

*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 rempli 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 rems 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 & marecageuse, 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



MILLEPERRIERS 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'effluviales nés des bœufs, coupés par la charnue en labourant. Est bonne contre la dysenterie: contre toute excessivité evacuation de sang, du nés, 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 nés, l'herbe sera fourrée dans le nés, le tronc coupé 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.

REPRINSE ou Orpin. Ceste herbe est aussi appelée, *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 tous qui sont tourmentés de hernie ou descente de boiau.

CHARDON-NOSTRE-DAME, ou Chardon-argenté, ou Espine-blanche, est appelé 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.

CRESPINETS, espece de Romme dite, *Polygonum*, croist par tout lieu non cultivé, toutesfois mixte en terre humide, que seche, 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 enraciné. Par d'ailleurs est appelée, *Rasqueté*, d'autant que communément elle fleurit vers Pasques. Suyvant l'Étymologie 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 appelé *Elatium*. Nous en prendrons là du plant, & le logerons en nostre Jardin, en l'Automne ou au Printemps. Ceste herbe est singulière 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 fleurs 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 espeece de Sureau, en Latin appellee, *Ebulus*. Ceste herbe a fleur presque semblable à celle du Sureau, mais plus tardive. Elle s'engeance 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 nuit beaucoup, donnant au vin senteur desagréable, pour laquelle cause, les bons mesnagers taschent de s'en desengancer avec pareille affection, comme ils desfont l'esleuer 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 *Celastrapa*, autrement *Carduus stellatus*, 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 espees, à feuilles rondes & longues plus ou moins les vnes que les autres, & toutes de si facile esleuement, que par tout où voudrés les ferés croistre, & par plante & par semence. Ceste herbe est propre contre la fièvre tierce: contre la brulure: & 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 Apoticairez 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 branchage, 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 anneez, 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 engageance 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 male & 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 engancer. 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 male & femelle, qu'on distingue par la couleur de leurs fleurs, le male les portans incarnates, & la femelle bleuës. Par semence l'on s'en engageance, 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 & rascheté 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 fourrages 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 distilee 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 appellée aussi, la mort aux vers, & des Apoticairez, *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 fucilles que ceste herbe porte en chacune queüe. 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 difterierique: 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 exposée au Soleil. Elle est aussi appellée, Luminete, pour estre sa vertu d'illuminer & esclarcir les yeux. Aussi sont-ce ses principales vtilités, que de chasser l'obscurité & esblouissement de la veüe: à cela estant fort propre la poudre de son herbe dessechée. 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 semée 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 exposée 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 veüe, pour la conforter, pour esclarcir, 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.

**OCCIDENT.** Son ius instillé dans les dents caues, les fait tumber. La petite Esclaire, guerit les hemorroïdes, les chancres: les porreaux: les scirres.

**BISTORTE** ou serpenteaire masse, se plaist en l'ombre & en l'humidité, en terre plus grasse que maigre. Il y en a de deux sortes, grande & petite, les deux ayans les racines entortillees, d'où est venu leur nom. En tel lieu donques nous la planterons ou semerons, selon que mieux viendra à propos. Ceste herbe est bonne aux playes: à la dissenterie: à restreindre le vomissement bilieux: à retenir le flux d'vrine: & celuy de sang d'une playe: contre les venims, mesme contre la peste: contre les vers des petits enfans: contre la douleur des dents.

**HERBE** aux pouilleux, en latin *Staphisagria*, veut estre en bonne terre cultiuee & arrousee, non trop soleillee, le moderé ombragé luy agreant. On la seme au Printemps, la graine s'en recueille au commencement de Juillet. Outre la vertu que ceste herbe a de chasser les poux, d'où elle a tiré son nom; elle guerit les gratelles: les dents douloureuses, arreste le rheume des genciues: & mise parmi les accoustremens, empesche les poux de s'y arrester aucunement.

**HERBE** aux pulces, ditte *Psillum* en Latin, sera semee au Printemps en bonne terre, bien cultiuee, fumee, & arrousee au besoin; sans lequel traitement ne pouuant profiter. Son herbe espendue par la chambre, en chasse les pulces, son nom manifestant telle propriété. Appliquee sur le front, apaise la douleur de teste, & celle des yeux de mesme employee sur iceux; mais avec beaucoup plus d'efficace, l'eau qui en est distillee mise dans les yeux en petite quantité.

**HERBE** aux tigneux, *Petasites* en Latin, nous en prendrons le plant és lieux ombreux, frés & aquatiques, où elle croist naturellement pour la planter, au Printemps ou en l'Automne. Est bonne contre la peste: contre les suffocations de la matrice: contre les tranchees de ventre: ulceres malings: la vermine des enfans: difficulté de respirer & d'vriner: & la retention des menstrues. La poudre de ses fueilles dessechees, beue avec du vin, prouoque efficacieusement la sueur, pour chasser tout venim & poison.

**PERVENCHE**, nous logetons ceste herbe en bonne & grasse terre, non seche ne trop exposee à la chaleur du Soleil, car c'est le lieu qu'elle demande. Ce sera au Printemps, par semence, defaillant le plant entraciné. Est bonne contre la dissenterie & autre flux de ventre: à arrester le sang coulant par le nés & par la bouche: à guerir les douleurs de la matrice: à appaiser celles des dents: est salutaire contre les venims.

**SENESSON** garde sa fueille verte presque toute l'annee, fleurit plusieurs fois, croist facilement en tous lieux, mesmes és vieilles murailles, sans nul soin; pour lequel naturel, nous en prendrons le plant, l'esleuerons & entretiendrons avec peu de peine. Ceste herbe ouure les hemorroïdes, & les menstrues retenues: guerit les enflures & amas d'humours. Est bonne contre la grauelle & difficulté d'vriner.

**BACINET**; comme il y a de six à sept especes de ceste herbe, aussi luy sont donnés plusieurs noms: En François est appellee pied-de-courbin, Pied-de-coq, Pas-de-loup, Flammeté. En Grec, *Batrachium*. En Latin, *Ranunculus*.



*Ranunculus*. Selon ses diuerſes eſpeces, diuerſes en ſont les couleurs de leurs fleurs, les vnes iaunes, les autres rougeaſtres. S'accordent neantmoins toutes en ceci, que d'aimer communément l'humidité, & d'attirer à elles les grenouilles, où ces beſtes ſe retraient agreablement. Moins toutesfois deſire l'eau que nulle autre, celle qui porte double fleur, non beaucoup iaune, ains rougeaſtre. Pour eſleuer ceſte herbe au iardin, nous en diſtinguerons les eſpeces, à ce que ſans conſuſion les puiſſions toutes logées diſtinctement & à toutes donner bonne terre. Là donques apres la froidures de l'Hyuer nous les planterons. Ceſte herbe eſt bonne contre la peſte: contre les ſieures, tierce & quarte: contre les verrues: pourreaux larges & ronds: les mules des talons. Sert de caſtique vlcérant efficacement iuſques au bruſler, ainſi que mal-heureuſement les gueux s'en ſeruent pour vlcérer leurs bras & iambes, ſe contrefaiſans malades. La poudre de ſa racine, ſeche, fait eſternuer: guerit le mal des dents, les mettant en pieces.

**CHEVRE-FUEILLE**, en Latin *Capriſolium*, croiſt par tout où l'on veut: ſon naturel eſt, neantmoins, de ſe loger près des haïes & buiſſons pour s'y agraffer. De là nous-pouruoirrons de plant pour le mettre au iardin, au Printemps ou en l'Automne, luy donnant quartier ſelon qu'il le deſire. Ceſte herbe deſopile la rate: reſout la laſſeté: prouoque l'vrine. Sert à ceux qui ne peuuent auoir leur haleine qu'avec difficulté.

**LIERRE** terreſtre ditte en Latin, *Hedera terreſtris*, vient de ſoy-meſme parmi les buiſſons, ſans culture. Ceſte herbe a les feuilles ſemblables au lierre, vn peu moindres & plus delices, rempe à terre ſans beaucoup s'eſleuer. Avec peu de peine, nous la planterons & eſleuerons au iardin, ſa non-delicateſſe le permettant. Le baume qui eſt faiçt des feuilles de ce Lierre, eſt excellent pour coupeures & plaies recentes, pour toutes cicatrices-eſcorcheures, vlcères malings, bruſſures. En clyſtere, guerit les coliques. Ses feuilles cuites en vinaigre & mangees en ſalade, deſopilent la rate. Son ius le prenant par le nés guerit la puanteur & la deſfluxion d'ice-luy, & celle de l'aureille, purge auſſi le cerueau. Sa gomme tue les poux, & oſte le poil.

**PAS-DASNE**, *Tuſſilago & Farfaria*, en Latin, auſſi eſt ceſte herbe ditte, *Ungula Cabalina*. Croiſt en lieu aquatique és palus. Tel logis luy ferons-nous au iardin, où nous la tranſplanterons au Printemps, ou en l'Automne. Conforte le poulmon: eſt bonne contre la peſte: contre la toux: la difficulté d'halaïner: principalement c'eſt le parfum receu par la bouche avec vn entonnoir, qui eſte tue tels remedes.

**LYSIMACHIE**, a prins ſon nom du Roy Lyſimachus ſon inuenteur. Elle eſt auſſi appellee, *Salicaria*, pour la reſſemblance de ſes feuilles, à celles du ſaux. L'on la nomme en François Corneolle ou Challe-boſſe. Elle s'enjeance és ſauſajes près des riuieres. Le Printemps ou l'Automne ſont les ſaiſons de la planter: deſaillant le plant nous-nous ſeruirons de la graine pour l'eſleuer. Ceſte herbe eſt bonne pour les diſſenteries, crachement de ſang; contre le flux de ſang, du nés, des menſtrues des femmes, arreſte auſſi le ſang des playes. La poudre de ceſte herbe, deſſechee, ſert aux remedes ſubdits, & à guerir les eſcorcheures, meſmes celles des pieds faites par ſouliers mal-aïſés.

**BARBE-DECHEVRE**, pour la ressemblance que les fleurs de ceste herbe ont à la barbe de cest animal, la plâte est ainsi appelée: on la dit aussi *Vlmaria*, à cause que ses feuilles ressemblent celles de l'orme. Elle se plaît és vallées ombreuses, plus humides que seches, d'où en tirerons le plant pour l'appriuoiser au jardin. Sa decoction purge & esmunde le flegme, gros & espés; est salutaire au mal caducq. La poudre de ses racines & feuilles, guérissent le flux de ventre, & de sang. L'eau distillée de ceste herbe, beue, sert aux playes interieures & exterieures.

*Les Simples du Septentrion.*

SEPTEN-  
TRION.



**GENTIANE** de Gentius Roy d'Illyrie qui premier la mit en reputation: Est herbe de montaigne, souffre l'ombrage, aime l'humidité. Ses feuilles sont presque rouges, sortans près de ses racines. Elle s'edifie, & par semence & par plant enraciné: fleurit & graine dans l'Esté; ne se soucie pas beaucoup de culture, bien que plus grande vient-elle estant labouree, que laissée en friche. Est bonne contre les fievres: contre les vers. Sert à faire collyres pour les yeux malades d'inflammation. Sa racine est bonne contre la peste: contre la morsure des bestes venimeuses: contre la douleur d'estomach, & de foie, prise avec de l'eau en breuâge. Aide à l'enfantement.

**CABARET**, en Latin, *Asarum*, ne vient si bien ne si tost par semence, que par plant enraciné, à faute duquel, l'on se servira de la semence. Ne desirè ni la culture ni l'arrousement: fleurit és deux saisons de l'année, Printemps & Automne, & en ceste-ci, en recueille-on la graine pour semer. Sa feuille sert à faire dormir: à guérir les enflures que les femmes de nouveau accouchées, ont aux mammelles: la douleur de teste: les inflammations & rougeur des yeux: les fistules du conduict du nés: la goutte sciatique. Et sa racine, à prouoquer l'vrine: les menstrues des femmes: aux hydropiques: à chasser les fievres tierce & quarte: à la difficulté de respirer & d'vriner.

**VERGE-D'OR**, s'edifie par semence au Printemps, en terre grasse & bien cultiuee, & lieu ombreux. Ceste herbe est propre à la dysenterie: fait vriner: comminue le calcul: conglutine les vlceres & fistules.

**MORS-DU-DIABLE**. Les Apoticairees la nomment en Latin, *Morsus diaboli*. Parce que la racine de ceste herbe est tronquée, de telle sorte qu'on diroit en auoir esté prins vn morceau avec les dents, ce nom luy a esté donné: croyant le vulgaire superstitieux, que c'est le diable qui l'a fait, qui, enuieux du bien que ceste plante cause au genre humain, le secourant en diuerses maladies, y a laissé les marques de son venim. Ceste herbe demande terre de moyenne valeur, plus humide que seche, où l'on la semera defaillant le plant au Printemps plustost qu'en l'Automne. Est bonne contre les douleurs de l'amarti: contre les tumeurs pestilentes: contre la vermine des petits enfans: pour dissoudre le sang figé & grumelé.

**BETOINE**, nommée en Latin, *Betonica*, de ceux qui les premiers l'ont treuuee, nommés, *Vetones*, peuple d'Espagne. Se sème à faute de plant, mais veut bonne terre, moite & ombragée, non trop exposée en plein Soleil, où s'entretient à petit soin. Ceste herbe est fort recerchée pour l'abondance de ses vertus. Appliquée en cataplasme est bonne contre les morsures des bestes venimeuses: guérit les playes de la teste, & autres vlceres caues &

nes & chancreuses : fait suppurer les foroncles. Sa decoction faite en vin SEPTEN-  
TRION. blanc, prouoque l'vrine : rompt le calcul : appaise les douleurs de reins : celles de la matrice. En apozeme, purge le poulmon & le foye. Aussi est salutaire ceste herbe à la digestion : contre le haut-male : le crachement de sang : l'hydropisie : le venim & poison, y seruant de singulier preseruatif. Sa racine fait vomir les flegmes, deschargeant l'estomach.

SEAV DESALOMON, autrement dit, *Polygonatum*, se loge en lieu haut, loin d'humidité, en terre toutesfois de passable bonté, où à faute de plant, sera employee la graine. Les meurtrissures, les lentilles du visage, aussi les taches & macules du hassle du Soleil, sont gueries par la racine ou jus de ceste herbe. L'eau qui en est distillee, propre à tel seruire, & à nettoier la face.

SCOLOPENDRE, appellee aussi Langue-de-cerf, s'esleue seulement par plant entraciné; ne fait ne fleur ne semence, non pas mesme tige esleué hors de terre, car ses feuilles sortent immediatement de ses racines, lesquelles conuient arracher pour estre transplantées. Nous la planterons au mois de Mars ou d'Auril, en terre sablonneuse, toutesfois humide : desirant ceste herbe, estre souuent arrousee, presques autre soin ne luy estant requis pour son entretient. Elle guerit l'opilation & enflure de la rate : aussi soulage ceux qui sont tourmentés de sievre quarte.

LANGVE-DE-CHIEN, desire la terre sablonneuse & legere, & se contente de peu de culture, sans se soucier de beaucoup d'aroufement. Est de grande efficace pour la guerison des hemorroïdes : des bruslures : des feux volages : vieilles playes, appliquant ceste herbe, avec son jus, sur les lieux dolents : comme aussi appaise les douleurs & inflammations des membres.

LANGVE-DE-SERPENT, ceste herbe ressemble assés bien la langue de tel animal, dont elle a tiré ce nom. Ne se loge iamais qu'en bonne terre, grasse & humide; se plaist à la culture & à l'aroufement : mais comment qu'on la manie, si ne peut-elle endurer les chaleurs de l'Esté, à l'approche desquelles elle defaut & se perd. Par plant entraciné, nous l'edifierons au iardin, au commencement de la Primevere. Ceste herbe a beaucoup de vertu à resondre les tumeurs : à guerir les bruslures, vlceres & playes malignes, & inflammations : & arrester les defluxions des yeux.

GERMANDREE-D'EAU ou Chamarras, aime lieu plus froid que chaud, plus humide que sec, & gras que maigre. A cause de la senteur des eaux sortant des fueilles broiee de ceste plante, elle est appellee des Grecs *Scordion*, des Latins *Tixagro palustris*. Fleurit au mois de Iuin & de Iuillet, mais de telle sorte, qu'il semble que les fleurs ne durent qu'un iour, d'autant qu'à mesure que les vnes s'en vont, les autres viennent, ainsi alternatiuement paroissans & se cachés, sur-naissans les vnes aux autres. Par plant entraciné l'on s'en engagee, au mois de Feurier ou de Mars. Contre toutes poisons est bonne ceste herbe, mesme contre la peste, contre la dissentetie. Prouoque l'vrine & les fleurs des femmes : purge les vlceres : restreint les excroissances de la chair : rechauffe les membres refroidis.

TOURMENTILLE, ainsi ditte de ce qu'elle appaise le tourment des dents : en Latin on l'appelle, *Septifolium*, à cause du nombre de ses fueilles.

SEPTEN-  
TRION.

Se loge en lieu aquatique & ombrageux, toutesfois, elle choisit bonne & forte terre. Par seméce, à faute de plant, la logerons au lardin, au Printemps, ou en l'Automne. Ceste herbe sert aux difficultés d'vriner: aux vieilles fistules: résiste aux venins: appaise les dissenteries: crachement de sang: les menstrues des femmes. Soulage les maladies de rage & de colere. Guérit le mal des dents. Est singuliere contre la peste.

CAMPANE ou Aulnee, en Latin, *Enula-Campana*, se plante par rejets entracinés, & ce au mois de Feurier ou de Mars, fort largement l'un de l'autre, pour donner place à son herbe, de s'estendre en largeur & hauteur selon son naturel. Est bonne à la colique passion: à l'estomach: à la difficulté d'haleine: aux conuulsions: spasmes: enflures: aux sciaticques, à faire cracher. La decoction de sa racine resiouyt: prouoque l'urine: & les fleurs de femmes.

CVRAGE s'esleue mieux & plustost plantee de racins, que par semence, & en terroir humide, qu'en sec. En Latin s'appelle, *Persicaria*, à cause que ses fueilles ressemblent aucunement celles du pescher. Elles ont vne tache noire en l'un des costés. En vnguent, est propre pour les playes, mesme pour celles du fondement: en clystere, pour la dissenterie. Toutes sortes de blessures des bestes bouuines & cheualines, sans fraction des os, sont gueries par le laucement de la decoction de ceste herbe. Mais auoc plus d'efficace, l'herbe mesme cause ces remedes, appliquee sur les playes, l'iat au prealable froicee entre les mains. Sa fueille arreste le sang fluent du nés, la tenant au plat de la main la tache la ioignant. Au contraire, renuersee de l'autre costé, prouoque le sang: ainsi, auoc meruelle, void-on en ceste herbe, deux effects diuers, par la diuerse application. Le ius de ceste plante, chasse les punaises des chalits, & tuë les vers des blessures. Les chairs de mouton, de boeuf, & de veau, se conseruent fresches plus que de leur naturel quelques iours, par la vertu de ceste herbe, en estans enuelopees.

PIED-DE-LION ne peut viure qu'en bonne terre, grasse & humide, plus argilleuse que sablonneuse. Là donques nous la logerons par semence, à faute de plant entraciné, au mois de Mars ou d'Auril. Ceste herbe est singuliere, pour la grande vertu qu'elle a de reünir, & guerir toutes bergnes & rompures de petits enfans: comme aussi profite merueilleusement à toutes playes, les lauans de sa decoction. Vn linge trempé dans icelle decoction & appliqué sur les mammelles des femmes qui les ont laches & molles, les endurecit & affermit.

GREMIL, autrement dit herbe aux perles, & en Latin, *Milium folis* & *Lisospermon*, se plaist en terroir sec & aéré, où il viét de lui-mesme mais auoc plus d'auancement, estant semé & cultiue au lardin. Ce sera par seméce que l'edifierons, la jettant en terre au mois de Mars ou d'Auril. Ceste herbe prouoque l'urine: rompt la pierre en la vessie: est bonne contre la chaude-pisse: donne grande aide femmes qui sont en trauail d'enfans.

CHARDON-A-CENT-TESTES, en Latin, *Eryngium*, vient es lieux aspres & non cultiue. De là nous en tirerons la graine en Esté, & la semerons au lardin, au Printemps ou en l'Automne. Sert contre la colique: la gravelle: la difficulté d'vriner: l'indisposition des reins: contre la morsure des bestes venimeuses, & venim de poison: la retention des menstrues. L'eau qui en

qui en est distillée, est bonne contre les fievres quotidiane & quarte : contre l'infection de la verole, confortant le foye.

**PUCE DANE**, appellé, *Feniculus porcinnus*, en Latin ; vient mieux en lieu ombragé que soleillé : tel nous luy choisissons, pour le planter au Printemps ou en l'Autône, comme viendra mieux à propos, ne s'arrestât à la semence qu'à faute de plât enraciné. Le suc de ceste herbe sert à la guerison de la douleur des nerfs : des maladies du poulmon : des reins, & de la poitrine, engendrees d'humeurs grosses & visqueuses. Donne allegeance aux durtés de la ratele : à toutes passions de nerfs : aux douleurs des dents. Parfums faits de la racine, recreent les femmes tourmentées de la suffocation de l'amarti.

**GRATERON**, dit aussi Rieble & Aspertule, à cause que par son aspreté, elle s'attache aux habillemens de ceux qui l'approchent. Ceste plante se loge en terre presque deserte, n'ayant besoin de culture. Avec doncqes peu de peine la logerons nous : seulement en semerons la graine au printemps. Les fusilles de ceste plante, broyees sur la piqueure des serpens & des araignes, en chassent le venin, pourveu aussi qu'on boive avec du vin de la semence puluerisée de ceste herbe. Son jus guerit les douleurs des aureilles. L'eau distillée de ceste plante, est singuliere cōtre la pleuresie & autre mal de costé.

**PARIETAIRE**, avec beaucoup de facilité vient ceste herbe, car elle croist sur les murailles sans nul soin, d'où elle a prins le nom. On l'appelle aussi, *Perdicum*, d'autant que les perdris en mangent volōtiers : *Helxine*, parce qu'elle a rude semence, s'attachant aux habits. Par semence nous la logerons au iardin, en lieu le plus approchāt de son naturel : ce sera au Printemps plustost qu'en l'Automne, pour tant plus asseurément la faire reprendre, que moins aura à craindre l'importunité de l'Hyuer. Ceste herbe est bonne pour ouvrir les hemorroïdes, broyee & appliquee en cataplasme. Aussi pour retentir le boyau aualé : appaiser la colique : les gouttes. Resoult les apostumes de la pierre, appaisant les douleurs.

*Les Simples du Midy.*

MIDI.



**HARDON-BENIT** est semé en bonne & grasse terre, au mois d'Auril ou de May, la Lune estant nouvelle : desite la culture & l'arrousement : fait graine au mois d'Aoult, ou bien au commencement de Septembre, plus tost ou plus tard selon le pays. Plusieurs vertus a ceste plante. Sa decoction de son herbe appaise la colique, & la douleur des reins : tue les vers des enfans. Sert à desopiler : à faire vriner : à briser la pierre : à guerir les vlcères du poulmon. L'eau qui est distillée sert contre toutes sortes de fievres. Sa graine prinse du poids d'vn escu avec du vin blanc, conforte la memoire.

**VERVAINE**, de deux sexes y en a-il, le masse a le tige plus haut, que la femelle. Tous deux veulēt estre plantés par racine, se rendans tant plus beaux, que mieux cultiüés ils sont, & tant meilleur en est le fons. On la plante par racine, au Printemps & en l'Automne. Ceste herbe a esté en grande reputation entre les Anciens Romains, l'appellans sacree. L'Autel de leur Dieu Iupiter, en estoit baloyé auant que d'y sacrifier. Les ambassadeurs vers les ennemis, en estoient coronés. Leurs maisons particulieres purgees, tant ces pauvres Payens estoient subiets à superstitions. D'eux les forciers modernes, ont apprins à se servir de ceste herbe en leurs enchantemens, comme escho

MIDI.

me escholiers de mesme maistre. Satan ennemi du gère humain, ainsi qu'on dit. Ceste herbe appaise la douleur des dents, & les affermit : guerit les vlcères de la bouche : le mal de teste, y affermit les cheueux, les gardant d'en tumber. Est bonne contre les sievres tierce & quatre : contre la colique & grauelle beuë en decoction, laquelle soulage ceux qui commencent d'estre ladres, & les trauaillés du haut mal. Si l'on s'en sert en bien avec fume-terre, eau & vinaigre, sert contre gratelles, dartres, feu volant.

MAVUES & Guimaues, pour leur vertu amoliffante, sont ainsi appellees des Grecs & des Latins. De plusieurs especes y en a-il, plus haut montans les tiges des vnes que des autres, côme aussi diuerses en sont leurs fueilles. Les Mauues, qui croissent d'elles-mesmes en campagne, ne sont non plus toutes d'une sorte, ains se diuisent en deux, les vnes trainans à terre, les autres montans en haut, comme arbrisseaux. Demandent bons fonds. L'on les esleue au jardin, par semence, la mettant en terre au mois d'Aoust, puis en transplantant ses jettons, comme chous, vers l'issüe de l'Automne, à fin que la proximité de l'Hyuer les arreste de croistre trop hautement, les plus basses plantes estës celle qu'on desire le plus, pour en faire engrossir les racines, où consiste beaucoup de leur vertu. La blancheur aussi est desirable en ceste herbe, la Mauue blanche particulièrement dite Guimaue, estant fort prisee. De toutes lesquelles especes, tire-on beaucoup d'utilité selon leurs diuerses facultés. Tout ce qui est en elles est bon; car & racines, & troncs, & fueilles, seruent à plusieurs remedes. A faire vriner : à amollir le ventre : à empescher les inflammations : à oster les durtez de la matrice : à guerir les piqueures des mousches à miel & guespes, mesmes à les empescher de nuire, se frottant les mains de leur jus : à preseruer la personne du venin de la morsure des mauuaises bestes. La racine de la Mauue blanche, est singuliere pour nettoyer les dents, les en frottant avec vn tronçon d'icelle à ce accommodé.

VERONIQUE, masse & femelle, different en ce, que le masse a la fleur tendante à la couleur rouge, & la femelle à la jaune; les deux ont l'herbe rampant à terre, plus verte l'ayant la femelle que le masse. Ceste herbe se seme au Prin-temps, en bonne terre, bien cultiuee, où pour ses excellentes vertus, la conseruerons cherement. Elle est bonne contre la Ladrerie : vn Roy de France en ayant esté anciennement gueri, ainsi que plusieurs l'ont escrit. Contre les blessures du loup, telle propriété descouuerte par vn veneur d'un Roy de France, qui vid vn cerf s'eschappant des dents d'un loup, blessé, aller manger de la Veronique, & s'y veautrer dessus. Contre toutes autres blesseures. Est souueraine en clysteres, pour la dissenterie : en breuuage, pour les sievres pestilentes, & vlcères des poulmons.

SAXIFRAGE, de deux sortes y en a-il, grande & petite, diuerses aussi sont à la fleur; car l'une l'a jaune, l'autre blanche. Ils se semēt par certains grains venans pres des racines de la plante. Ce sera au mois de Mars, en terre legere & seiche, sans se soucier de lui dōner grāde culture, ayāt assez de peu de loin. La vertu de ceste herbe est de rompre la pierre : de prouoquer l'vrine, & le flux mēstrual des femmes : de ietter hors de l'estomach, les grosses humeurs.

PIVOINE, en Latin, *Peonia*, de Peon son inuenteur. Elle vient naturellement en terroir sec & aride, chaud, & exposé au Soleil. L'on s'en engeance par



te par graine & par plant, sans grande culture. La Gorce petite villete pres <sup>MIDI.</sup> Ville-neufue de Berc, pais de Viuares en Langnedoc, abõde en telle plante, dont le meilleur consiste en sa racine: de là les marchands l'enuoyent aux foires de Lyon, pour la fourniture de toute la France. Est bonne contre la jaunisse: contre le haut-mal: la douleur des reins, & de la vessie. Sert de bon remede aux morsures & piqueures venimeuses; & au recouurement de la parole presque perduë. La racine penduë au col des petits enfans, chasse le venim, estant aussi salutaire pour leurs dents, s'en frottans les gencives.

HERBE-AV-TURC, appelée aussi Hermole, ayme terre sablonneuse & seche: par semence ou par plant entraciné, l'on s'en engeance, comme mieux vient à propos, sans grande culture, pour sa non-delicatesse. La vertu de ceste herbe, est, de prouoquer l'vrine retenuë; & de comminuer le calcul, beuüat la poudre d'icelle herbe, avec potage ou vin blanc.

BRANCHE-VRSINE, en Latin *Acanthiu*. Des Antiques Architectes est venuë la coustume d'entailler les feuilles de Branche-vrsine es chapiteaux des Colomnes Corinthiennes, pour laquelle cause, a esté ceste herbe anciennement appelée par les Romains, *Marmoralia*, d'autant que communément les colomnes estoient de marbre. On la seme au mois de Mars ou d'Auril, en jardin bien cultiné & arrousé, luy donnant terre plur sablonneuse qu'argilleuse. Ses racines & feuilles seruent à faire vriner: à arrester le flux de ventre. Aydant aux hydropiques. Sont bonnes aux extorsions de nerfs.

ARISTOLOCHIE de deux sortes, longue & ronde, desire bonne terre, l'air plus chaud que froid. L'on la seme au Prin-temps. Est bonne à la courte haleine: à faire cracher: à purger les poulmons: aux conuulsions: spasmes: douleur de costez: à nettoyer les playes: les gencives: les dents: à prouoquer l'vrine. A plusieurs maladies de femmes sert aussi ceste plante, à esmouuoir leurs mois: à pousser l'arriere-faix, l'enfant mort, & à nettoyer la matrice de toutes superfluitez.

MILLE-PERTVIS, en Latin, *Porforata*, ainsi appelée ceste herbe, parce que regardant ses fueilles à la lueur du Soleil, semblent estre percees de plusieurs petits trous. On la seme au Prin-temps, en terre legere & pierreuse. Sa graine puluerisee & benë en vin blanc, guerit la sievre tierce: soulage ceux qui sont tourmentez de goutte sciatique. La seule poudre mise sur les vlceres, pourris & humides, les guerit. La decoction de toute l'herbe, prouoque l'vrine, & les fleurs des femmes.

PIED-DE-VEAU, autrement *Iatrum*, ou *Arum*, en Latin se loge communément en bonne terre, plus humide que seche. Ceste herbe paroist des premieres apres l'Hyuer, estans lors ses larges fueilles, viande secourable aux pourceaux: fleurit en Juin, ses graines emmonceles & enuolopees d'une pellicule, comme millet de Turquie, à leur maturité estans jaunes, comme safran. Se seme au mois de Mars. Ceste herbe est bonne contre les gouttes podagres: à chasser les phlegmes: esmeut l'vrine & les fleurs des femmes. Le suc guerit toutes sortes d'vlceres, mesmes les brebis blessées & escorchées du loup, ou par autre euënement. Les fueilles cuites en vin & huile, seruent à la guerison des bruslures: profitent es membres disloquez: aux hemorroïdes aussi. Sa decoction, à la respiration, guerissant la vieille toux. Ses racines empesent le linge. A tel vsage estans employoes par les villageois de plu

M I D I.

de plusieurs endroits de la Normandie, avec non guiere moins de blanche delicatesse, que les Damoiselles font leur subtil empois. Après auoir raclé les racines, les escachent & bouillent, puis la decoction passée à trauers d'un linge, en cuisant sur le feu est espessie à suffisance. En Esté, elles font prouision pour l'Hyuer de telles racines, les raclans, comme naneaux, tronçonnans, & enfilans ainsi que patinoistres, afin de les faire secher, & par ce moien les garder longuement sans corruption.

**IV E - A T R I T I Q V E**, nous planterons ceste herbe en l'Automne, en terre sablonneuse, pierreuse, & seche. Elle guerit la goutte sciatique: fait vriner: prouoque les mois des femmes: aide à l'enfantement.

**B V G L E**, ceste herbe est des Latins appelée, *Consolida-petra*, à cause qu'elle croist facilement en lieu pierreux & sec. Desire d'estre plantée par racine, non semée, & de n'estre beaucoup cultiuée. Tout ce qui est en ceste plante est propre pour consolider playes, tant interieures qu'exterieures de telle vertu, ayant prins son nom Latin.

**C A R L I N E**, ce nom vient du Roy Charles-magne, parce que de ceste herbe, son exercite fut gueri de la peste, qui le trauailloit fort. Le terroir sec & pierreux, exposé en plein Soleil, est son vray pays. Là nous la semerons au Printemps, à faute de plant entraciné. La poudre de ceste herbe, desseche les playes: chasse la peste. Est bonne contre la retention d'vrine: contre les conuulsions. Fortifie le cœur en cataplasme. Son herbe trempee en vin aigre, profite à la goutte sciatique, appliquée sur la partie dolente.

**F R A N X I N E L L E**, ceste plante veut estre logée en terroir gras, à l'abri de la Bize, par plant entraciné, au Printemps: la semence s'employera au défaut du plan: là elle sera diligemment cultiuée, & arroufée au besoin. Elle est aussi appelée, Dictame bastard. Sa vertu est, de faire vriner: de rôtir la pierre: de prouoquer les menstrus des femmes: de faire sortir l'enfant mort & l'arriere-faix: de tuer les vers des petits enfans.

**G E R M E N D R E** de deux sortes, l'une dite d'eau & *Scordion*, l'autre *Chamadris*, ou Petit Chesne, à cause de la semblance de ses fueilles à celles du chesne. Vient en pays sec & pierreux, en air plus chaud que froid, exposé au Soleil, plustost de plant entraciné, que de semence. Ce sera au Printemps ou en l'Autône, côme mieux s'accordera. La Germendree est bône contre la peste, cõtre la fievre tierce: la jaunisse: la morsure des serpens: la vieille toux: la disenterie: difficulté d'vriner: l'epilepie: douleurs de teste, autres maladies du cerueau. Guerit les conuulsions: le mal de costé: la podagre: les grandes playes: eschauffe les entrailles: prouoque les vrines & les fleurs des femmes.

**N I C O T I A N E**, ceste herbe a tiré son nom de maistre Ian Nicot, natif de Nismes en Languedoc, iadis ambassadeur en Portugal pour le Roy Henry second: ayant fait venir ceste rare plante des Indes en Portugal, l'enuoya apres en France, où elle s'est naturalisée, & pour ses excellétes vertus, est loigneusement conseruée par les Iardins, y tenant rang honorable. On tient que c'est le Petum des Americains. Il y en a de deux sexes, mâle & femelle: le mâle aiant grâdes fueilles, & la femelle petites, au respect de celles du mâle. Estant originaire de pays chaud, est necessaire de la loger à l'aspect du Soleil de Midi, ayât en dos vne muraille pour abri, & la couvrir en Hyuer de quelque legere couuerture, afin de luy parer le froid. L'on la seme en terre bien deliée

delice & engraissee, & ce après l'Hyuer, au mois de Mars ou d'Auril, puis les iettons en prouenans, doucement attachez, sont transplantez en lieu conuenable: où moyennant bonne culture, & conuenable arrousement, avec requisite couuerture, la plante se renforce, & dure plusieurs années, chacune faisant de la graine pour en resemer de nouveau. Les vertus de ceste plante sont si grandes, & en si grand nombre, qu'à bon droit l'a-on appellee, l'herbe de tous maux. Est souueraine pour guerir toutes sortes de playes, en quelle partie du corps qu'elles soient, vieilles & nouvelles, brusleures, cheutes, rompures. Mal de teste, de dents, de la matrice. Douleurs de bras & de jambes. Goutes, enflures, roignes, teignes, dartres, nolimerangere, mules és talons, difficultez d'vriner, d'haleiner, vieille toux, colique. Son eau distillee a les mesmes vertus, sa poudre aussi: mais sur tout, son huile, comme ayant tiré la quintessence de la vertu de la plante. Des excellens vnguens en sont composez, pour seruir à plusieurs remedes. Les punaises sont tuees & bannies des chalcis pour long téps, par le seul frotter avec ceste herbe, mesme de la gråde. La fumee du Petum masse, dit aussi, Tabac, prinse par la bouche avec vn cornet à ce approprié, est bonne pour le cerueau, la veüe, l'ouïe, les déts, pour l'esthmac de deschargeat de flegmes, s'en seruant le matin à jeun.

**QV. & QV. ELICO** est espece de Paunt. Il croist en terre grasse & bien labourée, estant en fleur vn peu deuant la maturité des bleds, parmi lesquels se mesle-il. Là nous en prendrons le plant pour le loger au jardin, en l'Aut tomne. Sa decoction est propre pour faire dormir: appaise les phrenetiques: ramolir le ventre: des-enfle les apostumes des parties honteuses: fait cracher. L'eau distillee de ceste herbe, donnée à boire avec quelque syrop, est singulier remede contre la phrenesie.

**PASSERAGE**, pour le goust de poivre qu'on recognoit en ceste herbe, est appellee en Latin *Piperitis*. L'on la plante incontinent apres l'Hyuer, & moyennant bonne culture, & qu'on ne la tónde trop souuent, dure plusieurs années au jardin. Guerit la goutte sciatique, appliquee en cataplasme avec graille de pourceau. Nettoye les taches & macules du visage. L'herbe frottee entre les doigts, a quelque senteur de moustarde.

**BY GLOBE** ou langue de beuf, demande terre de froment bien cultiuee, plus argilleuse que sablonneuse, plus humide que seiche. Nous la semons à la fin du mois de Feurier, ou commencement de Mars. Ceste cy a ses vertus plus fortes, que la Anglose ou Bourrache des jardins, quoy que symbolisans presque en toutes proprietez. Sa fleur rejouit quand on en met dans le vin en le beuuant. Sa racine mise bouillir dans le moust, laisse au vin telle vertu pour toute l'annee. Ses fueilles tendres mangees en potage, causent le mesme, & laschent le ventre. Sa decoction ayde aux femmes accouchees, pour leur faire sortir l'arriere-faix. Son jus est bon contre les venims; contre la sievre tierce. Son eau distillee, est bonne contre la resuerie qui suruiet aux febricitans. Esteint les inflammations des yeux. Fait abonder en lait les nourrices. Ayde à ceux qui sont mordus des serpens, & aussi engarde d'en estre frappé, ayant beu de ladicté eau.

**CAMOMILLE**, il y a de trois sortes de ceste herbe, différentes en leurs fleurs, aucunes les ayans blanches, les autres jaunes, purpures. Aussi en diuers terroirs s'engencent-elles, humides, secs. Par plant enraciné, nous les placerons

MIDI.

placerons au jardin en Automne, ou Prin-temps, comme mieux viendra à propos. Le jus des fueilles de ceste plante, est bon à la fievre tierce. Le bain auquel l'on met abondance de Camomille, est singulier pour renforcer les membres debilités, adoucir les jointures des bras & jambes, adoucir les reins & les nerfs. Son eau distillée, est tres-propre contre les fievres. Son huile, à oster la douleur des jointures des membres. Ses fueilles mortifiées sur vne paillé ou brique chaude, appaisent leur douleur de teste.

AGRIPAVME, appelée en Latin, *Cordiaca*, vient sans nul soin, és lieux mal cultiuez. Par plant enraciné, la logerons au jardin, au Prin-temps ou en l'Automne. Desopile, fait cracher; tuë les vers, descharge de pituite les poulmons: prouoque les mois des femmes, leur ayde au trauail d'enfant, est profitable contre le haut-mal.

ORTIE, en Latin, *Urtica*, du mot signifiant brusler; d'autant que telle herbe, en la touchant, fait cuire comme feu. Il y en a de plusieurs especes, lesquelles nous rapporterôs à deux, à sçauoir, à vne Ortie diète morte, & à autre griesche, pour grecque, par mot corrompu. L'vne & l'autre sont fort faciles à esleuer, d'elles-mesmes s'engañans sans nulle culture, & ce, en terre plus sèche qu'humide. Nous nous en meubletons par semence, la iettant en terre au Printemps, avec fort peu de labeur, à cause de son facile accroissement. Le ius de ceste herbe, beu, prouoque l'vrine: rompt le calcul: arreste le sang fluant impetueusement du nés, si on en frotte le front; comme le mesme font les fueilles pilees, appliquees sur le nés, & sur l'entredeux des espaules: auacent les menstrues des femmes: appaisent l'ardeur de la fievre. La graine de ceste plante puluerisée & beuë avec du vin, est bonne contre la courte haleine: la pleurelie: l'inflammation du poulmon: appaise la toux violente: fait abondamment cracher. La decoction de leurs fueilles, prouoque les fleurs des femmes: amollit le ventre: fait vriner. Le ius de l'herbe gargarisé, appaise la luete enflammée.

MANRYBE, en Latin, *Marrubium & Pressum*, vient en tous lieux, mais gayement sans culture és mazures des vieux baltimens. L'on s'en engance par semence. Le ius des fueilles de ceste herbe avec miel, est bon contre la courte haleine, faisant cracher au grand soulagement des asthmatiques. Aide aux femmes à attirer l'arriere-faix apres l'enfantement. Ceste herbe fert contre la douleur des costés: purge les vieilles vlcères: aiguise la veuë. son ius mis dans le nés guerit la iaunisse: & avec huile rozat mis dans l'oreille, appaise les douleurs.

## CHAPITRE

LE JARDIN FRUITIER  
en general.

CHAP. XVI.

**N**svit le jardin Fruitier ou Verger, lequel j'ay deliberé vous représenter naïvement, pour vous accommoder de précieux Arbres fruitiers, avec autant de facilité, & aussi-tost, que le naturel de la chose le permet. Mesnagerie, pour la noblesse, pour la variété & richesse de ce qu'elle contient, tres-requise d'un chacun, & recouchée de toutes sortes d'hommes, habitans des villes, & des champs. En la cognoissance desquelles qualitez, tant plaisantes & viles, l'homme de gentil esprit se delectera, considerant les arbres fruitiers dès leur origine. Car depuis leur premiere jeunesse, jusques à leur derniere vieillesse, en tous temps, & toutes saisons, vestus & despoillez de feuille, donnent matiere de contentement, pour leurs salutaires ombrages de l'Esté, assés rampar contre les vents de l'Hyuer, & joyeuse retraitte des oiseaux durant l'annee. Les jettons qu'ils repoussent à la Prime-vere, comme reprenans nouvelle vie, sortans du profond sommeil de l'Hyuer: les fleurs dont ils se parent, auant-coureuses de leurs richesses: en somme, tout ce qui est en eux, jusques à la cheute des feuilles, est agreable. Du fruit, est-il possible de dire tout ce qui en est? Ne se peult publier, ne de viue voix, ne par escrit, toutes les races des fruits, leurs especes, leurs differéces, en matieres, figures, couleurs, gousts, senteurs, ne les discerner exactement par leurs noms, estant en ce vn abisme de biens dont Dieu nous comble. Seulement dirons-nous à leur loüange, qu'ils surpassent tous autres de la terre en ceste qualité, que de sortir immédiatement des arbres, prests à mettre dans la bouche, sans aucune subjection, ains seulement de ce soin, que de les retirer des bras de leur mere. Et si encores le cueillir semble trop importun, le fruit cherra de luy-mesme, releuant l'homme de telle peine. Plusieurs peuples imitans nos premiers peres, tirent leur vie des seuls arbres: les pommes, poires, cormes, prunes, & semblables fruits, donnent aussi & à manger & à boire à aucuns. Bref, il semble que la Nature ait icy publié son chef-d'œuvre, voulant que toute autre victuaille cede aux fruits des arbres. Car ni le pain, ni la chair, ni le poisson, ne sont presentez à manger, que cuits & appareillez en cuisine, là où les fruits comparoissent sur la table des Rois & Princes, tous cruds, sans fard ne desguisement aucun: encotes en leur simplicité, emportent-ils le prix, tant leurs gousts sont trouvez précieux, surpassans toute autre delicatesse. Plus rate present ne pourriez-vous faire à vos amis, que de fruits exquis: voire les plus grâds seigneurs ont accoustumé de recevoir humainement le plein panier d'abricots bien choisis, & la douzaine de poires ou prunes de remarque, que l'homme vertueux leur offre, tant petit soit-il.

**O**u comme soigneusement nous recherchons les moyens de faire paroître nostre logis des champs en le decorant de tout ce qu'estimons appartenir à tel dessein, ce ne sera petit ornement, si le fournissons de grande abondance de bons fruits. Moyennant laquelle commodité, se rendra nostre

*Plaisir des Arbres.*

*Proste de leurs fruits.*

*leur facile usage.*

*Le verger est article remarquable pour un beau lieu.*

**ORIENT.** nostre habitation passable, encores que d'autres parties vtils defaillent l'afpreté naturelle des lieux estant corrigee par les fruiçts. S'arrester à ceux du pais, & n'en vouloir prendre les races que chés les voisins, c'est tousiours en venir là, que de n'auoir autres fruiçts que de communs & ordinaires, au lieu de s'efforcer d'exceller par dessus tous autres en cest endroit. En quoy outre le profit, il y a de l'honneur pour vous, & du plaisir pour toutes personnes gentilles, voyans vostre labour. Aussi de là vient, que pour louer vn Verger, l'on dit, l'engeance des arbres en estre venuë de loin. Il est doncques necessaire tirer la matiere de vostre Verger, de là où elle sera, de pres ou de loin, sans y espargner ne la peine, ne la despense. Ne craignez d'importuner ceux qui ont des bons fruiçts, pour vous en fournir des races: car puis que les arbres precieux ne logent communément que chés les hommes vertueux, ils sont tousiours bien aises de les communiquer à leurs semblables.

*Où prendra les races des bons fruiçts.*

*Naturel des Arbres en general.*

**ENTRANT** doncques en matiere, noterons cecy, du general naturel des arbres: Que les sauuages rapportent leur fruiçt tard, & les priez d'autant plustost, que plus ils sont francs, & mieux cultiuez. Cause cela mesme, la longue & courte vie de leurs bois: car tant plus les arbres ont de delicateffe d'eux-mesmes, ou par artifice, & plus fructifient, tant moins resistent-ils aux orages. Comme cela notoirement se recognoit es forests agrestes, où les arbres viuent plus qu'és Vergers cultiuez. Que toutes sortes d'arbres, ny en tous aages, ne portent indifferemment autant les vns que les autres: estant le propre des arbres à gland, des Poiriers, & Amendiens, de se charger plus en vieillesse, qu'en ieunesse. Au contraire, les Pompiers, Abricotiers, Pefchers, & autres à noyau, ne rapportent tant, ne de si bons fruiçts, vieux, que ieunes. Que selon le commun des choses precieuses, le dresseur d'un Verger n'est sans difficulté, principalement pour le long temps qu'il conuient employer auant que de l'auoir rendu au poinçt d'en cueillir le fruiçt. En quoy est requis de faire prouision de longue patience, se plaissant cependant à esleuer les ieunes plantes, pour l'esperance de l'aduenir: car sans la delectation qu'on prend à ceste œuure, peu de gens l'entreprendroient. Ce qu'attendant, ne lerez entierement de pourueu de bons fruiçts, si à l'auance faictes enter quelque nombre de vieux arbres, sauuages, ou francs, que ja auez escartez par-cy, par-là, en vostre domaine, par l'une des manieres cy-apres monstrees, qui mieux vous agreera: lesquels arbres, pour leur robuste force, & abondante vigueur, vous donneront contentement dans peu de temps.

*Temps de patience, requises à leur esleuement.*

*Conuient planter les arbres estés gros, pour en auoir tost plaisir.*

**P** V I S qu'il est ainsi, qu'il y va de la longueur auant que les arbres soient de suffisante force, pour produire des fruiçts, il s'ensuit, que tant plus gros seront les arbres, quand les ferez planter au Verger (pourueu qu'ils s'y puissent reprendre) tant plustost satisferont-ils à vostre intention. Parquoy c'est chose bien entenduë, de vous fournir de plant, dont la grosseur du tige auance le fruiçt, à ce que sans trop ennuyeuse attente, voyez l'effect de vostre labour. C'est la coustume des grands, de n'espargner l'argent pour teconurer des arbres auancez, quand il est question de l'edifice des Vergers, marians par la despense, l'exécution à l'inuention. Or n'estans tels moyens communiquez à tous ceux qui desirent auoir bons fruiçts, ou

na



ne pouuans commodément reconuer des arbres entés de suffisante grosseur, & autrement qualifiés ainsi qu'il appartient : nous-nous contenterons des sauuages, les enuoyans arracher és forests & taillis, afin de les transplanter en nos Vergers, pour là reprins ; apres les enter en la teste, quatre ou cinq pieds sur terre. Ainsi, ne touchant rien au bas du tronc, l'arbre s'en treuuera d'autant plus auancé, que plus gros aura esté transplanté. Telle grosseur se limitera à la mesure du bras d'un homme, des plus grands & robustes : n'estimant que l'excédant, le planter de l'Arbre fut sans hazard. Encores faut-il que l'escorce de l'arbre manifeste la ieunesse de la plante : ne tenant conte de l'arbre dont l'escorce sera dure & ridee, monstrent par là, estre ja enuieilli : non plus de celuy qui sera tourtu, ayant peu de racines, mal-plaisant à voir, ains seulement feréz estat du ieune sauuageau, dont les bonnes marques vous donnent esperance de bien fructifier. L'on se dispense là dessus, neantmoins, replantans des grands & vieux arbres avec bon succès : mais c'est avec grande despense, & certaines obseruations particulieres, comme sera veu ci apres.

*Dé quelle  
mesure.*

M A I S s'il est cas, que trop de difficultés se présentent au recouurement de tel plant, soit, ou pour estre contraint d'en enuoyer chercher les Arbres par tro ploin, en danger de les faire mourir en chemin, ou que n'en puissies assembler le nombre que desirés d'esgale grandeur & vigueur requise, aurés recours aux semences & branches, par le moien desquelles seréz pourueu de plant à suffisance. Et si bien telle voye est plus longue que nulle autre, aussi de toutes est-elle la meilleure : par le moien de laquelle, sortent immédiatement arbres presque domestiques, tres-capables, de receuoir toutes sortes d'affranchissemens : que sans regret l'on emploiera, avec assurance de contentement, moienant la faueur celeste.

## LA PEPINIERE.

### CHAPITRE XVII.

**E**T inuentee pour commencer à l'origine des arbres du Verger, lors que le plant, enraciné defaut. Sur-*La pepiniere* quoy noterons, Que tous arbres generalement font semence, n'estant plante tant miserable, qui ne contienne quelque grain en lieu apparent ou caché, tendant à la conseruation de sa race. Mais d'aucuns rendent la semence tant foible, qu'elle est presque inhabile à l'engeancement. Que particulièrement aucuns arbres, doublement seconds, s'edifient & par semence & par enracinement de branches : voire y en a-il de tant facile esleuement, que sans refuser aucun moien, tous peuuent estre assurement employés, c'est asçauoir, & la racine, & la branche, & la semence. De tous lesquels moyens, sera faite distinction, & représenté le naturel de chacun arbre, pour selon iceux, les manier tous ainsi qu'il appartient. Par semence, nous esleuerons les arbres, que par autre voye ne pourrons faire commodément. Et par branche, ceux dont la facilité de l'enracinement, nous incite n'employer autre moyen, encores qu'ils viennent aussi par se-

*Quels Ar-  
bres viennent  
de semence.  
Quels de  
branche.*

*En ce lieu  
chap. I.V.*

*Quels seront  
les pepins.*

*En quel tēps,  
où, & com-  
ment semés.*

mence. Ceux-là sont, poitiers, pommiers, cormiers, abricotiers, auber-  
gers, toutes sortes de pechers, cerisiers, pruniers, iunubiets, messiers,  
cornoillers, amendiers, noiers, pins, chataigners, coudriers. Et ceux-cy,  
coigners, grenadiers, coudriers, figuiers. Les premiers subdiuiférons-nous  
en arbres, à pepin, à noiau, & à fruit, les logeans ensemble en la pepinie-  
re: toutesfois par planches separees pour euter confusion. Et les derniers,  
en la bastardiére, pour chacun en sa place, s'esleuer & accroistre iusqu'à con-  
uenable grosseur, pour pouuoir estre transplantés au Verger: reseruant en  
lieu requis, à particulatifer le naturel d'aucuns arbres, pour les traiter se-  
lon qu'ils desirent. Et bien qu'avec raison peussions appeller. Noiailliere &  
Fruitiere, la terre del'assemblage de telles semences, aussi bien que, Pepinie-  
re: neantmoins, pour l'ordre, luy laisserons-nous son nom accoustumé,  
mesme pour ceste cause, que plus de pepins, communement, y loge-on,  
que, ne de noiaux ne de fruits. Durons aussi, semer, mettre en terre tous  
pepins, noiaux, & fruits, desquels desirons auoir des arbres: par meil-  
leure raison que ceux qui appellent, planter, la mesme chose, ne pouuant  
vser de tel mot, que là où s'agit de plant entraciné ou non, comme i'ay dit  
ailleurs. Dans l'enceint des iardinages, ordonnerons nostre pepiniere en  
lieu couuert de la Bize, & terre temperee, facile à cultiuer, & exempte de  
l'importunité de la poulaille, pour les grands maux qu'elle y fait, sur tout au  
commencement, lors que de nouueau l'on a mis les semences en terre, &  
que les arbrisseaux en prouenans, repouissent. Les pepins seront prins en  
leur parfaite maturité, choisis pesans & de belle couleur, toujours prefe-  
rant les pepins des bons fruits, à ceux des mauuais, & des meilleurs, aux  
bons, pour l'auantage qu'on tire de telle curiosité, espargnant quelquesfois  
l'enter, quant par heureux rencontre, les arbres en prouenans, rapportent  
fruits du tout francs: ce qu'on n'oseroit esperer, de pepins sortis de fruits  
de mauuaise nature. Es prouinces où pour boisson l'on se sert des fruits, le  
recouurement de leurs pepins est facile, car il ne faut qu'en prendre le marc  
à l'issuë du pressoir, après le secher, froisser entre les mains, & en soufflant,  
retirer les pepins de leur poussiere. Mais où telle commodité defaut, l'on se  
pouruoirra de pepins le micux qu'il sera possible, avec exquisé recherche,  
comme il a esté dit.

LE temps de mettre les pepins en terre, est le mesme des semences des  
fromens, ayans cela commun, que de profiter bien estans semés en beau  
iour, non froid, ne pluuieux, ne venteux, la Lune estant en decours. Le lieu  
de la pepiniere sera desparti en planches & quareaux tant longs qu'on  
voudra, mais seulement larges de quatre à cinq pieds, afin que par tel estroi-  
cissement, des costés l'on puisse atteindre avec la main iusqu'au milieu de  
la planche, pour sarcler, curer, cultiuer les nouvelles plantes & arbrisseaux  
prouenans des semences, sans les fouler aux pieds; comme l'on seroit con-  
traint de faire, marchant dessus, par le trop de largeur de la planche. Les  
pepins seront semés alsés rarement & vniment, puis l'on les couurira de  
deux doigts de terre, qu'on y criblera par dessus, afin que sans presse, les ar-  
brisseaux en repouissent à volonté. Les especes seront separees par quareaux,  
à ce que distinctement l'on voye les poitiers, pommiers, cormiers, pour  
les cultiuer selon leurs naturels. Si telles semences sont faites en Septembre  
ou en

ou en Octobre, sortiront de terre dans l'Hyuer : pour des iniures duquel les engarder, sera besoin leur faire par dessus quelque legere couuerture avec des paux, perchés, & pailles. Par ce moyen, à l'arriuee du Printemps, se treuueront les ieunes arbrisseaux auoir grand auantage par dessus les autres, qui semés à l'issuë de l'Hyuer, ne fetont lors que naistre : & partant plus tardifs, ne les pourront atteindre de tout l'Esté. Donc mieux vaudra s'auancer, que reculer en ceste action, si la saison le porte & fauorise l'entreprinse. Leués qu'en soient de terre les iettons, aussi tost, cutieusement les sarclera-on, pour gaiement & sans destourbier, les faire croistre: y retournant à toutes les fois qu'ils en auront besoin, sans souffrir qu'herbe aucune par-croisse quand & eux. Seront aussi, & pour la mesme cause, beschés, ce qui leur seruira, en outre, à leur esgaier la tere pour l'allongement des racines: mais ce sera en y allant retenu, à ce que par trop profiler en ce commencement, les racines n'en fussent offensées: ainsi faisant, s'auanceront sans destourbier, profitans toute la substance de la terre.

Si faudra abstenir de couper aux arbrisseaux aucun rejetton, pendant qu'ils sont en la pepiniere, ains les laissera-on croistre à leur gré, attendant de les curer en temps conuenable, leurs troncs estans afferuis. Ce traitement les auancera de tant, que dans la mesme annee de l'ensemencement, se rendront propres à estre remués en la bastardiere, pour l'à s'acheuer de faire, pourueu qu'on les tienne arrouvés durant les grandes chaleurs de l'Esté, desquelles ne pourroient sortir sans le secours de l'eau. Voila quant aux pepins, d'autres especes ne s'en treuuant que de poires, de pommes, de cormes ou sorbes, si on ne veut mettre en ce rang le meurier, ce que toutesfois ne me semble à propos, veu que de tel arbre est traicté avec les sauages: & que pour la grande abondance requise pour la soye, l'on ne le reserre dans le Verger, ains en compose-on des forests toutes entieres.

Les noiaux & fruits pour en auoir des arbres, seront semés en mesme temps que les pepins; mais diuersement, car il conuient les mettre en terre, par rayons, quatre doigts de profond, & autant de distance l'un de l'autre. Les rayons seront faits en ligne droite, avec la serfoüete, & au fons d'iceux, posera-on les noiaux & fruits, la pointe contre-mont, non iamais au contraire, pour la commodité des germes, lesquels sortans par ceste endroit là facilement pouffent. Mais parce qu'en telle obseruation, paraduenture, se pourroit trouuer par trop de curiosité, ne fera que bon, de coucher de plat les noiaux & fruits, car ainsi sans hazard ne laisseront-ils de commodément produire leurs iettons. Amandes, noix, noisettes ou auelaines, & chastaignes sont les fruits semables, lesquels il conuient employer tous entiers, sans nullement les offenser ne rompre, demeurans au rang des noiaux, les offemens des autres fruits, comme des abricotiers, & Pêchers: de la chair desquels, l'on les despouillera, pour estans nuds, les semer. Tous lesquels fruits & noiaux, auant que de les mettre en terre, seront ramolis dans l'eau par trois ou quatre iours, afin de faciliter leur naissance: & moins demorer en terre, à la merci de la vermine, qui à la longue, les y ronge. Et si on desire augmenter le goust & l'odeur des fruits, qu'on espere de ce mesnage, au lieu de l'eau pure, l'on trempera les noiaux & fruits dans des precieuses liqueurs parfumees à l'vsage des poupons, curiosité.

si vaine, n'est pourtant nuisible. Semés que soyent dans le mois d'Octobre ou de Nouembre, germeront à l'issuë de l'Hyuer, ne pouffans leurs tendrons de long temps, pour la durté des coques qui les contiennent: lesquelles à la longue, attendries, s'entre-baillans les laissent sortir. Et ceste tardité reuient au profit de l'œuure, quand escoulees les froideures, les nouueaux iertons sans crainte d'estre offensés du mauuais temps, vigoureusement pouffent à la prime-vere: employans de là en hors si bien la douceur des saisons, que dans le prochain Esté, se rendent suffisamment fortifiés pour l'enter, ou le transplanter en la Bastadiere l'Automne ou le Printemps suiuaus (si toutesfois desirés faire ou l'vn ou l'autre, ou tous les deux.) De semer les Noiaux incontinent après en auoir mangé les fruits, est se mettre en danger de perdre la plupart de son esperance: d'autant que difficilement naissent-ils en telle saison, tenans encores beaucoup de la chaleur precedente, & qu'à peine sortent de l'Hyuer les arbrisseaux nés deuant les froidures, pour la delicatessé de ses tendres plantes: si qu'il n'est de merueille, d'en voir profiter la seule dixiesme partie. Si desirés semer des noiaux, & fruits es lieux destinés pour y fructifier, sans vous donner la peine de les transplanter, le pourrés faire avec espoir de bonne issue, quelque-fois cela rencontrant: mais c'est à la charge, d'en semer quatre ou cinq ensemble en chaque lieu où desirés vn seul arbre; à ce que pour le moins, vn de plusieurs, vienne à bien pour satisfaire à vostre intention. Estans sortis de terre ces arbrisseaux-ci, à la maniere de ceux à pepin, seront gouvernés au serfouër, au sarcler, à l'arrouser, & sur tout à l'esmunder, pour s'en abstenir entierement durant le temps defendu: car les arbres à noiau, craignent plus la tranche, que nuls autres.

*Quels sont les Pepins & Noiaux pour faire Arbres du tout francs, quels non.*

EN general, ni les pepins, ni les noiaux ne rapportent immediatement, arbres du tout francs, pour produire fruits du tout semblables à leur origine: ce qu'est besoin de preuoir pour en venir au remede. Les seuls pepins de meurier & de cormier, à la longue fructifient sans changement. De memes les noiaux de menus abricots, des auberges, & des peches, si on les met en aussi bonne terre, pour le moins, que celle dont on les aura tirés, & qu'ils soyent profitablement cultiués. Ainsi respondent ceux des Cornoailles, en quel terroir qu'on les loge, pour leur robuste force. Des noiaux des gros abricots, des prunes, des cerises, ni des oliues, n'esperés par le seul semer, que fruit sauuage, comment qu'on les gouuerne. Touchant les noiers, amandiers, & Pins, par leur fruit seulement semé viennent-ils grands & francs arbres, pourueu qu'ils soyent en terroir leur agreant, & à propos cultiué. Par la semence des Chastaignes en aurés vous des bons arbres: mais sans comparaison, meilleurs se rendront-ils par enter, que les laissant en leur naturel, comme sera veu.

*Autre moit, plus assureé que le precedent, pour faire entracer les noiaux & fruits.*

C'EST LA est la voie la plus vsitée à tirer arbres de noiaux & de fruits, mais non la meilleure: car vn plus assureé moyen y a-il pour y paruenir, dont l'inuention est d'autant plus loüable, que moins se perdent des noiaux & fruits dans terre, sans hazard venant à bien, tout ce qu'on employe en cest endroit. A l'entree de l'Hyuer, la Lune estant vicille, meslés des noiaux & des fruits dont est question, patmi de la terre deliée que mettrés ensemble par littees dans des larges paniers, & iceux reposerés pour

pour tout l'Hyuer, dans des caues, les humectans avec vn pied d'eau tiede, dont par fois leur ietterés dessus. Au commencement du Printemps, treuerés les noiaux & fruits auoir germé dans la terre quatre doigts, ou demi pied de long, lors ostés de là, les ferés loger en la pepiniere les y arrangeans comme quand l'on plante des pourreaux, c'est alçauoir par raion couuert, mettant le noiau ou fruit au fons du raion, & faisant ressortir à l'air, vn peu de son germe, pour là s'acheuer d'accroistre; comme ils feront moienant bonne culture & requis arrousement. Ainsi sans iamais auoir senti aucune importunité des temps, s'auanceront gaiement & si bien, que dans peu d'annees, se rendront beaux arbres.

QUINZE ou seze mois, les arbrisseaux seiourneront en la pepiniere, non dauantage, au bout duquel temps, doucement arrachés, de là, seront transplantés en la bastardiere, pour s'y acheuer de fortifier. Ce changement leur est salutaire, ne pouuans en la pepiniere, ces ieunes plantes, se parfaire ainsi qu'il appartient: tant par trop de presse, s'oppresser les vns les autres; que par n'estre assés profondement dans terre ne pouuoir conuenablement s'entraciner: iointe ceste troisieme raison, que chaque replantement vaut vn demi enter, aidant beaucoup à l'affranchissement des plantes sauuages. Les arbres à noiau pourront estre exempts de ce remuement, si l'on veut, les laifans à la pepiniere, iusqu'au transplanter au Verger. Mais qui desirera d'exceller ses voisins en la bonté de ces fruits-cy, les surpassera en ceste despenfe, petite pour l'impotence de la chose. De ceux à fruit n'est besoin se donner telle peine, d'autant qu'ils viennent bons directement de la pepiniere, comme a esté dit. Ceste particularité se remarque aux pins, que tres-difficilement souffrent-ils le transplatement, pour la tendreté de leurs racines, qui se meurent, si on les offense tant soit peu. Pourtant, le meilleur est de faire son compte, de les laisser, pour tousiours, au lieu auquel premierement l'on les aura semés, afin qu'avec l'espargne du transplanter, l'on euite le hazard de les perdre par trop rude maniement. Et ce sera en semant cinq ou six pignons ensemble, à ce que de tel nombre, vn arbre en puif se sortir, ainsi qu'a esté veu des noiaux. Si toutesfois la necessité contraint de transplanter le pin, ci apres sera monstree la maniere de s'y conduire.

*Combien de meurerés les arbrisseaux en la Pepiniere.*

## LA BASTARDIERE.

### CHAPITRE. XVIII.

**P**OUR le profit des arbres, aiant esgard à l'auenir, est requis *La bastardie* le fonds de la bastardiere estre de moyenne bonté: à ce que les <sup>70.</sup> arbres nourris plus profitablement que delicatement, apres estre fortifiés, tirés, de là, se puissent facilement reprendre en tous terroirs. Comme tres-bien ils feront, si de moyenne ils sont transplantés en grasse terre: ce qu'on ne pourroit esperer, si estans esléés en lieu second, l'on les logeoit en maigre, selon ce que souuentefois l'on est contraint de faire. Pour vn preallable, la bastardiere sera bien

close (si mieux l'on n'aime la faire ioignant la Pepiniere, les deux estans dans l'enceint des Iardinales) à ce qu'aucun bestail ni autre rude approche, n'importunent les ieunes arbres: & après tres-bien cultiuee par reiterés labourages.

*Quand les arbrisseaux seront arrachés de la pepiniere, & comment transtés en la bastardiere.*

A V mois de Feurier, & en iour choisi, beau & serain, non venteux ne pluuiieux, toutesfois tendant plus à l'humidité, qu'à la secheresse, les arbrisseaux-seront attachés de la Pepiniere, le plus doucement qu'on pourra, afin que leurs racines en sortent entieres, si possible est. Et apres en auoir retrenché tout ce qui y sera treuue d'offensé & rompu par melgarde, & roigné la pointe des plus longnes racines, bien que saines, les arbrisseaux seront incontinent mis en terre sans nullement seiourner, de peur de l'esuent. Ce sera dans des raions ou petits fossés tirés à ligne droite, larges de deux pieds, profons seulement d'un, qu'on les plantera: au fons desquels, premierement iettera-on demi pied de la meilleure terre du lieu prise en la superficie, pour sur icelle asseoir les racines des arbres, & les en recourir aussi. Ces racines seront escartees sans s'entretoucher n'entre-croiser l'une l'autre, afin que tant mieux elles prennent terre, que mieux se treuueront à leur aise: après, le reste du raion sera rempli & reüni au plan de la bastardiere, par dessus lequel ne ressortiront les arbres, qu'environ deux doigts, là estans iustement coupés tout doucement sans les esbranler, de peur de les destourner: ce que preuenant, faudra avec la serpe bien tranchante, couper l'arbre poussant en bas, non en titant en haut. Le point de la Lune n'est obseruable en cest endroit, estant bon de planter ces Arbres-ci, & en croissant & en decours, en l'un & l'autre terme, se pratiquant heureusement, pourueu que la terre & le ciel soient bien disposés. Quant à la saison, celle d'après l'Hyuer est à preferer à toute autre, pour le profit des arbres. Car craignant estrangement les froidures en ceste leur tendre ieunesse, seruira de beaucoup à leur auancement, de ne les exposer lors à la merci du mauuais temps: & par ce moyen engarder que les geles & glaces, n'ayent entree dans la moële des arbres, par la tranche qu'on est contraint de leur faire, les roignans quand l'on les plante. Il est vray qu'en pais chaud & sec, commodément l'on les pourra planter en l'Autône, leur feuille estant cheute, mais à telle condition, que de les couper quelques doigts plus haut, que si on les plantoit au Printemps, pour empescher l'entree aux froidures, en intention de les retailer plus bas, le beau temps estant reuenu. Les arbrisseaux seront posés equidistamment d'un pied & demi par renees alignees de trois peds de distance l'une de l'autre, trop grande n'estant-elle, pour là, à l'aide, se pouuoir manier, entât & cultiuañt les arbres. Et pour ceste consideration aussi, que mieux & plustost s'accroistront-ils largement, qu'estroitement disposés. Voire & avec tant d'auancement, que plus de bois ferot les arbres estés ainsi à leur aise, dans trois ans, qu'ils ne feroient de six, logés à l'estroit, la presse leur destournant tousiours l'accroist, & quelques fois leur causant la mort.

*Entraciner des branches en la bastardiere.*

A CES Arbres seuls ne seruira la bastardiere, ains à y entraciner des branches à ce propres pour en faire des arbres. Comme de celles de figuier, grenadier, coigner coudrier; qu'en tels arbres, l'on coupera és cimes & bouts des branches, les plus droites & polies, de la longueur de deux pieds, plus ou moins: puis on les plantera dans les fossés creusés à la maniere susdite &



dite, & ce sera en recourbant les branches au fonds du fossé, pour en ressortir sur le plan de la terre, quelques deux doigts, apres auoir rempli le fossé. Sur cela on auisera de ne roigner aucunement les branches de Figuier, de peur d'attirer dans leur grosse moële les froidures, que ceste espee d'arbre craint tant: mais à ce que les branches ne sortent dehors plus que de la mesure susdite, l'on les enfoncera dans la fosse, les y recourbant tant qu'il suffise. Vn mesme temps n'est sans distinction propre pour les quatre especes, d'arbres susdites, à cause de la diuersité de leurs naturels, auxquels conuient s'affubietir. Le figuier & le Grenadier, pour estre arbres de pais plus chaud que froid, setont mis entaciner au mois de Feurier ou de Mars, pour crainte des froidures. Le coigner & le coudrier, par raison contraire, deuant ou dans l'Hyuer: ainsi en nous accommodant à leurs propriétés, leur causerons heureux accroissement, autre que contraint ne pouuant auenir, les maniant au rebours de ce qu'ils requierent. Quant à la distance de leur affiette, autre ne leur sera donnee que la precedente, comme la plus raisonnable, pour tost les faire reprendre & auancer.

*Auuec distinction des ests, selon les diuers naturels des arbres.*

VOILA nostre bastardiere remplie, maintenant n'est question que de la cultiuier soigneusement: afin qu'aidant à la ieunesse des arbres, l'on les sollicite à s'accroistre. Trois fois l'annee, pour le moins, conuient la marrer, pour tenir le fons en gueret & deschargé de toutes herbes, à l'vtilité des bonnes plantes. Au labourer conuient aller retenu, sur tout la premiere annee, c'est à dire, ne profonder beaucoup en terre en la marrant de peur d'offenser les racines des arbrisseaux: à la seconde y aller vn peu plus auant, ainsi continuant par discretion iusqu'à ce que fortifiees & aians prins terre, aucun labourage ne leur soit espargné. L'arrouser est aussi requis à l'auancement de ces arbres, sur tout en leur commencement, ne pouuans lors que mal aisément souffrir la secheresse; plus la craignans, que plus chaud en est le pais. Si aués l'eau à commandement, faites la doucement couleir près des Arbres en temps opportun: mais gardés d'abuser de telle commodité, soit ou en la faisant croupir sur le lieu, soit ou en l'arroufant trop souuent, car par l'vne & l'autre voye, tost ou tard, les arbres perissent. Le moyen de se seruir vtilement de l'eau, est de l'employer seulement en la necessité, qui est lors que par les grandes chaleurs l'on void la terre alteree, laquelle en tel point, abruuee, causera tel rafraichissement aux arbres, qu'auuec la chaleur de l'Esté, à souhait, s'accroistront-ils. Tel arrousement, toutesfois, ne sera employé indifferemment toutes les annees, afin de n'accoustumer les arbres par trop à boire, & par là, rendre incertaine leur reprise en lieu sec, auquel souuent l'on est cōtraint de les replanter & loger pour la derniere fois. Ains leur donnera-on l'eau plus souuent és premiers, qu'és derniers ans de leur sejour en la bastardiere: pour, petit-à-petit, les sevrans de boire, par maniere de dire, les desaccoustumer de l'eau, pour aisément s'en passer ( icelle de failant ) apres estre replantés au Verger.

*Comment arrouser les ieunes Arbrisseaux.*

OR comme il est requis d'estre moderé à l'arrouser des arbres, aussi est necessaire beaucoup de discretion au curer & nettoier, pour les faire croistre, ainsi qu'il appartient, en ceste leur tendre ieunesse: car estant ce point mal entendu, c'est procurer la mort aux ieunes plantes, ou du moins les auancer mal à propos, pour après ne pouuoir faire bonne fin. Il est certain que

*Comment les curer.*

tout ieune arbre s'efforce à vous obeir, quand se sentant deschargé de bran-  
cheage, s'en monte hautement: mais c'est à sa ruine si trop tost, ou ignoram-  
ment, l'on l'a esmundé, dont finalement par la foiblesse de son tige, le pied  
estant curé, demeurant mince, l'arbre se recourbera par le haut, & sans pou-  
voir passer outre, languissant, dessechera. Pour laquelle perte preuenir, &  
tout d'vne-main rendre l'arbre bien façonné, faudra s'abstenir patiemment  
d'en couper rien avec le fer, de ses deux ou trois premiers ans: ains seulement  
avec l'ongle, oster ce que sans surcharge, l'on ne luy pourroit laisser, comme  
le bout des branches des costés s'escartans par trop sans s'oublier d'en coup-  
per aucune rés du tronc, auant le susdit terme. Cela se fera de iour à autre, à  
mesure qu'on verra les iettons s'allonger, desquels la cime sera roignee entre  
les deux ongles: laissant croistre amont celuy du milieu, qui se trouuera le  
plus droit pour seruir de maistre pied, ou tige. Toutesfois, ce sera avec vn  
Iusques-ou, qui pourra estre limité à six pieds, pour là, faire la fourcheure  
de l'arbre. Aussi quoy- qu'il tardast, couperoit-on telles branches, quand ce  
ne seroit qu'en transplantant l'arbre, & ce apres auoir tiré beaucoup de sub-  
stance au detrimment du tronc: lequel, par ce moien, s'engrossira bien tant,  
& si tost, qu'on ne le pourra contempler qu'avec esbahissement. Iusqu'à  
telle mesure donques laissera-on s'en monter le tige: non dauantage, là le  
roignant, dès incontinent qu'on s'en apperceura y estre paruenü, pour ieune  
que soit l'arbre. Et en suite, estant engrossi, couper bien rés toutes les bran-  
ches du tronc, l'en deschargeant depuis terre iusqu'à la fourcheure, là pre-  
nant sa forme. Par ainsi demeurera l'arbre plus gros par le bas, que par le  
haut, par consequent tres-ferme pour durer longuement. Auquel poinct  
se rendra-il, quand par le temperement des branches costieres, aura esté  
retenu de verser en hors, résistant aux vents: & que, comme a esté dit, la ver-  
tu des roigneures superieures, retrogradant, aura esté reseruee pour la nour-  
riture du pied, sans l'auoir inutilement communiquée à la teste.

*En quel tēps.*

LE temps de curer les ieunes Arbres est lors qu'ils sont en seve, pour tant  
plus facilement en estre leurs playes reconuertes, & en moins de tēps consolidees,  
ce qui auient par le prompt secours d'icelle seve: chose qu'on pourra faire,  
depuis la fin de Mars, iusqu'à celle de Iuin. De plusieurs annes ne pour-  
riés esperer l'entiere guerison de telles vlcères, esmundant les arbres auât tel  
secours-là, cōme aucuns mal experimentés font, qui, au cōtraire, ne mettent  
iamais la serpe es arbres, que lors qu'ils sont endormis. inueteree ignorance.  
Aiant curé les trōcs des arbres, conuient les entretenir en tel estat sans souf-  
fir s'y accroistre par apres aucun bois, ains en oster, curieusement, tout ce  
qu'y pourroit reucnir, non seulement cōme superflu, ains nuisible, aucun iet-  
ton n'y pouuât renaiistre qui ne difformast le pied de l'arbre, au preiudice de  
toute la plante. Par tel ordre, & benefice de la culture du fonds, les arbres se  
façonneront tres-bien, soient-ils entrés en la bastardiere ou non, sans distin-  
ction, ainsi estant cōuenable de les gouverner tous: & rendront prêts à estre  
replantés dans cinq ou six ans, (ou plustost, le pais leur agreant) à cōpter de  
l'ensemencement, qu'auront ataint la grosseur du bras d'vn homme robuste,  
ou celle du manche du hoiau, telle pour la reprise & accroissement,  
estant necessaire: dauant que moindre ne pouuroit estre, que de trop tardif  
& ennuieux auancement, & plus grande, que de hazardeuse reprise.

Povr

POVR gagner quelque annee, aucuns ne passent par la pepiniere, ains seulement par la bastardiere, en laquelle ils replantent des arbrisseaux bien choisis, arrachez es taillis & forests, pour la les nourrir & esleuer, comme dessus. Cela est bon, où l'on a à suffisance de plant, qualifié comme il appartient. Mais comment qu'on manie le plant sauuage de son origine, iamais n'ent peut-on tirer fruit si exquis, que par la voye de la semence, pour les raisons dites.

*Les arbres d'origine sauuage, ne produisent iamais si bons fruits, que les venus par semence. Enter les arbres en la Bastardiere.*

PLUSIEURS arrachent de la bastardiere les arbres encores sauuages, pour les replanter au Verger, & là finalement les entent: d'autres & mieux entendus en cest art, les entent en la bastardiere mesme, auant que de les entretenir, à ce que francs soient logez en leur dernier lieu, sans estre contraints par necessité, de les enter apres. Voire passans plus outre, ne se contentent de les enter vne seule fois, ains y retournent plusieurs, pour faire rapporter aux arbres fruit tres-precieux. Car il est certain, que comme les metaux se raffinent tant mieux, que plus souuent l'on les refond: ainsi les arbres par reiteres entemens, paruiennent à celle perfection de bonté tant souhaittee, pour la production des excellents fruits, mesme par telle curiosité, les fruits s'en diuersifient & bigeaent avec vtile & plaisante admiration. Et d'autant que c'est l'un des principaux secrets de la conduite des Fruitiers, ignoré des Anciens, ne faut laisser en arriere de représenter l'ordre à cela conuenable, sans toutesfois toucher aux particulieres façons d'enter, reseruees en leur lieu, qui est tel. Vn an apres le remuement des arbres de la Bastardiere, vers le mois de Mars, ou d'Auril, les ieunes arbres, quoy que minces, seront entez en fente, vn peu sur terre, ou dedans icelle, si mieux vient à propos. Pour la petitesse du tronc, vn seul greffe y sera mis, joignant par ses deux escorces des deux costez, le tronc de l'arbre, iceluy & le greffe estant de mesme grosseur. Là, le greffe iustement inseré, se reprendra tres-bien, jettant du bois à suffisance pour receuoir vn autre greffe l'annee suiuaute. De mesme en ferez pour la troisieme fois, la troisieme annee, c'est à sçauoir enterez comme dessus, mettant le greffe sur l'enté: en suite pour la quatrieme, faisant tousiours vne entee sur l'autre, quatre doigts en montant: par ce moyen, le dernier greffe logé en lieu du tout purifié, par son exquisite election & des precedens, rapportera en son temps fruit tres-parfaitement bon. Ainsi dans quatre annees, l'on ente quatre fois vn arbre, en chacune le greffant sur le franc. Mais qui voudra gagner la moitié du temps, chacun an entera deux fois vn mesme arbre, vne en fente, au mois de Mars ou d'Auril, & l'autre en escussion ou canon, en May ou Iuin, sur le ietton sorty de la presente entee. Peu de difficulté se trouuera-il a cecy, estant l'arbre de soi-mesme vigoureux & bien cultiue, pour souffrir les entemens. De l'enter à l'escussion & canon, se pourra-on seruir presque en toutes sortes d'arbres, mais plus expressément es Abricotiers, Aubergiers, & Pefchers, leur naturel aymans plus ces façons d'entee, que les autres.

*Plusieurs fois.*

*Par quel moyen.*

*Le reitère enter. Et franchis les arbres. Et en auance l'accroissement.*

TANT s'en faut que l'entee plusieurs fois recule les arbres de croistre, comme aucuns estiment, qu'au contraire, les contraint à s'auancer d'auantage. Cela ne prouuet toutesfois du naturel de l'entee, ains de celui du couper, lequel a telle vertu, qu'estans les iettons de l'arbre ostez, leur substance en ruiuent aux racines, qui la redonnans au tronc, iceluy, s'en engrossit d'autant plus

plus que plus de fois l'on l'aura recouppé, comme de necessité à chacun entement conuient faire. Par ainsi, l'arbre en s'en montant peu-à-peu, acquiert cest auantage, que d'estre plus gros par le bas, que par le haut, selon que raisonnablement l'on le souhaitte, pour estre capable de supporter en son tēps, comme ferme baze, grande quantité de branchage, & pouuoir resister à la violence des vents. En quoi ne court si long terme, que dans cinq ou six ans, voire plustost, par le benefice du terroir, les arbres ne soient paruenus à la grosseur conuenable pour estre replantez pour la derniere fois; moyennant gouuernement requis, & du hoyau & de l'arrousement: sur tout de la conduite du ramage cy-deuant marquee, prinse de la premiere ieunesse des arbres, laquelle, comme la plus subtile maistrise de cest art, doit estre bien entendüe pour la mesnager en toutes sortes d'arbres, sauuagés & francs, estans en la Bastardiere & ailleurs. Et qu'en outre, l'on adiouste vn fort païsseau à chaque arbre, pour là fermement attaché, les commissures des entemens se pouuoir bien reprendre & aisément resoudre, sans craindre le destourbier des vents, ny autres accidens, renuerser les arbres, ainsi qu'à plusieurs sont-ils sujets, mesme d'estre rompus plus en l'endroit des enteures, qu'ailleurs. Escheant d'enter les arbres ja grosslets, conuiedra en chacun arbre loger deux greffes, vn seul n'en pouuant occuper le tron: à la charge (estant l'enteure faite en bas pres de terre) d'en couper vn greffe, les deux ayans reprins, à scauoir, le plus mince, laissant l'autre s'en monter & grossir, pour le pied & tige de l'arbre. Mais ce sera vn mois ou six semaines apres auoir enté, non deuant, pour auoir temps à conuenablement se resoudre sur telle election. Obseruez au reste, tout ce qui est requis au gouuernement des nouveaux arbres entez, selon leurs particulieres proprietes & manieres d'enter, comme cy-apres sera amplement discouru: ayant au preallable monstré, la facon & moyen de planter & accommoder les arbres.

*Faut adjoindre aux arbres entés, des assourez-paux, pour les soutenir contre les vents.*

## PLANTER LES ARBRES AV VERGER ET ALLEYS.

### CHAPITRE XIX.

**P**OUR vn preallable, sera prins aduis sur l'entrefosse, à fin de posez les arbres de raisonnable distance l'vn de l'autre, ayant esgard à l'ouurage où l'on les destine, au particulier naturel de chacun arbre, & au lieu où l'on est. Si on desire faire des allées, où soient requises deux rengées d'arbres, faudra planter les Arbres plus serrément qu'és Vergers vntuerellemēt complantez, & encotes plus, s'il n'est question d'en planter qu'vn rang pour border quelque possession. D'autant qu'ayans des costez la faueur du Soleil, plus facilement fructifieront-ils, qu'estans pressez les vns des autres. Les plus grands arbres, comme Noyers & Chastaniers, seront conuenablement posez de hui& à dix toises l'vn de l'autre, n'en plantant qu'vne rengée: mais si deux, pour seruir d'allée, leur en faudra dix ou douze. Les plus petis, comme Pruniers & semblables, plantera-on de deux toises & demie l'vn de l'autre, en vn seul rang, leur donnant demie toise d'auantage, estant question d'en faire deux. Les moyens seront disposes à l'equipalent de ces deux mesures. Pour les Chastenerayes & Nojeraies, c'est à dire,

*Consideratio sur l'entree des arbres.*

à dire, pour les lieux complantés vniuersellement de ces Arbres là, conuiendra l'entré-deux des fosses, estre de quinze à seize toises, à cause de la grandeur de telles plantes, dont les racines & branches occupent beaucoup de terre & d'air. Es Oliuetes, Amendayes, & Coudrayes, cinq ou six toises satisferont. Touchant les Fruitiers du Verger (parmi lesquels peu de ces Arbres-ci, ni de Noyers & Chastaigners sont meslés, attendu que selon les climats, eu égard au reuenu, en sont faites des forests separees) nous leur donnerons quartier en la maniere suiuaute. Les Pommiers, Poitiers, Pruniers, Cerisiers, Abricotiers, Pêchers, Figuiers, Grenadiers, Coigniers, sont la plus commune fourniture des Vergers: esquels Arbres, adjoit-on quelque nombre de Cormiers, Cornoailleurs, Meuriers, Pins, plus pour passer la fantasia, que pour le profit; mesme que la plus-part d'iceux viennent d'eux-mesmes par les forests agrestes sans artifice selon les pais. Aux Pommiers, comme aux plus grands Arbres de la troupe, nous donnerons le plus de place. Nous la limiterons à six ou sept toises, equidistamment les plantans en plusieurs renees: aux autres la moitié moins reuenant à trois, ou à trois toises & demie l'vn de l'autre. Et bien qu'en l'accroist de ces Arbres y ait de la difference, si n'est-elle tant grande, pourtant, qu'il faille donner à aucun d'eux autre particuliere portion, ceste-ci estant raisonnable. Tout ce dessus s'entend si on est en pays tem-

peré, car en endroit fort battu des vents, faudra plus serrément planter les Arbres, afin, qu'vnis ensemble, puissent aucunement resister à telles violences. D'ordonner ici de la distance qui doit estre par entre les Orengrs, Limoniers, & semblables arbres precieux, n'est à propos, leur delicatesse requerant gouuernement separé, comme sera veu. Donc, pour suiuant nostre Verger, diray plusieurs s'estre deceus en la disposition de leurs Arbres, par trop de presse ayans tost defailli. Sous le credit desquels, m'estant laissé conduite en mes premiers plantemens, ay trouué, par le refaire, que mieux vaut planter les Arbres trop largement, que trop estroittement. La faculté du fonds est aussi à considerer, d'autant que plus grasse est la terre, tant plus au large conuient y planter les arbres, pour l'accroist plus grand qu'ils y font qu'en maigre. Apres, faut pouruoir à leur situation, mettant les plus petits Arbres du costé de Midi, pour en tel endroit iouir à l'aïse de la faueur du Soleil, & estre tenus en abri par les grands, plantés vers le Septentrion. La plus-part disposent leurs Vergers à la quinqu'once, pour le plaisir de voir les Arbres alignés droittement en tous sens, & les diuerses allées qui en tel ordre se presentét à l'œil, où l'on trouue du contentement: & du profit avec, pour l'aïsanee du labourage, y pouuant la charme iouër sans destourbier, & le Soleil passer librement à trauers les rangs des Arbres, pour la maturité des fruits, commodités n'estans es Vergers confusément complantés. Toutesfois les confus ne laissent d'estre recommandables, & pour le profit, & pour le plaisir, pourueu que les arbres ne soyent par trop pressés. En voici les raisons, plus au long representees sur semblable article en l'edifice de la forest, Que le Vergé paroist à la veü plus touffu, dont les arbres sont confusément plantés, qu'estans alignés, Qu'il resiste mieux aux vents, & n'y paroist tant la defectuosité des Arbres qui meurent, qu'estans plantés en ligne droite. Or afin qu'en nos Vergers rien ne defaille,

*En pays vlt-  
raux faut  
planter les  
Arbres plus  
serrément  
qu'en aucre.*

*Plus large-  
ment en ter-  
re grasse  
qu'en ma-  
igre.*

*Disposer les  
Arbres à la  
quinqu'once*

*En confus.*

defaille, differemment les ordonnerons, c'est à sauoir, & en alignement, & en confusion. faisans des Vergers separés & de l'une & de l'autre sorte, pour auoir le contentement qu'on reçoit communément de l'assemblage des choses diuerses. Ces Vergers ainsi disposés, seront diuisés par entr'eux en larges & droites allees, autant longues que le lieu le permettra. A quoi pour augmenter le plaisir du promenoir, sera ajoutté ceci, que de distinguer les races des arbres, pour distinctement les planter, chacune selon son espece, dont en outre, plus de fruit prouendra, que si elles estoient confusément melangees chacun aimant son semblable. Les arbres qui le plus rejettent du pied, sont les plus propres à planter confusément: les autres, à estre alignés, pour de tous ensemble tirer ce qu'en cest endroit l'on desire, à sçauoir, passage & arrest de la veüe: telle diuersité rendant le Verger agreable. A ceste cause, planterons confusément les Coudriers, Grenadiers, & Coigners, & les autres en ligne droite, laissant neantmoins à la disposition d'un chacun, d'en faire & des vns & des autres arbres des Vergers confus & alignez, voire d'en melanger les arbres par ensemble, comme l'on voudra: en cecy n'y ayant aucune subjection.

*Par distinction d'especes separées.*

*Comme feront faittes les fosses à planter les arbres.*

*Leur largeur*

♣

*profondeur, selon les terres.*

*Comme distinctement employer les terres*

♣

A P R E S ces resolutions, preparera-on le logis des arbres. Les fosses en seront creusees fort grandes, c'est à dire, larges, pour à laise s'y pouuoir loger & allonger les racines des arbres: non beaucoup profondes, par n'en estre nul besoin, attendu que les racines ne penetrent guieres auant en bas, pour l'amertume & crudité de la terre, qu'elles refusent. C'est pourquoy par dessus toutes autres fosses, sont plus prisees celles qui sont faites en rayons longs, comme ceux ausquels l'on plante la vigne, où les racines des arbres s'estendent à volonté, pour le facile accès qu'elles trouuent dans la terre de nouveau remuee le long du fossé ou rayon. De telles fosses neantmoins ne nous seruiront-nous en cest endroit, les reseruans au plantement des arbres du taillis, où l'on les dispose pres à pres l'un de l'autre: ains pour l'espargne, ferons-nous des trous & fosses separées, non moindres en largeur, que de six pieds, en terre argilleuse & forte, & de quatre, en sablonneuse & foible. Moyennant laquelle espace, les racines des arbres auront du lieu assés pour s'elgayer à l'aïse, auant que rencôtrer la terre des extremités de la fosse, dont la durté ne permet aux racines de s'y fourrer guieres auant. Ces mesures-cy sont pour les Fruitiers du Verger: aux autres estant necessaire de l'amplifier selon leur portee, comme Noyers, Chastaigners, & autres de la campagne. Touchant leur profondeur, outre ce que ja en a esté touché, ceste cause sera adjoustee, pour ne fourrer trop auant les arbres en terre, que la pesanteur de la terre, singulierement de celle qui se rencontrera estre argilleuse, estouffe les racines des arbres, dont tost ils perissent. Suffira en tel endroit, creuser les fosses un pied & demi, en intention d'y remettre au fons environ demy pied de terre assaisonnee, pour sur icelle asséoir les racines des arbres en les plantant. En terroir sablonneux & leger, quelque demy pied d'auantage y enfoncera-on, comme aussi la raison veut, faire les fosses quelque peu plus profondes en lieu pendât & sec, qu'en plat & humide. En creusant les fosses, sera faite distinction des terres, pour conuenablement les employer selon leurs particulieres facultez. La premiere de la superficie, sera reposee d'un costé, pour la mettre au fons de la fosse à l'entour des racines de l'arbre, comme

me



me la meilleure & plus substantielle: l'autre, iettera-on de l'autre part de la fosse, pour finalement l'en acheuer de remplir, dont ayant effor par l'air, à la longue elle s'affaisonnera: ainsi d'amere & cruë, se rendra douce & cuite, pour finalement en labourant meslee avec celle du fons, les deux soient salutaires pour les arbres. Quant à la figure des fosses, aucune subiection n'y a-il, car creusées, rondes ou quarrées, n'importe, pourueu qu'elles soient larges & spatieuses, en quoy ne pourroit-on excéder, pour les raisons dites.

**L E S** Fosses veulent estre faites long temps deuant que planter les arbres: afin que tant plus facilement reprenent les arbres, que mieux preparee s'en trouuera la terre quand l'on les y l'ogera: ce qui ne se peut faire qu'à la longue, pour donner loisir aux saisons de cuire la terre du fons & des costés de la fosse, & par là, la rendre apte à receuoir & nourrir les racines des arbres. Si on ne leur veut donner vn an de terme, comme les Antiques l'ont commandé, pour le moins leur faut-il trois mois pour se préparer, à moindre temps ne le pouuans commodément estre. Mais si on est contraint de les creuser à mesme instant qu'on y veut planter les arbres: en ce cas, faudra brûler dans la fosse quelque bois leger, ou des brossailles & pailles, afin que le feu suppléant au défaut du Soleil & des gelees, en prepare la terre. Ou bien en plantant les arbres, ne remettre dans la fosse aucune terre de celle qui en aura esté tirée en la creusant, ains la recombler d'autre assaisonnée prise en la superficie du lieu.

*Aussi à mesme fin faire sejourner les fosses auant que de les employer.*

**T E L S** projets faits, les fosses prestes, & le temps conuenable à planter, arriué, mettrons la main à l'œuvre de l'affection requisite & particuliere à tant noble mesnagerie. L'ai ja monstré quel auancemēt c'est que d'estre fourni de plant de raisonnable grosseur, & combien à cela l'on ce doit affectionner. L'ayant tel qu'il appartient, prins és taillis & forests, ou nourris és pepinieres & bastardieres, entés ou non, seront plantés en la maniere suiuant: avec ceste distinction, Qu'és pais chauds & secs, l'on les plantera deuant, ou dans l'Hyuer, afin que l'humour de la saison les fauorisant, ayent moyen de se reprendre, pour vigoureusement repousser au renouveau: Es froids & humides, après le froidures, pour euiter que le trop de telles importunités procedantes de la longueur du temps, ne leur empesche & la prise & l'accroissement. Encores faudra-il distinguer les arbres, pour planter les premiers, ceux qui plustost fleurissent, & en suite, les autres, selon que plustost ou plustard ils bourgeonnent. Pour vn preallable, seront les arbres retirés de la terre & arrachés avec curiosité, à ce que toutes leurs racines en sortent saines & entieres, si possible est: & pour ce faire n'espargner, ni la despense ny la peine requisite, ny aussi la patience necessaire en ceste action, de peur que par precipitation les arbres, mal arrachés, se rendent inutiles. Le temps à ce le plus propre & celuy qui est sans froidures, sans chaleurs, sans pluyes, tendant plustost toutefois à l'humidité, qu'à la secheresse. Mais si d'auenture estes surprins, ou du vent, ou de la pluye, faudra avec patience attendre changement de temps: principalement si la pluye chet, pendant laquelle n'est possible loger commodément les Arbres, à leur ruine la terre s'embourbant à l'entour des racines. Du vent n'est de mesme: car son importunité se peut aucunement dompter par artifice: c'est en plongeant les racines des Arbres dans l'eau, sur l'instant qu'on les met

*Quand planter les arbres, & sous quelles observations.*

en la



en la fosse, par le moyen dequoy la terre seche s'attache incontinent aux racines, par estre mouillees, dont sont preserues de l'esuent. Pour cela faire aisément, de l'eau sera charrieé sur l'œuure mesme, avec quelque petit vaisseau portatif, assés large par le haut, dans lequel l'on plongera les racines. Touchant au point de la Lune autre enqueste n'en sera faicte, que s'arrester à ce qu'en a ja esté dit.

*Commēt les  
garder d'es-  
uenter.*

L'VN des plus difficiles articles de ce gouvernement, est le transport des arbres d'un lieu en autre, pour le danger eminent d'en esuenter les racines. Parquoy si on est contrainct de les enuoyer cercher loin, conuendra apres qu'ils seront arrachez, emballer bien leurs racines, les couvrans avec des drappeaux pour les conseruer trois ou quatre iours, qui est le plus qu'on les puisse sainement garder: ou seroit qu'ils fussent conduits par batteaux ou charrettes, où avec de la terre on les accommode presque aussi bien que dans vn jardin: mais charriez à dos, autre moyen n'y a-il que le susdit. Le meilleur sera, de ne garder du tout rien les arbres arrachez, ains, si faire se peut, les replanter à mesure qu'on les tire du lieu de leur origine, leur laissant attachee aux racines, quelque peu de leur mere-terre, & avec icelle les loger en la fosse pour le reste de leur vie. Telle commodité ne peut estre ailleurs, que où l'on aura nourri & esleué les jeunes arbres, ou joignant iceluy, auquel l'on les plantera; ainsi que tres-profitablement se pratique par la voye des pepinieres & bastardieres. Aueuns, par curiosité marquent les arbres auant que les arracher, pour les remettre à l'aspect du ciel sous lequel ils sont nés, croyans que par tel moyen, est adoucie l'alteration qu'ils souffrent au changement, & que replantez sous la mesme situatiō de leur nourriture, se reprennent mieux, & s'agrandissent plus vigoureusement, qu'en autre. Toutesfois par les ordinaires experiences reconnoit-on, que telle primieur, bien qu'utile, n'est pourtant necessaire: ne laissant les arbres de profiter, quand pour les renger droitement en la fosse, l'on est contrainct de n'auoir esgard à telle obseruation.

*Faut érester  
les Arbres  
quand on les  
plante.  
Quelle hau-  
teur donner à  
leur tige.*

EST necessaire d'érester les arbres deuant que les replanter, sans leur laisser en la fourcheure que des chiquots longs, comme les doigts: par ainsi les vents n'ayans sur eux point ou peu de prise, leurs racines s'agraferont plus aisément en terre, & leurs rejettons s'accroistront plus vigoureusement, que si on les plantoit avec les branches. Cela sera sur terre, la hauteur d'un homme de moyenne taille, pour là former la naissance des branches, le país n'estant par trop batu des vents; auquel cas, conuendra tenir les arbres plus bas d'un pied, & d'auantage, comme s'accordera pour le mieux. Et soient les arbres gros ou menus, ainsi veulent-ils estre gouvernez, pour de bonne heure les façonner comme il appartient. Aux arbres minces, adjoindra-on des bons paux, pour supporter leur foiblesse: sur lesquels se reposans, garentis de la violence des vents, se reprendront & s'accroistront vigoureusement. Là on les attachera fermement avec des liens, doux & flexibles, le plus que faire se pourra, de peur d'en offenser l'escorce, ce que preuenant, mettra-on entre la ligature, l'arbre, & le pau, quelque coussinet d'herbe de vieux drappeaux, ou d'autre matiere à ce propre.

*Commēt as-  
soir leurs  
racines.*

REVENANT aux racines: Au fons de la fosse reiettera-on quatre doigts, ou demi pied de la premiere & meilleure terre qu'en aura esté tirée aupat-  
auant

auant, & repofee, comme a eſté dit, ſur laquelle l'arbre ſera aſſis & ſes racines eſcartees de tous coſtez, ſans violence, les accommodant au plus près de leur naturel qu'on pourra, les gardant de s'entretoucher, n'entrecroifer l'une l'autre. A telle cauſe ſera mis par entr'elles de ſouple & deſſiee terre, dont toutes les racines ſeront couuertes, les vnes apres les autres, avec patience, ainſi les accommodant. Pour cela proprement faire, l'on commencera aux plus baſſes, puis on viendra aux moyennes, & finalement aux plus hautes, ſelon que communément elles ſe treuuent diſperſees és arbres, comme par eſtages: par ce moyen ſeront toutes couuertes, ſans qu'il y demeure aucun caue par dedans, dont ſera euité l'eſuenter de l'Arbre par l'air, qui de neceſſité ſe treuuent touſiours enclos où il y a du vuide. Ce qui des racines ſe treuuera eſcorcé, froiſſé, ou rompu, prouenant du rude arracher ou transport, ſera rafreſchi & oſté avec la ſerpe, auant que loger l'arbre en ſon dernier lieu: mais ce ſera avec ceſte obſeruation, que de faire rencontrer la playe joignant la terre, les racines eſtans couchees: tant pour en euiter la pourriture par l'eau, y ayant plus d'entree, eſtât la playe en haut qu'en bas, que pour la naiſſance des nouvelles racines, leſquelles plus facilement ſortent des bords de la playe, ainſi poſee, qu'autrement. En logeant les racines, prendra-on garde à ce poinct, que de les faire pendre en bas, & jamais regarder en haut; eſtant ce choſe fort prejudiciable à la reprise de l'arbre: d'autant que l'humeur de l'arbre, ſelon le naturel & propriété des choſes graues, tendant en bas, porte par conſequent ſa nourriture en tel endroit. Parquoy ſe treuuant le bout des racines, logees là, là auſſi avec l'humeur deſcendra la vie és racines de l'arbre, & d'elles à ſon tronc & à ſon brancheage, ce qui ne ſe pourroit faire eſtans les racines autrement poſees. La commodité de la terre miſe dans la foſſe auant que l'arbre, facilitera ceci, attendu que ſ'y treuuant emmoncelee au milieu, l'arbre ſ'y aſſerra par deſſus ainſi qu'on deſire. Les racines eſtans couuertes, l'on les aſſaillera doucement avec les mains, ſans les poiſer ne preſſer avec les pieds, de peur d'en rompre aucunes; comme cela eſt tres-dangereux, y allant trop rudement. En quoy ſont à reprendre ceux qui y ajoſtent les coups, avec battoirs ſemblables à ceux des paueurs de ruë. Il eſt neantmoins requis, tant mieux affermir les arbres, que plus ſablonneux & foible eſt le terroir: comme au contraire, la peſanteur de la ſeule terre argilleuſe & forte, ſatisfait à ceci. Ajoſter à la terre du fonds, quelques ſubtils engraiſſemens, eſt choſe tres-bonne pour les arbres: parquoy apres en auoir couuert les racines avec la premiere terre, auant que paſſer outre pourrés, mettre par deſſus, non des fumiers, ainſi des neuſs tortiers, qui meſlés avec la terre reſtante, de tout cela la foſſe s'acheuera de remplir. Les gazons des près à ceci ſont bons, deſquels l'herbe ſe pourriſſant dans terre, aide beaucoup à l'auancement des arbres, pourueu qu'elle ne touche à leurs racines, leſquelles par trop de chaleur prouenant de ladite herbe, s'en pourroient offeſſer. Les tendres brins du bonis coupés és ſommités des branches, ſont ici vtilement employez, pour le naturel de telle matiere, long temps ſe maintenant dans terre ſans ſ'y pourrir, dont la terre eſt tenue crue & freſche. Tous d'une main, en acheuant de remplir la foſſe, l'on l'agrandira de quelque peu par les bords; de l'entour deſquels en rompra-on un bon

*Comment les  
couvrir.*

*De quels en-  
graiſſemens  
uſer en ceſt  
endroit, &  
comment.*

bon demy pied avec le hoyau, en recomblant la fosse: ce qui facilitera le chemin aux racines des arbres, pour s'y esgayer s'allongans d'autant plus, que plus trouveront de terre mouuce de nouveau.

*Faut remvir  
la fosse au  
plan du lion.*

EN remplissant la fosse, l'on la remettra en son premier estat, c'est à dire, l'on l'vnira par dessus au plan de la terre, sans releuement ni enfoncement aucun, l'un & l'autre estant preiudiciable à l'arbre, quoy que plusieurs pratiquent le contraire. D'autant que par cestui-cy, les eaux sont trop attirees sur les arbres, en dâger de les pourrir, & par cestui-là, les racines ne s'accroissent profondement, comme avec raison l'on desire: ains s'approchans par trop de la superficie de la terre, le plus souvent c'est à leur ruine, quand par la vehemente chaleur du Soleil, penetrant facilement le trauers de la monticule du releuement, les racines sont bruslees: pour laquelle cause, en aucun lieu ne doit-on se seruir de tels releuemens. L'enfoncement n'est tant pernicieux, estant pour le moins vtile és lieux secs, par le moyen duquel l'humidité paruient iusques aux racines, dont elles sont nourries, & contraintes à se profiler auant dans la terre, en la premiere ieunesse des arbres: lesquels vn peu fortifiez, qui pourra estre dans deux ou trois ans, les fosses seront d'autout remplies. Les nouveaux arbres sont quelquesfois incommodez par les vers, rongans leurs racines dans terre. Cas estant qu'en plantant vos arbres, voyez parmi le terrain, de ces bestioles-là, faudra curieusement en sortir tout ce qu'en pourrez attraper: & en outre, mesler avec la terre de la fosse, quelque quantité de cendres de buée, lesquelles non seulement tueront les vers restans, ains adouciront la terre, & par là sera renduë propre à receuoir les racines des arbres.

*Replanter les  
grands Ar-  
bres.*

IE n'ay tellement limité le corps des Arbres, qu'on n'en puisse planter des plus gros que de la mesure que ie leur ay donnee. Voire des vieux & du tout agrandis; mais, comme i'ay dit, avec despense, & beaucoup plus grande que celle qu'on employe, au dresser des communs Vergers. Et cheant de replanter des grands & gros Arbres, soit, ou pour le desir de voir, tost vn Verger de port, au lieu que desitez, soit pour surroger des Arbres de pareille grosseur à ceux qui sont morts au vieil Verger, afin de corriger la defecuoité des rangées: Le moien sera d'apprester aux arbres, logis grand & ample, c'est à dire; de leur creuser des fosses fort spacieuses, larges & profondes, à ce que leurs racines s'y puissent estendre à l'aïse sans toucher la terre dure. Puis les éster entierement, les deschargeans de toutes leurs branches: apres, les arracher avec tant de patience, qu'aucune racine ne s'en rompe, & avec icelles, entieres, les planter au lieu préparé. Avec patience aussi l'on ostendra les racines comme elles estoient en leur premier lieu, sans les forcer à autre assiete, ni aussi poser les arbres, plus ou moins profondement, ni en autre aspect du ciel, qu'ils estoient auparauant, à fin que mieux ils se reprennent, & moins se ressentent du changement que moins aurez alteré leur naturelle habitude. Les racines seront enuolepees & couuertes de terre délice, engraissée long-temps auparauant avec des vieux & menus fumiers: & si bien les ajancerez, que par entre-elles n'y ait aucun vuide, ains que le tout soit rempli. Ainsi acheuant de remplir la fosse, elle sera reünie au plan de la terre. Et à ce que la chaleur du Soleil n'offense les racines des Arbres, les desséchant, l'on l'empeschera d'y penetrer, quoy que la terre

par

par dessus icelles soit rethuee de nouveau, par des ramages, pailles, & autres choses dont tout le lieu sera couuert durant l'Esté apres le plantement. L'on preserue aussi les racines de tel mal, en y semant dessus de l'auoine ou de la vesse, dont l'ombrage tient en quelque humeur le fonds, au profit des Arbres. L'arrouser y sera aiouté en la grande secheresse pour leur premiere annee: passee laquelle, aians prins terre, ne leur sera requis aucun particulier traitement. Le temps de planter tels arbres sera plus propre au Printemps qu'en l'Automne, & ce pour le respect de la tranche des brâches, de peur que les froidures de l'Hyuer ne tuent les arbres: bien que les racines requissent plus l'Automne que le Printemps, pour la crainte des prochaines chaleurs, mais à tel danger est pourueu par les moyens susdits. A la science du planter des arbres, sera aiouté l'œil du pere-de famille, sans lequel peu de plaisir aura il de ses Vergers: pour l'ignorance des mercenaires, & encores plus pour la paresse, n'ouvrans (la pluspart) en l'absence du maistre, que desloiaument. Or s'il est question de tenir de près les seruiteurs au labourer des terres, des vignes, des Jardins, à plus forte raison telle sollicitude est à propos en cest endroit, où se iettét les fondemens de la prouision des precieux fruits non pour vne annee seulement, ains pour plusieurs aages. Tous les Arbres que i'ay fait planter en ma presence, sont venus à bien, peu exceptés; au contraire, tous ceux sont morts ou languissent, dont i'ay commis le planter à mes seruiteurs. Duquel auis se pourra seruir nostre pere-de-famille; & des experiences que pour luy i'ay faites en ceste espee de mesnage: à ce que n'estant contrainct d'en venir au refaire, il s'assure iouir tost du fruit de son plaisant labour, moiennant la benediction de Dieu.

*La presence  
du maistre  
est necessaire  
au planter  
des Arbres.*

## L'ESPALIER OV PALLISSADE.

### CHAPITRE. XX.



**I**NSI dès toute ancienneté a-on esleu & façonné les fruitiers: à laquelle disposition aioutant de siecle à autre toujours quelque chose de nouveau, selon que les hommes sont entreprenans, est-on finalement venu à ce poinct, que de faire produire des fruits plustost que ne faisoient nos ancestres.

Dont l'inuention est d'autant plus louable, que plaisant & profitable en est l'vsage. Telle ordonnance de Fruitiers est appellee, Espalier & Palissade, par laquelle les Arbres plantés en haye s'entre-embrassent & s'entrelieent les vns les autres, sans distinction d'espee, iettans en toute liberté, leur bois, leur fleur, & leur fruit, despuis terre iusqu'à la hauteur qu'on leur veut donner: sans par trop craindre, ni les vents, ni les secheresses, (principaux ennemis des fruits) de l'importunité desquelles iniures, estans de beaucoup exempts par leur basseur, acheuent leur port à l'aïse, rapportans abondamment des fruits tres-bien cuits & preparés. Plaisante est aussi telle ordonnance, par laquelle les Arbres s'accommodent fort proprement en murailles & barrieres, droites, curues, en toutes figures, selon que diuersement l'on les desire, où paroist vne gays & perpetuelle tapisserie, cou-

*Description  
de l'Espalier*

uette au Printemps de fleurs, en Esté & Automne de fruits, enrichie de verdure : mesme en Hyuer ne sont ces arbres-ci, vuides de beauté, quand leur brancheage nud, entrelasé par art mesuré, s'aience avec grande grace.

*De se fruits,  
touchant la  
beauté &  
bonté.*

QVE les fruits de l'Espalier soyent plus beaux & meilleurs que ceux qui procedent des autres arbres, la raison le veut & l'experience le preuue. D'autant que ces arbres ainsi disposés se treuuent abonder plus en racines qu'en rameaux : à raison, que selon le naturel de l'œuvre, souuent l'on en retranche du bois en les eilgant, comme sera monstré : cela reuenant à l'utilité des fruits, qui nourris avec liberalité, en sorrent parfaitement bien qualifiés. Ce que tousiours n'auient de ceux des arbres des Vergers communs; qui souuentesfois par sur-charge de brancheage, languousement les produisent. A la bonté des fruits, est necessaire le beau solage, sous lequel estant l'Espalier dressé, pour la libre iouissance du Soleil & de l'air,

*La quantité.*

produit des fruits tres-bien qualifiés. Touchant la quantité, pour le peu de branches que chascun pied d'arbre supporte, à la verité elle est petite: mais laissant la particularité, pour en general prendre tous les arbres de l'Espalier, c'est sans doute qu'elle est grande, matiés ensemble rapportans beaucoup plus de fruit, que les autres des Vergers ordinaires. Le prenant, non en compte, ains en mesure : d'autant que l'Espalier occupe tres-peu de terre, au regard des Vergers communs, qui est ce, qui fait tumber la balance pour l'Espalier. Concluant là dessus, qu'un arpent de terre employé en l'Espalier, rapporte plus de fruit que trois en Verger ordinaire. Et ce peu de terre se cultiuant par consequent avec espargne, recommande d'autant plus l'Espalier, que plus de labeur conuient employer à l'entretenement des autres arbres. Ioint ce tres-notable article, que les fruits paroissent dans trois ans en l'Espalier, après en auoir enté les arbres, parce que n'ians besoin que de branches pour produire des Fruits; en estans les arbres raisonnablement pourueus, dans tel terme commencent dès lors à bien fructifier. Ce que l'on ne peut esperer dans si bref delay des autres arbres, par leur estre necessaire d'auoir des tiges hautes & grosses pour fondement du brancheage, lesquelles ne peuuent s'accroistre & façonner qu'avec longueur de temps.

*L'Espalier  
fructif plus  
soit que les  
Vergers  
communs.*

*Se dresse  
facilement.*

S'IL y a aucune liberté au cours du iardinage, c'est à l'entreprinse de l'Espalier où s'en treuue le plus: car là où l'on veut, peut-il estre dressé, haut ou bas, & en la figure qu'on desire. Au lieu donques où l'aurez destiné, soit aux orees des iardins, soit à l'entre-deux d'iceux, diuisant le potager d'avec le Bouquetier, le Medecinal d'avec le fruitier: soit en trauersant aucun desdits iardins, par croisades & autrement; ou posé ailleurs pour en faire des longues allées, droites, curues, & d'autres figures telles qu'on desire; Seront faits des petits fossés semblables à ceux où l'on plante la vigne, profonds d'environ deux pieds (tant les enfonçant pour la raison ci après marquée) & larges à discretion, trop ne le pouuans estre. Les fossés demeureront ouuerts long temps, pour auoir loisir de se cuire es costés & au fons, où lors qu'on y plantera les arbres, reiettera-on quatre doigts de la meilleure terre prinse en la superficie du lieu, & à telle cause gardée à part, sur laquelle seront assis les arbres, accomodés & chauffés comme dessus a esté dit. Là au cordeau, si c'est en ligne droite, seront les arbres equidistamment

*En quelle  
façon.*

stamment rangés de pied & demi l'un de l'autre : estant question de les poser en rond ou en autre ligne curue, ce sera par l'adresse de l'œil, & par autres guides & mesures qu'on prendra selon l'art, gardant tousiours la distance & egalité par-entre les arbres, susdite. De la grosseur des arbres du Verger seront choisis ceux-cy, cest à dire, de la grosseur qu'on les plante au Verger, pour auancement d'œuure, car les plantans trop minces, le plaisir de ce mesnage en seroit importunément retardé. En plantant les arbres, le fossé ne sera du tout recombé, ains y sera laissé vn vuide de demi pied, pour donner moyen d'enter les arbres entre-deux terres : où reprises les enteuures & leur plaie consolidee, lors le fossé sera entierement rempli & reüni au plan : ce qui pourra estre au bout de deux annees, à compter du plantement, & autant longuement demeureront les fossés ouuerts par le dessus. La cause de ceste particularité, & le profit qui en reuiet représenteray-je cy-apres : pour vous dire ici qu'incontinent auoir planté vos arbres, les couperés sur terre vn pied & quart, plus ne les en ferés ressortir : afin que tant mieux s'affermissent par racines, que moins de bois leur donnerés à nourrir. Ainsy les arbres accommodés, se reprendront tres-bien, faisans nouveaux iettons, sous lesquels recoupera-on le tronc, lors qu'il sera question d'en enter l'arbre, si ia ne l'a esté dès la bastardiere, ou de la reenter pour plus d'affranchissement. Ici, sans distinction de race ne d'espece, employe l'on la pluspart des arbres domestiques, meslans ensemble ceux de noiau & à pepin sans crainte que leurs differentes qualités les entre incommodent. D'autant qu'aians par les costés & de Soleil & d'air à suffisance, chacun pour sa nourriture en tire abondamment. De telle assemblée d'arbres, toutesfois, osterá-on le Figuier, à cause qu'il ne souffre d'estre taillé qu'avec difficulté, comme de necessité tous ceux de l'espallier faut qu'ils le soyent. Le coudrier aussy en sera banni, à cause que son ramage abonde trop à l'equipolent du commun des autres, ausquels conuiet s'affubietir : & pour la mesme cause, le noier & chastanier. Tres-bien pourra-on de chacune de ces especes-là, faire des espalliers séparés, qui se représenteront de bonne grace, mesme les coudriers par-dessus tous autres arbres se ploians comme l'on veut, & se plaisans à la coupe : dont l'on les aiance à volonté, tant leurs rejets sont flexibles & obeissans, reproduisans vigoureusement. Aussi, des seuls oliuiers se pourra-on seruir en cest endroit, dont l'on aura plaisir & profit, pour la beauté de la couleur immortelle de ses fueilles, & richesse de son fruit.

*Quels arbres seront employés en l'espallier.*

COMME l'espallier est composé de diuerses natures d'arbres, aussy en diuers temps conuiet-il les planter, selon les precedentes adresses. Ce qui sera aisé à faire, n'estant question lors qu'on plante les primerains & hastifs, que de laisser place pour les dernierains & tardifs : par-ci par-là au fossé par ouuertures, selon les endroits esquels vous leur aurés marqué logis, pour les y planter en saison. C'est toute la peine que donne l'Espallier la premiere annee, car sans y aiouster aucun bois, conuiet en laisser pousser & croistre les Arbres, à quoy l'on les sollicitera par serfouër & sarcler, ainsy les deschargeant d'importun voisinage, s'auanceront gaiement. L'annee d'apres, generalement seront entés tous les arbres, francs & sauuages, par ce moien rendans ceux-cy, bons & ceux-là, meilleurs. Ce sera en temps

*En quel temps les planter.*

*En quel temps.*



*Le bois requis à l'ap-pui des nou-veaux iet-tons.*

& façons conuenables à leur particulier naturel, ailleurs représentées. Tout d'une main, ajoin-dra-on au nouveau Espalier, le bois nécessaire pour le façonner, seruant de moule pour faire prendre pli conuenable aux nouveaux jettons, prouenans des entes (comme les cintres seruent aux maçons, bastifans leurs voutes) lesquels se laisseront manier selon vostre desir, à cause de leur ployable ieunesse. Ainsi l'on y procede.

*Comment l'employer.*

ENTRE DEUX Arbres, vn pau droit est fermement fiché dans terre, l'en faisant autant ressortir en haut, qu'on delibere faire monter l'Espalier: ajenceant si bien ces paux, que droits en perfection, tous d'une hauteur & equidistamment plantés, ressemblent à vn rang de colonnes posées par vray art d'Architecture. Puis, avec des bons oziers, seront fermement attacheses aux paux, des perches ou lates droites qu'on disposera en quatre ou cinq rangees trauesantes les paux, assauoir l'une au plus haut des paux, l'autre en bas à quatre doigts sur le plan de la terre, au dessus de l'enteure des arbres, & entre deux, les autres par distances egales. Ces appuis préparés, l'on attendra l'effect des entes, pour y attacher les iettons à mesure

*Comment y attacher les nouveaux iettons des entes. Dequoy les lier.*

qu'ils s'allongeront. A la maniere qu'on lie les vignes à lignolot, sont ces nouveaux brins attachés à la premiere perche pres de la terre, les y recoubant en archet d'un costé & d'autre. Les ligatures seront oziers, doux & flexibles, afin qu'elles n'escorchent les tendres branches, ains que sans les offenser, les retiennent en office. Ces iettons-ci, seront escartés les vns des autres tant egalement qu'on pourra, pour leur faire occuper le vuide par proportionnee mesure: retrancheant des brins, tout ce qui par trop de presse empesche l'ajencement de l'ouurage: n'estant conuenable, de s'entasser

*Leur disposition.*

les vns sur les autres. Mais en ce retranchement, est nécessaire d'estre fort retenu, n'en coupant des iettons avec le fer pour la premiere annee, que le moins qu'on pourra, pour les raisons dites. Seulement se contentera-on en ce commencement, de ployer les iettons sur la perche, des deux costés, comme a esté monstré, attendant plus d'auancement l'annee suiuiante: en laquelle sera-on iouër la serpe, coupant du brancheage des entes, tout ce qui s'escartera dedans & dehors l'allee, afin de le contraindre à fournir la barriere selon l'ordonnance de l'Espalier. Apres auoit occupé la premiere barriere ou perche, l'ente produira nouvelle matiere pour la seconde, puis pour la troisieme, & suiuiantes, rejettant puissamment en haut & tant hautement, qu'il faudra l'arrester en lui coupant les sommités, ayant atteint la mesure qu'aurez donnée à l'Espalier. Chacune annee sera reiterée l'attachement des iettons, les ajenceans, occupans, recourbans, par la guide de la besongne: & sans s'assubjettir de les lier tous aux perches, en pourra-on attacher aussi quelque partie sur le bois mesme, selon que mieux s'accordera, se gardant ce pendant d'en rien rompre par trop rude maniment. En quelque Lune que ce soit est bon d'ouurer en ceci, pour ueu que le temps soit beau & serain, sans ploye, ni excessifs vents, & froids.

*Plusieurs sortes de bois sont bonnes à l'appuy de l'Espalier.*

Les paux & perches seront faites de bois non tortu, ains du plus droit qu'il sera possible de trouuer: de Chesne de refente, de Chastaigner, ou d'autre à cela propre. Ici se ploye tres-bien le Saule, mais son peu de duree le fait postposer aux Chesne & Chastaigner: à faute desquels l'on l'employera: toutesfois ce sera à la charge du refaire, la necessité y escheant: laquelle ne

sera



sera par trop importune, puis que l'espallier n'a besoin d'appui que durant quatre ou cinq ans, dans lequel temps, les arbres se rendront si bien fortifiés, que sans autre aide que deux-mesme, par-entre-eux se supportans & s'entretenans, demeureront au lieu & en la maniere que leur aures ordonné. Ce qui espargne & la peine & la despense, par n'estre necessaire d'y remettre aucun bois pour l'auenir: ou seroit que defaillant l'espallier par vieillesse, recouppant les arbres, il faille le renoueler entierement. Si c'est bois de saule ou de peuplé qu'on emploie en cest endroit sera requis de le blanchir en l'esorceant & pellant, pour la beauté & duree: principalement pour garder que les paux fourrés dans terre, ne s'y reprennent & enracinent, au detrimet des entes.

*L'espallier ne sera appuyé que durant ses quatre ou cinq premiers ans.*

ESCHANT qu'aucun arbre defaille, soit ou par n'auoir voulu reprendre en plantant, ou se mourir en entant, aussi tost la saison reuenue, d'autres arbres seront surrogés en leur place, des entés s'il est possible. Aussi reentera-on ceux qui n'auront bien récontré la premiere fois, afin de reparer les defectuosités qui pourroyent estre en l'œuvre. Au cas que les arbres voisins morts, pour l'abondance de leur ramage, aient occupé la place, de ceux qui ont defailli, ne vous mettés en peine d'y en replanter d'autres, tant pour la difficulté de leur reprise parmi telle presse, que pour n'estre la chose necessaire: attendu que les voisins-là, satisferont largement à telles defectuosités.

*Moyen d'en reparer les defectuosités.*

EST laissé à la liberté du iardinier, s'il void que ses espalliers ne se fournilent vniment & à suffisance, d'en coupper vniuersellemēt vn ou plusieurs quartiers, demi-pied dessus l'entente de chacun arbre, par où reiettans copieusemēt, il reparera les lieux qu'il desire, les remetāt tout de nouveau avec plus de lustre qu'au commencement. Loist, que par tel renouvellement, les fruits s'en augmenteront en bonté. Et si tout-d'vne-main il reente generalement tous les arbres de l'espallier, tant soit peu sur l'entente, ou de les propres fruits, ou d'autres meilleurs, ce sera pour luy faire produire des fruits du tout excellents en bonté & beauté. Par tel ordre aussi se raieunira l'espallier, quand par vieillesse se trouuera sur-chargé de brancheage, dont la trop grande abondance luy oste & le lustre & le fruit. Pour lequel renouvellement faire à propos, a esté pourueu dès le fondement de l'espallier, aiant ordonné les arbres en estre plantés assés profondement, afin de les pouuoir par-aprés commodément enter entre deux terres sur le franc, escheant reformation. Ainsi ne paroistra en l'espallier que nouveau bois, tout le vieil demeurant caché dans terre, icelle réunie au plan du lieu: dont se remettra à fructifier à son accoustumee, voire produira-il fruits plus exquis qu'au parauant, par l'artifice du reenter.

*Par retrailer*

6

*Reenter.*

L'AY dit l'ordonnance de l'espallier n'y auoir aucune subiection. Suiuant laquelle liberté l'homme d'esprit se maniera diuersement en cest endroit dressans des espalliers de differentes sortes, pour ornement de son lieu. En allees de deux rengées equidistantes de douze à quinze pieds: les vnes droites, les autres curues, à l'entour de ses iardins, en trauers, s'entre-croisans les vnes les autres, comme mieux se pourra accommoder. Aussi en enuironnera-il des iardins separés, taillés de diuerses figures, triangulaires, quadrangulaires, pentagones, rondes, ovales, & autres par la guise de la fantasia. Pour en aucuns de tels iardins mettre du safran, en d'autres des legumes,

*Diuerses formes d'espalliers.*

des chardons-à-bonetier, du gaude, de la garence, & semblables choses plaisantes à l'œil & profitables à la bouche. Des riches labyrinthes dresse-on avec des espaliers, pour l'abondance du fruit qui en sort, & tres-plaisans avec, pour la gentillesse de l'entre-las de leurs diuerses plantes. Ainsi qu'un ingenieusement composé de cerifiers, se void au iardin de monsieur le Connestable à Alés, ioignant vne tresbelle tonne de meuriers blancs.

*Faut voir les cimes des arbres de l'espalier. Ses brâches souffrent diuers maniere.*

LES bouts & cimes des Arbres, seront roignés à toutes les fois qu'on s'aperceura excéder la mesure donnée, qui pourra estre de quatre à cinq pieds pour les plus bas; & de neuf à dix, pour les plus hauts. Sur lesquelles ne souffrirés sur-faillir aucuns iertons, ains là iustement & vnement les feres couper. Si toutesfois y voulés laisser quelques arbres sur-faillans les autres, le pourés faire, pouruë que ce soit par mesure limitée, en ornement de l'espalier, qui sera, si de trois en trois, ou de quatre en quatre toises laissés sur-croistre vn arbre autant l'un que l'autre: & les taillés tous de mesme façon, en rond, en pyramide ou autrement. Car telle rangee d'arbres ayant pour fondement l'espalier, se representera tres-agreable. Aussi pourra-on esparagner en l'extremité de l'espalier des creneaux ou merlets: façonner le bout, en pointes à ondes & autrement, comme l'on voudra. En bas, faire des portes en arcades, au milieu des fenestres, quarrées, rondes, ovales. D'en faire des berceaux voutoyés, est chose preiudiciable aux fruits, pour n'y pouuoit meurir à cause de l'ombrage: toutesfois si telle consideration n'a lieu, l'on se pourra satisfaire en cest endroit, avec assurance d'auoir des bons fruits, au moins en l'exterieur de l'espalier, à l'aspect du Soleil. Quant à l'espaisseur conuenable aux murailles ou barrières de l'espalier, certaine mesure n'en peut-il estre donnée, cela dependant de la faculté des arbres & de leur aage: tant y a que la plus desirée, est la plus petite, comme d'un pied, ou d'un pied & demi. A laquelle mesure & à celle de la hauteur prescrite conuiendroit s'arrester, si l'obeissance des arbres le permettoit. Mais leur grand accroissement, à la longue, comme cheuaux eschappés, les faisant sortir de leurs limites, contraint d'en venir au refaire par retaillemens, comme a esté montré.

*De quelles especes d'arbres ont esté faits les premiers espaliers.*

LES premiers espaliers ont esté faits de pommiers nains, dits de S. Iean, pour l'opinion qu'on auoit telle seule espee de fruit, souffrir d'estre ainsi bassement maniee. Apres s'y seruit-on des petites poites musquées & finalement par essai a-on trouué presque tous Fruits se plier en telle sorte de Verger. Ce que pour vn temps aucuns ont caché, donnans à entendre que c'estoient especes de Fruit particulieres, dont l'on composoit l'espalier, par singularité les greffes en estans transportés des Indes. Est necessaire tenir curieusement cultivés les deux costés de l'espalier, vn couple de pieds d'un chacun, l'amender de bons terrier selon le besoyn, & y tile l'arrouser quelques fois en Esté, es grandes secheresses. Aussi c'est toute la despense qu'il y conuient faire pour son entretenement petite pour le fruit qui en sort.

*Le fonds de l'espalier sera tenu labouré, & en la secheresse, arrosé.*

C'EST la conduite de l'espalier, auquel nostre Meisnager aiousterà ce qu'il iugera le pouuoir rendre du tout magnifique, selon les iournalieres inuentions des gens d'esprit. Estant pour fin de ce discours, n'estre besoin d'en defendre l'approche aux bestes, la chose parlant d'elle-mesme ioint

oint que puis que l'espalier ou palissade est logé dans l'enclos des iardnages, il ne pourra estre qu'en bonne & seure garde, & pour les arbres & pour les fruits.

## DE L'ENTER EN GENERAL.

## CHAPITRE. XXI.



PREs auoir planté les arbres, conuient les enter pour les afranchir, si ia ne l'ont esté, dés la Bastardiere, ou qu'on les vueille reenter pour le raffinement du fruit: ce qu'en plusieurs manieres l'on fait, comme sera monstré. Science, par iugement vniuersel, estimee la plus excellente de l'Agriculture, comme celle qui donnant lustre au reste du gouvernement des champs, a esté, non seulement chérie, ains presques adoree, de plusieurs grands personnages, arrestés à la contemplation de ses supernaturels effets. Cyrus Roy de Perse est celebré es histoires pour auoir, avec beaucoup d'artifice, de ses propres mains, dressé des beaux Vergers. Parmi les vertueux exercices du grand Roy François, est couché le temps qu'il emploioit à enter luy-mesme des fruitiers. Aux grands capitaines, Senateurs, Preteurs de l'antiquité, auons-nous dequoy a ioindre des excellens Seigneurs Gentils-hommes & autres vertueux personnages, de toutes robes & diuerses nations, qui au iourd'huy prisent l'admirable science d'enter, par la douceur de laquelle, comme par vn fort hameçon, plusieurs sont attirés à l'vniuersel exercice de l'Agriculture. Et de fait, ce n'est pas sans cause que la science d'enter rauit l'entendement humain. Car quelle chose peut faire l'homme plus approchante du miracle, que d'insérer le bout d'vne branche d'arbre longuement gardé, transporté de lointain país, sur le tronc d'vn autre arbre, là luy faire prendre vie & accroissement, & avec communication de substance, ensemble fructifier? De contraindre, par ce moyen, vn poirier, de produire des pommes: vn prunier, des abricots: vn coigner, des mesles: vn aubespain, des poires, & semblables? D'en diuersifier les naturels, changeans leurs figures, grandeurs, couleurs, odeurs, faueurs? D'auancer les Fruits tardifs, retarder les hastifs? & en somme, faire des fruits tous nouueaux, mestifs, voire monstrueux? Ces choses auiennent par Enter, mesme avec facilité, comme s'experimente tous les iours. Saturne a monstré la science d'enter les arbres, par le tesmoignage de Macrobe. Pline en donne l'inuention à vn berger, qui accommodant sa logete, sans y penser, fourra le bout d'vne branche vifue de Fruitier, dans le tronc d'vn arbre freschement couppé, où se reprenant & s'accroissant, par nouvelle vie, manifesta la merueille de l'œuvre. Duquel accident, l'art d'enter estant sorti, & à la longue raffiné par nouuelles additions, selon le naturel des choses inuentees, finalement l'a-on reduit en tel point, que par diuerses manieres, avec esbahissement, l'on Ente auourd'huy les arbres. Sur toutes lesquelles, en a-on choisi quatre pour principales, dont la facilité on a fait tetenir l'usage. Sçauoir, en Fente, en petite Coronne, en Escusson, en Canon. Des autres, pour y auoir plus de curiosité, que d'assuran-

*Admirable  
artifice, est  
celuy d'en-  
ter.*

*Auteurs de  
l'enter.*

ce, n'en ferons grand estat : neantmoins, pour contenter les personnes, se-monstré en son lieu, comment l'on s'y gouuerne. Et en cest endroit, traitteray amplement des precedentes, comme des plus faciles & plus asseutees à tirer seruice.

*Des diuerses  
façons d'en-  
ter.*

*Distinction  
des arbres,  
temps & fa-  
çons pour en-  
ter.*

L'ENTER en fente ou en coin, par d'aucuns en poupee, & en petite coronne ou entre l'escorce & le bois, sont en mesme predicament, par ce qu'en l'une & l'autre sorte, se sert-on de greffes, les inserans sur arbres sau-uages ou francs. Aussi grande simpatie ont ensemble, l'Escusson & le ca-non, puis que c'est cōmunément par iettons nouueaux, qu'on ouure en cest endroit, au Printemps & en Esté, tandis que la seve dure és arbres. Parquoy ces quatre manieres d'enter, peuuent estre reduites à deux, mettant les deux premieres en vn ordre, & les dernieres en vn autre. Indifferemment sur tous arbres ni en tous temps, ne doit-on employer toutes façons d'Enter, ains distinguet ces choses, & les especes des arbres, pour conuenablement marier les francs avec les sauages. Par l'escusson & canon beaucoup plus d'arbres sont entés que par greffe : d'autāt que la delicatesse de l'escorce de quelques-vns, ne peut souffrir le greffe, soit en fente, soit entre l'escorce & le bois, mais l'escusson & le canon, s'accomodent presque par tout. Ces façons-cy d'enter ne sont, neantmoins, tant viles que celles-là, à cause que les iet-tons dont l'on tire les escussions & canons ne peuuent estre gardés que quel-ques heures auant que d'estre mis en œuvre, se fletrissans en peu de temps : au lieu, que plusieurs mois conserue on les greffes, sains & entiers, sans estre employés. Et c'est telle commode garde, qui donne moyen de se four-nir de fruits excellents prins de loin, comme a esté dit : chose en laquelle l'on ne peut venir par la voye de l'enter en canon & escusson, dont d'au-tres fruits ne peut l'on recouurer que du voisinage.

*Faut que le  
suiet & la  
greffe symbo-  
lisent en na-  
turel.*

A V S S I conuient necessairement aduiser à la concordance des natu-rels des arbres, pour les apparier ensemble le plus proprement que faire-se pourra : sans laquelle curiosité, en vain trauuillera-on. Car posé qu'un arbre reprenne, en estans le franc & le sauage de contraire naturel, en leurs escorces, seves, bois, fleurs, & fruits, comme cela se void quelquesfois, mais rarement, si est ce que telle antipathie ne leur permettra viure longuement ensemble, ains tost les fera defaillir. Tous arbres seront entés ainsi qu'il appartient, si faite distinction de ces trois especes, à pepin, à noiau, à fruit, chacune est iointe à son semblable : sans se dispenser de mettre sur vn poi-rier, vn abricotier, sur vn prunier, vn pommier, sur vn figuier, vn amendier ainsi des autres, ou ce seroit de quelques vns qu'on excepte de ceste regle, comme sera particulièrement monstré. Parquoy, à cela l'on auisera curieu- sement : & de ne sur-charger vn arbre, c'est à dire, de ne luy donner à nourrir aucune sorte d'arbre produisant, naturellement, plus de bois que luy, ains plustost faire le contraire, logeant sur vn arbre robuste, vn de foible com-plexion, lequel estant abondamment nourri par le suiuet, sur lequel sera inse-ré, ne pourra que bien faire. C'est la preuue de plusieurs siecles que telles ob-seruances, où estāt iointe la raison qui veüt, *Chacun estre avec son pareil*, com-me notable maxime les retiendrons ; & ce d'autant mieux, que plus ferme-ment l'on s'arreste aux experiences. Par cela appert, combien se tropēt ceux qui ne se contētans de la liberalité de Nature, entent des pommiers, poiriers, pruniers,

Pruniers, sur troncs de chous, sur des cheſneaux, ormeaux, branches de faux, & ſemblables droguerics du tout diſcordantes des Fruictiers; dôt comment qu'on puiſſe faite, ne peut-ont titer contêtement, ſ'y perdans & peine & eſperance. Et quand bien, en ſortiroient des Fruits, pour l'inſuffiſance de tels ſuiets, autre nourriture qu'extrauagâte, ne leur pouuant eſtre donnee, ils ſe trouueroient de ſauueur fade & deſagreable, ou poſſible de maligne & pèrniciuſe. Toute l'vtilité qu'on pourroit titer de tels meſlages, ſ'arreſte au plaiſir de l'œil, admirât la ſingularité, de voir les fruicts monſtrueux & inuitez. Se trompent auſſi ceux qui entent les arbres, puis les plantent, faiſans ces deux choſes preſque à la fois, pour la ſur-charge de ces actions-là; n'eſtant eſmerueillable, ſi les arbres ſe perdent à telle cauſe, ou du moins, ſ'ils languiſſent avec peu d'auancement. Doncques, eſtans les arbres aſſés travailléz de l'vne d'icelles, pour la premiere année l'on ſe contentera du ſeul planter, afin qu'en la ſeconde, bien repris & fortifiez, commodémét l'on les puiſſe greſſer, avec eſperance de bien fruictifier: cela ſ'entend de l'enteure en coin, nô de celles de l'eſcuſſon & canon. Auis ſalutaire à celui qui deſire auoir de bons fruits, à ce que ſans ſ'amuſer aux vaines & inutiles curioſités, il ſ'arreſte aux adreſſes ſuidites & ſuiuantes, procedans de la raiſon & de l'experience.

*Les Arbres  
ne ſouffrent  
l'enteur & le  
planter à la  
fois.*

**ENTER EN FENTE OV AV COIN: ET EN**  
*petite Coronne, c'eſt entre l'eſcorce & le bois.*

**CHAPITRE XXII**

**L**A plus requiſe obſeruation en ceſte partie de meſnage, eſt, la recherche des bôs fruits, dont chacun deſire ſe pourueoir: mais là giſt la difficulté, que ſouuent les fruits ne viennent tels en noſtre lieu, qu'en celui d'où en auons tiré les greſſes, à cauſe de la difference de climats. Pour lequel obſtacle, pourtant, ne laifferons d'edifier des arbres des plus exquiſes races que pourrons recouurer, (bien que ne ſoyons aſſeurez de leur ſecondité) à ce que ne ſoyons du tout priuez des fruits precieux: mais ſous ceſte condition, que ce ſera en petit nombre qu'en planterons, tenans lieu d'acceſſoire au Verger; reſeruant le principal, pour les arbres portans abondance de fruits de paſſable bonté: car il vaut mieux en recueillir grâde quantité de tels, que trop peu de ſinguliere delicatteſſe. Quelquefois les arbres eſtrangers conſentent de viure parmi nous avec profit, contre pluſieurs raiſons naturelles apparentes: leſquelles eſtans deſmenties par l'experiece, nous incitent de nous pourueoir de races de fruits excellents, eſ nations eſtrangeres. Ainſi dès long temps, ſ'eſt pratiqué en ce Royaume, où des Indes, de la Grece, de l'Italie, & d'autres pais loingtains a-on apporté des races de diuers arbres avec bon ſuccés, pour les beaux fruits qui ſ'en voyent en pluſieurs quartiers des Prouinces. Sur ces conſiderations, nous baſtirons: & puis que la principale matière des Vergers ſont les greſſes, nous les choiſirons, cueillerons, & employerons ainſi qu'il appartient, par ces adreſſes.

LES extremités des branches ſont ce qu'on appelle, greſſes, leſquelles eſtâs de bois tendre ſe reprennêt aiſémét, inferees ſur les arbres. Ce ſera en arbres recommandables pour leur aſſeuree bonté, que nous cueillerons les greſſes: autrement

*Des greſſes.  
Où les prendra.*

autremét ce seroit préjugé de mal besongner, veu que mauuais arbre ne produit iamais bõ fruit. Sur le cueillir des greffes, les Anciens ont cõmandé d'y laisser quelque peu de bois de l'annee precedente, & avec iceluy, les inserer sur les sauuageaux. Par cela ils nous ont voulu enseigner, que les plus prochains bourgeõs de ce vieil bois, sont les plus fertils, par raison semblable à celle des crocetes des vignes, ce que toutesfois ne se pratique aujourd'huy tât exactemét par les meilleurs Enteurs, qui trõçonnent vne lógue greffe en deux ou trois pieces desquelles ils font des arbres tres-seconds, ce qui nous dispese en cest endroit. Cõme aussi l'experience de tous les iours, nous permet de prendre des greffes sur arbres qui pour leur ieunesse, n'ont encotes porté fruit, quoi que de tous temps cela ait defendu. Parquoi si desirés auoir de la race d'vn Arbre qui vous agree pour l'asseurance de sa bõté, quoi qu'il n'aye iamais fructifié pour son peu d'age, ne craignés d'en prendre les greffes es premiers jettons de son Enteur, car ils ne faudront de vous donner contentement en saison: voire quelquesfois rapporteront-ils fruit, plustost que les arbres desquels en aurés tiré les greffes. Cela m'est auenu plusieurs fois, voire ay-ie Enté heureusement en Escusson au mois de Iuin, des Abri-cotiers, des Poiriers, & autres arbres, dont i'auoy tiré les Escussions en arbres, Entés au Coin, au precedent mois de Mars. Telle precipitation est tres-opportune pour l'affranchissement des Vergers, parce que souuent auient, que pour la rarité de quelque nouveau & excellét fruit, n'en pourrés recouurer qu'vn ou deux greffes, dont n'aurés qu'vn seul arbre, lequel par la voye susdite dans la mesme annee, vous produira des greffes à suffisance, pour en

*Quels les  
choisirés.*

faire plusieurs Entes. Esirés les greffes plustost de moyenne grosseur, que trop fournis de bois par abondance d'humeur, ne languoureux, par faute de nourriture, l'vne & l'autre de ces extremités, estans contraires à la fructification: faisans seulement bonne fin, ceux qui tiennent le milieu en cest endroit, moyennant qu'ils ayét les œillets pres à pres l'vn de l'autre, qui est signe euident de fertilité. Touchant la Lune, il n'y a aucune action en l'Agriculture, où tât estroitemét l'on se soit assujetti, qu'au cueillir des greffes: ayát esté creu de pere à fils, depuis plusieurs siecles, qu'auant de iours qu'il restoit de la Lune lors qu'on cucilloit les greffes, autát d'annees demeuroyét à fru-

*Pour les  
cueillir n'est  
nécessaire  
aucune ob-  
seruation de  
Lune.*

ctifier les arbres en prouenans. Qu'auoit fait tenir pour loy à nos Ancestres, de ne tirer les greffes des arbres, iamais en autre temps qu'és derniers iours de la Lune. A laquelle defenle scrupuleuse, ajoutoyét les aucús ceste ridicule, que ne ce fut en auen jour de la sepmaine y aiant des R, notáment le Mercredi, à ce mesnage n'estans bõs, selon eux, que les Lundi, Ieudi, & Samedi. Mais le temps maistre des Arts, a monstré la vanité de telles obseruances: car en quel poinct de Lune que ce soit, nouvelle ou vieille, & iour de la sepmaine qu'on veut, les greffes peuuent estre cueillis avec bon espoir pour le reprints & fructification, pourueu que l'air soit beau & serain, s'il est possible tel le choisir: à quoy seulement regardent les meilleurs ouuriers en cest Att. Les endroits de l'arbre sont bien plus obseruables, pour la difference qu'il y a de l'vn à l'autre. Ce sera es bouts des principales branches, où nous

*Quis, les en-  
droits de  
l'Arbre.*

*Quand les  
cueillir  
doivent  
garder.*

cueillirons les greffes, du costé du Leuant & Midi, non d'autre aspect: ni aussi en dedans les arbres; parmi l'embaras des branches, si ce n'est à faute d'autres. Le temps en est propre dés que les feuilles sont cheutes des arbres, iusqu'à



jusqu'à ce qu'ils bourgeonnent: dont le meilleur est, dix ou douze jours, ains  
 que les mettre en œuvre; deuant lequel terme, sans necessité ne seront em-  
 ploïés. Mais aussi si aués à faire venir des greffes de lointain pais, ou que vous  
 trouuant en lieu de bons fruits, desquels desirés auoir de la race, ne differés  
 d'en tirer des greffes (quoi que ce soit auât la saison susdite) dès que le mois  
 de Nouembre sera entré: car les conserués sains & entiers, jusqu'au point  
 qu'ils les faille enter: moiennant que les gardiés dans vn fossé profond d'vn  
 pied & demi, & là soient enterrés du tout sans sentir nul vent ne ayr. Pour  
 les transporter loïn, conuient les en fermer dans des barrils avec de la terre  
 délice, dont ils seront remplis, & après bien bouchés, afin qu'ils ne respirent  
 aucunemét contre-faisant le fossé. Et à ce qu'ils ne desséchét par faute d'hu-  
 meur, comme à la longue cela seroit à craindre, par fois l'on mettra de l'eau  
 dans le barril, par vn trou qu'on y laissera à l'vn des bouts, le fermât avec du  
 liege, à la maniere des barrils d'anehoies. Ainsi les garderés sans tare, quatre  
 ou cinq mois & d'auantage, ce long terme vous donnant loisir de recouurer  
 des precieux fruits de pais lointain. Se faut prendre garde en enterrant les  
 greffes, que ce ne soit près des murailles, pour le doubte de certaines bestio-  
 les qui en tels endroits les importunent. Aussi, que le lieu ne soit aquatique,  
 ne pleinement exposé au Soleil en abri, par ce que l'eau pourriroit les gref-  
 fes: & la grande chaleur du Soleil traspassant la terre, jusqu'à eux au cōmen-  
 cement du Printemps, les feroit pousser, mesmes n'estans suffisamment pro-  
 fondés, qui est le plus à craindre sur cest article. D'auant que les greffes ne  
 peuuent estre incisés pour Enter, s'ils font semblant de bourgeonner, pour  
 à leur ruine s'enleuant l'escorce en les maniant. Et ne peuuent de prendre  
 qu'avec languent, si les sauuageaux n'ont la seve presté pour les recevoir:  
 dont pour faire bonnes enteurs, est requis auoir deux choses contraires à la  
 fois, à sçauoir, le sauuageau auancé, & le greffe reculé: ce qui auient à cestui-  
 là, par la patience de se laisser commencer de bouter par l'ordre de nature, &  
 à cestui-ci, par l'artifice susdit. Ainsi s'accordans ces choses, les Enteurs s'en  
 assurent avec grand auancement, & tel que dans peu de iours l'on les void  
 repousser sans crainte du dessécher, comme souuent aduient de celles qu'on  
 fait inconsidérément. A telle cause, est necessaire la terre du fossé où sejour-  
 neront les greffes estre plus seiche, qu'humide, & plus froide, que chaude, partant  
 le fossé estre creusé profondement. En cueillant les greffes, les dispo-  
 serez par petits paquets separez, chacun selon son aspect, dont le nom sera  
 escrit en billets de parchemin, pour conseruation de la memoire, non en  
 papier, pour estre plus facile à se pourrir que le parchemin. Par tel ordre, sans  
 confusion & à loisir, tirerez vos greffes de la fosse ayant dès le commence-  
 ment marqué le lieu où l'aurez faite, à fin de ne vous decevoir. Aucuns,  
 quelquesfois avec bon rencontre, entent les greffes incontinent les auoir  
 cueilli, sans nullement sejourner ce que pouttant ne font tirer en consé-  
 quence, n'estant le meilleur, pour le hazard qu'il y court. Car cela est très-af-  
 féré, que tout greffe se retire de quelque peu comment qu'on le garde, estât  
 séparé d'avec la more, lequel mis sur le sauuageau tout frés & rempli d'hu-  
 meur, s'y restressissant est en grand danger d'y mourir, par le vuide qui a telle  
 occasion se fait entre le sujet & le greffe, dont le vent là enclous desséche le  
 greffe, & souuentesfois aussi le sauuageau. Mais par l'attère de dix ou douze  
 jours

*Comment  
 les empa-  
 queter pour  
 les transpor-  
 ter loïn.*

*Les noms  
 des Fruits  
 serôt escrits  
 en billets, à  
 chacun pa-  
 quet le sien.*



jours, & cheuitez, tel danger, parce qu'estant le greffe conuenablement reffermé auant que l'insérer sur le sauuageau, apres ne s'y retire plus, ains sans delayer, s'vnt tres-fermement avec le sujet, par le prompt secours de la seve, si que par ce moyen ne peut faillir de faire bonne fin.

*Quel temps est requis pour Enter.*

**MALINENANT** conuient greffer les arbres, c'est à dire, y loger les greffes. Est tres-necessaire en ceste action prendre le temps à propos, afin d'ouubter comme il appartient. Les vents, les pluyes, les neiges, les grandes chaleurs, aussi, contrarient à ce mesnage. Pour icelui, nous choisirons des iours calmes & froids: mais n'y pouuans du tout auoir, prefererôs les tēps humide & moderément exhalé du costé de Midi, à tout autre: mesmes nous nous garderons d'entreprandre telle besongne, lors que la Bize souffle rudement, par estre ennemie mortelle des Entes, sa violence & siccité les dessechant.

*Quels outils*

Les outils pour enter, sont petites cies, haches, serpes, serpillons, cousteaux grands & petits, des coins de fer ou de bois solide, & vn marteau: les matieres, cir ou angille, escorce de saule ou drapeaux, & oziers. De tout cela, conuient estre abondamment pourueu, faisant transporter ces choses sur l'ouurage, dans des paniers. Plusieurs ne se seruent de la cie en ceste action, ains seulement de la hache ou de la serpe, craignant l'esbranlement du cier nuire plus aux racines des arbres, que les coups des haches & des serpes. Cela est bien assésé au regard des ieunes arbres, pour la foiblesse de leurs racines, dont facilement elles se rompent: mais des gros, ce danger n'est tant à craindre, pour lesquels tailler, est indifferent l'instrument duquel l'on se doit seruir: & quel qu'il soit qu'on employe, conuient raffiner & addoucir la trempe par le dallsus, & si bien, que le greffe s'y puisse commodément joindre. Pour vn préalable, seront deschauffés en pied, les arbres qu'on desira enter, & d'iceux ostés tous rejets & cions, afin que leur substance soit entierement laissée pour les greffes: apres, les couperà-on en lieu droit & poli autant plus bas & pres de terre, que plus minces & plus petits seront les

*Les petits Arbres serés Entés en bas & les grands en haut.*

arbres. Les arbres ja fortifiés du tronç, ensemble les vieux & agrandis de temps, entera-on quatre ou cinq pieds sur terre, à la façonnant leur fourcheure. Touchant ceux de l'Espalier, ailleurs qu'en bas ne seront-ils entés pour le naturel de l'ouure, come a esté monstré. A tous autres arbres, l'enter entre deux terres est de fondra (bien qu'aucuns hazardoisement le pratiquent) par ce que l'eau, soit de la pluye, soit du propre de l'affiete, pourrit & arbes & greffes, entrant dedans les arbres par la fente de l'Enteure, en laquelle toute autre humeur que celle provenant de la seve, cause la mort es

*Non entre deux terres, que par nécessité.*

arbres. Parant l'on se gardera de se deceuoir en ce point: Mais si par contrainte l'on fait quelque Ente entre deux terres, conuiendra en tenir ouuerte la fesse vne couple d'annees, & l'enteure deschauffée, iusqu'à ce que la fente par l'areroist des greffes soit reclose & la playe consolidée, pour ne craindre plus les eaux à l'usage de l'Espalier, inventé pour la consideration du renouvellement des arbres en leur vieillesse, ainsi qu'a esté dit. L'Enter sur terre, ou outre, sert en ce cas, que ne se reprenez les greffes pour la premiere

*L'utilité de l'Enter sur terre. Tailler les greffes.*

fois, l'on y retournera pour la seconde, voire pour la troisieme, en recantant les arbres plus bas ou dessous des enteures, ce qu'on ne pourroit faire le prenant trop bas la premiere fois. Ayant coupé l'arbre, auant que passer outre, l'on taillera les greffes, non du tout, ains seulement en les esbauchant,

uotte

attendant de les acheuer de preparer lors que le sauuageau sera fendu, à fin que selon la mesurt de la fente, l'on accommode le greffe, tant demeurant la trenche de l'arbre couuerte d'une piece d'argille, de peur de l'esuent. Apres le tronc sera fendu avec vn ferme cousteau en frappant par dessus à tout vn martelet, doucement, de peur que la fente ne se face trop grande par trop rude frapper, laquelle fente l'on entre-ouurira à l'aide d'un coin de fer ou de quelque bois dur & solide, qu'on y fourrera par dessus en frappant aussi avec le marteau, à mesure que par dessous l'on retirera le cousteau. Espargnez la moüelle de l'arbre en le fendant, pour n'y toucher avec le cousteau; si possible est: & encor qu'à telle cause l'arbre ne se fende iustement par le diametre du tronc, n'importe de rien pour la reprise des greffes, pourueu qu'on les assée en endroit de l'arbre, où l'escorce soit tendre & vnie. Lors que par le moyen du coin la fente entre-baillera, l'on parfera la preparatiõ des greffes, & cela si proprement, qu'ils puissent joindre au sauuageau, faisant s'entre-rencontrer leurs escorces, à ce que des deux, s'en face vne seule, se conglutinans ensemble par leurs seves. Et à ce que cela aduienne plus parfaitement, est necessaire prendre garde à ce poinct, que selon la grosseur de l'arbre, l'on y fourre les greffes: plus aduant dans le bois, de celui qui est vieux & grossier ayant l'escorce rude & rabouteuse, qu'au ieune & delicat, d'escorce deliée & lisse. Ainsi conuenablement ouurerés en cest endroit, d'autant que la plus subtile seve, est tousiours aupres du bois, dont n'est question faire éгалer exterieurement les escorces du franc & du sauuage, l'arbre estant ja fort & robuste, ains que le greffe, qui est tout de subtile seve, soit mis joignant la seve subtile du sujet, quoi-qu'enfoncés comme a esté dit. Ouy en l'arbre ieune & tendre duquel l'escorce & celle du greffe proprement ajustees, fleuront en dehors. Faites que l'incision du greffe soit quarrée par le haut, d'un costé & d'autre, pour ioindre au dessus du tronc de l'arbre, à fin de recevoir la seve, qui des racines s'en montant en haut, s'arreste en tel endroit par le rencontre de la quarrure du greffe, & là cause bonne & seure reprise. Telle incision en quarré, s'entend estre faite sans detrimant aucun, ny preiudice de la moüelle du greffe, à laquelle ne faut toucher en taillant telle vuidange, ains seulement en oster l'escorce, & du bois, le moins qu'on pourra. Si les greffes sont menus, ne les voiderez que d'un costé, laissant l'autre en coin, sans aucun entre-taillement, de peur de les affoiblir par trop à leur ruïne: car en telle sorte accommodez, ne se porteront que bien. En taillant les greffes, soignez-vous de ne les escorcer nullement, parce que ce seroit perdre temps de les inserer au sauuageau avec l'escorce enleuee. Cela se preuendra, en gardant les greffes dans terre à la maniere ja dite, & en les taillant doucement avec vn coustelet, subtil & bien trenchant, les prenant tousiours par le dessus de l'escorce en pressant sur le bois, non au contraire. Auis qui seruita aussi pour couper le sauuageau, duquel faut auoir semblable crainte. Ce qui du greffe entre dans l'arbre, sera façonné en coin par le bout, selon la figure de l'ouuerture de la fente, dont la partie exterieure, sera plus grosse que l'interieure, afin que l'arbre se resseurant, retienne en office le greffe. En l'autre regardant l'interieur du sauuageau, laisserez de l'escorce, si bon vous semble, pour en cela n'y auoir aucune subiection: non plus que de faire parfaitement ioindre le greffe au sauuageau, en tout & par

*Fendre l'arbre, cõment, & en quel endroit.*

*Inoiser le greffe, comment.*

*Maniere de tailler les greffes pour les garder d'escorcer.*

*Couvrir  
l'Ente pour  
le preserver  
des iniures  
des temps.*

tout , comme les menuisiers font leurs pieces rapportees : car par quelque petit vuide qui se rencontre entre les deux escorces , la seve, se retrayant là, comme, par l'ouverture du torneau le moust en sort , cause l'vniion entre le franc, & le sauage, telle qu'on desire, ensemble se marians. Quand les greffes seront assis, l'on retirera le coin tant legerement qu'on pourra , de peur de les desplacer, ce qu'aisément se fera, empoignant d'une main l'arbre avec les greffes , & de l'autre, arrachant le coin. Incontinent apres, endurés les commissures ou fentes , pour garder d'esuenter l'Ente, ou avec de la cire ou de l'argille deliée, puis y seront mises des petites escorces de saule ou d'autre arbre , comme emplastres pour couvrir les playes , faisant tenir les escorces des deux costés avec vn ozier refendu , duquel l'arbre sera estroitement lié, le contenu en la partie blessée pour fermement retenir les greffes , & ce à la façon des ligatures des cercles des toneaux. Par dessus, ajoutera-on vn rempar d'argille, pour engarder l'eau, les vents, la chaleur, d'entrer dedans, l'emplastant proprement, & par ce moyen en couvrir toutes les ioinctures. Et afin que l'argille tienne bon, l'on l'environnera par le dessus & des costés, avec des escorces de saule , ou avec des drappeaux , qu'on liera à tout des oziers, autant fermement que la chose le requerra, faisant de l'Ente vne poupee, dont le nom est venu à l'Ente. De telle torqueure, les greffes ne sur failiront beaucoup , ains seulement d'autant que deux ou trois œils pourront occuper de place, le reste sera là iustement coupé, pour tant mieux preserver l'Ente de l'iniure des vents, lequel tant plus vigoureusement bourgonnera il , que moins d'œillets lui aura on laissé à nourrir. Aucuns ajoutent de la mousse à ce rempar, pour tant mieux le fortifier contre la pluye : mais telle curiosité n'est nullement necessaire, veu que l'argille avec l'escorce de saule, seules, suffisent à preserver les Entes de toutes iniures.

*La maniere  
d'Enter les  
plus gros  
Arbres.*

N B vous mettes non plus en peine d'enveloper vos Entes avec de la paille longue pour y retenir de la terre, afin de les garder freschement .comme aucuns font: car cela leur nuit plus, que ne leur aide, en attirât sur les Entes, ainsi que par vn entonnoir, les eaux de la pluye, en lieu de les en destourner, pour les raisons dittes. Mais pour catastrophe & closture de l'Enter, conuiét affermir au nouveau Ente, des pailleaux, pour soutenir les tendrôs & brins qui viendront des greffes, pour pouuoir resister cōtre les vents, d'at la violence souuentefois les rompt : & ce sera sans nulle attente, de peur que le delayer ne rēde vain vostre labour, quād par negligence antés obmis d'y ajouter tels appuis. C'est la vraye façon d'enter en Coin ou en Fente: car, comme a esté dit, pour minces que soyent les arbres, souffrent d'estre ainsi manies, à chacun inserant vn ou deux greffes selon la capacité de l'arbre. Les plus gros que la jambe, ne conuient du tout ainsi manier , parce que les greffes par trop restrains dans si fort bois, s'y estouffent: & aussi que pour la grosseur du tronc, les greffes n'en peuuent entierement recouppir la trenche, où les pluyes attirées font perdre l'arbre de pourriture. A ces maux, le remede est, de laisser dans la fente de l'arbre, y asseant les greffes, vn petit coin de bois sec , lequel engardant l'arbre de se resserrer importunément, preservera les greffes de ruine. Et pour tant plustost consolider la playe de dessus, au lieu de deux greffes que communément l'on met à chacun arbre, en cest endroit, quatre seront employés, en fendant l'arbre en croix. Ou bien & pour  
le meik

le meilleur, l'on logera deux greffes en fente, & deux autres entre l'escorce & le bois, ou d'avantage selon la capacité de l'arbre, à la maniere ci apres enseignée. Par ainsi, sera satisfait à ce dessus ou profus de l'arbre, qui se treuvera mieux de ce traitement, qu'estant refendu en plus que d'un endroit.

L'ENTER de l'escorce & le bois, qu'on appelle à Petite Coronne, ne differe en autre chose de la susdite maniere, qu'au fendre de l'Arbre, tout le reste leur estant commun: excepté qu'en l'une, est nécessaire la seve de l'arbre pour faire separer l'escorce d'avec le bois, afin d'y loger le greffe, & en l'autre, n'est-on restraint en terme tât pressis, qu'on ne face des Entes deuant que la seve paroisse. Aussi ceste façon-là d'Enter, appartient proprement aux grands arbres, les petits pour la tendreur de l'escorce, ne pouzans souffrir la separation d'avec le bois, pour recevoir le greffe. Pour donques enter en Petite Coronne pour vn presallable l'arbre sera coupé en sa fourcheure, sur terre la hauteur d'un homme, pour le moins, au tronc ou és branches, ainsi que mieux s'accordera. Ce sera avec la cie ou avec la hache, pourueu que la tréche soit apres adoucio avec la serpe, pour commodément recevoir les greffes. Puis ioignant le lieu où aura esté coupé, sera fermement lié avec vne forte ligature de cuir, de chanvre, ou de laine, afin qu'aucune partie de l'escorce ne s'esclate, lors que l'ouuerture pour le greffe se fera. Vn petit coin ou ciseau de fer, d'os, ou de quelque bois dur & solide sera l'instrument qu'on employera ici, façonné en aplattissant, non du tout en pointe, ains vn peu moufle, comme le bec d'un canard, presque droit d'un costé, courbe & voufflé de l'autre selon la rondeur de la circonferance de l'arbre, esguilé par le bout, pour facilement entrer d'arbre, & vn peu plus gros que le greffe, pour lui faciliter la voye, à la figure duquel le greffe sera façonné. En endroit vni & solide entre l'escorce & le bois fera-on l'entree du greffe, en y fourrat l'instrument doucement sans rien rompre, quelques deux doigts de profond: là on le laissera iusqu'à ce que le greffe soit accommodé pour estre mis dans le trou, à telle cause l'on le taillera, en lui esleuant l'escorce d'un costé, & du bois autant qu'on verra le trou le requerrir. Ce fait l'instrument sera osté & à mesme instant le greffe fourré en la place, autant profondement qu'on pourra pour le bien affermir. Et si d'auenture le greffe s'enfonce plus que ne cuidés, sans le retirer enleuerés encores de l'escorce avec la pointe du couteau, ce qui sera requis, sans couper l'escorce, ains l'y laisserés pour seruir de couuerture en tel endroit; à ce que retenant la seve venante du tronc de l'arbre, le greffe en soit tant mieux accommodé pour tost reprendre & bourgeonner.

APRES la corde sera ostée, & au son lieu mis vn fort ozier refendu dont l'arbre sera lié au bord de la tréche, ioignant l'entree des greffes, pour iceux retenir en leur place sans esbranlement. Et à ce que cela se face ainsi qu'il appartient, la ligature choisie longue, donnera trois ou quatre tours à l'arbre, lequel ainsi enuironné & lié, maintiendra les greffes en estât pour recevoir nourriture du tronc, telle que desirés. Il est nécessaire par ces Entes, ci des injures des temps, assaouir de la pluie, du vent, du froid, & du chaud: pour lesquelles causes, autant curieusement qu'on pourra, seront-elles couuertes avec de l'argille ou de la cire, & des escorces, & le tout si bien lié avec des bons oziers, que mal aucun n'en puisse arriuer. Les greffes ressortiront de la torqueure deux ou trois villets, pour la faire leurs nouveaux iestans, lesquels

*Enter en petite Coronne.*

*Comment.*

*Quels instrumens requis en ceste façon d'entree.*

*Le moyen de lier & couurer l'Entee pour le preseruer de mal.*

lesquels pour la foiblesse du fondement, n'estans assurez que sur l'escoree, l'on ne laissera sans bons appuis, & iusqu'à ce que par l'agé du tout fortifiés, n'ayent à craindre aucun esbranlement. Par ceste manière, toutes sortes d'arbres, à pepin & à noyau, pourront estre entees, peu exceptees.

ENTER EN ESCUSSON, ET CANON OV FLUSTEAU.

CHAP. XXIII.

Quelles saisons propres pour ces manieres d'Enter.



&

Autres observations.

**O**MMES les Entes à Escusson & Canon, se font de nouveaux jettons, aussi sur nouveaux arbres ou renouvellez par esbranchemens, l'on employe ceste sorte d'affranchissement : à raison de la seve, qui, seule, gouverne l'œuare par son abondante force dans peu de temps, conglutinant le franc avec le sauuage. C'est pourquoy autre saison pour ce mesnage n'est bonne, que la fin du Prin-temps, & le commencement de l'Esté, tandis que les arbres croissent estans en grande vigueur : lors defaillant la faulcé de tel enter, que defane la seve es arbres, soit par trop de chaleur, soit par trop de froideur. De la generalité des arbres nous excepterons le figuier & chataigner, & quelque peu d'autres qui se laissent enter, & dès l'entree du Prin-temps, lors que la seve commence, & en Esté, lors qu'elle a plus de force, prenans les jettons de l'année precedente, auant qu'ils ayent bourgeonné, s'il est question d'enter au mois de Mars : & apres auoir fait nouveau bois, pour enter en Iuin ou Iuillet. Le plustost qu'on peut enter, par quelle que soit de ces deux sortes, de l'Escusson & du Canon, est le meilleur, pour le profit des enteurs : parquoy dès qu'on s'aperceura les arbres desquels desirez auoir de la race, auoir raisonnablement reietté, & dont le bois soit ja affermi & fortifié, ne delayerez d'en couper des brins & jets nouveaux, les prenans à la cime des principales branches, du costé d'Orient & de Midi, dont ferez Escussions & Canons, comme sera monstré. Mais afin de ne se confondre en ces deux manieres d'enter, est de besoin, les distinguans, traiter de chacune à part. La Lune, non plus qu'es precedentes entures, n'est nullement considerable en celles-cy, seulement doit-on aduiser au temps, pour le choisir beau & elair, sans excessiues chaleurs ni vents, plus tendant à l'humidité, qu'à la secheresse, & plustost sur le soir, qu'en autre partie du jour : la fraischeur de la prochaine nuit, fauorizant l'ouurage. Auis commun pour toutes sortes d'enter. De garder longuement les iettons dont l'on tire Escussions & Canons, n'est possible, par se flestrir en peu de temps : pour lequel defaut, d'ailleurs que de chés vous ou du voisinage ; ne vous pouvez accommoder en cest endroit. Toutesfois, d'une iournee loin de vous en pourrez faire transporter sans tare, pourueu que les jettons soient ferrez dans un vase longuet plein d'eau & bien estoupé, de peur de l'esuent : ou enveloppez avec du linge, soient mouillez d'heure à autre, pour la conseruation de leur tumeur.

À Escusson.

**T**OUCHANT l'Enter à Escusson, appellé aussi Emplastration. Morceau & Bouton, est à noter n'y estre propres indifferemment tous les œillets & bourgeons, estans aux nouveaux brins, ou iettons seruans pour greffes : ains seulement

seulement ceux qui pour leur grosseur, manifestent leur force, reiettant les autres, minces & languoureux, comme inutiles. Vn seul œillet suffit à faire vne ente le quel œillet avec son escorce, est attaché par le moyen de la feve sur l'arbre qu'on desire affranchir par enter. Là se reprenant, bourgeonne, & produit des vergetons, dont l'arbre se façonne, se legitime, se fertile selon vostre intention. Tel œillet choisi comme dessus, sera enleué avec vn morceau d'escorce, taillé à la figure d'vn simple & commun escuffon à armoiries ( dont aussi ceste façon d'enter, porte le nom ) au milieu duquel Escuffon sera l'œillet ou bourgeon, avec le bout de la queue de la feuille auparavant tronçonnée: apres, appliqué sur la partie de l'arbre, la plus droite & vnie où s'accordera le mieux. En l'ordre de retirer l'escuffon du bois, gist la maistrise, auquel defaillant, defaudra aussi l'esperance de ce mesnage: parce que la plus commune faute qui se fait en ceci, procede de ce que l'escuffon ne porte quand & l'œillet, le germe necessaire pour la vie de l'ente, demeurant attaché au bois par faute de l'en sçauoir arracher. Pour cela commodément faire, le moien est tel. Apres que sur le ietton duquel desirés tirer l'escuffon pour enter, aurés tracé vostre escuffon, & de l'escorce d'iceluy sans toucher au bois, avec vn cousteau bien trenchant, couppe ce qu'il y en faudra, le manierez entre les doigts en le pressant pour l'emattir, afin de faire separer l'escorce d'avec le bois, sans toutesfois toucher à l'œillet ou bourgeon pour ne le corrompre. Puis le prenant avec le pouce & l'autre doigt ioignant, l'arracherés vn peu de force en tordant, afin que le germe se separe du bois, & adherant à l'œillet, les deux ensemble sortent avec l'escorce. Ce que cognoistrés estre fait comme il appartient, quand par dedans l'escuffon, verrés n'y auoir au reuers de l'œillet, aucun creux ni enfoncement, car y apperceuant du vuide, ce sera signe manifeste que le germe est demeuré au bois, à la ruine de l'ente. Ce qu'estant, conuendra en venir au refaire, & par tant de fois, que finalement l'escuffon demeure parfait & accompli. Mais si en cela trouuez trop de difficulté, le germe ne se voulant separer nettement du bois: faudra laisser vn peu de bois attaché au germe, qu'on coupera de la branchete, & ainsi l'enter: chose qui ne nuira aucunement à la reprise de l'ente, ains s'en fera-elle tres-bonne. Aiant ainsi leué & preparé vostre escuffon, le tiendrez entre vos levres par le bout de la queue qu'y aurez laissé, pendant que, pour le loger, inciserés le sauuageau, vous gardant toutesfois de le mouiller avec vostre salie, toute autre humeur lui estant contraire, que celle de la naturelle seve. En la partie du sauuageau la plus droite & vnie, & où l'escorce est tendre & deliée, ferez l'incision pour vostre escuffon, & en la figure de ceste lettre T, vn peu plus grande que l'escuffon: puis ouuerte des deux costez, dans icelle appliquerez l'escuffon. En cest endroit l'on se sert d'vn petit instrument appelle, Bec-de-cane, pour la ressemblance du bec de tel animal, se rapportant aussi à la figure de l'espatule de Chirurgien, fait non de fer, ains d'os, de bresil, de bouïs, ou d'autre bois ferme & lissé. Avec iceluy ouurirez la partie incisée, par l'endroit où la ligne perpendiculaire ioint la trauersante, en leuant l'escorce des deux costez subtilement, sans la rompre, pour faire passage à l'escuffon, lequel y sera mis incontinent apres en auoir retiré le bec-de-cane. Là sera aiousté & aiencé de telle sorte, que l'escorce de la partie supe-

*Pourquoy  
celle façon  
d'enter est  
ainsi appellee.*

*Adoien de  
retirer l'escuf-  
son comme il  
appartient.*

*De faire l'in-  
cision pour  
loger l'escuf-  
son.*

*De l'appli-  
quer.*

R. E



ricure de l'escuffon, baife la ligne traüerfante de l'incifion de l'arbré. & qu'il le corps de l'escuffon ioigne entierement le bois escorcé, ce qu'il fera en l'y preffant contre avec le bec-de-cane. L'escuffon fera couuert par les escorces de deux costés excepté l'œil, qui demeurera libre pour bourgeonner par la fente d'enter les deux escorces, & là prendre nouuelle vie. Ce fait, conuient lier l'ente pour l'affermir & garder d'escuenter. L'ozier n'est à cela propre, à cause de la durté, ains est de befoin telles ligatures estre de matiere souple & molle, afin de n'offenser les entes. Par dessus toute au-ter la meilleure est le chanvre, lequel en outre, est fort pour fermement tenir, qualités qu'on ne treuve és escorces, dont quelquesfois l'on se sert en ces enteurs. A telle cause employerons nous le chanvre en cest endroit, dont nous ferons nos ligatures, non en maniere de corde retorce, ains ap-plies, sans autre mistere, que de prendre vn peu de chanvre long, & d'iceluy enuiróner & entourtiller l'enteure, iusques à couvrir toutes les com-miffures & fentes. L'ente sera lié tant proprement qu'on pourra, en espar-gnant l'œillet, à ce que sans estre pressé, à l'aise il puisse bourgeonner. Se faut soigner que telle ligature soit moderément serree, non par trop de peur de gaster l'ouurage : car cuidant lier l'ente à profit, par trop estreindre l'on empesche la seve de l'arbre des'arrester sur l'enteure, comme en lieu con-uenable, ains par là l'on la contraint de passer outre, au dettirement de l'œil-let qui en tarit. Et à ce que la chaleur de la saison ne desseche l'ente, dés estre fait, aussi tost le couuertira-on avec des gros fueillars, pour quatre ou cinq iours, durant lesquels, exempt de l'importunité du soleil & des vents, en tel temps plus à craindre qu'en autre, ainsi vmbagé, les seves, du franc & du sauuage se ioindront ensemble, pour à l'aise l'ente bourgeonner & fai-re nouveau bois. L'arbre sera coupé quatre doigts ou demi pied par dessus l'enteure, ensemble tous reiets & rameaux de pied d'iceluy, à ce qu'il n'y ait rien qui en desrobe l'amour, ains que toute la substance demeure pour l'ente dont tost il s'agrandira. Ceci est aussi necessaire, que de faire ces entes-çi, plus-toit en la partie de l'arbre regardant le Septentrion ou l'Orient, qu'en autre, pour la frescheur de tels aspects, qui retiennent de ce costé-la l'escorce de l'arbre, plus subtile & humide, que ne sont ni le Midi ni l'Oc-cident, leur grande chaleur dessechant par trop le tronc de l'arbre, si que presque cuit, les escuffons n'y peuenuent profiter. Autre commodité sort de telle curieuse recherche, que les iettons prouenans des Entes, ne sont tant tourmentés des vents, estans posés au regard du Septentrion, que s'ils estoient vers le Midi, parce que la Bize donnant contre, les pousse droit à l'arbre, qui les retient & garde d'esclater : & estant la Bize du tout à crain-dre pour sa violence, contre elle auons-nous aussi plus à nous couvrir que contre autre vent. N'empeschera tel aspect, que le Soleil dès son leuer ne dé-ne en Esté à l'ente, lequel tant plus d'utilité retirera du Soleil, que plus sa-lutaire il est en telle partie du iour qu'en autre. Escheant de faire plusieurs Entes en vn mesme tronc, conuiendra se prendre garde de ce point, que de ne poser perpendiculairement les escuffons les vn sur les autres, ains indirectement : à ce que sans s'entre-empescher, chacun puisse & tirer sa-part de la seve de l'arbre, & tous ensemble, façonner l'arbre, mieux que s'ils estoient posés tous d'vn costé. Au bour de sept ou huit iours l'on co-gnoistre;

*De quelle  
matiere le  
conuient lier,*

*Comment.*

*En quel af-  
pect du ciel  
est requis  
faire l'ente  
à escuffon.*

*Ne faut mor-  
tre les escuf-  
fons directe-  
mēt l'un sur  
l'autre en  
vn mesme  
Arbre.*



gnoistre si l'arbre bourgeonnera, & ce, à la cheute du tronçon de la queüe laissé pres de l'œillet, parce que le germe s'engrossissant par la nourriture prouenant de la seve de l'arbre, expulse en hors le bout de la queüe, pour faire faire place au nouveau bourgeon, ce qui n'auindra, l'escuffon mourant; auquel cas le tronçon flaitri y restera attaché. Dans vingt ou vingt-cinq *Quand des-*  
iours suiuaus, le ietton commencera à paroistre, pouffant en hors, & lors se- *lier l'escuf-*  
ra arriué le temps de couper le lien pour esgaier l'ente: sans lequel moyen, *son.*  
l'ente seroit en danger des'estouffer, pour trop estre serré. Non plus delaie- *Le faut ap-*  
ra on à mettre à l'arbre, des bons appuis, pour supporter les nouveaux ver- *puier.*  
getons à venir; de peur d'oublier chose tant necessaire: car sans cela les vents en degasteroient plus en vn iour, que n'en sçauriés edifier dans plusieurs an-  
nees. Ainsi escuffonne-on les ieunes arbres au tronc, & les vieux és bran-  
ches: estans capables de telle façon d'affranchissement, tous arbres aians  
l'escorce tendre & nouvelle, peu exceptez, comme sera monstré ci apres. Ad-  
iouster vn peu de cire gómee ou d'argille bien subtile pour couvrir les fen-  
tes, ce seroit aider à la reprise des entes: ce que ie conseille, bien-que ce ne  
soit la plus commune façon. Car la raison est toute apparente que les entes  
s'esuentent par leurs commissures, si elles ne sont bien closes, & par conse-  
quent se perdent, à quoy le seul lien ne peut parfaitement satisfaire. Parquoy  
l'on n'espargnera ce peu de peine, que de luter proprement les entes, en y  
aioustant par dessus vne plaque quarrée faite d'escorce de saule ou d'autre  
arbre, enuoloppant toute l'enteure, par le trou de laquelle fait au milieu de  
l'œillet & le bout de la queüe sortiront, dont l'ente en la maniere susdite,  
curieusement empaqueté, ne pourra faire que bonne fin.

V O I C I vne autre sorte d'enter à escuffon, vn peu differente de la prece- *Autre escuf-*  
dente, mais de plus facile reprise. Es figures de l'escuffon & incision de *son.*  
l'arbre, gist toute la diuersité. En quarré parfait est taillé cest escuffon-ci,  
portant au milieu le bougeon avec le bout de sa queüe, & à sa mesure est  
faite l'ouuerture du sauageau pour l'y inserer, reuenant à la figure de ceste  
lettre Grecque Π. Là est emplastré l'escussó, de telle sorte qu'il ioint l'escor-  
ce de l'arbre de trois diuers endroits, s'entre-baisans parfaitement les escor-  
ces du franc & du sauage du dessus & des costés laissant l'escorce du qua-  
triesme pendante en bas, pour d'icelle, la renuersant en haut, couvrir de l'es-  
cuffon iusqu'à l'œillet, sans toutesfois le presser, pour, libre, pouffer sans de-  
stourbier. Puis luté, ou avec de l'argille ou de la cire, apres couuert d'vne pla-  
que d'escorce percee, comme dessus, finalement lié, se reprendra tres-bien,  
par le moien du rencontre des seves conioignans les diuerses escorces. Ce  
que tant asseurement ne peut auenir des autres Escuffons, par ne ioindre à  
l'arbre, de leur escorce, que le bout superieur: des costés estans seulement  
couuerts de l'escorce du sauageau, souuent à leur ruine s'esuentans par le  
vide, qui de necessité s'y laisse, ainsi les gouuernant.

P A R escuffon aussi se sert-on à enter plusieurs plantes à fleur, bouquets, *Autres plâ-*  
à la medecine, estans vn peu fortes: comme roziers, œilllets, violiers, passe- *tes que Ar-*  
velours, passe-rozes, buglosses, cichorees & semblables, pour les bigarrer & *bres, escuf-*  
diuersifier: moyen que l'expert lardinier employera, y aioustant toujours *sonnables.*  
quelque chose de son industrie selon les occurrences, pour l'illustration de  
ceste excellente science.

*En canon.*

AVSSY font tres-proprement entez plusieurs arbres en canon, Cornuchet, Tuiau, Flusteau, ainsi ditte telle sorte d'enter, des instrumens de ces noms, laquelle a esté ignoree par les Antiques, qui d'autre maniere que des precedentes, ne se seruoient à l'affranchissement de leurs arbres, auourd'huy familiarisee & vilement employee. Est necessaire en cest endroit, approprier entierement le greffe au suiet, c'est adire, les deux estre d'une mesme mesure, ne pouuant ceste sorte d'enter, souffrir l'inegalité. C'est pourquoy, sur nouueaux reiets prend-on les greffes, & sur semblables iettons l'on les infere, & canone, afin que mieux se conioignent ensemble, que moins de dispartie se treuuera par-entre eux. Les iettons pour canons, seront choisis & cueillis comme ceux à escusson, c'est à sçauoir, au bout des principales branches, gros & vigoureux, ne se pouuans commodément tirer de greffes par trop mincés. En tel endroit donc, sera prins le canon, taillé de la longueur de deux à trois doigts, portant autant de bourgeons ou œillets que la nature y en aura mis, & apres auoir couppé les feuilles & laissé les bouts des queuës, comme dessus, conuiendra en maniant, pressant, roulant entre les doigts la branchete, avec douce force, emmatir l'escorce pour la separer d'avec le bois, puis coupper l'escorce sur le bois, de la mesure susdite, finalement sortir le canon. Ce que ferez tres-bien tenant le canon d'une main, &

*Où prendre les canons.**Moyen de les retirer des branches, sains & entiers.*

le reste du ietton de l'autre, en tordant avec vn peu de violence pour separer le canon du bois avec les germes attenans aux œillets, pour sains & entiers, estre rapportez sur le sauuageau. Mais à ce qu'on ne se deçoie, ceci sera obserué, que tordre tousiours d'un mesme costé le canon, car variant en telle action, les germes ne se pourroient separer du bois, entiers comme de necessité tels les faut auoir: ce que vous reconnoistrez par semblable adresse, que celle de l'escusson, qui est, regardant en dedans le canon. Sorti qu'ayez vostre canon, sans seiourner, de peur de l'esuent, l'appliquerés sur le sauuageau en branche d'egale grosseur au canon, comme a esté dit, laquelle tronçonnee, l'escorcerés pour faire place au canon. Fendrés l'escorce de la branchete, de long en trois ou quatre endroits, la separant d'avec

*De la application.*

le bois, d'icelle faisant comme des courtoies sans les coupper: puis en la place de l'escorce sur la branchete nuë, mettez le canon, l'enfonçant tant auant, qu'en fin ioignant parfaitement au bois sauuage, la seve en ressorte en haut par-entre le canon & le bois du sauuageau, rendant humeur blanche & gluante, signe certain le canon estre au point desiré. Mais à ce que la seve ne s'esuente au detriment de l'œuvre, avec vn couteau raclez du bois escorcé, tout ce qui sur-faillira en haut hors du canon, & ce en telle sorte, que la racleure s'arreste au bord du canon, pour y seruir de rempar contre le vent, & pour garder que la seve de l'arbre ne se perde par ce costé-là, reiaillissant en haut: ne laissant du bois escorcé & racle, que deux doigts par dessus le canon, apres auoir couppé le reste. Par ainsi, la seve demeurant en son lieu, nourrira tres-bien l'ente, moiennant aussi que le canon soit fourré par le bas entre l'escorce & le bois, à ce qu'en cest endroit-là, couuert par l'escorce du sauuageau, ne se puisse esuenter. Ce sera avec moins de doute de la reprise de l'ente, si on enduit les deux bouts du canon avec de la cire, & si l'ête est envelopé avec quelques feuilles ou linges, afin qu'aucune partie de la seve ne se perde, bien que ce ne soit du commun usage. Ceci est aussi

est aussi obseruable, que de faire regarder les principaux œillets de l'enter, vers le Septentrion, pour là estre plus asseurés les vergetons en prouenant, que croissans en autre aspect du Ciel, pour les raisons dittes.

De ces deux façons d'enter, escusson & canon, se sert-on en France durant tout l'Esté, pour la continuation de la seve prouenant de la fraicheur du climat. En climat meridional, la seve s'arreste és iours caniculiers, leur ardente chaleur la dessechant, laquelle reuenue à l'entree de l'automne, lors on recommence à enter: mais à cause de l'approche de l'Hyuer, les iettons des entes ne se peuuent guieres allonger; voire l'escusson & canon, en quelque pais que ce soit, ne font en telle saison, que se reprédre sans pouffer, ou ce seroit fort peu, attendant de s'auancer au renouueau, les froidures estât passées.

PLVSIEURS AVTRES MANIERES D'ENTER  
les arbres, pour en diuersifier les fruits.

CHAPITRE. XXIV.

**P**OUR satisfaire à la curiosité de plusieurs, ie coucheray ici en rang diuerses autres façons d'enter les arbres, & en meslanger les fruits, par lesquelles subtilités aucuns s'efforcent de s'accommoder de fruitiers: à ce qu'y trouuant du iour, reiettent toute importance, nostre mesnager s'en puisse seruir selon le iugement de sa raison. Je ne feray mention des entes sur troncs de choux, sur des ormeaux, des chefniaux, des fresnes, des obiars & semblables, pour n'estre d'aucune valeur, tant pour la difficulté de leurs reprintes, courte vie, que peu de plaisir qu'on pourroit tirer de la saueur des fruits sortans de tels monstrueux mariages: dont à bon droit, condamnables, l'on ne s'amusera à telles vanités.

AVCUNS pour auoir abondance de fruitiers en font entraciner les greffes en vne perche de saule, en ceste maniere. Avec vn foret ou vebrequin ils percent la perche iusqu'à la moëlle, en autant d'endroits qu'ils desirerent auoir des arbres comme de demi en demi pied, puis à chacun trou fourrent vn greffe à ce accommodé, qu'ils lutent & couurent, afin que l'eau n'y entre par là. La perche est couchee dans terre de son long, elle est enterree, & les greffes aussi iusqu'à deux doigts de leurs sommités, lesquelles ressortant de terre à l'air, font là leurs iettons. La perche s'entracine par l'humidité du fonds, arrousé ou non, toutesfois moite: de sa substance sont nourris les greffes, lesquels se conuertissans en arbrisseaux, dans trois ou quatre ans sont transplantés au Verger. Pour ce faire la perche attachee de terre avec vne cie est tronçonnée par entre les arbrisseaux, chacun portant sa portion de la perche avec ses racines, & ainsi sont logés pour la dernière fois. Ceste façon d'enter est plus admiree qu'innite, pour le peu d'esperance de contentement; tant pour la difficulté de la reprinte; que reprintans, pour la saueur des fruits qui en pourroient sortir, d'autre goût que saul & del-agreable, ne pouuans estre ceux qui pour fondement ont le saul.

Avec le foret ou vebrequin, entre-on aussi en plusieurs endroits; mes-

me en Piedmont, heureusement : mais ces sur-sauuageaux d'espece accordante aux greffes. A l'entour d'un arbre de moyenne grosseur, duquel l'escorce n'est du tout endurcie, quoy-qu'affermie, fait-on des trous profonds de deux à trois doigts, non a trauers du tronc de l'arbre, ains pendant de haut en bas, dans lesquels l'on fourretant auant qu'on peut, les greffes taillés & accommodés au trou. Avec de la cire ou de l'argille, des escorces & ligatures l'on les assente, & finalement l'on les coupe, n'en faisant ressortir de la torqueure, qu'une couple d'œillets. Ils se reprenent fort bien, pourueu que le sauuageau soit etesté, & du pied tous reiettons ostés, afin que toute la substance paruienne aux entes.

*En passant  
les arbres.*

**P**ERSEER en trauers vn ieune arbre, de bas en haut, & par le trou faire passer (comme en lardant) vn Vergeton d'arbre de franche condition, planté & viuant auprès, est vne maniere d'enter dont aucuns se vantent, pouuoir, non seulement appriuoiser les arbres estrangers, ains de marier ensemble toutes plantes, quoy-que de contraire & extrauagant naturel. Duquel enter aiant au long discours au traité des vignes, euitant reditte, n'en parleray plus auant.

*Enter indif-  
feremment  
sur tous ar-  
bres.*

**V**N autre enter à mesme fin, est descript par Columelle, dont il se dit l'inuenteur : non toutes fois pratiqué pour son difficile vsage, & le long temps qu'il conuient y employer. Il met pour exemple vn figuier & vn oliuier, viuans près l'un de l'autre, veut qu'on coupe le figuier & qu'on en fende le tronc, & en la fente qu'on mette vn rameau de l'oliuier, le recourbant en archet, dont la cime, la liee, luttee, & fermement empaquetee, se puisse retenir, pour se reprendre sur le Figuier; puis au bout de trois ans, le couper de sa mere, afin qu'il tire toute la nourriture du figuier. De mesme ordonne-il qu'on face indifferemment de tous arbres, si on desire meslanger les diuerses especes de fruits.

*En petite co-  
ronne pour  
multiplica-  
tion de frui-  
tiers.*

**P**OUR se fournir de bon nombre d'arbres fruitiers, francs en toutes leurs parties, ceste maniere est receüe. Grande quantité de bons greffes, est inferee en petite coronne, sur le tronc d'un gros arbre de leur espece, pommier, poizier, prunier, cerizier, & semblables, pour s'y enraciner. L'arbre est choisi bon & vigoureux, non trop vieil : l'on le deschausse vn pied dans terre, là où le coupe rondement, puis entre l'escorce & le bois à la façon ja monstrée, sont les greffes fourrés en distance l'un de l'autre, de quatre doigts ou demi pied enuironnant l'arbre. Lequel ainsi rempli de greffes, est rechaussé de terre iusqu'à deux doigts près de la cime des greffes, après auoir le tout couuert d'argille & avec des escorces & liens si bien accommodé & empaqueté, que l'eau n'y puisse penetrer. Les greffes s'y reprennent, & accroissent si bien, que dans vn couple d'annees se rendent propres à estre prouignez selon qu'il est necessaire pour s'enraciner. Auquel temps, l'entour de l'arbre est deschaussé, descouurant les arbrilleaux iusqu'à l'enteeure. L'on les rennerse en hors, les prouignans & les fourrans dans terre, recourbans leurs tendres troncs, comme l'on fait les vignes, & de mesme qu'elles, faisant ressortir en haut les bouts des arbrilleaux. Par ce moyen, l'on les contraint à faire nouvelles racines & se faconnet en arbres, moyennant exquise culture & opportun arroulement : & qu'au bout d'autres deux ans, se deschauffez soyét coupez de leur mere, & comme seurez, par telle separation d'eux-mesmes,

mesmes, sans autre aide, s'acheuent de nourrir & fortifier. Auquel point paruiendront-ils dans autres deux années, pour estre propres a transplanter au Verger: où ils feront bonne fin avec telle propriété, que pour iamais tous leurs reiets se trouueront francs, par en eux n'y auoir rien de sauage.

LA maniere d'enter en piece rapportee, a quelque correspondance avec celle à l'escouffon, ayant ceci de commun, qu'un seul œillet suffit à faire vn ente. Au temps d'enter en fenté ( qui est apres l'Hyuer ) vn bon œil ou bourgeon est prins du greffe où il se trouue plus gros, bois & tout. L'on le coupe rondement, apres est refendu par moitié, & la partie en laquelle est l'œillet, comme piece de marqueterie, est appliquee sur le sauageau en lieu droit & vni, y creusant par dedans autant qu'il est conuenable pour l'y aiouster. Ce qui est necessaire d'estre curieusement accomodé, faisant entre-rentre-contrer & entre-joindre, les escorces du franc & du sauageau, si iustement, qu'il semble les deux n'estre qu'une seule piece. Les commiffures sont couvertes d'argile, & en suite y met-on escorces & liens, dont l'on forme la torqueure pour fuir toute l'incommodité qui y scauroit arriuer, & parer l'ente des iniures des saisons.

PAR communication de nouveaux iettons, les fruits communiquent leurs diuerses qualités, d'ôt ils sortent mestifs, meslingez en figures, couleurs, odeurs, saveurs. Trois ou quatre ieunes arbrisseaux plantés pres-à-pres les vns des autres seront entés pres de terre, par celle façon qui mieux vous agreera, & à mesure que leurs iettons s'accroistront les assemblerez dans vn tuiau de rozeau apres les auoir subtilement liez, pour là, par contrainte se nourrir, & de plusieurs vergetons s'en faire vne seule tige qui ainsi composee, rapportera en son temps fruit different aux communs. Ne faut oublier d'asseurer cest artifice avec des bons appuis pour les retenir ferme, à ce que les vents esbranlans l'ouurage, ne rendent vaine telle gentillesse. Les fruits à noiau, se ploient mieux à ceci, que ceux à pepin: car il ne faut que semer les noiaux pour en venir à bout, & apres contraindre les iettons à s'accroistre ensemble dans vn tuiau de rozeau, où à trauers d'un trou de pot de terre, à telle cause estant percé par dessus, & iceluy pot renuersé sur les noiaux les courrant. Par ainsi de tous ceux-là se fera vn arbre qui rapportera fruit participant de l'Abricot, de l'Auberge, de la Pêche, du Mire-couton & semblables. Comme d'autres se pourront composer produisans fruits meslingés de noix, & d'amendes, de cerises, & prunes: de poires, & pommes, de peches, & noyer, & autres, pourueu qu'on ne se dispense de marier le pepin avec le noiau accompler chacun avec son semblable tant que faire se pourra avec de tant esperer de ses gentilleses que moins l'on s'esloignera des generales maximes.

AV bout des branches ente-on tontes sortes d'arbres, par les quatre principales façons, selon les temps, vtile telle curiosité, en ce que diuers fruits pouués faire porter à vn mesme arbre: par ce moien r'af franchissant par reentemens, ceux de vos arbres qui du tout ne vous agreent.

Tous arbres dont la branche est entracinable, se conuertissent en nains, si on fourre en terre les sommitez de leurs branches renuersées sen-dessus, dessous, où s'entracinans, pouffent, mais c'est en iettans leurs rameaux tendans en bas, sans toutesfois laisser de fructifier reprenans le haut. Et à ce

aussi, que les arbres demeurent plus petits que de leur naturel, ne leur laissera-on la terre libre, ains à l'estroit l'on les resserrera, les plantant dans des caisses, où aians comme leurs morceaux taillés se maintiennent tousiours bas & minces. Seront, en outre, plaisans à voir ces petits arbres chargés de fruits en leur saison, transportés d'un lieu en autre iusques sur la table. Ainsi se laissent manier le figuier, le grenadier, le coignier, le coudrier: par dessus lesquels le Figuier se rend le plus agreable: mesme pour le respect du fruit, dont la maturité s'avance d'autant plus, que plus curieusement l'on en aura tenu les arbres en Hyuer, hors du pouuoir des froidures, & recherché pour eux, l'abri & le Soleil.

PROVIGNER LES FRUITIERS POUR  
les augmenter en nombre.

CHAPITRE XXV.

*De ces vari-  
sées, sort abô-  
dâce de pré-  
cieux Fru-  
itiers.*



EVX notables vtilités procedent du prouigner des arbres entez: Leur nombre s'en augmente à souhait, & leurs racines s'en affranchissent entièrement. D'où grande quantité de bons fruitiers sort à la commodité du pere-de-famille: qui se trouue auoit en reserue autant d'arbres qu'il desire, pour faire nouveaux Vergers, pour refaire les vieux, pour en donner aux amis, & pour en tirer argent, s'il est en lieu de vente. Mais, arbres tels, qu'il n'est necessaire de plus enter, par immediatement sortis de la bastardiere du tour affranchis. Ou bien en les reentans vne autre fois qu plusieurs, comme a esté dit, c'est pour les rendre parfaitement capables à porter fruits precieux, d'autant que dès le fondement, affranchis, ne tiennent chose aucune du sauuage. Et bien que ce ne soit le plus commun vsage, que de prouigner les fruitiers, ne laisserés pour cela de vous en seruir, pour les raisons dites. Sur-quoy, ceste maxime est notable, *Que tous arbres qui reiettent en pied, se peuent augmenter par prouignemens*: par laquelle verrons peu y auoir des fruitiers, ne souffrir le prouigner, puis que la pluspart d'iceux, reietans du pied, laissent tousiours des neveux apres eux, dont à plus forte raison les arbres enracinables par branche, se peuent facilement prouigner. Ceux qui le moins reiettent du pied, sont les noyers & amandiers, qu'à telle cause nous traiterons de ceste sorte: mais tres-bien indifferemment tous autres Fruitiers, desquels à ce les plus difficiles, sont les pommiers & poiriers. De ceux-ci neantmoins vient-on à bout par culture & arrousement sans souffrir qu'ils endurent la soif, mesmes leur premier Esté, comme de ce, sur ma propre experience vous vous poués arrester. Apres donques qu'en la bastardiere aurés enté vos arbrisseaux, & iceux auront ietté beau bois, en trois ou quatre vergetons que pour la cause qui s'offre, aurés expressement laissez; coucherez ces vergetons avec leur mere souche dans terre, à la maniere de la vigne, & de mesme les rechaufferés, faisant ressortir les bouts à l'air pour leur accroissement. Ce qui reste pour rendre ces arbres ci au point d'estre transplantés au Verger, mesme la conduite de leur brancheage, pour à propos les façonner, a esté enseigné: parquoy ce ne seroit qu'ennuieuse

*Quand sont  
les arbres  
propres à pro-  
uigner.*

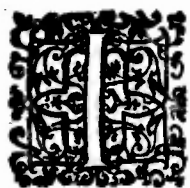
*Le moyen.*



qu'ennuieuse redite, d'en continuer le discours. Seulement ajoutterai-je ceci, que le seul prouigner vaut demi Enter, par le moyen duquel, les arbres se raffinent d'avantage à la longue, dont d'autant plus excellens se rendent-ils, que plus de fois, reïterant le prouignement, l'on les aura recouchés dans terre. Chose qu'il conuient refaire à toutes les fois qu'en autés attaché des arbres pour transplanter ailleurs, remplissant le vuide de la bastardiere, laquelle par ce moyen, comme vne source viue, fournira avec peu de labour, autant de plant d'arbres exquis, que lui imposerés, voire en telle abondance qu'elle pourra suffire à l'entière fourniture de tout vn pays.

LE PARTICVLIER LOGIS DES ARBRES, SELON  
leurs especes, & naturel d'un chacun avec la cueillette &  
garde de leurs Fruits.

CHAPITRE. XXVI.



VS QV'ES ici auons-nous discouru generalement des arbres Fruitiers, reste à particulariser leur gouvernement, selon leur singulier naturel: quād, où, & cōment, veulent estre plantés, entés, cultiués, & leurs Fruits, cueillis & gardés. A fin qu'avec moins de hazard les esleuions, que plus pres approcherons du naturel d'un chacun, dōt par ce moyen les fruits (but de ce negoce) qui en prouieront, seront & meilleurs & en plus grande abondance, que si à l'auenture & avec science enuelopee, auions planté, enté & labouré nos arbres. Ceci a ia esté dit, que plāter tost, en pays chaud & sec, & tard, en froid & humide. Sur laquelle maxime edifierons nos Vergers, prelusposans, toutesfois, que soyons en climat temperé, comme seulement de là, deuons esperer profit des Fruitiers. Ceux de nos Fruitiers qui le plustost desirent d'estre plantés, entolerai-je ici les premiers, en suite les autres selon leur temps & propre saison.

EN premier rang seront mis les Abricotiers, Aubergers, Pechers, pour leur hastif bourgeonnement. En l'Automne ou commencement de l'Hyuer est la droite saison d'edifier ces arbres, à ce qu'entracinés à temps, poussent à l'issuc des froidures, selon qu'à ce leur naturel les incite. La terre douce & fertile, plus legere que pesante, & humide que seche, est celle qu'ils desirent; pourueu qu'elle soit sous ait temperé tendant plus à la chaleur qu'à la froidure. Ils viennent de noyau, comme a esté mōstré. S'entene sur eux-mesmes, sur Amandiers, sur Pruniers, Cerisiers, & Coigners: en fente, en escussion & en canon, ainsi qu'on desire. Plus facilement toutesfois par les deux dernières manieres, qu'en fente. Escheant d'enter ces arbres-ci en fente ou au coin, ce sera tost apes l'Hyuer, voire & dans l'Hyuer mesme, en les courant exquisement, pour les pater des iniures du temps. Or comme ils precedent tous autres au planter, aussi à nuls cedent-ils touchant ceste sorte d'affranchissement: car quant aux autres entemens, la seule seve les gouuerne, qu'on employe, selon qu'elle se presente.

LES Abricotiers entés sur Amandiers, ne rendent fruit tant gros, que sur Pruniers, Cerisiers, & Coigners: à cause que les Amandiers hayssent l'eau

*Abricotiers,  
Aubergers,  
Pechers.*

*Sur quels  
sont connus*

*Enter l'Abri-*  
*cot.*

l'eau & l'abondance de fumier, & les Abricots aiment l'un & l'autre. Donc, pour preserver le pied, conuient s'abstenir de l'arrouser & fumer, mais cela vient au detrimēt du fruit, qui ne sort iamais que laid, petit, & de peu de saueur, de lieu sec & maigre. A l'arrousement & engraissement se delectent les Pruniers, Ceriziers, & Coigners; partant ne se faut esmerveiller de leur voir rapporter Abricots de parfaite bonté & grandeur. Sur tous lesquels arbres, le Prunier est recognu le plus facile à recevoir & nourrir l'Abricotier, par vne naturelle amitié qui est entre ces deux plantes-ci. Mais pour peu de temps, à cause que le Prunier n'est de guiere longue durée. Encore moins dure-il que sur le Prunier, enté sur soi-mesme, sur l'Auberger ou sur le Pecher. Inscrit sur le Cerizier, y demeure long temps, pour le robuste naturel du sujet, toutesfois pour là difficulté de la reprise, ce mariage n'est guieres pratiqué: non plus sur le Coigner, pour la diuersité notoire qu'il y a des Fruits à pepin, à ceux à noyau: neantmoins en viendra-on à bout l'entant à escusson & canon, choisissant à propos le temps, pour la concordance des seves. Estant vne fois repins l'Abricotier sur le Coigner, ne faut douter de sa longue vie, à cause que cest Arbre-ci, ne craint par trop les froidures, pour double commodité, communiquant la grosseur de son fruit à l'Abricot. Des Abricots grands, moyens, petits, void-on, differens plustost en telles qualités, qu'en espee, prouenant cela souuentefois du temps, du terroir, ou de la main du Iardinier. Aussi y en a-il de saueurs diuerses, comme de muscate. Leurs noyaux mesme sont diuers, car communément ceux des gros Abricots sont amers, & les moyens & petits, les ont doux au manger, comme noisettes. Les noyaux semés, ne produisent directement fruit du tout semblable à celui duquel ils sont venus, car ils deschéent tousiours de corps, s'appetissans. Estés semés en meilleure terre que celle qui les a nourris, se maintiendront en leur estat: mais en semblable, & leur donnant pareille nourriture, sans augmentation de culture, se diminueront & de corps & de saueur. Les petits s'entretiennent mieux en leur estat par le seul semer, que les gros. Il n'y a que l'enter qui soit à priser en ce mesnage, pour auoir fruit de requeste, & en abondance. Tout Abricot despouille nettement son noyau, au contraire l'Auberger le tient fermement.

*Auberges.*

Il y a diuerses qualités d'Auberges, toutes symbolisāns avec les Abricots. Les Auberges incarnates d'un costé, jaunes de l'autre, colorees de rouge-brun en la chair attachee au noyau, sont fort prises. Celles aussi de jaune doré, duracines, ayans la chair ferme. Plus ou moins chargees de couleur sont les vnes que les autres, selon le fonds & le solage. De compagnie avec les raisins se meurissent les Auberges, excepté vne espee qui est plustost meure que les autres d'environ six semaines, & ce qui en outre, la rend recommandable, est la saueur muscate qu'elle a particuliere: au reste de plus petit corps, qu'aucune des autres.

*Peches.*

ENCORES plus qu'en Auberges l'on abonde en especes de Peches, discernées par leurs diuerses grandeurs, couleurs, saueurs. Les grosses jaunes durans, surpassent toutes autres en bonté, pour leur agreable goust, & longue conseruation, se laissans facilement secher au Soleil: comme c'est aussi du naturel de toutes autres Peches, que d'estre pelées & sechées pour le facile

cile despoillement de leurs noyaux. Commodité qu'on ne trouue, ni és Abricots, ni és Auberges, difficilement se pouuans long temps garder, qu'en confitures & compoites: pour laquelle cause, conuient les manger venans freschement de l'arbre. A autre vîage, ne sont non plus propres les Presses, Pauies, Mirecotons, Alampers, Groignons, Pesche-noix, Pesche-noire & semblables fruits à noyau, estans tous de mesme parentage avec les sus-nommés: mais par diuers entemens, à la longue, se sont esloignés de leur origine. De ces fruitiers-ci, exacte distinction n'en peut estre faite qu'avec beaucoup de difficulté, se diuersifiés encores à toutes les fois qu'on les transmüe de terroir ou de climat. De se peiner d'enter ces arbres-ci, n'est aucunement necessaire, à cause que par le seul semer, les fruits sortent fort bons: toutesfois meilleurs par la vertu de l'enter. Tous lesquels Arbres, Abricots, Auberges, Peches & leur suite, sont d'eux-mêmes de courte vie, specialement les entés, pour la delicatelle qu'ils ont plus grande, que les autres. De ce nombre, ceux qui le moins durent, sont les Abricotiers, & Aubergers, ne pouuant leur tendreur souffrir grandes froidures. C'est pourquoy qui desire n'auoir faute d'Abricots ni d'Auberges, se resolue d'en plâter des arbres chacun an, cōme l'on fait des choux, afin que les nouveaux substitués aux vieux, fournissent à toutes saisons abondance de Fruit. Les Pechers résistent vn peu d'auâtage, mais non tant qu'il ne faille passer par tel chemin, si on veut auoir continuation de cueillette de Peches. Par autre moyen que par replanter de nouveau, se remeuble-on d'Aubergers; c'est en leur couppant le tronc entre-deux terres quelques quatre doigts, où rejetsans, se renouellent aussi tost, si que dans vn couple d'annees se remettent à Fructifier comme deuant, tant ils sont de bonne volonté. Le temps en est à l'issüé de l'Hyuer, en temps beau & serein, & la Lune en son premier quartier. Les Pechers aussi, se remettront par tel moyen, pour la sympathie qui est entre telles plantes, lesquelles ont aussi de commun, le mourir plustost par le bas des branches (ou au moins d'en faire le semblant) que par leurs bouts & cimes: dont à voir, ces arbres sont rendus mal-plaisans, passé qu'ils ayent leurs six ou sept premiers ans.

*Ne viennent  
longuement.*

Tout d'vne main a esté pourueu à la cueillette des fruits de ces arbres, leur seul discours nous ayant suffisamment instruits à cela. Seulement auisera-on de ne les tirer iamais des arbres qu'en bōne maturité. Des gardables & propres à secher, pour en faire prouision pour l'Hyuer: & des autres, s'en seruir à manger au iour la iournee durant la saison: & d'en appareiller aussi en confiture & composte, où ils se ployent tres-bien: mesme l'Abricot confit au sucre, paroist entre les exquises confitures.

ESTANT l'Amandier Arbre primerain, aussi sera-il mis des premiers en terre, voire dès le commencement de l'Hyuer, la Lune estant en decours, le temps non venteux, ne pluuieux. Il se plaît en lieu exposé au Soleil, chaud, & sec, plus pierreux & sablonneux, qu'argilleux: hayssant les humides & fortes terres. Est de petit entretien & de bon rapport: & le seroit meilleur, s'il ne se hastoit tant à fleurir, auenant tres-souuent, que n'estans es-coulees les froidures de l'Hyuer, lors qu'il produit ses fleurs, toutes sont emportées par le mauuais temps, & avec elles, l'esperance du fruit. C'est le vice de l'Amandier, pour lequel cortiger on a recours au planter, *Faire fleurir.*

qui

*L'Amandier  
comme à  
point nom-  
mé, pour en  
preserver les  
fleurs.*

qui gouverne le fleurir : car en semblable temps il fleurira , qu'au parauant l'on l'aura planté, ayant atteint l'aage de porter : & à cela continuera-il durant toute sa vie , selon que par accident ce remede a esté trouué salutaire. Pour donques faire fleurir l'Amandier, comme à point nommé & temps asseuré, nous le planterons vers la fin du mois de Feurier, ou au commencement de celui de Mars, & lors fleurissant, la tardité de la saison conseruera la fleur pour le fruit. En ce tardif planter, la reprise de l'Arbre est tres-douteuse, pour son naturel hastif à bourgeonner, qui auoit fait ordonner à nos Ancêtres, de le loger en terre des premiers, comme a esté dit: mais elle s'assurera par l'atrouer quelques fois en son premier Esté, és plus importunes chaleurs, mesme n'ayant le Printemps esté suffisamment pluuieux. Ne craignés que la seve de l'Amandier (qui en telle saison est fort apparente) empêche la reprise, car plustost elle la fauorise, pour le naturel de tous Arbres, dont le fruit fournit de l'huile au mesnage, voulans estre plantés en primevere, comme l'Oliuier & le Noyer. Le Mesnaget estant fauorisé du climat, fournira d'Amandiers ses legères terres, aux bleds desquelles ne nuiront-ils beaucoup, n'estans par trop fournis ni de racines ni de rameaux. C'est sans doute que l'abondance de famier tue les Amandiers, qui sera pour auis, afin d'en esloigner des racines tous engraissemens, estant question d'amender les terres complantées de tels Arbres. Ne conuient de necessité enter l'Amandier, d'autant que franc, sort immédiatement de la semence : toutesfois telle curiosité aide beaucoup à en affiner le fruit, & à l'adoucir avec: car d'amer, il deuiet doux par enter, seul remede à tel changement: quoi que certains Antiques nous ayent laissé par escrit, cela se pouuoit faire en voidant l'humour amere de l'Arbre, par vn trou fait pres de ses racines, apres l'auoir profondement deschaussé. Escheant d'enter l'Amandier, ce sera en canon plustost que par autre maniere, bien qu'il souffre passablement l'estussion, mais non l'enter en fente, à raison, tant de la durté de son bois, qui par trop restindre estoufferoit le greffe, que par ne se vouloit fendre à propos. Pour conuenablement ouurer en cest endroit, est de besoin ertester les Amandiers qu'on veut enter, & celui duquel l'on desire tirer des greffes: & ce vn an deuant, afin que & canons & sujets estans de mesme aage & grosseur, se puissent parfaitement bien conjoindre ensemble. Deuant ou apres auoir bourgeonné, se font faits ces entes-ci: pourueu que les Arbres & les greffes soyent entrés en seve, ainsi qu'on le pratique és chassaniers, ci après noté. Peu d'Amandiers se trouuent ne tenir quelque chose de l'amer, auquel vice les arbres augmentent, à mesure qu'ils s'auancent en aage, tendans plus à l'amertume, les vieux que les nouveaux Amandiers.

*Quand re-  
cueillir les  
Amandes,*

•

*Comment  
les garder.*

La cueillette des Amandes, sera lors qu'elles commenceront d'elles mesmes à cheoir des arbres, nuës & despouillées de leur premiere couverture : lesquelles l'on abatra avec des perches, sans offenser les arbres que le moins qu'on pourra, choisissant pour ceste ceuvre, vn beau iour & chaud. Puis, du tout desueloppées, leur ayant osté par force ce qui de leur peau ne se fera voulu oster par gré, seront exposées au Soleil pour deux ou trois iours, afin de s'y secher. Apres les retirera-on à couuert sur des planchers, les y tenans escartées, & les remuant souuent, pour s'y acheuer d'apprester : à ce que voides de toute nuisible humidité, soyent finalement re

ment retirées au grenier, & là emmoncelées, estre cōseruées saines plusieurs années.

En mesme saison que l'amandier sera planté le Coudrier, c'est à dire, de *Coudrier.* bonne heure, à cause de son auancé bouter: n'estant tant à craindre le degast de ses chatons par les froidures, que pour les en preseruer, l'on en falle reculer le planter de l'arbre, ainsi qu'on fait de l'amandier pour le respect de ses fleurs, comme a esté representé. Il requiert terre de moienne bonté, plus legere que pesante, plus humide que seche. Quant à l'aer, quel qu'il soit, chaud ou froid, ne s'esloigne beaucoup de son naturel: car on le void s'accroistre & és montagnes froides, & és campagnes chaudes, mais spécialement en certains quartiers du Viarés, esquels pour l'esleuation du pays la vigne ne peut croistre, où toutesfois le Coudrier viét naturellement: & à la coste de la mer Mediterrance vers Marseille, climat chaud, d'où l'abondance des Noisettes est distribuee par toute la France. Le fruit du Coudrier est diuersément appellé, Auclaines & Noisettes, aussi y en a-il de diuerses figures & conditions, rondes & longues, franches & sauuages. Touchant la figure des Noisettes, il y a peu d'arrest, car de toutes s'en trouuent de bonnes, toutesfois moins de fausses, des longues, que des rondes: mais à la condition faut auiser soigneusement pour n'en prendre que des franches. Il n'est question de s'amusser à affranchir les Coudriers sauuages, puis que les branches des francs s'enracinent avec autant de facilité que les sarments de vigne. Et comme la vigne avec plus d'auancement s'edifie par plant cheuclé, que par simple sarment, aussi en cest endroit prefererons-nous les rejettons enracinés prins és pieds des vieils arbres, aux seules branches, desquelles, neantmoins ne ferons difficulté de nous seruir, en cas de necessité. Or soit plant enraciné ou non, nous le choisirons de la meilleure race qu'il sera possible, autorisée par l'experience. Les plus remplies Noisettes, sont le plus à priser, à laquelle marque nous-nous arresterons, sans auoir esgard au corps: car souuent auient que les plus grosses Noisettes, sont les moindres en valeur, le dedans de leur fruit estant leger, languis, ridé, de mauuais goust, dont la debite est d'autant plus auilee, que moins l'on tire d'argét des choses legeres que des pesantes se vendans au poids, ainsi que d'ordinairement l'on fait de ce fruit-ci: preferant neantmoins les grandes aux petites Noisettes, les deux estans bien qualifiés. Cest aussi marque de bonté aux Noisettes, que la couleur de leur coquille, laquelle tant plus approchera de rouge tant mieux vaudra: pourueu aussi que la coquille ne soit trop grosse & dure, ains moderément espesse & ferme. Sous ces adresses nous edifierons la Coudraie, soit, ou par plant enraciné, ou par brâche: ou par vn troisieme moien, de semence: laquelle facilement & avec beaucoup d'vtilité, l'on employe és endroits où le plant defaut. Les jettons venus de la semence, sans les transplanter, se couuertissent en bons arbres, pourueu que la semence soit mise enuiron vn pied dans terre, à ce que les arbres en prouenans se trouuent sortir d'assez profond, pour leur affermissement. Ainu auindra pourueu qu'on ne remplisse la fosse, y mettant la semence, ains on en laisse demi pied de vuide attendant de la combler l'année d'après, les iettons s'estans haussés. Ce sera avec espoir de bon & certain reuenu, si sans nous restreindre à nombre certain de Coudriers nous en plantons grande quantité (à l'exem

*Marques de  
bonnes Noisettes.*

(à l'exemple de Marseille, où la terre est fructueusement employée à la nourriture de ces arbres-ci, & des Figuiers.) D'autant que les Noisettes, estans de tres-facile recolte & de semblable conseruation, se gardent plusieurs années & toutes entieres, non cassées comme amandes, se vendent aux marchands, qui ainsi les transportent par toutes les prouinces, dont le mesnager tire argent, & du bon & du mauuais de ce fruit-ci.

*Racolte & garde des Noisettes.* SUR la cueillette, ceste obseruation est notable par prouoyance que de logger les Coudriers dans l'enceint des iardinages, ou ailleurs, d'où l'on en puisse aisément & sans perte, retirer le fruit de luy mesme cheant des arbres: car c'est ainsi qu'il conuient le recueillir, sans se donner peine de l'abatre. Attendu qu'il desire estre serré en parfaite maturité, pour estre & rempli en dedans, & roux en dehors: qualités venâtes par le seul benefice du Soleil, avec la patience du laisser le fruit sur l'arbre, iusqu'à ce point là, qu'il s'acheue de preparer. Apres qu'on aura amassé les Noisettes presque nuës, avec peu de peine le reste de leur despouille sera ensevé, s'en allant en poussiere: puis le fruit mis au Soleil pour quelques iours, s'y preparera, pour en apres le serrer au grenier, l'emmonceler en lieu sec, toutefois peu aëre, & là le garder, tant qu'on voudra attendant l'usage & la vente.

*Ceriziers.*

NOUS planterons les Ceriziers & Guiniers enuiron le plus court iour de l'an, si nous voulés suivre la doctrine des Antiques: lesquels arbres pour la rarité, ils traitoyent curieusement. L'on dône à Lucullus l'appriuoisement des Ceriziers en Italic, où il les fit transporter de Pont, apres ses victoies contre le Roy Mithridatés, le nommant *Cerasium*, d'une cité ditte *Cerasos*, d'où il les tira. Depuis ce temps-là, l'Italie non seulement s'en est trouuce fournie, ains par son entre-pos, le reste de l'Europe, si qu'il n'y a aujourd'hui prouince desgarnie de tels arbres. Le lieu propre pour le Cerizier & Guinier, est celui qui plus participe du sablon que de l'argille, de l'humide que du sec, estant sous climat temperé, plus chaud que froid, bien qu'il souffre assés patiemment les iniures des froidures. Comme il y a plusieurs sortes de Cerises, aussi diuersement sont-elles nommées selon les pays: non toutesfois sans quelque confusion: car en France on appelle, *Cerise*, le fruit qu'en Languedoc on dit, *Agriote*, & la Cerise de telle prouince est nommée en France, *Guine*. Toutes lesquelles Cerises se discernent par leurs grandeurs, figures, couleurs, gousts: s'en voyant des grosses, moyennes, petites, rondes, longues, plattes, renfendues: des rouges, blanches, noires: des aigres, des douces: des molles, des dures: & des autres meslangées de diuerses qualités. La Cerise ou Agriote est plus aigre que douce, comme tirant son nom de là: au contraire, la Guine, plus douce que aigre. Plus de sortes y a-il de la douce que de l'aigre, de ceste-ci ne s'en trouuant que de deux ou trois sortes, desquelles la grosse Agriote, ayant la quenë courte, le noyau petit, estant de couleur rouge-brun, surpasse les autres en valeur: mais de ceste-là, le nombre en est beaucoup plus grand: parmi lequel, paroissent pour les plus prisees, les duracines, appelées aussi, *Graffions*, mot prins en Dauphiné, generalement pour toutes sortes de Guines. Ce seroit non seulement trop entreprendre, ains se confondre, de rapporter les noms que les Italiens, Piedmontois, & Espagnols donnent à ces fruits-ci, suffira d'en représenter quelques vns des plus visités des prouinces.



provinces de ce Royaume, pour les approprier és lieux esquels l'on est.

CERISES sont Guines presques sauuages & petites, tenans de l'amer, dont elles portent le nom. *Noms des Cerises.* Cœurs, sont assés grosses, poinctuës & fenduës, ainsi dittes à cause de leur figure ressemblant, & en leur chair & en leur noyau, aucunement le cœur d'vne creature humaine, par aucuns, sans grâde raison, appellees aussi, Cerises heaumees, & leurs Arbres Heaumiers. Non plus pouuons-nous dire pourquoi d'autres Cerises sont dittes, Pingueriaux; Rodanes, Gressions & semblables: tres-bien des Musquates, dont le goust rend raison de leur appellation: l'on les peut accoupler avec les Cœurs, pour la conformité de leurs communes & exquisés qualités. Ces noms sont donnés aux Guines, non aux Agriotes, qui ne se discernent autrement que par les marques susdites.

LES Ceriziers & Guiniers se delectent d'estre entés. Si c'est en fente qu'on desire de les affranchir (car ils reçoient tout entemens) le plustost sera le meilleur apres les grandes froidures, sans attendre que les sauuageaux poussent, à cause de leur hastiueté à bourgeonner à l'approche du Printemps. Sur eux-mesmes est leur droit enter, mettant des greffes de fruit aigre, sur Arbres le portans doux, & au contraire, pour les melanger: ce qui reuiet tousiours à commodité, tendans par tel moyen, des fruits agreables à la veüe & au goust. Le Prunier reçoit aussi le greffe du Cerizier & du Guinier, & ce sans extrauaguer: veu que ce sont tousiours Arbres de Fruit à noyau, mais tel entement n'est de longue duree, pour la foiblesse du sujet.

LA cueillette des Cerises & Guines se fait de iour à autre, selon le cours de leur maturité, pour les manger fresches & confire au sucre & au miel, principalement les Agriotes, comme à ce les plus propres. *Leur cueillette & usage.* Aussi de toutes les especes des mieux qualifiees, en sechera-on au Soleil ou au four, pour seruir durant l'annee à l'appareil des viandes, en sauces, pastés, tartelages.

SI le Prunier estoit autant rare, comme precieux en est le fruit, il seroit rengé entre les choses les plus prisees des champs, suiuant la maxime, *Prunier.* Que le plus de frable, est ce dont l'on iouye le moins, mais pour só facile accroist cest arbre-ci, est accompté entre les plus communs. Autre viande que Prunes, ne sont les Dattes & Mirabolans, & toutesfois pour merueille l'on nous les apporte des país Orientaux & Meridionaux, pour le respect d'aucunes poires ne pommes, telle peine n'estant prinse. Comme les excellents vins rendent celebres les lieux de leurs origines, ainsi en est-il des pruneaux, qui donnent nom à plusieurs endroits d'où l'on les tire. Tout ce Royaume fait cas des pruneaux de Brignole, de Valebregue, de Tours, de Reims, de Saint-Antonin, de Priuas, de Saint-Trufemus, pour leurs precieuses qualités. Et là & ailleurs, mesmes en Prouence & Lâguedoc, plusieurs Prunes se *Les diuerses especes de Prunes.* recueillent de diuerses sortes, dont les principales sont, les trois Perdigones, les Imperiales, les deux Royales, les Dattes, de Chipre, de Ierusalem, les deux Brignons, gros & petit, des quatre Dames, blanc, noir, violet, rouge, des trois Cathelanes, vertes, blanches, violetes, des Medecinales, des Damaisines; par ces noms presques cognuës par tout. Outre lesquelles, infinies especes s'en voyent differentes entre-elles en toutes sorte. Le Prunier s'edifie facilement, car soit deuant ou apres l'Hyuer qu'on le plante, sous

sous les generales obseruations, tousiours il vient bien. Mesme facilité trouue-on pour le respect du terroir, aimant toutesfois, mieux estre logé en fonds leger & humide, qu'en pesant & sec. Quant à l'air, sous quel qu'il soit, neantmoins temperé, toutes sortes de Prunes de moyenne bonté viennent bien : mais les exquisés & precieuses, ne sont propres qu'és climats chauds, esloignés des excessiues froidures. Sur lui mesme s'ente le Prunier, plus profitablement que sur aucun autre sujet. Conuient s'auancer à faire ces entesci, pour les raisons dites des Abricotiers & Ceriziers, ainsi par degrés conduisant ces arbres.

*Leur apparence est pour les conseruer.*

TOUCHANT la cueillette & garde des Prunes, comme leurs qualités sont diuerses, diuersément aussi les conserue-on : car aucunes sont sechees entieres sans peller ne trancher, autres sont pelles ou trachees, & en tel estat exposees à la chaleur du Soleil pour secher, lequel defaillant, sont mises dans le four moderément eschauffé. Au peller y a aussi de la diuersité, car aucuns pellent les Prunes avec des cousteaux, autres pour gagner temps les plongent dans la lexieue à ce preparee, qui leur enleue la pellicule. Celles qu'on transporte de la Prouence, sont plus mignardement gouuernees, selon aussi la delicateffe du fruit. L'on les met secher sur des pointes d'espine, les y fichant l'une apres l'autre sans s'entretoucher, apres est le buisson suspendu à l'air, par vne corde attachee à vn baston. Mais c'est apres les auoir deschargees de leur pellicule, laquelle on leur oste avec des cousteaux faits de rozeau ou de canne, afin que la rouille du fer n'en sallisse les Prunes. Incontinent apres on les pique au buisson, où elles demeurent vn couple de iours exposees à l'air, non à la nuit, de crainte des roseees, à telle cause les retirât dans le logis sur la vespree. Touchant au noyau, on ne l'oste pas quand & la pellicule, mais c'est deux iours apres, qu'estant la Prune emmatic, avec les mains bien nettes l'on le fait sortir du costé pointu en le pressant entre les doigts, sans autre incision que celle que lui-mesme se fait en pesant la Prune d'où il se fait voye pour sortir. Ainsi la Prune demeure entiere, & ronde comme vne figue, pourueu aussi qu'elle soit apres ajencee entre les mains. Ce fait, on ne remet plus la Prune au buisson, ains on la repose sur des tables ou clayes bien nettes, exposees au Soleil encores pour vn couple de iouts. Puis estans moderément sechees, & sans attendre que leur humeur soit du tout tarie, on les met dans des boëtes bien ferrees, pour se s'acheuer de confire : à la charge, toutesfois, de les visiter souuent durant leur premier mois, pour les esuenter lors qu'on s'apperçoit en auoir besoin. Ainsi en general l'on se gouerne en ce mesnage, ce qu'on ne peut plus particulierement specifier, chacun ayant ses obseruances singulieres, selon la propriété de son lieu. Tous neantmoins s'accordēt à ce point, que de ne cueillir iamais ce fruit-ci, que parfaitement meur, pour le peu de plaisir qu'il y a de le manger vert. Et pour l'impossibilité aussi de le conseruer prins mal qualifié : ioint que posé qu'il se conseruast, le pauvre goust de telle confiture, manifesterait l'impatience de ne l'auoir laissé conuenablement appareiller sur l'arbre.

*Pomnier.*

LES Antiques Payens adoroient leur deesse Pomona pour tutrice des Vergers, ainsi appellee de ce nom de Pomme, presques general & donné à plusieurs fruits : lequel par succession de temps, restreint à vn seul par icelui

luy sont auourd'huy seulement entendues les pommes vulgaires cognéës par tout le monde. Desquelles entendans parler en cest endroit, laisserons les pommes de coin, les pommes de grenade, d'orange, de pin, & autres portans ce titre, pour estre remarquées à leurs specialos appellations. Or comme ce nom-là estoit le temps passé communiqué à diuers fruits, aussi à present nostre pomme en comprend sous elle plusieurs especes, voire tres-differentes, lesquelles l'on ne peut représenter sans s'esbahir, tant pour leur grand nombre, que diuersité de leurs loüables facultés, & agreables faueurs. Aussi c'est l'honneur du Verger, que le pommier, accouplé avec le poirier, faisans ces deux arbres-ci, le gros des Fruitiers, & fournissans pour toutes les saisons de l'année, des Fruits en abondance: n'estant repas, que sur table l'on ne puisse seruir des pommes & des Piores. Mais afin de ne se confondre, ie traicteray premierement du Pommier, & en suite de l'autre.

Le pommier est arbre assés grand & touffu, tel se rendant planté en saison, & logé en fonds & air agreables. Deuant ou apres l'Hyuer (selon les distinctions ia faites) le mettra-on en terre, choisie plus sablonneuse qu'argilleuse, vn peu pierreuse, neantmoins fertile, & telle qu'il la faut pour les meilleurs segles: non seche, ains vn peu humide & l'air approchant plus du froid que du chaud, toutesfois, temperé. Le Pommier sera enté en fente, <sup>Quand & où le planter.</sup> lors qu'il commencera à bourgeonner, non deuant, quoy que ce terme eschee vers le mois de Mars ou d'Auril, estant ce le secret de le faire asseurement reprendre, comme a esté dit. Il s'entera sur luy-mesme, & aussi fort commodément sur le poirier, pour la conformité de leurs natureles, dont le fruit en sortira tres-bon, & y sera l'arbre plus asseuré du ver que sur son propre tige, pour n'auoir le ver tant de prise sur le poirier que sur le pommier. Le coignier le reçoit aussi volontiers, mais n'y dure pas longuement: ne pouuant la foiblesse du tronc, supporter la pesanteur des branches, dont à la longüe le coignier se trouue opprimé. En l'aubespain, le pommier est de bonne duræ, pourueu qu'il soit enté deuant que le planter, pour fouter l'enteure dans terre: & dés-là, l'arbre prendre le fondement de son tige, dautant que l'aubespain ne s'engrossit si tost, ne tât, que le pommier. Et en petite couronne & en escusson & canon profitablement ente-on le pommier s'en somme, tant cest arbre est de facile manierement, on l'affranchit par toutes les manieres à ce receuës.

ENCORES qu'il ne soit necessaire de s'arrester aux particuliers noms de chacune espece de pommes, estant plus question d'auoir des bons fruits, que de magnifiquement les nommer: si est-ce qu'il y a du contentement de sçauoir comment on les appelle, par cy, par là, afin aussi que de la generalité de telles appellations, nostre meïnager puisse discerner les fruits, sans toutesfois par trop s'y asseurer, pour la foiblesse du fondement. Procedant cela du climat & du terroir, qui changent les noms des Fruits, comme a esté dit. l'entend me çontenir dans les limites de ce Royaume & de son voisinage, Car quel besoin est il de parler des pommes *Pelusiennes, Siriques, Marcianes, Americaines, Scandianes, Sextianes, Manlianes, Claudianes, Marianes,* & autres de l'Antiquité, veu que le temps a renduë vaine telle curiosité? Les noms suiuans, comme les plus remarquables de ce siecle & en ces climats-cy, nous seruiron de guide, *la Melle ou Pomme-Appie,* ainsi ditte de Claudius

Appius, qui du Peloponneſe l'apporta à Rome. *La Roze, le Court pendu, la Reine, le Blanc-dureau, la Paſſe-pomme, la Pomme de-Paradis, la Pomme-de-Curſim, de Rougelet, de Rambure, de chaſtinier, de Franc-eſtu, de Belle-femme, de Dame-lane, de Carmaignolle, la Sandouille, la Pomme-de-Souci, la Pomme-tire, Courdaleaume, Turbet, Bequet, Camiers, Coët, Germaine, Blanc-doux, Memmerot, Fucillu, Sapin, Coqueret, Cappe, Renouuet, Eſcarlatin, Eſpice, Peau-de-vieille, Pôme-poire, ou Oignonnet, Barberiot, Giraudete, la Longue, la Calame, la Muſcate, la Boccabreué, la Couchine, la Bourguinoſte, la Pupsne, la Pomme de George, de ſainct-Ian, d'Hereet.* Sur toutes lesquelles Pômes, nous choiſirôs les races les plus remarquables en bonté de gouſt & de conſeruation, pour la fourniture de nos Vergers: n'y en mettant des autres, que pour en paſſer la fantaſie. Ainſi par exquiſe election prendra tref-bon fondement noſtre Jardin fruitier, pour durer longuement en reputation, à l'honneur de ſon fondateur. Dans ce grand roolle de pommes, s'en treuuent de diuerſes ſortes des groſſes, moiennes, petites, des longues, des rondes, des rouges, des iaunes, des blanches, des vertes, voire des noires, comme la pomme de Caluau, noir en l'eſcorce, blanc en la chair: des douces, & des aigres, des mangeables crus, & cuites, augmentans ou diminuans en ces qualitez-là, ſelon les ſituations. Il y a peu de pommes d'Éſté, ne s'en recognoiſſant guiere plus que de deux eſpeces, l'une eſt la petite Pomm ſainct-Ian, meure enuiron le commencement de Iuillet, l'autre eſt du mois d'Aouſt, ditte de Grillot. Celles qui reſtent, ſont toutes de l'Automne, qu'on recueille en telle ſaiſon, toutesfois en diuers iours par l'ordre de leur maturité à ce plus s'auanceans les vnes que les autres, pour la variété de leurs naturels, non tant, neantmoins, qu'aucune precede les raiſins.

*Cueillir &  
conſeruer les  
Pommes.*

LA maîtriſe de la conſeruation des fruits, giſt au meurir. Parquoy eſt requis d'attendre que les pommes ſoient meures en perfection, auant que de les recueillir pour les garder. Car prenant ce point, c'eſt ſans doute qu'elles deſcherroyent toſt au grenier, ou par pourriture, ou ſeſtriſſeure, & ſi demeureroient de pauvre ſauueur: excepté quel que petit nombre de certaines groſſes farineuſes en leur chair, & de peu de liqueur, qui veulent eſtre cueillies vn peu verdelettes. Les premieres meures, ſeront donques, celles que premierement tirerons des arbres, pres les autres ſelon leur ordre ſans diſtinction d'eſpece. Les tardiues à meurir, ſeront laiſſees ſur l'Arbre, inſqu'à ce que les gelces d'Automne les ayent touchees, trois ou quatre fois, pour accroître & fortiſier leur bonté & garde. Pour en general cueillir toutes pommes, faut choiſir les iours beaux & ſereins, eſchauffez du Soleil ſans brouillars ne pluyes, ſur les dix heures du matin, pour donner loïſir au Soleil d'auoir paſſé deſſus, afin que moins elles ſe reſſentent de la freſcheur de la nuit precedente. A telle obſeruation ſera jointe ceſte-cy, que de cueillir en l'arbre: les pommes à la main, l'une apres l'autre, la queuee attachee au fruit: ſe donnant garde de ne caſſer rien, s'il eſt poſſible, par heurt ni autrement. Puis mettra-on à part les intereſſees, pour eſtre mangees les premieres: & les ſaines & entieres, ſeront tout doucement portees au grenier, où elles repoſeront par races diſtinctes, ſans meſlange. Aucuns gardent les pommes eſtendues ſur des aix, avec, ou ſans paille, ne ſouffrans qu'elles s'entre-touchent. Autres, par contraire vſage, les emmoncellent comme bled, ſans  
les remuer

les remuer que pour en prendre à manger: croyans que la curiosité de les reuoir, pour en separer les pourries d'avec les saines ou autre occasion, gaste tout le monceau. Ceste façon-cy, est aussi receuë par aucuns. Les pommes sont enfermees dans des tonneaux defoncés d'un bout, assis sur l'un de leur fons, l'autre regardant en haut; & parmi elles, est mise de la paille pour les garder de s'entre-froisser: le tonneau est apres r'enforcé, si iustement que l'air n'y puisse entrer, non plus que s'il estoit rempli de vin, là les pommes se gardent saines & entieres, iusqu'au Printemps. Mais plus asseurément & plus l'onguement se gardent les pommes dans les tonneaux, en ceste maniere. Sans y mettre aucune paille, l'on les emmoncele dans le tonneau, les y atrengant doucement l'une apres l'autre sans les presser: puis est le tonneau fermé allez grossierement, sans se soucier de respirer ou non. Ceste curiosité y est aioustee, que l'humeur que les pommes, ainsi pressées, rendent en suant; est sechee avec un linge blanc, avec la sueur ostant la cause de leur pourriture. De dix en dix iours l'on les visite, vne-à-vne, curieusement les essuiant, sans les presser, tout doucement les remuant de lieu en autre: ce que reiteré par trois ou quatre fois, & en somme iusqu'à ce qu'on recognoistra les pommes ne suer plus, dont deschargées de telle humeur nuisible, se garderont sainement de là en hors tant qu'on voudra.

CHACUN consent à cecy, que le lieu auquel l'on garde les pommes, doit estre temperé de chaleur & froidure, non humide, ains sec & modérément aéré. Les pommes qui se trouueront cassées quand l'on les cucillira, non toutesfois pourries; seront employées en la boisson, l'usage du pain le portant, ou à tel defaut, l'on les coupera à quartiers, puis sechees au Soleil, ou au four, seruiront au mesnage durant l'année, les faisant manger par les valets trempées en vin, ou en potages: ou meslees au pain, avec le bled reduites en farine, si l'abondance de tel fruit n'en fait reseruer pour les pourceaux. N'est conuenable de confire des pommes pour la table du seigneur, ni au sucre, ni au miel, ni au vin-cuit: parce que ce fruit ne se peut guiere bien accommoder à aucune sorte de confiture: tres-bien en tartellages, buignets & semblables gentillesses de cuisine, pour estre mangé incontinent, qui est tout le desguisement qu'il souffre.

*Quel lieu ro  
quis à la  
garde des  
pommes.*

EN mesme saison que le pommier, est planté le poirier, en mesme sorte: & en mesme façon & temps, est enté & affranchi, pour la sympathie de leurs mœurs. En ce peu discordent-ils par-entr'eux, Que le poirier ne monte si hautement, que le pommier, Qu'il aime plus l'air chaud, que le froid, toutesfois temperé, Qu'il profite plus en terre tendante à l'argille, qu'au sablon, telle que les fromens la desirent. Sur luy-mesme s'ente le Poirier, sur le pommier aussi, en change de pareille facilité: & en somme, sur mesmes suiets que le pommier se reprend & vit le Poirier, comme semblable soin est requis au recueillir & garder les poires que les pommes: toutesfois, sous les diuersitez ci apres representees. Il n'y a arbre entre tous les priués qui tant abonde en especes de fruits que le Poirier, dont les diuerses sortes sont innumerables, & leurs differétes qualités esmerueillables. Car despuis le mois de May iusqu'à celui de Decembre, des poires bonnes à manger se trouuent sur les arbres. En considerant particulièrement les diuerses figures, grandeurs, couleurs, saveurs & odeurs des poires, qui n'adorera la diuersité sage

*Poirier.*

*Où & comment le planter & enter.*

de l'ouurier ? Des poires se voyent rondes, longues, goderonnees, pointues, mouffes. Des petites, moyennes, grandes. L'or, l'argent, le vermillon, le fatin vert, reluisent aux poires. Le fuctre, le miel, la canelle, le girofle, y sont fauourés. Et flaitiez, le musc, l'ambre, la cinete. Bref, c'est l'excelléce des fruits que les poires, & ne seroit digne Verger, le lieu auquel les poiriers & pommiers defauroient selon qu'ensemble les auons accouplés. Les Antiques Romains se sont plus arrestés aux Poiriers qu'à nul autre fruitier : & des estrangeres nations, non seulement en-ont-ils transporté les races en leurs Vergers, ains leur ont fait porter les noms, comme tesmoignent ces tiltres tirés de l'Antiquité, poires *Pompeianes, Coriolanes, Dolabellianes, Decumianes, Licerianes, Seuerianes, Amphorines, Volesmes, Neuanes, Tarentines*, & semblables qui seroyét trop longs à reciter. Lesquels noms par la reuolution des siecles, ne sont plus cogneux auourd'huy, non plus que plusieurs autres imposez aux fruits pour diuerses causes, prinsez, ou des lieux d'où premieremét ont esté tirez, ou de leurs marques particulieres, ou du temps de leur maturité, & semblables qui ont confondu leurs appellations. Et quand mesme en ce temps ci demeureroient telles, ne les pourrons-nous pourtant rapporter à nos poires, pour icelles appellations n'auoir esté pareilles generalement par tout : à quoy de necessité eust fallu que tous peuples eussent consenti, si on les eust voulu conseruer, & sans confusion s'en seruit. Mais tout le rebours s'est pratiqué depuis plusieurs siecles, car non seulement chacune prouince, ains presque chaque priué enteur, a donné à ses fruits, noms selon la fantasia. Aux noms Iuuians, plusieurs de ce Royaume recognoissent leurs poires, non toutesfois que l'estime cela estre sans dispute : d'autant qu'ici vne poire aura vn nom ; là vn autre, voire telle sera appelée diuerfement, comme ie l'ay remarqué estant à Paris, ou la poire appelée, de *Messire-Ian*, est celle qu'en Dauphiné & Languedoc, l'on nomme, de *Conlis* : & la pomme qui en telle Prouince est ditte de *George*, est celle de *Chastimier* en France. C'est neantmoins peu de cas que cela, au prix de la bonté des fruits, où principalement faut tendre. Ainsi donques nommerons-nous nos poires, & d'aucunes representerons les qualités, pour satisfaire à la curiosité de plusieurs. La petite *Muscateline*, ceste cy est la plus petite, la plus muscate, & la plus primeraïne de toutes les autres. La *Dorce*, ainsi ditte pour l'or dont elle est peinte du costé regardant le Soleil : elle est assez grosse, de figure tendant à la rondeur, de precieux goust, & de meureté contemporaine à la muscatelino. Les *Blanqueses*, sont de diuerses grandeurs, la plus grosse est surnommée de *Florence*, estans toutes de semblable couleur, à sçauoir fort blanche, dont elles portent le nom, meurifans presque de compagnie dans le cœur de l'Esté. Les *Muscateles*, sentent toutes le musc, au reste sont beaucoup differentes par-entree-elles ; y en ayant de plusieurs grandeurs, figures, couleurs, & temps de meureté, dont la plus grosse est presque ronde & rouge, vn peu sardinié. La *Bruie-bonne* porte le nō de sa figure mal-plaisante, & de son goust tel bon ; elle est grosse, meure au mois de Iuillet. Le *Caillon-rouge* est de mesme mois, assez grosse, presque ronde, de couleur verte, de goust agreable. La poire de *Rouffetes*, d'*Orange*, de *Hastineau*, la *Creinoise*, la *Comessine*, la *Jassote*, la *Fadoche*, la *Sabatiers*, la *Poire de feu-ar* ou de *Poulin*, la *Nazarde* la *Birgamose*, les *Poires*

de bon

Les noms antiques des Poires.

Les moder-



de Bon-Chrestien d'Esté & d'Hyuer, la poire char, la poire du printemps, d'angisse, d'Amios, de molard, de Nofre-dame, de Tahou, de Coulis, de Parmain, de Saint-Rigle, de Verdeles, de Rozete, de Renoult, de Hardi, de Pucelle, de Caluan noire en dehors, non en dedans, Ris-de-Loup, Vinot, Milan, Citron, Cœur de Roy, de largones, de Franc-real, d'Amiral, de Messire-Jan, d'Angoubert, de Lombardie, de Bel-cœl, La Poire Sementine, ainsi ditte par venir au temps des semences, de Certean, de Cigoigne, de Dame-Lane, d'Espine, de Deux-testes, de Vallee, d'eau-Roze, La Bazilique ou Royale, La Nomparsille, La Succree, la Gelee, la Gentile, la Méselle, La Cussédame, La Frumentelle, La Ioasane, l'Estranguillonne, la Campanette.

VOILA vne grande partie des noms des poires, vñtés en plusieurs endroits de ce Royaume; non tous, pour l'impossibilité de les pouuoir entierement représenter, aucuns desquels, mais peu, sont recogneus d'un bout de ce Royaume à l'autre, à sçauoir, le Bon-Chrestien & la Bergamote, leur exquisite bonté leur ayant acquis reputation. Sous telle generalité, sont comprises toutes sortes de poires de l'Esté, de l'Automne, de l'Hyuer, ainsi distinguées par saisons, afin de ne se confondre. Mais c'est selon les climats, car il peut escheoir que des Poires seront en vn endroit hastiues, qu'en l'autre se trouueront tardiues, par la faculté du Ciel, plus chaud ou plus froid, en vn lieu qu'en l'autre; ce que l'homme d'entendement discerneta pour son vtilité. Et comme ces fruits-ci, se precedent en valeur l'un l'autre, on remarque cela, que des Poires d'Esté, l'honneur est donné à la doree: de celles de l'Automne à la Bergamote: & de l'Hyuer, au Bon-Chrestien. Chacune desquelles Poires, est neantmoins accompagnée de quelque petit nombre d'autres de merite, pour leur precieuse valeur. Outre icelles s'en trouuent dont la tardité les rend tres-recommandables, arriuant non seulement iusqu'au Printemps, ains saines, passent en l'Esté, & estans mangées & crues & cuites pour les malades.

IL a esté dit que la cueillete & garde des poires est semblable à celle des pommes: à quoi l'on s'arrestera, pour retirer des Arbres les Poires en parfaite meureté, & ainsi que les Pômes, les ferrer au grenier. Mais en ce point les Poires surpassent les pommes, que de souffrir toutes sortes de confire, au sucre, au miel, au vin-cuit, & autrement les conseruer en delicate viande pour toute l'année. Seches, sans moien se gardent longuement toutes sortes de Poires, voire plusieurs années, mais plus assurément que nulles autres, les Frumentelles & les Estranguillonnes. Aussi en tartelages & autres appareils de cuisine, généralement emploie-on tout ce fruit, presque sans distinction, tant il est ploiable & plein d'vtilité.

DURANT l'Automne & l'Hyuer, est planté le coigner, de plant enraciné ou de branche, pourueu que le iour ne soit importuné de froidure ne d'humidité. Sa droite situation est en bône terre, toutes fois, plustost sablonneuse, qu'argilleuse, humide que seche, sous ciel plus froid, que chaud, neantmoins temperé. Il y a des coings de trois especes distinguées plus par la veüe que par noms particuliers, n'en trouuant autre que, *Strasies*, ainsi par Columelle, Dioscorides & Galien estans nommés les coings de la plus grande sorte, tenus en second rang de bonté. Les moiens aians la couleur d'or, sont les plus prizez, demeurans les petits pour les moins valereux, comme sauua-

ges. Tous lesquels coings sont cottonnés, mais plus les moyens & dotez que les autres, comme marque de bonté. Les petits se rendent bons par enter, & plus fertiles avec; affranchissement que tous cogners reçoivent gaiement, voire ne refusent aucun greffe de fruits à pepin, ne les Abricotiers, comme a esté dit. Sur poiriers, pommiers, & Aubespin, s'ente profitablement le coigner. Le coing est couché en rang avec les fruits de marque, pour les bonnes qualités: le ployant à estre confit en diuerses sortes, & à plusieurs appareils de geles, cottignats, & semblables gentilleses: comme aussi en cuisine est vtilement employé parmi beaucoup de viandes.

*Quand les cueillir.*

LE plus tard que l'on pourra, les coings seront cueillis, pour donner tant plus de loisir aux geles de les toucher sur l'arbre, sans laquelle preparation se pourriroient tost au grenier. Et quelques meurs qu'ils soyent, ne se peuuent conseruer sans moyen, que iusques à Noel: mais dans la lie du vin, tant longuement qu'on desire. Apres auoir beu le vin, faites en deffoncer le tonneau, & dressé sur vn des bouts, la lie demeurant au fons, mettez y les coings dedans: y aioustant, s'il est besoin, de la lie d'autres tonneaux, bonne & franche, selon la quantité des coings, afin qu'ils trempent continuellement: puis faites refermer le tonneau avec semblable curiosité, que pour le vin, le laissant seiourner en la caue pour y prendre des coings au besoin. Mais d'autant que difficilement le tonneau se peut ouuir & fermer, comme il est necessaire à toutes les fois qu'on en tire des coings; pour euter telle peine, le meilleur sera d'auoir plusieurs petits tonneaux ou barils, qu'un seul grand: lesquels, l'un apres l'autre, l'on ouuira sans les refermer prenant à vne seule fois, la petite quantité de coings y seiournant, les autres barrils demeurans entiers pour estre ouuerts à leur tour. Là se conserueront les coings sains & entiers, iusques aux nouueaux, sans autre changement que de la senteur, qu'ils communiquent avec celle du vin, & de l'eau de vie, qui toutes fois s'en va par bouillir dans l'eau en les confissant, soit en quartier, en cottignac, ou en geles, pour lesquels seruices, principalement, telle curieuse garde est inuentee. L'odeur des coings pourrit toutes sortes de fruits, quand par trop de voisinage la leur communiquent: pour laquelle perte preuenir, conuient serrer les coings en grenier séparé, esloigné des poires, pommes, raisins, & semblables fruits de reserue.

*Leur odeur nuisible aux autres fruits. Arseirole.*

SANS m'esloigner du propos des coings, diray qu'entât le greffe de l'Aubespain blanc sur le tronc du coigner, de ce mariage sort vn fruit nommé Arseirole. Il est petit de la figure d'une poire pointuë, de couleur rouge. Son goust est aspre, ne pouuant estre mangé que préparé en cōfiture au sucre, ou au miel: ou bien dans le vinaigre avec du sel, pour seruir de mesme que les cappres.

*Chastaigner. Lieu VII.*

EN la generale description des Arbres sauuages, est cy apres monstre cōmēt le chastaigner veut estre planté; estant la forest son principal lieu, pour le rang honorable qu'il y tient. Parquoi en cest endroit seulement enseignerai-je le moien de l'enter, pour luy faire produire fruit du tout agreable, à ce que soit en la forest & ailleurs, par tout estant beau & profitable, l'on puisse auoir abondance de bonnes chastaignes, autres que bastardes, appellees, bouchasses, ne pouuant attendre des arbres non entez, les produisans petites, ridees, de difficile despoillement. De plusieurs especes de chastaignes franches y a-il, dont les meilleures sont les Sardannes & Tuscanes, ainsi dites des

tes des païs d'où les races nous en sont venues de-par-deça. Les Sardonnes *Quelques noms de chassaignes.* sont celles qu'on appelle à Lyon, marrôs, cogueües par toute la France, pour le traffique de tel fruit. Diuerfes contrees de ce Royaume abondent en chassaignes. Le Dauphiné, la haute Prouence, partie du Languedoc, comme en Viuarés, Geaudan, le Velay. Aussi l'Auuergne, le Limosin, le Perigord, la Guienne, la Gascongne en plusieurs endroits. En France y en a aussi en quelques quartiers. Le plus propre moien d'enter le chassaigner est par canon ou tuiau, non en l'Esté, comme en ceste sorte l'on fait tous autres arbres fruitiers, ains au Printemps auant qu'ils ayent fait ie&t nouveau. Estant le chassaigner ia entré en seve, auant toutesfois auoir poulsé, est le point de mettre la main à l'œuure, parce que lors les canôs se despouillent fort nettement, & avec mesme facilité s'appliquent sur le sauuageau. Il conuient à cela preparer vn an deuant, & suiets & arbres francs, desquels desirés auoir des grefes, en crestant & les vns & les autres, pour les faire reietter de nouveau, & tout d'vne-main s'entr'accorder & iettons & canons, si iustement, proportionnément & d'accordante egalité entr'eux, qu'estans de pareil aage & grosseurs: s'unissent tres-bien ensemble. Par ce moien, ne faudrés d'auoir des entes tels que desirés, ceste obseruation estant semblable à celle ia notee, sur les propos des Amandiers. Aucûs entent le chassaigner sur le chesne, où il se reprend, mais le peu de profit qu'il y fait, nous incite de ne tenir nul conte de telle curiosité. Sur luy-mesme non ailleurs, veut estre inferé le chassaigner non plus reçoit aucun autre arbre, tout melleage lui des-agreant.

LA cueillete des chassaignes est de grande importance és lieux esquels elles tiennent rang entre les principaux fruits, là reputeée pour vn moissonner. Aussi avec grande diligence & curiosité y ramasse-on tel fruit estant paruenü en parfaite meureté, qui est lors qu'on void entre-bailler les bources des chassaignes qui sont leurs premieres robes garnies de piquerôs, desquelles ouuertures, les chassaignes sortent. Si on ne veut attendre qu'elles cheent d'elles-mesmes des arbres, on les en abattra tout doucement avec des perches, sans offenser les ictons des arbres que le moins qu'on pourra: après seront serrees és greniers, pour y estre conseruees iusqu'au besoin. Pour garder longuement les chassaignes, saines & entieres, diuers moyens y a-il. Aucuns, pour les garder fraisches, ne les sortent des bources qu'à mesure qu'ils en veulent manger, les tenans en lieu frais, non humide, ni esuenté. Autres, apres les auoir tirees des bources, les tiennent dans du sable melles ensemble, ou parmi de la feugere par littees. Mais ceux qui ne se soucient de les auoir fraisches, les sechent à la fumee sur des claiés à ce accommodées, apres les battent pour les despouiller de leurs pellicules: finalement les vannent comme bled, dont deuenues blanches, ainsi deschargees de poussiere & ordure, nettes & saines, sans crainte de la pourriture, se conseruent iusques aux nouuelles.

N'ESTANT en cest endroit question que de Fruits, laissé le Meurier *Meurier.* Blanc pour la soie, traiterai du Noir, puis que de luy seul prouienent les bones Meures. Fruit recommandable pour estre sain, plaissant au manger, & hastif au meurir. Par les Antiques le Meurier a esté estimé le plus sage de tous les arbres, à cause qu'il ne bourgeonne, que la rigueur des froidures ne soit passée, donnant, telle tardité, loisir de le loger comme l'on veut.

*Où planter,* Le temps pour planter cest arbre est depuis le commencement d'Automne iusqu'à la fin de l'Hyuer, les froidures & les pluyes ne l'empeschant. Desire bon fonds, plus sablonneux qu'argilleux, plus humide que sec, & l'air temperé plus frais que trop chaud. Se delecte d'estre souuent fumé, & quelques fois arrosé. Il vient de semence, de branche & de racine, mais avec beaucoup plus d'auancement par cestuy-cy, que par branche : dont le meilleur est de transplanter au Verger l'arbre ja gros & cheuelu, prins à la pepiniere, où il aura esté semé, que de s'amuser à la commencer par branche. L'enter n'est necessaire au Meurier, puis que s'edifiant par branche tout affranchi sort de la bastardiere. Mais escheant qu'aiez des Meuriers ja auenus, dont le Fruit ne vous agree, les pourrez enter en canon ou Escusson, ainsi reformant leurs defauts à la bonté du fruit, qui s'en engrossira : à quoy seruira de beaucoup la bonne culture du fonds, le fumer, l'arrouser, & l'esmunder en son brancheage. Le Meurier ne reçoit autre greffe que de sa race, ou seroit de Blanc en Noir, & au contraire, aussi n'est-il receu d'autre plante que ce soit. Contre ces auis, neantmoins, ente-on le Pommiet sur le Meurier Blanc, pour auoir des pommes tres-douces : mais la difficile reprise de tels entes, prouenant du lait que iette le Meurier en l'incisant, qui contrarie à la seve du Pommier, fait de tenir grand conte de telle subtilité.

*meur.* Les Meures ne se pouans que bien peu garder, conuient les manger freschement cueillies : c'est pourquoy ne mettrons-nous au Verger que trois ou quatre Meuriers noirs, nombre suffisant pour satisfaire à ce qu'en c'est endroit nous desirons de tels Arbres.

*Cormier.*

Bien que la Corne ne soit fruit rare, ains abonde par tout, venant mesme naturellement par les forests agrestes, si ne sera-il mal à propos, pourtant, de mettre dans le Verger quelque petit nombre de cormiers, qui tant meilleur fruit rapporteront, que plus curieusement seront cultiués. Les cornes sont aussi appellees, Sorbes, du mot Latin, *Sorbus*, & leur arbre, Sorbier. Le cormier ou Sorbier sera planté en mesme temps, en mesme lieu, sous mesme air que le pommier. De l'enter ne se faut mettre en peine, pour le peu d'auantage qu'il y-auroit, car pour auoir de belles cornes, il ne faut qu'en bien cultiuier les arbres. Non plus sur iceluy se soucier d'insérer aucun autre Fruitier, pour la durté de son bois rendant difficile l'enter, & douteuse la reprise du greffe. Il y a cormier mâle, & cormier femelle. Cestui-ci, est seul fertile, l'autre ne faisant aucun fruit. Aussi differentes par-entr'elles sont les cornes, dont les meilleures sont les presque rondes & mouffes du costé de la queuë; les pointues par tel endroit, estans estimees sauages, & les autres de franche condition, bien que toutes viennent sans artifice, comme a esté dit.

*N'est besoin d'enter les Cornes.*

*Leur utilité.* Pour cueillir les cornes, n'en faut attendre la maturité, ains conuient les tirer de l'Arbre estans encores iaunes & dures pour les faire acheuer de meurir sur la paille, où seront tenues estendues iusqu'à ce point-là, qui sera lors, que deuenues noires & molles, se pourrôt mâger, & ce sera dans peu de temps, ce fruit ne souffrant la longue garde. Les cornes auant leur maturité, coupees, & sechees au Soleil ou au four, sont facilement reduites en farine, moulues avec le bled pour le pain du mesnage, auquel ce fruit est vtile : tant pour

tant pour allongement, que pour abatre la malignité de l'yuroic. Aussi s'en fait de la boisson, qu'en defaillans les raisins on l'employe auant sa maturité encores jaune, comme en tel cas l'ont fait des Pommes & Poires.

Avssi quelque petit nombre de Cornoaillers sierra bien parmi les precieux fruitiers (encores que ce soient Arbres desquels la Nature, seule, fournisse les forests) à cause de la beauté des Cornoailles, pour leur excellente couleur escarlatine, plaisantes à voir. Durant tout l'Hyuer se plante le Cornoailler, vient en toute terre, bien que seche, mais à souhait, sous air plus froid que chaud. Son bois est ferme & solide, comme corne de beste, d'où il tite son nom. Avec le cormier a de commun le cornoailler, le non-vouloir estre enté ne sur lui-mesme, ne sur autre plâte: ni aussi recevoir aucun greffe. Car sans autre mystere que de le plâter & cultiver, r'ed fruit tel qu'on desire. Par masse & femelle se distingue cest arbre, plus de fruit & meilleur rendant cestui-là, que cestui-ci: dont est requis distinguer les sexes de cest arbrisseau, pour ne s'en charger que du plus profitable.

LA cueillete des Cornoailles se fera lors qu'elles aurot atteint le dernier point de maturité, qu'on reconnoitra à la couleur. C'est pour corriger l'aigreur naturelle de ce fruit, à fin d'estre rendu propre à estre employé en bruage, la necessité y escheant. Et aussi pour le laisser manger aux pourceaux, principale de ses vtilitez. Car quant à la reserue, aucune n'en est faite que pour plaisir, en confiture au sucre, à la maniere des Agriotes, & en gecees, pour rasteschissement aux febricitans, où il se rend tres-propre.

DANS l'Hyuer se plante le Meslier ou Nesslier, en terroir de moyenne bonté, non trop humide ni sec: comme de mesme desire l'air temperé, toutesfois, plus froid que chaud. Cest arbre se plaît d'estre enté, voire sur diuers estocs: sur soi-mesme, sur poirier, sur pommier, sur coigner & sur aubespins: sur tous lesquels arbres, profite tres-bien, mais diuersement, pour la diuersité des sujets. Les Mesles croissans sur tronc de Meslier, demeurent petites, quoi que franches, de bon goust, sans changement. Sur poirier & pommier, d'autant plus grâdes, que plus les fruits des troncs tiennent de telle qualité, leur communiquans aussi leur saueur & figure. Sur coigner se forment les grosses Mesles & plattes, douces en saueur. Au contraire, petites & pointues en l'Aubespins, duquel elles tirent vne petite & agreable aigreur. En fente est le seul enter des Melliers, n'en pouans souffrir les autres façons, pour la subtilité de leur escorce.

LES Mesles ou Nessles se meurissent par les gecees de l'Hyuer: pour laquelle cause les tient-on es Arbres fort long temps, iusqu'à pres de leur parfaite meureté, à laquelle elles paruiennent par la garde sur la paille de quelque sepmaine, lors les mangeans que de iour à autre elles s'en rendent propres. Autre reserue n'en est faite, qu'en confiture & composte, qu'on prepare au sucre, au miel, au vin cuit, & autrement.

LE Noyer fera l'entree des Arbres qu'on plante au Printemps, car bien qu'il ne soit autrement delicat, si est-ce que pour le plus asseuré, conuient le mettre en terre apres les froidures: pour crainte qu'elles ne penetrent dans l'Arbre, par sa grosse mouëlle, qu'on descouure lui coupant la teste quand on le plante. Ioinr, que la seve de l'Arbre aidant à sa reprise, est requis de l'attendre, pour le planter. Icele donques venuë, en la vieille Lune du mois de Mars,

de Mars, sera la vraye saison de mettre les Noyers en terre. Le meilleur fôds tel que pour les froments est celui que plus les Noyers desirerent, où ils s'accroissent en superbe grandeur: pourueu que l'air les fauorise, qui est le temperé, plus froid que chaud. Mais d'autâr que selon l'etymologie de son nom le Noyer nuit, principalement aux bons labourages, ses racines occupans importunément le fonds; & ses rameaux par grands ombrages, l'air, au dettinent de toutes sortes de grains, fait qu'avec grande raison les meilleurs mesnagers ne logent les Noyers ailleurs, que là où ils ne peuuent beaucoup nuire. Tel lieu se prend és orees des champs ioignant les chemins, és valons près des ruisseaux, & autres pareils endroits, où la terre estant bonne, ne peut, à cause de son assiete, seruir à autre chose. Le plus gros plant est le meilleur, pour tost s'agrandir, de la reprise duquel ne faut douter, encotes que pour sa pesanteur, salut quatre hommes à manier vn seul Arbre: à la charge que la fosse soit grande à suffisance, en largeur & profondeur, pour, à l'aïse, receuoir ses racines. Pour auancement d'œuure, fournissés vous de plant de Noyers, le plus gros que pourrés recouuer: à telle cause, l'ayant laissé bien nourrit en la bastardiere: ne tenant conte du mince & menu, dont la foiblesse ne peut donner esperance que de tardif auancement, ni resister ni à la violence des vents, ni à l'importunité des bestes, qui souuentesfois en frotant & broutant, degastent les ieunes Arbres de nouueau plantés, les treuans exposés à la campagne, où est leur droite situation, non és Vergers resserrés, tant pour la grandeur des Arbres qui opprimeroyent les autres Fruitiers, que par n'estre la noix fruit duquel l'on doïue faire autre estat, que des choses communes de mesnage. C'est Arbre ne fleurit aucunement, comme la plupart des autres, seulement iette-il des chatons pour auant-coureurs des Noix prochaines, ainsi que font les Coudriers & Chesnes. On ente les Noyers en çanon, sur nouueaux iettonns de l'annee precedente, dans le Printemps ou l'Esté, comme j'ai dit des Amandiers: toutesfois rarement prend-on telle peine, ou ce seroit pour affranchir ceux qui ia auenus, ne produisent fruit de valeur, qu'ainsi l'on corrige. Car des autres qu'on esleue dès leur origine, en semant les Noix bien choisies en la pepiniere pouruoyés à ceci, comme il appartient, d'où les Arbres sortent parfaitement francs. Le Noyer est fort vtile au mesnage, le fournissant pour toute l'annee, de Noix & d'huile, tant pour manger en la grosserie de la famille ( & en certains lieux esquels celui d'oliue defaut, pour la table du maïstre, à cela estant approprié ) que pour brusler à la lampe: outre autres infinis seruices, que, & Noix & huile font, à la medecine, à la peinture, aux cimens. Estant, en outre, la confiture de la Noix faite au succe, des plus prisées: & au miel, de passable bonté. Le bois du Noyer est trespropre à tout ouurage de menuiserie: sert aussi pour le chauffage. Lesquelles commodités compensent aucunement les nuisances de cest Arbre, dont il tire le nom: où s'ajoustent celles de l'ombrage, emmaladissant & hommes & bestes, s'y retrayans dessous, ayans chaud en Esté, & que les Noix offensent la bouche, l'estomach & la teste de ceux qui en mangent, sans estre confites, moins toutesfois les fresches que les seches.

*Nuit par ses racines & ombrages.*

*Veut estre planté gros.*

*Ne fleurit ains iette des chatons.*

*N'est enté, de necessité.*

*Est de grande utilité au mesnage, pour son fruit & pour son huile.*

*Pour l'exquise confiture des Noix: & pour son bois à la menuiserie.*

*Cueillir & garder les Noix.*

LA cueillette & garde des Noix, est du tout semblable à celle des amandes, où vous renuoyant, n'en sera ici parlé plus auant. Si ce n'est pour vous donner



donner auis, que plustost ferés exprimer l'huile des Noix à ce destinees, & meilleur il sera: mais en moindre quantité en aurés vous, que si attendés longuement: estant ce de l'usage de plusieurs bons mesnagers, que de ne faire tirer leur huile d'autres Noix que des vieilles, à telle cause gardás leurs Noix vne annee, iusqu'aux nouvelles.

LA Iuiube, ou Guindoule, ressemble la cornoaille, en figure, en couleur, & en ce qu'elle a vn noiau dedans, comme aussi l'oliue. En goust discordent elles, par estre l'vn doux & l'autre aigre, ne tenant la Iuiube, rien de sauvage, comme la cornoaille, qui a la couleur plus claire, que la Iuiube. Par ces ressemblances, aucunstienent la Iuiube estre la cornoaille franche: ou la cornoaille, la Iuiube, sauvage; mais ils se deçoient, car ce sont deux Fruits distincts & separés de diuerses especes, discordantes aussi en ceci, que la cornoaille est de pais froid, & la Iuiube de chaud. Pour laquelle cause, plante-on le Iuibier apres l'hyuer, vers le mois de Mars, de peur des froidures, en terre douce & fertile, sous air chaud, & en endroit non trop batu des vents. Estant esloigné de son naturel, avec soin conuient le cultiver, en le beschant, fumant, & arroufant au besoin: mais en autre, il souffre patiemment la negligence du Jardinier. N'est necessaire de l'enter, puis que par le seul semer des noiaux, les Arbres viennent bons, & par les reiettons des vieux aussi. Ne veulent estre plantés trop gros, suffira qu'ils aient atteint la grosseur du manche du hoiau. Columelle marque deux couleurs de Iuiube, l'vne blanche, l'autre rouge. La race de ce fruit a esté premierement apportee de Surie en Italie par Sextus Papinius, d'où à la longue, est paruenue iusqu'à nous. Les Anciens ont appellé la Iuiube *Poma* ou *Serica*, particulièrement Columelle & Galien, *Zizipha*.

VERS la fin du mois de Septembre les Iuibes sont recueillies, comme estans là parfaitement meures: apres, serrees en lieu non humide, pour estre mangees durant quelques mois, ou estre employees en medecine le long de l'annee.

EN mesme temps que le Iuibier, faut planter le Grenadier, en semblable terre, & sous pareil air, pour la conformité de leurs naturels. De la battardiere retirera-on le plant des Grenadiers, où de branche aura esté mis entaciner quelques annees auparauant. Le plant sera choisi vn peu plus mince que le manche du hoyau, parce qu'il ne se reprend si aisément, gros que menu. Cest euracinement de branche espargne la peine de l'enter: toutesfois si on desire de l'enter, on le pourra faire en canon ou escusson, non en autre maniere, à cause de la durté de son bois. De trois especes de Grenades y a-il, des Douces, des Aigres, & d'autres participans des deux gousts, nommees, Aigre-douces; differentes aussi sont elles en grádeur, selon leurs particulieres races. Toutesfois, à cela aide fort la culture, laquelle, immediatement, agrandit ce Fruit, car vne race de Grenades petites, mise dans vn Jardin bien cultiué, rapportera Fruit plus gros, qu'vne de grande, plantee en lieu laissé en frische. Cela se remarque tous les iours, à la difference des Grenades croissans es Arbres cultiués au Verger, à celles que portent les haies, qu'en plusieurs lieux l'on dresse pour closture, celles-ci demeurent petites, au respect de celles-là. Ce qui sera pour auis: & telle bonne culture seruira aussi de corriger aucunement l'aigreur importune des Grenades:

*En exprimer l'huile.*

*Iuibier.*

*Quand & où le planter.*

*N'est besoin de l'enter.*

*D'où vient la race.*

*Utilité des Iuibes.*

*Grenadier.*

*Ses especes.*

*Vous la bonne culture.*

Grenades : non l'adoucir entierement, cela ne se pouuant faire par artifice, quoi que par diuers remedes, aucuns s'en efforcent, non plus que d'engarder d'esclater les esclatables. Tout ce qu'à ces defauts on peut, est de ne se fournir des races trop Aigres, & des sujettes à creuer sur l'Arbre, quand il sera question d'edifier la Grenadiere, estant lors le remede d'autant plus asseuré, que plus facile il est de preuenir les maux, que de les guerir estans auenus. La Grenade est ainsi ditte, pour le grand nombre de grains dont sa pomme est composee. Elle est venue de Carthage en Italie, parçant appellee des Latins. *Malus Punicæ*.

*La cueillette  
du fruit, &  
sa garde.*

LES Grenades seront cueillies fort meures, car tirees de l'Arbre deuant ce point-là, tost apres se perdēt par moisissēure, ou se rident & dessechēt: mais prinſes en leur parfaite meureté, sont de longue garde: pourueu aussi qu'on les tienne pendues sous des planchers, en lieux moyennement acrés, non humides. Aucuns au contraire, par ne sentir air, les conseruent sainement vn an. Ils enferment les Grenades dans des grands vazes de terre curieusement couuerts & cimētés avec de l'argille ou de la poix, si bien que vent ne air n'y entrent. A la charge, toutesfois, auant qu'enclorre les Grenades, de les bien secher au Soleil, en les y tenans deux ou trois iours: avec aussi ceste subtile obseruance, que d'engarder de fener la fleur de ce fruit, ce qu'on fera, si dessus icelle l'on pose les Grenades lors qu'on les soleille, pour garder que le Soleil ne frappe dessus. Ainsi que de plusieurs autres Fruits, de cestui-ci se fait du vin, en exprimāt son ius au pressoir, en ayant au preallable retiré nettement les grains, pour les descharger d'escorces & pellicules. Les Apoticaire ont accoustumē de conseruer longuement le ius de Grenade dans des vazes de terre vitree, ou de verre, apres estre espurē & escumē, y versant par-dessus de l'huile d'oliue, pour le garder d'esuenter.

*Figuier.*

*La Figue,  
fruit excellent.*

LA bontē de la Figue n'est mise en dispute, chacun tenant ce fruit-là estre des plus exquis lequel & le Raisin, par iugement vniuersel, sont estimés la coronne de tous autres. De fait, à l'arriuee des Figues & des Raisins marchans presque de compagnie, on voit disparoistre la plus grande partie des autres Fruits, comme cedans à leur delicateſſe. Aucuns ajoutent à ce roole, la Peche, mais ils se trompent: car bien qu'elle soit bonne, s'entend des bien choisies, si est-ce que meilleures sont plusieurs Poires, Pommes & Prunes, partant indigne d'estre couchee en si haut degre. Reuenant à la Figue, dirai qu'admirable est la contemplation de tel Fruit, pour l'abondante varietē de ses espects & leurs diuerses qualitēs, duquel ainsi que des Poires, les Anciens ont fait tres-grand estat, tesmoin les Figues de Carthage, portees au Senat de Rome par Caton. Laquelle bonne opinion, conseruee iusqu'à present, pour l'vtile vsage de ce fruit, fait beaucoup priser les Figues. On en void des blanches, des noires, enfumees, grises, tannees, vertes. Des grandes, moyennes, petites. Des hastiues & tardiues. Des saueurs tres-diuerſes & precieuses. Quant aux noms des Figues, il est a propos d'en représenter les plus vsitēs, & de mesme pour l'honneur de l'Antiquitē, renouveler ceux qu'elle a voulu donner à ce bon fruit, que le temps n'a peu enterer, non pour autre auantage, que pour contenter nostre curiositē. Car en vain les voudrions-nous rapporter aux nostres, pour la difficultē de l'entreprinſe. Columelle commande au mesnager de se meubler principalement

ment des Figues *Livianes, Afriquaines, Chalcidiques, Sulques, Lidianes, Calli- Antiques*  
*struries, Topies, Rhodians, Libyques, Hybernales,* & de toutes celles qui fleu- noms des fi-  
 rissent deux ou trois fois. Es endroits de ce Royanme où la Figue croist guet.  
 gayement, on fait cas de celles qu'on nomme ainsi, *Aubicons, Bourjasso- Modernes.*  
*tes, Blanquetes, Brun. senques, Quotidianes, Oeil de perdrix, Blanctes, Concou-*  
*velles, Bonmaux, Douces, Hospitalieres, Coquines, Rouffaux; Pel-dure, Marceil-*  
*letes, Angeliques,* qui sont blanches, longues & grosses, *Pourquines,* noires  
 & petites, pour brefueté obmettant les autres. De toutes lesquelles especes, *Fleur de fi-*  
 les Figuiers fleurissent vne ou plusieurs fois : non à la maniere des autres *gue, que c'est.*  
 Arbres, ains en produisans des petites Figues de nulle valeur, qui compa-  
 rees à l'escume, comme avant-coureuses des bonnes, sans paruenir à matu-  
 rité, sont par les bonnes expulsées de l'Arbre. Exceptées quelques particulie-  
 res especes, dont la Figue de fleur se meurtissant tres-bien, pour bonne est re-  
 ceuë, & pour sa hastiue meurteté, fort estimée.

OR combien, qu'il y ait plusieurs especes de Figues, selon leurs differen-  
 tes qualités, si est-ce que les Figuiers veulent indifferemment estre plan-  
 tés en mesme temps, qui est apres les froidures vers le mois de Mars & d'A-  
 uril, afin d'euiter le peril d'estre tués par le mauuais temps, qu'ils craignent  
 tousiours beaucoup, mais plus en leur premiere ieunesse, qu'auancés en *Quel air desu-*  
 aage. C'est selon le general naturel de ceste plante, à laquelle autre air n'est re la figuier.  
 conuenable, que chaud, ou moins temperé, se reculant des froidures. Pour  
 toutes sortes de Figuiers, donques, nous choisirons tel air : mais du fonds  
 n'en fera de mesmes, qu'on distinguera pour l'approprier au particulier na- *Quelle terre.*  
 turel de chaque Arbre. Les Figuiers portans grosses Figues, desirant bon  
 fonds, gras & humide, les autres se contentent de moyenne terre; plus sa-  
 blonneuse, qu'argilleuse; non toutesfois trop legere & seche, car aucune  
 sorte de Figuiers, ou n'y vient, ou n'y fructifie. Il est vray que naturelle-  
 ment le Figuier sauuage s'agraffe parmi les pierres, es vieilles mazures &  
 ruines des bastimens, dont neantmoins ne peut-on esperer fruit d'aucune  
 valeur. Ayant l'eau à commandement, ce sera le comble de leurs souhaits, *Ayme l'eau.*  
 que de faire boire les Figuiers en Esté, quelques-fois durant les grandes cha-  
 leurs; leur aidant autant l'eau opportunément donnée, qu'elle leur nuit,  
 croupissant pres d'eux, de quoi se faudra donner de garde, afin de ne les plan- *La graiff. &*  
 ter en lieu marescageux. Le fumer & labourer auance l'abondance de bôn- *la culture.*  
 nes Figues; traitement qu'on ne leur espargnera. Ce ne seront pas de gros  
 fumiers qu'en employera en cest endroit, ains des terriers vieux, & sembla-  
 bles engraissemens. Marseille abonde en precieuses Figues, cogneuës par  
 toute la France. Aussi en autres diuers endroits de la Prouence en croissent  
 de fort bonnes: en plusieurs lieux du Languedoc avec, comme à Mont- *Lieux de ce*  
 pellier, Nismes, au Pont Saint Esprit, au Bourg Saint Andeol, ma pa- *Royanme es-*  
 trie, à Aubenas & ailleurs. Le Figuier s'auance tost planté en grande fosse, *quels les bô-*  
 donnant lieu à ses racines où s'estendent à plaisir: pour laquelle cause, l'on *nes figues*  
 la creusera fort ample & large, sans crainte d'exceder, si mieux l'on n'ai- *croissent.*  
 me planter la Figuierie au rayon, à la maniere des taillis, pour du tout à l'ai-  
 se en mettre les racines. En ceci discordent les Figuiers des autres Arbres  
 du Verger, que de ne vouloir estre plantés guieres gros, mieux se repre- *Le figuier de*  
 nant & auanceant le petit, que le gros plant: dont conuiendra le tirer de *sire d'estre*  
 la bastar *placé mince.*

la bastardiére encores mince, sans l'y laisser beaucoup engrossir. Suffira d'a-  
voir atteint la grosseur du pouce d'un homme robuste, & tel le planter non  
droitement, comme les autres fruitiers, ains couché de long en la fosse, le  
recourbant par le bout, pour en faire ressortir à l'air seulement quatre  
doigts ou demi pied, à la maniere des prouins. C'est pourquoy le rayon long  
est plus propre à ce service, que la fosse ronde ni quartée, ou seroit qu'on  
la creusast auantageusement grande, comme de necessité conuient telle  
estre, car petite & serree demeureroit inutile. La raison de ce recourbe-  
ment vient de ce que si le Figuier estoit étesté en le plantant, comme les au-  
tres Arbres, le froid, que tant il craint, entreroit dedans son tronc, par la  
playe de l'ouerture, la grosse mouelle l'y attirant, dont il mourroit. Mais  
le plantant ainsi recourbé, & pour ce faire le prendre ieune & mince, n'est  
necessaire de le roigner aucunement: parquoy estant entier sans nulle ou-  
uerture, les froids n'ont beaucoup de prise sur lui. Joint que le reste du  
tronc se conuertissant en racines, sert de bon fondement à l'Arbre pour en

*Escheant de  
le planter  
grosset, com-  
ment il sera  
gouuerné.*

peu de temps le faire agrandir. Ne pouuant le Figuier, pour la grosseur de  
son tronc, estre recourbé en la fosse, ne sera inutile pourtant: moyennant  
qu'il n'excede la grosseur du bras d'un homme, ains profitera, le plantant  
droit comme les autres Arbres: à la charge aussi de ne lui couper entière-  
ment toutes les branches, ains celles qui notoirement destourneroyent la  
reprinse, & de le soustenir avec vn pau, qu'on lui plantera aupres, auquel  
attaché, pourra resister aux vents. Aucuns plantent les Figuiers directe-

*Si c'est de  
branche sans  
racine, quel  
moyen.*

ment de branche sans se soucier de la faire enraciner en la bastardiére, ni  
d'en tirer des jettons du pied des vieux Arbres: mais c'est avec beaucoup  
moins d'auantage. & pour la reprinse & pour la duree, que se seruant de  
plant cheuelu. S'il eschet d'employer ici la branche, n'en faudra recom-  
bler du tout la fosse deuant vn an, afin d'en faire profiler les racines auant  
dans terre, par les raisons dittes: ou bien la branche, estant enracinée au bout  
d'une couple d'années, la replanter plus bas. En replantant les Figuiers,  
sera à propos (à cause de leur delicatesse) de leur donner quelques engrais-  
semens, lesquels profiteront beaucoup à leur reprise, méllés avec la ter-  
re du fonds: ici seront employés vieux & subtils fumiers, ou nouveaux  
& vigoureux terriers: & avec beaucoup d'efficace, l'arrousement durant  
leur premier Esté. En canon & escussion est le seul enter de ces Arbres, dont  
l'on se sert plus par curiosité, que necessité, lors qu'on veut affranchir quel-  
ques vieux figuiers qui ne vous agreent, puis que du tout francs ils viennent  
directement de branche, comme a esté veu. Nous aués représenté le moyen  
de faire des figuiers nains, gentillesse dont l'on se seruira avec contentement,  
de laquelle, pour obuier redite, n'en sera ici plus auant parlé.

*En quelle  
maniere  
l'enter.*

*En ce lieu  
chap. xxiiu.*

*La recolte  
des Figues.*

D'AVANT que les Figues se meurtissent petit-à-petit, leur cueillette du-  
re longuement: cest pourquoy de iour à autre durant quelque temps, l'on  
les retite des Arbres selon qu'elles se presentent meures. Les Aubicons sont  
les plus auances Figues, venâs vers le mois de Iuin & de Iuillet, prises tant  
pour celle leur hastiueté, que pour leur grosseur & passable bôté: au reste, ne  
se peuuent longuement garder, pour laquelle cause l'on les mange fres-  
ches. Les Figues qu'on desire conferuer pour provision, seront cueillies par-  
faitement meures: & tout aussi tost sans autre mystere, portées secher au

Soleil

Soleil sur des aix, des elayes bien tissües, ou des canilles proprement faites avec des rozeaux. Là souuent l'on les visite, & en les remuant & renuertant s'en dessus dessous, on les haste de se preparer au Soleil, qui les frape de tous costés, & si bien, que dans sept ou huit iours, les rend suffisamment dessechces. Lors elles sont serrees dans des caisses repofans en lieu frais, nullement esuenté, toutesfois, plus sec, qu'humide, afin d'y estre conseruees iusqu'à l'usage, pour le manger & pour vente. Mais c'est apres les auoir reueues & assorties, distinguant les petites d'avec les grandes, les bonnes des mauuaises, mettant chacune sorte à part dans des cabas ou des sacs, comme l'on desire. Le plus important de ce mesnage, est le secher des Figues, auquel s'augmentent les difficultés à mesure que le Soleil decline, souuentesfois à la ruine de l'ouvrage: dont les Figues, se pourrissans, deuiennent pasture aux pourceaux, quand par la suruenü des pluyes l'on n'a moyen de les secher. Au defaut de la chaleur du Soleil, l'on se fert de celle du four moyennemēt eschauffé, mais cela se fait avec peu de profit, n'estans ne belles ne bonnes, autres Figues, que celles sans destourbier s'acheuent d'apprester au Soleil, dans peu de iours. En somme, le Figuier est Arbre riche, rapportant bon reuenu, s'il se rencontre planté en lieu chaud & auancé, afin de faire tost meurir les Figues, pour de mesme estre sechees durant les grandes chaleurs: par ce moyen, euitans la fascherie des pluyes primeraines, contraires à leur appareil. Parquoy, qui n'aura le climat fauorable, ne se souciera plus auant des Figuiers, que pour en planter sous ceste seule esperance, que d'en auoir des Figues fresches pour manger de iour à autre durant la saison: puis que l'appareil des Figues est plus incertain que le rapport des Arbres, lesquels, tant sont fructifians, ne faillent iamais de produire, ou ce seroit quelque annee, mais à tard, par la malice des extraordinaires secheresses du mois de Iuillet, bruslans leurs fueilles.

*Le secher des Figues est le plus difficile de ce mesnage.*

C'EST marque certaine d'agreable Tejour que l'Oliuier, d'autant qu'il ne s'accroist ne profite, qu'é lieu tēperé, haillät les extremités de froidure & de chaleur: il est vrai que selon le commun naturel des plus precieuses plantes (parmi lesquelles ceste-ci tient honorable rang) l'Oliuier tend plus au Midi, qu'au Septentrion, aimant mieux la chaleur que la froidure. Et bien que directement il ne donne sans appareil, son fruit à manger, comme font la plus-part des Arbres, pour cela n'est-il postposé à autre Fruitier, aucun desquels ne le precede en valeur, pour la richesse qui prouient de son huile (par excellence à ce seul mot, huile, estant recogneuë celle d'Oliue) & gentillesse de la confiture de ses Oliues. Au profit sortant de l'Oliuier, est iointe ceste cause de plaisir, que la beauté de sa rameure, de non vulgaire couleur verte, est d'autant plus agreable, que mangré l'Hyuer, telle se la cōserue toute l'annee. Le rameau d'Oliuier porté à Noé par la colombe, luy fut announcement de bonne nouuelle. De là les Antiques ont prins la branche d'Oliuier pour signal de Paix, comme de Laurier, la Victoire. En quoy on peut remarquer cōbien cest arbre-ci, dès tous temps a esté souhaitable, puis qu'il estoit employé à représenter le repos du genre humain. De dix especes d'Oliuiers fait mention Columelle, qu'il nome Oliuier *Pausian, Algia, Lacinian, Sergian, Neniā, Culminian, Orchite, Royal, Circite & Murtee*. Auiourd'hui se trouue bien cōplet ce nombre, voire & plus gradés pays où cest Arbre

*Oliuier.*

*Arbre riche.*

*Oliuier porte Paix.*

*Ses noms Antiques.*

abonde

*Les Moder-  
nes.*

abonde : mais le temps a changé telles appellations : en certains endroits, ainsi estans nommés les Oliuiers, *Bouignan, Bequerut, Daurades, Verdales, Pommaux, Sauzins, d'Espagne, Rouuieres, Glandaux, Royales, Gentiles, Coliaux, Longuetes, Negrax, Boubaux, Saliernes, Morengues.*

*Faut plan-  
ter l'Oliuier  
au Printéps,  
l'Arbre es-  
tant en se-  
ve.*

ESTANT l'Oliuier Arbre de pays chaud, nous n'en exposerons en son commencement à la merci des froidures, ains attendrons de le planter iusqu'à ce que l'Hyuer se soit du tout deschargé, à ce qu'exempt de telles iniures, puisse se reprendre sans destourbiert. A cela aide fort la seve, selon les communes experiences; pour lesquelles causes, ne mettrés la main à ceste œuure, deuant l'arriuee du mois de Mars, lequel & le suiuant employerons à ce mesnage, comme en estant la plus propre saison de l'annee. En plusieurs endroits neantmoins, voire approchans les froidures, l'on n'attend le Printemps pour planter l'Oliuier, car c'est dès l'Hyuer mesme qu'on le met en terre, comme les autres Arbres, sans distinction, toutesfois mal à propos, pour les raisons dittes. A la disposition du Ciel, conuient ajouster la qualité de la terre, pour la donner à l'Oliuier toute telle

*Quelle terre  
lui est propre*

qu'il desire, sans laquelle concordance, ce seroit perdre temps, que de cuider l'esleuer. Car comme il requiert perfection d'air, de mesme fait-il de la terre, ne se plaissant, ni en trop grasse, ni en trop maigre, ni en trop pesante, ni en trop legere, ni en trop humide, ni en trop seche, ains seulement en celle qui tenant le milieu, s'esloigne des deux contraires. Si tel lieu se peut rencontrer, ne doutés que vos Oliuiers ne soyent tres-bien logés. Mais d'autant que tres-rarement auient és affaires du monde, s'arrestér au droit milieu sans choir en quelque extremité, pour Oliuete, nous prendrons plustost le fonds maigre, que le gras: le leger, que le pesant: le sec, que l'humides, pour ueu q'le climat soit fauorable. Ainsi choisie la terre, elle sera facile à labourer; partie tres-requise, & n'estant sise ni en plaine ni en montaigne, sera par cōsequant en coultau releué, digne repos de tout precieux arbre. Au reste de son edifice, grãde difficulté n'y a: il parçe que son plât est aussi facile à recouurer, qu'aise à loger en terre: Dont s'ensuit moderé entretenement; & celle

*S'esleue faci-  
lemens.*

patience tant celebree en ceste plante, quoi que precieuse, qu'elle endure la negligence du laboureur, ne pouuant l'Oliuier perir par faute de culture, encores que pour plusieurs annees on la lui denie: laquelle à la longue redonnee à propos, avec renouuellement de vigueur, luy void-on reprendre nouvelle vie, se perpetuant par ses neueux, qu'en abondance l'Oliuier rejette du pied. De là commodément l'on se fournit de plant, car sans se donner peine d'en faire venir par pepiniere, ni autrement, on le trouue tout auancé joignant les grands arbres: d'où les ieunes Oliuiers arrachés avec leurs souchetes portans des racines, sont heureusement plantés en l'Oliuete.

*Quel est le  
bon plant  
d'Oliuier,  
où prins.*

*Moyen d'a-  
uoir abon-  
dance du  
plant d'Oli-  
uier.*

MAIS defaillaint le moyen de trouuer à suffisance des rejettons aux pieds des vieux arbres, & qu'on delibere de faire, comme vn magazin des ieunes Oliuiers, à l'imitation des autres Arbres, on le pourra faire par branches, lesquelles s'enracinans en terre se conuertissent en Arbres. Ceste est l'ordonnance des Antiques (improprement appellee, pepiniere, veu qu'il ne s'agit, ni de pepins, ni de noyaux, comme à ce estans les noyaux inutiles) pratiquee par aucuns de nostre temps, pour en abondance auoir du plant d'Oliuiers,



liuiers. Vne ieune branche d'oliuier grosse comme le bras, ayant l'escorce lisse & polie, est coupee d'un arbre de bonne race & fertile: avec la scie est mise en pieces par tronçons d'un pied, ou d'un pied & demi de long, l'on enlouit ces tronçons dans terre bien fumée & labouree, iusques-là, que par dessus y en ait quatre doigts; avec telle obseruance, que de poser les tronçons debout, la partie d'enhaut tournée vers le Ciel, comme elle estoit creuë en l'arbre, afin que les iettons en prouenans, suiuent leur naturel. Là ces tronçons prennent racines, moyennant que le lieu soit tenu arrousé en Esté, & par marrer & sarcler, deschargé d'herbes malignes. Et à ce que par mesgarde, le bescheur n'offense les tendres iettons dans terre, l'endroit où sont enterrés les tronçons, est marqué, ainsi demeurans en assurance. D'un couple d'annees l'on s'abstiendra d'en oster aucun rameau, quoy que plusieurs en sortent: passé ce terme l'on cure le superflu pour façonner les plantes, à ce que dans trois ou quatre ans apres elles soyent propres à transplanter, en l'oliuete. Voila l'ordre de tel mesnage. Mais avec plus de facilité, non toutesfois sans esbahissement, void-on par experience vne bille d'oliuier n'ayant escorce que d'un costé, s'enraciner tres-bien plantee droitement dans terre, & là deuenir arbre sans autre mystere. De là est sortie la science de refédre les vieux & gros oliuiers, d'un en faisant plusieurs avec la scie, les prenans de leur long despuis le haut iusqu'en bas, racines & tout, comme s'accorde le mieux, ainsi que communément se pratique en Languedoc & Prouence, où transplantant les oliuiers avec escorce d'un seul costé, la Nature les acheue de reuestir à la longue. Or de quel que lieu qu'on tire le plant d'oliuier, c'est chose assurée, que tant plus gros il est, tant plustost & plus vigoureusement repouffe & s'agrandit-il, en la mesure duquel ne peut-on excéder, encores qu'il falut quatre hommes à manier vn seul arbre, ayant l'oliuier cela de commun avec le noyer. Parquoy, pour tost voir vostre Oliuete grande & fructueuse, edifiés la d'estaques (ainsi appelle-on en Languedoc & Prouence le plant d'oliuier) fortes & grandes, non de petites & minces pour le naturel de cest arbre assés tardif à croistre, & par consequent de longue vie & duree.

*Autre.**L'Oliuier  
vaut estre  
planté gros.*

Es prouinces où cest arbre abonde, on ne le loge parmi les autres fruitiers es Vergers, ains pour les grands deniers qu'on tire de son rapport, des grands Vergers separés, comme forests, en sont faits: ce qui n'est de l'usage des regions où l'air ne fauorise entierement ce mesnage, esquelles l'on se contente d'esleuer quelque petit nombre de ces arbres dans les Iardins, pour le plaisir d'en voir la rameure, & d'en tirer du fruit seulement pour confire.

*Comment le  
planter.*

En plantant l'Oliuier, l'on luy coupe la teste, à la maniere des autres arbres, afin de les faire beaucoup rejeter. Desire d'estre curieusement rembourché de terre, de peur de l'esluent, qu'il craint fort: à quoy auisant de prés, lors qu'on le plante, cōme à la maistrise de ce mesnage, la terre est escartee si bien de tous costés que void aucun n'y reste; & tant à profit est foulée avec les pieds, voir eñ la battant avec vn battoir, que l'air ne le vent n'y puissent entrer. Sera bon, en rabaisant la terre des bords de la fosse lors qu'on la remplit, tout d'une-main meller du fumier parmy la terre, pour le plaisir que cest arbre prend d'estre engraisé: car quel que soit, le fumier est receu de l'Oliuier, mieux, toutesfois, tant plus vieil & pourri se trouue; les gras

T t

*L'oliuier  
hait le chef-  
ne.  
Aime la fi-  
guier & la  
Vigne.*

*Opinion an-  
cienne sou-  
chant l'oli-  
uier.*

*La maniere  
de l'enter.*

terriers leur estant aussi tresagreables. L'Oliuier ne sera planté près du che-  
ne, ni en fosse de laquelle l'on aura tiré le chefné, à cause de l'inimicé natu-  
relle qui est entre ces deux plantes, dont l'oliuier languit & perit. Cela n'a-  
uient du voisinage du Figuier, ni de celui de la Vigne, par entre-lesquels, se  
comporte il allés bien. Le meilleur, toutesfois, est de ne dementir le nom  
de l'oliuete, en n'y meslant aucun arbre d'autre espee; ains la composant  
des seuls oliuiers, les plus remarquables en fertilité. En la disposition de  
l'oliuete, ceci est notable, estant le país importuné de chaleur, de la planter  
à l'aspect du Septentrion; & si de froidure, du costé de Midi, afin d'adoucir  
aucunement telles intépeties. Cólumellé n'approuue l'opinion de plusieurs  
de son temps, qui tiennent l'oliuete n'estre fertile, où se mourir, estant es-  
loigné trente lieües de la mer. En Prouence & Languedoc cela est manife-  
ste, que l'abondance des oliuiers se trouue enfermee dans pareille espace de  
terroir. Il est vray, que de siècle à autre se recule-on heyreusement de la Mer,  
faisans fructifier ces arbres-cy en diuers lieux, pour leur froidure, estimés le  
temps passé, impropres à leur accroissement, pratiquant la maxime: *Quo  
beaucoup de bonnes choses perdent, par faute de les rechercher.*

A P R E S le planter conuient parler de l'enter. Plusieurs ne se donnent tel-  
le peine, laissans produire à leurs oliuiers, fruit selon leur naturel, sans arti-  
fice, ce qui souuentés fois rencontre bien: mais pour bõne qu'en soit la race,  
tousiours meilleure se red-elle par enter; & pour la qualité, & pour la quan-  
tité du fruit. Le vray enter de l'oliuier est sur luy-mesme, en vain s'estés au-  
cuns efforcés d'affranchir les oleastres; cõme aussi c'est abus de cuider inserer  
l'oliuier sur autre arbre, ne de luy faire recéuoir aucun fruitier. Le seul moÿx  
de May en est la saison, l'escussion la seule maniere; & le point le meilleur  
pour la reprise des entes (sans observation d'aucune Lune) est quád les su-  
iets sont en fleur, terme qu'il faut prendre par les cheveux, sans le laisser pas-  
ser. Mais c'est pour le regard des arbres ja auenus, dont l'age les rend capa-  
bles de fleurir: car des plus ieunes ne cõoient attendre telles adresses, ains de  
les enter dès la secõde année de leur replantement. L'incision se fait en quat-  
ré, selon la figure de ceste lettre Grecque, Π, dont ci-denat j'ay parlé, & ce, es  
endroits les plus vnis & solides des principales brâches, n'excedans sur terre  
guieres plus que la hauteur d'un hõme. Là seront appliqués les escussions, tât  
propremét qu'on pourra, & encores qu'ils ne joignent parfaitement de tous  
costés le bout de l'escorce de l'arbre, (cõme es autres fruitiers cela est neces-  
saire) n'importe, estâns ceux cy, plus faciles à réprendre qu'aucuns autres en-  
tes. Deux ou trois escussions mettra-on à chacune branche; & d'auantage se-  
lon la gresser, non perpendiculairement l'un sur l'autre, ains en enuiron-  
nant la branche des costés en tournoiant: Par dessus lesquels, quatre doigts  
ou demi pied, enleuera-on de l'escorce de la branche, vne courroie large de  
deux doigts, enuironnant l'arbre en ceinture; pour aucunement arrester la  
substance du tronc, à l'auantage des entes, sans du tout l'oster aux branches,  
à ce qu'elles achieuent de nourrir les Oliues dont les fleurs sont demonstra-  
tion: & que cas auenât que les entes ne prennent, les arbres demeurent en-  
cõres entiers, soit on pout les reenter par après, soit on pout les laisser en  
leur premier estat, si bon vous semble. Ainsi sans grand hazard, l'on attend  
les entes auoir bourgeonné; lesquels possedetont entierement l'arbre,  
quand

quand au bout d'un an les branches sciées en la partie ja escorcee, toute la nourriture du tronc sera laissée pour eux. Toutesfois, si on ne se soucie du fruit de ceste année-là, se sera en plus grande assurance de la reprinte & auancement des entes, si tout-d'une main en entant les arbres, l'on les descharge de leurs branches, en les étestant entierement; car par ce moien, aures l'utilité requise de ceste nourriture, en ce, qu'aucune partie de la vigueur de l'arbre ne se perdra, ains toute parviendra au profit des entes.

SANS abuser de la patience des oliuiers, l'on les cultiuera soigneusement, afin de leur faire produire du fruit en abondance, selon qu'il se reconnoit, à veüe d'œil, leur rapport manifester la diligence de leur maistre. Voire requierent-ils gouvernement particulier, pour la particularité de leur naturel: ce qui me dispense de n'en renuier ailleurs le discours, c'est assauoir, au general des autres arbres, ains d'en traiter en cest endroit. La culture qu'ils desiront, est d'estre profondement deschauffés, sinon chacun an, à tout le moins de deux ou trois l'un: & apres auoir coupé des racines tout ce qui paroistra à descouuert, reamplir la fosse de bon fumier melle avec de la terre du fonds, en reünissant le plan sans releuement, cōme aucuns ignorans font cuidans bien besongner, qui en emmoncelant la terre au pied des arbres, en font tair les racines. D'autant que les racines cerchans la terre mouuee & engraissee, se logent en la superficie, & se trouuans au dessus de la monticule du releuement, vuides d'humour, en temps de secheresse defaillent, au detrimēt de l'arbre, qui à la longue en perit. Le reste du champ sera tenu labouré, afin que les herbes ne s'y logent. Et à ce que la despense sorte du fonds mesmes, sur icelui seront semés les legumes ou des bleds, qui payans la culture, l'oliuete s'entretiendra d'elle-mesme. De deux en deux ans on chargera le fonds de l'oliuete à la maniere des autres labourages, pour auoir tant plus de loisir de le guereter, pour le rendre tant plus capable à ce seruice. Les oliuiers s'accordent en cecy, avec plusieurs autres arbres, que de ne produire indifferement tous les ans du fruit; ains de deux l'un, à tout le moins fort rarement: auquel naturel est de besoin les entretenir, pour le profit de ce mesnage: car mieux vaut de deux en deux l'un, auoir bonne cueillete d'oliues, que chacun an, vne maigre & chetiuue. A cela l'artifice ytilement interuiet. L'experience montre que quand la terre est ensemencée, les oliuiers portent du fruit; & estant vuide, s'amusera à faire du bois pour l'abondance de nourriture que le fonds donne aux arbres: dont s'auanceans en rameure, se rendent capables par apres à fructifier. C'est de l'Antiquité, qu'on a tiré telle primeur, Columelle l'ayant ainsi escrit. Pour donques auoir également du fruit chacune année, le pere-de-famille partira en deux ses oliuetes, lesquelles, alternatiuement par années, il labourera & ensemencera: moyennant lequel ordre, & la faueur du ciel, aura tousiours abondance d'huile. Pourueu aussi qu'il tienne nettoyé ses oliuiers, les eslaguans à propos & par art; voire les étestant en la necessité, en les deschargeans du bois superflu, partie des plus requises à l'entretènement de ces arbres-cy, en vain attendant fruit, bon ny en abondance, d'au-

LA cueillete des oliues donne grande fatigue, aussi tient-elle rang entre les plus importantes des pais d'oliuiers. Cela auient du temps; qui

*Cōment conduire les oliuiers, pour les faire bien fructifier.*

*Est à souhaiter l'Oliuier ne porter fruit que de deux ans, l'un.*

*Quand & comment amasser les oliues.*

est l'Hyuer aux jours courts: & pour le naturel de la chose, l'outage en est long, puis que c'est à la main qu'on tire les Oliues des arbres. Aucuns pour l'espargne, les abatent avec des perches: autres croient que c'est ruiner les arbres: auquel aduis estant jointe la raison, pour le profit des arbres, fait preferer le cueillir des Oliues à la main, au battre, & laissée à chacun sa coutume, dirai le temps de ceste recolte estre arriué, lors que les Oliues sont deuenues noires, lequel point on attendra auant que de les cueillir (ou seroit celles qu'on destine à confire, qu'il conuient prendre encores vertes & fermes.) Avec diligence, l'on mettra la main à l'œuvre, de peur des froidures tallonnans la saison. Dès le mois de Nouembre, peu deuant la besongne est conuerte, continuant tout l'Hyuer, & plus tard, selon l'abondance de tel fruit. Sur des linceuls estendus es pieds des arbres, l'on fait choir les Oliues, d'où aisément ramassées, sont apres portées au grenier pour y reposer, attendant le moien d'en faire exprimer l'huile. De peur d'offencer les arbres en y montant dessus, on accommode des eschelles à ce particulier seruice, par le moien desquelles, les arbres enuironnés de tous costés, sans presser leurs branches, avec beaucoup d'aisance, sont despoillés de leur fruit. Est defendu de toucher aucunement aux Oliuiers, pendant qu'ils sont baignés, ou de pluie ou de gelee, de peur de les incommoder pour plusieurs années. Partant, la pluie suruenant, ou les gelees chéans dessus, faut avec patience chommer de ce labeur, en attendant que par le retour du beau temps, les arbres sechés, l'on retourne amasser les Oliues comme deuant, car de chider remettre les arbres en estat de pouuoir estre vendangés sans leur nuire, par escourte & esbranler, c'est accroistre leur mal. Le grenier pour l'entrepos des Oliues, sera à couuert, en lieu frais, sec, plus esuenté, qu'humide, paué de bois, vn peu en pente, pour vider l'humour qu'elles rendent estans amoncées. Auant que les y loger, elles seront curieusement nettoies, les deschargeans de toutes ordures, de pourriture, de pierres, de terres, de buschetes, & semblables drogueries, pour, nettes, se conseruer sans s'acquerir aucune mauuaise senteur. Le moins garder les Oliues est le meilleur, pour la bonté & pour la quantité d'huile: car sans doute des freschement enuoies au moulin, l'huile en sort, & plus doux & plus abondant, que des longuement gardées: se recognoissant tres-bien cela à l'œil, l'huile s'augmenter en telles bonnes qualirés, à mesure qu'on s'auance à l'exprimer des Oliues, aiant estimé estre à propos, par cest auis, oster l'erreur de la contraire opinion, pratiquée par plusieurs.

*Observation notable & necessaire pour le bien des arbres.*

*Quel sera le grenier pour le repos des Oliues.*

*Quand en exprimer l'huile.*

*Oranger, Citronier, Limonier, &c.*

*Considerations sur l'esleuement de ces arbres, & s'accroissent par tout, moiennant soin requis.*

Voici des plantes & des fruits qui seruent beaucoup au decorement des Iardinages, lesquelles l'homme d'esprit emploiera, pour rendre son lieu du tout beau & plaisant. Ce qu'il trouuera faitable, puis que les Oranges, Citrons, Limons, & semblables fruits precieux, viennent en tout air, moiennant despense condigne. Pour vn preallable, doit-on se resoudre à quelles fins l'on desire esleuer ces rares plantes, pour de mesmes s'y affectionner. Car si c'est pour le profit, il faut venir à l'espargne, de laquelle en nul autre endroit de ce Roiaume l'on ne peut vser, qu'es parties Meridionales, près la mer Mediterranee, en certains recoins de la Prouence & du Languedoc, pour la chaleur du climat, du tout necessaire à leur nourriture. Mais ne regardant qu'au plaisir, par tout où l'on vouldra les edifier, on le pourra faire avec de

avec de l'argent : n'estant air ne terre tant difficiles & rebours, qui par artifice, ne soyent à ce domptez. & appropriez. Il semble que les antiques n'ayent cognu de ces arbres-cy, que le seul Citronier, pour ne faire mention aucune des Oranges, Limons, ne Ponciles, qui aujour d'huy nous sont tant familiers. Par le moyen de Palladius, l'Italie fut anciennement peuplée de Citroniers, les y ayant apportez de Medie d'où ils ont tiré leur nom, encores des Latins appellés, *Medica Malus*. Des autres, l'on est incertain par qui, ny en quel temps furent premierement naturalisez de pardeçà. Tant y a, que, & le soin que communément il conuient auoir pour l'esleuement de toutes leurs plantes, & la conformité des fruits, montrent ces arbres-cy, auoir tousiours esté de mesme origine. Tous ces arbres sont fort delicats craignant merueilleusement le froid, duquel battus ne peuuent subsister. C'est pourquoy, pour leur conseruation, plus d'artifice est necessaire que plus l'on les recule des endroits esquels le temps les a naturalisez. Premierement, est requis, pour les defendre du froid, qui tant leur est contraire, d'auoir l'œil à ce, en les tenant legerement couuerts, és plus rigoureux mois de l'Hyuer: puis les approchant des parties Septentrionales, avec des exquises couuertes, se seruir de feu pour les eschauffer. Car seulement ils ne desirerent d'estre preseruez des froidures, ains veulent estre rauigouris par chaleurs naturelles ou artificielles. Or comme ces choses sont ordinairement de grande despense, aussi ne se laissent-elles manier que par les grands selon la pratique des Princes & grands Seigneurs, en France, en Allemagne, & ailleurs, où, non, sans merueille, void-on croistre & meurir ces precieux fruits, quoy que sous air contraire à leur inclination. Avec beaucoup d'esbahissement, cela paroist à Heidelberg, maison de l'Electeur Palatin, de laquelle le jardin nourrissant telles precieuses plantes, est enuironné d'une grande elaison de charpenterie, & couuert de mesme durant le mauuais temps: pendant lequel, les arbres y sont tenus chaudement, par des poiles qu'on y eschauffe: & par le moyen des grandes fenestres, dont le logis est esclaire, qu'on ouure & ferme à volonté, le Soleil y entre és beaux iours pour rejoyr les Arbres. Finalement, le beau temps venu, & la crainte des froidures passée, sont les arbres desueloppés de leurs couuertes & cloisons, & laissez au pouuoir de l'Esté, si que moyennant ces magnifiques sumptuositez continuellement, la douceur du Printemps & de l'Esté, regnent en ce logis là, & iamais n'y est sentie la rigueur de l'Hyuer.

*Leur delicat-  
tesse.*

*Description  
d'un beau  
Jardin à or-  
gers, &c.*

Le gouuernement de ces arbres requerant soin particulier non communicable en tout avec celuy des autres fruitiers, requiert aussi particuliere demonstration, pour enseigner à les esleuer, les faire par-croistre, & fructifier. Est besoin entendre que de ces rares plantes, qui des terres lointaines sont ja prouenués à nostre cognoissance, l'on en remarque, en Italie, principalement, quatre especes, nommees, Orangers, Citroniers, Limoniers & Limones, celles-ci aussi dites Ponciles: & en outre, pour cinquiesme espece, vne autre appellée, pomme d'Adam. Le fruit de tous lesquels arbres, se mange crud & confit, escorces, ius, & grains, excepté la pomme d'Adam, qui ne sert presque qu'à estre regardée, maniee, flaitée, & à s'en lacer les mains pour sa beauté & bonne senteur, estant au reste de peu de valeur. Les grains de ces fruits, produisent des arbres, toutesfois lentement, à ra-

*La maniere  
de conduire  
ces Arbres.*

son de laquelle longueur, sont les rejettons cheuelus prins és pieds des grands arbres, preferez à la semence. Aussi leurs branches s'enracinent aisés bien, hors-mis celle de l'Oranger, qui pour la durté de son bois, ne prend racine que tres-difficilement & rarement: au contraire, la branche du Poncile s'enracine plus facilement, & mieux que de nul autre. Le transport de telles plantes d'un lieu en autre, est fort fâchéux, ne le pouuant souffrir, leur delicatesse, qu'avec imminent peril de les perdre: sur tout si on est contrainct de les faire porter de loin, car encores pourroient elles endurer quelques journées, ayant curieusement couuert & empaqueté leurs racines. Dont conuient prendre ceste resolution, qu'estant en lieu fort esloigné de tels Arbres, laissé le plant, le meilleur sera de se seruir de la semence, ce qu'on fera avec esperance de bon succès, en la maniere suiuaute.

*Quel fumier leur est bon.*

*Quand & comment semer les graines de ces arbres.*

DES vazes de terre de potier ou des petites caisses de bois, seront remplies de la meilleure, plus subtile & malecable terre qu'on pourra recouuer, qu'à cela on preparera en la criblant & fumant dès l'Hyuer precedent, afin que sous les efforts des froidures, elle se cuise & adoucisse. Le fumier qu'on employera icy sera de cheual & de brebis, vieux & pourry; toutes sortes de cendres y sont aussi bonnes, mais par dessus les autres celles prouenant des courges & concombres bruslés, comme tres-delicates. Apres dans le mois d'Auril, que les fruits sont parfaitement meurs, les semences en seront tirées, & aussi tost mises en terre quatre doigts de profond, posées de leur plat, deux doigts de distance l'une de l'autre, & distinctement separées par vazes, afin qu'elles s'accroissent tant mieux, que chaque espece aime son semblable. De deux en deux iours les arrouferez, premierement avec de l'eau tiede, apres avec de la fresche, selon que le temps s'eschauffera, & tousiours par mesure: à ce que les semences n'en soyent noyées, ains seulement humectées, vous prenant garde de ce point, que de tenir à couuert vos vazes & caisses, toutes les nuits du mois d'Auril, & la pluspart de celles de May: aussi en tous autres temps, soit iour, soit nuit, importunés des frescheurs restantes de l'Hyuer, ou des tempestes & gresles de l'Esté. Ainsi ageancees ces semences, leueront tost de terre s'en montans en haut: & encores qu'elles naissent par trop espesses, ne faut pourtant se dispenser d'en attacher aucune plante surabondante, qu'un an ne soit passé pour auoir loisir de discernier les fortes des foibles. Mais apres ce terme, là sans autre delay en osterés tout le plus mince, pour faire place à deux ou trois plantes que laisserés à chaque vase, tant esloignées les vnes des autres, que le lieu le permettra, afin qu'à l'aïse elles s'accroissent & fortifient. Aussi est dangereuse la precipitation à esmunder les nouvelles plantes, estant ce le vray moyen de les perdre (comme a ia esté monstré ailleurs) non de les faire auancer, quoy, qu'aucuns l'estiment. Le mois de May, de troisieme ou quatriesme année, selon l'auancement, sera le temps d'encouper les rejettons superflus, naissans au pied & au tronc des arbrilleaux, pour commencer à façonner les tiges: & de là en hors, à les entretenir conuenablement, & à la serpe & au hoiau, afin de les auancer à s'accroistre pour les rendre propres à estre transplantéz.

*Temps d'esmunder les ieunes Orangers, Limoniers, &c.*

*Faire engrainer les branches de ces arbres.*

TELLE est la façon de faire venir ces arbres par semence: mais plustost par branche, en estes vous pourueu, pour son facile enracinement. Des cimes des principales branches des arbres, ayans l'escorce vaie & tendre,

sont



font coupees demi pied de long, & après en auoir osté de l'escorce de chaque tronçon, quelques deux ou trois doits, seulement du costé ioignant la partie de l'arbre, coupee. Laissant l'autre bout entier sans aucunement le roigner, sont fourrés droitement dans terre iusqu'à deux doits près d'iceluy bout, par lequel ils rejettent, moyennant les racines croissans en la partie escorcee. Le temps en est vers la fin de Mars, & plus tard, la saison estant tardine pour crainte des arrieres-froidures: & le poinct de la Lune, son decours. La chose parle d'elle-mesme, que la terre doit estre fertile, bien fumee, bien labourée, & opportunément arrosée en Esté, pour l'auancement de ces arbrisseaux: aussi moyennant ces choses, dans peu d'années se rendront-ils au poinct désiré. Le prouigner s'employant generally en toutes plantes enracinables de branche, en cest endroit est recogneu tres-vtile, tant pour l'augmentation du nombre, que pour gagner temps: estant plus hastif, que ne la semence, ne la branche, & plus alleuré, que nuls d'eux: attendu, que les rejettons prouignés dans terre, y sont nourris avec toute abondance de la substance de la mere: soient, ou vieux arbres, ou nouvellement enracinés de branche en bastardie, qu'en aurés dressée pour la prouision du plant. Desquelles deux manieres, comme d'vne source inexpuisable, tirés du plant excellent, pour transplanter, donner, & vendre tant qu'il vous plaira. Le transplanter est plus vtile, que necessaire: parce que les arbres se treuvent bien d'acheuer leurs cours où ils l'ont commencé, voire quelque peu mieux, qu'estans ailleurs remués. Mais d'autant qu'on s'en accommode en diuers lieux, l'usage porte d'arracher du plantis les sur-abondans, pour les ranger au Verger. En conuenable grosseur, comme pourra estre celle du bras d'un homme, ou bien peu moindre, seront ces ieunes arbres tirés de leur premiere terre, avec soin d'en preseruer les racines, & tout aussi tost plantés aux lieux destinez. Le moins qu'on les peut garder, est le meilleur, de peur de l'esuent. S'il est question de les transporter hors de leur origine pour planter, ils seront curieusement empaquetés: & si bien leurs racines couuertes & liees avec des linges, paille & cordage, que mal ne leur auienne. Ne faut entreprendre ceste action qu'en beau iour, serain, sans vents, sans pluies, par crainte des arbres-ey, encores plus que nuls autres, toutes intemperies. Apres l'Hyuer, vers la fin de Mars, ou commencement d'Auril, en est la saison, la Lune estant en decours. L'endroit auquel desirés loger vos arbres pour la destiere fois, sera curieusement choisi, exposé au Soleil, couuert des vents, principalement de la Bize pour sa grande importunité: & de terre; douce, fertile, aisée à cultiuier, comme a esté dit. Si la Nature ne le donne tel, ou tel desants sera supplée par artifice, bastissant vne muraille du costé de Septentrion seruant d'espauliere aux Arbres, afin de les tenir en abris: & amendant le fonds, par vigoureux engraissemens & excellent labourage. Pres de la mer Mediterranee & autres quartiers, où ces belles plantes se plaisent entierement, ne prend-on communément tant de peine, ains le loge-on avec les autres Fruitiers, sans soin particulier. Les trous ou fossés pour ces arbres-ci, seront faites au mesme temps & de semblable capacité, que celles des autres du Verger, & de distance raisonnable selon le lieu. Un bon pied dans terre est la droite profondeur que ces arbres desirés ont. Oranger scil y veut

*En prouigner les jets.*

*Quel moyen pour transporter loin ces arbres pour planter.*

*En quel lieu conuient les planter.*

*Comment.*

estre planté vn peu plus auât, d'autant qu'il produit ses racines plus bas que ses compagnons. En plantant ces arbres, l'on ramoulera la terre de la fosse, au fons & és costés, la releuant avec le hoiau : & tout-d'vne-main, y aiousterà-on quelques subtils & gras terriers, pour en couvrir les racines, meslés avec la terre du lieu. Si ces arbres sont de la grosseur marquee, seront estez quand on les plantera : mais estans minces & tendres, ne veulent estre beaucoup taillés. On auisera à ce point, que de les remettre au mesme aspect du ciel qu'ils estoient en leur premiere terre : afin que plus facilement ils se reprennent, que moins d'alteration ils trouueront au changement. Apres cela, tous les mois vne fois, sera la terre d'alentour legerement serfoüice, pour en extirper toutes sortes d'herbes ; à ce qu'aucune n'en succe la substance deuë aux arbres, & pour eux destinee. Deux fois l'an, l'vne en l'Automne, & l'autre au Printemps, tel labourage sera profondé iusqu'aux racines : tout d'vne-main sera aiouste au fonds, quelque bon engraisement, pour, meslé avec la terre, augmenter la vigueur des arbres. Mais principalement ce sera en l'Automne, qu'on fumera ces arbres, ou en l'Hyuer, par profiter beaucoup plus toute sorte d'amendement en telles saisons, qu'approchant les chaleurs, pour les raisons ailleurs representees. Aussi est de besoin, d'arrouser ces arbres en Esté, la soif leur estant par trop ennuieuse, iusqu'à les faire mourir. Ne souffrez leurs trôcs estre mouillez, ains desbournes en l'eau, pour le mal qu'elle leur pourroit causer : suffit que leurs racines soyent bien humectees. A faute d'eau coulante, supplera celle du puits, ou de cisterne, qu'on employera en la necessité. Desirent aussi ces arbres, cy, d'estre souuent curez & esmundez, ostans paruenus en leur parfaite grandeur : par quoy, chacune année l'Hyuer estant du tout escoulé, on les eslaguera curieusement, coupant d'entre les branches tout le superflu : afin que par-ent'elles ne s'entre-touchent, ni aussi n'excedent l'vne l'autre. Sera roigné des cimes le surcroissant qui empesche la bien-seance : & leur causera aussi tel ajancement, ce profit, que le tronc de l'arbre s'en engrossira, pour gaïement nourrir le fruit, & long temps durer en seruice.

*Le soin de leur ramage.**Les entres.*

**MAINTENANT** conuient enter ces arbres, pour leur faire produire fruits du tout bons & delectables : sans lequel moyen, ne le pourroient ils faire. Les Orangers, Citroniers, Limoniers, & Ponciles ne souffrent d'estre entez sur autres arbres que sur eux-mesmes : en quoy se trompent ceux qui les insorent sur des Lauriers, Meuriers, Pômiers, Poiriers, & Grenadiers, où ne font iamais bonne fin. Non plus recoignent-ils aucun greffe d'autre fruit, estant ceste race d'arbres, particuliere & disceordante à toutes autres, en bois & en seve. Orangers doncques, seroient entez sur Orangers, Citronniers, sur Citroniers : ainsi des autres. Toutesfois, se dispense-on en cest endroit avec heureux succès, d'entre-mesler ces fruits-cy, dont ils portent tres-bien qualitez : mais c'est avec ceste particuliere obseruation, que de mettre plusost le Limonier sur le Citronnier, qu'au contraire : l'experience aiant appris, le fruit sortir plus nourri, ainsi qu'apremierement par abonder plus en humeur le Citronnier que le Limonier. Mais par-sus tous ses compagnons, le Cedriac (espece de Limonier) ainsi appellé en Prouence, est le plus propre à receuoir les entres d'autres : de cause de sa grosse & douce escorce ; car sans distinction d'espece s'y reprennent-ils tous, fructifient tres-bien

très-bien, & y durent longuement. Les Orangers entre autres, y profitent merueilleusement, portans fruit dans deux ans, à raison de la conformité des fleurs de ces deux Arbres, qui communément les produisent pleines & fortes: & par conséquent, fruit beau & bien nourri. La maniere d'enter généralement tous ces Arbres, est l'escusson: la saison, le Printemps & l'Esté, <sup>En quelle</sup> <sup>force.</sup> durant la seve, deuant & apres auoir fait nouveaux iettons: aussi quelques-fois, au commencement d'Automne, & le point de la Lune, la montee L'escusson quarré semblable à celui des Oliuiers, est meilleur que le pointu, l'on l'employera donques; & pour tout d'une main auancer les enteures, osterà-on les rejets du pied des Arbres, à ce que toute la substance des tiges, leur soit reseruee. De chacune de ces quatre races de fruits, Oranges, Limons, Citrons, Limones ou Ponciles, y en a de diuerses fortes, differentes par entr'elles plustost de grandeur & goust, que d'espece: demeurans leur forme & couleur, presques tousiours semblables. Entre les Espece d'Oranger croissans en Prouée, est le *Cornut* ou *Bigarrat*, là ainsi appellé, & fort prisé pour son facile accroist. Se trouuent des Oranges, douces, aigres, d'autres participantes de l'une & l'autre saueur. De mesme de Limons, Citrons, & Ponciles: à quoi en entant conuient prendre garde, pour se fournir des races que mieux l'on aime, & qui plus produisent au lieu auquel l'on est.

No v s auons parlé de courir ces precieux Arbres en Hyuer, pour les parer des froidures: sans laquelle curiosité: ce seroit peine perduë que de s'efforcer de les esleuer ailleurs qu'és parties Meridionales. Cela escheant, <sup>Couuerture</sup> <sup>sous laquelle</sup> <sup>les ces Ar-</sup> <sup>bres demou-</sup> <sup>rent assureés</sup> <sup>du froid.</sup> ainsi l'on s'y conduira. Que pres de la muraille dressée au lieu ia marqué, les Arbres soyent plantés du costé regardant le Midi, au deuant de laquelle, dix ou douze pieds loing, vn rang de colonnes ou de pilastres, de pierre, ou de bois sera esleué de la hauteur de douze à treize pieds, equidistantes de sept à huit pieds: elles porteront vn soliveau régnant pour architraue, & icelui avec la muraille, excédant la hauteur des colonnes de trois à quatre pieds, la couuerture dont est question, pour conseruer les Arbres. Icelle couuerture sera composée de chevrons & des aix, legerement, pour avec aisance, la pouuoir oster & remettre selon le besoin: & toutesfois, si bien à profit, qu'elle puisse engarder les pluyes & les froidures de doner iusqu'aux Arbres estant à couuert sous elle. De paille aussi la pourra-on faire, & d'autres matieres que l'on recouuera à bon marché, selon le pays, come ioncs d'estang & semblables broissailles. Conuiendra fermer les deux bouts de ce logis, à ce que les Arbres ne soyent exposés qu'à vn seul aspect du ciel, assauoit du Midi: lequel logis demeurant là ouuert, les Arbres seront eschauffés le long du iour, y luisant le Soleil dès son leuer iusques à son coucher, durant tout l'Hyuer: au matin y donnant en biais d'un costé, de mesme au soir, de l'autre, & sur le iour au milieu, y penetrant dedans iusqu'au fons. Encores mieux entrera le Soleil sous ceste couuerture, si on accommode au toict, quelques lucarnes, qui facilement se puissent ouuir & clorre, par où, és belles heures du iour, on donne entree au Soleil: lequel soulageant les Arbres, leur sera gayement passer les mauuaises saisons, estant le pays non du tout abandonné aux froidures, pour lequel seul, ceste maniere de couuerture est inuentee: Mais és lieux Septentrionaux, plus froids que chauds,

chauds, conuient y ajouster plus d'artifice: c'est de fermer ce logis-ci, de tous costés vniuersellement, aussi bien du Midi que d'ailleurs, en y laissant des grandes fenestres qu'on bouchera avec des vitres ou des chassis de toile cirée, pour autant de temps que le Soleil ne pourra seruir aux Arbres: demeurant cependant le lieu suffisamment éclairé. Pour lesquels Arbres eschauffer, lors que les froidures se renforcent, est besoin leur faire du feu de charbon, ou de quelque bois sec & léger, à ce que la fumée trop grande n'importune les feuilles des Arbres, desquelles encores plus curieusement, en faut aussi esloigner la flamme, de peur de les brusler. Si mieux l'on n'aime se conformer à la magnificence du logis des Orangers de l'Electeur Palatin, ci deuant représenté.

*Caisnes où  
sont plantés  
ces précieux  
Arbres pour  
les porter à  
conuert en  
Hyuer.*

O S T E R & mettre tous les ans ces couuertes, est ennuyeuse despenſe, principalement és endroits où le plus curieusement conuient aller. Pour laquelle cause, par la Nécessité, mere des Arts, a esté trouuée l'inuention de nourrir ces précieux Arbres dans des caisses: tres-loüable en ce qu'à cela se ployent volontairement ces delicates plantes; & si bien, qu'il semble que pour donner contentement à l'homme, elles s'accommodent par tout où l'on les met, se resserrans leurs racines, tant à l'estroit qu'on veut. Et qu'aussi ces Arbres ainsi logés, sont aisément transportés d'un logis à l'autre, seion les necessités des temps & plaisir des Seigneurs, par là elparnant la peine de reaccommoder de nouveau chacun an leurs couuertes. Seulement leur doit-on pouuoir, pour vne seule fois, de logis conuenable, pour les tenir à couuert durant l'Hyuer, où facilement seront charriés, par le moyen des rouelles mises dessous les caisses tendans la charge moins pesante: & aussi, que le lieu auquel ces Arbres séjourneront en Esté, soit ioignant celui de l'Hyuer, si faire se peut, pour auoir tant moins de peine de les remuer de l'un à l'autre. Tels lieux sont communément voutés, pour la naturelle chaleur que la voute se conserue en Hyuer, au contentement de ces Arbres. En la façon des caisses, n'y a nulle subiection, non plus qu'en la capacité: car de quelle figure qu'elles soyent petites ou grandes, demeurent toujours bonnes, pourueu que leur matiere soit de longue duree, en quoy conuient s'arrester: estant ce toujours à recommencer, quand l'on les compose de bois facile à pourrir, mesmes à cause de l'arrouſement qui en auance la ruine. Si on desire d'auoir des grands Arbres, en faudra faire les caisses grandes, la raison voulant, que leurs racines soyent logees au large, & ayent plus de terre pour leur nourriture, que les petites. Ainsi des moyens, ainsi des petits, tant ces Arbres s'accordent à tout ce qu'on veut faire d'eux. Voire, en void-on se nourrir & fructifier dans des pots de terre, & petits vazes de bois, que pour leur legereté, vn homme porte où il veut, dans les maisons, és porches, salles, fenestres, les remuant de lieu en autre à volonté: dont l'excellence de telle plante, se represente avec beaucoup de plaisir, quand avec telle facilité l'on void les beaux Fruits & en grande abondance, s'accroistre sur si petits rameaux y paruenans en perfection de bonté. L'entretienement de ces Arbres, ainsi enfermés dans des caisses ou vazes, grands & petits, n'est autre que des precedens; excepté, qu'en ceux-ci, conuient ajouster chascun an, de nouvelle & fertile terre, ostant de la vicille, le surabondant: car puis que leurs racines ne peuvent aller paistre loin,

est de

*Petits vazes pour y  
loger des petits  
Orangers neant-  
moins fertiles.*

est de besoin les nourrir de bonne substance. Faut arrouser ces Arbres-ci souvent en Esté : mais nullement en Hyuer, de peur de fortifier la naturelle froidure de la saison au detriment de l'Arbre, lequel se maintiendra en bonne humeur par le seul traitement susdit. Les vazes grands & petits, seront percés au fonds, pour vuidet l'eau que la terre ne pourra humer, en arroufant les Arbres. L'estmonder leur est necessaire, pour les tenir tousiours bassement : parquoy outre les branches mortes ou flestries, l'on leur en osterà des viues tout ce qui s'entre. pressera, & excèdera la conuenable hauteur de l'Arbre, les couppant & roignant avec des serpes bien esmouluës, durant le Printemps, & l'Esté, pendant qu'ils sont en seve. Avec l'ongle aussi, leur osterà-on les bourgeons superflus, croissans en mauuais endroits, par ce moy en les arbres deschargés d'opresse, fructifieront vigoureuusement.

Ceci est obseruable, que de se haster de couvrir ou d'enfermer les Arbres, sans attendre l'arriuee des froidures ; pour le danger qu'il y a, qu'à l'impourueu, elles surprennent les Arbres en campagne : dont est beaucoup meilleur s'auancer trop ; que retarder tant soit peu. Cela est neantmoins reſtraint à la saison, car quelquesfois auient, que l'Automne est fort temperée, voire y reste-il beaucoup de la chaleur du precedent Esté, dont par d'aucuns elle est ditte, en Octobre & Novembre, l'Estiuert de S. Martin. En ce cas, l'on laissera les Arbres à descouvert, iusques à apparence de changement de temps. Par ce moyen, racourcissant le terme de l'emprisonnement des Arbres à leur vtilité : car ils s'en trouueront tant mieux au bout de l'annee, que moins en Hyuer, autont demeuré sous les couuertes. Pour la mesme cause, du froid, bien que le Printemps soit ja arriué, faut delayer à remettre ces Arbres-ci à l'air, iusqu'à ce que, la crainte du peril passée, par le retrograde des froidures & geles, ils demeurent en toute asseurance. Quand l'on couvrira ou enfermera ces Arbres, sera prins garde que leurs fueilles soyent bien seches : partant, choisira-on vn iour clair & serain, non pluuieux ne bruineux ; car en tel estat, se conseruent-ils mieux sous les couuertes, que s'ils estoient chargés de rouille. Auisera-on à les remettre en leur premier regard du Ciel, pour ne les esloigner de leur naturel, que le moins qu'on pourra. Seront lors les Arbres deschargés de partie de leurs fruits & fleurs, c'est assauoir, de tout le languin & de peu d'esperance, pour donner tant plus de moyen au restant de faire bonne fin.

Ne se peut exprimer la grande beauté de ces precieuses plantes, proueuante, & de l'immortelle & esclattante couleur verte de leur ramage, & des bonnes qualitez de leurs Fruits, qui contre le naturel de tous autres, demeurent attachés aux Arbres, la plus grande partie de l'annee : & ce qui en augmente la grace, est, qu'on en void, à la fois, sur mesme tige, des petits, des moyens, des grands, voire leurs fleurs les accompagner tres-longuement, causant tres-souuise senteur es lieux où ils sont enſermés. Ce sont voire mets delices de Princes & grands Seigneurs, que d'esleuer ces excellens Arbres sous air contrariant à leur naturel, en quoi leur magnificence est plus aisément admittée, qu'imitée. Mais es endroits où sans excessiue despenſe ces Arbres peuuent s'accroistre, & fructifier : avec le plaisir, le profit y est retogneu tres-bon,

*Temps de  
les couvrir  
ou enfermer.*

*Plaisir qu'on  
reſoit des  
beaux Ar-  
bres.*

*Le profit  
qu'on en tire*

tres-bon, pour les deniers qu'on tire de leur despouille, dont rien ne se perd. Car soyent les Fruits meurs, ou non, les marchands achètent tout, iulques aux mi-pourris & fleurs superflues cheans d'elles-mesmes. Les Fruits parfaitement meurs sont employés à l'ordinaire vsage: les plus minces & menus, pour leur trop d'abondance tombans à terre, sont enfilés pour chaines & ceintures: les grossets non encores meurs, à confire tous entiers: ce qui se trouue de bon és mi-pourris, à estre mis en subtiles rascleures, puis conuertit en confiture: les fleurs, à estre distillees, pour eaux de bonne senteur. De toutes lesquelles choses, tout François tesmoignera, s'il considere la grande abondance d'Orange, de Citrons, de Limons, de Ponciles, qu'on transporte par tout ce Royaume, mesmes à Paris grandes batelees.

*Palmier.*

CES precieux Arbres, seront suiuis d'un autre de leur qualité, c'est assauoit, du Palmier, produisant l'exquise Prune Datte, qu'on nous enuoye de la Barbarie. Le fondement en est le noyau de la Datte, semé à la maniere des autres, & sous ces particularités, que de le choisir nouueau, non de fruit longuement gardé: tel ne voulant sortir à l'air: & de l'enfoncer quatre doigts dans terre, souple, deliée & de long temps engraissee avec des subtils fumiers. Ce sera au mois de Feurier, en lieu regardant le Midi, ayant vne muraille en dos pour espauliere, luy faisant abri. L'on mettra quatre ou cinq noyaux ioints ensemble, afin que de deux ou trois qui auront bonté, se compose le tronc de l'Arbre: car vn seul, pour sa foiblesse ne peut satisfaire à cela. Ainsi vnis & comme colés ensemble communicans leurs vertus, formeront le tige du Palmier, qui s'en rendra bien assure. Ne le laisserés en la Pepiniere plus de trois ans, ains au bout de ce terme-là, le transplaterés au lieu où l'aurez destiné pour toujours & là le traiterés avec soin, selon son merite mesme, en le parant du froid par couuertes. C'est vn Arbre fort tardif à croistre, aussi dure-il longuement ayant vne fois prins terre. Il ne fructifie qu'au bout de cent ans, selon Pline & la commune opinion. Pour laquelle tardité, neantmoins, ne laissera l'homme d'esprit, d'en parer son Iardin, tant pour le plaisir de voir les rameaux de cest excellent arbre, que pour l'esperance du Fruit qu'il en laisse à ses successeurs. Il y a en la Palme, masse & femelle, s'entr'aimans tellement, que separés l'un sexe de l'autre, ne fructifient point, mais assemblés, portent en leur temps abondance de Dattes, plus toutesfois la femelle que le masse. Les Dattes sortent des rameaux des Arbres sans moyen, c'est à dire, sans queuë, comme font toutes autres Prunes: ce fruit ayant cela de particulier: & l'Arbre, de n'auoir aucun branchage, ains seulement des grandes fueilles longues sortans directement de la tette de l'arbre, esleuee sur son tige, de cinq à six pieds, dont il se façonne grand & beau à voir. Aussi, mais par le temps, son tige vient fort gros, qui cause planter le Palmier dans terre ferme, non dans des caisses, comme les Orangers: ou ce seroit pour le seul plaisir des ramoux, sans se soucier du fruit auenir.

*Cannes de  
Sucre.*

*D'où  
vues.*

P O U R faire bonne bouche, finalement i'adionstery à ce roole, les Cannes de Sucre., afin aussi qu'accouplees avec les Orangers & ses compaignons, le Iardin soit parfaitement ennoblé, & rendu du tout magnifique. Ceste excellente plante, s'est despuis peu d'annees en ça domestiquée en Prouence, où elle a esté apportée des Isles Canaries & de Medere.

Les pays



Les pays chauds, dont ces Cannes sont originaires, nous donnent aisé d'en tenir tel conte, que des Arbres susdits, pour les loger & traiter en mesme lieu, & sous mesme artifice qu'eux, puis que communément telles plantes craignent les froidures. Ces Cannes aiment la terre tres-fertile, legere & douce, & d'estre souvent arroufées. Tèl fonds leur apprestérons-nous, sans leur espargner l'eau au besoin. Aussi avec semblable facilité, leur parerons-nous les iniures du ciel, comme sera monstré. La culture de ces Cannes estant de par deça, plus nouvelle que difficile, donne courage à tout gentil esprit, de se meubler de si precieuse matiere, qui est le Sucre, lequel croissant par son industrieux labeur, dans son propre Jardin; en recevra d'autant plus de contentement, que plus chacun prise les choses prouenantes de sa dexterité, que d'ailleurs. Ces Cannes ressemblent aux autres communes, qu'on appelle aussi, Rozeaux, & en tige & en feuille, hors-mis, qu'elles ne montent si hautement. L'une & l'autre Canne, s'edifie par racines & bulbes, ce qui rend la chose assés aisée: d'autant que les bulbes pour leur durté, se peuvent conseruer saines, plusieurs iounees, donnans par ce temps, loisir de les transporter assés loin, comme de la Prouence à Paris, en les empaquetant ingenieusement. Plantees & reprinses qu'elles soyent, au bout d'un an on les pourra prouigner, pour en augmenter la race, non que cela soit necessaire. Cela s'entend si elles sont plantees en terre ferme, car estans dans des caisses, la petitesse du logis ne permettroit cest eslargissement. Le Sucre croist dans le tuyau de la Cane, lui seruant de mouëlle: pour lequel recueillir, les Canes sont coupées pres de terre vers la mi-Septembre, apres hachées par tronçons de quatre doigts ou demi pied chacun, puis bouillis en eau claire dans des chauderons, iusqu'à ce que la substâce en soit du tout sortie, laquelle demeure seule par la patience d'en faire exhaler l'eau, par la longue ebullition, dont le Sucre s'affermit. Pour en manger de frais, ne faut que le sucquer des tronçons de la Canne, comme l'on fait du miel avec la cire freschement tiré de la ruche. Ce couper rés de terre, facilite la conseruation des Cannes, car par dessus les tiges, qui restent presque tous dans terre, est tres-aisé de faire des couuertes portees par des petits pax esleués sur terre, seulement de deux ou trois pieds, qui tenans les racines couuertes contre les mauuais temps, des froidures, des neiges, des gelees, des pluyes importunes, demeureront asseurees, & icelles estans eschauffées par fumiers, ne pourront aucunement sentir telles iniures. Dont plus asseurement passeront l'Hyuer ces plantes-ci, n'en ayant qu'à defendre les racines, que si on estoit contrainct leur parer & racines, & rameaux tout ensemble, comme l'on fait des Orangers & semblables Arbres. Apres l'Hyuer au retour du beau temps, sont ostées ces couuertes, & les plantes se remettent à rejeter comme deuant, s'accroiffans en haut durant l'Esté selon leur naturel.

*Leur culture.*

*En quel endroit de la Cane croist le Sucre.*

L'ARBRISSEAU portant le Cotton sera ici enroullé, parce qu'estant de pays chaud, desire communication de traitement avec les precedentes plantes. L'isle de Malthe abonde en tel Arbrisseau. S'edifie par graine, laquelle l'on trouue dans le Cotton, que les marchands vendent par toute la France. Desire terre plus seche qu'humide, toutesfois vigoureuse. Conuient la semer en-Automne. La plante monte de trois à quatre pieds sur terre. Iette des

*Cotton.*

te des

te des petites pommes, lesquelles s'approchans de maturité, s'entre-ouurent en croix à la pointe, comme la Grenade, par là faisant iour au Cotton, qu'on void blanchir le long des fentes de l'escorce. Puis estant du tout meur on y trouue quatre petits paquets de Cotton, si bien agencés, & si fore serrés, qu'en chacun y a vne poignée de Cotton, lequel par apres seroit impossible de remettre en si petit lieu qu'il occupoit auparauant, tant la Nature est industrieuse.

LE GENERAL GOVERNEMENT ET  
culture des Arbres fruitiers.

CHAPITRE XXVII.



**N** VAIN l'on plante & ente les Arbres, si on ne se resoud à les entretenir: car comme apres auoir fait naistre le bestail, se faut soigner de lui donner le lait en son commencement, & apres des herbages pour le nourrir & fortifier, ainsi est de besoin, ayant fourni le Verger d'en auancer les Arbres par opportun labourage: afin que tost ils produisent des Fruits, & longuement subsistent en bon estat: ne pouuans que maigrement & avec langueur, faire l'un, ne paruenir aucunement à l'autre, si par paresse, auarice, ou ignorance, l'on ne les traite ainsi qu'il appartient. Parquoy, qui n'a grande affection à ce mesnagement, ne doit penser seulement, à esleuer vn Arbre, pour le soin continuel necessaire d'accompagner celui qui souhaite de voir la maison abondamment pourueüe, en toutes saison, de toutes sortes de bons fruits. Le labourer à la charruë, ou le houër à la main, & le fumer, sont le vray traitement du fond des fruitiers: lesquels deschargés du superflu brancheage, le coupant à propos & à temps, ne peuuent faillir à rapporter cõtatement, De esbrancher des Arbres, est sorti cest antique prouerbe, selõ Columelle parlant des Oliuiers, *Que qui les laboure, les prie de porter: qui les fume, les supplie: & qui les esbranche les contraint.* L'arrousement venant par dessus & opportunément distribué, est ce qui oste aux Arbres, toute excuse de fructifier. Car souuent il auient, que la secheresse interuenant, rait toute l'esperance du labourer, pour bien & curieusement qu'il ait préparé & la terre & les Arbres: mais où il y a de l'eau, & donnee à propos, ne peut-on craindre telle perte, le ciel estant fauorable.

*Quelles auures requises à l'entretenement des Fruitiers.*

*Faut tenir le Verger rempli d'arbres.*

C'EST vn article de beauté vtile, que de tenir le Verger rempli d'Arbres, ne pouuant estre que difforme, defaillant en nombre: ne fructueux, n'estant fourni de plâtes requises. Ioint qu'autât couste de labourer le parterre, mal, que bien meublé. Donques ayant planté le Verger, tacherés par bon traitement à faire viure les Arbres, à ce que s'il est possible, aucun ne defaille: remarquant soigneusement les plantes qui n'ont voulu se reprendre; ou qui estans reprintes, sont, par accidens, depuis mortes, pour apres en leur place y en surroger des viues. Le plustost qu'on peut reparer telles defectuosités est le meilleur, pour la difficulté, ou plustost impossibilité de faire croistre des nouueaux Arbres, parmi la foule des vieux: ceux-ci au detriment de ceux-là occupans la terre, & le ciel, si que passées les trois premieres années, ne vous en reste

en reste par apres, grande esperance de contentement. C'est pour les Vergers estroitement plantés, car où les Arbres sont posés au large, plus de loisir a-on de pourvoir à tels defauts: non toutesfois tant, que le retardement ne soit toujours prejudiciable, pour l'avantage que les premiers Arbres ont par dessus ceux qui viennent apres: leur inegalité tendant le Verger, & moins plaisant, & moins fructueux.

Tous Arbres generalement desirer la culture, plus ou moins s'y delectans les vns que les autres, selon la diuersité de leurs naturels. Nous auons veu l'Oliuier, quoy qu'Arbre delicat, attendre patiemment le loisir du labourcur, & qu'apres auoir longuement languy, la bonne culture redonnee à propos, le remet en vigueur. Au contraire, le Noyer (bien que du rang des grossieres plantes) ne pouuoit souffrir la negligence, ni par renouvellement bon traitement, estre remis, si la culture qu'on lui a accoustumee en sa ieu- nesse lui est deniee, tant soit peu, voire la premiere interruption, luy cause la mort. Pour donques ne se decouoir, le mieux qu'on pourra cultiuier les Fruitiers, sera le meilleur, & le plus desirable & louable, que ce soit avec moderee des pense: d'autant qu'en cest endroit est question d'accoupler le profit au plaisir, non s'arrester au seul-cótement. Ainsi que le desirés, auindra, si aués l'eau à commandement, & que soyés pres de quelque bonne ville, pour debiter la potagerie que le fonds de vostre Verger, seruant en Iardinage, rendra: d'ou sortira argent à suffisance pour satisfaire largement à tous frais, si que pourrés dire entretenir vos Arbres pour neant. Mais d'un entretenement exquis & nonpareil, le rapportant aux Fruits, lesquels en sortiront d'autant plus gros, beaux, & exquis, que les autres, n'estans cultinés avec tel soin, qu'il y a de difference entre les francs & sauuages. Si ne voulés entretenir tant de Iardin comme vostre Verger est grand, pourrés vser de retranchement: diuisant tout le lieu en trois ou quatre parties, plus ou moins, pour l'une d'icelles estre, seule, jardinee vn couple d'annees de suite: apres sa voisine de mesme accommodee, ainsi des autres, faisant par ce moyen courir le Iardin par tout le Verger, comme si c'estoit parc à brebis: de telle sorte qu'il n'y ait recoin en tout le Verger, qui au bout d'un temps, ne se ressent de la faueur du Iardinage. Ayant le Iardin fait la ronde par tout le Verger, repassera par son premier chemin: dont, les Arbres se trouueront parfaitement bien cultiués, & le Iardin mesme mieux accommode, que ailleurs: desirant, ceste espece de domaine, toujours terre nouvelle, pour estre deschargé de l'importunité de plusieurs bestioles qui degastent la potagerie dans terre, sur tout les oignons, mesme la courtilie- re, ainsi ditte en France, & sterpi en Languedoc, plus aux vieux Iardinages qu'aux nouveaux. Sera continué ce jardinement, iusqu'à ce que par l'accroissement des Arbres, sous leur ombrage, la potagerie se trouuera opprimee: auquel cas, cedant le Iardin aux Arbres, les Arbres demeureront fortifiés suffisamment, pour se passer de tant exquisite culture, se contentans de moindre traitement.

De là en hors, diuersément manie-on les Arbres du Verger, selon les lieux & fantasies. Aucuns abandonnent les Arbres à la prairie, ne les cultiuans du tout rien, ou si peu, que le houër à l'entour des tiges ne leur peut seruir de beaucoup, attendu l'estenduë des racines se paissans au loin. Autres leur con-

*Et en labou-  
rer le fonds.*

*Les moyens.*

*Diuers auis  
sur l'entre-  
tenement du  
fonds du  
Verger.*

leur con

leur continuent la culture iusqu'à leur extreme vieillesse, semans au parterre quelques grains; pour, comme d'une imposition, tirer la despense du labourage. Et bien que ceux là quelquesfois rencontrent bien, c'est par le benifice du fonds & de l'air, que cela procede: & particulièrement pour certains arbres supportans allés bien le non-labouter, comme entre autres, les Pommiers & Poiriers. Mais toujours, pour la generale bonté des fruits, ceux-ci se treuvent mieux fondés, d'autant que toute sorte de fruits sortent meilleurs de terre labourée, que de la delaissee, comme a esté dit. En ceci est vtile le parterre du Verger empreé, que d'engarder les fruits de se froisser cheans de maturité sur l'herbe: & que sans grande tare du foin, plaisammét, l'on se poutmeine en tous temps, sous les arbres. Sur lesquelles commodités balancees avec leurs contraires, le prudent & sçauant mesnager prendra auis selon son lieu.

*Quelle prairie est la moins nuisible aux Arbres.*

S'IL eschet de conuertir le fonds du Verger en prairie, à la commune preferera-on la Luzerniere, pour le naturel de la Luzerne ou Saint-foin, qui non plus que les arbres, ne veut estre broucée par les bestes: & qui au bout de dix ou douze ans veut estre arrachée, comme a esté monsté, chose qui reuiuent au grand auantage des Arbres, lesquels apres long sejour, se trouuent rauigouris, comme renouellés par ce defrichement. A la Luzerne, nuisent les ombrages des Arbres, desquels elle est empeschée, & de s'accroistre au pré, & de se secher, estant fauchée, & aux Arbres la Luzerne cause ceste incommodité, que de leur faire endurer la soif en Esté, elle ne voulant estre arrousee. Lesquelles difficultés seront adoucies, en fumant le fonds pour auancer l'herbe, & apres l'auoir coupee, l'emporter dehors le Verger au plein pouuoir du Soleil, pour s'y secher & preparer: & touchant l'arrousement, y aller retenu, afin que seulement pour rafraichissement és grandes chaleurs, l'on leur face courir vn peu d'eau, dont en ce cas, la Luzerne n'en sera qu'acommodée, ainsi qu'a esté representé ailleurs.

*Au iv. Lieu, Chap. iij. Quels grains moins importuns.*

QUANT aux grains, les moins nuisibles aux Arbres, sont les legumes, exceptés les ciches, que bannirons du Verger avec les orges & millets, pour leurs naturels dessicatifs, importunans par trop les Arbres, de mesme les chanvres & les lins: retenans les fromens, segles, & auoines, pour y estre semés, ainsi que mieux s'accordera: non toutesfois avec esperance de grand rapport, pour l'embaras des ombrages, ains seulement pour en retirer ce qu'on pourra à la descharge du labourage. Ici se represente le degast qu'on fait des bleds en les trepignant, pour cueillir des arbres les fruits primerains ou de hastiueau, comme Cerises, Poires musquées, Abricots, & semblables: afin que ce mal preueu de loin, soit destourné dès la fondation du Verger mesme. Cela se fera en regeant à part les arbres dont la maturité des fruits precede celle des grains, sous lesquels semerés autre chose que bled de telle subiection: où y en semant, la perte s'arrestera en peu d'espace de terre que tels Arbres contiendront, plus supportable, que s'ils estoient escartés par le Verger. Les Pommiers, tres-petit nombre excepté, ne causent tel desordre, ni aussi generalement les Poiriers d'Automne & d'Hyver: non plus les Figuiers, Coigners, Melliers, dont la tardité des Fruits donne loisir de retirer, entiere, la despouille du fonds.

*L'on peut*

LE Safran y peut estre mis, souffrant & le trepis en herbe, & le cueillir de son

son poil, sans autre deschet que general, venant de l'ombrage des arbres, sous lesquels ne rapporte tant la Saffraniete, qu'exposée en plein Soleil. La chaleur du Saffran altere aucunement les racines des arbres, mais l'eau interuenant là dessus, corrige telle intemperie sans nuire au Saffran qui en est accommodé, opportunément distribuee. Le remuer du Saffran reuiet au soulagement des arbres, quand pour iceluy de quatre en quatre, ou de cinq en cinq ans, la terre est de nouueau rompuë & remuee, sens dessus dessous, dont les racines des arbres reprennent nouuelle force. Vtilement aussi fera-on des raues & nauceaux sous les arbres. Leur labour & cueillete (qu'on fait en les attachant) accommodant les arbres.

*tre du Saffran  
au Verger.*

*Et des raues*

RESTE vn autre moien, pour, à bon marché, cultiuer le Verger: c'est de planter quant & les arbres, de la vigne, parmi laquelle: s'accroissans les arbres, avec eux, elle rapportera du fruit pour satisfaire aux frais du commun entretenelement de ces plantes, ainsi meffangees. Non toutesfois pour guieres plus long temps, que pour vne vingtaine d'annees, passées lesquelles, la vigne opprimee sous l'ombrage des arbres accreus en perfection, sera arrachée: quittant la place aux arbres, qui seuls l'occupant, de là en hors, s'y maintiendront en bon estat, autant longuement que le naturel des plantes le permettra à cause de la prouision de bonne nourriture, que par le moyen susdit, les arbres auront faite.

*Aussi y planter de la vigne.*

LEXCES de chaleur & d'humidité causant la ruine des fruitiers, fait que plusieurs condamnent du tout le fumer & l'arrouser des arbres. Monstrant l'erreur de telle opinion, dirai au contraire, que pour auoit abondance de bons fruits & precieux, le fumer & l'arrouser sont tres-requis aux arbres, comme l'excellence de leur nourriture: pourueu qu'avec iuste proportion l'on se serue de l'vn & de l'autre. Et de fait, où treuuera on les fruits exquis, qu'és lieux engraisés & arroulés, ainsi qu'il appartient? Non és importunés du trop maigre, gras, sec, & humide. Ce sera dōques avec vn Iusques-où, qu'emploierons ces commodités, à ce que nos arbres se maintiennent en bon estat. Ceste restriction se rapporte à la qualitez des fumiers, & des eaux; à leur quantité, au temps, & moien de leur employ, mesmes au pais où l'on est. Le meilleur fumier pour les arbres, est le plus vieux & miex pourri, ou neufs & vigoureux terriers: les eaux, celles de fontaine ou autres salutaires, telles qu'auons choisi pour la prairie. Cōuient moderément vsfer de l'vn & de l'autre, car miex vaut fumer & arrouser, peu & souuent, que trop à la fois. Le temps en est diuers, pour la diuersité de ces deux matieres. Le fumier pour eschauffer les arbres, sera employé en Hyuer: & l'eau pour les rafraeschir en Esté, ainsi l'on corrigera, & les froidures & les chaleurs. Les racines des arbres seront deschauffées: apres l'on les recouuira avec les engraissemens meffés parmi de la terre du fonds, à ce que le pur fumier ne joigne aux racines des arbres, de telle matiere reamplissant la fosse en la reünissant au plan sans aucun releuement. L'on destournera l'eau des racines, afin de n'y croupir iamais, ains seulement y decoulera elle en passant en cest endroit se seruira de l'adresse du Iardinier, qui n'arrouse iamais l'herberie, qu'en la necessité. Aiant mis le fonds de vostre Verger en legumes, bleds, saffran, nauceaux, ou raues, ne ferés difficulté d'y faire couler l'eau au besoin, par des petits canaux qu'à cela aurés fait approprier. De mesme ferés de la vigne, par-

*Discours sur  
le fumer &  
l'arrouser  
des arbres.*

mi laquelle seront plantez vos arbres, sans auoir tant d'égard au deschet du vin (qui ne fort iamais si bon de lieu humide, que de sec) qu'au profit des arbres, lesquels aussi tiennent ici lieu de principal, & la vigne d'accessoire. Ainsi maniés les Fruitiers, & suiuant les instructions suiuanes, ne douterez de leur bon & long seruice.

*Conduite de  
leur brâche  
8e.*

CE n'est pas tout, que de cultiuer le fonds des Arbres, il se faut soigner de leurs branches, où gist la plus subtile maistrise de leur gouvernement : pratiquee par tous pays, non restreinte en aucuns, cōme l'arroulement, qui n'est employé pour les arbres, qu'és endroits fort eschaufés du Soleil. Les arbres ne peuuent beaucoup fructifier, ne long temps demeurer en seruice, estans surchargés de brancheage. Pour laquelle cause, il ne faut cercher l'abondance des gros fruits, bien nourris, & bien qualifiés, és grands arbres, touffus, abondans en ramage; par ce que le tronc de l'arbre ne peut satisfaire, à la fois, à ces deux charges: ni aussi de tels arbres surchargés esperer longue duree, ains de succomber sous le fardeau, & se ruiner eux-mesmes. Ces maux se preuiendrōt en eslaguât les Arbres du superflu, leur laissant à nourrir peu de branches: lesquelles tirans leur vie des racines, qui demeurent entieres, la redonneront aux fruits avec beaucoup de vigueur, dont ils sortiront & en abondance, & qualifiés ainsi qu'il appartient. Et si en demeureront les arbres, sains & robustes, pour longuement durer en seruice, quand ayans gaiement nourri les fruits, resisteront fermement aux tempestes, vents, brouter des bestes, vermines & autres accidets, auxquels ils sont soiets: par ce moyen euitans de s'enuieillir trop tost, & en suite, de peir langoueuement. Or sans redire ce qui a esté enseigné, sur le dresser des ieunes arbres: ici sera monstree la continuation de telle doctrine, pour l'appliquer selon l'age des arbres & les circonstances. ESMUNDER, ESLAGYER, ET ESTER, sont les ceures conuenables à la ramure des Arbres auancés, qu'on emploie pour abaïsser l'orgueil des ieunes & luxurieux arbres, & hausser le cœur aux vieux & langoureux: par ce moyen, reculât & auançant les arbres, qui par ieunesse, vieillesse, accident, ou autre cause, defaillent. Esmunder, est oster le mort & rompu: Eslaguer, les branches inutiles & nuisantes croissans en mauuais endroit, empeschans la grace de l'arbre: Ester, couper generalement toutes les branches pour faire reprendre nouvelle vigueur à l'arbre, & comme nouveau mesnage, lors qu'on le void succōber. Toujours avec instrumens bien tranchans taillera-on les arbres, tant rondement qu'on pourra, sans en rien esclater ni escorcer, faisant la trenche fort vnie & pendante d'un costé, pour rejeter les eaux de la pluie Le temps en est apres l'Hyuer, lors que les Arbres sont en seve, afin que par icelle la playe de la couppe soit tost recouuerte: ce qu'on ne pourroit esperer, prenant les arbres encores endormis, comme plusieurs ignorans font, ce que ie redi pour l'importance de ce mesnage. Car les taillant en Hyuer auant qu'ils facent semblant de pousser, la trâche se seche en se noircissant, sans se pouuoir iamais recouuir, ou bien à tard, souuentefois, à la ruine de l'Arbre. Mais par le contraire, l'humour de la seve se treuuant preste, se court subitement la playe, quand on la fait au temps nouveau. Chose qui se preueue par l'experience, & bien apparemment par les entes faits à l'escussion qui faillent à se reprendre, desquels en tres-peu de temps la cicatrice de l'incision faite au sauuageau, est tres-bien consolidee par la seve interue

*Esmunder.  
Eslaguer.  
Ester.*



ve interuenant là dessus. Dans le mois de Mats cela se pourra commencer, sans aucun regarder de Lune, & continuer iusqu'à la fin de May; & en somme, tant que la seve vous accompagnera: cessant lors, que la seve tarira par trop de chaleur. Et si on desire de se seruir en Hyuer du bois des vieux fruitiers, l'on les éteſtera on Octobre ou Novembre, à la charge, toutesfois, de laisser aux brâches des longs chicots pour les rétailler plus bas en endroit vif au renouveau, pour les raisons dites. Tous Arbres veulent estre Esmondés & Eslagués chacun an, les deschargeant, premierement, de tout bois mort; puis des branchetes superflües, en suite, leur roignant les cimes des principales branches excedantes les autres, tout ce qui fandroje & recourbe en bas, coupant ce qui s'accroche & entortille par dedans l'Arbre, & en somme, tout ce qui luy oste sa grace & le difforme: afin que façonné ainsi qu'il appartient, il s'en represente beau à la veüe, & desuelopé d'empeschement, puisse gaiemét fructifier. Souuentesfois, par dedans l'Arbre s'accroist vne ou deux branches plus fertilement que les autres, qui engloutissent toute l'amour de l'arbre, côme à cela par dessus tous, sont suiets les Oliuiers & Pruniers, Telles branches seront entierement coupees, dés qu'on les descouuira, de peur que ne remediand à téps à ce mal, l'arbre ne s'en aneantisse à la longue. Aussi toutes autres branches mal plaisantes & importunes, dont l'arbre eslagué, demeurera à deliure, pour avec lustre tenir tousiours au Verger, rang plaisant & profitable. Quant à l'éteſter, on ne scauroit dire quels sont les arbres en auoir plus de besoin, les vieux ou les nouveaux. Le plus souuent ceux-cy perissent par trop abondante humeur (comme les hommes sont sujets à se perdre par trop grande prosperité) caufant plusieurs rameaux aux arbres, se iettans en haut, lesquels attirans à eux toute la substance des racines, les troncs en demeurent minces & mal fondés: qui ne pouans supporter la charge de la rameure, & icelle la violence des vents, ayans grande prinſe sur elle, les arbres entiers en sont facilement reuertez à terre. A cela l'vnique remede est de couper la teste de l'arbre qu'ainsi l'on void tenir le chemin de sa ruine, & ce entierement & rondement, comme à vn saule, en y laissant des chicots longs de demi pied, plus ou moins, sur lesquels l'arbre rejjtant de nouueau, en augmentera ses racines, les allongera, prendra terre, & s'y affermissant, renforcera son tronc, & dans peu d'annees refaçonnera son ramage plus beau que deuant. Touchant les vieux, par le mesme ordre on les renouellera, dont deschargés de leur fardeau, sont nouvelles branches, & par ce moyen, se remettent tresbien. Seruant mesme remede à contraires maladies des arbres à reprimer la ieunesse des vns, & à supporter la vieillesse des autres. Mais c'est à la charge de les eslaguer l'annee d'après, ostant les rejets superflus dõt abondent tous arbres éteſtés de nouueau: car les y laissant tous, ce seroit opprimer l'arbre par surcharge, luy ostant, & la grace, & le moyen de bien fructifier. Ainſi vos Fruitiers tenus nettement, par Esmonder, Eslaguer, & Eteſter, (ces remedes employez selon les occurences) se conserueront tresbien avec requise bien-seance. Auquel mesnage vous vous affectionnerés d'autant plus, que plus verrés de bons Fruits sur les arbres conduits par cest ordre, qu'és autres accablés sous le fardeau de leur vieil ramage: lesquels ne pouans fournir à tant de nourriture, ne rapportent fruits que mal

*En quel  
temps.*

*Commun na  
turel des ar  
bres.*

*Cecy est à re  
marquer.*

*Vertu de l'é  
teſter des ar  
bres.*

*Mesme reme  
de, seruit à  
contraires  
maladies des  
Arbres.*

*Comment employer l'ester.*

*Reenter les vieux arbres & son utilité.*

qualifiez, & encores en petite quantité. Avec ceste distinction ouurez icy, que de n'esteter beaucoup d'arbres à la fois, bié que nécessaire, ains en prenez quelque petit nombre chacun an, afin de ne vous priver, tout à coup, de grande abondance de fruit, de la faute duquel, par tel ordre, ne vous scauriez reconnoître. Tout d'une main seront reentrez les arbres qu'esteterez, vieux & ieunes, afin qu'avec le renouvellement de leurs branches, le fruit s'en affranchisse d'auantage. Et encores que le fruit en soit bon, meilleur se rendra-il quand mesme ce ne seroit que d'y remettre de leurs propres greffes, côme ailleurs ai monstré l'efficace de telle curiosité. Mais ce dernier reentement vise là premierement, qu'escheant d'auoir dans vostre Verger quelques arbres, dont le Fruit ne vous agree de tous points: ou qu'avez trop grand nombre d'arbres d'une mesme sorte, quoy que bonne, par ce moyen les augmenterez, diuersifierez, & changerez à vostre plaisir. Et ne doutez que cela recule aucunement vos Arbres, car les jettons de nouueau reaffranchis, s'en agrandiront aussi tost: voire & plus vigoureusement repousseront-ils, que procedans directement de l'arbre. Tout le retardement qu'y pourroit auenir, c'est de l'attente des nouueaux iets, pour sur iceux-entrer en fente l'année d'apres, si tant voulez attendre. Car si desirez d'entrer en petite coronne, le pourrez faire à mesure de l'estement: ainsi qu'a esté representé. Ou bien, en canon ou escusson, dans le mois de May, ou celuy de Iuin ensuiuant, sur les premiers jettons que les arbres feront: dont sans nulle attente, vos arbres estés, se reuestiront de ramage reaffranchi en perfection. Ce reentement donne aussi lieu aux nouueaux fruits, qui d'année en autre suruiennent: sans laquelle commodité, ne pourroyent-ils estre logez au Verger ja rempli, au grand mescontentement de tout homme d'esprit, qui desire son Verger estre fourni de toutes sortes & especes de fruitages, & qu'aucun de ses voisins ne le deuançe en ceste exquisite mesnagerie.

*Secret digne d'admiration pour faire fructifier un arbre.*

CONTRE les maux de la ieunesse & de la vieillesse des arbres, est le remede susdit: lequel seruant aussi à la guerison de la sterilité, se rend admirable en cest endroit. Il eschoit bien souuent qu'apres auoir eu prins beaucoup de peine au dresser du Verger, aucuns arbres se treuent ne vouloir nullement fleurir, ni par consequent fructifier: bien que marqués pour le contraire, beaux & grands, s'estendans en branchage, par là trompans l'esperance de leur esleuement. La correction de ce vice, se fait, en roignant les cimes des branches de l'arbre, ieune; auancé en age & en rameau, qui n'a jamais rien porté, tenu pour sterile. Mais c'est sous l'estroite obseruation du dernier iour de la Lune finissant en Iannier, que seul conuient employer en ceste action, sans s'y dispenser. Icelui donc tel-choisi, l'arbre sera vniuersellement tondu en toutes les branches, d'icelles en coupant, tant ou si peu, que la bien-seance de l'arbre le permettra. Apres laisserez faire à la Nature, car sans vous faire languir, à la prochaine Prime-verte vous sera paroistre la vertu de ce secret, par les fleurs dont l'arbre sera reuestu, en suite par le fruit. Et à ce que soyés assurez de cest admirable trait de mesnage, sans estimer que nonobstant l'artifice l'arbre n'eust laissé alors de fleurir estant arriuee son année de porter, adoustez y, comme pour essay, ceste subtilité. C'est de n'en roigner de l'arbre qu'une portion, la moitié, le tiers, ou le quart: & verrez que la partie roignée, sera seule fleurie, au restant de l'arbre, n'y ayant aucune

aucune fleur. Par mon exemple particulier, plusieurs de mes amis se sont instruits de cest exquis & vtile iardinement, avec beaucoup de plaisir, contemplant les merueilles du Createur, en l'ordre qu'il a ordonné à la conduite des choses de ce monde.

LES Chenilles, les vers, & les fourmis, sont les plus communs ennemis des fruitiers dont ils reçoivent beaucoup d'importunité. Le plus assuré moyen de garder les Arbres des iniures des chenilles, est d'en rechercher diligemment l'engeance durant l'Hyuer, pour s'en despestrer. Chose lors fort aisée à faire, n'estant question que d'en prendre les œufs, & les casser. Lon les treuve assemblés dans des paquets envelopés avec des fueilles sechees, liés à tout de la toile de ces animaux, comme ouurage d'araigne, & iceux paquets suspendus dans les branches des arbres. Il ne faut que se resoudre à telle recherche, pour en venir à bout, y cōmettant vn homme curieux, qui toute œuvre laissée, traueille à ceste-cy la saison en estant venue, qui est durant tout l'Hyuer iusques au Printemps. Si la curiosité & la patience du rechercheur n'ont loyalement esté employées, se recognoistra au renouveau, quand les chenilles, qui auront eschappé la main de l'homme, à sa honte, se pourmeneront par l'arbre: & ce sera alors au refaire, chassant apres ces laides & nuisibles bestioles: mais aussi s'il n'y vſe de diligence, les prenant dès aussi tost qu'elles seront escluses (ce qui sera alors assez facile, les trouuant encorres assemblees) & leur donnant loisir de s'escarter, par-apres, ne feroit que perdre la peine de cuider les atraper. Auec, avec du filet pendent dans l'arbre en diuers endroits, des escreuisses, vifs; où mourans & se pourrissant, rendent odeur tant puante & contraire aux chenilles, qu'elles en tumbent mortes à terre. Autres aspergent dessus les branches de l'arbre, de l'eau en laquelle l'on aura fait mourir & pourrir des escreuisses: desquels remedes avec peu de frais pourra-on faire l'experience.

LES vers se fourrent dans le bois des arbres, & és troncs & és branches, entre l'escorce & le bois, plus frequemment, toutesfois, és Potmiers qu'és autres Fruitiers: & ce à leur extreme ruine, si de bonne heure n'y est remedié. Cognoissant le mal par l'ensure de l'escorce, & certaine liqueur distillante de tel endroit, là inciserà-on l'escorce, & du bois sera osté tout ce qu'on y treuera de pourri, le coupant iusqu'au vif: & apres auoir tué la beste, & fait vider son venin; pour consolider la plaie, sera mis sur icelle, vn emplastre composé de fumier frais, de beuf ou de pourceau, de la chaux neuve, & de la sauge, l'y attachant avec du linge & des oziers, pour y demeurer tant qu'il y pourra tenir, & iusqu'à ce que l'incision soit reparee.

Si les fourmis tourmentent l'arbre, ne faut qu'en le secouant les abbatre à terre: & pour les engarder de remonter, oindrés du tronc de l'arbre quatre doigts sur terre, de mi-pied de large comme vn cercle, avec de l'huile d'oline ou de noix, & par dessus saupoudrez de poussiere de charbon de quel bois que ce soit, laquelle s'attachant à l'huile, arrestera tout court le passage des fourmis, si que demeurans en bas, ne pourront nuire, ni aux tendrons des arbres, ny à ses fruits. Mais si desirés les chasser du tout des arbres, par le moyen de la sive de cheminee, de la cendre, du charbon, de la scioure de chesne, ensemble ou separés mises au pied de l'arbre, en viendrés à bout, en deschauffant vn peu l'arbre: car quelle que soit de telles matieres,

tue, ou chasse les Fourmis au loin, mesme à la premiere pluie tombant dessus: au defaut de laquelle suppléera l'arrousement.

*Oster la  
mousse des  
arbres.*

**O**UTRE lesquelles nuisances, la mousse surprend quelques fois les arbres, avec semblable incommodité que la galle les enfans. Pour les guerir de telle maladie, la patience d'oster la mousse en fera la raison: ce dont on viendra facilement à bout sans offenser l'arbre en son escorce, en abbatant la mousse avec vn cousteau rabbatu, non trancheant; ou, & avec moins de danger de blesser l'escorce, avec vne piece de bois fort & solide, à ce appropriée. Sur quoy interuenant l'esté, fortifiera tellement le remede, que l'arbre s'en renouellera. Parce que la vigueur qui souloit estre employée à la nourriture du tronc & des branches, donnée au seul tronc, par son abondance, expulsera d'iceluy toute langueur, le faisant rejeter plus copieusement que deuant: si que reprenant nouvelle force, se représentera comme planté de nouveau.

*Descharger  
l'Arbre du  
trop de fruit,  
à son usi-  
lé.*

**Q**UÉLQUE fois auient que par excessiue fertilité, les Arbres succombent, & sont opprimés sous le fardeau des Fruits accreus en trop grande abondance; dont eux-mesmes demeurent languis & de peu de merite. A cela sera remedié, premieremēt, en mettant des bons appuis sous les branches des arbres pour les garder d'esclater & rompre. Apres en deschargeant l'Arbre d'une partie des Fruits, la moins valeureuse, n'y laissant que ce qu'il vous semblera l'arbre pouuoir acheuer de nourrir à l'aïse. Pour cela commodément faire, estans les Fruits ja fortifiés, l'on escourra & esbraniera l'arbre assés rudement, dont cherront les Fruits, & surabondans, vermoulus, & languoureux, restans les autres mieux qualifiés pour se meurir en perfection avec le soulagement de l'arbre. Le deslasser de l'arbre, est le dernier article de son gouvernement, autant necessaire, cdmme l'on desire continuation de bons fruits. Apres auoir cueilli le fruit, l'Arbre sera esmundé, luy ostant tout le cassé & rompu, & de la cime des branches, tout ce qui s'esgare en haut, & fond en bas pendant vers terre: par ce moyen, l'arbre deschargé de fardeau, par nouvelle vigueur rejettera incontinent, employant ce peu d'Esté qui luy reste, pour faire nouveaux iettons, lesquels par telle contrainte, il posera en bon endroit, dont il se reparera & fournira, pour la bien-seance & fructification de l'auenir.

*Le deslasser.*

## LE SAFFRAN.

### CHAPITRE. XXVIII.



*Quelle terre  
est propre au  
Saffran.*

**P**RES des Vergers dans l'enceint des Iardinages, ou parmi les fruitiers, ainsi qu'a esté dit, sera mis le Saffran: si mieux on n'aime faire les Saffranieres entieres, comme se fait en plusieurs pays, mesme en Albigeois, où tel fruit tient rang entre les plus clairs reuenus de la contree. La terre que le Saffran desire, est la moienne en fertilité, plus pesante & forte, que legere & foible: l'air exposé au Soleil & temperé. Toutesfois vient-il bien en climat froid, comme en Alemagne & en Hongrie. Du temps de Columelle, le Saffran estoit rare à Rome selon

selon qu'on le tire de son discours. Le Saffran s'engeance par ses oignonets, les fourrant en terre quatre doigts, & autant esloignés l'un de l'autre par lignes droites, equidistantes peu moins de demi pied, en terre curieusement espierree, profitablement labourée, & grassement fumée dès deuant l'Hyuer. Deux saisons y a-il pour semer le Saffran, en May & Septembre, tousiours en decessz de Lune. Celuy du mois de May, commencera à jeter du fruit au commencement de l'Automne: & l'autre avec. Mais en petite quantité, seulement quelques fleurs produira-il pour monstre de sa bonne volonté. Apres l'auoir semé, conuient le couvrir avec des legets ramagez, comme brins de bouïs, fueillars, buissons & semblables matieres, afin de luy parer la chaleur du Soleil que lors il craint fort: luy laissant telle couuerture, iusqu'à ce que repris, il commence de pousser son herbe hors terre. C'est toute la despense de l'edifice de la Saffraniere que cela: car de là en hors, ne faut que prendre, ou si peu de chose y faire, qu'on peut presque dire le Saffran en sortir de liquide reuenu. Ne vous souciés de faire passer l'eau à la Saffraniere, celle de la pluie suffisant pour tout arrousement. Aussi n'en rejettés la commodité, si elle se presente, estant vtile au Saffran de le faire boire és grandes chaleurs de l'Esté, sur tout en pays qui tend au Mydi.

La Saffraniere est verdoiante presque toute l'annee, comme prairie, à raison de son herbe, dont elle abonde, & d'autre qui s'y melle parmi. A cause dequoy elle est fauchée à la fin de May, & accompté le foin qu'on en tire, en augmentation de reuenu. Mais ce mesnage n'est approuué de tous, plusieurs ne souffrans aucune herbe estrangere par-croistre avec le Saffran, l'en deschargeant par serfoüier (à la maniere que les Iardiniers accoustrent les oignons) afin d'auoir du Saffran en plus grande abondance, que par la precedente voie. Les diuerses raisons qui se representent en ce mesnage, donnent matiere d'en discourir. D'un costé est mis du Saffran, & du foin, nettement retirez sans despense de culture. De l'autre, plus de Saffran sans aucun foin, avec les frais du serfoüier. A l'experience se treuera, si le plus du Saffran surpassera en valeur le foin & la despense, pour là dessus se resoudre le mesnager: lequel n'oubliera de mettre en ligne de compte, le foin de la culture, qu'il employe ou espargne en cest endroit.

Vers la fin du mois d'Aoust, conuient parer la Saffraniere, c'est à dire, l'applanir entierement, comme si c'estoit aire à battre le bled, en ostant tout l'herbage paroissant sur terre: & de la terre mesme en incruste vn peu de la superficie. Apres, pour garder que la chaleur du Soleil ne face mal au Saffran, ainsi despoillé, toute la Saffraniere sera recouuerte, comme la premiere fois, & avec semblables matieres, y aioustant d'autres droguerues de la saison, telles qu'on peut commodément recouurer portans de l'engraissement au Saffran, comme cossats de feves, pois, des premieres escorces de noix & d'amendes, de la bale du bled & semblables. Outre lequel amendement, la Saffraniere sera fumée chacun an quelque peu avec du fumier bien pourri & menu, qu'on mettra par dessus à l'entree de l'Hyuer, apres en auoir retiré le poil du Saffran. Le Saffran ne se treuve que bien d'estre trespigné & foulé aux pieds, en tous temps: excepté, lors que la terre est molle: quand l'herbe s'approche d'estre fauchée, & que la fleur paroît.

*Discours sur  
le diuers gou  
uernement  
de la Saffra  
niere.*

*Paver la Saff  
raniere.*

*Ne crains la  
trepis.*

en ce point est conuenable de l'espargner. Ne voulant l'herbe du Saffran estre aucunement rongee, fait bannir de la Saffraniere toutes sortes de bestes, pour n'y auoir jamais entree, specialement le pourceau, comme le plus contraire au Saffran qu'autre animal.

VN moix demeurera la Saffraniere ainsi couuerte: passé lequel temps, avec des rasteaux en sera enleué des susdites matieres, le plus grossier qui ne se fera voulu consumer: pour faire place au Saffran, qui sentant l'approche de l'Automne, repousse les fleurs, & par consequent commence à fructifier, son aage le permettant. Sur le matin & le soir, les fleurs en sont cueillies à la main, les coupant sans arracher, & d'icelles incontinent le poil est retiré avec les doigts sans aultre mystere. Lequel Saffran aussi tost est mis secher au Soleil sur des papiers & linges blancs & nets, puis serré dans des boîtes apres l'auoir oinct avec de l'huile d'oliue, l'en frottant legerement entre les mains, pour luy augmenter la couleur: finalement est gardé en lieu tempéré, non humide ni eluenté. Ceste cueillete dure quelques semaines, re fleurissant la Saffraniere de tour à autre, iusqu'à auoir parfait son port. Donnant telle tardité, loisir de commodément retirer le reuenu de ce mesnage: ce qu'on ne pourroit faire sans perte, si on estoit contraint de le prendre à la fois, comme la pluspart des autres biens de la terre: attendu le naturel des fleurs du Saffran, sujettes à pourriture pour peu qu'on les garde.

*La cueillete  
du Saffran.*

*Combien du  
re la Saffra-  
niere.*

AINSI gouuernée la Saffraniere durera en bon estat, quatre ou cinq ans, quelque peu d'auantage, selon la propriété des lieux, au bout duquel temps, elle commencera à descheoir pour l'accroist & multiplication de ses oignonets: dont euitant la ruine, qui par telle presse auendroit, en fait venir au renouueller. Ce qu'on fait en descompant vniuersellement & profondément le fonds, pour d'iceluy tirer la semence du Saffran contenu en les oignonets, desquels sera faite nouvelle Saffraniere comme dessus. Et à ce que sans interruption aiez toujours du Saffran à suffisance: diuisés le lieu destiné en Saffraniere en quatre ou cinq portions, pour l'vne estre desaffranée, lors que l'autre s'ensaffranera, faisant ainsi chacun an, sans interruption: par lequel ordre, en mesme estat demeurera continuellement vostre Saffraniere.

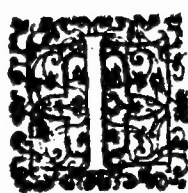
LA facilité du reconuement de la semence du Saffran; le non-cultiué de la Saffraniere; son continuel port sans semer chacun an, auétorise fort ce mesnage. Et ce aussi que le Saffran se recueille à vne seule venue dans peu de iours, par gens de petit prix, femmes & enfans, y employans & iour & nuit, le bon & le mauvais temps, dehors & dedans la maison. Commodité qu'on ne treuve, ni au bled, ni au vin, lesquels auant qu'arriuier dans les greniers & caues, durant plusieurs bons iours, passent par diuerses mains, la pluspart hommes de grand prix. Dont le reuenu du Saffran s'en rend plus net, & partant tres-rechercheable.

• CHANVRE



CHANVRE, LIN, GVESDE OY PASTEL,  
Garenc, Gande, Chardon à draps, Rozeaux.

CHAPITRE XXIX.



VOUS ICI auons nous trauailé à recouurer les principaux alimens necessaires pour nourrir l'homme : maintenant ce sera pour les destinés à le vestir & seruir. Et d'autant qu'il semble que les plus importans sont les Chanvres & les Lins, desquels continuellement, & sain & malade, voire & vis & mort, il est serui, ce sera par là que ie commenceray.

LA terre pour le Chanvre, sera choisie grasse, fertile & aisée à labourer, sous air temperé: laquelle cultiuee dès l'Automne, par les geles de l'Hyner, se rendra propre à receuoir le Cheneui (qui est la semence du Chanvre) dans la fin du mois de Mars, & de là, par tout celui d'Auril, droite saison pour le semer. Le moyen de bien preparer la terre à tel usage, est à la main, avec hoyaux la marant profitablement: non en vnissant le plan, ains en le releuant en monticules, afin que les saisons les penetrans à trauers, en cuisent bien la terre. Au mois de Ianuier seront ces releuemens abatus, apres auoir mis entre-deux, bonne quantité de subtil fumier, pour tant plus facilement s'incorporer avec la terre, la rendant propre à ce mesnage. Es derniers iours de Mars ou és premiers d'Auril, la Lune estant en decours, sera semé le Cheneui, & incontinent couuert deux ou trois doigts de terre, non plus: ce qui se fera au hoyau à lignes droites contre-faisant le soc, mais plus subtilement & mieux, à la herce l'y repassant plusieurs fois. Si apres on ajoute par dessus, du fumier de pigeon, seruira de beaucoup au Chanvre, pour uen que ce soit à la veille de la pluye, car sans humidité, la grâde chaleur de tel fumier, brusseroit la semence. Plus vtile que necessaire au Chanvre, est l'arrouser: pour laquelle cause ne mesprisera. on telle commodité, estant fauorisé de l'eau. Pour semence, choisissés le Cheneui recent, ne voulant que tres-mal naistre, celui de l'année précédente, & se perdre du tout dans terre, le plus enuieilli. La teille ou poil du fin Chanvre, pour les exquises toiles, procede des pieds du Chanvre estans prins & deliés, & tels sortent ils de terre, quand avec le naturel de la semence, druement semee, sont contrains s'entre-presser naissans & croissans ensemble. Au contraire, ne sert que pour cordages & autre grossiere besongne, le Chanvre venant des tiges estoignés l'un de l'autre, quoi que de delicate race, pour l'abondante nourriture qu'il tire de la terre: l'ayant à commandement, le trop luy estant nuisible: A quoi l'on auisera pour semer le Cheneui druement, où rarement, selon les ourrages qu'on desire. Le rare, soit ou par artifice, soit ou par n'en auoir voulu naistre la semence, sera curieusement serfoité, afin que deschargé de l'importunité des herbes, se fourrans parmi dans leur vuide, s'accroisse à son aise: tant pour la teille, bien que grossiere, que principalement pour la graine. Or la graine ne vient que du Chanvre masse (en telle plâte se recognoissent sans les deux sexes) & icelui ainsi se rencontrant au large, produira abondance de graine, moyennant la culture. En change de laquelle commodité, la femelle

*Chanvre.  
quelle terre  
lui est propre*

*Quelle cul-  
ture.*

*En quel t'ps  
est bon semer  
le Cheneui:  
& comment.*

*De l'arrou-  
ser.*

*D'où proce-  
de le fin poil  
de Chanvre.  
&  
grossier.*

*De sa graine.*

la femelle donne le fin poil du Chanvre, chose plus recerchée que la graine, comme but de son esclueement. D'où auient, que contre le naturel du genre humain, le Chanvre femelle surpasse le masse en valeur.

*La cueillette du Chanvre.*

Le Chanvre sera cueilli en la maturité, qu'on recognoit à la blancheur de la jambe, & autres adresses apprises par usage. Mais ce sera en distinguant le masse de la femelle: tirant premierement cestui-ci, & laissant cestui-là en terre, jusqu'à ce que la graine soit meure. Et non seulement pour la sterilité de la femelle, son cueillir precede celui du masse, ains à ce que le poil en demeure plus subtil, que si on la laissoit endurcir en terre. Au contraire, l'attente de la graine, cause au masse, le poil plus rude, que de son naturel. L'arracher de terre, est la façon de cueillir le Chanvre, come on fait les legumes,

*En arrachant le Chanvre on seme vilement des raues.*

avec ce mesnage qu'on ajoute, que d'y semer de la graine de raues: laquelle favorisée de quelque pluye suruenant, ou des eaux des arrousemens, ne peut faillir de fructifier en terre si bien preparée par le Chanvre, dont la force aura tué toutes malignes herbes & bestioles. Autre frais pour ces raues ne conuient-il faire, que d'en ietter la semence par dessus le Chanvre, deuant que de l'arracher: car en l'arrachant, la terre se souleue qui est pour tout labourage aux raues; moyennant qu'apres en auoir retiré le Chanvre, l'on en reünisse le fonds avec le rasteau. Et bien que toute la Cheneviere ne se descharge à la fois, y restant le masse apres la femelle; n'importe, car pour cela, l'on ne laissera d'y en resemer encores d'autres, lors qu'on arrachera le masse. Par ainsi l'on aura des raues & naueaux de diuers aages; & en suite, meilleures que si on n'en semoit qu'à vne seule venue; tant pour la qualité du fruit, que pour l'abondance. Ioint, que souuent esfois auient, que toutes les saisons ne se rencontrent pas: mais presque tousiours se trouue, que si la premiere ne prend, si fera bien la seconde, ou au contraire. Par tel ordre, il semble de ne pouuoir faillir en cest endroit. Arraché que soit le Chanvre, l'on l'embotelera, & aussi tost en seront les faisceaux portés à l'eau pour rouir ou naifer: ce qui auientra dans sept ou huit iours, plus ou moins, selon le naturel de l'eau, & chaleur du temps, necessaire à telle preparation. C'est pourquoy choisit-on le lieu auquel le Soleil frapant le long du iour sur l'eau, auance l'œuure: & à mesme fin, se haste-on en cest endroit, de peur que par tarder, la commodité de l'Esté s'escolant, l'on ne chee en l'incommodité de l'Automne, dont les froides humidités contrarient à ce mesnage. Mais cas estant que, ou pour le naturel du climat, ou pour la froidure de la saison, ne peussés commodément rouir vostre Chanvre, abstenés-vous lors de le mettre dans l'eau, ains gardés-le pour vne autre année; & iusques à ce, que la chaleur du Soleil, au mois de Mai ou de Iuin, favorise ce mesnage. Auquel tēps, vostre Chanvre se naifera tres-bien: à quoi aura serui la longue garde; pourueu qu'il ait esté tenu, durant telle attente, en lieu sec nullement humide. Ainsi gouverne-on le Chanvre femelle. De mesme le masse, mais pour donner au masse loisir de meurir la graine, plus tard le tire-on de terre; & en suite, plus tard le met-on en l'eau, ce qu'on fait apres l'auoir despoüllé de sa graine. Estant sorti de l'eau, est porté secher au Soleil: finalement est asforti, pour les diuers ouurages où l'on le destine: & selon iceux, brayé, serancé, peigné, filé, & conuertí en toiles & cordages.

*La Cheneviere.*

La terre ne se fasche de porter du Chanvre plusieurs années de suite, comme elle

me elle fait de presque toute autre chose, pourueu qu'on ne lui espargne ses façons du labourer & fumer: car moyennant icelles, continuera ce service-là, tant longuement qu'on voudra. La forte odeur du Chanvre chasse de la terre plusieurs herbes nuisibles, & bestes letes importunes. Chose tres-vtile aux Iardins, quand en fallis de telles nuisances, on y fait du Chanvre vne couple d'annees de suite, qui aussi radoucit & renouelle la terre, à la grande vtilité de l'herberie desirant terre neufue.

COMME le Lin precede le Chanvre en delicatesse, aussi plus delicatement que lui veut-il estre logé & gouverné, parquoi desirant auoir grande-quantité de fin Lin, destinés à le produire, le plus fertile terroir qu'ayés, & que si possible est, il soit arroufable. Il se passera bien de l'eau, mais au recueillir verrés de combien l'arroufer surpassera en valeur celui qui aura enduré la soif en Esté, tel rarement n'estant beau, ni abondant. Quant à l'air, le temperé approchant plus du froid que du chaud, est celui qui mieux lui agree. Il desleche la terre où il croist, en cela aussi discordant d'avec le chanvre, laquelle terre à telle cause conient fort fumer & soigneusement cultiuer. Sur les prés de nouueaux desfrichés, s'accroissent à plaisir les Lins, mesme s'il y a eu beaucoup de trefle, sur les racines duquel, pourries dans terre, se nourrissent tres-bien. Quel que soit le fonds, pour le rendre propre au Lin, sera profitablement cultiné avec le hoyau, en releuant la terre comme celles des chanvrières: & ce dès deuant l'Hyuer, afin de donner tant plus de prinse aux geles, & tant mieux faire profiter les fumiers.

DEUX saisons pour semer le Lin y a il, l'vne deuant, l'autre apres l'Hyuer. Le Lin Printanier rapporte moins de poil & de graine que l'Hyuernal, mais poil plus fin & plus subtil, dont pour telle qualité, cestui-là est à preferer à cestui-ci. Tous Lins indifferement portent graine (ne se discernant par entre-eux, ne masse ne sentelle) exceptés quelques plantes qui en sont engardees, ou estans trop pressées, ou par autre cause. Au mois de Septembre ou d'Octobre, en semera-on l'vni, & en Mars l'autre, tous deux la Lune estant vicille, & ce à la maniere des chanvres. La plus-part tien y auoir deux races de Lins, chacune ayant la particuliere saison, comme l'on void des bleds: mais d'autres assurent tous Lins souffrir d'estre semés & en l'Automne & au Printemps. Si le temps est fort rigoureux; les Lins hyuernaux endureront beaucoup, tourmentés des excessiues froidures; iusqu'à mourir: à quoy le premier remede est, de les loger en lieu couuert de la Bizze, pour y estre en abri: aussi de les semer de bonne heure, afin que fortifiés deuant l'arriuee de l'Hyuer, puissent d'eux-mesmes, aucunement resister aux iniures de la saison. Puis de les tenir couverts durant les grandes froidures: moyennant lesquelles sollicitudes, ne craindront ne froids ne geles, ains sortiront gayement de l'Hyuer. Les couuertes seront faictes à la legere, avec des petits paux & lattes trauersantes, & par dessus, mise de la paille (ou pour le meilleur, de la feugiere, qui apres le service engraissera le fond) & accommodés de telle sorte, qu'entreuertes du costé du Midi l'air puisse donner iusques au Lin pour son agrandissement. Ceste plante a ses particuliers ennemis, comme toutes autres, aussi les retiedes. Ce sont des menues bestioles qui les rongent estans nés & sortis deux doigts sur terre: de tel mal l'on gañtira le Lin, en luriettant par dessus, ainsi

re dure longuement, moyennant bonne conduite.

L'odeur du Chanvre chasse les bestioles nuisibles du Iardin.

Lin. Vne bonne terre: aime l'eau.

Et l'air frais.

Lin hyuernal & printanier, & leurs differences.

*Principal du  
Lin estant  
en terre.*

sus, ainsi auancé, des menuës cendres, pourueu que ce soit à la veille de la pluye pour en faire penetrer la vertu dans terre, à laquelle seruiront-elles aussi d'engraissement. Autre soin n'est requis aux Lins de là iusques à la cueillette, que de les descharger d'une meichante herbe appellee goutte de Lin ou piolet, en Latin *Cassuba*, qui s'entortille en leurs tiges, les suffoquant & gardant de s'accroistre. Et de les tenir arroués auant la commodité de l'eau, à ce appropriant le plan, comme j'ay monstré es ris, pour la donner à propos à la Ligneraie.

*Arracher le  
Lin.*

La cueillette du Lin sera quand la graine, deuenüe noire, manifestera la maturité de la plante. Comme le Chanvre, s'arrachera le Lin, mettant à part les plantes qui n'auront grainé, pour les destiner, comme le plus precieux de telle matiere, à faire du filet tres-blanc semblable à celui de Florence, & autres exquiseshoses. En petits faisceaux le Lin sera embottelé, chacun botteau de plein poing, après seché, puis battu pour en retirer la graine, à quoy conuendra diligenter, tant pour la crainte des rats, laquelle ils rongent fauouereusement, que pour ne laisser escouler la bonne saison du naifer ou rouir, qui est toujours durant les plus grandes chaleurs, en vain l'attendant apres, les eaux s'estans rafraeschies, par l'approche de l'Automne. En la fin de luyillet ou au commencement d'Aoust, mettra-on le Lin dans l'eau dormante, toutesfois claire, pour y seiourner deux ou trois iours, plus ou moins, selon le naturel des lieux, passé lequel temps, on l'en retire, & tout baigné est le Lin emmoncelé & chargé d'aix & de pierres pesantes, pour s'y confire & boire son eau durant autres deux ou trois iours: puis est estendu au Soleil pour s'y secher, & de là estre rendu propre à accoustrer & mettre en œuvre.

*L'embottle-  
ler.*

*Le rouyr on  
naifer on  
l'eau dor-  
mante.*

*En la cou-  
rante.*

Aucuns recognoissans telle voye obscurcir la couleur du Lin, la faisant comme grise: par autre moyen le rendent tres-blanc. C'est qu'en lieu de deux ou trois iours de sejour en l'eau dormante, y en employent sept ou huit, en la courante, & rien plus: car apres l'auoir seché au Soleil, le trouués tel que desirés. Autres, sans aucunement passer le Lin par l'eau, le naifent au seul feuin. Dix ou douze nuits le tiennent estendu à l'air, pour y boire les rozes cheans dessus, d'où au matin retiré auant que le Soleil frappe, est porté à couuert, là emmoncelé tout humide pour tout le iour: au retour de la nuit, est remis au feuin: puis retiré comme dessus, ainsi continuant le terme susdit, le Lin s'en naife & amolit autant bien que dans les eaux, & avec delicatesse. Ce sera auancement d'œuvre; si l'on repose le Lin sur la prairie pour boire là mieux à propos la roze, qu'ailleurs. Or soit, ou en la prairie, ou en autre part, qu'on repose le Lin aux fins susdites; seurement s'y conseruera-il sans crainte des rauines des eaux, qui suruenantes grossies à l'impouueu, souuentefois emportent & Chanvres & Lins qu'on y aura mis rouir, au grand regret de la mesnagere.

*Alarozee.*

*Guesde. ou  
Pastel. Quel  
air & quelle  
terre luy  
sont propres.  
Quand semé.*

Le Guesde ou Pastel, desire l'air temperé, & la terre tres-bonne & grasse, ne pouuant viure en la maigre & legere. C'est pourquoy on le loge plusost es lieux de nouveau despresés, qu'en terre de commun labour, les herbage defrichés causans grande substance au fonds, y prouenant la graisse, par la longueur du temps que la terre a demeuré entiere. Il est semé & couuert à la herce ou au soc, au commencement du Printemps, apres plusieurs bons labourages precedemment faits au fonds. Le Pastel ainsi agrancé, par la fa-  
ueur du

ueur du beau temps avec les pluyes de la saison, se leue tost & sort de terre s'en montant en tige. Plin met le Pastel au nombre des laiëtües sauvages, bien que ses fueilles ressemblent au plantain. La Calabre, l'Italie, principalement la Marque d'Ancone, abondent en Guësde. Il y en a aussi en certains endroits d'Allemagne, mesmes au terroir d'Erphord: mais de par deçà, en tout ce Royaume ne vient bon, qu'en l'Auragois, comme les reiterées experiences de plusieurs bons mesnagers le font croire. Lesquels s'estans efforcés d'esleuer cette plante en diuers endroits, avec soin & obseruations requises, du terroir, de la culture, & du maniment de l'herbe, ont trouué le Pastel en prouenant, si foible & petit, que comme vin de peu de valeur, ne sert presques de rien en tainture, but de son seruice. Si que la despense surpassant le gain, fait laisser le maniment de ceste riche herbe à l'Auragois, sa naturelle terre, ailleurs du Royaume n'estant esleuee que par curiosité, & esperance de s'en seruir en medecine.

*Où croist le Pastel, avec profit.*

Le reuenu du Pastel consiste en son herbe, qu'on recueille à plusieurs ve-  
nuës, selon l'ordre de leur maturité. Quand on s'apperçoit que les fueilles commencent à prendre couleur es bords, sans attendre d'auantage, tant pour crainte de la laisser trop meurir, que pour ne retarder la cueillete subsequente, on les arrache du tige, puis sont portees à l'ôbre, pour s'y emmahir. Quatre ou cinq fois durant l'Esté, ainsi est effueillé le Pastel à mesure qu'il rejette. Finalement, les fueilles emmahirées, sont escachées sous les meules tournantes en moulins à ce appropriées, & cōuerties en pelotes entre les mains lesquelles pelotes sechées au Soleil, de là sont transportees au grenier posé en lieu frais, pour y estre gardees iusqu'à la vente. Le Pastel craint l'eschauffer en son commencement, à cause de la grande humidité restante dans les pelotes. A ce danger, est remedié en remuant souuent les pelotes d'un lieu en autre, afin qu'en les esluentant, toute l'humeur nuisible s'exhale: & y retourne-on si souuent, qu'on n'aye plus à douter de ce costé-là. Ainsi accoustumé le Pastel, est rendu propre à ce en quoi il est destiné, assauior en diuerses taintures de draps à laine. Naturellemēt sans moyen le Pastel fait la couleur bleuë, & par meslange avec d'autres drogues, la noire, la tance, la violete, la grize, la verte: en somme il est employé à toutes couleurs obscures, de lui-mesmes aussi seul, en causant des claires, cōme celestes plus ou moins chargees. Et ce qui est notable, rend toutes les couleurs esquelles il est employé, bonnes & assurees, sans nul fard. Pour laquelle cause, en telle reputation est le Pastel parmi les tainturiers de draps à laine, cōme presque le bled entre les mesnagers, d'autant qu'ils ne se peuuent passer de telle drogue. Le Pastel en ourant iette certaine escume bleuë, laquelle par inauertance ou paresse laissée dans la cuue, tache & macule les draps: ce que craignans les tainturiers, curieusement l'en retirent: puis sechée, est conuertie en poudte qu'on appelle, Floree, seruant à certaines taintures de soye. Aussi les peintres employent la Floree en vne couleur violete par eux nommée, Inde: ainsi void on, que ce qui nuit en vn endroit, aide en vn autre. C'est l'vtilité du riche Pastel; duquel, à telle cause, grande trafique est faite en l'Europe, mesmes en ce Royaume, specialement es-quartiers de Tholose, là tres-bien cogneu.

*Consistent effueiller le Pastel, pour en tirer le rappors: en quel point.*

*Comme sont apres mesnageres les fueilles.*

*A quoy est bon le Pastel.*

*Floree.*

*Inde.*

Novs auons veu la vertu du Pastel consister en ses fueilles: au contraire, ici trouue

*San naturel  
pays.*

*Comment  
semee.*

*Quand.*

*Le resto de  
sa culture.*

*Le moyen  
d'en tirer le  
rapport.*

trouuerons celle de la Garence estre es racines. La Garence pour sa facilité croist bonne en plusieurs endroits, mais la meilleure vient de Flâdres, comme de son propre terroir, où elle se plaist par sus tout autre. Avec vtilité donques, en pourra-l'on semer en quelque lieu que ce soit, en terre toute fois, fertile, aisee à labourer. A la main, la terre sera profondement rompuë au commencement de l'Hyuer, & lors profitablement fumee: à ce que les geales aident à sa preparation, & que la semence trouue le fumier dissout & incorporé avec la terre. Au mois de Mars la Lune estant vieille, on semera la graine de la Garence, assés espellement, puis avec la herce ou le rasteau, sera proprement couuerte, pour tant plus aisement prendre terre. Estant leuee aussi tost sera sarclée, pour bannir de la Garenciere toutes autres herbes, ne souffrant dès le commencement, que aucune y prenne place: & à cela aller plusieurs fois, & tant curieusement, que la seule Garence demeure. Ces premiers sarclemens se feront à la main, sans s'y seruir d'aucun ferrement, pour n'incommoder les tendres racines. C'est toute la despense de la Garenciere, ou peu s'en faut, pour huit ou dix ans que la Garence demeure en terre, comme sera veu.

POVR en arracher les racines, où gist le reuenu de ceste plante, conuient auoir patience de les laisser engrossir en terre, ce qui pourra estre dans deux ans, non deuant que la Garence aura acquis quelque force. Passé lequel tēps, on commencera d'en arracher, continuant d'annee à autre, iusqu'à ce que la Garence ait acheué son seruire. La saison en est au mois de Septembre, lors les racines estans venuës en leur parfaite grosseur. Tirées de terre, sont portees secher au Soleil, puis mises en poudre sous la meule, pour plus d'aisance. La Garence ainsi preparee, sert à taindre des draps de laine en orangé, se ploye aussi en rouge, & ajoutée au pastel, fait le plus beau noir & plus durable, de tous autres, & rend bonnes & assurees les dites couleurs. Indifferemment l'on n'arrache toutes racines, ains l'on distingue les grosses d'avec les petites, prenât celles-là, & laissant celles-ci, iusqu'au poinct requis qu'on recognoit au fueillage, tousiours choisissant le plus grand tout d'une main, coupant vniuersellement rés terre, toutes les fueilles du restant, pourueu que la graine de la Garence soit meure, que par ce moyen l'on recueille apres auoir seché, puis batu la fueille. Ce fait, l'on recouure les racines qui demourent au fonds, & ce de deux ou trois doigts de terre, qu'on y met par dessus, laquelle l'on prend, ou es endroits desquels ja les racines auront esté tirées, ou ailleurs, comme viendra mieux à propos. Cela leur sert de rempart contre les froidures de l'Hyuer, dont plus gayement se remettent-elles à rejeter au renouueau, que si on leur esparnoit ce peu de peine. Ainsi continuë-on chacun an, d'en tirer, & des racines, & de la graine, huit ou dix de suite: au bout desquels, conuiendra arracher tout ce qui y sera de reste & trop engrossi, pour de nouueau en resemer de la graine & faire autre Garenciere. Et à ce que vostre Garenciere marche continuellement son train sans interruption: le moyen est, de se refoudre là, que d'en arracher chacun an, la huitiesme ou dixiesme partie, & autant en semer de nouueau: dont cucillirés de Garence autant vne annee que l'autre, s'entretenant vostre Garenciere avec frais moderés. Par plant s'edifie aussi la Garenciere. Parquoi lors qu'en desromprés le fonds pour le renouuellement, retirés les petites racines que  
trouuerés



trouuerés de reste, comme ieunes oignons ou pourreaux, & les replantés à la nouvelle Garenciere, où se reprendront avec auancement. La Garenciere veut estre tenuë nettement, comme a esté dit: c'est pourquoy chacun an la faut curieusement exherber, & marrer autant que de besoin, sans souffrir la terre se charger d'aucune plante estrangere, ni de s'endurcir. N'est besoin de l'arrouser, estant le lieu de soi-mesme gras & bien fumé. Car l'eau y apporteroit plus de perte que de gain; tant peu que ce fut n'y pouuant seiourner, sans interest, attendu que par extraordinaire humeur, facilement se pourrisserent ces racines. La terre deschargée de la Garence, en reste, non lasse ne recueüë (comme pour le port de presque toute autre chose) ains tres-vigoureuse & fertile, pour produire, ce que par apres lui voudrés commettre, mesme des bleds, non tant pour le naturel du fonds, qui de necessité doit estre bon pour la Garée, que pour la propriété engraisante de telle plante.

Le Gaude ou Genest d'Espagne croist naturellement en ces pays-là, d'où comme de sa propre terre, il emporte le nom. Il profite, neantmoins, en plusieurs autres endroits, voire ne refuse-il aucune terre ne ait, pourueu qu'ils soyent temperés en leurs qualités. On sème le Gaude en semblable terre, sous les mesmes façons, & temps, que les Chanvres, mais le plus rarement qu'on peut, pour la petitesse de la graine, n'estant guieres plus grosse que celle du pourpier. Apres, l'on le sarcle diligemment, à ce qu'aucunes malignes herbes ne se fourrent parmi: en temps sec on l'arrouse ayant l'eau commode, & chacune année on le serfoüe, pour tenir la terre en guerret. Ceste plante demeure plusieurs années en terre, seruant outre le profit, au plaisir des Iardins pour la bien-seance de ses belles petites fleurs jaunes, ainsi que ci deuant a esté representé.

*Gaude, ou  
Genest d'Es-  
pagne.*

Le Gaude est coupé rés de terre lors que sa graine est meure, ce estant communément au mois de Iuillet ou d'Aoult. La graine est mise à part pour semer de nouveau; & son bois recueilli, pour principal reuenu de ceste plante: lequel sert aux tainturiers de draps à laine, pour faire la couleur jaune, la rendant bonne & assuree de lui-mesme sans moyen: & icelle mise dans la couleur bleüe du Pastel, c'est à dire, le drap taint en jaune, icelui en sort vert, la couleur verte, se composant du bois de Gaude & de l'herbe du Pastel.

*Sa cueillete,  
& son utilisé.*

La Bourgogne fournit plusieurs prouinces de Chardons à draps, dits aussi à foulon & à bonnetier, où ils viennent gayement: si est-ce qu'ailleurs ne refusent à profiter, logés en terre assés fertile, aisée à manier, plus seche qu'aquatique. Non qu'en la moite ils ne s'accroissent bien: mais mal propres au seruice où ils sont destinés, pour la foiblesse de ses crochets; car la terre aquatique les produit mols & lasches, au lieu de durs & roides qu'on les desire, tels sortans de lieu sec. Mais d'autant qu'en terre trop aride, ceste plante n'auance beaucoup, y languissant par faute de nourriture, est requis l'arrouser és extremes chaleurs: avec toutesfois, retention, de peur que trop d'eau croupissante, ne la pourrisse, ou du moins la iambe n'en sorte creuse, partant foible. Au contraite de celle croissant en lieu plus sec qu'humide, qui remplie de moüelle, est forte comme l'on desire. On sème le Chardon au commencement du Printemps, sur terre bien preparée à la main & au fumier, dés deuant l'Hyuer. Sa meilleure graine est celle qui croist à la

*Chardon à  
draps.*

*Quelle terre  
lui est pro-  
pre.*

*Choix de sa  
graine.*

qu'autre

*Culture du  
Chardon.*

qu'autre fructifie-elle. Se faut soigner estans les Chardons leués de terre, de les sarcler curieusement, à ce qu'aucune herbe ne se fourie à la Chardonniere. Les rejets inutiles des Chardons, qu'aïsement l'on recognoit à la veüe, seront aussi ostés, pour laisser aux bons toute la substance du fonds, lequel sera serfoië toutes les fois qu'on s'aperceura en auoir besoin, & que la necessité le requerra, pour le tenir en gueret. De la premiere annee, les Chardons ne produiront que bien peu de têtes, encores de peu de valeur; ains ce sera à la seconde qu'ils commenceront à bien faire: à la charge toutes fois, de les remuer du seminaire, les transplantant ailleurs comme si c'estoyent petits raiforts, en terre profondement bechee, au mois de Mars ensuiuant, la Lune estant en decours. Vn pied loin l'un de l'autre on les asserra, pour tant mieux estre à leur aise: apres conuendra les cultiuer à la main & arrouser opportunément & modérément, comme a esté dit. Les bonnes têtes de Chardon, croïstront hautement tost apres, & seront prestes à cueillir, lors qu'elles commenceront à expulser leur fleur, qui pourra estre vers le mois de Iuillet ou d'Aoust, selon le climat auancé ou retardé. On leur laissera longue queue, pour la commodité du seruice: & freschement cueillis, l'on les entaillera en monceau les vns sur les autres; afin qu'en s'eschauffans, changent leur couleur verte en iaune. Puis retirés de là, mis en troussaux, seront gardés suspendus en lieu sec, moyennement esuenté attendant leur vente. Les marchands qui les achètent les assortissent pour diuers ouurages, de drapperie & bonneterie, où ils les emploient. Les pieds des Chardons transplantés, demeurent en terre vu couple d'annees, à chacune desquelles conuient les tailler, comme la vigne, en leur ostant le superflu plus ou moins, selon les plantes, ainsi qu'on verra à faire. A cause de telle petite duree, est necessaire chacun an, semer & transplanter des Chardons, en les gouuernant comme dessus, si on desire leur sucilette marcher, ainsi qu'il appartient, sans destrac

*Se recoker.*

*Le bon mesnager recouvrera toutes ces choses profitables de sa terre.*

De plusieurs autres matieres seruans à la taincture, à preparer draps à laine, & à soie, à tanner & assaïter cuirs, & semblables seruices, s'accommodera le diligent mesnager, selon son lieu & naturel de sa terre: à laquelle il fera rapporter, tout ce qu'il cognoïstra estre faisable & profitable sans rien obmettre: faisant son compte, que le faillir à gagner honnestement, est cousin germain de perte. Aussi y voyant du iour, se seruira des mineraux qui se pourront trouuer chés lui: sans laisser en arriere les plastres, maines, charbons, & autres matieres dont la terre est riche par ses diuerses propriétés, qu'il fera fouiller avec peu de hazard, & apparente esperance de gain. A la charge, aussi, de n'outrépasser les limites de raison (comme chemin perilieux) en se promettant des montaignes d'or, sous les frauduleuses adrelles & inuentions des pippeurs & affronteurs, qui souuentes fois abusent de la trop grande patience & affection immoderee, des hommes curieux. Mais en cest endroit nostre pere-de-famille negotiera retenu, suiuant la raison & les auis salutaires de ses amis. Le Vert-de-gris se fait à Mont-pellier, du marc des raisins, commé de chose perduë, & par maniere de passe-temps, ouurage de femmes & filles. La matiere du verte abonde à Narbonne, Aiguemortes, Xaintonge, & ailleurs: qu'on tire de certaines pierres, de quelques herbes, comme Soude, Feugiere, Salicor, par les Arabes dit Salcora: desquelles choses,

choses, les gens d'esprit font profit, selon les proprietéz de leurs lieux, auxquels Dieu a donné telles facultez, inconnues aux ignorans & patesseux,

*Rozeau ou  
Cannes,  
Vtilité des  
Rozeaux.*

Pour l'vtilité qu'on tire du seruire des Rozeaux ou Cannes, jointe la facilité de leur entretènement, sera le pere-de-famille incité à se pourvoir abondamment de telles plantes. Des Cannes, tres-proprement, l'on dresse és Jardins, mille gentilleses, treilles, cabinets, barrières, & autres mignardises. On en fait des tables pour secher dessus toutes sortes de fruits: & y nourrir des vers à soye, lesquelles tables, en Languedoc & Prouence on appelle, Canisses. Les Canes sont employées és couuertes de maison, à faire des instrumens pour les tisserans à tiltre & draps de laine & de soye & toiles, & à plusieurs autres vsages. Les Rozeaux viennent en tout air, pourueu qu'il ne soit trop froid, desirent la terre grasse humide ou arrousee, craignent les vents & la morsure des bestes. C'est pourquoy leur droit logis est, dans l'enceint des lardinages, en endroit couuert de la Bize: non tant pour la crainte de la froidure, que de la fraction des Cannes, auenant par l'esbranlement des vents. Par racine on edifie les Cannes. Les racines sont en bulbes, comme oignons, qu'on met en terre quatre doigts profond, estoignés l'un de l'autre vn bon pied. Le temps à ce le plus propre est, le commencement de Ianvier, en decours de Lune, la terre ayant esté bien marree & fumée dès l'entree de l'Hyuer. Durant le premier Esté de leur plantement, conuendra les serfoier diligemment, à ce qu'aucune herbe ne paroisse quand & les Cannes, & que cependant sans destourbier, leurs racines gagnent le fonds. Autre culture ne desirent-elles de là en hors, ni autre soin, que de leur donner de l'eau quelquesfois, si en auéz, & tousiours les preseruer de la morsure des bestes & de leur trepis. De la premiere annee, les Cannes ne font grand ject, s'amusans à se bien fonder: mais apres sortans à l'effort, rendent beaucoup de bois: comme aussi leurs pieds se multiplient en nombre, vn produisant plusieurs tiges chacun an, par nouveaux jettons, si que pour large distance qu'ayés donné à vos Cannes en les plantant, au bout de quelques annees, se treuueront tant pressées que pour les esgier faudra, ou en oster d'entre-elles quelques vnes, ou arracher du tout la Caneliere, pour la refaire de nouveau, à l'imitation de la saffraniere. Si par faute de plant, ne pouuez faire tant grande la Caneliere que desirés, & que ne vueillés attendre que Nature la remplisse, plantés plus au large le peu de plant qu'aurés, en luy faisant occuper tout le lieu imaginé: & à l'entree de l'Hyuer suiuant, sans attendre la maturité des nouveaux jettons, prouignés iceux jettons dans terre és places vuides, & par ce moyen, se remplira tout vostre lieu: car de chascun nerud de la Canne, sortira vn ietton pour seruir incontinent de maistre tige.

*Sont de facile estonnement.*

*Comment s'edifient.*

*Quand.*

*Leur culture.*

*Leur ouuilure.*

Les Cannes ne se cueilleront deuant leur parfaite meureté, qui est lors qu'elles sont du tout endurcies, cela ne pouuant estre deuant que les froidures les aient touchées. Parquoy aux mois de Novembre ou Decembre, en decours de Lune, les couperez vniuersellement, le plus près de terre que pourrez, & ce fort vniement sans rien esclater. Puis mettez les Cannes par laisseaux separez & assortis: destinant les plus grosses aux couuertes des logis, & les autres, és autres œuures où mieux elles s'approprient.

X x

## LES CLOISONS DES JARDINAGES

&amp; autres propriétés.

## CHAPITRE XXX.

**F**ERMERONT ces Discours. En vain auroit-on prins la peine d'ageancer telles commodités, si on ne taschoit de les preserver du degast des bestes & des larrons. Or combien qu'il semble que la raison vueille, de clore les pieces avant que de les cultiver, si est-ce que pour convenablement ordonner sur telle matiere, le plus certain est, de prendre avis des Jardins, & des arbres mesmes ja disposés & plantés, des endroits où doivent estre posees les murailles & autres defences. Sans laquelle adresse, difficilement y pourroit-on auenir, estant tres-incertain. ce qui est projecté sur la simple imagination. Joint qu'avec plus de courage & d'affection s'employe-l'on à telles choses, quand on voit deuant les yeux, le merite de l'œuvre, que si on travailloit avec grands frais, à clore vn desert & terre inculte: laquelle, bien-que fermee, parauenture ne sera-elle jamais plantee, pour l'incertitude des choses du monde. Ce n'est pas mon intention, pourtant, de retarder beaucoup ceste besongne, ains au contraire, je conseille d'y mettre la main dés-aussi tost que les principales ordonnances auront esté effectuées, afin que rien ne se perde de nostre labeur, & qu'enfermees sous cef, telles beautés, elles nous donnent plus de contentement, que demeurans ouuertes, & exposees à tous venans. Cecy soit dit, non seulement pour les Jardinages, ains aussi pour les vignobles, qui symbolifans ensemble, est requis de mesme conseruer: voire, comme i'ay monstré ailleurs, seroit à souhaiter pour le profit & plaisir des jardins & vigues; n'en estre fait qu'un grand clos. Toutes autres propriétés, pour la mesme cause, conuient qu'on les ferme & soient terres à grains, prairies, pasturages & bois, rapportent plus de reuenu choses, qu'ouuertes, spécialement le pré, qui fermé, est appelé la piece glorieuse de la maison, surpassant d'autant l'ouuvert, qu'il y a difference entre les choses qu'on conserue chèrement, à celles qu'on abandonne à la negligence. En ces cloisons neantmoins, doit-on aller retenu, distinguant les lieux & les moïens de dependre, à ce qu'inconsiderément l'on n'entreprene de d'enceindre trop grand terttoir: ains qu'avec le plus d'espargne qu'il sera possible, les fruits de chacune partie de la terre, selon leurs particuliers merites, soient conserués.

*Les diuerses  
sortes de  
Cloisons.*

QUATRE sortes principales de cloisons y a-il, à sauoir, Murailles, Palissades, Haies, Folsés, & de chacune plusieurs manieres, selon qu'à ce, l'on se resoud: estant en liberté d'un chacun, de les disposer à sa fantaisie, tant à profit ou tant légèrement qu'il veut, par là réglant la despense. De toutes lesquelles cloisons, peut-on tirer seruaice en peu de réspoexcepté des haies vives, pour le terme requis à l'accroissement des buissons dont elles sont composées.

*Murailles.* LA Muraille à chaux & sable de bonne maçonnerie, de raisonnable hauteur, comme de neuf à dix pieds, est la plus parfaite cloison, plus noble & plus seruable que nulle autre: d'autant qu'elle s'applique commodément par tout,

par tout, quelle assiete que ce soit, platte ou pendante, seche ou humide qu'elle conferue en abri les arbres, fruits, & herbes des Iardins, n'ayans les vents, aucun passage à trauers icelle. Demeurent aussi par la Muraille les Iardins assurez des larrons, couverts de la veüe des passans, selon que raisonnablement chacun le desire, pour seulement & secretement y séjourner, seul : en compagnie d'amis s'y promenans, deuisans, banquetans, lisans, chantans, sans estre apperceus ne contrerolés. loint que la Muraille estant de bonne matiere & bien faite, est de tres-longue duree. Parquoy fermés ainsi vos Iardinages, si la trop grand cherté du bastiment ne vous en destourne, aiant les matieres, pierre, chaux, & sable, par trop esloignés, car quant à la main des maçons n'est raisonnable s'arrester, veu qu'és autres sortes de Cloison, aussi bien qu'en ceste-cy, court de mesme la despense de la manufacture. En la supputation de la despense de ces Murailles-cy, eoucherés en descharge le fonds qu'espargnés, duquel n'occupés plus d'un pied & demi; au lieu que pour les fossés, au moins faut prédre sept ou huit pieds de terre, presque autant en occupant aussi la haie viue, d'autant que les racines des costés, degastent tout ce qui est prochain. Ce que calculant comme il appartient, on treuuera en l'estenduë de quatre ou cinq cés pas, se gagner plus d'un arpent de terre, chose tres-considerable pour là dessus faire son compte : car il vaut autant que despendions nostre argent en pierre, chaux, & sable, qu'en terre, laquelle se perd és haies & fossés, comme il a esté monstré. On pourra espargner la chaux, & le sable, faisant la muraille seche sans mortier, mais cela est restreint és seuls endroits, où la pierre fauorise l'œuure, estant large, platte, mordante de grés attenante l'une à l'autre, car la ronde & glissante est à cela mal propre: de laquelle estant contraint de bastir à sec, ne peut-on faire murailles que basses, & encores fort larges du fondement pour les faire tenir. Par ainsi s'occupant la terre comme dessus, & s'y employant autant de pierre comme aux murailles à chaux & sable, minces & hautes, on peut voir qu'avec peu de despense d'auantage, la Muraille s'en fera d'autant bien & à propos. Desailans les commodités & de la pierre & du mortier, en plusieurs lieux se seruent de l'argille & terre grasse, dont ingenieusement se font des Murailles, lesquelles enduites & crespies de bon mortier à chaux & sable, ainsi blâchies, ressemblent estre de bone maçonnerie.

*La muraille occupé moins de terre, que aucune autre Cloison.*

APRES les Murailles, viennent les Pallissades, en ceci plus requises que nulle autre cloison, que d'occuper peu de place, voire moins qu'aucune muraille. Ces Pallissades ne sont d'arbustes vifs, comme celles des Iardins de Franco: ains de bois mort de resente, chesne, chataigner, ou autre, vne piece joignant l'autre, fichées dans terre par vn bout, & l'autre regardant en haut, pointu: vnies ensemble par vne piece de bois percee, trauersant l'ouurage. Elles s'approprient en tous lieux: mais en autres ne peut-on commodément dresser Pallissades, que près des forests, pour en tirer le bois requis, duquel de necessité conuient extra largement pouueu, pour les faire telles qu'il appartient, hautes & droites, & pour tousiours fournir nouvelle matiere à leur réparation, selon qu'elles sont sujetes à ruine. Seront, & les murailles & Pallissades, en leur interieur, tapissées de verdure, si bon vous semble, pour l'ornement des Iardins: y plantant contre icelles, des saps de vigne, des roziers, des grenadiers, & semblables plantes flexibles,

*Pallissades.*

qui s'y agraffans & rampans, par tel artifice rapportent vtile contoutement. Ne regardant en cest endroit qu'au plaisir, le seul lierre y satisfera, couurant continuellement le dedans des murailles, & palissades, dont la couleur verte & lisse, resistant aux iniures des saisons, rendra en tous temps le lieu agreable & de plaisante representation.

*Hayes.*

TOUCHANT les Haies vives, à toutes cloisons seroyent-elles à preferer, sans les defauts ja remarqués: à cause des bonnes qualitez qui sont en elles. Tousiours les Hayes sont de grand seruire, defendans par leurs piqueurons, le passage à gens & à bestes: d'autant qu'à trauers ne peut-on passer, ne par deslis aucunement monter. Elles sont de longue duree, viuans les plantes, dont elles sont composees, autant que les fruitiers: causans bonne & longue conseruation aux choses qu'elles enferment. Leurs jettons ajencés par entortillemens & entre-las, les rendent de belle representation: dont la Haye, ainli disposee, ressemble à vne muraille verdoiante: En Hyuer mesme, est-elle plaisante à regarder, quoy-que despouillee de rameure, ayant quelque sympathie avec l'espalier, quand tiree à ligne droite, l'allee s'en faconne tres-plaisante: ainli que telles on les void en Daulphiné, vers Valence & Romans, où gist la maistrise de telles Hayes: mais par-sus toutes saisons, la fait beau voir en la Prime-vere, lors qu'elle est chargée de fleurs. Qui donques desirera de se seruir de Hayes, le pourra faire en tous endroits de la terre, pourueu qu'elle soit bonne & fertile, car en maigre & leger, les buissons ne viennent qu'en languueur, parrant en cest endroit inutiles. Supposé que de toutes sortes de buissons & de ronces se puissent composer des Hayes, neantmoins, les plus vtils plantes en cest euate, sont les Aubespins blancs; ou espine blanche pour leur force & roideur, dont les jettons se rendent tres-piquans; abondent aussi en rameure, & sont de longue vie. On plantera les Aubespins au temps des arbres fruitiers en raion ouuert comme la vigne, vn pied de profond & autant de distance l'vn de l'autre, apres les coupera sur terre quelques trois doigts. Le plant sera cheuclé (de branche ne se reprenant) & choisi de la grosseur du pouce. Au bout de deux ans, l'on les retaillera, afin de les faire renforcer du pied pour rejeter vigoureuement. Ce retaillement se fera en leur compant tous les nouveaux jettons, hors mis quelques deux doigts qu'on leur laissera, à ce que sur ce tendre bois, ils sepoussent plus facilement qu'estans les rejets contrains sortir du tronc de l'arbre & bois endurci. Le moix de Mars est la saison de ce couper: & l'Automne ensuiuant, de conduire les nouveaux jettons que les Aubespins auront faits, pour les faire entre-lie ensemble: lesquels à mesure de leur accroissement, l'on recourbe & replie des costés en les faisant entr'embrasser, ainli s'vniffans si bien par-entre-eux, que de plusieurs plantes s'en fait comme vne muraille. Et à ce que cela se face du tout bien pour donner force à la haye, les jettons qui s'escartent du rang dedans ou dehors le Jardin, seront rondement coupés, & aussi ceux qui s'en montent trop hautement, roignant la haie à la mesure que luy aurés donnee, pour ne passer ses limites, sur-saillant en haut. Ainli la haie maintenant sa bien-seance, & de bas & de haut, & comme muraille vnie, n'aura nul trou par lequel aucune beste nuisible passe iusques aux poulaittes, qu'elle arrestera à fait. Tous les ans l'on conpera quelque chose à la haye, & entortiller

*Aubespins.*



tillera-on des jettons à ce propres,és endroits necessaires pour la conseruer en bon estat:mesme ne faudra-on de la roigner chacun an , par le haut, vniuersellement à la mesure prinse touchant la hauteur,comme a esté dit, afin de l'arrester là,& par mesme moien contraindre les buissons se fortifians, à remplir les vuides du bas pour la faire demeurer au poinct que la desirés. A cela aidera beaucoup le marrer vn couple de fois l'annee , & le fumer aussi, qu'on ne luy espargnera, car estant que la legereté du fonds ne donne assés de force aux Aubespins.Est necessaire de preseruer les Aubespins de la morsure des bestes,sur tout en leur commencement : sans lequel soin, ne pourroient ils fournir à la haye, par se rabougir, mesme du tout flestrir, estans rongés en leur ieunesse. Par le moyen d'vne haye morte faite auprès de la vifue,on preseruera les Aubespins de ces dangers, laquelle l'on leur entretiendra quatre ou cinq ans,& en somme autant longuement qu'on verra par effe& n'auoir besoin de contre-defense.

*La conduite des Aubespins.*

AVCVNS pour faire des hayes employent toutes matieres qu'ils estiment seruir pour defense, les mettans dans terre par graines meslangees par ensemble:& ainsi en composent des hayes confuses, marlans par là,toutes sortes de buissons,de ronces,de roziers sauuages. Autres, sans prendre la peine de semer ces graines-là, les incorporent ensemble dans la terre clerement destrempee avec de l'eau,y mellant du fumier:& de telle composition frotent vne longue corde de jonc, qu'apres auoir sechee, ils plantent quatre doigts dans terre en lieu conuenable,la tendant roidement; & là laissent leuer les semences,desquelles se fait la haye,laquelle par ajencement à la serpe au hoyau, taschent de la faire croistre & fortifier. Mais quelque traitement qu'ils y facent,iamaïs n'approche en valeur celle de l'Aubespín, tant par n'estre si forte,ne de si grande duree,que pour occuper trop de place, ne pouuant se contenir en peu de lieu,comme l'Aubespín.

*Plantes meslangees.*

LE HOUX s'accommode aussi tres-bien en Haye.par auoir toutes les qualités requises à tel seruice:de force, pour conseruer ce qu'il enceint, à cause de l'abondance des piquerons estans en ses fueilles: de longueur de vie, resistant contre la violence des temps: & au bout de cela, estant plaisant à la veüe,pour la verdeur luisante & perenne de ses fueilles. Il aime l'aer froid, & la terre non trop forte. Vient mieux de plant enraciné, que de semence. S'entretient avec moderé labour. Se laisse gouuerner à la serpe, dont on le ploye comme l'on desite.

*Houx.*

VOICI d'vne autre sorte de Haye, & belle & seruiable,toutesfois, retenant plus de ceste qualité-là,que de ceste-cy.C'est pourquoy principalement l'on l'employe dans les lardinages,pour la diuision des proprietés, comme quand il conuient separer les vignes d'avec les Vergers:les saffranieres, d'avec les cheneuieres:les lardins potagers, d'avec les bouquetiers ou medecinaux:de dresser des allees ou promenoirs, & autres gentilleses. De toutes sortes d'arbres, dont le tige est long & droit, sans tortuosité, dresse-on ceste Haye,comme de meuriers blancs, de pruniers,de guiniers, & sur tous autres de saules.Pour planter ces arbres, vn fossé comme celuy de la vigne est fait.puis dans iceluy deux arbres joignás ensemble sont posés distans tels assemblages l'un de l'autre, d'environ deux pieds, & apres en auoir couuert les racines avec de la terre, les troncs sont escartés des deux mains, les fai-

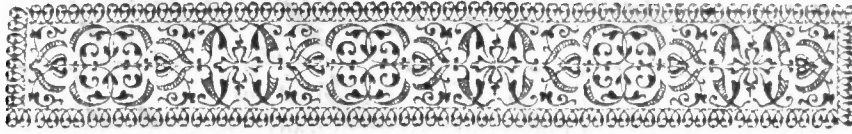
*Arbres s'entre-brassans par leurs tiges.*

sans prendre des costés, afin de s'entre-croiser à la maniere du plomb des vitres (en cecy vous seruant de modelle) & de mesme qu'en elles, causer en cest endroit des quarrés vuides en rhombe ou lozange. Où les Arbres s'entre-couperont, conuiendra les inciser vn peu, ostant de l'escorce & vn peu de bois de chacun; & là les lier avec vn ozier pour les faire reprendre, comme entre: ce qu'ils feront certainement, pourueu que les arbres soyent en seve: commodité qu'on obseruera en cest endroit. Par ainsi, estans comme soudecs les sections des arbres, iceux mariés ensemble, feront vn corps tout d'vne piece, vnis par leurs troncs, seulement se separans és extremités, & là reietans selon leur naturel, viuans en telle vnion, autant longuement que separés, moyennant raisonnable culture. L'on pourra enter tels arbres au dessus, si ainsi l'on le desire. Et à ce que l'œuvre ne se confonde, est necessaire tenir curieusement nets les troncs, sans souffrir aucuns reiets y prendre place. A mesure de l'engrossissement des arbres, les trous ou vuides des lozanges s'apertisseront: ce que preuoyant dès le commencement, sera prins auis là dessus comme il vous viendra à gré: avec ceste assurance, qu'estans les arbres plantés fort pres l'vn de l'autre, à la longue s'entrecroindront entierement, fermans tous leurs vuides en s'accroissans.

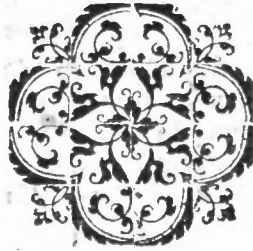
LES Fossés pour Cloison ne peuuent seruir que bien larges & profonds, la chose parlant d'elle mesme. Huit ou neuf pieds d'ouverture, & six ou sept d'enfoncement est leur droite mesure, à moindre n'estans de la valeur requise pour ces Cloisons. En plate campagne & lieu humide, sont conuenablement employés les Fossés, où ils seruent aussi à vuides les eaux importunes, non en pais montaigneux, comme il a esté dit. Ils seront creusés en talusant, les faisant pendre des deux costés, afin que la terre ne s'esboule par les pluyes & geles, comme elle feroit, si les Fossés estoient taillés à fons de cueue & droite pente. Par ce moyen se rendront les Fossés plus estroits par le bas que par le haut; mais n'importe, n'estans pour cela de moindre seruire. Comment qu'on les face, conuient les tenir nets & curés, leur ostant chacun an, quelque chose: voire se faut refoudre là, de les refaire presqu'à neuf de quatre en quatre, ou de cinq en cinq ans, sans laquelle diligence, vos fossés à la longue se recombleroyent, telle sejection les accompagnant. Si és Murailles, Palissades & Hayes sont ajoustés les Fossés en dehors sans auoir égard ny à l'occupation de la terre ny à la despense de l'œuvre, & les fossés remplis d'eau, ce sera pour rendre du tout magnifiques telles Cloisons, selon leur ordre & difference de leur seruire, se surpassant l'vne & l'autre comme il a esté monstré.

*Fin du Lien Sixiesme.*

LIEV



LIEV SEPTIESME  
*D V*  
 THEATRE D'AGRICVLTURE  
 ET  
 MESNAGE DES CHAMPS.  
 DE L'EAV ET DV BOIS.



Xx 4

SOMMAI

**SOMMAIRE DESCRIPTION DV  
LIEV SEPTIESME, OV SE VOID**

<p style="text-align: center;">Le mo- yen de bié accommo- der la Mai- son, de ces tant neces- saires Ali- mens, affa- voir, l'Eau &amp; le Bois.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Les Eaux en general. CHAP. I. distinguees en</i></p>	<p>Soufterraines &amp; manifestes qu'on subdiui- se, en</p>	<p>Grosses Fontaines, Ruisseaux, &amp; Riuieres.</p>	<p><i>Leur conduite par canaux ouuerts. CHAP. II.</i></p>	
		<p>Soufterraines &amp; cachees, sôt</p>	<p><i>Les Source de Fontaine, qu'on re- cherche dans terre pour les mettre en euidence, &amp; après les conduire par canaux couverts. CHAP. III.</i></p>		
		<p>&amp;</p>	<p><i>Les Fontaines basses ne pouuans couler, dont l'on tire seruice par les Puits. CHAP. IV.</i></p>		
		<p>De la pluye,</p>	<p>Pour les met- tre en reserue, és</p>	<p><i>Cisternes. CHAP. V.</i></p>	<p>&amp;</p>
				<p><i>Mares. CHAP. VI.</i></p>	
<p style="text-align: center;"><i>Les Bois en general. CHAP. VII. distinguees en</i></p>	<p>Sec, pour Bois de haute fustaye, &amp; de chauffage,</p>	<p><i>Le Taillis. CHAP. VIII.</i></p>	<p><i>La Forest. CHAP. IX.</i></p>	<p><i>La coupe de toute- sorte de Bois. CHAP. XII.</i></p>	
	<p>&amp;</p>	<p>Aquatique, pour diuers v- sages, qu'ô cou- pe és Saules, Au- nays, &amp;c.</p>	<p><i>Les Arbres a- quatiques. CHAP. X.</i></p>		<p><i>Les Arbusles de mesme naturel. CHAP. XI.</i></p>



# AVANT-PROPOS.

*De l'utilité de l'Eau & du Bois.*



VEC tres-grande raison, les Anciens & Modernes, se sont arrestés là, de preferer à tous autre lieux, celuy qui le mieux est accommodé d'Eau & de Bois: car après la sante de l'aer, qui est le fondement de tout sejour, de l'Eau & du Bois dependent, & l'estre & support de ceste vie. Dieu aiant ordonné l'humidité & la chaleur, pour principales causes de la generation. C'est pourquoy, dès toute ancienneté les riues des remarquables fleuves & orces des grandes Forests, ont esté choisies pour la construction des grosses villes, par le moien de telles aisances; les peuples s'y pouuant commodément habiter & multiplier. Et si bien aujourd'uy se voient peu de grandes villes auoir en dos la Forest, comme plusieurs baigner leurs murailles dans les riuieres, faut conclurre, que de mesme seroient-elles esloignees de l'eau que du bois, si l'usage l'eust peu consumer, comme par la reuolution destemps, les Forests se sont desertees. Du soin que nos Rois ont eu, le temps passé, de la conservation de ces deux alimens-ci, est sortie la création des offices de Garde de eaux & forests. Aussi par les Anciens Jurisconsultes & Legislaturs, a bien esté remarquée la vertu de telles necessaires choses, en la defence qu'ils ont faite à toutes personnes, d'administrer aux criminels fugitifs, de l'eau & du feu, par le desni del'usage de tels necessaires Elemens, les punissans rigoureusement. La preuve ordinaire nous fait confesser, les hommes ne pouuoir subsister ne sains ne malades, sans le service de l'eau & du bois: aussi moiennant lesdites commodités, sans autres naturelles, vne terre ne sera mal assise: ains employans & l'une & l'autre ainsi qu'il appartient, s'en rendra des plus belles & fertiles, ou fauorisée du Ciel ne manqueront ne prairies, ne jardinage, ne fruits des arbres de bleds, ne vins, ne poisons, ne gibier. En somme, par le moien de l'Eau & du Bois, tout abonde en vn lieu. Defaillant l'une de telles commodités, defaut de mesme au terroir la moitié de sa beauté & bonté, & comme mutilé de ses principaux membres, demeure manqué & imparfait. Pour telles raisons doncques, autant difficilement peut-on discerner laquelle des deux commodités est la meilleure, que d'exprimer les biens qu'on tire des terres ornees des deux ensemble: Il est vray, que l'Eau est à preferer au Bois en ce point, qu'elle fait produire plusieurs sortes d'arbres, où le Bois ne peut moiennner aucune eau. Le Bois au contraite, se treuue plus recommandable que l'eau, pour la longueur & difficulté de son accroissement, & la grande despense qui court au charroi du bois pour la prouision d'une bonne maison, quand l'on est contraint de l'aller querir loin, suivant la maxime, *Que*

*Necessaires  
Alimens.*

*Garde des  
Eaux & Fo-  
rest.*

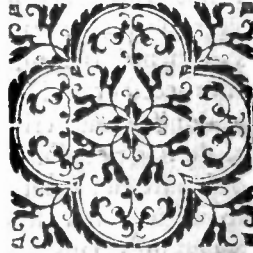
*Antique cha-  
stiment des  
criminels.*

*Services de  
l'Eau & du  
Bois.*

Xx 5 *les choses*

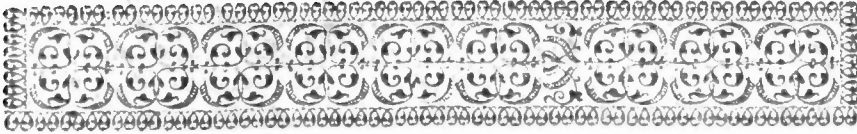
*les choses les plus difficiles à reconurer, sont les plus precieuses :* Cedant l'eau au Bois en ce cas, que par tout l'on l'abbreuera dans peu de temps, quand ce ne seroit que par cisternes, defaillans autres moyens, comme sera monstré. Dont il semble estre plus raisonnable, de viser plustost au Bois, qu'à l'Eau. Mais pour n'entrer plus auant en ceste dispute, la laissant aux Philosophes, nous nous arcesterons là, que puis que Dieu a assujetti l'entretènement de nostre vie sous les quatre Elemens, desquels l'Eau & le Feu, sfourry par le Bois, font la moitié, nous poserons en mesme rang, l'Eau & le Bois, pour de mesme main & pareille affection, nous fournir de l'vn & de l'autre. Et bien que pour la necessité de ces choses, il semble que la recherche de l'Eau & du Bois doiaue estre jointe avec l'ordonnance de la maison, auant qu'entrer au discours du labourage des terres; par bonne raison i'ay reserué d'en traicter en cest endroit, ainsi qu'il a esté touché cy-deuant.

Lieu 1.  
Chap. 5.



LES





# LES EAVX EN GENERAL.

## CHAPITRE I.



COMMENÇANT par l'Eau ; je diray qu'en cecy elle sur-  
 passe les autres elemens , que de servir d'Aliment : entant  
 qu'elle abreuve toute sorte d'animaux , ne donnans immé-  
 diatement aucune nourriture , ny le Feu , ny l'Aer ; ny la  
 Terre. C'est par l'eau que toutes habitations sont rendues  
 agreables & saines , & tous terroirs fertilles. Quel plaisir  
 est-ce de contempler les belles & claires Eaux coulantes à l'entour  
 de vostre maison , semblans vous tenir compagnie ? Qui rejallissent  
 en haut par vn million d'inuentions , Qui parlent , Qui chantent en  
 musique , Qui contre-font le chant des oyseaux , L'escoupeterie des  
 arquebusades , Le son de l'artillerie , comme de tels miracles se voyent  
 en plusieurs lieux , mesme à Tiuoli , à Pratoli & autres de l'Italie ? Et  
 tres-naüement à saint Germain en Laie ; où le Roy a de nouveau fait con-  
 struire tels & autres magnificences , admirees de tous ceux qui les contem-  
 plent. Quant à la santé , les salubres Eaux courantes rafraeschissent l'aëven  
 Esté , en toutes saisons seruent à la netteté , lauans les immondices du mes-  
 nage : faute de quoy faire , n'ayant l'eau à commandement , souuent l'on  
 tombe en grandes maladies & langueurs. La peste , à faute d'eau , se fourre  
 quelquesfois parmy les armées. Le bestail aussi n'estant bien abreuvé , ne fait  
 jamais bonne fin : au contraire , touf-jours se porte d'autant mieux , que  
 mieux il est accommodé d'eau. Du profit qu'en dirons nous ? N'est-ce pas  
 l'eau , qui par ses arrosemens conuertit en bonne , la mauuaise terre , la ren-  
 dant propre à produire abondamment , arbres , fruits d'iceux , foins , herbes  
 des jardinages , & plusieurs autres biens , mesme bleds & vins ? Aussi à telle  
 occasion , est elle ditte , assuree Alchumie , d'autant qu'en peu de temps  
 elle se conuertit en or & argent , par le moyen des choses susdites : & par les  
 diuers moulins qu'elle anime , souuentesfois avec reuenu excedant celuy de  
 la terre. En l'article du profit venant de l'eau , sera couchee la pesche : autant  
 grand qu'on le pourroit imaginer : comme ailleurs particulièrement je l'ay  
 representé.

*Videts de  
l'Eau.*

*Lieu. v.  
Ch. XIII.*

CES choses recognees de toute ancienneté , les hommes ont tafché de  
 s'accommoder d'eau , selon que leurs esprits & facultés leur en ont suggeré  
 les moyens. La Nature aussi y a trauaillé , d'elle-mesme , en plusieurs lieux ,  
 mais avec grande merueille , en Egypte , où l'eau du Nil s'enflant , inonde  
 la terre trois mois continuels : passé ce temps-là , l'eau retiree , laisse vn gras  
 limon,

*Affection des  
hommes sou-  
chans l'Eau.  
Proprieté de  
l'Eau du Nil.*

limon, sur lequel le peuple sème les grains avec peu de labeur & grand rapport, Mais par ne pouuoir estre imité tel arrousement naturel, je n'en discourray plus auant, ny de plusieurs autres admirables Eaux, dont Pline, Vitroue & autres Anciens, font mention, pour mettre en euidence l'ingenieuse inuention de Crappone, Gentil-homme Prouençal, qui en l'année mil cinq cens cinquante sept fit conduire à Selon de Craux en Prouence, vn bras de l'eau de la Durance, par vn large canal prins à cinq lieües de ladite ville. Ceste Eau là, pour auoir fait changer de visage aux Terroirs qu'elle arrouse, leur a causé d'autant plus de profit, qu' auparauant ils estoient de peu de valeur, à raison de l'importune chaleur Meridionale du pais: & si a vilement accommodé de moulins, les peuples de ces quartiers-là, à la louïange de l'inuenteur, duquel la memoire se conserue avec la jouïssance du fruit de son parient labeur. La ville d'Arles suyuant les traces de Selon, s'est despuis accommodée de la mesme riuere: partie de laquelle, passant par la Craux, terroir de son naturel sec & aride, se rend en ladite ville, pour les arrousemens & moulins, au grand bien du peuple. Et comme par emulation les vns apprenent des autres: j'ai en mon particulier suiui l'inuention de Crappone, en la conduite d'vne petite Eau perenne: laquelle passant à l'entour de ceste mienne maison, arrouse ma terre, & finalement se rend à mes moulins: Aiant l'entreprinseau commencement esté jugée autant vaine, que l'effect, l'a depuis approuuée vtile & profitable.

INFINIS autres exemples vous pourroi-je produire sur telles matieres se voyans plusieurs villes de ce Royaume, arrousees par des aqueducts trauersans & vireuotans leurs terroirs. Et sur tous les peuples de ce temps-cy, les Allemans, Flamans, Anglois, L'ombards, excellent les autres en la conduite des Eaux, desquelles leurs villes en mille sortes se voyent parees, sans espargner ny le marbre, ny le bronze, ny le leton, ny l'or, ny l'argent, ny l'azur, qu'on y void manifestement reluire. A Francdal, ville nouvellement commencée à bastir près de Vvormes en Allemagne, a esté fait vn grand canal conduisant de l'Eau de la riuere du Rin jusques en ladite ville, ou après auoir remply les fossés, seruy leur moulins & foulons, se descharge dans la mesme riuere portant balteau pour leurs traffiques. Nous deuons telles magnifiques inuentions à la memoire des Anciens Romains, qui extremement amateurs des eaux, avec admirables despenes en ont fait conduire és villes où ils ont commandé, comme en infinis endroits les vestiges s'en voyent. Es reliques de l'Antiquité, dont l'Italie est remplie, spécialement Rome, se remarque plusieurs excellents Aqueducts. En ce Royaume aussi en diuers lieux: à Arcueil près de Paris: à Authun en Bourgogne: à Poitiers: és enuiron de Lyon: à Orange: à Arles void on beaucoup de tuyes de pareille estoffe. Mais par dessus telles Mazures paroît presque tout entier l'excellent pont du Gar, à Saint Prinat en Languedoc, rare lieu, & par Nature & par artifice, digne sejour de son seigneur. Par les Anciens Romains du temps de leur domination en Gaule, ce pont a esté basty sur la riuere du Gardon, expressément pour faire traueser ladite riuere à vne fontaine que du costé d'Vzés ils conduisoient, à Nismes, ville & colonie Romaine. Laquelle fontaine le pont receuoit d'vne montaigne pour la rendre à l'autre, les deux joignans la riuere, selon que cela se preuue par les vestiges de son

ancien

*Canal de Selon de Craux en Prouence.*

*Coluy de Arles.*

*Du Pradel.*

*A qui doit l'inuention de la conduite des Eaux.*

*Aqueducts antiques.*

*Pont du Gar.*

ancien chemin. Pour la profondeur de la vallee, le pont est hautement basti, à trois rangées d'arcades sur l'autre, dont la dernière porte le canal, ingénieusement cimenté. Cest ouurage, est d'ordre Tuscan, composé de pierres de merueilleuse grandeur, & artifice: inimitable inuention.

N'ESTANT nostre maison des chaîns assise ptes de la ruiere, ni accoustumée naturellement de fontaines, ni de ruisseaux, rechercherons curieusement le moyen de nous fournir de bonne Eau, en si grande abondance, & à moins de frais que pourrions. Sur quoi noterons que de trois sortes principales d'Eaux y a-il: Des sus-terraines & manifestes: Des sous-terraines & cachees: & De la pluye. Les premières subdiuiférons en trois, en Fontaines, en Ruisseaux, en Riuieres. Les Fontaines & Ruisseaux, retiennent leur nom tant qu'elles sont modérées en grandeur, à mesure de leur engrossissement, changeans d'appellation: car vne grosse Fontaine, se conuertit en Ruisseau, & vn gros Ruisseau, en Riuere. Des sources sous-terraines & Eaux cachees, estans mises en euidence, le changement de nom n'est à remarquer: non plus que celui des Riuieres, qui avec leur estat, conseruent leurs titres. Au rang des sources sous-terraines, mettrons-nous les Puits, estans espoce de Fontaine, laquelle se trouuant basse, ne peut couler dessus la terre, dont par artifice on est contraint d'en ramonter l'Eau en haut. Quant aux Eaux de la pluye, ce sont celles dont sous le nom de Cisternes, l'on se sert, serrees & gardees dans des receptacles ainsi appellés. Les Mares, cognées en plusieurs endroits, participent & des Puits & des Cisternes, entant que ses sources basses, sont fortifiées des Eaux des pluyés, qui retenues en vñ endroit, se conseruent pour le mesnage. De toutes lesquelles Eaux, tire-on seruice on diuerses sortes, selon leurs diuerses valeurs, qualités, & lieux où elles se rencontrent.

*Qualités des Eaux.*

*Fontaines, Ruisseaux, Riuieres.*

*Puits.*

*Eaux de la pluye, dont l'on se sert en Cisternes, & Mares.*

LES GROSSES FONTAINES, RUISSAUX, ET Riuieres, ou Eaux sus-terraines & manifestes. & leur conduite par canaux ouuerts.

CHAPITRE II



ON se seruit de ces Eaux ci, la consideration de leur situation est pour vn preallable, tres-requise, afin de prendre auis sur leur conduite, presuppole que soyés assurez de leur valeur. Car d'attirer à soy des Eaux mal-saines, ou instructueuses, ne doit entrer en l'entendement d'aucun. De parler ici des Eaux nauigables, n'est aussi mon intention, estant ce la Nature elle-mesme qui seule ordonne sur telles matieres. Ou ce seroit que pour l'abondance d'Eau, la prenant en quelque bonne riuere, & par la facilité du chemin, ou fut incité d'en faire le canal tant ample, qu'il suffit à recevoir des bateaux pour la debite des fruits de la maison, à l'exemple des petites riuieres de Loyn, d'Estempes, & autres; qui se deschargent dans la Sene au dessus de Paris.

De ces trois sortes d'Eaux, la plus souhaitable est celle de Fontaine, à laquelle, seule, nous nous arresterons, si son abondance fournit à toutes nos necessités, pour la conduire diuertement selon la diuersité de ses seruices.

*L'eau de Fontaine preferable à toute autre.*

C'est assa

*Comment  
l'employer.*

C'est assauoit, partie en tuyaux clos, pour le boire ordinaire, afin d'estre nette & fresche, & partie en canal ouuert pour les moulins, arrousemens, fourniture d'estangs, & semblables seruices. Mais si pour son impuissance, la Fontaine ne peut faire que nous abruer, & arrouler quel que peu les Iardins: & elle & le ruisseau, ou à son defaut la riuere, seront employés, afin d'arroufer en grand volume, & faire moudre les moulins. Or d'autant que pour la conduite de toutes Eaux, soit à couuert, soit à descouuert, le chemin doit estre preparé avec artifice requis, sera en cest endroit donnee l'adresse de faire le Canal ouuert, dont l'on se sert generalemét en toute sorte d'aqueducs: en attendant qu'ayant mis en euidence les Fontaines sous-terraines, avec les autres soyent conduites en tuyaux clos, ainsi qu'il appartient, & sera ci apres enseigné.

*Observations  
nécessaires,  
pour un  
preallable, à  
la conduite  
des Eaux.*

LA premiere œuvre, sera la remarque du lieu de la prise de l'Eau, pour la faire la plus pres de vous que pourrés, à ce que moins en couste la fabrique & l'entreteneimét, que plus court en sera le chemin. Si le naturel de l'affliete vous contraint de prendre l'Eau hors de vostre terre, acquerrés du seigneur de fief vostre voisin, le titre de telle faculté, par les plus alleurés moyés que trouuerés par conseil: afin que sans destourbier, puissés venir à bout de vostre entreprise, & que pour l'auenir, muni de bon droit, iouissés paisiblement de vostre labeur, sans crainte de l'enuie, qui communément accompagne ceux qui font bien leurs affaires. Ce fondement posé, le chemin que vostre Eau a à tenir, sera finement niuelé avec le grand niveau, lui donant tant de pente qu'il sera possible, pour vitemment la faire descendre où desirés, selon qu'il est requis. Cela sera aisé, si le naturel fauorise l'œuvre: mais n'ayt à choisir de place pour la prise de l'Eau, mesnageant son chemin, la prendrés en endroit d'où iustement elle puisse couler és lieux destinés. Et moyennant que le plomb du niveau pende tant soit peu, ne doutés que l'Eau n'aille par le Canal ainsi preparé. Ceci est considerable, que tant plus grande abondance d'Eau y a-il, plus viste va-elle, voire ne s'arrestera nullement, bien que le chemin n'eust aucune pente, parce qu'une Eau pousse l'autre avec violence. Pour laquelle cause, plus de liberté a-on de conduire vne grande, qu'une petite eau, ceste-là allant au Canal peu ou prou pendant: mais ceste-ci, ne peut decouler que par chemin ayant raisonnable pente. Aussi sont à

*Niueler le  
chemin de  
l'Eau.*

*Quelle pente  
lui donner,  
& sous quel-  
les conside-  
rations.*

*Touchant la  
largeur du  
Canal.*

noter la largeur & la profondeur du Canal, pour le mesurer, par l'Eau, & par le chemin: afin que selon la grandeur ou petitesse de l'Eau, grande ou petite pente du lieu, le Canal se face large ou estroit, & de mesme profond. Encores que l'Eau soit abondante, si elle est en lieu fort pendant, estroit Canal suffira pour la contenuë: & au contraire, vne petite Eau estant en endroit peu pendant, requiert d'auoir le Canal fort large. A la resolution de cest auis, aidera beaucoup l'imagination du seruice que desirons tirer de nostre Eau. Car si ce sont grandes estenduës de prairies ou autres terroirs, qu'en desirons arrouler: si la voulons employer en moulins de remarque: ou à la fourniture de grands estangs, son abondance, pouuant satisfaire à ces choses, plus large & plus profond en faudra tenir le Canal, que pour mesnages de moindre importance. Qui sera pour toute mesure, dont à l'œil, nostre pere-de-famille ordonnera, par son bon sens: mettant en compte les engraissemens que charrie l'Eau en temps de pluye, procedans des laeu-  
res des

*Faut profiter  
les graisses  
que l'Eau  
charrie.*

res des champs labourés, & fumés, pour n'en perdre aucuns, ains afin de les recevoir tous, faire que le Canal, pour mince que soit l'Eau, demeure plus tost trop grand, que trop petit.

SE doit estudier, le pere-de-famille, à profitablement disposer cest ouvrage, à ce qu'avec peu de despense il s'entretienne, & que non-sujet à frequente ruïne, se conserue longuement en bon estat. La prinse de l'Eau en est le plus difficile article, ayant à resister à l'impetuosité des Eaux, dôt souuentefois auient, qu'elle est emportee par les ruines des pluyes. Si aués de reste de niueau, c'est à dire, si pouués prendre l'Eau tant hautement qu'il vous plaira, & que le lieu soit rocher, pouruoirrés à ceci dès le commencement: car il ne faut que creuser la prinse de l'Eau dès le rocher pour la faire de perpetuelle duree: où parti de là, n'y aura autre chose à reparer, que d'en oster le grauier & terrain qui en bouchent l'entree, quand les Eaux s'engrossissent par les pluyes. Et encores que pour sa dureté, le rocher coulte beaucoup à tailler, si est-ce que le non refaité rendra l'œuvre à bon marché: & causera d'auantage grand repos, n'estant à tous coups en pensément d'y remettre la main: comme il auient à toutes autres prinse d'Eau, ausquelles y a toujours de la besongne, & souuentesfois, est-on contraint à les reedifier de nouveau.

S'IL escheoit que pour la bassesse du lieu, il faille hausser la prinse, afin de remonter l'Eau la iettant dans le Canal, la chose se fera à profit, pourueu que le fonds soit rocher: dans lequel fountrera on droitement des gros bois, qui portans des pieces trauersantes, feront la prinse de l'Eau. Telle prinse durera longuement, non plus toutesfois que le requiert la qualité de la matiere, qui sujette à pourriture, à la longue se consume: & quelquesfois ne pouuant souffrir l'impetuosité des Eaux, par icelles est le tout renuersé.

MOINS encores durent les prinse d'Eau, quand par faute de rocher, ne peuuent estre fondees que sur le sablon, ou grauois, où l'on fountré des pilotis, y entre-lardant des pieces trauersantes attachees avec crampons de fer & grosses chenilles, car par l'insolidité du fondement, & violence des Eaux, l'artifice se deserte dans quelq temps.

D'AUTRES; avec moins de mystere œurent en cest endroit sans se seruans que de la pierre, dont ils composent leurs prinse en l'Eau, avec vn peu de terre qu'ils y ajoutent au dessus: mais c'est par la faueur du lieu, qui continuellement leur fournit nouvelle matiere. Et si bien telles prinse ne coustent guieres, aussi leur duree est tres-petite, se ruinans presque du tout à chascque fois que les Eaux s'engrossissent. Ainli voit-on qu'il n'y a que le seul rocher, qui resiste contre le temps & les Eaux, pour estre de duree requise.

QUANT au Canal; il est certain que le taillé dans le rocher, surpasse tous autres, & pour la duree, & pour la conseruation de l'Eau, la gardant de se perdre en-chemin: mais cela n'est à souhaiter pour la longueur de l'ouvrage, causant trop grande despense en sa fabrique. Parquoy, suffira de le faire passer en terre solide, plustost argilleuse que sablonneuse, ceste-là ne consommant tant d'Eau que ceste-ci. Et pourueu que le Canal soit de bonne profondeur, ne doubés de son seruice: à la charge aussi si, d'estre tenu net, sans souffrir que par negligence il se comble, comme à la longue de soi-mesme il feiroit, si quelquesfois l'annee, il n'estoit curé.

Auenant

*Est necessaire de faire le Canal à profit.*

*Dans le rocher est le meilleur.*

*Hauffer la prinse de l'Eau avec pilotis fourrés dans le rocher.*

*Sur le Sablon.*

*Prinse d'Eau faites sans bois avec de pierre & de la terre.*

*Le Canal est bon, en terre ferme. Le faut tenir ouuert & curé.*

*Moyen de le  
garentir de  
l'importuni-  
té des torrens.*

Auenant qu'en chemin se rencontrent des valons & enfoucemens , par où passent des torrens : afin que leurs Eaux ne desrompent vostre canal , ou le comblent , quand avec violence elles descendent des montaignes importants de la terre , faudra , remediand à tels maux , bastir des ponts de maçonnerie à trauers iceux vallons , pour porter vostre Eau claire & nette : passant cependant dessous les ponts , celle des torrens. Ou au contraire , si mieux l'aimez , le lieu s'y accommodant , ferés des ponts à trauers vostre canal , pour receuoir l'Eau des torrens & la rejeter en hors : ainsi sans destourbier vostre Eau fera son chemin. Si pour quelque graisse que les Eaux des torrens pourront charrier en temps de pluye elles se rendent recommandables , comme cela auient passans par quelques bons labourages , ne mesnagerés que bien , de les profiter en les assemblans avec celle de vostre Canal. Mais en ceci irez retenu , afin de leur donner entree dans vostre Canal , avec ce Iusques-où , qu'elles n'y puissent nuire ne rien degaster.

## LES FONTAINES SOVSTERRAINES ET EAVX

*cachees : la maniere de les mettre en euidence,  
leur conduise par tuyaux couuertes.*

### CHAPITRE III.



**L**A RECHERCHE des sources sous-terraines , dont i'enten parler , n'est celle incertaine , d'où les trompeurs tirent l'argent de la bource de ceux qui immoderément desireux de belles Fontaines , croyent trop à leurs paroles. Ains la vraye adresse de mettre en euidence les Eaux que nostre pere-de-famille a cachees dans son terroir , telles que la Nature y a mises , pour les conuertir à ses vsages : sans luy promettre autre chose , ne lui faire esperer des montaignes d'or , dequoy il aura raisonnable occasion de se contenter. Ne s'arrestera donques aux vanités des charlatans , ni aux signes frauduleux dont plusieurs ont escript : remarquans les Fontaines par nombre infini d'herbes , par-entr'elles presques contraites en qualitez : par vapeurs sortans de terre : par fossés creusés , y fourrant des vazes de terre , ou des bassins oingts d'huile , apres mettant dans iceux du cotton , de la laine , ou des esponges , pour en tirer l'humueur , & par là iuger de l'Eau du fonds : telles farfanteries inuenues pour confondre l'œuvre , & se rendre admirables. Mais seulement se fondera és choses assurees , & sur lesquelles , comme presque les touchant au doigt , l'homme d'esprit afferira solide iugement.

*Marques  
trompeuses  
à la recherche  
des Eaux.*

D'a discourir de l'origine des Fontaines , de leurs efforts , de la propriété de leurs Eaux , medecinales , malignes , voire miraculeuses , n'est ici à propos : telle curieuse Philosophie surpassant l'entendement de l'homme des champs , qui a plustost besoin d'Eau pour sa maison , que de paroles pour repaistre son entendement. Bien s'enquerra-il de la bonté & de la malice de l'Eau , pour se seruir de la bonne , & rejeter la mauuaise. Premièrement considerera le pere-de-famille , le lieu de sa situation , s'il est montaigne ou plaine , si son terroir est de soi-mesme humide ou sec , pour plus se promettre de l'un que de l'autre. Les montaignes & lieux releués sont communément plus

*Premieres  
& necessai-  
res obserua-  
tions pour  
trouuer les  
sources.*

• fournis



fournis d'eaux, que les grandes plaines, au pied desquelles montaignes plus sourdent de fontaines, qu'és razes campagnes, qui demeurent seiches, si elles ne sont arroufées de riuieres venantes d'ailleurs. Les terres chargees d'arbres, quels qu'ils soient, ne sont sans humidité, mais en plusieurs endroits elle est tant petite, qu'elle ne peut seruir qu'à la seule nourriture des arbres: mesmes s'ils sont d'espece, autre que de celle qu'on appelle aquatique. De mesmes en est-il des herbes: car aucune ne verdoyera gaillardement sans le secours de l'humeur sousterraine. Neantmoins ne se peut-on seruir en cest endroit, de l'adresse de toutes herbes indifferemment; car en vain creuseroit-on pour auoir de l'eau sous autres que celles qu'on sçait certainement ne pouuoir viure sans grande humeur: comme sont toutes especes de joncs, de lis d'estang, d'aune, & semblables tirees du grand nombre, que pour la recherche des sources, certains Anatiques & Modernes ont enroollé, comme i'ay dit. Les lieux moites, y apparant l'eau tant peu que ce soit, és grandes secheresses d'Esté, vous en fourniront beaucoup: mais plus abondamment si le fonds est terrain, que rocher. Attendu que de necessité faut que la fontaine soit grande pour abruuer la terre où elle sourd, auant que paroistre à l'air, regorgeant au dessus de la superficie. Au contraire, celle sortant directement du roc, toute entiere se rend en euidéce, pour la durté du rocher qui n'en consume aucune partie: ou ce seroit que dans l'interieur par quelques veines cachees du rocher, l'Eau se perdit. Ce qui est bien difficile à iuger, & encores plus perilleux à remedier, comme sera monstré.

EN tel lieu doncques auant tout autre, rechercherés la Fontaine, par fossés tirés de l'endroit où desirés faire le receptacle de vos Eaux, en haut: embrassant beaucoup de terroir, à la maniere ia monstrée sur l'espuisement des marés & lieux marefcageux, pour les conuertir en bons labourages, où ie vous renuoye, euitant prolixité. Car puis apres que là i'ay amplemēt traité de ces choses, ce seroit en cest endroit ennuyeuse redite, de discourir le mesme. Veu qu'autre difference n'y a-il du desseicher les terroirs aquatiques, à la perquisition des Fontaines, si n'est, que par cestuy-là, on se descharge des eaux nuisibles, & par cestuy-ci, on s'attire les seruiables. Ainsi œurant, Fontanelle aucune ne restera au fonds du terroir, que par les tranchees, dont l'aurez enuironné, & chamarré de tous costez, les sources ne se ramassent en vne, qui se rendra d'autant plus grande que plus humide sera le pais, & plus de terroir aurez embrassé. Et à bon droict se peuuent comparer les moyens dont se forment les arbres, à celuy des Fontaines, desquelles nous traittons à present. Car comme les racines des arbres sont escartees dans terre en diuers endroits, & de toutes ensemble s'en forme le tronc: Ainsi auient des fontaines, se composans de plusieurs racines ou veines esparfes dans terre, par-cy, par-là; dont les aucunes sont si petites & foibles, que separees, sont de nulle utilité, mais vnies ensemble, sont ce que desirez. Cependant est à noter, que comme la Fontaine excede en delicatesse toutes autres eaux, aussi plus delicatement veulent estre faits ses pieds de geline (ainsi appellees les tranchees ou fossez dont est question) que si seulement on les entreprenoit pour le respect du labourage. Car à fin que pour aucunes pluyes suruenantes, l'eau de nostre Fontaine ne se trouble, sera bon de mettre sur les pierres des fossez quelque demi pied d'argille pestrie, laquelle engardant que les laueures des

*Affessee recherche.*

*Lieu 11. ch.*

*Comparaison des Fontaines aux arbres.*

*Moyen à faire les fossez pour la perquisition de la fontaine.*

Yy

terres ne se messent avec l'Eau du fonds, icelle Eau se maintiendra en sa bonté. Demeurera aussi l'Eau, & plus nette & plus abondante, que plus profondement en seront creusés les fossés: donc, sans crainte d'exceder en mesure, les enfoncera-on dans terre tant que faire se pourra, n'espargnant les rochers qui se presenteront en chemin. Pour la mesme cause, est à souhaiter le terroir ainsi fossoié & retranché, demeurer en prairie ou autre herbage: car estant la terre de coup à coup, reouuerte pour la culture, exhale plus ses humidités au detrimment de la Fontaine, que celle qui demeure entiere. En cest endroit est notable la raison des puits, que bien que là où l'on creuse n'i ait aucune apparence d'humour: si est-ce qu'apres les auoir conuenablement enfoncez, l'eau se rend au fonds par le vuide de l'ouverture. Ainsi l'essor attire les eaux, comme par vne siringue. Les trenchées de nostre fontaine, attirent de mesme les humiditez de la campagne, se conuertissant en sources: toutesfois tant plus efficaciously, que plus de vuide reste dans les fossés, non tant pour auoir l'eau grande place à se retraire, que pour le vent enclos dans le vuide, qui arrache (par maniere de dire) les eaux des enuirons, pour les rendre dans les enfoncemens. C'est pourquoy plus d'eau sourd des pieds de geline, couverts avec de la paille, par faute d'auoir des menues pierres, que de ceux dont la commodité des pierres les fait disposer à la maniere dicte. De laquelle faute, sera profit le pere de-famille, pour couvrir les fossés destinez à ce dessus, avec des grandes pierres plates: ou, à leur defaut, avec de la paille comme dessus: mais avec tel si, d'enfoncer tant profondement les fossés, qu'au fonds reste grand vuide, & au dessus du plâcher fait de pierres plates ou avec de la paille, apres y auoir mis vn peu d'argille pestrie pour les raisons que dessus, y ait place à suffisance pour loger beaucoup de terre, pour fraischement tenir le fonds, sans pouuoir estre exhalé par le labourage.

*Ceci est notable.*

*On dressa le lit de la Fontaine.*

LES fossés ainsi disposez, contribueront à la fontaine, chacun sa part de son eau, selon sa faculté: se la rapportant des vns aux autres, pour finalement l'assembler en vn lieu, auquel, comme en vn centre, tous les fossés viendront. Là sera bastie la Mere de la fontaine, pour receuoir l'eau venante de plusieurs costez, & de là rendre dans les tuyaux, pour la conduire es lieux destinez. Mais s'il aduoient que la Mere de la fontaine, ou aucune de ses branches ou auenués, soient par trop basses, selon vostre desir, comme cela se rencontre souuent: en ce cas par artifice, faudra supplier au defaut du lieu en ramontant les eaux. A quoi on preuiendra tres-bien, pourueu que le Naturel du lieu souffre tel amendement, estant releué du costé de la venue de l'eau pour tenir bon, à fin que le rempar necessaire haussant l'eau, ne la face retrograder ou reculer, & par consequent perdre. Estant l'assemblage des eaux en platte campagne, n'est possible de les remonter aucunement, y defaillant le Naturel, contre lequel ne se faut aheurter: parquoy sans autre effort, dresserez-là, la Mere de vostre fontaine pour la poursuite de son chemin, l'approchant le plus pres que pourrez de vostre maison, & autres lieux recommandables, selon la mesure de votre riuieu.

*Ramenter l'eau qui se venant basse.*

OR pour ne laisser rien en arriere de ce qui appartient à ce mesnage, auant que passer plus outre sera monstrée la façon de ce ramontement d'eau, pour s'en seruir au besoin. Des moulins à petite eau, c'est le procede de l'invention

l'inuention. Car comme par necessité l'eau s'assemble au dessus du moulin dans vn grand receptacle, par d'aucuns appellé, escluse, qui apres estre rempli, verlé l'eau par le dessus, estant fermee la bonde d'embas, laquelle on ouure quand il est question de faire moudre le moulin. Ainsi est-il de nos rempars, lesquels faisant enfler l'eau des sources, la remontent tant hautement que les rempars sont bastis, la versant dans la Mere qu'on asseoit selon la commodité du lieu le mieux qu'il est possible. Quelquesfois la Mere mesme est haussée, mais le plus souuent ce sont les branches de la fontaine qui ainsi sont maniees. S'entend, celles qui se rencontrent basses, perdans leur eau: pour laquelle profiter, ainsi on s'y gouerne. Vn canal sera fait de telle longueur qu'il embrasse toute l'eau dont est question, & profondement creusé, sans crainte d'aller trop auant, soit terrain ou rocher, à fin de couper toutes les veines de la fontaine, les mettans à iour, qu'on verra espartes par diuerses veines & filets sortans du costé du terrain, le plus esleué, & s'escoulans par la descente. Le fossé sera large de six pieds, creusé droitement à plomb des deux mains sans nulle pente, duquel la terre en sortant sera mise reposer sur l'vn de ses bords du costé d'embas. Pour retenir la terre de crouler dás le fossé, vne muraille y sera faicte des le fonds contre, & ioignant le terrain, en la partie superieure d'où vient l'eau, qu'on bastira à pierre seiche sans aucun mortier, pour n'empescher le libre passage de l'eau: & ce de la hauteur que desirez vostre eau remonter, & vn peu d'auantage, pour la faire aller plus gayemét. Ceste muraille n'atteindra pas, toutesfois, le bord d'enhaut du fossé: car d'iceluy faut qu'il reste plus de deux bons pieds, pour donner place à la terre qu'on y mettra par dessus, à fin de le recourir, & ne destourner l'Agriculture, reuenant aussi à profit à la fontaine, ce qu'on preuerra des le comencement, en prenát les mesures. En suite, vne autre muraille de pareille estoffe, façon, & hauteur, sera dressée dans le fossé vn pied pres de la precedente, en ligne parallele, à ce qu'elles ne s'entre-touchent, chacune ayát d'espeueur vn pied & demi. Ces deux murailles causent deux vuides, l'vn par-entr'elles, & l'autre entre la seconde muraille & le terrain d'embas. Ce vuide-ci, sera rempli d'argille, bõne & bien choisie sans aucune pierre. On mettra l'argille dans le fossé, petit à petit, en la pestriuant & affermissant si bien & fidelement, qu'aucune ouuerture n'y reste parmi, à fin de fermer du tout le passage de l'eau, la destournant de son cours ancien, pour luy en faire prendre vn autre. Comme par telle contrainte, certainement fera: car ayant l'eau rempli le vuide d'entre les deux murailles, ramontera en haut, & s'enflant pour eschaper de quelque part, s'escoulera par le plus bas endroit qu'elle treuuera, qui sera l'issue que luy aurez donnée vers la Mere, pourueu que, comme a esté dit, le dos du general terroir fauorisant l'œuure, tienne bon. pour engarder de perdre l'eau, en retrogradant: car en campagne platte de tous costez, l'eau ne pourroit estre ainsi contrainte. Apres, ce vuide ou repository d'eau, sera couuert avec des larges pierres plattes trauersantes d'vne muraille à l'autre, & sur icelles mettra-on de l'argille pestrie vn pied, à fin d'empescher de se mesler les eaux des pluyes, avec celle de la fontaine, pour icelle demeurer nette. Finalement, ce qui restera de la fosse, sera comblé avec de la terre du lieu, dont on recourra tout l'artifice, rempar & murailles, & tant à profit, que l'eau ne se puisse consumer par exhalaisons

La maniere.

*N.º à souhai-  
ter pour la  
Fontaine ce  
font être  
en prairie.*

ains, entiere, demeure fresche en Esté, & chaude en hyuer, selon son naturel. Ce qui plus asseurement aduiendra, estant le dessus conuerti en herbages, prairie ou autres, pour les raisons dites. Ce rempar curieusement fait sans precipitation, est de perpetuelle duree, non sujet à ruine prouenante de vieillisse, qui l'assujetisse à reparation. Seulement a-on à preuenir à temps les rauines des eaux, portens, & autres cheutes de pluyes, pour les diuertir en lieu qu'elles n'ayent aucune prinse sur nostre fontaine, en tout ou en partie. Aucuns font ces rempars-cy, de maçonnerie qu'ils enferment dans terre: d'autres avec des aix de chaine iointes ensemble, mais en l'un ne l'autre, quoi que de plus grand prix, ne sont si propres à retenir l'eau, que l'argille, de laquelle ainsi couuverte & employee, ne sortira vne goutte d'eau. Ce que tant ne s'ose-on promettre des autres matieres. Supposé que durant toute l'annee l'on puisse trauailler à ceste œuvre, si est-ce qu'il est plus desirable cela estre lors que la terre est seiche, qu'humide. Tant pour la facilité du labeur, que pour la bonne opinion qu'on a de l'issue: parce que l'eau qui vous apperra par telle recherche, durant la secheresse, pour le moins vous demeurera sans descheute: ce que n'espereriez, fouillant la terre estant humide, vous monstrant lors plus d'eau, que par cy-apres ne vous en laisseroit. Pour laquelle cause, choisissez le mois de Iuillet & d'Aoust: car comme le plus sec temps de l'annee, en cest endroit, aussi vous est-il le plus vtile.

*Quel temps  
propre à telle  
œuvre.*

C'EST le plus difficile de la fontaine: que ce qui en a esté dit, comme aussi le plus important, voire le fondement de l'œuvre: & qui a donné grande peine à plusieurs, avec peu d'effect, & beaucoup de despense, par faute d'entendre ce qu'ils entreprenoient. Car souuentefois, vne fontaine est cerchee où elle n'est pas, sous des faux indices & guides, où opiniastrément on s'ahurte avec mocquerie. Mais nostre recherche est du tout asseuree, moyenant laquelle ferez resolu de vostre fait, & par là ne pourrez faillir de ramasser en vn lieu, toutes les eaux de plusieurs: en somme, d'assembler toutes celles qui sont dans le terroir que fouillerez, & ce, sans aucun hazard: qui est ce que tout hôme d'entendement peut raisonnablement desirer. Et si bien il semble telle si generale recherche estre trop penible, & meilleur fouiller seulement où sont les sources, en laissant les autres parties du terroir. La responce est, ceux-là se treuuer fondez en raison, qui ne voudront ouurir la terre que où certainement est caché ce qu'ils y cherché. Mais peu de gens le rencontrent. Pour à laquelle incertitude remedier, l'inuétion du general fouiller est treuuee, par où l'on ne peut estre deceu. Et comme à quelque chose mal'heur est bon, de l'ignorance de la pluspart de ceux qui se meslent de ces choses, est procedee la vraye science de mettre les sources en euidence, par ceste maniere-cy. N'estant tant de perte à prendre trop de terre, que peu, puis que par ce moyen-là, en n'oubliant rien, on vient asseurement à bout de ce qu'on desire: & que par cestui-ci, souuétesfois on se treuue deceu, laissant en arriere, & faillant de peu la source, par faute d'auoir embrassé assez de terre. Ioint que c'est tousiours mesnage, de manier ainsi le terroir qu'on desire descharger des eaux, & pierres nuisibles, ou de l'un d'eux, selon les necessitez, comme a esté monstré. Par tel ordre, aussi augmenterez vos vieilles fontaines: à quoy conuient aller retenu, en ne fouillant inconsiderement, ains avec l'art requis, iettant les branches nouvelles dans la source. Sur tout, auiserez à ceci,

à ceci, de ne rompre les rochers que bien à point: car souuentes fois ouïdant augmenter la fontaine, on la diminue. D'autant qu'un rocher rompu auſſi-  
toſt vous peut-il oſter de voſtre vieille eau, que de vous en donner de nouuel-  
le. Parquoy, ou contentez-vous de voſtre eau, telle que l'avez; ſans y rien al-  
terer, ou s'il eſcheoit de l'augmenter, que cela ſoit avec raiſonnable appa-  
rence d'utilité, & ſans nul hazard, qu'y mettriez la main.

*Ne faut in-  
cōſiderément  
rompre les  
rochers.  
Pourquoy.*

Si dès le commencement de ceſt ouvrage, n'avez peu faire la preue de la  
ſuffiſance de l'eau de voſtre fontaine, pour prendre aduis de la retenir ou  
reietter: à tout le moins, ayant recueilli vos eaux en vn lieu, ne vous en fon-  
cez plus auant en deſpenſe, ſans vous reſoudre ſur ce notable article; pour le  
bien ou le mal qui en peut aduenir, eſtant bien ou mal entendu. L'eau ſera  
telle que la deſirons, ſi elle eſt belle à voir, claire & nette, ſans couleur, ſans  
odeur, ſans ſauueur: eſtant à elle ſoudainement toutes couleurs, toutes  
odeurs, & toutes ſauueurs qu'on luy iette dedans. Si elle eſt fraîche en Eſté,  
chaude en Hyuer: ſi elle s'eſchauffe facilement & ſera fraiſchir de meſmes:  
ſi elle cuit bien toſt. toutes fortes de legumes: ſi elle ne laiſſe aucune tache,  
ne rouille, ne grauois au fonds des vaiſſeaux, auxquels elle ſejourne: ſi elle eſt  
legere: ſi elle eſt douce, & non rude aux mains: ſi elle n'eſteint beau coup la  
force du vin. Eſtant voſtre eau ainſi qualifiée, ſerez tres-bien abruué: & le  
plaiſir & profit qui en prouindra à voſtre mariage, paroitra tel, qu'on ſe le  
promet des choſes les plus viles & neceſſaires.

*Cognoiſſance  
de bōne eau.*

*ſes marques.*

Ainsy de nouveau trouuee la ſource de voſtre fontaine; ou celle qu'auiez  
auparauant augmentee, en diſſerez la Mere pour recevoir toutes vos eaux,  
& apres le vider ſelon voſtre deſir. La Mere ſera vne maiſonnette baſtie de  
bonne matiere, bien maçonnee à pierre, chaux, & ſable; ayant la mutaille  
fort eſpeſſe pour retenir l'eau. Ce baſtimēt ſe fera de figure quartee, ou autre  
telle qu'on voudra propre au lieu, de dix à douze pieds de hauteur en chacu-  
ne face, eſtant quarté, & d'autre figure, à l'equi polent: de ſix à ſept pieds de  
hauteur ſur terre, & dedans icelle autant qu'il ſuffira; pour au beſoin vider  
l'eau par le fonds. Elle ſera voutee par le deſſus; & pour conuerter en la  
voute baſtira-on des pierres plattes ſi proprement, que les pluyes en ſoient  
repouſſees. En la face du coſté de la montee, ou venue des eaux, laiſſera-on  
des trous pour l'entree des eaux des ſources venantes de la campagne, eſtāt  
le demeurant ſi bien cimenté; qu'eau aucune ne s'en puiſſe eſcouler que par  
les iſſues que luy donnerez. En l'vne des autres faces, ſera faite la porte pour  
entrer & ſortir dans la Mere, à fin de la viſiter & nettoyer. Deux iſſues y au-  
ra il auſſi, l'vne pour verſer l'eau dedans les tuyaux; qui deſpartans de là, la  
conduiſent es lieux deſtinez, l'autre pour vider l'eau ſur abondante, venāte  
extraordinairement par les pluyes; la reiettant en hors; que les royaux ne  
peuent contenir, ou que par quelque deſtrae, ne pouſſons faire leur charge.  
Au fonds de la Mere laiſſera-on vn trou rond, comme celui d'vne cuue à  
vin; pour en eſcouler l'eau, lors qu'il eſchera de le nettoyer, & de la racou-  
ſtrer, qui pourra eſtre de deux en deux ans, vne fois; plus rarement; ou plus  
frequemment, ſi on veut: en la deſchargeant du limon que l'eau, pour bon-  
ne qu'elle ſoit, traîne à la longue, le laiſſant au fonds de la Mere. Et ſont  
d'vne main, la reblanchiſſant en ſon enterſeu, ſ'il en eſt beſoin. Demourant  
le reſte de temps le rebouche: à fin qu'en contrainant l'eau de verſer par

*La Mere de  
la fontaine.*

le haut, en s'enfant, se jette dans les tuyaux préparés pour son chemin. Ce trou se fermera avec du gros liège : matière de perpetuelle durée, demeurant d'as l'Eau & sans air. Et à ce que par malice ou sottise le trou ne s'ouvre que lors qu'il vous plaira, sur icelui par le dehors, sera jettee bonne quantité de terrain, de pierres, ou autres choses qu'ajencetez pour empescher ce desordre, qu'au besoin ferez oster; & quoi que cela soit avec peine, icelle ne causera pourtant trop grande despenle, pour la rareté de ce remuement. La porte de la Mote demeurera aussi continuellement fermée à clef, avec son huis pour l'ouvir & fermer lors que pour plaisir on visitera la Fontaine, ou qu'il y aura quelques cas à rabiller.

*Naissance  
des tuyaux  
de la Fontaine.*

A L'V n des costés de la Mere, celui regardât l'endroit auquel vostre Fontaine coulera, sera laissée la vuidange de la Fontaine; d'où l'Eau claire & nette se deschargera, versant en haut, après avoir laissé en bas, tout le terreux; & la crasse que l'Eau traine quant & elle. En tel endroit commenceront les tuyaux, le premier desquels sera creusé d'as vne grosse pierre de taille bastie au trauers d'un mur. Cette pierre sera choisie fort logue, car non seulement faut qu'elle traaverse la muraille, mais qu'elle la suraille des deux en droits: en dedans quelques trois quarts de pied, en dehors tant que la longueur de la pierre fournira de quoi l'on percera la pierre de son long, commençant d'un bout, jusqu'à quatre doigts près de l'autre, & d'icelui l'acheuant non à ligne droite, ains à l'esquiere ou de la figure du coude. Après l'on posera la pierre en lui faisant traaverser la muraille & surailler en dedans, comme a esté dit: mais ce sera du bout ainsi percé en angle droit, & de telle sorte ajencé, que l'ouverture regarde en haut vers la voute de la Mere, afin que l'Eau de la Fontaine se vuidant, tombe perpendiculairement dans le trou, pour de là prendre son droit chemin selon le niueau qu'on lui aura donné, en sortant de la Mere par l'autre bout de la pierre, entrant dans le tuyau là dimenté: Et à ce que rien de sale & d'importun ne soit porté dans les tuyaux, le trou susdit faisant l'entrée de l'Eau, sera couuert d'une grosse boîte de plomb percée de menu comme vn crible, où le nuisible s'arrestera. Pour laquelle faire tenir, oster, & remettre à volonté: sera la pierre accommodée à la boîte, de telle sorte que la pierre entrant dans le plomb, en soit enveloppée comme la tefte du chapeau, ou comme vn massé pain de son contour: ainsi pour ce faire, la boîte, quatre grands doigts de bord.

LA matière dont les tuyaux sont façonnés est diuerse, selon les païs & fantasies. Ils peuvent estre faits de pierre de taille, de plomb, de bois, & de terre de potier, de chacune des dites matières bien à profit.

*Les tuyaux  
& leurs di-  
verses ma-  
tières.  
De pierre.  
De plomb.*

L'VSA & de la pierre en tuyaux de Fontaine, est fort ancien, comme on le remarque par les ruines des bastimens Antiques: delaisé toutesfois puis long temps en ça, à cause de la cherté de l'œuvre, telle matière n'estant employée qu'en peu de lieux de Canal, & encores es lieux esquels elle abode.

Le plomb est encores en service en plusieurs endroits, contre l'avis des Medecins qui tiennent l'Eau passant par icelui, n'estre saine, à cause de la ceruze s'engendrant dans ce metal. Ce doute, quoi que vain, attendu que la ceruze ne se fait sans vinaigre, avec la cherté du plomb: & le danger d'estre desrobé, fera le réserver à choses plus necessaires.

*De bois.*

TOUCHANT le bois, de plusieurs sortes y a-il, bon à faire tuyaux de fontaine



Fôtaine, d'aune, de pin, de sapin, de chefn. Le bois est choisi sain & entier du cœur de l'arbre, sans aucun aubourst esquarri, & cié par trôçons de la longueur de cinq à six pieds chacun, puis sont les tronçons percez de leur long, pour le passage de l'eau. Premierement on y passe vn lóg taraire, & apres, avec vne gouge le trou est agrandi iusqu'à deux ou trois poulces de diametre: mesure suffisante pour toute Fontaine, aiant raisonnable quantité d'Eau. Le moyen de marier ensemble ces tuiaux-ci, n'est pas en les faisant entrer l'vn dans l'autre, zins seulement en s'entre-baisans & ioignans des commissures, & l'a assemblés avec vn aneau de fer, de deux doigts de large, plat, & tranchât des deux costés qu'on fourre dâs le bois. Sur le milieu de l'epaisseur des tuiaux est prins le rond de la circonference des anneaux: & là mesmes avec vne gouge de sêblable mesure, on incise la voie de l'anneau, lequel y estâs mis, est acheué d'enfoncer à coups de masse, frapât de l'autre bout du tuiau, & si bien, que se perdant l'anneau dans l'epaisseur du bois, se trouue caché moitié dans vn tuiau & autât dans l'autre sans rien paroistre, les deux bouts des tuiaux s'entre-baisans & s'entre-ioignâs parfaitement. Ainsi tenant le fer, lieu de ciment, les tuiaux retiennent tres-bien l'eau: lesquels posez dans terre, au lieu préparé pour le chemin de la Fôtaine, se rendent de bon seruiue, où ils durent allés longuement. Non toutesfois tant, que ne la pierre, ne le plomb, ne mesmes que la terre de potier, par le iugement qu'on en fait es mesures de l'Antiquité: car de toutes telles matieres, se treuuent des reliques des tuiaux de Fontaine, encores entiers: mais aucun ne s'en void de bois, par à la longue, auoir peti de pourriture: comme il est vrai-semblable, les Antiques s'estre seruis, en cest endroit du bois, aians les grands forests entieres à leur cōmandement. Outre le peril de courte durée, ce mal se treoue aux tuiaux de bois, que l'eau ne s'y conserue tant freschement en Esté; qués autres: au contraire ce bien, qu'ils ne craignent les glaces de l'Hyuer, resistans contre leur impetuosité: ce que ne font les tuiaux de la terre, s'ils ne sont logés en la maniere ci-apres enseignée. Quât au prix des tuiaux de bois, i'estime qu'à autre que grand ne les peut-on faire, si on est esloigné de forest bien pouruenû, pour le grand nombre d'arbres qu'il conuient employer à la fabrique d'vne nouuelle Fontaine, & à l'entretènement d'vne vieille. Doit le degast n'est petit, d'autant que d'autre bois ne s'y sert-on, que gros, pour le moins d'vn bon pied de quarreute. Le fer qu'on y met est aussi considerable, tant pour l'achept que pour la rouille qui consume dans l'eau, dont en la Fontaine y a touf-jours quelque chose à reparer. Toutes lesquelles choses peues, & ioinctes à ce que s'ai remarqué des tuiaux de pierre & de plomb, sera preposer ceux de terre de potier, à toutes autres: comme matiere où se treuuent toutes bonnes qualitez, de seruite de duree, & de prix.

Les potiers choisissent curieusement la terre des tuyaux, pour les rendre bons en perfection, comme article fondamental. de mauuaise matiere ne pouuant iamais faire bon ouvrage. Et delaisé à chaque ouurier, son stile touchant le maniement de la terre, i'instruisable potier de faire les tuiaux d'vn pied & demi de longueur, chacun, les quatre faisant la circonférence du trou ou vuidé pour le passage de l'Eau, de deux ou trois poulces de diametre: d'epaisseur, vn pouce: poinctus par l'vn des bouts, avec vn bord ou retenail deux doigts pres, pour de telle mesure, entrer l'vn dans d'autre.

seront mondés dedans & dehors; si mieux on n'aime les tenir quarrés seulement par le dehors, à l'imitation des Antiques, qui de telle figure nous en ont laissé en leurs vieux bâtimens (fondés à un an aduis sur ce que plus ferme se tient dans terre le quarré que le rond, & partant mieux s'attachant le ciment en cette figure-là, qu'ou celle-ci). Par le dedans vitrera on les tuiaux, afin de n'être point & bien retenu l'Eau & que par telle poliffure, les vices de l'Eau en glissant peu ou points s'y attachent, comme sont le taf, & certains racines subtiles qui s'accroissant dès les tuiaux, quand elles s'y peuvent accroître, à la ruine de la Fontaine. Ainsi façonnés les tuiaux seront de perpetuelle durée; causés par la grosseur de l'ouvrage; car quoi que plusieurs les requièrent plus minces, la raison veut tomber plutôt de les faire trop espés que peu. Sur tous lesquels articles; à cestui-ci trescurieusement, aufera le potier, que de cuire en perfection les tuiaux: à faute de quoi faire, en vain edifieroit on la Fontaine, avec l'Eau se perdant, & argent & labeur.

*Preparer le chemin de la Fontaine. Bastir la muraille en ferant les tuiaux dedans.*

Telle provision faite, le chemin que la Fontaine à a tenir, sera niuelé, comme devant celui du canal. Vne fosse sera faite; large de deux pieds, & profond de de quatre à cinq, sans épargner les rochers on la creusera d'égale largeur, pour à l'aide y asseoir les tuiaux. Comme si on vouloit icetter les fondemens d'une maison; commencera on à bastir vne bonne muraille à chaux & sable, qui remplissant tout le vuide de la fosse, se rendra suffisante pour commodément recevoir les tuiaux. Sur vn pied de bâtiment, au milieu de la muraille posera on les tuiaux, & là moitiés, dans le bon mortier bien gras; seront enuironnés de bonne maçonnerie; vn pied de chacun costé; donc le dessus & extrémité de la muraille, seront finalement couuers avec des pierres plates bien maçonnées; pour rejeter les pluies: & le reste de la fosse; recomblé de terre. Mais ce sera apres auoir marié les tuiaux l'un avec l'autre, & si bien joints par entreux, que tous ensemble ainsi vnis, comme semblers estre vne seule piece, retiennent l'Eau parfaitement bien, pour n'en perdre vne goutte en chemin.

*Cimentes les tuiaux l'un à l'autre.*

PAR exquis cimens cela se fait; notable science du Fontenier, laquelle ignorant, en vain attendra on l'Eau en la maison; car se perdant en chemin, bonne terre de uendra inutile. Diuerses sortes de ciment y a-il, qu'on emploie selon la diuersité des ouvrages. En la conduite de la Fontaine, heureusement, se font on de deux sortes de ciment, l'un chaud, l'autre froid, tous deux estés fort valeureux, mais de prix differés, cestui-là, se faisant à meilleur marché, que cestui-ci. Pour s'épargner, le ciment chaud, seul seroit employé sans la difficile application qui bouillie est mis en œuvre, sur laquelle il gele promptement; comme la cite d'Espagne en achetant des lettres. Dont auient, que pouant à l'aide & entre les mains, assembler les tuiaux en les cimentans, lors seulement l'on se fonde de ce ciment-ci: non en bastissant les tuiaux sur la muraille, pour l'impossibilité d'appliquer le ciment, ainsi fondu & bouillant, en quel endroit se moie, & qui ne peut souffrir tenir les tuiaux en. Mais pour faire joindre le ciment liquide, le jetant dans le tuyau avec vne croûte de fer, par tous les pores des tuiaux. A quel défaut supplée le ciment froid, car apres auoir joint ensemble, quatre, cinq, ou six tuiaux avec le ciment chaud (& en somme autant que, sans rompre, commodément on peut porter ainsi vnis) est tel assemblage doucement porté sur la muraille,

pour

pour y estre basti, puis est joint avec l'autre assemblage de pareil nombre de tuiaux ja posé, par le moien du ciment froid, duquel, à l'aïse, entre les doigts, & comme l'on veut, la commissure & iointe, est profitablement couuerte. Ainsi compensant ces choses, de hastivité, de tardité, de bon marché & de cherté, les deux cimens sont tetenus chacun en son rang: où ils se rendent de si bon service, que conuertis en pierre, tant ils s'affermissent, sont de perpetuelle duree. Moyennant lesquels cimens, & que d'eux-mêmes les tuyaux soient de bonne matiere, & bien cuits, profitablement maçonnez, enfoncez dedans la terre de la mesure monstree, & toute la fontaine entretenüe ainsi qu'il appartient, ne doutez qu'elle ne serue plusieurs generacions, sans craindre, ni les froidures, ni les chaleurs: & qu'en toutes saisons, l'eau n'en soit bien qualifiée: froide en Esté, & chaude en Hyuer, ainsi que raisonnablement chacun la desire.

ET à ce que nostre pere de-famille, ne se mette en peine d'enuoyer loin chercher des cimens pour la fontaine. (selon que la sarfanterie des fonteniers en tienent cheres les receptes, ne les donnans que rarement, & encores soubz promesse de ne les publier) ie luy monstreray le moyen de faire composer en sa presence, les deux cimens susdits. Pour le ciment chaud, est requis bolus, caillou de riuere, verre, escume de fer des mareschaux, autant de l'un que de l'autre, tuilles vieux, ou à leur defaut des nouveaux, en telle quantité, seul, que de toutes les choses susdites ensemble: tout cela sera mis en poudre subtile, lassée à trauers d'un bûteau, & mélé ensemble. Puis de poix rezine; sera mise fondre, le double du poids des choses susdites, dans vn pot de fer, sur feu de charbon, avec vn peu d'huile, plustost de noix que d'autre, & de graisse quelle que soit, & lors que cela bouillira, jetterez dedans les poudres susdites petit à petit, en les melans & remuans sans cesser, iusqu'à ce que verrez avec la spatule, cela filer, comme terebentine, & s'endurcir promptement dans l'eau, y en ayant vne goutte pour essay. Lors osté du feu, sera le tout versé dans vne terrine vernie, y ayant au fonds vn peu d'eau, pour engarder que la matiere ne s'y attache où soudainement s'affermira, comme metal, que garderez pour prouision, tant qu'il vous plaira. Le vult être mettré en œuvre, les ferez briser à coups de gros marteaux de mareschal, & fondre comme dessus, en le reschauffant toutes les fois qu'il vous plaira vous en seruir. Le froid se compose des poudres ci-dessus notees, & en semblable proportion, aussi subtilement lassées. On les destrempe dans de l'huile de noix, mais fort clerement, les melans ensemble à force de battre & remuer avec vne spatule de bois. Sur quoi on adjouste quelque peu de fines estoupes de chanvre couppees menu, & vn peu d'auantage de graisse de bouc, ou de chevre, cruë, haschee subtilement, qu'on incorpore tout ensemble fort proprement. Apres, est ce mesnage ainsi clair, à raison de l'abondance d'huile, endurci avec de la chaux neufue fusée sans eau, & blutée comme fine fleur de farine, en y mettant peu à-peu, battant & remuant tousiours, jusqu'à ce que le ciment ne tienne plus, ni à la terrine, ni à la spatule, non pas mesme aux mains, ains que sans en estre embarbouillé, on le puisse manier, comme cire ou paste douce & glissante: à telle cause aussi est appelée, ciment de paste, comme l'autre, de fonte, pour la qualité refondante toutes les fois qu'on s'en veut seruir.

*Facon des  
Cimens.*

*Chaud.*

*Froid.*

REPRENONS

*Pourrez met  
tre l'eau de  
la fontaine  
dans les tuy-  
aux, inconti-  
nēt apres les  
avoir posez.*

REPRENONS le cours de nostre Fontaine. Si pour vostre bastiment, l'eau de la fontaine vous accomode, vous vous en pourrez seruir, en la faisant couler par les tuyaux ja posez: quoi que cela soit freschement, sans crainte d'aucune tare, pourueu que la vuidange n'offence l'edifice, ce qu'accommoderez en la destournant. Et ne doutez que les cimens ne resistent à l'eau dés-incontinent estre posez, mesme le froid, quoi que tardif à seicher. Touchant le chaud, c'est sans doute qu'il se tremue en sa perfection de bonté, dés-incontinent estre posé, pour son naturel soudain à s'endurcir. Ainsi, si bon vous semble, vous vous ferez suiure à l'eau; pour la fabrique de la fontaine, iusqu'à perfection d'œuvre. Notez que la porte de la Mere sera posée vn pied & demi plus hautement que le niveau du premier tuiau fait dans la pierre, par où l'Eau s'escoule, & demi pied au dessous, fera on le trou duquel j'ay ja parlé, pour vuidier au besoin, ou l'Eau surabondante, ou l'ordinaire ne pouuant couler par son chemin preparé, pour les detourbiens suruenans. Ce trou est appelle Larron, comme desrobant l'Eau, tres-necessaire en cest endroit, retenant de ruine la mere, laquelle seroit en danger de creuer par trop d'Eau, sans telle issue.

*Larron d'eau*

*Les Serues  
ou Reposoirs.*

DE quarante en quarante toises, y aura vne autre maisonnette de trois ou quatre pieds en quarrure, bastie de semblable matiere, & en la forme de la mere, ainsi comme elle, voutee & couuerte de pierres plattes. Telle maisonnette est appellee, Serue ou Reposoir, à cause de l'Eau de la Fontaine qui s'y arreste, pour le profit du conduit. Ces reposoirs sont inuentez pour, sans trop de despese, racoustrer l'aqueduc & lors qu'il en a besoin. Car quand il auient que la Fontaine s'arreste, on va visiter les Serues commençant à la plus prochaine de la Mere, où est prins auis de l'endroit auquel le mal est caché, pour y remedier, sans estre contraint de bastir par trop de canals, comme sans telle adresse allant incertainement conuiendroit faire. En la Serue l'eau de la Fontaine entre d'vn costé, & s'en sort d'vn autre par vne pierre percee, qui la vuidie dans vn tuiau, laquelle est grillee d'vne boîte de plomb, comme celle de la mere. La Serue a aussi sa petite porte fermant à clef, qui s'ouure & ferme pour visiter l'interieur, & au dessous d'icelle, vn peu à costé, vn trou ou Larron, pour, vuidier l'Eau importune, afin de garder de creues les tuiaux, pour les raisons dites.

*Esuentoirs.*

ENTR E deux Serues qui pourra estre de vingt en vingt toise de distance, vn Esuentoir sera fait pour donner air au conduit: afin de faire allet l'Eau: à faute de quoi aucunes fois, la Fontaine cesse de tirer (comme souuent pour mesme faute d'air auient, que le vin ne veut sortir du tonneau) prenant son chemin par les Larrons en retrogradant. L'esuentoir se fait d'vne seule pierre de-taille percee de son long, avec vn gros taraire: il est posé debout sur le chemin de la Fontaine, en vn tuiau à ce preparé entrant par vne branche expressement faicte dans la pierre, laquelle ataignant de là iusqu'au dessus de la terre, comme vne cheminée, fait voir le iour à l'Eau de la Fontaine, & lui donne l'air requis. Mais d'autant que tous iours n'est de besoin d'esuenter la Fontaine, & que demeurât ouuert l'Esuentoir, par icelui quel que saleté ou empeschement seroit en danger de tomber dedans, à la ruine de la Fontaine: le trou de l'Esuentoir demeure continuellement bouché, avec du ciment froid ou de paste, pour l'ouuoir seulement en la necessité.

cessité. Qui est lors que la fontaine s'arreste : ce que voyant, sans prendre l'allarme plus auant, ne faut qu'aller visiter les Serues & ouvrir les Esuents, qui seront depuis l'endroit où la Fontaine a accoustumé de couler iusqu'au plus prochain Reposoir qui vuidera l'Eau par son Larron : & si le mal ne vient qu'à faute d'air, l'Eau reprendra incontinent son cours sans autre mystere : auquel cas, conuendra refermer les Esuents avec du ciment comme dessus. Le moien d'oster le ciment du trou de l'Esuent, est avec vn taraire, neuf & bien tranchant, comme si on vouloit percer de nouveau lapierre, pour la durté duquel ciment, la taraire se gastant, ne peut plus servir auant qu'estre refait. Ne profitant ce remede, vous-vous alleurez y auoir des tuiaux mal qualifiés, qui perdent l'Eau, soit ou par n'auoir iamais esté bons, ou rompus en les posant, ou bien mal cimentés : lors l'vnique remede gist au refaire, à quoi l'adresse des Serues vous seruira à ce que ne desbailiffant de l'aqueduc, que ce qu'il sera force, la reparation necessaire en soit de moindre despenſe.

S'OPPOSANT au chemin de vostre Fontaine quelque fascheux enfoncement, & qu'il falle trauerſer des torrens & petites riuieres : le moien de passer telles difficultés, est double, ou dessus les Eaux par des ponts, à la mode Antique : ou par dessous, dans des gros baſtimens bien maçonnes. le lieu vous guidera sur l'elétion de l'vne de ces deux voies, pour prendre la plus durable, & la moins despenſiere. Resolvés-vous neantmoins, de ne baltir sous les eaux sans la faueur des rochers, pour conseruer vostre edifice : car cuider faire en terrain le passage de vostre Fontaine, quoi-qu'avec l'aide du bois, aiant en dessus le ruisseau ou torrent, c'est par trop hazarder, voire ietter l'argent dans la riuiere, en exposant vostre ouurage à la merci du premier rauage de pluie. Si au contraire, se presente en front quelque importun & dur rocher, qui ne puisse estre, ne destourné ne rompu, qu'avec excessiue despenſe : laissez le là, sans vous amuser par esplanades à accommoder tous tels defauts, ains faictes lui passer par dessus, vostre Fontaine, qui coulera en tel endroit, aussi bien qu'ailleurs. Par l'instrument appellé, Chante-pleure, l'Eau ramonte tant qu'on veut. Mais cela ne se peut faire autrement, qu'à telle condition, que l'eau ne se peut arrester en endroit plus haut que justement où l'instrument la prend, ains est renduë en mesme plan, ou plus bas : demeurant pendant qu'elle ramonte, enfermee dans l'instrument : dont telle inuention ne peut seruir à ramonter l'eau d'un puits ou d'autre bas endroit, pour les arrousemens : ains seulement à remuer vne liqueur d'un vaisseau à l'autre, pour, sans peine, du plein se transférer, au vuide, & tres-commodement en cest endroit de la Fontaine. La Chante-pleute n'est autre chose que deux tuiaux d'estain, ou d'autre matiere, d'esgale longueur & grosseur, telles qu'on veut, ioints ensemble faizans deux branches de telle figure que ceste lettre Grecque Δ. Pour le faire ioier, lon met de l'eau dans l'vne de ses branches, puis l'aiant estoupee, pour garder que l'eau ne s'espanche, l'autre branche est mise plonger d'un bout dans vn seau plein d'eau : après est destoupee la branche remplie d'eau, regardant en hors, pour la vuidier, ce que faizant l'eau en sortant attire à elle celle du seau passant par la branche, qui vuide, y auoit esté plongee : & ce par la vertu du vent enclos, sans autre mystere, dont toute l'eau en est espuisee. Ainſi accommodé

*Le transpas-  
ser des tor-  
rens.*

*Transmen-  
ter des ro-  
chers.*

commode-on la Chante-pleure à nostre Fontaine, mais c'est en grand volume: cest instrument seruant de modelle en cest endroit. Il ne faut que continuer la fabrique de la Fontaine en la maniere comméce, passant les tuiaux par dessus le rocher quelque haut qu'il soit, à la charge de laisser vn trou, comme vn bondon de tôneau, au faiste & plus haut endroit du rocher pour d'icelui rempli d'eau la partie des tuiaux vers la descente & cour de la Fontaine, pour attirer l'Eau de la Fontaine sejournant en l'autre partie près du rocher. Et à ce qu'utilement l'on se puisse seruir de telle inuention, sera de besoin faire vne Serue joignant le rocher du costé de l'issüe de l'Eau, & lors qu'il conuendra se mettre en œuvre, le trou de l'issüe de l'Eau dans la Serue sera fermé: puis par le trou estant sur le rocher on remplira d'Eau avec des vases & entonnoirs, la partie du canal attenante à la Serue, qui sera là retenüe, par la boucheure du trou. Après, tres-curieusement, sera fermé le trou du rocher, & si bien, qu'aucun air n'en respire. finalement ouuert celui de la Serue, pour vider l'eau mise en ceste partie-là, qui en s'en allant en bas le chemin de la Fontaine, attirera l'autre Eau sejournant près du rocher, venant de la source. Ainsi par le vent enclos, comme se void en la Chante-pleure, vne Eau tire l'autre sans interualle, aiant vne fois prins son train. Pourueu que le trou du haut demeure tous-jours fermé, & qu'au canal envelopant le rocher, montant & descendant n'y ait aucune respiration. Car s'esuentant là, pour peu que ce soit, la Fontaine cessera tout à fait aussi tost de courir: à quoi seulemēt aura-on à tenir l'œil, pour le respect de ce passage.

*Discours sur  
le monter &  
descendre de  
l'eau.*

A V S c plus de raison ramonte l'Eau poussee par celle qui descend, qu'elle ne descende attirant à soi celle qui monte. Cestui-ci est l'effect de la Chante-pleure, representé ci-dessus, où, avec merueille, le vent enclos ouure immediatement. Et cestui-là, ce qu'on void journellement au cours des Fontaines qui rejaillissent en haut, dont la chose, comme ordinaire, n'en est beaucoup admittée: jointe ceste cause contempee de près, qu'une eau pousant l'autre, fait en cest endroit que l'Eau descend premierement, autant ou plus qu'après elle ne monte: dont nulle commodité, sans moien, ne se treuve pour les artousemens, non plus que par la Chante-pleure, ainsi qu'a esté monstré. Or comme au ramontement du rocher est necessaire le canal de la Fontaine estre sans air, pour animer le cours de l'Eau: de mesme escheant faire renfler l'eau, pour le reiaillissement, de necessité conuient, que tant que le renfllement dure, au conduit de la Fontaine, n'y ait ni Serue, ni Latron, ni Esuentoir, ni autre ouuerture par où l'Eau puisse respirer, autrement l'Eau s'escoulera au premier iour de son rencontre. Et bien-que le renfllement travaille fort les tuiaux, ne doutés que ceux de terre cimentés, & baltis comme dessus, ne satisfacēt à ce seruire-ci, sans se mettre en peine d'en faire, pour ces mauuais pas, de plomb, de bois, de fer blanc, ou d'autre matiere, selon l'usage d'aucuns, se deslians de la terre, par ne la scauoir manier ainsi qu'il appartient.

*Le chemin  
de la Fon-  
taine sera à  
droite ligne,  
s'il est possi-  
ble.*

IL est à souhaiter, le chemin de la fontaine estre en droiſte ligne (non que necessaire, l'Eau aiant le dos ploiable, pour s'accommoder par tout) à cause qu'il est plus court, qu'en oblique, moins que nul autre, sujet à recevoir les importunités qui lui causent ruine, & plus facile aussi à nettoyer, dont il s'en red & de moins de coust, & de plus de duree. Est necessaite esloi-

gnet.



gner l'aqueduc de toutes sortes d'arbres , pour le danger que leurs racines se fourrent dans le canal: comme de si subtiles y en a-il, qui trauersent, & bastiment & tuyaux, sentans l'humeur de l'eau, & s'accroissent tellement dedans les tuiaux, que remplissans le vuide, bouchent le passage de l'eau, à la ruine de la Fontaine, tel engrossissement est, par les Fontaniers, appellé, queue de regnard.

L A fin de ce trauail, c'est de donner issue à la fontaine, pour en tirer seruice. En cest endroit l'ori despend tant qu'on veut; comme aussi, ainsi le desirant, à tres-vil prix, se fait le receptacle de l'eau. Doncques laissant au pere de famille, la liberté de se faire faire des vazes à receuoir l'eau de sa fontaine, de iaspe, de porphyre, de marbre, de lethon, ou d'autre matiere, riche ou pauure, artistement elabourés, ou autrement ainsi qu'il lui plaira, & selon le rencontre des ouuriers: aussi de disperfer sa Fontaine par les endroits de sa maison, es portiques, basse-courts, cuisines, caues & de ses iardinages selon l'eau & les necessités: pour le dernier aduis, luy monstrerai le moyen d'entretenir sa Fontaine, afin d'en tirer longuement plaisir & seruice.

*Le receptacle de la fontaine.*

L A plus certaine ruine de la Fontaine, vient de paresse, quand par faute d'en tenir bien closes, la Mere & les Serues, les grilles s'escartent, à telle cause, des brossailles se fourrent dans les tuiaux arrestans l'Eau dont estant contraincte de retrograder, se perd par nouvelles issues qu'elle se fait dans terre, creuant le tuyau, sans laquelle imprudence, la Fontaine dureroit vn monde d'ans. A quoi nostre mesnager auisera de bonne heure, pour, aussi tost que la Mere sera faicte, en saisir la clef & la conseruer tant chèrement, que par mesgarde ou malice, ne mes-auienne aux tuiaux, & que par retarder, tant soit peu, ne le contraigne de refaire de la Fontaine, demain, ce qu'en aura esté acheué auourd'hui. Ainsi des Serues, tenans toutes les grilles ou boites de plomb percees, toujours en leurs places, sans souffrir de les escarter aucunement. Les Esuentoirs seront aussi rebouchés des-incontinent qu'ils auront serui, pour demeurer le reste du temps, du tout estoupés. Moiençant ce petit soin, se preuiendra la perte de la Fontaine, laquelle ainsi profitablement bastie, demeurera tres-longuement en bon estat, voire autant qu'on le scauroit desirer d'aucun edifice: à raison que la plus-part de cestui-ci, est caché dans terre, hors la veüe, exempt des iniures des saisons. Quant au nettoyer, de la Mere & des Serues, cela se peut faire en perfection, deitoupant les trous bas pour en vider avec l'eau, le terrestre qui à la longue s'y amasse au fonds, & tout-d'vne-main, radoubert ce qui s'y treque de gasté: mais des tuyaux, la chose n'est si aisée, à cause qu'on n'y peut penetrer guieres auant. Bien est vray, que si les Serues sont près à près l'vne à l'autre, & le canal en droicte ligne, on y pourra passer de long en long, des troncs de vigne sauuage, qui sont longs comme cordes, ou vn fil d'archail: les fourrant par vne Serue & les en retirans par l'autre: pour à la maniere, qu'on racle les cheminees en aucuns endroits, curer la Fontaine, sortant des tuiaux tout ce qui s'y sera arresté, comme terre, brossailles, tuf, menues racines, qui à la longue s'accroissans, desertent finalement la Fontaine, dont elle se deschargera tres-bien. Telle commodité ne s'offre indifferement en toutes fontaines, ains à celles, seules, dont le peu de chemin & sa facilité, donnent moyen de bastir autant de Serues qu'il est requis pour tel le aisan

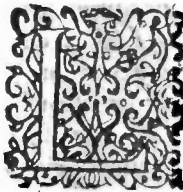
*Preuenir la ruine de la fontaine.*

*Moyen de nettoyer les tuyaux de la Fontaine.*

le aisance, qu'on prendra en edifiant. Si vous attachez vn cordeau à la queue d'un gros rat vif, & foutez le rat dans le tuyau de la fontaine içoignât la Serue: le rat s'enfuyant le long du tuyau, vous portera le cordeau à la prochaine Serue, quelque tortueux & long qu'en soit le chemin: duquel cordeau vous vous seruirez, plus proprement que d'aucune des susdictes matieres: à ce service estant vtile ce meschant animal. Tant plus pendant est le cours de la fontaine, tant moins s'y arrestent les empeschemens, la violence de l'eau peu à peu les emportant en bas: ce qu'on obseruera dès le commencement, pour faire prendre ce canal de la Fontaine tant qu'on pourra. Ceste est la plus desirable maniere de conduire fontaines, qui soit en vsage, pour toutes qualitez requises, dont entre autres, la longue duree de la fabrique la rend tres-recommandable. Dequoy plusieurs ne se soucians, ne mettent tant de façon en leurs fontaines, ains y allans sommairement, pour euitter la despense, qui à ce faire conuiendroit, posent simplement leurs canaux dans la fosse sans aucun bastiment. Mais les reiterees reparations, qu'ils sont contraincts de faire à leurs fontaines, s'ils en veulent auoir de l'eau, leur font confesser estre meilleur mesnage, despandre vn peu plus à la fois, que d'y retourner souuent, ce qui ne peut estre qu'avec coust, soucy, & destrac.

## DV PUIS

## GHAPITRE IV.



A fontaine degene en Puits, quand pour la bassesse du lieu, perdant sa bien-seance, elle ne peut couler. Alors l'on se resoud de creuser le Puits ne se donnant telle peine tant que dure l'esperance d'auoir la belle fontaine coulante: non plus que se bastir des cisternes, pouuant iouyr des Puits. Voilà les degrez des eaux, employees l'vne au defaut

*Nos plus anciens peres se sont seruis de Puits.*

de l'autre. L'vsage des Puits est fort ancien, comme il se lit au Genese, Abraham & Isaac en auoir fait creuser plusieurs en la terre des Philistins, où ils habitoient comme estrangers, pour lesquels Puits, ces bons peres eurent diuerfes disputes avec les gens du pais. L'adresse du Puits, est celle mesme de la fontaine, dequoy vous seruât, ne pourrez faillir de voir vostre Puits abondant en eau: d'autant que ce sont les sources basses qui le fournissent, côme a esté dit. Defaillant tel auis, ne laissera-on pourtant de creuser le puits où s'accordera le mieux, pour la commodité de la maison, sous le seul iugement du cauer: s'asseurant de treuuer l'eau, avec la patience de cauer profondement. Car tousiours l'eau s'assemble es ouuertes de la terre des environs, trauersant les pores y aturée par l'air, côme par vne siringue. Ainsy avec raison preferât le pere-de-famille, la comodité d'auoir l'eau dans sa maison, quoy que profondemēt, à l'aisance de la puiser pres de la superficie de la terre en quartier esloigné: se cauera des puits, & dans ses basse-courts, & dās ses jardinages es endroits où mieux s'accordera pour sō seruice. En quoi il mesnagera tres-bien:

*Où creuser le Puits.*

bien: car il vaut mieux que pour vne fois, il despende beaucoup à faire  
 net les puits en lieux du tout commodes: & chacun an, en cordages pour  
 en puiser l'eau, quelque peu plus, qu'és autres moins creusés: qu'à l'entre-  
 tènement de gens de seruite, pour aller à l'eau, comme de nécessité, l'on est  
 contraint de faire, icelle estant loin. Ioint que tout homme d'esprit fait cas  
 de n'estre contraint d'ouurer la porte à chaque fois qu'il veut boire. Cecy  
 n'est sans exemple, se voians des Puits de grand seruite & profondeur admi-  
 rable, sur des coupeaux de montagne en plusieurs chasteaux, antiques &  
 modernes. De noistre temps, au chasteau d'Orange, estant sur vne mon-  
 taigne deserte toute de rochers, en a esté fait vn de grande largeur & pro-  
 fondeur, enfonçant dans la roche, plus de trente toises, iusques à attain-  
 dre le plan de la plaine. Aussi la despenſe de sa fabrique fut grande, aiant cou-  
 sté enuiron trois mil escus; mais bien employee, s'estant rendu tant abondant  
 en bonne eau, que depuis n'en a peu estre espuisé. Si vostre assiete est en pla-  
 nure, pourrés de plusieurs endroits, faire assembler les eaux dans vos puits,  
 & ce par tranches sous-terraines, à la mode des fontaines-ci-deüant mon-  
 ſtree, dont ils se rendront tres-abondans. Ceste consideration est de tres-  
 grande importance, que de faire les puits loin des retraits, des estables, des  
 fumiers, & d'autres lieux puants, dont les malignes qualitez puissent estre  
 communiquees à l'eau. Afin que tant plus nette l'aions, que plus esloignés  
 d'ordure en seront les Puits. On les bastira de bonne matiere, en laissant en  
 Bas plusieurs trous pour l'entree des eaux des sources. De les cimenter ne  
 vous mettés en peine, n'en estant nullement besoin. Leur figure sera à vo-  
 lonté, car quelle qu'elle soit, ronde, quarree. ou autre, l'eau s'y amasse, & y est  
 conseruee toujours de mesme. La conteneue demeurera aussi à liberte, pour  
 faire les Puits grands ou petits, toutesfois, la raison voulant, que plus con-  
 tienne le grand que le petit vase, nous ferons les puits plustost grands que  
 petits. Ce qui seruira aussi à la qualite de l'eau, d'autat qu'on tient que meil-  
 leure sort-elle de grande abondance, que de petite quantite. Comme i'ai dit  
 du receptacle de la fontaine, au bord du Puits se despend tant qu'on veut,  
 selon la richesse de la matiere & de l'outage: sur quoy certaine ordonnance  
 ne peut estre baillee en cest endroit, d'autant qu'elle despend des moiens  
 & desir du seigneur.

Pour puiser l'eau du Puits, au seruite ordinaire, diuers instru-  
 ments sont employés, dont les plus communs sont seaux de cuivre, de  
 cuir, de bois: avec des cordes, chaines, & polies accommodees diuer-  
 ſement, selon les inuentions des ouuriers. Aucuns se seruent de siringues,  
 soupapes, bassicules, & autres ingenieux instrumens pour ramonter l'eau  
 des puits decoulant en grande abondance, à mode de fontaine, avec peu  
 de force, faisans mouuoir telles machines. Autres, avec de grandes  
 rouës tournantes par vne beste, aians des caisses, ou des barilles, puisent  
 l'eau pour l'arrouſement des jardins. De telle rouë, comme les choses  
 s'affinent de iour à autre, pour l'espargne, aucuns ont cassé la beste, & au  
 lieu d'icelle, ont mis vn homme, qui estant assis avec beaucoup d'aïſan-  
 ce, comme en se iouiant avec les pieds & les mains, fait ce seruite-là. Et pas-  
 sant plus outre, par autres inuentions l'on fait ramonter l'eau, rejallissant  
 haatement, comme cela se voit à saint Germain en Laye parmi les mer-  
 ueilles.

*Des auges  
élevant le  
Puits.  
Faut tenir  
nettemēt le  
Puits.*

ueilles des fontaines du Roy. Pres du Puits, l'on bastira les auges requises, pour abruuer le bestail, & seruir aux arrousemens, qu'on dressera selon les lieux & les necessitez. A l'entretenement du Puits n'y a autre besoigne, qu'à le tenir bien net, à telle cause, le curant vne fois l'annee: & gardant d'y laisser ietter aucunes immondices. Pour conseruer le Puits nettement, aucuns en tiennent les gueules fermées: mais plusieurs, au contraire, les laissant descouuertes, s'assurent que l'air entrant dedans le Puits, en repurge l'eau. Comme aussi seruira à la bonté de l'eau, le frequent tirer, tant plus agreable, & plus saine se rendant-elle; que plus on en puifera, & en ce faisant, l'on la battra & rompra.

## DES CISTERNES.

## CHAP. V.



**M**A I s si trop de despenſe vous refroidit de cauer des Puits d'extraordinaire profondeur, forcé par le naturel du climat, ne fauorifant que bien peu l'œuvre: recourrez à l'extreme remede d'auoir de l'eau, qui est aux Cisternes, tant assuré, neantmoins, que par tout où il vous plaira, vous vous accommoderez d'eau, avec frais moderez. Peu ou point de Cisternes trouue-on és mazures de l'Antiquité, parce, à mon aduis, que les Romains preposoient aux Cisternes, les belles fontaines, qu'à quelque prix & labour. que ce fust, ils faisoient conduire chés eux, & à faute de les pouuoir auoir, n'espargnoient rien à creuser des puits. Bien, és vieux bastiments des Gots, depuis sept ou huit cens ans en çà, en void-on sur des coupeaux des rochers. Plusieurs lieux de nostre temps, n'ont autre eau que de Cisterne, tesmoin Aubenas, ville de Viuarés en Languedoc, où par les seules Cisternes, le peuple y est bien abruué, & soit Hyuer, ou Esté, iamais n'y a faute d'eau. Venize, qui est vne des merueilles du monde, pour l'abondance de son peuple, n'a autre eau que de Cisterne: qui sera le seul exemple prins hors ce Royaume, entre plusieurs autres, que ie vous représenteray sur ce mesnage. Sans aucune subiection doncques nous dresserions des Cisternes és endroicts du logis qui mieux nous agreera, soit au bas, au milieu, ou au haut: en cela imitant nos Ancestres, qui nous en ont laissé au plus esleué endroit des chasteaux, dans les espesseurs de leurs grosses murailles. Deux telles Cisternes se voyent encores toutes entieres en Viuarés, l'vne à Paix-sur-Baix, l'autre à Mirabel, basties au faiste des Chasteaux desdicts lieux, où pour leur nourriture, l'eau de la pluye decouloit des terrasses superieures,

*La Cisterne  
se dresse par  
tout où l'on  
veut.*

*Où la Cisterne  
ne est fort en  
usage.*

*Qu'est-ce  
que Cisterne  
Ce qui est  
d'observable*

L A Cisterne est vn receptacle d'Eau de pluye, où pour tous vsages, elle se conserue sainement & tant longuement qu'on veut. A la dresser, conuient aduiser au lieu, car bien que la liberté soit grande, le pouuant choisir à plaisir, cela est toutesfois sous condition, que ce soit en endroit exempt de toute saleté, à fin que l'Eau ne tienne seulement l'apparence, le voisinage en estant suspect, autant que la netteté est en cest endroit recomman

recommandable. Que la Cisterne ne soit exposée au Soleil, ni au vent, ains couverte de l'un & de l'autre, pour tant mieux s'y conserver l'eau sans estre exhalée. Car, pour la mesme cause, la Cisterne veut estre continuellement tenuë close, sans permettre l'air, par exhalaison, en retirer le plus subtil, laisât au fonds le terrestre. A quoi pour sa legereté ceste eau-ci de pluie, est plus sujete que celle du puits, qui tenant du terrestre quelque chose, & les sources fournissans à la file nouvelle matiere, fait les puits demeurer presques tousiours en mesme estat. Dont n'importe beaucoup de les tenir clos, ou ouverts; comme aussi n'est-on encores tombé d'accord sur cest article. Pour l'aissance d'en faire vuider l'eau par le bas, parmi les bastimens en lieu esleué, asserra-on, la Cisterne, sàs toutesfois la faire joindre à aucune face de l'exterieur du logis: afin que l'eau soit plus abondante, & plus fresche, qu'en autre endroit. La voulant dans terre, comme le puits: ce seta en l'endroit qu'il vous plaira, que l'edifierés, à la charge de lui faire vn couuert par dessus, pour les raisons dittes ci-aprés. Et comme l'on tasche de conserver dans la Cisterne, l'eau qu'y voulés enfermer, aussi avec mesme soin, pour uoirrés qu'aucune autre n'y entre par le dehors, de peur que ce meslange ne corrompe la prouision. Cela se rapporte à la Cisterne enfouie dans terre, où les eaux des champs s'efforcent de penetrer, selon le naturel de toutes eaux, qui est de se retraire aux parties basses. Mal dont l'on se gardera, en bastissant la Cisterne bien à profit, de bonne estoffe, & par dehors en remparant les murailles avec de fine argille pestrie, dont elles feront chauffées & reuestuës autant hautement qu'elles se treuuerôt dans terre pour resister à telles injures. A ceste cause, en faisaut la fosse pour la Cisterne, on la creuera si grande, qu'elle suffise à toutes ces choses. premierement, pour le rempar d'argile, puis pour l'espeueur de la muraille, & finalement pour le vuide de la Cisterne. Quant à la Cisterne esleuee sur le plan de terre, n'est besoin d'y faire aucun autre rempar, que la muraille de bonne maçonnerie, ne craignant nulle estrangere humidité venant du fonds & des costés. Les espeueurs des murailles de l'une & de l'autre Cisterne, ne pourroient estre trop grandes, pour trop bien seruir en cest endroit; toutesfois afin d'y obseruer quelque ordre, ie diray quatre ou cinq pieds en estre la raisonnable mesure. Le mesme tien-ic touchant la capacité de la Cisterne: car trop grande ne pourroit-elle estre, mesme si on la destine à fontaine simulee. Mais aussi pour la prouision d'une honorable maison, tirant l'eau par le dessus comme du puits, sans l'emploier aux arrousemens: i'estime que la mesure de trois à quatre toises en tous sens dans œuure, & deux de hauteur, satisfera à rendre la Cisterne de tel seruice. Sur quoi l'on pourra faire son compte, retranchant ou amplifiant ce dessein, selon les occurrences: qui aussi ordonneront de la figure, en icelle n'y aiant aucune sujection. Par ce moié se treuuera la Cisterne large en bas. On la voutera par le dessus, laisfant à la voute vn trou pour seruir d'entree dans la Cisterne, pour en puiser l'eau. A la maniere de la gueule du puits, se façonnera celle de la Cisterne: y aioustant ceste necessité, que d'y accommoder vn couuercle, afin de la tenir close, aiant curieusement qu'un cabinet, pour les raisons dittes. Non seulement bastira-on à profit les murailles de la Cisterne, ains pour oster à l'eau toute esperance de se perdre, sera l'interieur de la Cisterne vniuersellement ci-

*Faut garder que l'eau estrangere n'entre dans la Cisterne.*

*De quelle espesueur en seront les murailles. Quelle sa capacité.*

*L'interieur de la Cisterne sera commenté.*

menté, le bas & les costez, sans toucher à la voute, l'eau ne la pressant jamais. Le ciment ne sera d'aucun des deux de la fontaine, l'un ne l'autre ne seant bien à la Cisterne: le chaud pour la difficulté de l'application, & le froid, pour la cherté. Toutesfois, si ceste cause-ci n'a lieu, c'est bien le ciment froid ou de paste qui servira beaucoup en cest endroit, pour son excellente valeur & longue duree. Le prix engardant de s'en servir, vn troisieme ciment sera employé de bonté suffisante, autorisé par l'experience. Il se compose de bolus, d'esclume de fer, de verre, de cailloux de riviere, chacune de ces matieres en esgale portion, des tuilles, en faut autant que des autres choses ensemble. Tout cela sera mis en subtile poudre, qu'on lassera & meslera avec du bon vinaigre, ou à son defaut, avec du vin, & ce fort clerement: puis en y mettant petit-à-petit de la chaux neufue fulee sans eau, & finement lassée comme fleur de farine, on endureira ce meslange, en le remuant tousiours. Si on y veut ajouter des glaires d'œufs, on le pourra faire, & bien à propos, pourveu que ce soit sur le point de mettre le ciment en œuvre: car à cause que les glaires gelent tost, est requis ne les laisser nullement sejourner dans le ciment avant qu'estre employées, ains sur l'instant mesmes de l'application du ciment, y en mesler peu-à-peu, & par ce moyen aurez du ciment, de tres-bon service. Ains que mortier commun, sera qualifié le ciment c'est à dire, ne dur, ne mol, afin qu'avec pareille facilité que le mortier puisse estre manié tenant contre le mur. On en fera vne incrustation espessée enuiron d'un poulce, afin qu'ayant corps raisonnable, puisse mieux resister à l'eau, que si par avarice, restoit trop mince. Entens notamment de cimenter les bas, pour le danger de se perdre l'eau par là, aussi bien que des costez mesmes quand ce seroit tout rocher. Si c'est roche ferme, sur icelle se mettra le ciment, comme dessus: si terrain, premierement on y fera vn paué de pierre menue & gros grauois, le maçonant avec du bon mortier, composé de chaux neufue, & gros sablon, sans tenir autre ordre à l'assiete des pierres, ains comme fonte confusément jeter ce meslange au fons, & en faire le paué, de l'espaisseur d'un couple de pieds, & par dessus le ciment y sera appliqué, avant que le paué soit du tout sec.

*Facon du ciment pour la Cisterne.*

*Quelle eau bonne pour la fourniture de la Cisterne. Cesto-cy est mauuaise.*

VOILA le logis de l'Eau préparé, maintenant il conuient parler de l'eau mesme. Toute eau, quoy-que de pluye, n'est bonne pour reserue en Cisterne: c'est seulement celle qui vient en saison, temperee de froidures & chaleurs, toute autre estant rejettable. Car en l'eau des glaces, des neiges, des tonneres & tempestes, s'engendre de la vermine; pour peu qu'on la garde: faisant aussi corrompre la bonne estant dans le Cisterne, si on y en met par dessus, tant peu que ce soit. Au rang des eaux de mauuaise garde, sont celles qui cheent en petite quantité durant les chaleurs, & aussi les premieres des grandes pluies venans apres longues secheresses. D'aucunes desquelles, comme sujettes à s'empuantir, ne nous servirons en cest endroit, les pluies d'Automne & du Printemps, sont bonnes pour fournir eaux franches & de longue garde: de l'Hyuer aussi, pourveu que le temps ne soit aspre: peu de l'Esté y en a il, qui vailent le retirer, à cause de l'extremité des chaleurs. Sur toutes, les meilleurs sont les eaux du moix de May, lesquelles, soigneusement, conuient retirer pour la prouision de l'annee. Le moyen de recueillir les eaux des pluies

*Comment la conduire dans la Cisterne.*



pluyes est par canaux, qui attachés au bord des couuertures du logis, ou autres, desquelles on se veut seruir en ce cas, les conduisent par vn tuiau iusques dans la cisterne. De diuerses matieres fait-on ces canaux & tuiaux-ci, de plomb, de fer blanc, de bois, de pierre, de terre cuite, qu'on accomode selon les lieux, & le desir de despendre. La netteté tres-recommandable en cest endroit, pour auoir eau d'agreable & long seruice. C'est pourquoy necessairement, conuient auiser à ce point, que de faire les auenues de la cisterne si aisees, qu'elles se puissent facilement visiter, pour les nettoyer à tout besoin. Peu de saletez s'arrestent és couuertures des maisons de France, à cause de leur figure pointue: au contraire, beaucoup, és autres qui sont plattes, mais aussi plus aisément, pour les nettoyer, monte-l'on sur celles-ci, que sur celles-là. Le meilleur, toutesfois, est d'en oster tant que faire se peut, les causes de saletez: dont non petite est donnée aux pigeons, qui s'arrestans sur les couuertes, par leur fiente les ensalissent, au detrimet de l'eau passant par là, qui s'en rend tres-mauuaise. Partant soyent bannis les pigeonniers des lieux de cisterne, ces deux commoditez n'estans en mesme predicament, & ne pouuans compatir ensemble. Mesmes n'y est permis nourrir vn seul pigeon patte, ou ce seroit en estroite seruitude, pour le grand mal, que peu de ces bestes font aux cisternes. Les couuertures du logis, donques, desquelles l'eau est recueillie, seront nettement tenues, voire & lauees à toutes les fois qu'il pleura anant qu'enfermer aucune eau dans la cisterne, afin d'auoir l'eau nette en perfection, à cela disposant les auenues. Vn tuiau fermé est attaché aux canaux des couuertures, d'où il reçoit l'eau, la conduisant en bas dans la cisterne. Premièrement, il la descharge dans vne petite auge bastie ioignant la cisterne, laquelle auge remplie, en versant en haut, vuide l'eau dans la cisterne, par vn passage grillé, pour arrester les ordures de passer outre. L'auge est persee au fôs, pour de ce trou bas, perdre l'eau, la reiettât en hors quand on ne la veut recueillir, soit, ou à cause qu'on n'en a pas faite, ou l'eau n'estant de saison, ou attendant que la pluye ait suffisamment laué les couuertures, afin que l'eau en soit plus nette: ainsi autre que bonne eau ne ferrerez, dont elle se treuuera de bonne garde. Et à ce que ne soyez surprins, par pluies suruenantes à l'impourueu; tiendrés continuellement ouuert le trou de l'auge, vuïdant en hors, sinon quand il sera questiô de retirer la bonne eau, sous les qualitez susdites, qu'on le fermera. Demeurant aussi l'auge close par vn huis, comme celluy d'vn armoire ou d'vn coffret, fermant à clef: afin qu'aucun destrac n'auienne à ce mesnage, comme presque tousiours fait des choses dont l'on tient conte. Reprenant ce que dessus i'ay dit, touchant le meslange des eaux, il sera pourueu qu'aucune autre de la pluye, que celle venant par l'ordre susdit, soit bannie de la cisterne, pour le bien de ce mesnage: car pleuant par dessus la voute de la cisterne, la pluye se distilleroit dans la bonne eau, à son detrimet. Ce qu'on preuiendra, en faisant vn bon couuert dessus la cisterne, comprenant pour le moins, toute sa grandeur, cas estant que la cisterne soit bastie à descouuert en la basse-court, au Iardin: car de celle qui est enfermee dans la maison, n'est besoin de donner ni suiure tel auis.

Ces choses sont communes à toutes sortes de cisternes, basses & hautes; mais de tirer de l'eau par le bas, est particulier à celles hautement edifices, pour l'aisance de les faire vuider du fonds. Les fontaines simulees

*Faut tenir nettement la cisterne.*

*Les pigeons gassent les cisternes.*

*Lauer les couuertures du logis.*

*Auenues des eaux des la cisterne.*

*Toute la cisterne sera couuerte, pourquoy.*

*Par quels moyens tirer l'eau de la cisterne, pour le seruice.*

dont j'ay parlé, viennent de là, qu'on a jence avec tant d'artifice, qu'autres que ceux qui sçauent le secret, ne les discernent d'avec les vraies sources. La Cisterne enfermée dás le logis en lieu caché sert de mere, de laquelle deriuent les tuiaux qui conduisent l'eau, en la propre maniere monstrée en la fabrique de la fontaine. Dans des vases & receptacles richement & mignonnement élabourés ( puis que c'est pour le plaisir ) vuïdera l'eau, en la basse-court, on en tel autre endroit du logis qu'il vous plaira, & l'esgout par autres tuiaux, dans autre Cisterne, pour seruir aux abruoirs des bestes, & arrousemens des Iardins. Ainsi rien ne se perd: car apres que l'eau aura paru en plusieurs parts, avec plaissant rencontre; pour double seruice, les restes s'en reseruent vtilement, selon que l'homme d'esprit l'ordonnera, & aura le lieu propre, comme le pendant est à celle plus commode. Pour l'espargne, l'eau ne tirera que le iour, la tenant fermée la nuit: & encores du iour, si ne voulés, que lors que vos amis vous viendront voir, & à autres bonnes heures qu'il vous plaira. Il est necessaire pour fournir à ces belles aisances, d'edifier la Cisterne, tant ample, qu'elle puisse contenir grande abondance d'eau, tumbant plustost du costé du trop, que du peu. Et si on y veut aller à peu près, que de la iuste proportion; mesurerés combien de vazes pleins d'eau, sortent de vostre fontaine fainte, chaque heure: compterés combien d'heures on la tient ouuerte, dans cinq ou six mois; durant lequel temps, l'on ne peut estre repprouisionné d'eau, à cause de la secheresse, quelques années telle se rencontrant par faute de pluuoir: pour là dessus edifier la Cisterne, laquelle aura l'amplitude requise, & tellement proportionnée, par arithmetique & geometrie qu'elle contienne d'eau, autant qu'il en fera besoin, pour le seruice susdit. Si le mesnager ne veut vser de telle magnificence, se contentera de vuïder l'eau de sa Cisterne, pour l'ordinaire seruice de sa famille, par vn robinet fourré en bas, en l'ouurant & fermant au besoin. Se prenant garde, de si bien tenir clos tel robinet, que imprudément ou malicieusement, il ne soit ouuert mal à propos, de peur nó seulement d'en perdre l'eau, ains d'en estre incommodé par sa vuïdange.

*Subtilité  
vtile.*

*Autre façon  
de Cisterne.*

VNE autre sorte de Cisterne, est venuë en vsage par la dexterité d'vn gentil-hôme de la châbre du Roy, le Seigneur Manfredo Balbani, gentil-homme Luquois, qui en est l'inuenteur, l'ayant faite heureusement pratiquer en la maison du Seigneur Sebastien Zamet, à Paris, l'année mil cinq cens nonante-neuf, comme j'ay veu. Ceste Cisterne se fait sans aucune maçonnerie ne ciment, dont la despense en est rendue beaucoup moindre, que des Cisternes ordinaires. Ce nonobstant, l'Eau s'y conserue trèsbien, & en telle abondance qu'on veut icelle dependant du receptacle. Ce qui se void de ceste maniere de Cisterne, ne marque autre chose qu'vn puits, dans lequel l'Eau est puisee comme és puits communs. La fabrique en est telle. L'on creuse vne fosse en figure quarree, de cinq toises en chacune face, profonde de trois à quatre. A vne toise pres de l'vne des faces, la plus esloignée des couuertures, d'où l'eau de la pluye doit venir, est fait le puits, ainsi appellé pour la cõformité qu'il a avec les ordinaires: il est enfoncé dans terre, quatre pieds plus auant que le plan general de la grande fosse, au fonds duquel est mise de l'argile pestrie, vn pied d'espeueur; & au dessus demi pied de sablon. Tout d'vne-main, l'on commence à bastir le puits avec de la brique ou pierre seche, sans

*L'ordre qu'on  
ysions.*

che, sans mortier ne ciment; mais pierre plate, pour tant mieux tenir ensemble, sans crouler: la figure en est ronde, de quatre à cinq pieds de diametre; l'espaisseur de la muraille, est d'un pied. Le fonds de la grâde fosse, est vniuersellement conuert d'argile pestrie d'un pied d'espaisseur, afin de retenir l'eau sans perdre par le bas, & au dessus d'icelle, est mis du sablon grossier, fort net & sans terre. Le sablon ne touche à la terre ferme du foisé és costez, ains à iceux est ajointe vne muraille ou rempar d'argille, d'un pied d'espaisseur pour retenir l'eau. Ces trois choses se font à la fois, ne souffrans le pre-marcher l'une de l'autre, c'est asçauoir, le haussset de la muraille du puits, tousiours avec pierre seche ou brique; celle des costez ou le rempar, avec de l'argile; & le combler de l'entredeux, qui est le general de la cisterne, avec du sablon, haussant le tout à niveau, iusqu'à perfection, qui est le bord de la fosse, laquelle, par ce moyen, est recomblee. Lors le puits est acheué de bonne maçonnerie, c'est à dire, ce qui sur-saille hors de terre, est basti à chaux, & sable, où la gueule ou bord est posée, façonnée en pierre de taille tant richement qu'on veut.

L'EAU de la pluye se recueille à la maniere des autres cisternes, par canaux attachez és couuertes du logis, & icelle eau est conduite dans la cisterne remplie de sablon; parmi lequel elle se mesle & se distille dans l'ouuerture du puits, par le trauers des iointes des pierres ou briques non cimentees, pour laquelle cause, la muraille du puits, est bastie sans mortier, l'eau se conferue tres-bien dans le sablon, bonne & fresche, à trauers duquel passant, comme par vn alambic, se purifie. L'on la tire du puits comme des autres communs: & à ce que les seaux employez à ce seruice, n'enleuent le sablon estant au fonds du puits, au detrimet de l'eau, faut là accommoder des pierres, par le rencontre desquelles, les seaux ne puissent toucher au sablon dont l'eau sortira claire & nette. L'argille pour ces vsages-cy, est choisie bonne, sans aucunes pierres, pestrie & battuë à la maniere des tuilliers. L'on en fait des grosses boules, pour en faciliter l'application, lesquelles on iette sur l'œurre avec violence, ainsi escartant l'argile pour l'affermir au lieu, puis à tout les mains, l'on acheue de l'ageancer, tant curieusement qu'aucune ouuerture n'est laissée, ny en bas, ni és costez, à ce que l'eau ne se puisse perdre: & par mesme moyen, engarder que les eaux estrangeres venans de dehors, n'entrent dans la cisterne. Si le lieu de la Cisterne est terre ferme, la fosse est creusée à plomb, à fons de cuue: si mouuante ou sablon, en pente ou en talus, pour s'accommoder où l'on est. A tous pieds de la superficie du plan de la court, du costé de la venue de l'eau, est laissé vn petit puits rond, large en son diametre de deux pieds & demi, profond de quatre à cinq pieds, basti à pierre seche, comme le grand, ou avec de la brique, dans lequel les tuyaux des couuertes du logis, vident l'eau de la pluye: où estant, elle s'eschape, par l'entre-deux des pierres & briques s'allant rendre parmi le sablon, qui la reçoit, ou elle est retenuë par le rempar d'argille, comme a esté dit. Ce petit puits est appellé, Cisternon. Il demeure tousiours couuert d'une pierre de taille, excepté lors que pour le nettoyer des brofsailles que l'eau y peut emmener, l'on le descouure, y remettant aussi tost la pierre qu'on en a tiré les ordures. Est aussi à noter, que le rempar d'argille des costez de la fosse, n'est du tout si haut, que le sablon du corps de la cisterne.

afins demeure bas, de demy pied, afin que l'eau surabondante, apres auoir rempli la cisterne, verse par dessus, & se perde parmi le terrain : autrement, au temps des longues pluyes, tout le lieu demeureroit inondé, avec beaucoup d'importunité. Le dessus du sablon (sans y adiouster aucune argille) est vniuersellement paué avec toute fermeté, comme le reste du plan de la basse-court. l'ay marqué la figure quarree, comme pour exemple, à laquelle n'estans astraits de s'assuietir, l'on peut faire la cisterne de toute autre figure qu'on veut, ronde, triangulaire, pentagone, &c. Selon le lieu où l'on est. Ainsi de la capacité, bien-que la plus grande cisterne est tousiours la meilleure; mesme ceste-cy veut estre plus grande, que les communes, attendu le sablon qui occupe de la place, dont de nécessité conuient le receptacle estre grand, si l'on desire auoir abondance d'eau. Mesme liberté est donnee au puits, touchant la figure & largeur de son ouuerture, pour en disposer à volonté. Voila la cisterne du Seigneur Barbani, qu'il a mis en euidence, à la commodité du public : ce que le Roy ayant reconnu, par priuilege exprés, luy a permis l'edification des Cisternes de telle inuention, durant vingt-cinq ans, priuatiuement à tous autres n'ayans permission de luy.

## LES MARES.

## CHAP. VI.

*Qu'est ce  
que Mare.*

*A quelle vti-  
lité.  
Comment  
faite.*



**S**ONT en seruice, es endroits où defaillent les eaux coulantes, & où y en a de sous-terraines non guieres profondes, avec lesquelles s'ajoint, sans artifice, celles des pluyes, s'assemblans dans vne fosse, pour la prouision de toute l'annee: non pour le boire ordinaire des personnes, car ce sont les puits qui en font le seruice. La Mare donques est vne large fosse, cauee, non à plomb, ains en douce pente de tous costez, afin que (pour aller boire) le bestail y puisse descendre aisement, comme par le bord d'une riuiero. Elle est enfoncée au milieu, toutes fois modérément, où l'eau des sources s'assemble avec celle de la pluye. De nécessité la Mare ne veut estre grande, tant pour l'abondance de l'eau, que pour la qualité : ne pouuant petit receptacle, contenir tant d'eau, ne si bonne, qu'un grand. Car mieux se conserue en bonté, la grande que la petite quantité d'eau, attendu l'air & les vents, qui mieux l'agitent en place ample, qu'en serree. Donques, sans crainte d'exceder, nous ferons la Mare tant grande que pourrons, ressemblant à vn petit estang, sans esparagner, ne le fonds, ne la peine de le cauer. Incontinent l'auoir creutee, nous en pauerons des bords à l'entour, tant auant qu'il sera possible, afin d'euiter d'ensallir l'eau, par le trepis des bestes allans boire, lesquelles marchans sur la terre nuë & mouillée, en l'enleuant avec les pieds gasteroyent la Mare, s'il n'y estoit obuié par le paué, mais avec iceluy quelque bestail qui aille & vienne à la Mare, l'eau en demeurera tousiours en mesme estat. Ceste Mare sera dressée loin des fumiers, pour la netteté de l'eau : car comme auons dit des puits & cisternes, le voisinage des ordures est tousiours preiudiciable, & à gens & à bestes.

*Autre Ma-  
re, & à quel  
usage.*

**O**VTRI ceste Mare-cy, vne autre en sera faicte pour le seruice des canars, oyes, & autres bestes aquatiques, qu'on nourrit en la maison : & pour y mettre

y mettre tremper des cercles, oziers, bois des charruës & semblables de mefnage. Aussi y rouir & naifer du chanvre & du lin, & faire autres seruices. On la prendra grande, pour pouuoir satisfaire à toutes ces choses: seulement pour l'abondance de l'eau, car quant à la bonté, n'est besoin d'y auiser, veu qu'elle n'est destinee pour boire. La figure des Mares sera à la volonté, en cela n'y ayant autre subiection que le lieu, auquel conuient s'accommoder. Car quarees, rondes, ou autres, se rendront. elles tousiours de bon seruice.

## LES BOIS EN GENERAL.

## CHAPITRE VII.

**N**OUS auons veu que c'est que l'eau, en combien de sortes & comment l'on s'en accommode: maintenant traiterons du Bois, pour nous en fournir autant abondamment, & aussi tost, que la Nature le permet: dont la maison s'en rendra tres-bien accommodee. Il est certain que la terre pourueüe d'eau & de bois, est la plus desirable habitatiõ de toutes autres, approchante de la perfection. Mais s'il est question de clocher, comme raremēt void-on les choses de ce monde aller droit, sans toutesfois toucher à l'honneur de l'eau ci deuant representée: ie diray, sous le iugemēt des gens d'esprit, plus supportable estre le defaut de l'eau, que du bois. Et pour mieux m'expliquer, i'ajouste, que plus passable est l'habitation dans la Forest, meublee de toutes sortes de bois, sans y auoir autres eaux, que de cisterne, que celle qui est excellemment bien pourueüe de fontaines, ruisseaux, riuieres, & semblables eaux ageées à plaisir: où pour tout chauffage, on n'a que rhaigrement des arbustes, des racines, des pailles, des gazons, d'herbe, de terre, de fiente de beuf, du charbon de pierre, des ossemens, comme en certains endroits d'Angleterre, de Flandres & ailleurs, où les peuples ne se chauffent que de telles droguerics; mesmes en Frise, & Hollande, où les mottes qu'ils appellent, *Torf*, sont employees à tel vsage. Cela s'entend pour la commodité de l'habitation particuliere, car à la richesse du trafic, ie ne touche, estant ce chose sans fonds, que la nauigation sur les grandes eaux. Si es Forests l'on n'a le plaisir de voir les mignardises des fontaines, on a celui des ombrages, & l'agreable sejour dessus les arbres en toutes saisons, mesmes en Hyuer parans les froidures. Au lieu du contentement de la pesche & du seruice du poisson, est delectation de la chasse & le profit des bestes sauvages qu'on y prend. Il semble que les grands seigneurs par leurs continuels exercices, facent plus de cas de la challe, que de la pesche, Que les Roys mesmes consentent à telle opinion, en ce qu'ils passent plus souuēt le temps à chasser, qu'à pescher, faisans estat d'aller ordinairement à l'assemblee: & tenans en rang honorable pres de leurs personnes le grand Veneur, sans parler de grand Pescheur. Aussi pour ces choses, plus de grandes maisons se treuuent basties dans les forests, que dans, ou ioignant les riuieres: pour la commodité du chauffage avec, qui pour tous hommes est tres-grande, voire en telle reputation est le feu en Hyuer, qu'il est estimé la moitié, de la vie de l'homme. Ce sont les Forests, qui fournissent du bois, pour l'appareil des viandes pour se bastir & meubler, pour faire du charbon, de la chaux des tuiles & briques, des vtenciles de terre & de verre, à fondre les mineraux, & à mille autres choses vtils, necessaires, & plaisantes, comme à retirer

*Discours sur  
telle matiere.*

*Plus de bon-  
nes maisons  
dans les fo-  
rests, que ioi-  
gnant les ri-  
uieres.  
Commodités  
du bois.*

infinité d'oifeaux. Nul ne doute de la santé du fejour és Forests, eftant, au jugement d'un chacun, plus falutaire le fec, que l'humide. En fomme, fans nôbre font les feruices du Bois, duquel nôtre pere-de-famille fe pouruoirra, cas eftant que fon domaine n'en foit meublé. Et quoy qu'en cela y ait de la longueur li eft ce, que pour telle confideration, ne doit-il defifter, d'y mettre la main, avec diligence, s'affeurât que l'attête du fecours n'en fera tant grande, que dans huit ou dix ans, ne la voye avec contentement. Sâs delay donques, commencera à ouurer en cest endroit, à ce que tât plus toft il jouiffe du fruit de fes labeurs, què plus diligent aura esté à planter & esleuer les Arbres.

*Bois fauuage.*

QVAD on parle du Bois en general, s'entend du fauuage: nom appartenant à toutes especes d'arbres qui n'ont esté appriuoisés par artifice, lesquels la terre produit naturellement: dont se forment les grandes Forests, quand par longues guerres, pestes, famines, & autres changemens, esquels les hommes font fuiuets, les païs se deshabitent, & demeurans les terres desertes, se reueftent des plantes fuidites. Mais avec distinction des lieux & des taées: car la Nature accommodant les plantes, donne quartier aux fèches & froides, és montaignes esleuees: aux humides & chaudes, és vallons enfoncez: & és autres composees de ces deux qualitez: là, és plaines temperees. A quoy la propriété du fonds interuenant, cause icy la production d'une forte de plantes, & là d'une autre, selon que la terre se rencontre diuerfement sablonneuse ou argilleuse. Ainsi par iuste despartement, chacune est mise en son rang. Or n'estant question en cest endroit, que de se façonner des Forests, principalement pour l'esperance des bois de haute fustaye, du chauffage, & du Taillis, avec leurs dependances, sans regarder aux fruiçts que pour accessoire: laiffant toute autre confideration, je monstrey moy en d'y paruenir.

*De quels arbres conuient se feruir en cest endroit.*

CE fera en imitant la Nature que fonderons nôtre intention. A telle cause, choisirons d'entre l'infinie multitude des Arbres de ses threfors, les plus propres à nôtre dessein: pour, seuls, estre employez, logez & gouuernez, ainsi qu'il appartient. N'estans que vains efforts, de cuider esleuer des Arbres fauuages, ailleurs & autrement, que leur naturel ne porte, a tout le moins, pour en auoir profit. Pour à cela paruenir, est aussi necessaire d'em-

*Où les planter.*

ployer en Bois, vne partie de vos meilleures terres: ce que sans regret ferez, quand confidererez, quel bien p'ocurez à vostre maison, la rendant par ce moyen, de noble & agreable representation, & pour tousiours, remplie, de Bois, au lieu de desert qu'elle en estoit aparauant, estant contrainct pour la cuisine & pour le chauffage, d'aller chercher loing le Bois, escharcement & à frais excessifs. Par lequel changement, apperra le fonds employé en Bois, feruir autât que celuy qui traueille en bleds, ou en vins, veu que sans aucune despense, cestuy-là donne son reuenu, ou cestuy-cy, ne raporte rien sans employ de semence & grande culture. Parlant des meilleures terres, ie n'entend qu'és moyennes les arbres ne viussent: mais non tant abondamment, ne si toft produiront ils en fonds de moyenne bété, qu'en tout vigoureux. Chose tres-notable pour auancement d'œuvre: car estant vostre lieu desnüé de Bois, pour vous en fournir cherchez le chemin court (non celuy de l'eschole, comme l'on dit) pour tant plustost auoir plaisir de vostre labour. Ce qu'auindra à souhait, & sans ennuyeuse attente, si sans regarder à l'espargne



l'espargne, preferés en ce mefnage, les grasses aux moyennes terres: car des maigrés, ne faut en cest endroit faire nul estat, parce que les arbres n'y pourroyét venir, ou y vehans, n'y viuroyent qu'en langueur & peu d'auancemét. Bien est vray que comme tous Arbres ne font de mesme naturel, aussy y en a aucuns pour supporter mieux que les autres, l'insuffisance du fonds, lesquels arbres distinguerons, pour loger chacun en endroit conuenable. De la quantité de la terre ne peut-on bonnement parler, veu que cela depeit de la volonté d'un chacun, de faire grandes ou petites ses Forests & Taillis. Neantmoins dirai-je, que laissant la Forest à discretion, le Taillis doit estre de vingt cinq ou trente arpens, pour dans peu de temps, secourir la maison: ce qu'il fera dans sept ou huit années, la fournissant de fagottage pour sa prouision, estant de telle mesure, & cultiué comme ie môstrerai. L'endroit le plus propre pour alleoir les Bois, est la partie de vostre domaine la plus esleuee, du costé de Septentrion au regard de vostre maison, pour, n'en estans gueres esloignés, la tenir en abri, & la parer des violences des vents, des froidures en Hyuer, & pour vous y aller rasteschir en Esté, par leurs ombrages. Ne pouuant iustement rencontrer, pour les difficultés, qui communément se presentent, poserez vos Bois es autres endroits les plus approchans de ce dessein, comme s'accordera le mieux.

*De quella cõtenue sera le Taillis.*

*Où dresser les Bois.*

Ces choses expedies, conuient en venir aux Arbres. De la generalité des Arbres, selon nostre dessein, ostetons les fructiers, c'est à dire, ceux qui souffrans l'affranchissement par dessus les autres, sont employés es vergers, retenât pour la fourniture de nos Forests & Taillis, les autres sauuages, qu'on ne peut ou veut apriuoilet. C'est assauoir les *Chastaigners, Chesnes, Lieges, Ormes, Fresnes, Erables, Foussteaux ou Hestres, Sapins, Melezes, Pins, Sycomores, Ifs, Charmes, Tilletz*, dont l'escorce est propre à faire des cordes, comme celle du Meurier-blanc. Cest arbre a donné nom à *Chansills*, belle maison de Mõseigneur le Connestable, comme qui diroit, champ de Tillet, pour son abondance. *Aliziers ou Mycaconliers, Coudriers, Meursiers, Cormiers, ou Sorbiers, Carnouillers, Sureaux, Bouys, Genevres, Caddes, Houx, ou Agrifolium, Bruscs ou Houssons, Genefts, Blais, Arboisiers, Lentisques*, & plusieurs autres especes d'Arbres & d'Arbustes sauuages, croillans dans les forests agrestes, à nous incogneus de nom, se diuersifians autant qu'il y a des particuliers orizons en la terre: lesquels arbres, seroit impossible de discerner entierement par leurs communes appellations, si ce n'est es mesmes lieux de leur origine. En ce rang pouons nous mettre le *Plane, Arbre grand*, plus cogneu en Suisse & es quartiers d'Allemagne, qu'en France: pour la beauté de son ombrage, la blancheur de son bois, & sa facilité à paroistre, dont il se rend recommandable. Toutes lesquelles plantes viennent es endroits secs, & temperés de secheresse & d'humidité, bien que d'air froid & chaud, toutesfois avec requisite distinction, n'estans indifferement tous d'un mesme naturel. Non es aquatiques ni marescageux, qui sont donnés aux *Sauls, Peuplex, Trembles, Aubeaux, Aunoy, Oziers, Bouleaux, Veges* & semblables dits Arbres aquatiques, à la difference des autres appellés secs. Ainsi par ces mots *Sec & Aquatique*, entendrons la fourniture de nos Forests, Taillis, Saufayes, Ramees, & Oze-raies, à ce que sans confusion, les dispositions à propos.

*Distinguer les Arbres par ces mots Sec & Aquatique.*

EN l'edifice du verger, j'ai montré la difficulté de l'ouurage, pour la longueur

Lieu vi.  
Ch. xvii.

gueur qu'il y eschet, auant qu'en auoir contentement. Le mesme pouuons nous dire de la Forest & du Taillis: & tout cela prouient du plât, qui auance ou recule ce mesnage, selô qu'il se trouue grâd ou petit. L'auis dôques de l'vn seruira pour l'autre: c'est que comme pour le verger, recerchons le plus gros plant, & autrement qualifié ainsi qu'il appartient, sans beaucoup nous soucier du mince: de mesme ferons-nous, pour la Forest & pour le Taillis. Car de faillant le plant en qualité ou quantité requise, ce sera aussi aux semences & branches que recourrons, pour en auoir prouision, dont dresserons des pepinieres & bastardieres, à la maniere ia môstree, où ie vous renuoye pout en estre instruit. Cependant noterons; que bien qu'au roole des Arbres secs, peussions ajouster les Poiriers, Pommiers, Cerisiers, Pruniers, & Coigniers, aussi bié que les Chastaigners, Coudriers, Meuriers, Cormiers, & Cornouillers, qui communémét portent fruit: si est-ce, qu'il m'a semblé n'estre bon de les edifier és Forests & Taillis, parce qu'ils appartiennent proprement aux vergers: ioinct que l'abondance du Bois qu'ils donnent, n'est tant grande, qu'elle les doieue faire recercher pour la Forest & le Taillis, ainsi qu'à telle cause, principalemét, fait-on des autres. Mais si par la propriété du fonds les Poiriers, Pommiers, Cerisiers, Pruniers & Coigniers, naturellement s'engeantent en la Forest & au Taillis, ie suis d'auis de les y laisser, pour la bien-téace, sans s'en donner autre peine: la diuersité estant tousiours agreable. N'est incompatible, toutesfois, que parmi les plantes sauuages soyent logés les Chastaigners, Coudriers, Meuriers & Cormiers, nô pour le respect de leur fruit, ains pour le Bois qu'ils donnent en abondance. Leur faisant ces deux qualités-là, tenir rang, & au verger & en la Forest, en se rendans double vtilité.

*Es Forests & Taillis, le Bois est le principal & le fruit l'accessoire.*

*Les Meuriers & Coudriers croissent cost.*

*Distinctions requises.*

N'estant en ce mesnage, qu'accessoire ou parties casuelles, les fruits que ces Arbres donnent, dont aussi grand estat n'en est fait: excepté des chastaignes, seruans & pour les hommes & pour les bestes, telles toutesfois, ne sortans ni en si grande quantité, ne si bonnes, des Forests, que des labourages. Par ce qu'en la Forest, les Chastaigners ne sont ni affranchis ni cultiués à mode de fruitiers, ains tenus en arbres sauuages. La hastiueté, en cest endroit, est tres-recommandable, pour choisir les Arbres de meilleure volôté, & de plus de faculté à produire abôdance de Bois, pour tost rendre seruice. Entre tous les sauuages, à ceci les plus propres sont les Meuriers blancs, apres les Coudriers pour Arbres de leur taille. De ces deux plantes, comme pour auant-coureulés, en attendant d'employer les autres especes d'Arbres sauuages, sera dressé vn Taillis, lequel posé en bon fonds, planté & cultiué en son commencement comme sera monstré, dans peu d'annees satisfera à vostre intention.

C E C I sera pour maxime, fondee sur la raison, *Que plus de bois produisent les Arbres, & plus longuement viennent: plus aussi de nourriture requierent-ils.* A quoy est aiouste, *Que ceux qui tard croissent: tard meurent ou defaillent.* Partans, ce sont ceux-là qu'il conuient loger és meilleurs fonds: aux autres sera donné quartier, à mesure que plus approcheront ou reculeront des qualités susdites. Les *Chesnes, Chastaigners, Ormes, Sapins, Pins, Hêtres, ou Fougreaux, Charmes, & Erables,* sont les arbres qui sous ceste-loy, seront posez és plus feconds terroirs, parce qu'ils abôdent plus en bois, & plus durét, que les autres especes. Sur tous lesquels, les Chesnes emportent le prix, mesmes en longueur de vie, laquelle les Anciens tiennent estre, communément, de

ment, de trois cens ans : assavoir, cent à croistre, cent en estat, & cent à décroistre : ce qu'aisément se croid, par leur monstrueuse grandeur, dont l'accroist n'a peu estre, qu'à la lógue, veu qu'il se pousse assez lentement chacun an. Les Chastaigners n'attingent ce terme-là, ni aussi leur Bois n'est à comparer en bonté, pour le chauffage, à celui des Chesnes: ne cestui-ci, pour la charpenterie, au Bois de Chastaigner, ainsi en telle qualité se compensans l'un l'autre. Mais nó en fruiet, les Chastaignes surpássans d'autát les Glands, qu'il y a de differéce entre la nourriture des hommes, à celle des bestes. L'un & l'autre arbre veulent le bon terroir: Le Chastaigner toutesfois, se contente de moins que le Chesne, profitát assés bien en terroir sablonneux, pourveu qu'il y ait de l'humidité: & les deux veulent que le climatienne vn peu plus du froid, que du chaud, qui est leur naturelle situation. Les Pins, Sapins, Hestres ou Foustaux dits aussi Faux, & les Charnes, sont Arbres de montagne froide, où ils parviennent non seulement en grande, ains en merueilleuse hauteur: dont ne se faut esbahir, si estans contrainctemét posés en quartier chaud, ils demeurent petits avec peu d'accroissement. Exceptés les Pins, qui par benefice de la Nature s'avancét tres bien, sous quel air que ce soit, froid, temperé, chaud: comme les Pinettes de la Prouence & du Languedoc, pres de la mer Mediterranee, mesmes celles d'Aigue-mortes, le preuent suffisamment. Les Meuriers, Coudriers, Ormes, Fresnes, & Erables, s'edifient allés bien es moyennes terres, & lieux temperés de froidure & de chaleur: dont tant pour telle loüable qualité, que pour leur volontaire accroissement, par dessus tous autres, serót choisis pour estre employés à peupler les nouvelles Forests & Taillis, y aioustant les Chastaigners, pour leur ployable nature. Desquels Arbres, generalemét encores fera-on cette subdiuision, qu'és endroits plus froids & humides, soyent mis les Chastaigners, Ormes, Fresnes & Erables, és plus chauds & secs, les Meuriers & Coudriers. Par ce raisonnable assortimét, iouira tost le pere-de-famille, de son labeur: preposant pour sa prochaine vtilité, la hastiueté de ces arbres-ci (notamment des Meuriers & Coudriers, côme a esté dit, d'entre tous autres, ceux-ci estre de meilleure volonté) à la future commodité de ses successeurs: pour lesquels ne laira, toutesfois, selon son climat, de semer & planter des Chesnes, des Hestres, des Pins, des Sapins, & autres Arbres tardifs, de quels lui-mesme, sous la benediction de Dieu, pourra voir de beaux commencemens.

Discours du Chesne & du Chastaigner.

Des Pins, Sapins, &c.

Des Meuriers, Coudriers, &c.

TOUCHANT l'atticle du plant des Arbres sauvages Secs, trois chemins y a-il pour en auoir de toutes sortes: assavoir, de Reiect, de Semences & de Branche, qui est le semblable moyen representé au discours des fruietiers. Le reiect est le plus commun & hastif, la semence, le plus rare & plus tardif, demeurant la branthe entre ces deux extremes. D'ailleurs que de rejets des vieux Arbres, croissans en leurs pieds ou sortans de leurs racines, n'en prendrons-nous des nouueaux (pour auancement d'œuvre, s'y gagnant quatre ou cinq années de temps) si y trouuons le fourniment requis en qualité & en quantité. Mais cela ne se rencontrant que tres-rarement, fait que pour le profit & la bien-seance, recherchons ailleurs qu'és vieilles Forests, des nouueaux Arbres tels qu'il appartient: lesquels de necessité, conuient estre de pareil aage & grandeur: à ce que, par telle egalité, la Forest & le Taillis, également s'accroissent. Autrement la difformité y seroit grande, &

Moyen pour auoir des plants d'Arbres sauvages, secs.



en tueroyent les Arbrisseaux, lors estans par trop tendres. La semant sur l'Esté, se faudra soigneusement prendre garde de preseruer les semailles, auant qu'elles leuēt, de la grande chaleur, en les tenant couuertes, aux plus importantes heures du iour. On les descouuira à l'approche de la nuit, afin de leur faire sentir la fiescheur du serain, pour les recouuir enuiron les sept heures du lendemain, ainsi continuant sept ou huit iours, & en somme iusqu'à ce que vertés qu'elles auront poullé: car moyennant tel ordre, elles sortiront tost de terre: & par l'opportun arrousemēt, en les deschargeaus des mauuaises herbes: les Arbrisseaux s'en auanceront, dont ils passeront gayement le prochain Hyuer. Lettant la semence en terre au mois de Mars ou d'Auril, ne sera besoin de la couuir aucunement: ains la laissant à la merci du temps, se contentera-on de la bien traiter, par artifice requis. A l'autre mois de Mars d'après, les nouveaux Meuriers de la pepiniere seront remués à la bastardiere, pour s'y acheuer de nourrir, iusques à se rendre propres a estre replantés pour la derniere fois, qui sera ayans atteint la grosseur du bras d'un homme robuste. Au discours des fruitiers, a esté amplement monstré comment les Arbrisseaux se gouernent en leur tendre ieunesse: qu'il les conuiet mettre demi pied dans terre, equidistammēt d'un & demi en ligne droicte, les couper deux doigts par dessus, comment serfouër, sarcler, arrouser & esmunder.

*Comment la conduire estant en terre.*

*Quand en transplanter les Arbrisseaux en la bastardiere.*

Tout de mesmes traictés ces Meuriers-ci: pour lesquels tost faite auancer, le vrai secret cōsiste au loger en la bastardiere, & au couper de leurs rameaux en leur commencement. C'est, de les poser au large pour s'accroistre à l'aile, & de s'abstenir de les curer auant qu'estre fort engrossis du pied. Et cependant, leur roigner de la cime de toutes les branches, quelques deux doigts: notamment, ne faillir de couper le maistre tige à six ou sept pieds de terre, ne souffrant de s'en monter plus hautement. Car par ce moyen, la substance en retrogradant, s'employera à nourrir le tronc: laquelle laissée à volōté, inutilement, se conuertiroit en bois, que par apres aussi faudroit couper en plantant l'Arbre, pour la derniere fois: De ce planter aussi, a esté veu comment l'on a à s'y conduire. Et quelle terre le pere-de-famille doit employer en ses Meuriers, j'ai monstré estre celle iugée la plus propre pour le vignoble.

*Moyen assigné pour les faire tost engrossir en la bastardiere.*

*Ceci est notable.*

*Lieu v. chap. xv.*

TOUTE autre semence d'Arbres sauages, est grosse, excepté celle des Cormiers, des Ormes, & de quelques autres. Car ce sont chataignes, glands, & noyaux, qu'on met en terre, au rayon ouuert ou à la fische, cōme a esté dit. Pour la grâdeur de ces semences-ci, on ne remuera les Arbrisseaux en la bastardiere, si ainsi on se resout, ains ce sera en la pepiniere mesme, qu'on acheuera de les esleuer iusqu'au poinct d'estre propres à estre logés: pour uēu qu'ō les seme allés au large & raisonnablement profond, pour prendre bon fondement. Ceste profondeur sera d'enuiron demi pied: & à ce que la semence ne soit estouffée par la pesanteur de la terre, le rayon ne sera acheué de remplir, qu'au preallable les iettons ne soyēt sortis à l'air, & lors en les chauflans

*Des semences des Cormiers, Ormes, &c.*

*Comment les lger en terre.*

*Comment fero enraciner les branches à ce propres.*

se fera commodément. Les branches entacinables, seront posees en la liere, comme celles des fruitiers, & de mesme gouuenees pour en les Arbres: par lequel moyen, & le precedent des semēces, aurés grantantité d'Arbres de plusieurs especes, pour remplir vos Forests & Tail-ont pourrés choisir le plāt qualifié ainsi qu'il appartient, sans estre content d'employer un seul Arbre qui ne vous agtee, tant en abonderés: voire pour ren

*Distinguer  
les races pour  
loger les Ar-  
bres selon  
leur naturel.  
& diuersé-  
ment les cõ-  
duire à la  
serpe, selon ce  
à quey ils  
sont destinés*

pour rédre vostre prouision inespuisable, comme fontaine perenne, si prouignés les Arbres prouignables à l'usage d'aucuns du Verger. La distinction des races & especes des Arbres, & en la pepiniere & en la bastardiere, est necessaire, pour leur aduancement: chacun se trouuant mieux avec son semblable, que s'ils estoÿt confusément meslangez. Aussi distinctemét maniera-on à la serpe les Arbres sauvages, c'est assauoir, en tenant curé le pied de ceux qu'on destine en la Forest: & bien peu toucher aux autres pour les Taillis, lesquels nayans besoin que de brêcheage, suffit qu'on leur laisse du tronc, seulement pour sortir de terre: dont ils s'auancent d'autant plus, que moins de temps ils employent à se rendre replantables, au respect de ceux de la Forest, qui ne peuuent qu'avec le temps, auoir le tige tel que de besoin.

*Le Taillis  
vient dans  
peu de tẽps.*

APRES auoir appresté la matiere des Bois, conuient l'employer. En deux manieres principales, cela se fait, comme a esté touché, en Taillis, & en Forests. Pour l'auancé secours des Taillis, c'est à telle sorte de bois, que premierement l'on s'employe, attendant plus ample seruice du lent accroissement des Forests. Toutes sortes de Bois deürent d'estre exemptes du rauage des bestes, en leur commencement. Patquoi, curieusement conuient clorre les ieunes Arbres, à ce qu'aucun bestail nuisible n'y ait accès: de l'importunité duquel, par ce moyen, non seulement l'on les preseruera, ains du mal que la trop grande frequentation des hommes, apporte aux nouvelles plantes, dont le souuent manier les fait auorter, & en suite mourir.

## LE TAILLIS.

### CHAPITRE VIII.

*Pour un  
preallable  
conuist fer-  
mer le Tail-  
lis.*



**A**R T I C L E du clorre doncques, sera le premier recommandé pour le Taillis, lequel sans estre fermé ne peut subsister, à cause de la bassesse de ses Arbres donnant grande prinse au bestail. De quatre en quatre pieds, ou de cinq en cinq, seront plantés les arbres, afin que par telle petite distance, le Taillis se rende touffu, pour rapporter Bois en abondance, & seruir de retraite aux conills, s'en formant la garenne: dont le Taillis

*Double uti-  
lité du Tail-  
lis.*

*Sa disposi-  
tion & la  
maniere de  
planter les  
Arbres.*

est d'autant plus desirable, que plus on recerche les choses diuersément utiles. A la maniere des vignes, l'on plante ces Arbres-ci, c'est assauoir, en rayon ou fossé ouuert, comblant l'un à mesure qu'on creuse l'autre, dont le fonds se rompt vniuersellement, sans y rester rien de ferme, à l'utilité des Arbres, estendans leurs racines, avec grand auancement, dans la terre mouuee de nouveau. Mais cela engarde d'en faire cuire la terre par le temps, selon la pratique des fruitiers, pour tant mieux receuoir les Arbres: à cause que la place defant, pour sejourner la terre sortie du fossé, pendant qu'icelui demeure ouuert pour se preparer. Si toutesfois l'on veut preferer la preparation de la terre, à son vniuersel remuement, ainsi se pourra faire, mais à telle condition, que d'esloigner les rayons ou fossés l'un de l'autre, de sept à huit pieds, pour, sur ce vuide, reposer la terre pour autant de temps qu'on voudra laisser ouverts les rayons, afin de se cuire par les froidures & chaleurs. Telle distance, espargnera presque la moitié du plant des Arbres, qui pourra estre com



estre commodité, où on l'a escharcement. Et à ce que le Taillis ne demeure defectueux, par estre trop rarement planté, au bout d'un couple d'annees, les nouveaux iettons des arbres seront prouignés dans ce vuide-là, & couchés comme la vigne, lequel rempli, le Taillis s'en trouuera suffisamment fourni. La terre aussi de tel entre-deux des fossés, par ce moyen, se rompra entierement, sans qu'aucune durté y demeure, empeschant le chemin des racines, ains sans destourbier, commodément se logeront-elles dans terre. Cela s'entend des Arbres prouignables, comme Meuriers, Coudriers & autres: car des Chesnes & semblables, qui ne souffrent tel maniment, ne se peut-on seruir en cest endroit. Pour laquelle restriction, & autres raisons suivantes, meilleur est de dresser le Taillis tout d'une venue en le remplissant au commencement, que de delaier en esperance de l'acheuer de fournir par le prouignement au bout de quelque annee. Car, ne l'espargne du plant, ne la cuisson de la terre, ne sont tant considerables, que le retardement de l'œuvre: ne pouuant le Taillis si tost s'agrandir en recouchant au bout d'un couple d'annees le premier iect de ses Arbres, que si sans les destourner, on leur laisse parfaire leur cours. Quant au plant, c'est bien folie de l'espargner, veu la facilité d'en recouurer abondamment par l'ordre que i'ay monstré: & touchant à la prepatation de la terre, la crudité en sera aucunement corrigee, mettant pres des racines des Arbres, en les plantans, de la terre prinse en la superficie du lieu, qui cuitte par les saisons, supplera au defaut de n'auoir tenu quelque temps, ouuertes les fosses, comme se pratique aux vignes, & aux fruitiers, qu'on est contraint de planter precipitamment.

*Quels Arbres peut-on prouigner ici*

*Observations requises.*

Or par quel que soit de ces deux moyens-là, qu'on edifie le Taillis, ce sera sous la distinction des lieux esquels l'on est, chaud ou froid pour tost y mettre la main en climat chaud, & tard en froid, retardant plustost qu'auanceant le planter des ces Arbres, à cause de la sauuagine, qui leur retarde la seve. Le vray temps pour le pays chaud, se remarquera dans l'Hyet: pour le froid, au commencement du Printemps: & pour le temperé dix iours de Ianuier, & autant de Feurier, la Lune estant nouuelle, le temps tendant plus à l'humidité qu'à la secheresse, non toutesfois pluuieux, ni aussi venteux. Ceste obseruation est tres-requise, que de ne confondre les especes des Arbres, ains de les renger à part au Taillis, en quartiers separés, ains que des leur origine aura esté fait, & en la pepiniere & en la bastardiere. Car par ce moyen, les Arbres s'en portent mieux, & la beauté y sera tant plus grande, que meilleur ordre aura esté establi en la disposition du Taillis. Pourra-on neantmoins, se dispenser en ce point, si on veut bigearter le Taillis, en y entrementant diuerses especes d'Arbres pour le decorement, selon le subiet: mais avec le moins de discordance que faire se pourra, en assemblant les arbres qui plus symbolisent en qualités. Comme aussi espargnera-on des allees au Taillis, des labyrinthes, & autre promenoirs de plusieurs sortes, pour tant plus plaissant rendre le lieu, qui ne laissera, pour les gentilleses, d'estre profitable. Vn pied & demi dans terre, seront plantés les Arbres, au parauant ayans esté curieusement arrachés, afin d'en retirer, entieres, les racines, s'il est possible: desquelles la pointe des plus longues, sera vn peu

*Distinction des lieux & des temps, pour planter ces Arbres.*

*Aussi des especes & pourquoy.*

*De quelle profondeur planter les Arbres.*

Leur con-  
duite.

vn peu roignece & des estorces & escorcees, couppe tout ce qui s'y trouuera de corrompu, à ce qu'on n'en enterre rien que de frâc & bien qualifié. Apres auoir applani le rayon avec de la terre du lieu, les Arbres en seront couppez, quatre doigts au dessus, ne souffrant qu'ils sortent de terre plus auant que cela, où faisans leurs iettons, se façonneront à plaisir, pour redre du bois abondamment, dont toutes les parties du Taillis en seront remplies. La maistrise pour tost auoir plaisir & profit du Bois nouvellement planté, est, de le haster à s'accroistre par bon & frequent labourage, ne souffrant habiter entre les arbres, aucune herbe ne racine nuisible, de peur de succer la substance de la terre destinee pour le bois. Et à ce que cela se face à frais moderés, pour vne seule fois, le fonds sera entierement rompu, renuersant toute la terre s'en dessus dessous, si ia n'a esté fait en plantant les Arbres. Par ce moyen la terre du fonds sortant au dessus, pour sa crudité, ne pourra engendrer herbagés qui puissent nuire deuant qu'estre cuite par l'air, où y va du temps pendant lequel, les Arbres accreus, leurs rameaux occupans tout le vuide, opprimeront toutes plantes estrangeres qui se voudroyent fourrer au Taillis. Les engardera aussi de s'y engeancer, le marrer trois fois l'annee, vne en Hyuer, deux au Printemps & commencement d'Esté. Despense qui ne sera ennuieuse, puis qu'elle ne s'employera que durant quatre ou cinq annees: au bout desquelles, cessant, cessera aussi tout autre soin pour le Taillis, que le requis pour sa conseruation, afin que par aucun euenement, le Bois ne se desgaste.

Soin qu'on  
doit auoir  
du Taillis.

## LA FOREST, QV BOIS DE HAVTE FVSTATE.

### CHAPITRE IX.



**A** DIVERS E situation des Bois, met diuersité entre ceux du Taillis & de la Forest, car selon que les Arbres sont plantés pres ou loin l'vn de l'autre, peu ou prou s'accroissent ils. Tous les sauages se ployent en Taillis, mais c'est du particulier naturel d'aucuns se conuertir en Forest, qu'à tel effect l'on choisit & employe. La Forest se distingue en Bois de chauffage & de haute fustaye, l'vn & l'autre se façonant d'Arbre de mesme race, toutesfois de diuerses especes, selon qu'à cela se trouuent diuersement ployables.

Des chesnes,  
& de ses e-  
speces.

Du Chesne.

**E**NTRE les Arbres sauages, les Chesnes abondent en especes, desquelles les trois plus apparentes, sont les suivantes, dont parlerons sans nous arrester au grand denombrement des Arbres à gland de Pline *Quercus*, *Robur*, & *Ilex*, sont ainsi en Latin dittes ces trois especes de Chesne, & ce nom-ci, particulierement donné au *Quercus*, estant le *Robur*, appellé *Roure*, & l'*Ilex*, l'*Yeuze*. Le Chesne iette ses forces plus en tige, qu'en branches, montant en droite & grande hauteur. De telle engeance en remarque-on encores deux especes, differentes seulement en ce, que le tronc de l'vne atteint iusques à sept ou huit toises, estant en fonds, qui lui agree, & l'autre ne passe plus outre, que de quatre à cinq. De ces deux sortes, celle là produit moins de branches, que plus s'allonge en tige, ressemblans à bouquets sor-

tans.

tans à la cime du tronc. Ce sont aussi ceux-là, le moins occupans de place, & qui plus serrément veulent estre plantez: voire desirer ils estre pressez en la forest, & par là, contraincts de monter en haut cerchans la faueur du Soleil, selon leur naturel. Et l'une & l'autre sorte, à bon droit, appellees, bois de haute fustaye, sont propres en bastimens, pour couuertures, planchers, en meubles & autres ouvrages de charpenterie & menuiserie: aussi es appuis de vignes, leurs perches & eschalats sont fort seruiables. Les forests de la France, sont plus fournies de ces deux sortes-cy de chesne, que des autres: d'où à plaisir tire-on de tel bois, pour tous vsages: desirable pour sa blancheur, madreure, facilité à mettre, & à se conseruer en œuure. Le Roure est le vray bois de chauffage, arbre plus abondant en brancheage, que nul autre. Il a pour fondement, de grosses & fortes racines, rampans à fleur de terre. La tronc fort & robuste, duquel mot son nom est tiré, massif, dur, grossier, assés court. Est garni de bon nombre de grandes & puissantes branches, nouëses, tortues, escartees, & espandues par dessus la fourcheure de l'arbre, occupans grande place. L'Yeuse ressemble plus au Roure qu'au chesne, estant son bois dur & solide, & s'estendant plus en brancheage, qu'à monter droitement en haut: en fueillage, rien du tout à aucun d'eux, car il se le conserue vert toute l'annee comme l'Oliuier, pour laquelle cause, est il aussi appellé, en France, chesne-vert, au lieu que, & le Roure & le Chesne, le laschent fené, comme la pluspart des autres arbres. En ce symbolisent ils par ensemble, que de produire du gland, mais plus petit le rend l'Yeuse, que, ne le Roure, ne le Chesne. Par ce mot, *Ilex*, est aussi entendu l'aibrisseau portant la graine d'escarlate, ou vermillon, dont telles plantes sont dittes *Coccifera arbores*, & par les tainturiers, *Cochenille*. Les Arabes en appellent la graine, *Kermes*, & le vulgaire, *Cramoisie*, la couleur qu'elle fait, cōme voulant dire, *Kermesie*. Le Houx ou Mesplier sauuaage autrement, *Aquifolium*, est de ce rang. De ces trois especes d'*Ilex*, s'en void abondamment en Languedoc, premiere en plusieurs endroits des grandes Forests: & de la seconde vers Montpellier es lieux deserts laissez en friche, où les pauures gens cueillent en saison la graine de vermillon. Le plus grand desquels Yeuses, tiendra rang en la Forest, qui s'en rendra tres-belle, pour la verueur continuë de ses fueilles: comme aussi le taillis composé de tels arbres, ne peut estre que tres-plaisant & profitable avec, receuant en Hyuer, toute sorte de chassé y estant en abri, à cause de telle perenne rameure. Plusieurs sortes de gland, se remarquent es Chesnes en general, lesquelles Pline met en nombre de quatorze, comptant pour vne la faine, produite par le Hestre ou Fousteau, dit en Latin, *Fagus*. Celle difference de glands, est remarquable en toutes qualitez: de grandeur, couleur, figure, pesantueur: l'abondance duquel fruit, & agreste, prouient plus grand des arbres femelles, que des males, à telle occasion, leur sexe ayant esté distingué par les Anciens, comme aussi de tous autres arbres portans fruit, dont les steriles ou de peu de rapport, ont esté estimez, males, & les fertiles, femelles. Au rang des glands, a esté trise la Chastaigne, par Dioscorides, Galien, & autres Antiques, appellee Gland *Sardienne* & *Lo-*

Du Roure.

De l'Yeuse,  
ou Chesne  
vert.Il y a diuer-  
ses especes  
d'*Ilex*.Mattheole.  
l. i. cha. 132.

bonne fin, celuy qui est long en ce temps-là.

*Du Chastaigner  
guer.*

Le Chastaigner abonde en frui&ct sauuage, demeurant en son naturel: & en priué, estant enté où il se plaist autant qu'autre arbre, se rendant par ce moien tres-se&cond. Et bien que cela soit excéder en cest endroit, conuertissant la forest en verger, n'y a que profit neantmoins, & beaucoup de plaisir de voir les forests chargees de chastaigners, rapportans bon fruit, & pour les hommes & pour les bestes. Ioint, que l'affranchissement passant plus outre, se rapporte au bois: qui pour tous ouurages de charpenterie & menuiserie, surpasse autant celui qui n'aura esté enté, que fait le fruit legitime, le bastard. Ce que le pere-de-famille ne mesprisera, veu mesme la facilité d'enter ces arbres-cy, plus grande & moins penible que de nuls autres, comme a esté veu. Pour laquelle cause, fera-il enter de ses chastaigners, bien que dans la forest, autant qu'il pourra: tant pour le respect du frui&ct & du bois, que pour la beauté du ramage, qui se represente tousiours plus beau à la veuë, & en est l'ombrage plus agreable, que de ceux esquels telle curiosité n'aura esté ajoutée. Indifferemment tous chastaigners, ne produisent bois de mesme sorte, montans en tige, & s'elargissans en brancheage, ains diuersement, selon qu'ils sont plantez. Car les chastaigners de bon naturel, & plantés en fond qui leur agree, estans pressés, s'en montent fort hautement, comme de six à sept toises & d'auantage: dont sont faites des poutres pour bastimens és planchers & couuertures, du tout bonnes: ne cedans pas mesme au sapin, ni à autre arbre, de quelle espee que ce soit, principalement pour la duree, car quât à la beauté, le sapin le precede, à cause de la blancheur de son bois. Et touchant au brancheage ils en rendent en grande abondance la terre & l'air leur agreés. Ainsi auient des Ormes, des Pins, des Sapins, & semblables grands arbres, qu'on loge en la forest, tant plus serrément, que plus l'on les veut faire allonger en tige, pour bois de haute fustaie. Entre lesquels arbres, le Sapin, en Latin dit. *Abies*, surpasse tous autres en hauteur, & à seruir en bastiment, ne ployant iamais sous le faix. En plus large distance les conuendra planter, si on ne regarde qu'au chauffage, pour auoir abondance de brâches, qu'on coupe à telle occasion. Tous ces plantemens se font à volôté, toutesfois sous la particuliere proprieté des arbres, & remarque du terroir, qui imposent loy à ce mesnage, pour s'y assujettir; de peur que voulant efforcer le naturel de l'un & de l'autre, on ne rende vaine l'entreprise du dresser la forest. Au fonds bien choisi les Roures & Yeuses seront conuenablement

*Distance par  
entre les Rou-  
res & Yeuses  
Celle des  
Chesnes.*

plantés, de quatre à cinq toises de distance, pour donner liêt aux branches de s'accroître & eslargir. Aux chesnes les plus hauts, suffira de huit à neuf pieds d'entre-deux: les autres tenans le milieu, seront moiennement serrés; comme de douze à treize pieds de distance. Cela soit dit pour tous arbres, desquels l'on se veut seruir en la forest, afin de les poser tant près ou loin l'un de l'autre, qu'on verra estre à propos. A quoi l'homme d'entendement pouruoirà par sa prudence, comme aussi choisira-il les arbres dont il composera sa forest, les plus soitables pour son terroir.

*Planter sepa-  
rément les  
espees des  
Arbres.*

DE ranger sepatément les especes des arbres, a esté monstré combien telle singularité cause de beauté & d'ajncement és taillis. En cest endroit, telle distinction n'est moins louïable, que plaisante, voyant les belles chesnaies d'un costé: de l'autre les Chastenaies, les Ormaies, les Coudraies, les Frel-

les Fresnaies: & si le pays porte, les Pinnettes & Sapinnetes, & autres assemblées d'Arbres, par races faisans des corps separez. Diuisez seulement par grandes & droictes allées, pour s'y promener, à pied, à cheual, & y dresser des jeux de paillemail, & autres gentilleses. Et afin d'auoir des Foreits de toutes sortes, pourra-on meslanger, en aucuns endroits, des Arbres de diuerses especes, pour rendre la forest plus agreste, selon que la qualité de telle partie de domaine le requerra. Mais ce sera, en auoisinant les arbres avec le moins de discordance que faire se pourra, recherchant ceux qui mieux symbolisent par-entre'eux, pour les planter par-ensemble avec profit. Les Yeuses pourront estre parmi les Chesnes, les Charmes avec les Hestres, les Ormes avec les Erables & Fresnes: les Coudriers avec les Meuriers: les Pins avec les Sapins & Melezes, & ainsi meslangera-on quelques autres, qu'un chascun pourra remarquer selon son lieu, eu esgard à l'experience que la Nature mesme en fait tous les iours. Les arbustes d'infinites especes, de nom & sans nom, sierront bien parmi les grands arbres, rendans touffue la Forest, à la commodité de la chasse, & du fagotage qu'on tirera pour la maison. En certains quartiers, les arbustes s'adousteront, non vniuersellement par tout, afin que disposant la Forest de diuerses sortes, elle s'en represente plus plaisante, que d'une seule ordonnance, selon la raison de la diuersité. Planter les arbres à la quinqu'once & droictemēt alignés par réges, est chose magnifique: mais aussi il semble que ce soit excéder en delicatelle, cela appartenāt plus tost aux arbres fructiers & priués, qu'aux steriles & sauvages, pour la rusticité requise es boscages & forests; lesquelles, plus se peuplēt de gibier, que plus espesement & dru, y sont les arbres. Or quelque petite distāce qu'ayēt les arbres par entr'eux, estās alignés, en tous sens, ne se montrent-ils tāt serrés, que confusēmēt plātés, quoi que largemēt. D'autāt que la veuē passant par les allées d'entre-deux rāgs, ne s'arreste par le rencōtre des arbres, lesquels lui faisans place, se couurēt le trōc l'un de l'autre. Chose qui n'auēt ainsi en l'assemblage des arbres confusēmēt plātés: car par l'opposition des arbres, la veuē est arrestee tout court, dès l'entree de la forest, & de telle sorte, que n'y pouuāt pēnētrer auāt, il semble que la forest soit fort touffue & espesēmēt plantee, biē que ses arbres soiēt mis par grāde distāce, & fort esloignés l'un de l'autre. Et cheāt par de quelque arbre de la forest alignee (cōme toutes choses sont perissables) elle se recognoit incontinent qu'un seul arbre aura defailli, avec autāt de difformité, que quād vne dēt de la bouche faulte hors de son rāg. Ce qui est sans remede aucun, d'autāt qu'il n'est possible de replanter des nouveaux arbres en leur place, ne se pouuās reprendre parmi les vieux. Tels defauts se remarquēt notoiremēt es belles chesnaies de plusieurs grādes maisons de ce Roiaume, qu'avec soin les Ancestres ont fait aligner, aiās demeure en parfaite beauté, autāt longuemēt que leurs arbres se sont cōportez, vnīs & viuans ensemble, non d'auantage: car dez-aussi tost qu'aucuns d'eux ont quittē leurs rāgs, ç'a estē dez lors mesmes, que les chesnaies ont commēcē à descheoir de leur lustre, augmentans en laideur par le temps, à mesure de la descheute des arbres. Pertes qu'on ne craint en la forest confusēmēt plantee, par n'y paroistre telles defectuositez: dont le plaisir s'y entretient plus longuemēt, qu'ez autres. Pour laquelle cause, plantera-on la forest confusēmēt, distinguant toutesfois les races & especes des arbres: car

*Les meslāger  
&  
A quelle cō-  
dition.*

*Aligner les  
Arbres en la  
Forest.*

*Discours sur  
le plāter des  
arbres en a-  
lignemēt &  
confusion.*

outre la susdite consideration, s'espargne le soin continuel d'en entretenir les arbres en leur parfaite vigueur. De là sort ceste liberté, que sans grande tare, ne toucher à l'honneur de la Forest, pour baltir, & autres causes, l'on y pourra couper des Arbres, par-cy par-là, és endroits les plus touffus. Atoutant à ce profit, le plaisir du promenoir par des grandes allees qu'on espargnera à trauers de la forest en diuers endroits, comme a esté dit ailleurs. Et à ce qu'aucune partie d'ornement ne defaile en la Forest, sera bon d'en aligner les arbres en certains quartiers les plus plats: car par telle diuersité, la forest se rendra du tout magnifique, en laquelle aiant à choisir de promenoir, y trouuera-on plus de plaisir, que si elle estoit toute disposée d'une seule sorte. Ce sera, neantmoins, sous telle subjection, que de conferuer chèrement les arbres plantés à la ligne, pour la bien-seance, les tenans curés par le pied, & moderement eslaguez par les branches. Dez le commencement de la forest, se prendra-on garde, d'en faire viure les arbres, c'est à dire, durant leurs trois premières années, donner ordre, par bonne eulture; de les garder de mourir, ou d'en remettre des vifs en la place des morts: pour la vanité du remede, passé ce temps-là, ne se pouuans reprendre les ieunes arbres, parmi la foule de ceux de plus grand aage.

Au 1. Lieu  
Ch. 17.

La maniere  
de planter  
ces arbres.

QUANT au planter des arbres, il a esté ja monsté comment il se doit faire. Par trous separez les fosses seront faictes, & de grande largeur, pour donner place aux racines des arbres, de s'estendre à l'aile. De cinq à six pieds est leur droite mesure, cela s'entend pour les arbres qu'on veut planter au large, car pour les serrez, le rayon est plus commode & de meilleur prix que les fosses separees, dans lesquels rayons ou fossez longs, se logent les racines des arbres, avec beaucoup d'auancement. Plus profondement seront les arbres plantez en terre pendante & sablonneuse, qu'en platte & argilleuse, dont le moins les profondes dans terre, sera d'un pied & demy, & le plus, de deux. La plus raisonnable grosseur du plant de ces arbres-cy, est comme du bras d'un homme robuste, moindre n'estant de grande vilité, pour la foiblesse, qui causeroit trop de retardement és arbres; dont le planter n'en pourroit auoir plaisir, par s'escouler l'aage de l'homme, auant que les arbres soyent paruenus à quelque moderé auancement. Plus grande sera-elle bonne, voire jusques à la iambe, pourueu que l'arbre ait l'escorce tendre, manifestant sa ieunesse: car d'en planter des enueillis, ne seroit qu'autant de peste.

De quelle  
grosseur.

De quelle  
hauteur con-  
uient tenir  
leur tige.

AINSI qualifiez les nouveaux arbres, n'auront besoin d'appuis, car d'eux-mesmes resisteront aux vents: outre laquelle espargne, s'euite aussi le mal que leur cause souuentefois l'approche des paux, quand par trop rude attouchement & violence des vents, les arbres sont ecorcez. Cinq ou six pieds sur terre seront couppés les arbres en les plantant, pour là jeter leur premier branchage: duquel rien ne sera osté de trois ans, de peur que contraignant les arbres de s'en monter trop tost, leur pied n'en restât foible, à la ruine de la plante. Mais passé ce terme là, l'arbre ja fortifié, en sera le tronc curé, & en suite nettement tenu: comme aussi seront eslaguees les branches, deschargeant l'arbre du superflu. Diuersément on esmundra ces arbres-cy, selonc leurs diuerses fins. Si ce sont Arbres dont l'on desire faire haute tustaye, à fine force de nettoier on les fera allonger, sous toutesfois

Comme les  
esmunders.



toutesfois, le naturel de la plante & la presse du lieu. Si de chauffage, de quelque espece que ce soit, en laissant les branches, & que les arbres soyent posez au large, on se satisfera. Et ainsi tirerez de vos arbres, le service esperé.

NON plus que les fruidictes, ces arbres sauvages ne peuvent beaucoup avancer sans culture. Pour laquelle cause, nous les cultiverons diligemment durant leurs premieres années, & iusqu'à ce, qu'agrandis, ils oppriment toutes herbes & plantes contraires à leur accroissement. Le moyen de parvenir à telle culture avec espargne, est celuy mesme des fruidictes, representé en plusieurs sortes, comme des iardinages, des grains, des vignes: aucuns desquels l'on employera en cest endroit selon que le mieux s'accordera, pour auoir tost plaisir des Forests. La vertu de la culture se manifestant, non seulement aux bois des arbres sauvages, ains à leurs fruits: mesmement, aux glands, qui en plus grande abondance & plus grosses sortent des Chesnes du labourage, que des Forests agrestes.

*Est necessaire de les cultiver*

ENCORES que les arrousemens ne soyent necessaires, ni es Tailis, ni es Forests, pour le naturel de leurs arbres, si leur seruent-ils de grand ornement, voire & d'accroist, quand ils sont opportunement arrousez, n'atteinans jamais en parfaite grandeur, les plantes endurans la soif, au cours de leur vie, ains seulement celles, qui par bon temperament sont entretenues. Qui n'aura doncques son terroir tant felice, que de le pouuoir arrouser à la volonte, en cest endroit se seruira de l'eau, la faisant decouler auprez des arbres, par petits canaux à ce appropriez, lors que par la secheresse de la saison, toutes plantes desirent l'humour. Non en autre temps les ferez boire, ne jamais permettrez l'eau croupir es pieds des arbres, de peur d'en pourrir les racines. Ne ferez aussi ceste faute, que d'arrouser les vieilles Forests nayans accoustumé l'eau pour le danger d'en faire mourir les arbres, cuidant les bien traicter en forçant leur nourriture: ains, que par ma propre experience, vous puis hardiment donner: ains seulement abcuueres les arbres que dez leur jeunesse aurez esleuez par tel traictement.

*De l'arrousement.*

## LES ARBRES AQUATIQUES.

### CHAPITRE IX.

**P**OUR l'utilité de son diuers service, & son facile accroissement, le Bois aquatique est fort recherché. C'est aussi là où l'on recourt, pour, plustost que d'ailleurs, estre secouru de chauffage: car moiennant l'eau, dans peu de temps se rendent les arbres aquatiques, propres à ce service. En appais de vignes, en gentilles des iardins, en cercles pour vaisseaux à vin, en poutres, soliveaux, zis, & à d'autres vsages de bastiment, s'approprient aussi ces arbres: voire c'est sans fin, qu'on en tire des commoditez, comme d'une source, sortant toujours bois apres bois, quand frequemment coupé, les arbres ne cessent de reiecter. Entre les principaux reueyns de la terre, Caton couche le bois aquatique, qu'il commande de bien gouverner, mesme le Saule ou Saulx, au tail-

*Année de Couron.*

ler comme en l'article le plus requis de sa culture.

CINQ sortes principales d'arbres aquatiques y a-il, *Saules, Peupliers, Aunes, Bouleau, Oziers*. Les diuersités des *Saules*, se remarquent à la couleur, aucuns estans blancs, les autres tédans sur le rouge & tané, en leurs feuilles, quant au bois, n'y ayant grande difference. En trois especes est diuisé le *Peuplier*, distinctes par ces mots Latins, *Populus Alba, Nigra, & Libyca*; & en François appelez, *Aubeau, Peuplier, & Tremble* (costuy, oi, dit aussi *Niespe*, en autuns endroits de la Gaule Belgique). so discernans par leurs couleurs & grandeurs. Ce qu'on l'appelle, *Tremble*, vient du continuel mouuement de sa feuille; causé, tant de sa figure pointuë, fendant l'air, que de la longueur de la queue d'icelle, bien que celle qualité se voye aussi en celle des autres *Peupliers*, ayans la feuille contournée d'un costé, mais plus les vns que les autres. Tous lesquels arbres, montent hautement, si à ce on les ploye, plus toutesfois l'*Aubeau* & le *Tremble*, que ni le *Peuplier* ni le *Saule*. Autant qu'autre arbre aquatique, s'allonge l'*Aune*, en d'aucuns endroits, appellee *Uetne*: aussi c'est toute la conformité qu'elle a avec eux, estant singuliere en toutes autres choses, excepté à produire des chatons, qu'elle communique avec le *Saule*: Ressemble au *Coudrier* en feuilles, & à rejeter abondamment du pied. Son Bois de nouveau couppe, est rouge, se blanchissant à l'air tost apres. Est fort propre à supporter les edifices dans l'eau, où il est de perpetuelle duree, s'y endureissant comme pierre: entoiennant qu'il y demeure continuellement sans plus sentir l'air, auquel se pourrit dans peu de temps. De l'escorco de cest Arbre, les *Chapeliers* & *Tanneurs* se seruent à tanner leur ouvrage en couleur noire. Le *Bouleau* se maintient en son dente hauteur. Il s'edifie & joignant les eaux, & un peu esloigné d'icelles, ainsi que le *Peuplier*; duquel, selon aucuns, il est especé, appelle *Bocula*, est Latin. Des jettons de *Bouleau*, se seruoient les Anciens Consuls Romains, en leurs *Fians*; c'est à dire, petits faisceaux de verges, qu'ils faisoient porter deuant eux, signe de souveraineté, par le tesmoignage de Plin; *in hoc non solum, sed etiam in hoc*.

QUANT aux *Oziers*, ils peuuent estre logez, & entre les Arbres, & entre les arbustes aquatiques, pour les diuerses grandeurs de leurs Bois, selon leurs especes, qui sont sans nombre. Y en ayant de plusieurs corps, de grands, de moiens, de petits, de plusieurs couleurs, de noirs, blancs, jaunes, dorez, rouges, tannés, verds; de doux & flexibles, les vns plus que les autres: de francs & de bastards. La *Vege*, *Hammyis*, *Saules* bastards, & autre arbustes aquatiques que la terre produit selon le naturel de son fonds, de son air, & de ses eaux, sont coghez en, de, roole, estans de sympathie avec les precedentes plantes. De tous ces arbustes, on beau-coup de seruire au mespage, mesme outre le chauffage, sont employez à faire des verges à battre la laine & le chanvre, pour quier: à faire des paniers & autres, yans, nalles à prendre du poisson, des cages à toit oiseaux, & autres usages, de tel calibre. Resistent à la violence des riuieres, plantoz en leuss rives, à cause de leurs racines fortes & rarie aux flexibles, qui se rendans souples, & obissent à l'eau, leur passant par dessus sans les rompre.

DE tous les arbres aquatiques, il y en a qui le plus desire l'eau, est l'*Aune*, le moins, sont les *Peupliers*, *Trembles*, & *Boulaux*, demeurans les autres faciles.

faciles à esleuer par tout, pourueu que le lieu ne soit sec : ne pouuans vi-  
 ure sans grande humeur, pour leur naturel Aquatique, dont ils portent  
 le nom. Prez des riuieres, estangs, palus & semblables endroits, est donques  
 la situation de tels arbres, choisissant les quartiers les plus esleuez pour  
 les Peupliers & Trembles, laissant les plus enfoncés, aux Aunes, & les mo-  
 derez, aux Saules. Les Aunes, Aubéaux, Peupliers, & Trembles, seront ban-  
 nis des prairies, pour l'empeschement qu'ils y font, (leurs grosses racines  
 & grands ombrages sucçans la substance de l'herbe :) mais ce seront les  
 Saules qu'on y logera, & sur les bords des canaux des arrousemens, comme  
 d'entre toutes ces plantes-cy, les moins importunes, n'estans leurs racines  
 ne brancheages importunément grandes. Aux Saules ioindra on les Oziers,  
 pour leurs naturels symbolisans ensemble : j'entends les plus grands, car  
 ceux de la moyenne & petite sorte, n'euulent estre exposez tant au large  
 que cela, ains estre ressertez ; afin qu'exempts de l'approche des bestes,  
 sans destourbier, puissent donner leur revenu. Seront aussi tous ces arbres  
 aquatiques, conuenablement logez au long des aqueducts des moulins  
 & arrousemens, & par tout ailleurs où l'eau decoule : ausquels endroits, ne  
 peuuent faillir de faire bonne fin. Et ce sera profiter vne chose perdue, car  
 sans ce mesnage, ne scauroit on où employer le fonds. D'en faire des parti-  
 culieres Saulsaies, Peuplerayes, Aunayes, Ozerayes, est chose tres-belle  
 & requise : car avec le plaisir de voir l'assemblage de grand nombre d'Ar-  
 bres par race separees, tirez ce profit, que sans hazard ne confusion faites  
 tailler chacune espeece d'arbres selon son particulier naturel : en quoy con-  
 siste la maistrise de leur gouuernement. Pour l'accroist n'y ayant grand in-  
 terest, à cause de leur sympathie, dont ils se comportent bien par ensemble.  
 Les ramees ou taillis d'Arbres Aquatiques, sont desirables, attendu leur dou-  
 ble vtilité. Outre le profit de la coupe, d'où procede abondance de Bois,  
 est celuy des connils, où ils se retrayent, & multiplient abondamment, ainsi  
 qu'on le void es riuieres, bien qu'ils n'en sortent si bons, que des ga-  
 rehnes seches.

*Où loger ces  
Arbres.*

*Plaisir &  
profit d'en se-  
parer les ra-  
ces au plan-  
ter.*

Le moyen le plus propre pour planter arbres aquatiques, est de bran-  
 che, si ce n'est l'Aune, qui s'edifie mieux par racine, comme sera mon-  
 stré. La branche sera choisie droite, potie, grosse, comme le col du pied,  
 de la longueur de huit à neuf pieds, pour en fourrer vn couple dans terre.  
 En piquant la terre, avec la fiche deux pieds de profond, commodément  
 loge-on les plantats, remplissant le trou de terre deliée, afin que le vent n'y  
 entre, & les affermissant si bien, qu'ils ne puissent estre esbranlez par aucun  
 euuenement. Avec plus d'auancement, se plantent-ils au rayon ouuert, qu'au-  
 trement, mesme si le terroir est importuné de pierres : auquel cas, le seul  
 moyen de planter ces arbres, est en faisant vn petit fosse ou rayon d'vn pied  
 & demi de large, & de deux de profond : & là sans rien roignet des plantats,  
 les fourrer dedans, remplissant le rayon de bonne terre, en laquelle les ra-  
 cines des plantats, s'estendront dans peu de temps. Estant question de plan-  
 ter à la fiche en piquant, faudra accommoder au trou le plantat, en luy roi-  
 gnant vn peu de ce qui entre dans terre, seulement d'vn costé, luy laissant l'au-  
 tre entier avec son escorce, pour la prendre racines. La capacité du fonds or-  
 donne de la distance requise par-entre ces arbres Aquatiques, afin de la bail-

*Comment les  
planter.*

*À la fiche.*

*Au rayon.*

*De quelle di-  
stance.*

*Considerations necessaires en ce mesnage.*

let plus petite tant plus fertile est la terre : pour plus de bois produire , que l'autre. C'est pourquoy, pres à pres, comme de quatre à six pieds l'vn de l'autre pose-on ces arbres-ci, ioignant les riuieres, en certains endroits, où la terre n'estant que graisse, portee par les rauines, donne grãde abondance de bois. Est de besoin aussi auiser comment l'on a à disposer ces arbres, ou par lignes droictes ou curues, par distances distinctes ou confuses, afin que selon les lieux l'on approprie les arbres, avec vtile mesnage. Si c'est sur fossez, & chauffees, c'est sans dispute qu'il conuient suiure l'ordonnance ja faicte. En endroit non importuné des eaux, ce sera par alignemens & allees droictes, où avec le plaisir des beaux promenoirs, les arbres par iuste distribution du fonds, s'accroissans presque esgalement par ensemble, donnent nettement leur reuenu. Mais ioignant les riuieres, ne se faut amuser à ces choses, pour le danger de perdre & les despenses du planter, & l'esperance de l'auenir, quand les riuieres en colere trouuans le chemin droict dans les allées entre les rangs des arbres, y entrans emportent à vau-leau, les Saussaies & Peupleraiies. chose bien experimentee chez moy. Là confusément seront mis les arbres, pour tant mieux resister aux ragas & inondations, que moins de prise auront les eaux sur eux, ainsi vnis ensemble. Qu'aucun bestail ne se foute parmy ces arbres, nouvellement plantez : tant pour le mal du brouter que du frotter, l'vn & l'autre les faisans desecher dez le commencement : plus certainement neantmoins, cestuicy, que cestui-là, car le trop rude approche des bestes, sur tout des grosses, esbranle tellement les ieunes arbres, que leurs racines s'en rompent.

*Quelle sera leur saillie sur la terre.*

Ne faire sur-saillir de terre ces arbres aquatiques, que six ou sept pieds, comme a esté dit, appartient proprement à ceux de coupe ordinaire pour le chauffage, & autres seruices. Car les destinez à haute fustaie pour bastimens, sont plantez avec toute leur longueur, sans leur roigner rien de la cime, dont ils s'en montent à plaisir : pourueu aussi qu'en les tenans curez le long du tronc, on laisse toute la substance d'iceluy à ce seul jet-là, sans espoir d'en tirer autre bois, que ce peu sortant de tels esmundemens. En somme, du maniment de ces arbres-ci, depend leur seruice. Si on veut faire des ramees, comme de taillis, l'on les plantera espessément : & apres, par la coupe, seront tenus bassement. Si des arbres de haute fustaie, on les plantera vn peu plus largement ; & en les tenans curez, comme a esté dit, prendront la montee. Si du bois de chauffage, & pour en tirer des perches & lattes au support des vignes & ornement des iardins, vn peu plus de place leur donnera-on qu'aux precedens, en leur façonnant la teste de la hauteur dite, d'où sera tiré le reuenu par annees : ausquels desseins conuiendra se refoudre dez le fondement, pour ne faire rien mal à propos. Ces arbres seront tenus nettement leurs deux premieres annees, en les deschargeant de tous jets ou croissans en mauuais endroits, qu'on osterà à la main sans ferrement, durant le Printemps, auant qu'ils soient endurcis.

*Arbre plus d'auancement s'edifie l'Aune par racine, que par branche : donques preferant l'vn à l'autre, du pied des vieilles Aunes, tirera-on des jets ou enracinez, de la grosseur du bras, qu'on plantera vn pied dans*

dans terre, non plus auant: sur laquelle les aiant rondement coupés demi pied, s'accroïstront à plaisir. Ce sera en lieu choisi selon le naturel de ceste plante, c'est à sçauoir, Aquatique ou marefcageux, ne pouuant souffrir la faute d'Eau. Moyennant cela, & que le bestail soit pour iamais banni de l'Aunaie, ne doutés que les Aunes ne s'y accroïssent & multipliét tres-bien: chose qu'on ne pourroit esperer, si les bestes rongeoient les iettons sortans des entours des grandes Aunes: donc y en aiant tousiours abondamment, est necessaire de les conseruer; non tant seulement pour l'esperance d'en tirer du plant, que du Bois pour plusieurs vsages.

La naturel des Aunes, est, de s'accroïstre droictement en haut, pour à quoi leur aider, sera bon de les curer par bas, en leur ostant tous les rejets superflus: non que cela soit necessaire, d'autant que les arbres d'eux-mesmes, sur tout estans plantés pres à pres selon leur desir, les expulsent en les faisans dessécher à mesure que le tige s'en monte en haut. Se prendra-on toutesfois garde, de n'y mettre le fer deuant que les Arbres ayent atteint la grosseur du bras ou de la iambe, de peur de les faire verser par terre, comme a esté dit ailleurs, sur le propos du gouuernement des Arbres de la Forest.

---

## LES ARBVSTES AQUATIQUES.

### CHAPITRE XI.

**S**TANS de diuerses especes, diuersement aussi les loger-  
 on. Les grands Oziets, pourront estre parmi les Saules; mais  
 les moyens & petits, non ailleurs qu'en endroit clos, afin  
 de n'estre expolez au bestail, dont la morsure les fait du tout  
 perir, leur bon seruice, meritant bien tel soin. Diuerse situa-  
 tion souffrent aussi les Oziets, car & en lieu sec & en humide s'accroïssent-  
 ils, toutesfois, avec plus de rapport en cestui-ci, qu'en cestui-là, selon l'ex-  
 perience de tous les iours. Les Oziets moyens & petits, sont les plus desi-  
 rables, à raison des bons liens qu'ils produisent, necessaires à l'attache des  
 vignes, des treilles, des Arbres, des cercles à tonneaux, & à autres diuers &  
 vtiles vsages: ne les rendans si francs ceux de la grande sorte, qu'on loge a-  
 uec les Saulx, comme estans de leur race. Columelle comprend tous les  
 Oziets sous le nom de Saulx, & en fait trois principales especes, qu'il ap-  
 pelle, *Grecs, Gaulois, Sabins*, ou *Amerins*: donnant au premier la couleur  
 blonde ou iaune, au second celle de pourpre, & au dernier la rouge. De  
 plus de couleurs en voyons-nous aujourd'huy, comme a esté representé,  
 selon que toutes choses s'affinent par le temps: se diuersifians aussi les au-  
 tres qualités par artifice. Les Oziets entretenus bassement ayans leur te-  
 ste pres de terre, comme vigne de telle sorte, sont de meilleur rapport  
 que les esleuez, par produire les liens plus longs qu'eux, & en plus grande  
 abondance.

*Anciens nés  
 des Oziets.*

AINSI accommoderons-nous les plus doux, plus flexibles, & plus  
 forts, qui sont les qualités requises à tous Oziets: sans entierement s'ar-  
 rester à

rester à la couleur, de toutes y en aiant de bon seruire, pour les rendre, par ce traitement, encotes valeureux: Des jaunes dorés & des blancs, s'en treuent communément de fort bons, lesquels lon recherchera loigneusement pour s'en engeancer: distinguant aussi ceux qui sont propres à lier les vignes, Arbres, & autres plantes visues, d'avec ceux qui ne sont bons que pour les choses mortes, comme perches, pailleaux des vignes, treillages, cercles à tonneaux & semblables, qui n'aisans besoin que d'estre fermement attachés, ne se soucient pour serrez qu'ils soient: au lieu que les plantes visues, s'offensent par estre trop estreintes. Le peu ou le trop estreindre, ne procedant tousiours de la main du lieur, ains le plus souuent, de la vertu du lien, se resserrant ou se laschant à mesure qu'il se desseche, fait qu'on recherche les diuers naturels des Oziers, pour diuersement les employer selon les ouvrages. De toutes sortes d'Oziers, donques, nous-nous pouruoirons, puis qu'en mesnage on a besoin de tout: les distinguans en l'Ozeraie, par races separees, tant pour l'vtilité, que pour la bien-seance. Et s'accommodera l'Ozeraie non seulement pour le seruire, ains pour le plaisir, si à cel'on destine les Oziers, les disposans en Espaliers, Tonnelles, Berceaux, Cabinets, & semblables gentilleses du dessein de l'habile iardinier, tant l'ozier est ploiable. Ce que l'Ozier s'accroist dans les vignes & terres plus seiches qu'humides, prouient de la facilité de son viuere, s'accommodant par tout: bien que selon le nom d'aquatique qu'il porte, difficilement endure-il la soif. Pour laquelle cause, ne nous affectionnerons après les Oziers, si n'auons l'eau à propos, afin de ne forcer leur naturel: ains seulement nous en fournirons pour la necessité. Au contraire, estant en lieu moite ou arrousé, ferons estat de ce mesnage, & pour le seruire de la maison, & pour les deniers qu'on tire chacun an, de la vente des Oziers. La maniere de planter les Oziers, est celle mesme des autres plâtes aquatiques, assauoir, par branches, les soutrans dâs terre à la fiche ou au raion. En lieu pierreux & sec, c'est de necessité que le raion faut que iouë, en autre endroit, ce sera à volôté, pour employer l'vne ou l'autre sorte: y aiant toutesfois du chois, pour le profit des Oziers, qui se reprennent mieux, & iettent plus de bois, plantés en fosse, que seulement piqués dans terre avec la fiche. Sur toutes les plantes aquatiques, les Oziers craignent la morsure des bestes, c'est pourquoy on les loge en lieux fermés, iardinages, vignobles, & semblables.

PAR mesme ordre plantera-on, le Vege, le Tamaris, l'Ozier sauvage & autres Arbustes aquatiques seruians à plusieurs choses. Mais ce sera en leur donnant quartier, selon leurs particuliers merites: mesmes au bord des eaux pour retenir leur rauages.

Le temps le plus propre à planter toute sorte d'Arbres & Arbustes aquatiques, est à la fin du mois de Ianuier, & par tout celui de Feurier passés les grandes froidures, qui les en dommagent, quand par nouvelle tranche, trouuent entree dans leur grande mouelle.

*Quelli planter ces Arbres & Arbustes*

*Quelle est leur culture.*

TOUCHANT leur culture, grande peine n'y est requise. Car les Saules & Oziers qui sont dans les prez, n'en ont besoin d'aucune: non plus que les autres Arbres plantez pres des eaux. la fertilité du fonds suppléant à leur nourriture. Ioint que le labour ne pourroit là que preiudiciable,



O M E il y a de la difference à edifier generallement les  
 Arbres, pour leurs divers naturels, aussi diuinement en  
 nous nous la deffinit. De la vient que plus libre-  
 ment s'ouppon, durant l'annee, du Bois des Arbres secs,  
 que des aquatiques, auxquels n'ose-on toucher qu'à cer-  
 tain terme picx, de peur de les offenser, tant ils s'at-  
 tachent d'être mallez au lieu qu'ils secc. On va sans grand cer-  
 ceau, avec routesfois moins de respect que la chose ne merite, soit  
 les cieux, d'où s'ouppent auent, que les Arbres en sont lourdement secourus,  
 jusqu'au moeur, s'agisse de liberte, ne faut en en conueque-  
 ans en la ressemblance, s'ouppent les vrayes raisons, c'estelles, se-  
 berce, s'ouppent il à faire les positions de Bois: non jamais en autre  
 temps de l'annee, que dans les Tailles & Forêts, ou ce seroit  
 par nécessité, pour en auoir quelques pieces de Bois, chevrons, perches  
 & semblables, par le moyeu, maintendra il les Arbres en bon estat, pour  
 d'auoir plusieurs generations. Les extrêmes des froidures & chaleurs,  
 sont à craindre, aussi les beries, princes, & piffes, pour  
 n'entendre de couper aucun Bois pendant ces incertitudes. C'est  
 pourquoy, trois saisons de l'annee a-gu remarquer, propres à se remarquer  
 si on s'employe. Le commencement du Printemps, en tous casins & non  
 de l'été.



CHAPITRE XII.  
LA COUPE DES BOIS.

employez.  
 Leurs qui a auie plus profitable usage, tels fonds ne pourroyent estre  
 marcsagux de la terre, ne pourroyent estre espuie pour le labouage. Sa-  
 rage, propre au Bois aquatique, ainsi en remplira tout le trop humide &  
 en choses viles. Comme aussi ne laissera vade aucune partie de son her-  
 riculture le degaue en cet endroit: ain d'employer equiours, les labours  
 certaine des Arbres. Le pere-de-famille auitera donques, que trop de cu-  
 gence, discontinuée pour peu que ce fut, precederoit de bien pres la mort  
 rage, que de nécessité y entendroit employer. Laquelle penible dili-  
 portune dépense, à cause du continué arroulement, & frequen labou-  
 nable à leur naturel. Ce qu'ainsi ne pourroit on essayer sans grande & im-  
 contraire, rapportent tant de Bois, que seulessement dix dans en lieu copue-  
 N'estant possible faire par aucun artifice que cent arbres plantez en endroit sec.  
 secs, est chose trop curieuse, pour le peu de profit qu'on auroit à en esperer.  
 à deffier les Saulaires, Peupliers, & Ananics en lieux montaigneux &  
 que tout d'ye-main, le fonds le cultiue pour les semences. De s'opinaister  
 & en autres semblables endroits: ce qu'on fera sans expresse despen-  
 lement ceux que labouurons, qui sont logés es entours des terres à grains.  
 rauage des eaux, trouuans leurs bords estuez par la culture. Ce seront seu-  
 ciabie, pour l'intereit du soin du pré, & pour le danger de donner prise au  
 74

*Les bñes fais  
sons pour la  
coupe des  
Bois.*

*Sur quels  
Arbres cou-  
per du Bois  
pour le chau-  
frage, & en  
quel point  
de Lune.*

*Cōsideratiōs  
sur la Lune,  
pour les ser-  
uices des  
Bois coupés.*

Au 1. Lieu  
chap. VII.

*Bon mesua-  
ge.*

*Estes les  
Arbres de la  
Forest.*

importunés des iniures des temps. Aufquelles saisons, ferés couper des Bois en vos Forests, ce qu'il faudra pour vos provisions. Auiserés aussi, de ne couper indifféremment par tout, ains és Arbres surchargés de brancheage, esquels l'esmunder est profitable. Le point de la Lune, est remarquable, pour en croissant tailler le Bois de chauffage, & en decours, celui des bastimens. Le croissant vise au profit de l'Arbre, reiettant mieux par apres, que s'il estoit coupé en decours. Et le decours, à la duree du Bois coupé, qui plus longue demeure-elle en œuvre, & moins subiect est-il à vermoulissure, que prins en croissant, comme a esté touché ailleurs. Doncques, puis que le Bois de chauffage se doit bien tost consumer au feu, la consideration de l'Arbre est plus requise que celle des branches conpees. Comme aussi avec raison, doit-on auiser à la duree des Bois du bastiment, par l'obseruation du point de la Lune, puis qu'ainsi l'ont ordonné nos Ancestres. Auquel rang seront mis les Bois seruans és cercles à tonneaux, appuis des vignes & treillage, si toutesfois d'eux-mesmes sont de duree, comme par la France, le chesne y sert fort longuement. Telles restrictions de Lune, n'ont lieu pour le Bois-mort, ne pour le Bois-chablis, qui est le presque abbatu par le vent, car on les peut prendre en tous temps, coupant à pied les Arbres qui ont defailli. De mesmes, les branches qu'on void secher au bout des Arbres, seront ostées à mesure qu'on s'en apperceura. Toutesfois, ce sera profiter à l'arbre, si avec le mort, l'on coupe un peu de vif: d'autant que par ce moien l'Arbre sera incité de se reparer, rejettant de nouveau. Auquel cas, conuendra s'assujettir aux saisons & Lunes remarquées. Il n'est besoin pour l'ordinaire chauffage, et ester entierement les Arbres, ains seulement les carans, en prendre des branches superflües: lesquelles satisferont à la provision d'une bonne maison, estant mediocrement accommodée de Forests: dont les Arbres ne souffrans changement aucun, se representeront tousiours en mesme estat, pourveu aussi, que les branches en loient egale-ment conpees, c'est à dire, autant d'un costé que d'autre, pour egale-ment faire recroistre l'Arbre en se reparrant. A telle cause, generalement par toute la Forest prenez du Bois és Arbres qui auront besoin d'estre nettoyés, afin de faire d'une pierre deux coups: par ainsi les Arbres en vous donnant du chauffage, s'en agrandiront tant plus, pour tousiours fournir nouvelle matiere. Les Arbres qui sont parmi le labourage, seront es-pargnez, tant que le bled semé demeurera au fonds, de peur de l'offenser, par le trepis, en attendant de servir leur quartier, tel empeschement osté. Pendant lequel temps, vous vous fournirez de Bois, outre celui de la Forest, és Arbres qui se trouueront és terres de relais, & par ce moien, sans aucune perte serez satisfait en cest endroit. Si estes malgrement fourni de Bois, faudra manier vos Arbres secs presque comme les aquatiques, en les despouillant entierement du brancheage. Mais ce sera par années, pour à chacune en et ester tel nombre que vostre Forest souffrira: qui pourra estre la quinziesme ou vingtiesme partie, afin de donner loisir aux Arbres de se reuestir, à moindre temps ne la pouuans du tout bien faire, ou ce seroit que par le benefice du fonds, les Arbres reietassent plus que l'ordinaire. Touchant les Arbres de haute fustaye, grande commodité n'en

poués tirer pour le chauffage : par ce que leur principal Bois consiste en tige. Seulement se peut-on servir de quelque peu de branches croissans au long du tronc, que pour les curer, afin de les faire monter en haut, on coupe au besoin.

DE mesme seront gouvernés les Arbres du taillis, touchant la Lune, non en la forme : car ils s'arrestent à esmundet, faut entierement prendre tout le bois de la partie du Taillis, coupable, la taillant pres de terre, selon le naturel du boschage. Cela cause d'y aller plus frequemment qu'ès Forests : car ayans les Arbres leur teste basse, plus de nourriture tirent-ils de la terre, que si elle estoit autant esseeue que ceux de la Forest. De six en six ans, plus ou moins, selon la vigueur du terroir, sera coupé le Taillis, lequel en autant de portions sera desparti, pour chacune annee, en prendre vne, par lequel ordre ne faudrés d'auoir tousiours abondance de Bois. Seroit à souhaiter que iamais aucun bestail n'entraist au Taillis, pour le mal qu'il y cause, & par les dents & par les pieds. Toutesfois, si la necessité contrainct d'autrement le mesnager, auiserez à tout le moins, que le bestail n'approche de trois ans, la partie coupee, à peine de voir deperir vostre Taillis, & d'en attendre en vain les reiets. Les instrumens de ce mesnage sont doloires ou haches bien tranchantes, avec lesquelles le Bois se coupera de tous costez, de peur d'en rien escorcer, n'esclatter. Le Bois coupé pour vostre prouision, sera ferré à couuert, pour là le prendre durant l'annee, selon l'ordinaire besoin. Defaillant logis, force sera d'entasser le Bois à descouuert par grands monceaux bien ferrés, façonnés en pointe ou à dos d'asne, pour parer aucunement la pluye & les neiges. Et à ce que maugré le temps ayez tousiours du Bois sec pour vostre chauffage, sera bon d'en reseruer quelque petite quantité dans la maison à couuert, en certain lieu à ce destiné, lequel on tiendra rempli : en y remettant du Bois prins aux grands monceaux de la campagne, de iour à autre, à mesure qu'on en consume pour le seruice ordinaire. Ainsi sera suppléé au defect des couuertures, n'en ayant à suffisance. Auant qu'entaller le Bois on en fera distinction, non tant des especes des Arbres, que de la qualité des tronçons, mettant d'vn costé les grosses busches & Bois de fente & de moule : de l'autre les fagots, bourrees, & cousterets, qu'aurez de la Forest, ainsi fait accommoder, & treuuez tout cela prest pour vostre seruice, à mesure du besoin, seché & assaisonné à propos. Sur toute vostre quantité de Bois, choisirez le plus propre & duquel aurez assaice pour les cercles des tonneaux à tenir le vin, pour le support de vos vignes, treillages, & Arbres, que ferez ferrer à couuert, pour estre employé en saison.

LES feuilles de plusieurs Arbres des Forests & Taillis seruent à la nourriture du bestail. Celles de l'Orme, & du Frefne, sont les meilleures pour les beufs & chevres, leur en baillant en Hyuer ; non tant pour allonguement de fourrage, que pour friandise de pasture : laquelle le bestail aime auant que l'audine, dont le mesnager fait grand estat. Pour les conseruer n'est besoin de la cueillir, comme l'on fait celle des Meuriers : ains la laisser sur le Bois mesme, qu'on coupe des Arbres en ieunes iertons, les moctans par botceaux, lesquels sechés au Soleil ou à l'ombre, sont portés

*Quand couper le Bois du Taillis.*

*Le bestail est tousiours nuisible au Taillis.*

*Comment estre fourni d'instrumens bien tranchans.*

*Comment accommoder la prouision du chauffage à fause de logis.*

*Distinguer les Bois coupés, pour diuers serui-ces.*

*Des feuilles des Arbres.*

rés reposer à couuert, iusques au besoin. Ce qui se treuve de menu en éstant les Arbres, à l'effect susdit, est mis en boiteaux: n'en éstant aucun, pour ce mesnage, l'on choisira les nouvelles branches propres au fueillage, generalement sur tous les Arbres par-ci par-là, de chascun vn peu, qu'on coupera rés du tronc, ainsi que mieux s'accordera, avec bonnes serpes, comme si on eslaguait des fructiers, dont les Arbres n'en seront nullement incommodés. Le temps de faire prouision de fueille, est, à la fin d'Aoust, ou au commencement de Septembre, en decours de Lune, ce qui se pourra accorder à la coupe de l'Automne, car es autres, n'y peut auoir lieu, estans les Arbres lors despouillés de fueille: Double vtilité tire-on de ce mesnage, car apres que ce bestail a mangé la fueille, le bois restant est porté à la maison pour brusler, qui est autant de gagné pour le chauffage.

*De la vente  
des Bois.*

*Article ne-  
cessaire pour  
la conserva-  
tion des bois.*

*Des escorces,  
&c.*

*Touchant la  
coupe des ar-  
bres aquati-  
ques.*

ESCHEANT de faire vente de bois de chauffage aux marchands pour la fourniture des grosses villes, où ils le transportent par eau, ou par terre, selon les commodités du charroi, ainsi qu'est de l'usage de plusieurs bonnes maisons de ce Roiaume, dont comme d'vn liquide reuenu, se retire abondance de deniers; Auiferez que la douceur de l'argent ne vous deçoie, & l'importunité des marchands ne vous face permettre couper plus de bois, que de la portee de vos Forests: de peur qu'excedant, elles ne demeurent desertes, ou par trop despouillees. Ains plustost, tombant de l'autre extremité, en vendre moins que trop: dont par ce moyen estant riere vous, vos Forests se trouueront toujours bien remplies: & vous restera ceste liberté, que d'en vendre quand il vous plaira. Aussi serez soigneux, de ne souffrir aux coupeurs de Bois l'entree de vos Forests, qu'és temps & point de Lune remarqués: autrement leur auarice vous seroit preindiciable, quand pour gagner temps, ne visans qu'à leur vtilité, prendroyent vos Bois en mauuais saison, dont la Forest auroit à en souffrir. Avec pareille curiosité pouruoitrés à retirer les escorces des ieunes chesnes & autres Arbres, desquelles aurez fait vente aux taneurs & taincturiers: aussi de celles du liege & autres despouilles des Forests, selon la commodité des pays: à ce que ce mesnage soit fait en saison, & avec l'art & la loyauté requises, pour la conseruation des Forests & Taillis, à quoi deuez viser, ayant esgard à l'esperance de l'auenir.

LA crainte d'offenser les Arbres aquatiques, en les taillant, procede de leur grosse mouëlle, laquelle exposee à l'air par la tranche, donne és froidures, entree dedans l'Arbre souuentefois à la ruine. Mal qui n'est tant à craindre és Bois des Forests & Taillis, pour leur robuste force: dont moins retenu va-on en leur coupe, qu'en celle des Aquatiques, comme a esté veu. C'est pourquoy euitant le peril de tout gatter, ne met-on le fer en ces Arbres aquatiques, que, ou deuant, ou apres les froidures. Encores pour la necessité la coupe de deuant l'Hyuer est inuentee: car ayant besoin de Bois, à cause du prochain froid, sans auoir tant d'esgard aux Arbres, qu'à la commodité du chauffage, ne fait-on difficulté d'en couper lors vne partje. Sans laquelle consideration, en autre temps qu'à l'issuë de l'Hyuer, ne penseroit-on tailler aucun Arbre aquatique, pour l'assurance de bien besongner: attendu que passées toutes difficultés, les Arbres se reueient incontinent par la douceur de la prochaine prime-  
vere.

vere. Par tels termes limités, est-on contrainct de faire vne ou deux fois l'année prouision de Bois aquatique; comme du bled, du vin, & autres denrees, où est necessaire de s'arrester, de peur que se voulans dispenser de tailler ces Arbres hors saison, cela ne les fist perir. Estant chose tres-assurée, que peu de Saules se sauuent qu'on esbranche en seve, ou es grandes froidures. Les plus robustes de ces Arbres, seront choisis pour estre coupés deuant l'Huyet, afin de mieux resister aux iniures prochaines, que les ieunes & minces. A quoi aidera l'auancer en telle action, c'est à dire, n'attendre que le mauuais temps presse, ains preuenant, y mettre la main en la bonhaste des restes des iours de l'Automne: par ce moyen la playe sechee & endurcie deuant l'arriuee des froidures, en preseruera les Arbres. En quelle que soit des deux saisons, conuient obseruer le poinct de la Lune, remarqué en la coupe des Arbres des Forests & Taillis, pour ne s'y dispenser. Notoirement la vertu de la Lune se manifeste es Saules; lesquels, plus longues & plus droictes produisent leurs perches taillans les Arbres en croissant, qu'en decours. Du croissant fera-on encôres ce chois, que d'en prendre la meilleure partie, qui est lors que la Lune est en son premier quartier, en paroissant la iuste moitié, droicte & non cornue: ce qui peut estre durant trois iours, non guieres d'auantage. Cela estant de l'experience de plusieurs, que ces Arbres rejettent selon l'estat de la Lune, plus abondamment & plus droictement en la montee, qu'en la descente, & en perfection de droicteure, taillans les Arbres au poinct susdit. La douceur des iours pour telle action est aussi tres-remarquable, ne pouuant souffrir les arbres, aquatiques, d'estre maniez lors qu'il pleut, ou neige tant soit peu, ou bien quand il vente extraordinairement.

*Les Saules craignés d'estre coupés en seve.*

*Commēt obseruer l'estat de la Lune.*

*Et employer les beaux iours, à ceste coupe.*

SELON la portee du fonds les Arbres produisent, plus abondamment en vn endroit qu'en l'autre. Si c'est en fecond terroir, gras & plantureux, de trois en trois ans est le droict tailler de ces Arbres aquatiques, ayant dans ce temps-là, rejetté à suffisance, pour les despouiller. En endroit moins valeureux, vne ou deux années attendra on dauantage, comme l'effect le guidera. Apres la remarque du temps, conuient monstrier la façon de la coupe, où consiste la maistrise de ce mesnage. C'est ce que Caton tant singulierement remarque, & tant soigneusement recommande au mesnager: principalement à l'esgard des Saules, qui le plus que nuls des autres Arbres de cest ordre, craignent le mauuais traitement, comme a esté dit. En la teste des arbres laissera on des chiquots ou tronçons longs de demi pied ou plus, ne souffrant de couper les perches rés du tronc, tant pour euitier que l'air n'entre par la trence dans l'Arbre pour le desseicher, comme l'on void s'en mourir tousiours quelques doigts prés d'icelle, qu'aussi pour donner moien à l'Arbre, de rejetter facilement & tost par le trauers du ieune Bois laissé es chiquots ou tronçons. Dont par là, l'Arbre en se conseruant, se reuest abondamment de nouveau ramage, & tost: produisant plus de Bois dans le mois d'Auril, qu'il n'en pourroit auoir dans celui de May, l'aiant, par trop iuste coupe, contrainct à rejetter par le trauers, de son escorce, dure & enuieillie. Sur la portee du fons, nous-nous resoudrons, donques, des Arbres que deuous taillier par années, pour en chascune en couper

*Commēt soit estelés les Saules & Peuples.*

*Le fôds ordô ne de l'être-deux de la coupe de ces Arbres.*

couper le tiers, le quart, ou autre portion de nostre nombre, telle que de raison. N'estant pas defendu pourtant, d'en prendre quelque perche, chevron, ou autre piece, pour ourages necessaires, hors ce despartement & faisons de la coupe, comme a esté dit des Arbres des Forests & Taillis, sans toutesfois tirer telle liberté en consequence. De mesme seront gouvernez les ramees ou bas Taillis de ces Arbres, & en la coupe, & en la portion de chascune annee, selon l'avis que sur ce l'on aura prins par la suffisance du terroir.

*A trois di-  
mers serui-  
sons employ-  
ez ces Bois  
coupez.*

De la despoille de ces Arbres-ci, en seront faictes trois parties & chascune mise à part. Sçauoir, les plantats pour en conseruer la race: les perches, lattes, paux & autres soutenemens des vignes & ornemens des iardins: & le Bois du chauffage. Les branches destinees à planter, roignees de leur iuste mesure, seront reposeses dans l'eau, iusqu'à ce qu'on les emploie. Les appuis des vignes, retirera-on en lieu conuenable à couuert. Et le reste assorti pour le chauffage, en gros & menu bois, embottellé ainsi qu'il appartient, sera ferré sous couuertes: ou defaillant telle commodité, demeurera entassé dehors en grands monceaux, & autrement accommodé, comme j'ai dit des Bois secs, pour de là le retirer au besoin.

*Des feuilles  
de ces arbres*

LES feuilles de ces Arbres aquatiques, seront cueillies au temps, où & en la mesme façon retirees, que celles des secs, pour de mesme les conseruer en Hyuer, afin d'en paistre le bestail. Desquelles les plus delectables pour le bestail menu, viennent des Saules & Peupliers, spécialement les aigneaux & chevreaux s'en paissent avec plaisir & vtilité.

*De la coupe  
des Oziers*

QUAND j'ai parlé du Bois pour les bastimens, ie n'entens monstter la façon de leur coupe, ni leurs diuers appareils pour la charpenterie & menuiserie, en reseruant le discours pour autre lieu, ains seulement de donner avis au mesnager, de ne souffrir couper aucun Bois pour estre employé en ses ourages, à cause de la consideration de la duree, qu'au poinct de la Lune ci deuant remarqué.

*Comment  
faite.*

TOUCHANT les Oziers, la cueillette de leur rapport est un peu differente de celle des precedentes plantes. D'autant que leur profit consisté, principalement, aux ligatures, sans grand espoir d'en tirer du Bois pour le chauffage. C'est pourquoy chacun an, les despoille-on entierement de leurs iettons: retirant tout ce que les Arbres rapportent en tel temps. Car d'attendre d'auantage, leur engrossissement les rendroit imployables, & par consequent inutiles en ce où ils sont destinez. En quoi ils different des autres plantes aquatiques: aussi en la façon de leur coupe, & en leur temps. Et tout cela pour le regard qu'on a à la duree des Oziers, en œuvre, à laquelle seruent plusieurs annees, mesmement en tines & tonneaux. La façon de leur tranche sera d'estre raze à la teste de l'Arbre, sans y laisser aucus chiquots, comme l'on fait és Saules & Peupliers: d'autant que n'ians les Oziers besoin de gros iettons, comme a esté dit, ains de deliés & subtils, plus minces & plus ploiables sortiront-ils par le trauers du vieil bois & endurci, que ne feroient du nouueau, laissé és chiquots. A quoi aussi aide fort l'estat de la Lune. Car repoussans plus vigoureusement les Arbres taillés en croissant, qu'en decours, ainsi qu'a esté monstté és precedentes: par la taille du decours, la vertu des Oziers à rejetter, est aucunement rabatue, au profit des

*En quel  
poinct de Lu-  
ne.*



des liens ; qui plus souples & fermables en sortent ils , & de plus de duree de croistre , que taillés en croissant. C'est aussi un point notable pour l'augmentation de la valeur des liens , que de les cueillir en parfaite maturité. Parquoy ne seront ronds les Oziers deuant le commencement d'Octobre, que leurs rejets auront atteint leur entier accroissement. Mieux mesnagé sera toutesfois d'attendre l'issuë de l'Hyuer , & pour l'Arbre & pour les liens : car en telle tardiuë coupe, l'Arbre est exempt de la crainte des froidures ; & les liens en seront de tant meilleur seruice, que plus de loisir auront-ils eu , de s'acheuer de nourrir sur leur mere. N'estant toutesfois par telle attente, le pere de famille priuë d'en pouuoir tirer de jour à autre pour les necessités : mais ce sera avec telle consideration, que le moins youcher denant ce terme-là, sera le meilleur.

*En quel tēps.*

Si ceste taille tant raze & iuste , rapporte des liens doux & flexibles, comme l'on desire , aussi leurs meres en reçoient le dommage représenté sur le propos des Saules & des Peupliers , assauoir qu'elles se peinent tres-fort à reproduire de nouveau , & à la longue s'en seichent & tarissent. Pour laquelle perte preuenit , sera bon laisser à la teste de chacun Arbre , un ou deux brins , chascun long de deux ou trois pieds : & les reploians & recourbans par-entre-eux en archet, comme vigne accommodée à lignolet, laisser par là rebourgeonner les Oziers : afin que par la tendreur de ce nouveau Bois , les Oziers se puissent renouueller. En cela aucune sujection n'y a-il, n'estant-on contrainct de reiterer le remede chacun an : ains seulement, lors qu'on s'aperceura la plante se descheant en auoir besoin. Comme aussi est-on en liberté , de couper partie ou le tout de ce renouuellement , quand ou voudra. Par ce moien les Oziers se maintiendront tres-bien, & en estat pour seruir longues annees. Et de ces mesmes brins laissés, en seront prins au bout de deux ou trois annees, du plant pour en faire des nouvelles Oze-raies : ce que preuoiant , on ne recourbera nullement ces brins là , ains les laissera on droictement, afin de plus proprement les accommoder en terre. Les Oziers coupés de leur mere ( le nom d'Ozier estant comun & à la plante & au rejet ) seront incontinent embottelés, c'est à dire, mis en boites ou faisseaux assez grands : & après serrés sous toict à couuert, en lieu non venteux , ni sec , ni aussi humide, ains temperé, pour là estre gardé toute l'année, & là les prendre au besoin. Les plus gros seront refendus en deux, trois ou quatre pieces, selon leur faculté, & mesnage, que pour l'espargne l'on fait és jours pluuieux , le soir & autres heures perduës : pour après estre employés en saison , à lier les cercles des tonneaux à vin, & des cuues : à faire des panniens , des vans , des couuertes de bouteilles, & autres meubles à vigneter, jardiner, pour dresser & entretenir & Arbres & treillages.

*Renouueller les vieux Oziers.*

*Commēt mesnager les Oziers coupés.*

A Y A N T des Oziers qui ne vous agreent ; facilement les changerés par enter. Voire par là conuertirés les Saules en Oziers, en quoi y a de la commodité, non seulement pour l'abondance du bon rapport , ains pour euitter l'importunité du bestail, qui n'a aucune prise és Oziers inserés sur les Saules , pour la hauteur de leur teste. Le canon est la vraie façon de cest enter ; & la fin de Mars ou commencement d'Auril , le meilleur temps. De

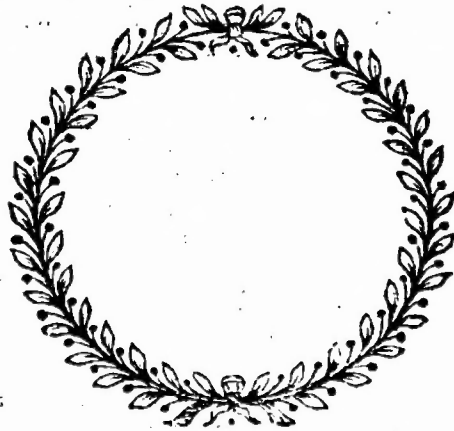
*Enter les Oziers sur les Saules.*

laquelle curiosité m'a semblé bon, vous donner auis, bien que hors du rang des autres entes, pour n'oublier rien de ce qui appartient au manège de ceste vtile plante.

*Morts-bois.*

Pour fin, ie diray, les Iuriconsulres, appeller, mort-Bois, les Arbres, qui ne portent fruit: par là distinguans tous les Arbres sauvages, les vns des autres.

*Fin du Lieu Septiesme.*



LIEV



# LIEV HVICTIESME

D V

THEATRE D'AGRICVLTVE,

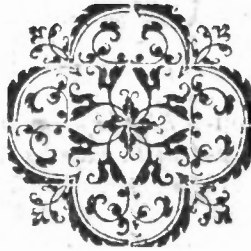
ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DE L'VSAGE DES ALIMENTS, ET DE  
*l'honnête Comportement en la Solitude de la Campagne.*

BBb 2

SOM







L'USAGE DES ALIMENS EN  
*general: particulierement, la prouiston des  
 viures pour toute l'annee.*

CHAPITRE I.

**L**A fin de nostre Agriculture, est d'estre nourry & entretenu des biens que par elle Dieu nous donne, desquels l'usage est d'autant plus agreable à l'homme, que mieux il recognoit la bonté du Pere Celeste, au loin qu'il a de luy fournir, non seulement ses necessitez, ains de delices, autant qu'il en est requis pour se maintenir, & conseruer en bon estat. C'est où se raportent toutes sortes de negoces, que d'auoir dequoi manger, boire, se vestir, se loger, se secourir en maladie, se rejoyr: mais plus particulierement à l'Agriculture, de laquelle, immediatement, sortent les diuers Alimens seruans à ces choses. Or puis que par soigneuse & penible culture, nous tirons de la terre ces riches thresors-là, par necessaire consequence, nous nous deuons instruire du moyen equitable de les employer à la gloire de Dieu, pour vser, & non abuser de ses biens. Et encotes que tout le monde se serue du raport de la Terre, si est-ce qu'avec raison, peuuent estre, & donnez & receus sur telle matiere, des salutaires aduis, d'autant plus rechercha-  
*La terre fournit à toutes les necessitez des hommes.*

blés, que mieux chacun desire de s'accommoder chés soi.  
 Nous faisons nos prouisions en saison, ce n'est pas tout, car avec mesme *Des prouisions.* dextérité, conuient sçauoir nous manier en les detaillans, pour nous en seruir avec liberalité & espargne: à ce que l'honorable & ordinaire despense, continuë son train sans interruption. A tel effect, les bleds sont serrez au grenier, les vins en la caue, les chairs au charnier, les fruiets des Arbres, des jardins, huiles, miels, & semblables, en leurs reseruoirs. Ainsi en gros, vne fois l'an, l'Agriculture remplit la maison, & en menu, chacun jour l'Usage la vuïde. Pour laquelle cause, pouuons-nous dire, avec raison, l'vn des principaux articles de la science du mesnage, estre d'entendre ces choses: où tant plus de profit & honneur nous trouuerons au bout de l'annee, que plus la Recepte aura surpassé la Despense. A quoi le pere & la mere de famille s'estudieront selon leurs distinctes qualitez: à ce que rien ne defaille à leur maison, pour honorablement la maintenir & decorer.

Et d'autant que l'antiquité a ordonné à la Femme, la charge de la maison comme à l'Homme, celle de la campagne; ainsi nos Ancestres ayans disposé des choses rustiques (approprians sagement l'ouurage à l'ouurier) ce sera la mere de famille qui disposera de la distribution des viures pour

l'ordinaire despenſe, avec neantmoins communication de conſeil, & requiſe à tout meſnage bien dreſſé: eſtant quelquefois à propos, ſelon les occurrences que l'Homme die ſon auis & ſe meſſe des moindres choſes de la maiſon, & la Femme dès plus ſerieuſes. Le temps paſſé, quand on vouloit louer vn Homme, on le diſoit, bon labourer. C'eſtoit auſſi lors *la plus grande gloire de la Femme, que d'eſtre eſtimee bonne meſnagere*: laquelle ſouuange le temps n'ayant peu eſteindre, eſt-elle encores en telle reputation, que celui qui ſe veut marier, après les marques de crainte de Dieu, & pudicité, par deſſus toutes autres vertus, cherche en ſa femme le bon meſnage, comme

*Anciennes louanges des hommes, & des femmes.*

*Du Meſnage* article neceſſaire pour la ſeſicité de ſa maiſon. Ce nom de Meſnage eſt donné ſans figure, comme par excellence, à ce dont nous diſcourons en ceſt endroit. Neantmoins, par icelui eſt entenduë toute la famille: particulièrement en pluſieurs endroits de ce Roiaume, les petits enfans ſont appellés, Meſnage. Meſnage auſſi appelle-on les meubles & yteuciles de la maiſon. Et tant neceſſaire en eſt la ſubſtance en toutes actions, que de tel nom, eſt deriué le verbe, Meſnager, dont nous diſons, Meſnager la ſanté, Meſnager l'amitié, la faueur, la proſperité, l'occafion, le temps, le loilir, le plaisir, &c. Plus-grande ri cheſſe ne peut ſouhaiter l'homme en ce monde, après la ſanté, que d'auoir vne femme de bien, de bon ſens, bonne Meſnagere. Telle conduira & instruira bien la famille, tiendra la maiſon remplie de tous biens, pour y viure commodément & honnorablement. Deſ-puis la plus grande Dame, juſques à la plus petite femmelette, à toutes; la vertu du Meſnager reluit, par deſſus toute autre, comme instrument de nous conſeruer la vie. Vne femme meſnagere entrant en vue pauvre maiſon, l'enrichit: Vne deſpenſiere, ou ſaineante deſtruit la riche. La petite maiſon s'agrandit entre les mains de ceſte-là: & entre celles de ceſti-ci, la grande s'appetiſſe. Salomon fait paroître le mari de la bonne meſnagere, entre les principaux hommes de la cité. Dit, que la femme vaillante, eſt la couronne de ſon mari. Qu'elle baſtit ſa maiſon. Qu'elle plante la vigne, Qu'elle ne craint ni le froid, ni la gelee: eſtant elle & ſes enfans veſtus, comme d'eſcarlate. Que la maiſon & les ri cheſſes, ſont de l'heritage des peres, mais la prudente femme, eſt de par l'Eternel. A ces belles paroles profitera noſtre mere-de-famille; & ſe plaira en ſon adminiſtration, ſi elle deſire d'eſtre louée & honorée de ſes voiſins, reuerſee & ſerui de ſes enfans. Si elle fait plus d'eſtat de l'honneſte ri cheſſe, que de la ſale paureté. Si elle aime mieux preſter, qu'emprunter. Si elle prend plaisir de voir touſiours ſa maiſon abondamment pourueü de toutes commoditez, pour s'en ſeruir au viure ordinaire, au recueil des amis, à la neceſſité des maladies, à l'auancement des enfans, aux aumoſnes des pauvres, & aux journalieres occurrences.

*La vertu de meſnager, reluisante en vne femme.*

De ces contentemens jouira la bonne meſnagere, moiençant la benediction de Dieu; & ce avec peu de labour de corps, ains comme pour re-creation, ce ſera ſeulement ſon eſprit, qu'elle emploiera en ſa negotiation, faiſant luſtre de ſa prouidence. Et comme nous auons donné au pere-de-famille, vn bon ſeruiteur pour le ſecôder, auſſi baillerons-nous à la mere-de-famille, vne bonne ſeruante, qui la releuera de beaucoup de peine, (ſa ſuffiſance & ſa fidelité, ne lui eſtans ſuſpectes) à laquelle ne lui commettra, neant

*Vne bonne ſeruante neceſſaire à la mere de famille.*



tra, neantmoins, que ce qu'elle-mesme ne pourroit manier sans trop de travail, & dont se fera souuent rendre compte. De dispenser la mere-de-fa- Au 1. lieu. mille, de se leuer tard, ordinairement, ne se peut, pour les raisons representees ci-deuant, & de peur d'experimenter ce mal, que

*Trop reposer & trop dormir.*

*Font le riche pauvre venir.*

Aussi de l'assuietir à la severité de ceste loi, *D'estre la dernière couchée & la première lence de la maison*, comme aucuns veulent, n'est raisonnable, pour ne l'abandonner à trop de labeur, la privant a escien, de la jouissance, des biens que Dieu lui eslargit, distinguant par là, les ordres, & la difference de la maistresse à la servante; ains ce sera sa santé, qui en ordonnera. A l'œil & à clef, elle s'arrestera, sans rabat, c'est à dire, au Voir & au Serrer: tenant pour certaine maxime, *Que ce que la mesnagere lasche du Regard & de la Main; est mal assuré*, s'entend civilement, sans parler du trop difficile. Moieissant laquelle conduite, sous la faueur celeste, verra sa maison s'accroistre d'année à autre, & avec sa louïange, ses voisins desirer sa hantise & son alliance.

PARTICULARISANT ces choses, *Que* tenant le Pain le premier rang en cest endroit, ce sera à cest aliment-là, ou premierement vifera nostre pere-da famille. Dés la cueillette il en ordonnera, avec distinction des bleds & de leur emploi. D'entre tous les bleds, les meilleurs à la delicatesse du Pain, destinera-il pour la fourniture de sa table, donnant pour l'ordinaire de ses serviteurs & manœuvres, les grains propres pour les bien nourrir avec espargne. Les Fromens excellent tous autres grains à faire bon Pain, lesquels, selon leurs differentes especes, les terres qui les portent, se surmontent les vns les autres en valeur. En diverses Prouinces, la Tozelle qui est froment ras, est à preferer à tout autre, & des barbus, celui qu'on appelle rouge, dit des Anciens, *Far adorem*. Des bleds, donques, les mieux choisis, selon son lieu, nostre pere-de famille se pourvoira, faisant cest honneur à Dieu, d'employer à sô particulier vsage, du plus exquis de sa liberalité. Mais sur tous, choisira-il pour ce service, les bleds qui croissent en la plus legere & plus seche terre de son domaine. Car avec les vins, ont de commun les bleds, de sortir meilleurs & plus substantiels, de fonds maigre & sec, que de gras & humide. Notera aussi pour le Pain de sa table, de faire retirer de la gerbe le bled, à mesure du besoin: d'autât que le bled fraîchement batu, rend le Pain plus blanc & sauoureux, que longuement gardé au grenier. Ce que les boulangers de Paris entendent tres-bien, tel recherchant pour leurs trafiques. Ceste obseruation du battre, est particuliere pour les prouinces esquelles de iour à autre durant l'année, les bleds sont escous dans les granges, non pour les autres, où à la foisen Esté, la recolte s'en fait en la campagne. Or soit ou en gerbe ou en grain, estat certain sera dressé de la despente de la maison pour toute l'année, autât auantageusement, côme l'on void quelques-fois, les extraordinaires consumer grâde partie de la prouiso d. seigneurie, afin que par faute de prouioïce, l'on ne se treuve en peine à l'attiere faisô. Telle prouiso sera mise à part, en gerbe ou en grain, selon le pais, avec distinction requise; d'un costé, pour la premiere table, de l'autre, pour la seconde: mais en lieu si bien

PAIN

*Quels bleds  
meilleurs au  
Pain.*

*Etat des  
bled pour le  
Pain de sou-  
te l'année.*

**PAIN** assenté, qu'elle se conserue sans deschet, contre toutes sortes d'ennemis de bon meynage; hommes & bestes. En pais Meridional, la prouision de l'un & l'autre ordinaire, s'en fait dès la recolte, à la fois, pour toute l'annee. voire à l'aire mesme, ou peu de temps apres dans le grenier. Car sçachant, le pere-de-famille, les terres destinees à son Pain particulier, il en fait charrier les gerbes à l'aire en lieu separé, & de là en bled au grenier, l'ayant au preallable fait cribler & nettoier en perfection, pour en retirer le seul & pur grain. Le bon des cribleures, est meslé avec l'armonie, qui est bled du grossier ordinaire, composé de toutes sortes de grains formens, segles, orges, &c. ainsi tel meslange dit en Latin *Annona*. Aussi y sont ajoutés & les reliefs des semences, lesquelles tout-d'une-main, fait lors reparer, dont il tire beaucoup de repos: par ce moien, serrant sous-clef toutes ses prouisions, de semences, de Pain pour les ordinaires, y comprenant les pauures, mesme pour la nourriture de la poulaille & de ses chiens, qu'il sort du plus grossier de tous ses grains, la faisant retirer en lieu destiné pour la distribution ordinaire de l'Hyuer.

*Discours sur  
les bleds  
vieils &  
frais batuz.*

**P**OUR le Pain du maistre, l'ordre d'employer le bled freschement batu, est tres-bon: pour celui du valet, le longuement gardé en grenier aéré. Il a esté dit le Pain venir plus delicat de cestui-là, que de cestui-ci; la raison procede de certaine humeur que le grain se conserue dans l'espi, estant enuveloppé de sa balle, qui la rapportant au moudre, la farine en demeure parfaitement blanche, à l'vtilité du Pain qui en est fait: à cause que grossierement mouluë (pour l'humidité du bled) se separe mieux du son, qu'estant fort brisée, ainsi que communement se fait de bled sec. Et c'est ce que font les boulangers pour blanchir leur Pain, quand, contrains de se seruir de bled vieil batu, pour en corriger la secheresse, le mouillent l'enuoyant au moulin. A la delicateffe du Pain sert aussi tel sejour du bled en la gerbe, d'autant que là il s'assaisonne & prepare tres-bien, & se conserue nettement sans nulle poussiere, couuert de la balle de l'espi, si que parfaitement net il en sort. Mais aussi moins de Pain en prouient-il, que de bled longuement gardé en grenier, par ce qu'estant cestui-ci endurci par l'air, deuenu sec, par consequent plus facile à moudre, que humide, fait plus de farine, & moins de son, que cestuy-là. Et telle farine est, en suite, aisée à conseruer longuement, à cause de la secheresse, qui vient à grand profit au meynage: attendu que toute farine assaisonnée par longue garde, Panifie mieux, que la recente. Ces considerations feront biaizer en ce meynage. Quoi-qu'en pais Septentrional, le Pain du commun se fera de bled longuement gardé en grenier, pour l'vtilité, se dispensant en cest endroit, d'en faire barre à la fois, la prouision de cinq à six mois laquelle reposee en grenier situé au milieu ou au plus haut de la maison, & là souuent le bled esuenté à la pacfle, au bout de ce temps-là, sera enuoïé au moulin, & la farine en prouenant, auant qu'estre employée, aussi gardera-on longuement. La farine se conseruera en bonté tant qu'on voudra, comme de sept à huit mois & d'auantage, si on la fait faire la Lune estant en decours, si on la tient dans des caiffes de bois reposans en lieu sec, si on y mesle parmi quelque peu du sel: & selon aucuns, s'augmentera de la vingt ou vingt-cinquiesme

*Comment  
conseruer longuement la  
farine.*

cinquiesme partie, si on la retient de l'année en autre, de mois en mois, pour prendre air. C'est chose bien assurée, que la farine ainsi gouvernée, rendra moins de son, & plus de fleur, & en sera le Pain de meilleure garde, & moins sujet à se moisir, qu'aucune autre: à cest article-ci, du moisir regardât le point de la Lune ci-dessus marqué.

AVSSI s'allongera la farine du ménage, de reliefs de la boulangerie du Pain du maître (afin que rien ne se perde de ce qui est utile) mais ce sera apres les avoir repassés en tamis ou bluteaux à ce propos, pour en retirer le meilleur: & le plus grossier s'emploiera à la nourriture de la pouaille, pour ceux, chiens. C'est proprement la charge de la maistresse que le manimét du Pain, comme il semble n'appartenir qu'au maître celui du bled.

Au 1. lieu  
chap. vii.

AV PAIN, donques, aura l'œil la mete-de-famille, pour en tenir la maison fournie ainsi qu'il appartient, afin que tant pour l'ordinaire, que pour la survenue des amis & des extraordinaires reparations, ce tant precieux & necessaire aliment, ne defaille, ni en qualité, ni en quantité: dont elle recevra d'autant plus de contentement & honneur, qu'en l'un & en l'autre, meilleure preuve elle aura fait de sa providence: La bonne chere, procedé principalement du Pain & du vin: car quel traitement pounés-vous recevoir, quoi, que la table soit couverte d'autres bons alimens & viandes exquisés, si l'y a defaut au Pain & au vin? De se pourvoir de Pain chés le boulenger, c'est tracher par trop de l'homme de ville! & puis que nous fournissons la matiere au boulenger, pourquoi n'y adjoüsterons nous la forme? Pour à cela parvenir, la mesnagere du pais Septentrional, pour le Pain de la premiere table, en enuoiera le bled au moulin au partif de la getbe de Meridional, directement du grenier. Mais ce sera après l'auoir si bien fait nettoier de toutes ordures de nielle, de vesce, d'yuroie, de pierres, de gtaois, de poussiere, qu'il reste parfaitement net, sans laquelle curiosité, beau ne bon Pain n'estant à esperer. Le bled de grenier, pour sa siccité, veut estre mouillé auant que moulu; peine qu'on ne se donne pour le fraischement battu: la raison en a esté rendue. Partant, cestni-là sera arrousé d'eau fraische, en le maniat de tous costés si bien, que tout s'en ressent, jusques au dernier grain. Vne pinte d'eau, suffira pour quatre boisseaux de froment, mesure de Paris, qu'on leur fera boire douze ou quinze heures deuant que mettre le bled sous la meule, & ainsi humide, sera converti en farine. Puis qu'il s'agit ici plus de delicatesse que d'espargne, le menfnier sera aisé, de ne briser beaucoup le bled ains moudra grossierement, ne faisant presques que le concasser, à ré que, facilement, le son pur se despoille, se separant de la farine. Le contraire se pratiquera au moudre du bled grossier ordinaire, c'est qu'il sera fort brisé sous la meule, afin que peu de son il reste, pour le profit de ce ménage.

C'est proprement de la charge de la mere de famille.

Quel bled est requis d'arrouser, l'enuoiant au moulin.

Le bled pour le Pain blanc, sera grossierement moulu.

Au contraire celui pour le Pain bis.

EN cest endroit seroit à propos de parler des moulins à moudre les bleds, du diuers naturel des pierres d'ox les meules sont faites, selon les pais, de leur artifice, à eau, à vent, à bras: ce que se réserve à plus de loisir, pour sur telle matiere donner à nostre pere de famille, des pertimens aisé, qu'utilement il pourra employer, estant posé en lieu, dont la commodité des eaux, proximité & abondance des habitans, favorisent ceste espece de ménage.

Vne seruaire robuste pestrira le Pain.

IVSQUE SICI c'est l'esprit qui plus traueille que le corps; au contraire, d'ici en auant, s'est le corps qui plus traueille que l'esprit. Pour laquelle cause, à la

se, à la

**PAIN.** se, à la plus robuste de ses seruanes, donnera charge, la mere de-famille, de boulenger son Pain, le paistrix & parfaite, imitant tant que faire se pourra, les boulangers, dont leur force, d'homme, excellant celle de femme, les fait bien ouurer en cest endroit. Venue que soit la farine du moulin, la seruante la passera, bluttera, & tamisera tant curieusement & bien, que separé le pur son, deux parties de la farine en soient faites, la plus subtile pour le Pain dont est question; & l'autre, pour en faire du Pain roussel, avec d'autre farine de segle, comme sera dit. En cabinet chaud sera la boulangerie, pour l'impossibilité de bien faire en lieu froid: la chaleur favorisant ce mesnage. Toutes sortes de bleds, indifferemment, ne se gouuernent de mesme, leur donnant les terres & climats, diuerses qualitez, dont diuersement aussi conuient les manier. Vouians, plus ou moins, estre brizez au moulin, les vns que les autres: leurs farines aussi, plus qu moins les vnes que les autres, auoir du leuain, du sel, de l'eau, plus chaude ou plus froide, plus ou moins, la paste estre manice & cuiste. Voies recognoit-on telles differences, non seulement de climat à autre, ains de ville en ville, tant Nature est abondante en proprieté: laquelle ne voulant estre contraincte, autre que general aduis ne peut estre icy donné, qui est, de se laisser aller au courant de l'experience. Suiuant laquelle, la seruante s'instruira du moyen qu'elle aura à tenir en ce mesnage: sur quoi s'estant vne fois resoluë, marchant assurément, fera tousiours bon Pain, sans se tromper. Les eaux apparemment manifestent leur vertu en Pain, n'estant possible faire bon Pain, où l'eau ne fauorise l'œuvre, quoi que le bled le mieux choisi, & tiré du meilleur endroit de la contree. C'est l'eau de Gonesse, qui donne reputation au Pain, qu'on transporte de là à Paris, s'il en faut croire les païsans de ce village, où en grande assemblee, j'ay veu Monsieur d'Esternay, leur demander la cause de leur Pain. Cependant, la seruante donnera ordre à son four, pour le faire eschauffer ainu qu'il appartient, mesurant le temps, à ce qu'il se treuve prest quand & la paste, & qu'elle y estant mise à point nommé, le Pain en sorte conuenablement cuit, ne trop, ne peu, ainu que chacun desire. Ce qui ne se peut faire, quand par faute de preuoyance, le four & le Pain ne s'accordent: lors auenant, ou que le Pain est bruslé en la superficie, la crouste haue empeschant l'interieur de se cuire, ou que le pain ne se cuit presque rien, demeurant en paste.

*La qualité de l'eau, se recognoit au Pain.*

*Du four.*

Le four est tres-considerable, pour la difference qu'il y a de four à four: n'estant possible, en autre, que bien qualifié, d'aprester iamais pain de valeur, ne pour le goust, ne pour l'espargne. Lequel particulier mesnage, accouplé avec le moulin, se delibera representier, pour si bien en choisir la matiere, & en ordonner de la forme, que la mere de-famille en aura contentement, tant pour l'appareil du pain, qu'espargne du bois.

*Remarque des pains.*

**TOUCHEANT** la diuerité des Pains, celuy-là recognoistra qui voyageant par ce Royaume, la vouldra curieusement remarquer: causee, non tant par la proprieté des bleds, que par les humeurs & fantasies des peuples. J'ay monstré semblables varietez, entre au maniment du vin, & combien peu de personnes s'accordent, entierement en tel mesnage. De mesmes en est-il du

*Ab m. Lieu Ch. VIII.*

Pain, afin que facions marcher ensemble, les deux plus necessaires Alimens à l'entretien de ceste vie. De telle curiosité, tirerons-nous quelque salutaire aduis

adois, pour nous en servir, si y voyons du jour, taschans continuellement d'apprendre quelque chose, pour le bien de nostre ménage, sans toutesfois nous esloigner de nos accoutumances, que par la guide de la raison. P A I N.

De plusieurs sortes de Pains se fect-on à Paris, aucunes faites dans la ville par les boulangers jurés: autres es villages d'alentour, d'où il y est porté vendre à chacun marché. Le Pain le plus délicat est celui qu'on appelle, pain Molet, que les boulangers font par souffrance, n'estant permis par la police, à cause qu'il est de mauvais ménage, s'y despendant trop. Il est communément petit, & rond: est fort léger, spongieux, & savoureux, à cause du sel qu'on y met, qui le rend moins blanc qu'il ne seroit sans icelui, avecun des autres Pains ni de la ville ni des champs, n'estant du tout rien fait. Le Pain dit Bourgeois, & celui nommé de Chapitre, suivent le molet, n'estans differens par entre-eux, qu'en la figure, le Bourgeois s'esleuant plus en rondeur, que celui de chapitre, qui est plus pressé plus plat: tous deux sont de matiere fort blanche, fort pétris, du poids de seize onces, & du prix d'un sol, quand le festier du bled froment mesure de Paris est à deux escus & demi, augmentant & diminuant le prix non le poids, à mesure de celui du bled: Le Bis blanc suit après; il est un peu gris. Finalement le Bis, qui estant de couleur plus obscure, est aussi de plus petit prix. Il s'en fait d'un sol & de six deniers la piece; comme aussi du bis-blanc, du bourgeois, & de celui de chapitre: mais c'est tousjours sous le reglement du prix du bled, selon les diverses qualités du Pain. Des villages voisins, diverses sortes de Pain apporte-on en ladite ville, dont le plus remarquable est celui de Gonesse. Il est fort blanc & delicat, ne cedant rien au molet estant mangé frais; mais de plus d'un jour n'est agreable. Ce Pain varie en corps, s'en faisant de grands & de petits, de figure ronde platte, où n'y a reglement aucun, non plus qu'au prix, qu'on tient haut & bas, selon qu'on treuve les achepteurs. De mesme est-il du Pain des autres lieux, se diversifiant en corps, en figure, en couleur, en qualité, & en prix, y en ayant de grands, de petits, de ronds, de longs, de blancs, & de gris, pour servir à toutes sortes de personnes. Tous lesquels Pains faits par boulangers, qu'on nomme, estrangers, sont dits, Pain-Chalan (hors-mis celui de Gonesse) qu'on vend à discretion sans autre police, que des places, esquelles les gens de village les portent exposer en vente, où, sans confusion toutes sortes de Pain se voient distinctement. Par aucunes particulieres maisons de Paris, se fait aussi du Pain, qu'on cuit, ou dans le logis mesme, ou chés les boulangers, à usage des autres villes de ce Rojaume. C'est du Pain de ménage, ainsi appellé, qu'on façonne à volonté, mais presque tousjours, tient-il le milieu entre le bis-blanc & le bis. Quant au Pain des villageois d'alentour de Paris, laboureurs, vigneron, & autres manans la terre, il est communément fait de bled meteil, qui est composition de froment & seglé; dont la farine estant finement lassée, s'en façonne de bon Pain pour le mecttaier, la femme & ses enfans, & un second, pour ses valets.

CE CI soit dit comme pour exemple: n'estant mon intention, non-plus que nécessaire, de représenter les particularitez de ce ménage, observées es autres prouinces. N'oublions en cest endroit, de reconnoistre la providence celeste, en ce qu'elle a pourveu son peuple par tout où elle l'a

De ceux de Paris.

P A I N.

elle l'a logé, de ce tant nécessaire & exquis Alimēt de Pain; mais avec grande abondance, voire avec delicatēse, en toute l'estendue de ce Royaume; n'y ayant Prouince où ne se mange du Pain fort exquis. Il est vray, que selō que les contrees sont accommodees de bleds, de mesme y est le pain, plus ou moins beau & bon, delicat ou grossier; mais par tout, le peuple se nourrit & entretient tres-bien, du bled qui croist en sa terre, ou en celle de son voisinage. Dieu ayant donné à chacun, le contentement de sa naturelle nourriture;

Où reposer le  
Pain sortant  
du four.

REVENANT à la seruante de nostre mere-de-famille, apres qu'elle aura tiré son pain du four, le laissera vn peu esuenter, comme pour vn couple d'heures, & apres le reposerà en lieu temperé de secheresse & d'humiditē, net en perfection, à preuue de rats, souris, & poulliete, où se maintiendra tres-bien, tendre & moulet, deux ou trois iouts, & tel là le treuuera la mere-de-famille, pour l'ordinaire, pourueu qu'elle en face cuire deux ou trois fois la semaine; par lequel ordre, mangerez tousiours pain frais, delicat, & sain, ainsi que raisonnablement le bon mesnager desire, aussi

*Pour l'homme, qui est de sejour,*

*Est ordonné le Pain d'un iour.*

QVI ne veut tant delicatement estre serui en Pain, tant finement n'en fera-il laisser la farine: ains y allant retenu, en fera faire du pain de mesnage, nô du tout bien blanc, ains vn peu rouffet, à quoi il treuuera quelque espargne, non toutesfois telle, que le bon & aisē mesnager, se doie prouer du plaisir d'auoir sa table tousiours fournie du plus beau & meilleur pain de la terre: veu mesme qu'en telle curiositē, rien ne se perd, ou tres-peu: d'autant que ce qui reste s'employe vtilement es autres Pains de la maison. Ceste affection-ci d'auoir beau pain s'accouple avec celle des vins, loüable l'vne & l'autre, estant le propre de tout homme d'esprit, que d'ostre exquisement accommodé de ces deux Alimens.

OVTRE le pain blanc de l'ordinaire, plusieurs autres Pains, delicats & friands, se font de la fine fleur de farine, seule & meflangee, dont la mere-de-famille n'en ignorera la façon, par telles gentilleses, manifestant la gentillesse de son esprit; où elle l'employera, & les mains, avec digne ouurage de toute honorable d'ampiselle: pour en pater sa table à la suruenue des amis, pour les malades, pour les enfans, pour opportunément en faire des presens. Fougasses, Bzassa deaux, Fourtillons, Biscuits, Eschaudés, Oublies, Cachemusseaux, Gasteaux, Popelins, Gaufres, Petits-chous, Maccartons, &c. sont les plus communes viandes requises en ce lieu, qu'on façonne diuersement, selon les matieres qu'on a, desquelles la principale est la farine, comme faisant le gros de l'œure.

Divers  
Pains.

Le Pain rouffet vient apres le blanc, puis le bis, fin alimēt celui des chiés, faisant la quatriesme sorte, qu'on use du plus grossier des bleds, & des reliefs des fatines des autres Pains. Telle diuersitē & multiplicité de sortes de Pains, sont necessaires au mesnage, y auant de pres, pour la difference des personnes de la maison (bien que cest vsage ne soit indifferemment receu par tout) auxquelles se treuuent, & de l'aisance & de l'espargne, tout ce qu'on en peut souhaiter. C'estoit l'antique façon de viure de nos premiers Pere-grands, que de manger du Pain de leurs valets, communiquans ensemble, leur nourriture, leur travail, cōme j'ai monstré ailleurs. Mais auioird'hui, que ces actions-

Simplicité  
des Anciens,  
touchant leur  
viure.



là sôt distinguees, & que le temps a fait passer en force de chose jugée, la distinction des ordres; la raison veut, qu'aussi bien au traitement, qu'aux habits & exercices, l'on reconnoisse la difference du maistre au valet, quand mesme ce ne seroit, qu'en euitant confusion, maintenir ceste diuine police, de Commander & d'Obeir. Ne faire que d'un Pain en la maison, est chose, ou trop grossiere ou trop despensiere, telle inegalité empeschant de marcher droit le noble mesnage: n'estant non-plus raisonnable, que le maistre se nourrisse du Pain du valet, que le valet, de celui du maistre. Consideré mesme, que rien ne se perd, ains tout s'employe au mesnage, delicat & grossier, sous telle distinction, que le bon est pour le valet, & le meilleur pour le maistre. Et ce seroit aussi autant se decevoir par brutale auarice, de faire tout l'ordinaire de la maison, de Pain grossier, que par éuentee prodigalité, de n'en faire que de delicat.

PAIN.  
Au 1. Lieu  
Chap. VIII.

Le Pain rouillet est seruy à la table du seigneur, en potage, où il est agreable, & encores profitable à la santé, tenant le ventre lasche, selon les Medecins. Il se fait de pur meteil, composé de froment & de segle, y aioustant, si on veut, quelque partie des restes de la farine du pain blanc, comme a esté dit. Aussi pour la mesme cause de la santé, fait-on du pain bigarré de blâc & de gris, dont les couleurs distinctes, se voyent par litées à trauers du pain, qu'on compose de pâte blanche de froment, & de grise de segle. Du segle seul, se fait de fort bon pain, voire assés blanc, quand par le benefice de la terre, le segle s'approprie à cela, comme se void en plusieurs lieux, & la farine en est subtilement sâsse: mais retenant son naturel, demeure touf iours ventoux de nourriture, dont il est reietté de plusieurs, mesme de ceux qui ne l'ont accoustumé. Tel pain est propre pour gens de moyenne estoffe, qui communément abordent à la maison, avec espargne du blanc, qui n'est pour personnes de qualité.

Pain de deux  
couleurs.

Le Bis est pour le grossier de la famille & minœures qu'on fait de l'annonne, qui est composition de toutes sortes de grains. En pais du tout abondât en bleds, le pain du commun, ne se fait que de vray meteil, voire du seul froment grossierement passé. Mais où l'ô est eschars en grains, soit ou pour le naturel de la terre, ou pour l'infertilité de la saison, l'on employe toute sorte de grains, orges, millers, auoines, iusques aux legumes & fruits des arbres, mesme le gland, quand la pauureté & famine pressent. Il a esté dit n'aguieres combien est requis pour ce pain-cy, d'auoir la farine assaisonnée; d'autre farine, donques, que gardée quelque temps, n'employera on en cest endroit, au contraire de celle du Pain blanc, qui veut estre freschement pestrie. En suite, d'autre Pain l'on ne mangera au grossier mesnage qu'asterruy, par la garde de quelque sepmaine. Ainsi le pain filera longuement pour le bien de la maison. Quant à l'ordre de pestrir & parfaire ce Pain-cy, la farine sâsse, & d'icelle retiré le plus grossier pour le pain des chiens, & en donner de la farine aux pourceaux, & du sô à la pouaille, sera mise en leuain à telle heure du iour, qu'elle soit prestte à pestrir à l'après-soupee, par telle électiô donnât loisir aux seruiteurs (sans destrac de leur iournee) d'aider à la seruante à ce mesnage: auquel de tât meilleure volôté ils s'employeroût, que meilleur pain ils espereront de manger, en bien remuant la pâte, comme de là prouenant le bon appareil du pain. De mesme comme le pain blâc, à point nommé

De pain Bis

Le pain des  
mesnage sera  
mangé dur,  
non iamaie  
tendre.  
Comment fa-  
çoné.

PAIN.

u  
..

nommé sera le four commodément eschauffé, afin qu'à propos, cestuy cy y estant mis pour cuire, il en sorte bien appresté: & qu'après l'auoir esuenté quelques heures, il soit serré en son grenier, nettement & seurement, iusques au besoin, d'où il sera retiré à mesure qu'on l'employera pour la nourriture des seruiteurs & manœuvres, & pour auoinnes aux pauvres. La charge du

*Vn seruiteur  
nommé, aura  
la charge du  
bois pour le  
four.*

four se a donnée à vn seruiteur de la maison lequel nommément à ce destiné, sans s'en fier à ses compagnons, aura soin de le garnir de bois, dès auant si tost que le Pain en sera sorty: afin qu'encore chaud de la precedente cuisson; & là dessus tiel bien fermé, le bois s'y acheue de dessecher & preparer, pour le profit du Pain qui en suite y sera cuit. Ce sera aussi tel seruiteur, qui aidera à la chambriere à enfourner le Pain, si seule, pour son imbecillité, elle ne peut satisfaire à tant de fatigue. Cela s'entend pour le grand four du Pain de mesnage, car pour le petit du Pain blanc, le seruiteur ne s'en meslera aucunement: attendu que, pour son facile manient, la chambriere, sans nulle aide, le conduira avec peu de peine.

*Quel sera le  
corps du pain.  
Discours sur  
ce particulier  
mesnage.*

RES TE pour fin de la prepatation de nostre Pain, à se foudre de son corps, c'est à dire, de quelle grâdeur ou petiteesse l'oïl doit faire, pour le bien de ce mesnage, article moins curieux, que nécessaire: iusques icy j'ay été religieux obseruateur de la coustume, & en ay dit les causes. Maintenant mon auis est: Que autres ne mesnagent bien le Pain, que ceux qui le font petit: & ma raison: Que le petit Pain est fort aisé à dispenser: car estant mesuré au repas d'un homme, autant de Pains serót mis sur la table, qu'il y aura des hommes au repas, & par dessus, quelques vns dauantage, pour supplier aux defauts qu'y pourroyent estre. Ce que tant iustement ne se peut faire du grand, ains y allant incertainemét, l'on en donne presque tous iours trop ou peu. loint, que c'est peine, que de couper le grand Pain, qui est suiui de la perte des mietes qui en cheent en le coupant. Et ce couper aussi, fait euenter le Pain, quand estant entamé, la tranche en demeure exposée à l'aer & la poussiere. Ceste commodité s'y aiouste, que pour l'usage, l'on est contraint manier souuent le grand Pain, & par consequent est moins net, que celuy qui se manie peu. Auantage qui est au petit Pain, lequel, du four est porté directement au grenier, & du grenier à la table. Les raisons contraires sont: Que le petit Pain, est plus dangereux de se perdre, que le grand, le portant & rapportant du four, pour son grand nombre, difficile à tenir compte, sujet à mescompte, & Qu'il se desseche plustost, que le grand. A quoy est respondu, Quel œil & la clef de la mere de famille, artesteront la perte. Quant au dessecher, ce n'est chose qu'on craigne, veu que c'est mesnage, de faire manger le Pain affermy, non iamais frais. Si on allegue la coustume, la replique sera, Qu'il n'y a pas moindre gloire de rōpre la mauuaise coustume, que de garder la bonne. Que c'est notoire espargne, que de dresser estat de la despense journaliere du Pain, & là se tenir: par ce que beaucoup plus facile en est la pratique, en se seruāt du petit, que du grand Pain, reuenāt au soulagemēt de la mere de famille: mesmes estat question d'enuoyer aux champs en diuers lieux, les gousters de ses mercenaires, à diuerses personnes, laboureurs, vigneron, paucurs, vachers, &c. Estant aussi considerable la netteté, qui finira ce discours.

VIN.

VOILA touchant au pain. Quant au Vin, bien que suivant le pro-  
uerbe,

herbe, vne fois l'annee l'on s'appreste à boire, comme a esté dit ailleurs, & qu'en vendanges il ait esté pourueu à toutes sortes de Vins, si est-ce, que de iour à autre, l'on en diuersifie & change, faisant des boissons particulieres pour les banquets, pour les malades & pour autres occasions. D'aucunes desquelles, nous diseurons en cest endroit, afin que nostre pere-de-famille, ayant chés soy, tout ce dont il pourroit auoir besoin, ne soit en peine d'en uoyer à la ville chercher telles delicatesses.

L'HYPOCRAS, est la boisson la plus cogneüe de celles dont nous entendons parler, beaucoup prisee, pour sa valeur. Ainsi est-il composé. Dans trois chopines, mesure de Paris, du plus exquis vin qu'aurez, blanc, ou clairer, seront infusee, vne once de fine canelle, bien choisie, mise en poudre, vne liure de sucre fin concassé, avec vn peu de gingembre puluerisé, & ce pour sept ou huit heures, repofans toutes ces choses, dans vn vaisseau bien net, & bien fermé. Après, sera le tout passé par la chausse, & eoulé sept ou huit fois, pour en retirer tous les esprits. Finalement, l'Hypoeras parfait par ce moyen, sera ferré dans des bouteilles bien estoupees, de peur de l'esuent, attendant l'usage.

AUTRE Hypoeras. Prenés vne once & demie fine canelle, demie once racine d'Iris de Florence, vne dragme graine-de-paradis, autant de gingembre, le tout mis en poudre: vne liure demy quart sucre fin concassé. Ces choses seront infusees dans le Vin, comme dessus, & avec iceluy de mesme passées par la chausse; y aioustant lors, cinq ou six amandes douces, concassées ou vn peu de lait de vache, pour clarifier l'Hypoeras, & le conseruer longuement en bonté, sans s'esuenter ny sentir le vase.

POUR donner au bon Vin, le goust de l'Hypoeras, à l'instant qu'on se veut mettre à table: faut y mesler vn peu de l'eau à ce destinee; la gardant, pour tel seruice, dans vne phiole de verre bien fermee. Ainsi est preparee telle eau. Prenés deux onces fine canelle, demie once gingebre, vne dragme girofle, demy dragme muscade, vne dragme & demie poivre, autant de graine-de-paradis; le tout puluerisé, sera jetté dans deux chopines d'eau de vie, plusieurs fois distillee. pour la rendre plus exquisite; icelle eau estant dans vne phiole de verre bouchée, pour y demeurer quatre ou cinq iours: chacun agitant ce meslange, trois ou quatre fois, pour en laisser la substance dans l'eau laquelle au bout dudit temps sera passée à trauers d'vn linge blanc: après setee & employée comme dessus. A la charge d'aiouster lors au Vin, du sucre en poudre la quantité qu'on voudra.

L'HYPOCRAS sera suuy de la Maluoisie, non de celle de Candie, mais de l'artificielle: non faite avec des Raisins, mais avec du Miel, tant l'homme abonde en inuentions. Prenés du bon Miel de Narbonne, la quantité que voudrés, en fermés le dans vn vaisseau de terre vitree, bien bouché, sans respirer, & le faites longuement bouillir dans l'eau ou bain de marie, iusqu'à ce que, euit deuienne comme huile ayant bon goust. Après meües de l'eau de riuere ou de cisterne, dans vn chauderon estamé, marquant avec vn baston, la hauteur de l'eau, dont le chauderon n'en sera rempli: & sur icelle aioullés y la moitié moins du miel préparé comme dessus, le meslat curieusement avec l'eau, à force de barre & agiter, avec vn baston, afin que le miel se dissolue: ce fait, le tout bouillira à petit feu (l'esumant au besoin, pour le descharger

V I N. deſcharger de ſaleté) iuſques à la compoſition de la marque qu'aures prinſe au baſton. Ce fait le laiſſerés repoſer, eſtant tiede, le remuerés dans vn tonneau à vin, auquel aura eu auparauant quelque bon vin exquis, comme blanc muſquat ou autre: puis ſur trente pintes de la ſuſdite compoſition, mettrés vne pinte de ius de hoblon, ou de celui des racines & fucilles d'orvale ou toute bonne, & vne pinte de fine eau de vie, dans laquelle aurés mis du ſel de tartre, & le quart d'vne pinte de lie de biere, pour donner force à la Maluoieſie: laquelle par la vertu de ces choſes, boult auſſi fort, que ſi elle eſtoit miſe ſur le feu en quelque temps que ce ſoit. Le vaiſſeau où ſejournera ceſte Maluoieſie ſera expoſé au Soleil, quelque temps; à la charge de le tenir bien bouché, & touſ-jours plein: ce qu'on fera, en le auiliant ſouuent avec de l'hydromel, qu'à ce expreſſement aurés préparé. Au bout de trois mois la Maluoieſie aura attainé le point de ſa parfaite bonté, en laquelle ſe maintiendra fort longuement, ſans ſe corrompre jamais.

AUTRE Maluoieſie eſt faite, non avec du Miel, ains avec les raiſins au tēps de vandanges, en ceſte maniere. Le mouſt des plus exquis raiſins croiſſans en païs ſec expoſé au Soleil, cueillis bien meurs, & après emmaris au Soleil, ſept ou huit jours, ſera bouilli à feu mediocre, juſqu'à la conſomption de la ſixieſme ou huitieſme partie, plus ou moins, ſelon la force que deſirés en la Maluoieſie, eſcument curieusement. Puis ſera entonné, en y adiouſtant vne chopine d'eau de vie avec ſel de tartre (comme deſſus) laquelle eau ſe tiendra en rouge par la tartre, dont la Maluoieſie ſ'en colorant ſe rendra plaiſante à la veü. Telle meſure d'eau de vie, ſuffira pour deux barreaux de mouſt meſure d'Auignon. Si deſirés telle boiſſon auoir gouſt du muſcat, mettrés y de la fleur de ſureau: ou la voulant d'autre ſauueur, des racines, fucilles & fleurs de route bonne appliquees en ſachets, comme a eſté dit ailleurs.

Liu. I I I I.  
Chap. 10.  
Hydromel.

L'AI auſſi parlé de l'Hydromel: neantmoins, en dirai-je encores ce mot, Qu'eſtant l'Hydromel fait de huit pintes d'eau, & vne de bon miel, bouilli à la conſumtion de la moitié, y aiouſtant à la fin, vne once d'eau de vie, ſe rendra excellent, & de longue garde, ſans ſe corrompre, l'eſpace de dix à douze ans.

Vinaigre.

IE ne meſſoigneray, non plus, beaucoup de mon diſcours, mettant icy vn excellent vinaigre. Prenés des raiſins ſecs ou paſſerilles, des meilleures, oſtés en les pepins, & les faites bouillir dans du bon Vinaigre rozat, juſques à ce que les raiſins s'ouurent & creuent. Lors paſſerés le Vinaigre à trauers d'vn linge blanc, exprimant la ſubſtance des raiſins: le logerés dans des phioles bien bouchees. Ce Vinaigre eſt accôpagné de douceur agreable, eſt fort ſain, ſans offencer l'eſtomac: duquel mettant quelque peu ſur autres Vinaigres, leur bonté en ſera augmentee ſelon la quantité ajoſtee.

P O V R l'vſage des Vins communs, eſt neceſſaire d'en dreſſer ſi bien l'ordinaire, qu'il puiſſe durer: à ce qu'on ne ſoit contraint, par faute de preuoiance, d'en enuoier achepter au bout de l'annee. Les bouteilles & flacons ſeront meſurés à la deſpenſe de chacun repas, à ce que juſtement ils continuent ce dont l'on a beſoin, bien peu d'auantage, eſtant beaucoup meilleur les tenir vn peu plus grandelets, que trop petits, & par ce moien, qu'il reſte quelque peu de Vin que d'en auoir faute. Car deſaillant le Vin au bout du repas, on n'en reua querir pour ſuppleer à tel deſaut, que trop, & ce trop, ne retourne jamais

Ceci eſt à conſiderer.

iamais à la caue, ains se perd. Et telle perte bien que petite à chacun repas, au bout de l'année se treuve grande, consumant, sans nécessité, plusieurs tonneaux de vin : lesquels espargnez, opportunément s'employeront l'année subsequnte, dont le mesnage se maintiendra avec honneur & profit. Perfer les vins au milieu du tonneau, est bon & subtil mesnage, parce que mettant la canelle, fontaine, ou robinet en tel endroit premierement, & apres au bout de quelque temps, au pied du tonneau, semble que ce soyent de diuers vins, dont celuy venant le dernier, ne sent presque iamais la longue traite. Nonobstant telle commodité, ne buuez vos vins iusques à la dernière goutte, non tant pour le regard du goust, qui en d'aucuns vins est tousiours vn, sans s'empirer (mesmes en ceux logez à la maniere que i'ay monstree, peu exceptez) ains pour la santé, n'estant iamais tant salutaire le vin bas, que l'autre. Mais l'aisserez tel vin pour les valets, qu'ayant fait tirer de-là puis ietter sur le tonneau de vin rapé pour l'alongement d'iceluy, fera filer telle boisson toute l'année; qui seruira aussi pour les suruenans en la maison, gens de petite estoffe, comme a esté dit. Par tel ordre, ferez noblement & sainement serui de vin, & avec autant d'espargne que le scauriez desirer, s'employant tout sans nulle perte. Et avec telle raisonnable distinction, que comme en tous les biens que Dieu nous donne, il y a bon & meilleur, cestuy-ci sera pour vostre table, & cestuy-là, pour vostre famille. De l'usage des musquats, des vins-cuits, vins-violets, autre chose ne s'en peut dire, que les laisser à l'arbitre des pere & mere-de-famille; qui, pour l'ordinaire de leur table, pour la suruenue des amis, pour les presens aux voisins, prudemment les distribueront. Et par ce que de telles delicates boissons, le mesnage ne s'auance ne recule, ains ce sont comme choses supernumeraires donnees au despendre, ne sera que bien à propos, selon les occurrences, d'en faire boire quelques fois vn peu aux mercenaires, comme le Dimanche matin pour les regaillardir, à ce que par telles liberalitez, ils en ouurent de meilleure volonté Sur tout, à ceux qui sont les plus vtils & principaux officiers de la maison : mesmes aux maçons, charpentiers, & autres extraordinaires personnes, qu'il conuient caresser pour le bien de leurs ouvrages.

L'EAV rend de douteuse garde les vins, dans lesquels elle est mise: dont auient que moins se conseruent les Trempez, ou vins de despense, que les vins purs, & plus ceux des Trempez, qui le moins ont de l'eau. C'est pourquoy, les Trempez premierement faits, sont ceux qu'on reserue pour faire les derniers. Attendu que moins d'eau ils ont que les autres, emportans quand & eux de la substance du vin, plus que ceux qui viennent en suite. Et les derniers sortans de la caue, au contraire, sont destinez à estre beus les premiers, à cause de l'abondance d'eau dont ils sont composez, ne souffrans la longue garde. Demeurans pour la moyenne saison, ceux de l'entre-deux, comme moyennement Trempez, Ces trempez, donques, ou vins de despense, seront employez selon leur ordre: mais aucun d'iceux, non deuant que le dernier Trempez estant dans la caue, soit fini, lequel pour le bien de ce mesnage, l'on tâche de faire longuement durer, comme il a esté dit au traicé des vins. Ainsy, tard entamer vos Trempez entonnelez, tard seront-ils acheuez, longuement fournissant de boisson vostre grossiere famille.

*Du perfer des vins.*

Lieu I II.  
Ch. VI.  
*Comment employer les vins bas.*

*Les Muscats &c.*

*Trait de mesnage.*

*Des Trempez.*

Lieu III.  
chap. II.

VIN.

*Quels vins  
pour les va-  
lets & ma-  
nouvres.*

*Commès di-  
stribuez.*

*Quant entre-  
mer les vins.*

Lieu III.  
chap. XIV.

*Au milieu  
du tonneau,  
est le meil-  
leur vin.*

*L'œil du  
maître &  
de la mai-  
resse sont  
du tout ne-  
cessaires à la  
caue.*

APRES que tous vos Trempez auront defailli, comme en vn grand mesnage cela aient communément, vers le moix de May, ou de Iuin, plustost ou plustard, selon les pais, conuendra, pour la boisson du commun, employer du pur & bon vin. Lors d'entre tous les vins de vostre caue, les plus couverts & haults en couleur seront choisis comme à ce mesnage les plus propres (rejettez les blancs & claires) y comprenant les vins pressez dez les vendanges: lesquels l'on trempera raisonnablement selon le temps & les gens auxquels l'on a affaire. Car les faucheurs, moissonneurs, & autres estrangers, ne requierent boire le vin tant trempé que les domestiques, tant pour le naturel de leurs ourtages, que pour leur yurongnerie, s'essaians lors de faire grand-cherre, qu'ils recognoissent leur trauail estre recherché, pour la necessité de la recolte. A telles gens, donques, l'on donnera le vin moyennement trempé; & aux domestiques, vn peu plus d'eau fera-on boire, laquelle l'on mettra dans le tonneau du Vin destiné pour leur ordinaire, chacune sepmaine telle quantité mesurée, dont vous-vous serez resolu. Ainsi en es-pargnant la peine de tremper le vin à chacun repas, seront de mesme cueillis les fruiçts de la semence du bon ordre: lequel continuant en cest endroit, & és autres distributions de Viures, continuera de mesme en la maison, l'abondance de tous biens, sous la benediction de Dieu.

LE temps d'entamer les vins ne se doit presfiger, comme chose non necessaire: ce sera le besoin qui en ordonnera, avec la volonté, à laquelle sera laissée aussi la façon de percer les tonneaux pour en tirer le vin, comment y mettre l'espine ou la guille: en France appelée *focer*, & l'instrument avec lequel l'on perce le tonneau, *guimbel et*, la canelle, fontaine, boîte, ou robinet, ni de quelle matiere soit-elle, de leton ou de bois, chacun ayant en ce mesnage, des particulieres obseruations. Aucuns, à percer leurs tonneaux obseruent les Lunes & les vents, croyans les vins ne sentir la longue traitte, qui auront esté entamez en decours & soufflant le vent Septentrional. D'autres se gardent des iours du Mercredi & Vendredi, pour percer leurs tonneaux, avec plus de vaine curiosité, qu'il n'appartient à la simplicité du mesnage. Mais avec plus de raison, remarque-on diuers gousts au vin d'vn mesme tonneau donnant, suiuant l'antique opinion d'Heliodore, la plus solide partie du vin & la plus agreable, à celle sejournant au milieu du tonneau, comme on tiét de l'huile le meilleur estre au dessus, & du miel au fonds du vaisseau. Par telle dexterité, selon les appetis, peut on tirer diuersement du vin d'vn mesme tonneau, en y mettât la canelle à deux fois, ainsi que i'ay dit n'agueres.

C'EST virement de la charge du maistre, que le gouvernement des vins, principalement, parce qu'il est homme, aimans les hommes telle liqueur, toujours mieux que les femmes. Pour laquelle cause la mere-de-famille se soucie plus des trépez, que le pere-de-famille, qui volontiers luy en laisse la disposition. Neantmoins, la conduite de la caue n'est tellement distincte, qu'elle ne fournisse du souci à l'vn & à l'autre. Se voyant clairement que quand la souveraineté de la caue est laissée aux seruiteurs & seruantes, tout va mal. Car, & les vins s'esuentent, & se poussent, par faute d'en estre leurs tonneaux tenus curieusement nets & fermez; & trop tost defaillent-ils, par les auoir prodigalisez sans penser à l'auenir. Les tonneaux se perdent de moisisseure, chanuissure, puanteur, par faute de les fermer, ouurir, hauffer,



hauffer, baiffer, d'en retirer leurs bois: afin qu'il ne s'esgare & autrement les conduite selon la neccessité de ce mesnage: qui aussi requiert vn soin continuél à tenir ouuertes ou fermées les fenestres & souspiraux de la caue, selon les occurrences, & tousiours le parterre nettement, sans souffrir aucune humidité, saleté ne senteurs contraires aux vins, y seiourner. A tous lesquels defauts, les pere & mere-de-famille pouruoiront, par leur seul regard, ne se promenant, avec delectation, se conseruans l'honneur deu à ceux qui conduisent bien leur maison. Dont la bonté du vin en porte loin la louange, quand liberalement, le pere & la mere-de-famille, donnent de leur vin, non seulement aux amis de leur voisinage, ains aux honorables personnes estrangeres, passans pres de chez eux.

COMME la nourriture du bestail, suit la culture de la vigne, aussi la four- CHAIR.  
niture du Charnier, vient apres celle de la caue. Ainſi auons nous diuisé les choses de nostre mesnage. Suiuant lequel ordre, sera faite la prouision des Chairs; tres-considerable, pour le besoin que la famille a de telle victuaille: laquelle suiuant, pied à pied, le pain & le vin, est tenue en troisieme rãg des alimens. Voici donc la recolte de nostre bestail, lequel apres auoir engraisſé, conuient manger. But de la fatigue de sa nourriture. De celuy qui se mange frais, n'est ici question de parler, ce sera seulement du destiné à la prouision de toute l'annee, lequel aiant serré & salé au Charnier; sa Chair y est prise selon le besoin. Il eschoit en ceste partie de mesnage de la dexterité, pour choisir les bonnes Chairs gardables, & les accommoder ainsy qu'il appartient; afin d'auoir abondance de bonne viande, & de duree. Les pourceaux, les chevres, les bœufs, les vaches, les oyes sont les bestes qui fournissent nostre Charnier; les moutons & les brebis, ne se mangeans salees, que par contrainte. Ces bestes sont grasses & prestes à tuer, presque toutes en mesme temps, asçauoir, en Hyuer, aussi. c'est lors la saison de les saler pour la conseruation de leurs Chairs. Le froid fauorisant ce mesnage: au contraire du chaud, qui ne souffre à la Chair de prendre le sel.

DE toutes lesquelles bestes, les premieres serrees sont les chevres (y Cheures.  
comprenant les boucs chastrez) tant par estre en leur embon-point au commencement de l'Automne, que pour profiter leurs peaux: lesquelles De leurs  
faisans partie du liquide reuenu de ce bestail, conuient les prendre deuant peaux.  
l'arriuee des gelees de l'Hyuer, de peur de les perdre, ou du moins de les rendre de petit prix. Car il est certain, qu'encores que les Chevres ne sentent la rigueur des froidures, couchans à couuert en estables chaudes, qu'à la seule venue des gelees, voire à leur seul approche, leurs peaux descheent beaucoup de bonté, demeurans foibles & minces. Pour laquelle perte euitter, ioint aussi que lors les Chevres sont suffisamment grasses, l'on les tue dez l'arriuee du mois d'Octobre. Aussi tost sont-elles mises en pieces, & en suite la chair en est salée, sans lui donner loisir de se refroidir, afin de tant mieux prendre sel, que plus chaude elle sera. Car, au contraire du temps, dõt le plus chaud est le moins propre pour les salures, plus commodément les Chairs s'apprestent au sel, que pluſtoſt apres les bestes en estre tuees, on les sale. Les graisses mettra-on à part pour faire des chádelles, plus belles & meilleures estans de telle graisse, que de nulle autre. Vtilement pour les chan- Profiter  
delles l'on la mesle avec celle des bœufs & des vaches, voire des moutons. leurs grais-  
ses.

**CHAIR.** & brebis, quand il s'accorde en auoit de telles assemblees. Aussi sert la graisse de la Chevre, en plusieurs medecines: aux ciments avec, mesme celle du bouc chastré; à faire l'exquis ciment pour les fontaines, comme i'ay monsté.

*Leurs peaux.*

**P**UIS l'on estendra les peaux de ces bestes en lieu sec & esuenté, non au Soleil, hors les griffes & les dents des chiens, chats, & rats, afin de les preseruer entieres, en attendant, ou leur vente, ou de les enuoyer au controyeur pour l'employ aux habits de la famille, comme sera monsté. Et à ce que telles peaux soyent & plus vendables & plus seruiables, curieusement on les estendra, en y mettât des petis bastons pour les esslargir & tenir ouuertes, en se sechans, sans se pouuoit retirer, dont demeureront larges & de belle monstre. Si pour faire seruir ces peaux au charroi des huiles, comme dans tels vaisseaux on les transporte du Languedoc & de la Prouence par tout ce Royaume, & voisinage, & en d'aucunes prouinces à porter aussi des vins; d'vne façon particuliere, conuient ouuert en cest endroit. Car estant necessaire pour ce seruice-cy, les peaux estre entieres, l'on escorchera ces bestes, à la maniere des connins c'est asçauoir, renuersant la peau par le col. Ainsi se façonnans les outres dõt est question en cest endroit. La Chair des chevres, pour leur grosseur, fait qu'elle n'est recerchée que pour les valets & manœuvres, hors mis de certaines piéces, qui se treauent appetissantes quand les bestes sont de haute graisse. Mais encores sont-elles pour ceux qui les aiment, estant toujours telle viande, de mauuaise nourriture. En certaines prouinces de ce Royaume, tels animaux sont en reputation pour le profit qu'ils causent au mesnage, comme a esté representé en son lieu, à quoy s'aiouste, le seruice qu'ils font de leurs peaux, mesmes de celles qu'on conuertit en outres sus-mentionnez, pour lequel en Prouence & Languedoc, pays abondans en huiles, la nourriture des Chevres est soufferte, non-obstant les grands degasts qu'elles font des oliuiers (arbres portans l'huile) y pouuans attaindre. Lequel mal, est preuenü par la diligence des habitans avec la mesme dexterité, qu'ils talchent se conseruer la precieuse liqueur de l'huile, avec le moyen de le transporter ailleurs pour la debite.

*Pourceaux.*

**L**ES Pourceaux suivent aptes. Les plus gras seront les premiers despesechez, pour donner loisir aux autres de s'apprester, à ce que prins chascun en son point, & à diuers temps, leur tuerie s'ant longoement, donne moyen de profiter leurs despouilles & menuisailles, fournissans de la mangeaille au mesnage durant tout l'Hyuer. Estans esgorgez, l'on les pelle, mais par diuers ordre. Aucuns dans l'eau bouillante & par elle. Autres, par la flamme, à telle cause allumans de la paille, ou semblable legere matiere, à l'entour du pourceau mort, duquel ils bruslent les foies ou poils. L'un & l'autre de tels moyens, est bon; toutesfois, produisans diuers effets. Leau rend la chair plus blanche que la flamme; & la flamme, plus ferme & sauourende que l'eau. L'on choisira de tels moyens, ou bien l'on emploiera tous les deux, mesnageant le loisir qu'en dōne l'intervalle des temps d'entre les diuerses tueries des pourceaux, pour tant mieux s'accommoder de ces chairs. Les pourceaux estans pelés sont mis en piéces. Le sang est conuertit en boudins. Partie des entrailles & de la Chair, en andouilles & sau

*Ils sont pelés par diuers moyens.*

& saucilles. Les jambes, les oreilles, les langues, les eschifnes, iusques aux CHAIR. moindres extremitez & particulies, tout s'employe, rien ne se perd. Le lard, qui est le principal, est salé pour estre conserué toute l'année au Charnier, les menues saucilles aussi. Pour ce faire, l'on estend le lard sur le lardier ou saloir (qui est vne grande & large table, ayant des bords autour, assise sur des estaudis, pendante d'un costé, pour vuidier la saumeure dans vn vase sur les andoilles) là on le frotte à tout les mains avec du sel menu vn peu chaud, si bien & si curieusement, que toutes les parties du lard s'en ressentent, sans en oublier aucune. De mesme sont saulees, les eschifnees, les oreilles, testes, langues, jambons, qu'on attenge dessus & à l'entour du lard. Par dessus ce premier lard vn secondy est mis, puis vn troisieme, apres vn quatrieme, iusques à huit ou dix, ou plus, les vns sur les autres, chacun avec ses menues saucilles. De tous lesquels, ainsi emmoncelés, s'en compose vne pile, où les lards s'apprestent tres-bien, s'entre-donnans le sel les vns les autres, quand estans remuez l'on leur change de place, mettant en haut celuy qui estoit au plus bas lieu, & au contraire en cest endroit, le logé au dessus des autres: Tout-d'vne-main l'on les rafraichit de quelque peu de nouueau sel qu'on leur donne, les en refrotans par tout, principalement es endroits suspects & les plus dangereux à se corrompre: sans laquelle curiosité, ne se pourroit faire sauleure de valeur. Telle reuisite se reiterera de huit & en huit iours, & iusques à ce que verrez vos lards transuire, manifestans par là estre remplis de sel, & en suite leur conseruation afferree.

*Comment leurs chairs en sont saulees.*

LORS seront les lards leuez du saloir, & sur iceluy rudement battus avec vn baston, pour leur faire lascher le sel restant, qui ne sera voulu entrer dedans: de mesme sera fait des eschinees, jambons, & autres menues saucilles, & le tout apres porté pendre aux rasteliers du Charnier, pour s'y esuenter & reposer, attendant leur extreme seruice. Sans hazard aucun est faite ceste sauleure, puis que le naturel de la Chair de pourceau est de ne prendre du sel plus que de son besoin, refusant le reste (au contraire de celle du beuf, qui en succe tant qu'on lui en baille) parquoy, l'on n'espargnera le sel en cest endroit, ains de peur de faillie, l'on y emploiera largement, en esperance d'en tirer le superflu & non-necessaire à la fin de l'œuvre, lors le retrouvant entier au fons du saloir.

LES Graisses du pourceau se conseruent, bonnes & blanches, toute l'année. *Des graisses.* pour seruir de provision à l'appareil de plusieurs viandes & autres choses de menage, comme à l'engraissement des charrettes, charrettes, moulins, souliers, cuirs, à diuerses maladies, pour hommes & bestes. Aussi sert telle graisse aux tondeurs à draps de laine, ausquels la menagere en vend, de son espargne. Apres auoit reserué de la graisse du pourceau, ce dont l'on desire faire du Sain, & iceluy mis dans vn petit vase à ce approprié, & tout d'vne-main salé comme il appartient, pour le maintenir sans se corrompre, le reste est haché menu: puis mis fondre dans la poisse à frire sur feu clair, dont en pressant avec la cueillere percee l'on retire de graisse tant que l'on peut, laquelle suffisamment cuite, ce que l'on recognoit à sa couleur, claire & blonde, on iette dans des pots de terre vitrés, y ajoutant du sel menu pour la conseruer sans corruption, où se gelant & affermissant, demeure blanche & bonne toute l'année. Aucuns, pour la commodité qu'ils ont de

CHAIR. paiffons & glandees ne se contentent de la graisse prinse simplement à chacun pourceau, ains destinent des pourceaux entiers pour seruir de graisse, c'est à dire, de tout le gras qu'ils y treuuent, le maigre en estant separé, & après mis en pieces dans la saumeure y est prins durant l'année pour l'ordinaire vsage. Pour tant mieux satisfaire à ce seruice, le pourceau est choisi gras, & l'ayant saigné est escorché, comme vn mouton, la graisse retiree, est cuite & preparee comme dessus, la peau est enuoyee au conroieure, pour, accoustree, seruir à faire des grands cribles pour nettoyer les bleds, ou à couvrir des coffres à bahu, en l'vn & en l'autre seruice estant tres-propre, selon que diuersement elle est preparee.

*Est necessai-  
re d'auoir  
des bœs char-  
niers.*

EN rang avec le grenier & la caue, sera mis le Charnier, estant commun le desir de la bonne conseruation des Chairs sales, avec celles des bleds & vins. Mais plus rare est, neantmoins, le rencontre du bon Charnier, que du bon grenier & de la bonne caue, s'en treuuant peu où les Chairs de pourceau, mesme les lards, ne s'entrancissent & eniaunissent, par consequent se rendans de mauuaise saueur, de telle sorte, qu'on ne sçait presque quel quartier de la maison donner au Charnier pour le bien alleoir, tant cest article est difficile. L'humidité contraire à ce mesnage, la secheresse, aussi, l'esuenter & le non esuenter, de mesme, quand telles qualitez, tant soit peu sont desordonnees. Aucuns Charniers se voyent assis au bas de la maison, autres au haut où indifferemment les Chairs se conseruent bien, mieux toutesfois en bas, qu'en haut, souffrans les Chairs plus passablement l'humidité, que la secheresse. De telles diuersitez, serons-nous instruits, de poser le Charnier en lieu moderé de secheresse & d'humidité, plus frais que chaud, ayant des petites ouvertures de l'Orient à l'Occident, les ouurant & fermant, pour donner air, selon les occurrences, le Septentrion & le Midi, estans trop violents, pour ce mesnage. Et comme la mesnagere, par dessus les autres meubles, recherche curieusement la bonne paele à frir, & la bonne lampe, pour euitter la perte de l'inutile consommation de graisses, de beurres, & d'huiles qu'elles causent, estans mal-qualifiees: Ainsy, avec beaucoup de raison, pour la conseruation de ses Chairs, tasche elle à s'accommoder de Charniers du tout à cela propres; d'où sortans bien apprestees, aucune partie de ses prouisions ne se perd, ains toutes s'employent en son mesnage.

*Fumer les  
chairs de  
pourceau.*

QUELQUE diligence qu'on mette à saler les Chairs de pourceau, si leur reste-il toujours quelque humidité naturelle dedans, leur causant mauuais appareil, dont elles s'entrancissent & rendent des agreables: mesme tant plus humide est la saison, & tant plus mal qualifié est le Charnier auquel l'on les repose. Le moyen de preuenir telle perte, est d'acheper de preparer les lards à la fumee; à laquelle l'on les exposerà pour huit ou dix iours: qui dessechent l'humidité restante & nuisible des lards, les laissera francs de la crainte de se corrompre par après, pour (en quelque lieu que les gardiez) se maintenir bons plusieurs années: de mesme ferez des iambons n'espargnant si peu de peine, si auez la commodité de lieu pour faire fumer telles chairs, où gist la difficulté de l'appareil. En pais abondant en chataignes, cela est facile, car sans particulier soin, les lards & les iambons sont pendus pres des chataignes, lors qu'on les desseche à la fumee pour les blanchir,

chir, afin de les rendre de longue conseruation.

CHAIR.

*Diuerses fa-  
çons de sa-  
ler.*

CESTE façon de mesnager la salure des pourceaux, n'est generalement receuë par tout, non tant pour la diuersité des climats, que des diuers pais des personnes, pouuant vn chacun, comme bon luy semble, tuer, espicier, saler, & autrement gouverner les pourceaux sans distinction des lieux. En ce mesnage n'y ayant autre subiection que du temps. C'est pourquoy outre la maniere sus-escrite (qui est la plus receuë en Languedoc & enuiron) en plusieurs quartiers de la France & ailleurs, les Chairs des pourceaux sont salées en menues pieces dans des cuuettes ou grands barils, & là gardees toute l'année, y estans prinſes de iour à autre, selon le besoin de l'usage: où la Chair se conserue, bonne & belle, pourueu qu'elle trempe toujours dans la saumeure, & qu'icelle saumeure, de peur de la corrompre, ne soit iamais touchée, ni avec la main, ni avec le fer, ni avec le leton, ni cuire, ains pour en tirer la Chair salée, l'on se serue de crochets de bois ou d'argent, non d'autre matiere, icelles seules estans propres à ce seruire. Moienant laquelle obseruation, auez contentement de ce mesnage. Et à ce que rien ne se perde, sont employees en cest endroit, les restes des sels du lardier, bien-que mal nettes & estimees de peu de valeur: mais c'est apres les auoir preparees en ceste maniere. L'on les fait bouillir dans de l'eau de fontaine ou de riuere, en vn grand chauderon, sur feu de flamme (les escumant toujours pour les descharger d'ordure) iusques à ce que la saumeure deuiet claire, comme huile, & qu'elle porte l'œuf en coque, crud, qui est preueue assueure de sa force & suffisance à conseruer les Chairs. Lors oste e du feu, est mise refroidir dans vaisseau de bois à large gueule: apres sont iettees dedans, les pieces de pourceau, où se saleront tres-bien, & de mesmes s'y conserueront toute l'année; pourueu, qu'avec les obseruations susdites, l'on s'abstienne d'en tirer aucune piece qu'avec le crochet de bois ou d'argent, de peur d'en corrompre & saumeure & Chair. Au bout de trois ou quatre iours, visiteriez vostre saumeure, afin de la remettre sur le feu, cas estant qu'y voyez aucune moisissure au dessus, car par l'humidité de la Chair, la saumeure se descuit: à quoy ne prenant curieusement garde, c'est quelquefois, à la totale ruine de ce mesnage, icelle se preuenant par frequente visite; & s'assueure la conseruation de la saumeure (par consequent de la Chair) l'ayant remise sur le feu vn couple de fois. S'il auient qu'en ce rebouillir la saumeure se diminue de tant, que par-apres la Chair n'y puisse tremper à l'aïse, le remede sera, d'y aiouster du sel nouveau, par le moyen duquel, allongerez la saumeure à suffisance.

*Preparation  
de la saum-  
meure.*

De ceste salure, la mere-de-famille s'accommodera, outre celle de ses lards, en faisant tuer & mettre en pieces, à la fin de Feurier, ou commencement de Mars, des ieunes pourceaux, qui ne se seront treuuez d'age deuant Noël (qui est la plus commune saison de tel mesnage) pour d'autant allongant ses prouisions, fournir sa table durant tout l'Esté, d'agreable viande. Car la Chair de ieune pourceau, ainsi salée, semble toujours nouvelle, telle se conseruat iusques à la derniere piece, dans la saumeure cuitte & bien qualifiée: les jambons aussi, les eschinees, oreilles & langues, s'y maintiennent tres-bien. L'abondance du gland, fournit la matiere de ce mesnage, lors qu'auenant bonne glandee, les couchons du moix d'Aouſt ou de Septembre,

*Tuer des ieun-  
mes pour-  
ceaux gras.*

**CHAIR.** par la bonne nourriture de leurs meres, & d'eux, se trouuent gras & propres à estre employés à ce seruice, vers l'entree du moix de Mars.

*Touchant la  
Lune, pour  
ce mesnage.*

Et comme au maniment de ces Chairs-ci, y a de la difference, aussi différentes sont les obseruations de la Lune és actions de ce mesnage. En Langue doc, Dauphiné, Prouence, la seule vieille Lune est employee au tuer & saler des pourceaux, voire & à en retirer les lards du saloir, pour les pendre aux rasteliers du Charnier, croyans les artufons & autre vermine, se fourrer dans leurs Chairs, s'ils se mescontoyent en cest endroit. En plusieurs quartiers de la France, du Piedmont, de l'Italie, la nouvelle: mesmes aucunes tant curieuses personnes y a-il, qui ne veulent faire tuer aucunes bestes pour saler, sans estre assurees icelles auoir esté nées en croissant de Lune, tenans leurs Chairs salees, s'acroistre en cuisant; au contraire, se diminuer celles du decours. Mais tant speculatifno sont les Chaircutiers de Paris (ainú y sont

*La façon de  
Paris, sur le  
maniment  
des chairs de  
pourceau.*

appelez les maistres iurez, ne se meslans que de la Chair de pourceau) qui sans distinction de Lune, tuét leurs pourceaux. Laisans aux mesnagers telles obseruances. Ils ont vne particuliere maniere à detailler les lards. Apres auoir saigné & pellié le pourceau, luy couppent la teste; & les quatre iambes pour en faire des iambons: est fendu de long en long par le dos, puis est euentré; les intestins sont employez avec le sang, & des pieces de Chair à ce propres, à faire des boudins, andouilles & saucisses. Lors est prins auis de ce qui reste, par la qualité de la Chair. Si la Chair est grasse, le lard est diuisé en trois parties, du plus gras en sont faites deux, & vne du restant, qui est le ventre: telles deux grasses pieces, sont dites, espis, & tel lard, dit, Lard espie, la troisieme, est mise dans la saumure, en petites portions. Des lards maigres, n'en sont faites que deux parties esgales, appellees, flesches, fendant le lard par le ventre. Toutes lesquelles pieces grasses & maigres, dittes espis & flesches, sont mises saler sur vn grand saloir, appellé, mere, composé de plusieurs aix ioints ensemble, contanans deux ou trois pas en quadrature, aiant des bords és environs pour garder de verser la saumure. Le saloir est posé rés de terre, en lieu bas, vn peu releué d'vn costé, pour vuidier la saumure dans vn receptacle. Sur iceluy, sont arrangees les pieces de lard, à mesure qu'on les frotte avec du sel menú, l'vne apres l'autre, les faisant entre-iointre, pour t. moins occuper de place; & en les mettant les vnes sur les autres, en former comme vne pile quarrée de maçonnerie, montant iusques à la hauteur de huit à neuf pieds, entreliant si bien les piecas de lard, que toutes ensemble se puissent maintenir fermes, sans verser. Ainú les disposant, les lards se salent tel-bié, moyennant le remuer & le reniuter, dont ci-deuant est parlé, communs avec ceste action. Aucuns font leur mere ou saloir, d'vne peau de bouf crüe, vn peu salee, qu'ils estendent sur terre, & autrement accommodent comme dessus, laquelle peau estant d'vne seule piece, conserue la saumure sans nulle perte, ce qu'on ne se peut promettre du saloir de bois, qui en perd quelque peu par ses iointes.

*Marché de  
Chairs de  
pourceau, à  
Paris.*

LA veille de Pasques il y a vn marché de lard à Paris, qui se tient au paruis nostre-dame, où tous les maistres Chaircutiers de Paris y ont des estaux. De Chaaons en Bourgogne, on apporte à Paris grande quantité de bons lards apprestez à la mode de Paris. De la Normandie & de la basse Bretagne, aussi: mais autrement accommodez, car on leur laisse, & jambes & testes, c'est



c'est assavoir, la moitié de la teste à chascune fleche, car ils les fendent le long du ventre, n'en faisant que deux pieces. Ceux-ci, ne sont si bien façonnez que les precedents, aussi font-ils de moindre prix, de moindre usage de moindre goust. Ces diuerses façons d'accommoder les chairs de pourceau, sont representees comme pour exemple, par où l'on peut voir, qu'en, matiere de mesnage, peu de peuples consentent ensemble: mais n'importe, pourueu que les biens que Dieu nous donne soient bien maniez que treuuez de profitable usage, vilement, & avec action de graces, l'on s'en serue.

Le temps froid & sec, & la pleneur de la Lune, sont les requises observations au tuer & saler des Beufs & Vaches: lors le sel penetrant à souhait dans leurs Chairs, & icelles par-apres ne se diminuans pas beaucoup au cuire. Nous ferons donques tuer le Beuf gras en ces termes-là. Apres estre escorché, demourera pendu entier au rastelier, quinze ou vingt heures, pour donner loisir à la chair de s'affermir, pour tant plus facilement la detailler. Tandis, les tripes en seront lauees & accommodees, pour estre mangees fraisches, en diuers appareils, & à la premiere & à la seconde table, fournissant de la viande pour toutes sortes de gens. Quant au sang, en plusieurs lieux l'on n'en tient conte, en d'autres, est employé à la grossiere famille. Le Beuf est mis en pieces, & apres en auoir retenu quelques vnes pour manger fraisches durant quinze iours, que sans se corrompre pourront estre gardees, le reste sera salé pour la prouision de l'annee. Au saler cōvient aller retenu, de peur d'exceder, faisant vne inutile & desagreceable despense: car, comme j'ai dit, la chair de beuf (au contraire de celle de pourceau) reçoit tout le sel qu'on lui baille, sans rié refuser, dont elle se red importune au manger, avec perte du sel sur-abondant. Toutes les pieces l'une apres l'autre, seront, à tout les mains, frottees avec du sel menu vn peu chaud, y en faisant lors entrer tant qu'on pourra. Mais pour tenir quelque mesure, le meilleur & le plus commode aussi, est, de saler ces pieces de beuf dans vn sac à deux gueules, ouuert des deux bouts. Cela se fait en ceste maniere. Vne piece de beuf est mise dās le sac avec force sel, deux homes prennent le sac chacun d'vn bout, avec leurs mains tenās les gueules fermees, & le sac fermement tendu, l'agitent tant qu'ils peuuet, par ce moien remuant, avec violence, & la Chair & le sel, font penetrer le sel dans la chair, ainsi qu'ils desirent, faisans ainsi de toutes les pieces de beuf, l'une apres l'autre.

Après, ces pieces sont arrangees dans vne cuvette, ou autre vaisseau, à ce accommodé, ou le sel distillant, se conuertira en eau, dans laquelle séjourneront quelques huit ou dix iours, au bout desquels, tirees de là, & reposees sur des aix, s'esuenteront vn couple de iours, qu'on les y laissera: puis remises dans la cuvette avec vn peu de nouveau sel, l'on les refrotera comme pour les rasteschir, spécialement celles qu'on cognoistra en auoir besoin. Par tel ordre, toutes ces pieces de beuf s'acheueront de preparer dans cinq ou six iours, qu'on les tiendra encores dās la cuvette, apres retirees de là pour la derniere fois, mises esuenter sur des aix, & remuees tous les iours, matin & soir, finalement sechees du tout, seront pendues aux rasteliers du Charnier attendans l'usage. Les pieces remarquables pour leur graisse & bon endroit de la beste, seront mises à part, lors qu'on les salera, pour estre prinſes au besoin pour la table du maistre, comme aussi

*Beuf.**Saler la Chair de beuf.**Comment.*

les lan

les langues & autres parties de requeste, estant le reste destiné pour le ménage.

CHAIR.

*Vaches.*

DE mesme sera tué la Vache grasse, & sa Chair salee & accommodée: mais l'on auisera de tuer les plus grasses bestes les premieres, sans distinction de masse ni de femelle ( pour le hazard qui court au laisser sejourner de la graisse, laquelle, souuentesfois, se perd au moindre accident qui survient) & les vnes apres les autres, de temps à autre, pour donner loisir d'employer les ménusfaisses, comme a esté dit des pourceaux. Noterons aussi, que comme la bouvine s'engraisse en deux saisons, assauoir, de l'Esté, & de l'Hyuer, ainsi qu'auons veu: deux saisons en suite y a-il pour la tuer & saler, le commencement d'Automne & la fin de l'Hyuer, reuenans tels intervalles à la commodité de la maison. Car par la hastiue graisse, l'on est pourueu de bonnes & grasses Chairs de beuf, durant l'Automne & l'Hyuer: & par la tardiuë: durant le Printemps & l'Esté; & tant abondamment, qu'il ne se passe iour en l'année, que vostre table n'en soit largement & vilement fournie.

*Graisse pour chandelles.*

A faire des chandelles, seront employées les graisses des beufs & vaches, seules ou accompagnées avec celles de chevre, de mouton, & de brebis. De mesme comme i'ai dit, l'on en mesnagera les peaux, à ce qu'estans bien estendues & sechées, sans estre deschirées par chiens, chats & autres bestes, puissent estre vendues, ou autrement vilement employées à l'usage de la famille.

*Des bestes vieilles.*

DE toutes lesquelles bestes, pourceaux, chevres, beufs, vaches, la mesnagere n'employera en reserue, les trop vieilles, pour le peu de profit qu'elle y trouueroit: tant parce que difficilement se peuent bien engraisser les bestes surannees, leur defaillans les dents pour paistre, que par n'estre leurs Chairs, bien que grasses, iamais de bonne cuite, se diminuans de beaucoup au feu. Les masses sont aussi à preferer aux femelles, hors-mis les chevres, qui sont meilleures que les boucs, quant à la Chair: mais elles leur cedent, en la valeur des peaux & des graisses. Ne fera iamais tuer aucun pourceau, truye, bouc, ni beuf, qu'ils ne soyent chastrés de ieunesse, pour affranchir leur Chair, laquelle, laissée en son naturel, pour la sauuagine, est de goust desagréable & de nourriture pernicieuse à la santé, incommoditez n'estans à craindre interuenant le chastrer. Des chevres & vaches ne fera tant scrupuleux: car chastrées ou non, leurs Chairs en sont tousiours bonnes: toutesfois meilleures chastrées, qu'entieres, où y aura du choix. Comme aussi sont à preferer les femelles de ces animaux, brehaignes, à celles qui ont porté, & d'entre-elles, celles qui le moins ont fait de ventrees, par degrés, le surpassans les vnes les autres en valeur. Telles bestes vieilles, & les non chastrées, aussi les vieilles truyes, portieres, & vieux verrats, quoi que grandes bestes & grasses ( le temps les ayant faites agrandir, croissans autant comme elles viuent & le chastrer de nouveau, engraisser, en année de bonne glandee) seront vendues pour en tirer de l'argent, estant raisonnable que la mesnagere fournisse ses Charniers des meilleures bestes de ses troupeaux. Les veaux & genisses, ne sont propres à saler pour prouision, la tendre de leurs Chairs, ne s'accordant avec le sel, l'age & la graisse, les rendans propres à ce seruiçe.

*De leurs femelles, &c.*

L. A. saler

Le saler des Oies est profitable en la maison, pour l'abondance de bonnes Chairs & exquisite graisse dont telle volaille fournit le charnier. Mesnage particulier en certaines Prouinces, non generalement receu par tout ce Roiaume. La mere de famille n'obmettra tant vile prouision, si sa terre souffre la nourriture des Oies, quoi que non vstee en son pais: à meilleure occasion ne se pouuant faire introduction de nouuelleté. L'ordre qu'on a à tenir au tuer de ses oiseaux, & au saler de leur Chair, & au ferrer de leur graisse, est representé en l'article de leur nourriture, où, pour e-

Lieu.v.  
Chap.v.

CE sont les prouisions des Chairs. Celles des Poissons ne sont tant generales en ce Roiaume, par icelui abonder plus en pasturages, qu'en eaux. Le mesnager qui est pres de la Mer, des grosses riuieres & estangs: ou qui artificiellement s'est accommodé d'estang, de pescher, & de viuier, profitera son poisson sans en laisser rien perdre, à ce que salé dans le charnier, l'on y en trouue de reserue tout le long de l'année. Comme le fruit de la terre a son téps, aussi celui de l'eau le sien, qu'on gouuerne diuersement, neantmoins selon leurs diuerses & distinctes qualitez. Car d'une façon manie-on le poisson de Mer, & d'autre celui d'eau douce, chacun avec particulier soin se ployant à leurs proprietéz.

POISSON.

NE se contentera nostre mesnagere de se pourueoir des biens qu'elle a chez soy, ains s'en fournira des estrangers selon le naturel du general trafique, par le moyen duquel vn pays aide à l'autre, des choses dont reciproquement l'on abonde & defaut, s'entre-communicans leurs particulieres commoditez. Comme le pays de bled, en fournit celui du vin auquel les grains defaillent: & cestui-ci, donne du vin, où seul le bled croist: ainsi des chairs, des fruits des Arbres, & des autres alimens dont sommes substantez. Ayant nostre mesnagere rempli ses charniers de chairs & poissons de son cru, s'acheptera des anchoyes, des sardes, des harencs, tonnines, merlus, moules: des huiles, des beutres & autres prouisions esloignees de sa terre. Mesmes d'epiceries, canelles, girofles, muscades, poivres, gingembres, des sucres, cassonades, miels, Oliues confites, capres, bazilles, feconil marin. Raisins secs, de Corinthe, de Damas, de Frontignan, & d'autres passerilles: Figues, prunes, datils, pignolats, noisetes, amendes, noix, moustardes, à ce que de tout elle soit pourueüe pour le besoin, qu'elle fera serrer en cabinet à ce destiné pres la cuisine, pour plus d'aisance. Qui lui reuiendra à contentement & à espargne aussi, quand à propos elle trouuera assemblees chez soy ces choses à prix raisonnable: sans estre contrainte, en la necessité d'en enuoyer chercher, hastiuement & cherelement, à la ville, chez les reuendeurs: dont avec honneur elle verra l'effect de ce commun prouerbe,

*Prouision faite en saison.*

*Et gouuernee par raison,*

*Fait venir bonne la maison.*

L A F A