



**Secrets de la vraye agriculture, et honestes plaisirs qu'on
rec?oit en la mesnagerie des champs, pratiquez &
experimentez tant par l'auteur qu'autres experts en ladicte
science, divisez en xx. journe?es, par Dialogues. : avec vn
discours de tout ce que doibt faire vn diligent mesnager
champestre, tous les mois, & selon que les saisons du temps
sont bonnes, ou mauuaises**

<https://hdl.handle.net/1874/456603>

940
3
SECRETS DE LA

VRAYE AGRICVLTURE, ET HONESTES PLAISIRS QVON REÇOIT EN la mesnagerie des champs, pratiquez & experimentez tant par l'auteur qu'autres experts en ladicte science, diuisez en xx. iournées, par Dialogues.

AVEC

VN DISCOVRS DE TOVT CE QVE DOIBT faire vn diligent mesnager champestre, tous les mois, & selon que les saisons du temps sont bonnes, ou mauuaises.

TRADVITS EN FRANCOIS DE L'ITALIEN DE MESSER AVGVSTIN GALLO, gentil-homme Brescian, par FRANÇOIS DE BELLE-FOREST, Comingeois.



A PARIS,

Chez Nicolas Chesneau, ruë Sainct Iaques, à l'enseigne de l'Escu de Froben, & du Chesne verd.

M.D.LXXII.

Avec priuilege du Roy.

SECRET DE LA

ROYAUME AGRICULTURE ET HO-
MAGES A LAISSE D'ON RHOIT EN
PAYS DE LAISSE D'ON RHOIT EN
PAYS DE LAISSE D'ON RHOIT EN
PAYS DE LAISSE D'ON RHOIT EN

AVANTAGE DE LAISSE D'ON RHOIT EN
PAYS DE LAISSE D'ON RHOIT EN
PAYS DE LAISSE D'ON RHOIT EN
PAYS DE LAISSE D'ON RHOIT EN

ROYAUME AGRICULTURE ET HO-
MAGES A LAISSE D'ON RHOIT EN
PAYS DE LAISSE D'ON RHOIT EN
PAYS DE LAISSE D'ON RHOIT EN




A PARIS

chez la Citoyenne Lesclapart, Palais National, ci-devant de l'Assemblée Nationale, ci-devant de l'Assemblée Nationale, ci-devant de l'Assemblée Nationale

M.D.LXXII

Amsterdam chez la Citoyenne Lesclapart

1611



A MONSIEVR CHARLES TRIS-
TAN, SEIG. DE PVY-D'AMOVV, ET CRAPIN
ET ADVOCAT EN LA COVRT DE
Parlement. S.

MONSIEVR, si iamais l'innocence fut recogneuë en aucun estat, ou cõdition de vie en laquelle les hommes s'employent, & s'adonnent, ie pense que la vie rustique, & pastorale est celle qui doit en cecy en porter l'auantage: veu que du soc, charruë, & pasturage Dieu a iadis tirez les plus illustres d'entre ceux qui sont renommez en l'escriture pour leur vertu, & excellence. Et quoy que le labour, & peine que l'homme prend à cultiuier les champs luy ayt esté enioint dès le commencement, comme pour penitence de son mesfaiët, & transgression, si ect-ce que le malheur se conuertissant en benediction: du lieu mesme duquel procede la souffrance, & desplaisir, on voit sortir aussi le repos, & contentement le plus grand que puisse receuoir l'esprit de l'homme. Lequel estant né pour s'exercer, & traouiller comme celuy qui a l'ame si vigilante qu'il luy est impossible qu'elle soit sans rien faire, & les mains duquel doiuent imiter les conceptions interieures n'a aussi exercice aucun qui luy soit proposé si digne de luy, & plus naturel, que l'Agriculture. Et qu'il soit vray, regardez, ie vous prie, comme Dieu a voulu estre seruy exterieurement, & pour mōstrer l'affectiō interieure par les fruits recueillis moyen-

EPISTRE.

nant l'art, & science si remarquable qu'est le labourage. Et comme ceste science soit considerée diuersement, & comprenne diuers estats, si est-il que tout reuenant presque à vn, tout aussi, & ensemblément, & chascun en son particulier, a esté employé au saint seruire de l'ancien autel, figure de l'effait, duquel nous iouissons en sa perfection. Je laisse les labourers du premier siecle, & auant que le deluge purgeast, & punist les meschancetez des humains, pour voir Noé loué en l'écriture, & qui le premier cultiua la vigne. Labourers estoient ses enfans, & ay-mās la simplicité rustique, & tout diuers fut Nemroth le chasseur, & premier qui introduit la tyrannie au monde. Berger & Labourer fut Abraham, & de mesme office celuy qui luy offrit pain & vin venant de la guerre contre les tyrans qui auoyent pillé, & fait prisonnier Loth, & sa famille. Mais de quoy me seruiroit d'esplucher icy tant de matieres puis que le Prophete Helisée fut tiré d'apres la charruē pour estre mis au seruire du grand seruiteur de Dieu Helie? Et puis qu'Amos de simple Berger fut fait annonciateur, & truchement fidelle de la parole diuine? Je laisse la sacrée memoire des saints escrits: voyez ce qui est dit de ce grand Roy Cyre, parlāt au Prince Lacedemonien, lequel s'estonnant de voir le plant d'un vergier si bien comparty que les proportions Geometriques y estoient aussi bien obseruées que rien plus, le Roy Persan luy dit: Nos mains sont celles, qui ont planté, enté, & mesnagé toutes ces choses. Voyez toute l'antiquité romaine s'estre exercée en ceste sainte vacation, & que iamais les republicques ne furent mieux gouvernées, ny les armées mieux conduites que lors que le Prince s'adextrant aux champs, renforçoit ses membres, & s'accoustumoit à la peine. Lisez où c'est que fut trouué Ulysse lors que on le voulut mener au siege de Troye: labourant ses terres steriles, & maigres d'Itaque. Quint Cincinat souuerain magistrat,

EPISTRE.

& dictateur Romain fut tiré de la charruë pour venir à Rome, & defendre son pais des courses des ennemis. Si ie voulois tout dire ce qui se pourroit alleguer sur ceste science tant necessaire, ie n'aurois iamais fait, mais vous (Monsieur) supliés au reste, & estimerés que ie vous offre icy vne Agriculture sortât, non de ma main, qui ne suis si digne que d'estre apellé à un si saint estat, avec le reste de ce qu'il a pleu à Dieu me donner de graces, ains de la forge, & facon d'un bon vieillard Italien, qui n'escrit rië, que luy mesme n'aye pratiqué, & duquel (ou peu s'en fault) ont emprunté ce qu'en ont escrit, ceux qui nous ont paint la maison rustique, en Frâce. Non que ie leur vueille oster leur gloire, ny les priuer de la louange qui leur est deuë pour le profit public auancé par eux, & imitant cestui-cy, & y adioustant quelque cas de leur singuliere erudition, & louable experience: car i'estime ceux qui travaillent, & admire leur gentillesse, & scauoir, mais ie veux bien qu'on scache, que cest auteur est autant digne d'estre fueilleté, comme on iuge admirable vn Caton, Columelle, Crescence, Varron, ou Constantin, à cause que la longue experience de son art luy donne autant de hardiesse, & de certitude à parler, que fait le long travail, & discipline de la guerre au bon, & vaillant soldat, lors qu'il est question de deuiser de ceste science rusée, & se renouuellant tous les iours en l'exercice militaire. Or pource que ie scay que vous estant en vostre maison de Puy-d'amour, n'aués autre contentement qu'en la plaisante & non malicieuse compagnie des laboureurs, & que les iardins, vergers, praëries, viuiers, vignes & chäps sont vostre estude, ioint que celle amitié si longue qui nous a cõioints me semond à recognoistre voſ honnestes deuoirs & offices d'amy enuers moy, ayant fait parler Frãcois ce gentilhomme Bressan, & l'introduisant en France, ie vous ay choisi pour son hoste, assuré qu'il sera bien traité de vous, & ensemble pour le

EPISTRE.

patron de mon œuvre, qui tesmoignera à iamais, que ie ne suis si loing de mes amis, que tousiours la memoire de leur vertu ne soit presente à mon esprit, & que leurs deportemens ne soyent grauez en ma pensée. Vous le receurez donc, & ensemble le carresserez comme il luy appartient, & l'honorerez tant à cause de son aage, luy passant le 70. an de savié, que pour sa singuliere erudition: & luy ferez bon accueil pour l'amour d'un vostre bon amy, qui le vous presente: & lequel si eust eu quelque cas de meilleur, n'eust failly aussi à le vous mettre en main: quoy que ie puisse (ie le dis sans transport d'affection) que ie ne scauroy vous offrir un present plus remarquable que l'Agriculture du seigneur Augustin Gallo Bressan, quoy qu'en toutes choses de la vie rustique on n'use point en France ny Picardie de toutes les façons de labourage, préémès, & vignobles, qu'il décrit en son œuvre. Mais quoy? ainsi que nature s'esjouit en la diuersité, nous aurons aussi le contentement en nostre usage, & en celuy des estrangers, & (peult estre) pratiquans leurs manieres de faire, nous rendrons noz terres plus fertiles, ou a tout le moins nous causerons que noz laboureurs seront & plus diligens & mieux pratiquez en ceste sacrée, & necessaire science. Acceptez donc le Gallo parlant Francois, & vostre Belle-forest, qui voule donne, d'aussi bon cœur, qu'il se recommande à voz bonnes grâces. Priant Dieu (Monsieur) vous donner en santé longue, & heureuse vie, De Paris ce 22. de May. 1571.

Vostre meilleur amy à iamais vous obeir,

F. DE BELLE-FOREST.

PROLOGVE.

& cognoiffants combien grande est la difference entre la vie penible, fa-
 cheuse, & pleine de perils, telle qu'est celle du gouvernement public, avec
 ceste humble, assuree & pleine de repos, & laquelle on suit menant la vie
 des champs & rustique. Et à dire le vray, c'est chose merueilleuse que voir
 que d'un seul grain sorte un nombre infiny de semence, & d'une petite ver-
 ge, estre produit un bien grand arbre, & d'un tẽdre syon & ente, des fruits
 treslauoureux. La merueille prend encor son accroissement en la contem-
 platiõ de la vertu cachée en quelque semence, germe, ou racine que ce soit,
 & les effectõs qui s'en ensuyuent, & les occasions d'iceux: & sortans de là,
 pour passer, & penetrer plus outre, regardans celuy qui seme & ente, qui
 arrouse & amede les terroirs, & les cultiue, neantmoins nous voyons que
 ce n'est luy qui y donne l'accroissement, ou est la cause principale des ef-
 fectõs qui en procedent, ains c'est le seul Dieu qui produit, accroist, multi-
 plie & maintient tout ce qui naist sur terre, & qui encor guide la main &
 l'esprit de celuy du quel exterieurement ces secours dépendent. C'est pour-
 quoy, ie Augustin Gallo, considerant diligemment avec quelle prouidẽce
 sa diuine majesté a ordonné l'Agriculture pour le soustien, vie & nourri-
 ture du genre humain, & ayant employé mon temps des ma ieunesse iuf-
 ques à l'aage de 70. ans en cest art, avec mon grand contentement & plaisir
 ay pensé (pour le prouffit de chascun) de faire sortir en lumiere un discours
 fait & passé entre quelques gentils-hõmes de nostre cartier, au bourg prou-
 fant de Poncaral: auquel (si ie ne suis deceu) on pourra voir le grand prou-
 fit & plaisir qu'on peult tirer en bien cultiuant la terre: laquelle, comme
 mere gracieuse, non seulement rend ses fruits avec vsure, ains encor fait
 cognoistre, que le seigneur nostre Dieu ayme & fauorise ceux
 qui vertueusement, & d'un cõeur genereux s'em-
 ploient à la cultiuer.

ARGVMENS



IOVRNEE PREMIERE
DES SECRETZ DE L'AGRICVLTV-
RE DE MESSER AVGVSTIN GALLO
Gentilhomme Brescian,

OV SONT INTRODVTZ IEAN BAPTISTE
AVOGADRE: ET VINCENT MAGIE, DISCOV-
rans sur les qualitez des terroirs, quelz on les doit acheter,
le moien de les ordonner & departir, de
les cultiuier & labourer.



N T R E les villages, & lieux champestres du pais Bres-
cian, & finages de la cité de Bresse, pleins de champs,
& paisages plaisans, & delectables, on voit le Bourg
de Poncaral, que les anciens nommerent, pont Carra-
re, auquel ont de coustume tous les gentils-hommes
voisins de se retirer, comme à vn lieu, & retraité pleine
de douceur, & qui semble estre comme le centre na-
turel des lieux circonoisins pour son amenité, & gentillesse: & là ceste
noblesse s'estât retirée y fait demeure la plus part de l'année pour leur pas-
setemps & volupté honneste, & pleine de vertueuse recreation.

Vn iour entre les autres aduint, que le Seigneur Vincent Magic partant
d'une sienne ferme vint visiter Iean Baptiste Auogadre, qui le reccut avec
pareille courtoisie, & hōnesteté que de coustume: & s'estans pourmenez
ensemble par quelque espace employans leurs propos sur les louā-
ges de l'air serain, & plaifance du lieu où ils estoient, s'assirent dedans vn
beau, & delectable Iardin, à la frescheur, & ombre d'une treille, & grande,
& spatieuse: où s'estans arrestez quelque peu sans mot dire, Vincent Ma-
gie reprenant le discours commença à parler en ceste sorte.

Veritablemēt Seig. Auogadre, tant plus ie regarde ce lieu & l'assiette de
ceste Bourgade, & que ie considere vostre estat, & felicité, ie suis plus es-
meu à vous porter vne douce enuie, mesme voyant avec quel contente-
ment d'esprit vous passez les angoisses de ceste vie en vous addonnant à
l'Agriculture, ce causant le grand sçauoir & cognoissance que vous auez
d'un art si delectable. D'autre part, me voyant peu versé en ceste science,
qui voudroit me parangonner à vne bonne troupe de noz citoyens qui

iront plaisir qu'en cest exercice, ie voudroy fort vous prier me faire tât de de courtoisie que de m'enseigner les moyens, & chemins necessaires pour suyute vne profession tant excelléte, afin que par cy apres ie face cultiuer mes terres d'autre façon que n'ay fait par le passé.

JEAN BAPTISTE. Iagoit Seigneur Vincent, que vous puissiez estre trompé en vostre opinion mesme, entât que ie suis celuy qui suis le moins versé & experimenté en cest exercice de labourage, & mesnagement des champs: neantmoins voyant vostre bon desir, & mesnagement des faire, & m'offre de vous en dire, & discourir tout ce que j'en sçay, & selon que ce comporteront voz requestes & demandes.

VINCENT. Vous me ferez d'oc vn singulier plaisir, me disant en premier lieu, les cōditions, qualitez, & consideratiōs qu'on doit regarder, & auoir en achetant quelque possession & heritage: d'autant qu'il me semble (si ie ne suis deceu) que sur toute chose il faut prendre esgard à ceste cy, comme la plus grande, & qui est de plus d'importance.

JEAN BAPTISTE. Vous n'avez point mauuais iugement en cecy, & ne vous trompez en sorte quelconque. Donc, prenant mon commencement de cecy, comme du chef, & source de tout le reste, ie dis: que celuy qui veut acheter vne ferme, & possession champestre, faut que sur tout il regarde l'assiette, & en quel air elle est posée: car bien qu'elle fust douée de toutes les perfections que lon sçauroit souhaiter, neantmoins si la bonté, & salubrité de l'air luy venoit à manquier, qui est le point le plus seur & necessaire, il feroit grand folie d'y employer son argent. A ceste cause les terres mal aérées faut que soient euitées, & detestées comme nuisibles: entant qu'il vaut mieux auoir esgard à la santé & conseruation de sa vie, qu'à chose autre terrestre, ou prouffitabile quelle que ce soit. Outre la consideration du bon air, encore faut-il choisir le lieu qui soit sain en son fondz & assiette: car s'il estoit assis en quelque marestz qu'on ne peut espuiser, escouler, ou faire secher, s'il estoit boueux, argilleux, ou ayant de la craie, ou du roit beau y trauailler, & y employer toute l'industrie & trauail qu'homme sçauroit y imaginer, si est-ce qu'encor on ne sçauroit n'y pourroit tant gagner que d'alter ceste imperfection, & rendre la terre bonne & fertile. Mais d'autât que le plan, & assiette des lieux est diuers, & que les vns sont montaigneux, d'autres en planure, d'autres participent de tous les deux: ie suis d'aduis qu'on choisisse le terroir qui estât plain, est toutesfois ioint & marié à quelque plaisante colline, d'autant que tournant vers l'Orient, Occident, ou Midy, & non au Septentrion & tramontane, il sera plus fertile, & abundant en fruits que s'il estoit tout ou en planure, ou en costau & colline. Ne u que les possesiōs qui ont leur assiette enuirōnée de beaux frutiers, & prouffitables, sont les mieux accommodées, & de plus grand prouffit que les autres, entant qu'elles sont capables d'apporter & produire toute chose qu'ordinairement se recueille en vn pais & contrée, Dauan-

Aquoy doit
regarder le
plus celuy
qui achete
vne ferme.

4
 lide, & espais: & de tant plus ces qualitez sont meslées, de tant diuersifient elles la bonté, ou sterilité de la terre. Or entre les terres qui ne sont de grād apport, les pires sont celles qui sont gluantes, argilleuses, pleines de craye, & blanchastres, celles qui croissent, & tremblent, les dures, aspres, & trop fortes: & ne doit-on les choisir, ains reietter comme terroit ingrat, malin, & qui est sans prouffit quelconque. Mais les bons sont cogneuz lors que sans ameliorer, ny greffer les champs, ou sans les cultiuer, & mignader à force de labourage, ils produisent de beaux arbres, nourrissent les bleds gaillards, & fertils, eslargissent les herbes florissantes: & en somme, esquel- les les fruits sont bons & sauoureux. Encore en fait-on iugemēt lors mes- me qu'ils ne sont ny rompuz ny semez ou cultiuez aucunemēt, fil y croist de la dent de chien, la lampe du treffle, & des mauues, veu qu'il n'y a pas vne de ces herbes qui, naissant en quelque lieu, ne dōne signifiāce de fer- tilité: mais sur toutes le treffle en porte lauārage. On cognoist outre-plus si vne terre est bonne quelle qu'elle soit, en la remuant & cauant & la re- mettant soudain en la fosse d'oū elle a esté tiree, d'autant que la jettans de main en main & la presās ainsi qu'elle sera remise en sa place, si elle croist & surpasse le fossé apres qu'il sera plein, c'est signe que la terre est bonne & fertile, si lon y seme du fourment: mais si tout yentre, & que le lieu de- ne pouuant ce qui en est tiré emplir la fosse, de tant plus monstre-il le peu de valeur du terroit. Mais le moyen plus expedient à cognoistre quelque terroit que ce soit si il est bon ou mauuais, c'est prenant vne motte de terre bien herbuē & la baigner vn peu en l'eau, si la maniāt elle tient aux mains, & est grasse à la toucher, sy tenant comme poix, & la jettant à terre elle ne s'esmie point: ceste preuue suffit à faire voir, & cognoistre que ceste terre est de bonne trempe & fort fertile. Pour eslayer encor si vn terroit est doux, & maniable, ou nō, il faut prédre vne pailée de terre avec l'herbe, au lieu où lon supçonne le plus que le champ soit infertile, & la mettre dans vn vase d'eau douce, & deffaitte, & consummee que sera ceste terre, la pas- ser par vn linge, & goustier cecy apres q̄ sera coulé & passé & deuenu cler, d'autāt q̄ telle que la saueur sera, le terroit l'aura aussi de mesme. Les ter- roirs peuuent aussi estre cogneuz à la couleur, iaçoit qu'il y ait de la diffi- culté à les remarquer tous, si est-ce qu'on y recognoist aucuns, & iceux les meilleurs, cōme sont ceux des veilles mesures, ceux qui sont faciles à culti- uer & desquels la face est noirastre. Les Masuriers sont marquez à la cou- leur des pierres cuittes & brisées qu'on y treuue, d'autant q̄ ces lieux furent habitez le tēps passé. Ceux qui sōt faciles sont cogneuz à la couleur qu'ils portēt, laquelle raporte à la cire neuue: & les noirs se sōt assez remarquer à leur naïfue couleur: & to^o ces terroirs sont tousiours estimez gras & fer- tils, si ce n'est qu'ils soyēt marefcageux & aquatiqs, car alors ils ne seroiet de guere grād valeur. Il est vray, que ie seroy d'aduis qu'ō en fait l'eslay a- uec la houē, ou paille, beschāt & cauāt en diuers lieux pour voir la hauteur de la gresse & bonté du terroit, & fil y a dessouz de l'argille, craye ou terre blanche

Comme la bonté ou sterilité d'un terroir est cogneue.

Herbes fai sans cognoistre la bonté d'un terroit.

Autre si- gne à cognoistre la bōneterre.

Autre essay de labonté des terres.

Bonté des chāps à la couleur.

blanche qui sont les pires: ou de la marne qui souffre l'eau: d'autant qu'il ya de ceste terre ainsi sablonneuse & marneuse qui est si forte qu'à peine la peut-on rompre ou penetrer avec les houes & picz, tant soyent-ils bien acerez & pointus. Or sont ces essais de grande importance, pour estre faitz és champs lesquels de prime face n'apparoissent point ny infertils, ny inutiles en leur superficie: voire en ceux mesme qui semblent bons, lesquels neantmoins desfontz, & estés remuez sont pleins de terrois mauuais, & diuerses matieres fort dangereuses pour le labourage. Et tât plus la verité de cecy fescelerist, comme l'on voit la difference de la terre d'un arpêt à l'autre & la diuersité d'une perche à une autre, voire de chacun fillon fauoinnant. Je cōseille encor qu'on choisisse plustost vne ferme & terres, la où il y ait de l'eau, que si elle en estoit despourueue: d'autant qu'estant abreuuee suffisamment (estant de bon fonds bien esgalle, carrée, & cultivée) il est presque impossible qu'elle ne porte double prouffit que les autres. Aussi est ce autre cas de recueillir du foing, lin, & millet, & autres choses qu'on a par le secours & benefice de l'eau, que d'auoir de tels fruits en la terre, qui fanent, & se sechent durant l'ardeur de l'esté. Et trouueray bon (si est possible) qu'on achetast vn heritage vny, car outre ce qu'on le peut voir d'un bout à l'autre, le plus grand aite c'est qu'à plaisir & commodément on a le moyen de le partir, soit à semer, & à l'arrouser, le mettre en carré, & à y planter les arbres proportionnement à la ligne. Et dis encor de plus, qu'on peut mieux labourer avec vn seul soc, & charrue quarante arpens de terre vnie, que vingt-cinq separez, & à diuerses pieces posez & allés en diuers lieux.

VINCENT. J'ay tousiours desiré d'vnir l'heritage que j'ay à Pompean, mais mon malheur m'a de tant suiuy, q̄ quelque bon party que j'aye voulu faire à ceux qui me deussent prier pour leur prouffit, & auantage, ils ne m'ont iamais daigné accommoder: les vns desquels le font, conduits de ne sçay quelle bestise, & les autres auenglez d'enuie.

JEAN BAPTISTE. Or pout sçauant quels doivent estre les champs qui soiēt plaisans à voir, aitez à labourer & plus fertils, & de grand apourt: je dis qu'il faut les mettre en carré piece à piece, n'ayant plus de quarante perches chacun en logueur, ny moins de trente ou vingt-cinq, y faisant des fossez autour & de tons costez, y plantant des arbres qui soient plustost des Saules qu'autres plus grâds ny ombrageux, telz que sont les peupliers & trembles. D'autant que tout ainsi que le Saule est de bon ombrage, & ayant peu de racines: au contraire les autres ont l'ombre dangereuse, les racines grosses, longues & en grande quantité. Bien est vray, que les Saules ne croissent guere sinon ou le terroir est bon, & humide, là où l'autre vient assez beau, & en lieu sec, & en vne terre non gueres fertile. Au reste ie ne suis point d'aduis, qu'on plâte iamais des Aunes autour des chaps qu'on labouré, & cultivé: & mesmement vers Orient, Midy, & Occident, d'autant que leur ombre est si maligne & nuisible: qu'on ne voit onc de beaux bleds, lins legumes ou millet, en lieu où l'estende son ombrage.

Mieux vault terroir ayant de l'eau que sans elle.

Bõ d'acheter vn heritage vni.

Faut que les champs soyēt quarrez & fossez autour.

Quels arbres on doit planter autour des chaps.

Ombre des Aunes dangereuse aux bleds & semence.

Aunes cō-
modes aux
prairies.

Ces arbres sont seulement cōmodes aux prairies, qui iamais n'en sont gae-
stées, d'autant q' l'herbe deuient plus belle & gaillarde à l'ombre que où elle
n'est point ombragée: & pource aussi que les fueilles de l'Aune tōbant des-
sus, & sy pourrisas, y estas espādues, rendēt le pré pl^o gras, abōdāt & fertil.
VINCENT. Qui vous meut de souhaiter que les champs n'ayent que
quarantē perches en longueur de leur estendue? JEAN BAPT. D'autant
que lors qu'on l'abreuue & arrouse sil est de soixāte-dix, ou quatre vingts
perches, l'eau s'arrestant au milieu & estant besoing que l'autre moitié soit
aussi humectée, & baignée, il est force que la partie ia abreueue recoiue
tout autant d'eau que dès le commencement, iusques à tant que la seconde
partie soit deuēmēt arroufée. La on si le chāp estoit mis en deux pieces, l'y-
ne ayāt eu de l'eau pour sa cōmodité, on l'escouleroit en tant que la seconde
secōde: & par ce moyen chascune piece en auroit autant qu'il luy en seroit
nécessaire. Quel dōmage estimez-vous que sentēt les chāps qu'on abreu-
ue sils ont cent, ou cent-cinquante perches d'estendue, pour le trop d'eau
qui les suffoque. Que sils estoiet partis en trois pieces (selon l'egalité que
i'ay dit) on verroit qu'elle en seroit la cōmodité, & auantage pour le pere
de famille. Car si vous donnez à chascun chāp l'eau qui luy sera nécessaire
sans plus, il l'acceptera comme sa mere & bonne nourrice: mais tant plus
ceste eau s'arreste sur luy, & y demeure longuement, il la reconnoist pour
marastre facheuse & dōmageable; pource q' le trop d'arrousemēt noyant
la terre, la refroidist, red' sale, & endureit toute sorte de terroir: voire altere
& gaste la gresse des champs, la transportāt ailleurs, & en faisant escouler
vne partie, sans aucun prouffit, sous terre. D'auantage, si le champ n'est de
guere grande estendue, non seulement il est tost & soudain abreueue, & a
besoing de moins d'eau, que celuy qui est plus lōg, & spacieux, ains encor
on peut abaisser l'eau & dessus, & dessous par les bords, & orées du chāp,
& la conduire aisément, & au milieu, & par tous les coings, & endroits du
labourage. Mais si la longueur excede celle que ie dis, on ne peut iamais
conduire les chariots à l'eau iusques aux lieux qui sont au milieu du chāp,
& ainsi ne faut s'ebahir si le coulre & soc y font des vallons qui escoulēt
tousiours l'eau, sans qu'elle face retour au lieu d'où elle part, & si lesdits
vallōs sont noyez, & gastez de l'eau dormāte qui s'arrestāt en eux les mor-
fond, & accable. D'auantage, tout ainsi qu'un champ contenant cent per-
ches en lōgueur n'a q' deux canaux & esgouts à escouler l'eau, en estāt par-
ty en trois pieces il auroit six canaux qui seroit vn grand bien, & plus d'a-
uancemēt pour le prouffit du mesnager. Ce qui se voit assez par experien-
ce, car passāt le soc & charue de l'un bout du sillō à l'autre, tousiours ce qui
est de plus gras en la terre suit le soc, & pource le labourer estāt au bout
le nettoye, & laisse là ceste terre, laquelle de trois ou quatre ans en quatre
ans s'abaisse & s'espand par tout le chāp, & pour l'engressir, & pour l'vnr,
& esgaller de mieux en mieux toutes les années. Et de pareil biē sont occa-
sion les fossez enuirōnez d'arbres, lesquels avec leur fueillage engressent la
terre, & retiennēt l'eau enclose sous terre, pourueu que lesdits fossez soiet

Pourquoy
vn champ
ne doit auoir que
quarante
perches en
quarré.

Incommo-
ditez que
le trop de
eau engen-
dre aux
champs.

cloz du costé que l'eau pourroit sortir, & laquelle autrement fortiroit par ailleurs, laissant les fosses sans humeur, s'ils auoient quelque yssue & ouverture. Le prouffit qui l'ensuit encor des champs courts & de peu d'estédue, c'est que les Bœufs y labourent avec moins de trauail, & fatigue, d'autant que non seulement s'esloignent-ils & reptennēt haleine estans au bout du sillō, ains encor lors que le laboureur nettoye & descharge son soc de terre, & que puis il le transporte pour commencer l'autre raye & sillon.

VINCENT. C'est seulement à ceste heure q'ie cognois quel est le dommage que souffrēt mes champs si longs en mô village Pompean, pour estre si chargez d'eau qu'ils ont de coustume: mais i' espere q' cest hyuer ie les dresseray, & partyray de la mesme façō que vous les auez descritz, & declarez.

JEAN BAPTISTE. Si vous en vsez ainsi, tant plus loueray-ie vostre diligence: mais dauantage encor, si vous ostez toutes les vignes lesquelles sont plus dommageables q' de prouffit sur les terres qui sont destinées pour les semences. Et bien-heureux seroient ceux-là qui ayans de bons champs, s'ils en estoient le vignoble, & sur tout de ceux qui portēt du lin & millet en abondance, plantans la vigne au lieu moins fertile, & où l'eau ne fut iamais frequente, & ce d'autant qu'outre qu'on en recueilleroit plus grand quantité de vendage, & que le vin en seroit meilleur, encor la vigne seroit micux & plus aisément cultiuée, & la garderoit-on avec plus de facilité & des bestes & des hommes, qui coustumierement endomagent & les vignes & arbres semblables. Aussi c'est la perfection d'un vray & bon mesnager champestre, comme i'ay dit, quand il fait que la terre produit celle sorte de fruit, lequel naturellement luy est le plus propre & luy plaist le mieux.

VINCENT. Ie ne vous promets pas seulement d'en oster tout le vignoble & plantes de pareille sorte, ains tous les plus grāds arbres qui sont autour de mes champs des semences, d'autant que ie sçay que tant plus ils sont à descouuert ils auront la iouyissance du soleil & des uents, & qu'on pourra les labourer aisément, & au long & à la trauersē.

JEAN BAPTISTE. Ie suis biē aise que vous cognoissiez de quelle importance est le labourer la terre en long, & en trauers, & de quel prouffit sont les vents à vn champ descouuert pour le descharger de la poussiere, & le defendre le plus souuent des neiges, brouillats & tempestes.

VINCENT. Ores q'ie vous suis obligé, & me sens vostre redevable pour ces voz aduertissemēs si prouffitables, ie vous prie de continuer, & me dire comment & en quelle sorte il faut dresser les maisons chāpestres, tant pour l'aise de la demeure, q' pour cultiuier pl' aisēmēt nos heritages & possēsiōs.

JEAN BAPTISTE. C'est à vn bon pere de famille à dresser la maison en lieu & assiette bien airée & saine, & assez ample & spacieuse selon le reuenu de son heritage, & capable de ce qui sy recueille: faisant qu'elle ait la face plustost vers Orient, ou Midy, qu'à l'Occident, ou Septentriō, & Tramontane: & mesmes quand ces parties ne passent point l'vne par l'autre: car si les vents qui entrent ne pouuoient sortir, l'air n'en seroit pas si sain, que celui de Leuant ou Midy, à cause du premier Soleil, qui

Le soulagement des Bœufs & champs courts, & de peu d'estédue.

Le vignoble dommageable aux bōs chāps.

Le prouffit que sentēt les champs qui sont au descouuert

En quel lieu & comment se doit loger le pere de famille aux champs.

Pour accō
moder les
logis chā-
pestres
pour les la-
boueurs
& pastres.

Quels doi-
uent estre
les estables

La paille
doit estre
renue à
couuert &
pourquoy.

On le pre-
se autre-
ment en
Italie &
Gascogne
qu'en Frā-
ce, veu que
on ne le
met point
en boreau,
ains en mō-
cean, fait
en façō de
Pyramide.

durant l'hyuer donne grand secours à chasser les mauuaises, & froides hu-
meurs. Or sil est possible que le logis soit assis sur la possession mesme, ou
à tout le moins qu'il n'en soit gueres eslongné, veu qu'on ne sçauroit dire
combien grand prouffit a porté aux champs ce voisinage, & quelles sont
les incommoditez si on en est plus eslongné que de raison. Encor faut-il
que le logis soit si bien comparty qu'il puisse seruir aux commoditez, tant
de l'Esté que de l'Hyuer, afin que le maistre soit plus alliché d'y demourer
en tout temps, & saison. Moins ne faut se soigner de loger les fermiers, la-
boueurs, bergers, porchers & autres chacun sa cōdition, & mestier: d'au-
tant qu'estât ainsi les choses bien dressées, telles gens viendront volontiers
vous seruir, & se tiendront en vostre compagnie. Faut encor accommoder
les estables, s'yuât le nombre des bestes, & troupeaux que vous possédez,
& qui y doiuent demourer ou partie de l'an, ou bien toute l'année: & les
ferez plustost plus spacieuses que de besoing, q̄ trop petits & moins am-
ples, ouurans & dressans les fenestres à Septentrion, & Midy opposez, ou
au Leuant, & Ponant, d'autant que les vents y passans presque sans arrest,
les feront & rendront sains en toute saison. Et n'est besoing d'y faire des
planchers, car par ce moyen ils seront plus alleurez du feu: au reste qu'il y
eust force trouz, & ouuertures non plus grâdes, & larges d'un demy pied,
afin que la chaleur de l'haleine des haraz & troupeaux puisse penetrer les
foins, & autre pasture durant l'hyuer, lesquels en seront conferuez en plus
grande humeur, & peferôt plus que sil n'y auoit aucun trou, ny ouuertu-
re. Besoigne d'auantage d'auoir les greniers au foing si grans, & de si belle
estendue, que facilement on y puisse manier & gouverner le foing, la ves-
se, paille de millet, l'esteuil, & fourrage, les pailles de feues, & panicles qui
seruent pour la nourriture des bestes, mesmement en temps de froidure.
Conseille encor qu'on aye le moyen de pouuoir conseruer le fouerre &
autre cas seruant à faire litiere longuement pour le bestail: & dis cecy
pour ceux qui n'en ont point en abondance, n'y ayant aucune proportion
ny conuenance du fouerre sec à celuy qui est mouillé: ny de celuy qui est
en lieu haut, à l'autre que lon foulle aux piedz ordinairement en leurs pail-
liers. Les fenils, & lieux où le foing est enserre soient posez vers le Midy,
ayant vn porche, ou galerie d'aussi grand espace qu'ils ont d'estendue, ayant
dix ou douze brasses de large dedans les piliers, & masses apilées du foing
n'estât moindre la commodité du porche, que du lieu ou lon met le foing
amoncellé: d'autant que là se peut garder tout ce qui sert à battre le bled, &
autres grains si lon en a besoing, & mesme au temps des millietz, veu que
venant les pluyes, ainsi q̄ lors aduient ordinairement, ces portiques, & ga-
leries seruent à secher & mettre en ordre les semences, aussi bien presque
que si c'estoit dehors. Encor y peut on mettre & garder les tōneaux, tines,
cuues, & autres vaisseaux à faire vin: voire les charettes, coultres, rateaux, &
autres instrumēt necessaires à l'Agriculture, & labourage. On ne sçauroit
dire le grand prouffit que ces portiques aportēt aux foings & fourrages,
soit en les delchargeant, ou pesant, ou les tirāt pour les donner aux bestes: &

au contraire le dōmage & incōmodité qu'ils sentēt, n'ayāt lieu de telle re-
traite, estās tellemēt bruslez du soleil, & du vent de Midy, qu'ils en perdēt
leur vête, & en deuiennēt legers & sans humeur ppre pour la nourriture.

VINCENT. Puis que vous auez discouru si à propos sur la necessité des
bastimens, selon ce que ie vous en auois requis: encore souhaite ie enten-
dre de vous touchant les eaux necessaires à chacune assiette d'heritage.

JEAN BAPTISTE. Tout ainsi qu'és lieux montagneux, & par les Col-
lines, & hauts costaux nous faisons des cisternes pour y receuoir l'eau des
pluyes, comme estant la plus legere, meilleure & plus saine que toutes les
autres, ainsi nous en vsons en general és vallées, & planure, fouissant des
puits pour nostre seruice. Lesquels ne faut pas seulemēt que soient eslon-
gnex des fosses où lon fait pourrir le fiens, ny des estables du bestail, & des
toits à pourceaux, & tout autre lieu leur pouuant nuire pour l'esgard du
pissat des bestes (s'ils ne sont bien creux & profonds) ains faut encor que
soient couuers, & en lieu non exposé aux rays du soleil, tant pour n'estre
peneestrez en Esté par l'ardeur solaire, que pour affin que durant les pluyes
ceux qui vont à l'eau ne soient offencéz de l'aroufement celeste. Il est vray
que tant plus ces eaux sont proches de la superficie de la terre, elles sont
aussi plus chaudes en Esté, & l'Hyuer pleines de grande froidure, & par
consequent crues & de mauuaise cōcoction en tout temps. Il y a des euaes
des fontaines courantes, lesquelles sauf qu'elles sont coustumierement
crues, & de difficile digestion, si est-ce que leur frescheur est plaisante l'E-
sté, & l'Hyuer elles ont vne certaine chaleur agreable. Mais celles qui
viennēt des montagnes & hauts rochers sont de tant meilleures, qu'elles
descendent de plus haut, comme estans batues, & rompues en cheant par
les precipices des pierres, & apreté des roches. Et discourant en cas pareil
des Lacs, fleuues, & autres eaux, courātes: ie dis qu'elles sont toutes bones
en general, sauf que l'Esté elles sont chaudes & froides en Hyuer. Au reste,
tout ainsi q'celles q' courēt par les pal^s ne valēt iamais gueres, semblable-
mēt celles qui dormēt & ne courēt point, sōt tresnuisibles & pernicieuses.

VINCENT. Estant informé de l'vsage de trois elements en ce qui tou-
che l'Agriculture, & qu'il n'est ia besoing de vous interroguer sur le feu
qui fait le quatriesme de ces corps simples, chascun estāt aduertey de sa for-
ce & vigueur, il vous plaira me declarer ce que doit faire l'hōme qui veut
deüiement exercer l'art du labourage.

JEAN BAPTISTE. Celuy qui pretend deuenir bon mesnager cham-
pestre, & sçauant en la science rurale, faut en premier lieu que son desir &
esprit soyent enclins à aprēdre cest art, & le moyen de s'y exercer, la dili-
gence pour le mettre en effect, & vn plaisir continuel procedant de la co-
gnoissance de la nature & qualité des chāps qui luy sont en main pour les
cultiuer, estāt ceste chose de si grande importāce, que (ie ne me puis rassā-
sler de le dire) quiconque ne mettra peine à s'en redre bon maistre, iamais
ne fera cueillette qui bien luy reussit, & celuy qui l'embrace, ne sçauroit
mieux faire reluire la gētillesse de son esprit, ny monstrier la diligēce de son

Des eaur
des puits
& des Ci-
sternes.

Des eaur
des fontai-
nes, riuie-
res, Lacz,
marets, &
palus.

Les parties
requises en
celuy qui
veut s'y-
ure l'Agri-
culture.

JEAN BAPTISTE. C'est bien tout autrement: car le bon pere de famille, & sage mefnager est toujours amyable, courtois, gracieux & liberal envers ceux qui luy font seruire, caressant les fidelles & ceux qui l'ont seruy plus longuement: tellement que plusieurs fois il se monstre large, en leur departant quelque douceur & gracieuseté, ou de l'argét & quelque habit: & sur tous, à ceux qui sont pauvres, & les plus dignes desquels on doive auoir compassion. D'auantage est requis qu'il les paye comptant, & non en autre denrée ou marchandise que l'argent, affin qu'ils ne se plaignent de la charté, & haut pris, ou ne trouuent la chose liurée bonne, selon leur fantasie. Que s'ils veulent de voz denrées ou viures, il vaut mieux leur laisser vn sols meilleur marché que le pris ne court, que de leur védre vn seul tournoys dauantage. Et certes ceux là sont trompez plus que de moitié de iuste pris, qui taschent de s'enrichir avec personnes de telle estoffe, d'autât que pensant gagner vn sols, ils font perte d'escus à grand nombre, comme assez le font voir leurs chaps qui d'heure à autre s'écoulét, & vont en empirant. Et quand il n'y auroit q' l'honneur qui nous esguillonast, chacun pour ne perdre sa reputation deuroit bien payer & contenter ses mercenaires, lesquels estans bien satisfaiets seruent plus fidelement, & ne vous laissent iamais au temps qu'il vous sont les plus necessaires. Est requis en outre, que le pere de famille courtois & charitable donne honnestement à manger à ses gens à l'heure deüie & ordinaire: i'entens à ceux à qui il doit la despence: sans les employer à chose quelconque tandis qu'ils prennent leur repas, s'il n'est pressé de quelque grande necessité, ains attendre qu'ils ayent contété honnestemét la necessité naturelle. Car cestuy-cy est le vray moyen pour se faire seruir, & aymer: plustost q' les façons de faire facheuses d'aucüs, lesquels non seulement destournent à tout propos & pour peu d'occasion leurs gens, & leur rompent leur repas, ains qui pis est, assistent à leur manger, comme s'ils vouloient cöpter leurs morceaux: & se contristent, cöme qui leur rauiroit le cöeur, s'ils mangét plus que le plaisir de ces maistres ne porte. Moins de respect que cestuy-cy, le discret mefnager n'a à l'édroit de sa famille, en ne faisant point courir ça & là les seruiteurs, lors qu'il pleut ou nege: & mesme durât la nuit, si ce n'est pour affaires de grande importance, & ne doit iamais leur dire iniures, ny faire reproches qui les fâché: Plustost fil en a qui luy desagrément il les doit contenter, & honnestement leur donner congé, & courtoise licence.

VINCENT. Puis que i'ay appris ces bons enseignemens, encor ne suis-je content, ains attens ouyr voz discours sur les choses plus importantes que lon doit faire & garder avec les fermiers & laboureurs.

JEAN BAPT. Celuy qui ne veut point luy mesme prédre le soing de cultiuer ses terres, fait que se pouruoye d'vn bon fermier, auquel il face bonne compagnie, sans toutesfois de faillir souuét le solliciter de son deuoir, & mesmes es choses qui seront de plus grande conséquence. Et ne faut estre si hault à la main, qu'il ne suppose bien quelque parolle du laboureur plus auantageuse qu'il ne doit dire, ny le tençer, & rudoyer s'il prend quelque

Quel est le
bõ pere de
famille re-
cognoissant
les siens.

Quel prof-
fit on a,
peiant biẽ
les serui-
teurs.

Autres
courtoisies
du bõ pere
de famille.

Comme se
doit gou-
uerner vn
maistre en-
uers son
fermier.

Faites d'un
maistre qui
luy font
perdre les
fermiers.

Combien
se trompét
ceux qui
veulét en-
richir sur
leurs fer-
miers.

Côme lon
doit cōtra-
cter avec
les fer-
miers.

Prouffit
qu'on tire
en nettoy-
ant les
bleds.

petite chose plus que ce qui luy eschet à sa part. D'autant que l'experience nous fait voir, que ceux qui veulent tous les iours contester, & quereller avec tels hommes que les fermiers, ils sont contrains (ne pouuant viure en paix) d'en chāger toutes les années. Et aduient q̄ pensans gaigner au change ils rencontrent, non rien de moins, ains pis que celuy qu'ils auront mis hors, & chassé. Ainsi ne faut point s'esbahir si telles possessions vont en decadence & empirent: & le tout à bon droit, puis que les maistres ne s'aduisent point que tant plus souuent ils changent de labourueur, de tant ils font diminution de leur credit, & reputation. Aussi voit-on q̄ les bons fermiers bien qu'ils sçachent que les chāps de tels maistres sont fertils, si n'en veulent-ils point gouter, fasseurant qu'ils n'auoient le loisir de les cultiuer plus long temps q̄ d'une année. Et à vous dire la verité, il y a des Seigneurs, & maistres si aueuglez, & opiniastres en leur conuoitise, q̄ pour auoir vne coruée plus, ou quel que autre petit seruice d'un que d'autre, ne le pouuāt tirer d'un fermier faisant bien leur besongne, le changerōt avec un qui ne sçait que vaut le labourage, qui s'assuietira à telle seruitude. Qui est vne faute fort remarquable: entant que pour le gain, & coruée de la valeur d'un ducat, ils perdront le reuenue de vin-cinq: & peut-estre de cinquāte escus. Que s'ils estoient si sages que de voir & contracter avec leurs labourueurs ce qui sort seulement au prouffit & auancemēt de leur possession, & l'vne partie & l'autre feroient & leur prouffit, & leur office.

VINCENT. Quels accords & articles entendez-vous qu'on doie faire avec son fermier?

JEAN BAPTISTE. Sur tout les faut obliger de labourer, rompre & nettoier bien les champs, & leur donner tout autant de semēce que de raison, & comme la terre en peut porter: & qu'en temps & saison oportune ils deschaugent les vignes, & les façonnent ainsi qu'il appartient, vsans de pareille diligence aux prez, & autres choses, selon que le besoing le requerra: leur specifians poinct par poinct ce qu'ils ont à faire, comment & en quel temps, & combien de fois l'année, afin que plus à cler ils sçachent ce qu'ils ont à faire. Faut encor que s'obligent de bien houer, & bescher les terres ou lon seme les legumages, millertz, & panicles, & à sarcler les fourments au mois de Mars, simon, tout au moins ce qui sera en leur puillāce: car ils ne ferōt despēce d'un seul tournois, qui ne viēne au prouffit de plus de quatre, & pour leur maistre, & pour eux mesmes. Et s'ils laissent quelque coing du champ sans le bescher (quoy qu'ils ne deussent en outre vne seule partie, & mesme ceux q̄ ne sont en peine de trauailler apres les Mars) qu'a tout le moins soiēt altraits à les nettoyer & sarcler dès le commencement du mois d'Auril. Aussi ce deuoir n'est de peu d'importance: Entāt que bien souuēt les meschantes herbes suffoquent les bleds, & les courbēt par terre par leur trop grande gaillardise, mesmement estans renuersées ou par les vents, ou vehemence des pluyes. Par ainsi ne faut s'esbahir si la plupart des espis sont vuides, & sans grain quelconque, & si les autres ne viennent à leur perfection, & maturité. Aussi, quand le bon grain est accō-

pagné

paigné de vesse, yuroie, & autres herbes nuisibles, de tât le pain en est plus mal plaissant & moins fauoureux, mal sain, & taché de mauuaise couleur, & souuēt si appetissé qu'il ne monte pas à la moitié d'autant de bon bled, & fourment non meslé de ces herbes. Et non seulement trois charges de tel bled & metal ne montent pas à deux de grain pur, & net, ains, qui pis est, les champs où telle semēce est esparée ne produisent pas la moitié que sont ceux esquels on seme les grains bien purgez, & criblez, & separez de telle villennie, & semence domimageable.

VINCENT. Iagoit que ie n'aye veu obliger les fermiers à chose de telle & si grâde importāce, si est-ce qu'aucun ne deuroit oublier cest article, & s'efforcer à l'effectuer pour le prouffit tant du maistre que de celuy qui entreprend le labourage.

JEAN BAPTISTE. Outre ces articles susdits, il cōuient encor le faire obliger à charrier, & trainer certaines saisons de l'année, ce qui sera de besoing, de curer les fossez, nettoyer les canaux, & esgoutz des terres: & à planter des arbres, & vignes es lieux où il en aura defaut. Dauātage, qu'ils ne pourront charrier pour autre que pour voz affaires, durant les temps qu'il faut labourer, ou moissonner: & ce dés le moys de May, iusques apres les semailles: d'autant que pour le gaing d'un escu, ils porteroient dommage, & à eux mesmes, & à leurs maistres pour plus de quinze ou vingt ducatz. Voila pourquoy ces maistres là se preiudicient eux mesmes, qui durāt le temps des semailles font porter par leurs fermiers leur prouisions en la ville, avec les bœufs & attelage, & leur font delayer les choses tres-necessaires à faire. Car on ne scauroit iuger du dommage qu'on reçoit tardant d'une sepmaine à autre à semer ses grains, & couvrir son heritage. Ces articles sont necessaires, tant pour le maistre, le fermier, que pour la possession, & nō ceux-la qui sont seulemēt à l'aïse du maistre, & tousiours domimageables au pauvre paisant, lequel pour se sentir frustré, mais plustost escorché & mal traité de son maistre, ne se soucie seulement de labourer de bon cœur les terres, ains plustost fâché, & mal affectionné à son patró, ne fait que resuasser, & penser les moins de luy quitter son heritage, le premier party sortable qui le luy pourra presenter. Et pour cognoistre si vn laboureur a desir de se tenir aux articles proposez au cōtract, faut voir si en luy lisant il y cōtredict, ou non: & mesmes en ceux qui sont le plus importants, & necessaires. Car ainsi qu'en cōtredisant, il fait paroistre de ne vouloir promettre sinon autant qu'il a desir, & pense d'effectuer, aussi en promettant gaillardement, & sans se faire tirer l'oreille chacun des articles, il faut croire que son cœur ne tend à parfaire rien, ou bien peu de ce qu'on luy propose. Et par ainsi, les maistres qui choisissent tels hômes, sont mal aduisez, d'autant qu'ils se mettent en hazard d'esprouuer en ce monde vne infinité de peines, pertes & angoïlles.

VINCENT. Et certes cest aduis n'est moins à considerer & noter que les autres q̄ vous avez iusque icy discouruz: veu qu'un maistre ne scauroit sentir vne plus grād disgrace, & fâcherie, qu'ayant vn laboureur desloyal,

A quoy necessaire-ment faut obliger les fermiers.

Cōme on peut cognoistre si vn fermier a bon vouloir de faire son de-uoir.

pareilleux & rioteux, avec lequel il faille tousiours crier, cōrester, & le menager, & souuent venir si auant en querelle, que si vn homme n'est parfaitement modeste, il est pour à la fin perdre toute pacience.

Se faut informer du fermier auant que sen seruir.

Faut demourer tousiours en bon compte avec sō fermier.

JEAN BAPTISTE. Le suis d'aduis encor, que le maistre s'enquiere sur la vie & façons du fermier qu'il veut prendre, non seulement de celui qu'il seruoit au parauant, ains des voisins, & autres qui sont de sa cognoissance: que si lon entēd qu'il soit pareilleux, mauuais laboureur, & mal cōplexionné, le maistre doit plustost souffrir toute incommodité qu'accepter vn tel homme en sa compagnie. Dauantage, n'en louera ou receura iamais aucun, qui n'ait pris honnestement congé de son premier maistre, afin d'estre asseuré de l'auoir à son besoing, sans qu'il luy faille plaider, ainsi qu'aduient souuēt en pareilles occurrēces. Et louēray qu'au moins vne fois l'an il vienne à compte avec son fermier: car en ceste façon, & le laboureur fera son deuoir plus volontiers, & le maistre en aquerra bonne renommée: & donnera occasion au fermier de ne le point abandonner, mais plustost faire de mieux en mieux son estat de bon cœur & ioyeusement, se voyant caressé & accompagné si courtoisement de son maistre: & de là pourra-on voir l'effect de celle sentence qui dit: Bien-heureuse la possession cultiuée par laboureurs naiz en icelle, car ils l'ayment comme leur propre heritage, & cognoissant tous les coings, & parties du terroir, & son naturel.

Cōseil qui est à noter.

VINCENT. Puis qu'il y a si grande difficulté à trouuer vn fermier entier, fidelle, & diligent, ie pense qu'il vaudroit mieux que ce fussions nous mesmes qui entreprinsons la charge de nostre labourage: & sur tout ceux qui n'en sont pas trop chargez pour le grand nōbre: car outre ce qu'ils ne seroient point embrouillez avec des fermiers malins & cauteleux, ie m'asseure encor que cela leur reussiroit à fort grand prouffit & auantage.

Romains anciens adonnez au labourage

JEAN BAPTISTE. Et nous bien-heureux, & la terre fortunée si avec purité & diligence toute telle qu'en vsoient les anciens Romains nous venions à la cultiuier. D'autant qu'outre la vie heureuse que nous menerions, la terre produiroit les fruits avec plus grande abondance que elle ne fait à present: ioyeuse de se voir caressée de rechef par les citoyens gentils, & de bon iugement, & deliurée de la main tyrannique des païsans grossiers & sans raison, contre lesquels elle est tellement aigrie, & indignée qu'il ne faut pas s'estonner, si elle ne produist les fruits avec telle fertilité, qu'elle faisoit durant l'heur du premier aage.

Cōseil qui est à noter.

Censeurs à Rome aias esgard sur tous estats.

Aussi c'est iustement qu'elle se despite, puis que ces cruelz, ignorans la vraye science du labourage, veulent neantmoins que le prouffit leur double, & soit triple sur ce que la terre a de coustume de germer & produire: estimans (les auengles qu'ils sont) de s'enrichir sans trauail en vne grande estendue de champs qu'ils entreprennent à cultiuier. Et ne faut s'esmeruiller si ces hommes ainsi deffaoritez de fortune sont tousiours pauures, & si les Censeurs de nostre temps prenoient aduis sur ceste canaille, à l'imitation des tressages policeurs de Rome, il n'y a langue qui peust dignement exprimer

mer le prouffit qui sortiroit de ces belles & grandes possessions, qui à present sont si mal traitées.

VINGENT. De tant plus ie vous oÿ, tant ie sens & cognois que vous labourez, & cultiuez voz terres avec plus de prouffit que ne sçauroient vous apporter vne infinité de fermiers ensemble.

JEAN BAPTISTE. Qui est celuy qui ne sçait, que chascun de nostre calibre, & estat pour faire labourer les terres avec plus grãd auantage que ne porte la puissance de tant de paisans, auxquels l'escu ne vaut huit carlins, soit que leur pauureté en soit cause, ou qu'ils soient mal-heureux par leur paresse, & fai-neantise. Et ie dis cecy, à cause que (soit dit cecy pour exemple) ie donne huit marquets pour iour, à ceux qui esmondēt les arbres, & accoustrent les vignes sans leur y donner rien plus, & ces paisans leur en payent autant, & fournissent encor leur despence. Le mesme, puis-je dire, de la fauchaison des foings, & de les faire serer & mettre en ordre en la grange, & choses semblables qui se font, & payent à la journée, & c'est chose merueilleuse que les bonnes gens ayment mieux me venir servir (jaçoit que ie ne leur face iamais les despens) qu'ils ne font le paisant, à cause que tous les soirs ie leur paye leur salaire, & les autres au contraire attendent iusques à la fin de la sepmaine, & quel que fois à la fin du mois: outre ce que bien souuent on les contente de quelques viures, & grains les pires qu'on aye, & leur comptent à plus haut pris que ne se vendent au marché. Laisant encore à part les bouches inutiles, & qui ne seruēt de riē en la maison, & autres choses qui sont dommageables: combien pensez-vous que portent de preiudice les achapts qu'ils sont contraints de faire tous les ans, de bœufs, cheuaux, draps, & autres cas qui leur sont necessaires, ne pouuans payer comptant, & prenans terme à la nouvelle cucillette: Car s'ils prennent pour cinquante escus de marchandise, eu esgard au pris ordinaire de l'argent, & à celuy du bled au temps qu'ils payent, qui est lors qu'il est au meilleur compte que de toute l'année: si que pour cinquante ils en payent souuentes fois cent, ou dauantage. Ie vous pourrois dire encore le dommage qu'ils souffrent en charriant pour autruy, entant que cela occasionne souuent la mort de leur bestail, & qu'ils sement, & cultiuent mal leurs terres. Or laissant ces contadins à part, ie dis que si les citoyens labouroyent eux-mesmes leurs terres, non seulement auroient-ils double prouffit en ce qui est du seigneur, ains encore en ce qui touche l'office du fermier.

VINGENT. Puis que me faictes certain de ceste grande commodité, ie vous prie me dire, quelles sont les choses qui me sont propres pour cultiuer mes champs, que i'ay pres les faux-bourgs de nostre ville.

JEAN BAPTISTE. Il vous fant premieremēt vn puissant & fort bouuier, sans auoir esgard à la paye que luy donnerez, d'autant que c'est de luy que depēd tout le prouffit qu'on peut attēdre de l'Agriculture. E le trouuat à vostre fatalie, il ne sera pas seulement courtoys & amyable aux bœufs en les pensant, & leur donnant à manger, & avec mesure: ains encores les

Marquers est monnoye de Venise, les huit de laquelle valent trois sols de France.

Combien prouffite de bien payer le bouuier.

frottera le soir auant qu'ils se couchent, & leur fera bonne litiere, soit de paille, ou autre chose: & le matin de bonne heure les estrillera, & nettoyera gentiment, leur lauuant souuentefois la queüe avec de l'eau tiede, leur constant ce chose saine & prouffitabile. Et se prendra bien garde à ne les faire labourer durant la grande ardeur du iour, quand il pleü ou neige, si ce n'est que la necessité le presse, ny ne les chargera ou faschera leur faire grand voyage, & ne les battra que peu souuēt, & avec grande discretion. Et lors

Comme
faut gou-
uerner les
Bœufs.

Ce que le
laboureur
doit faire.

Vn bou-
uier neces-
saire pour
secours du
laboureur.

qu'ils arriueront le soir eschauffez à la maison, il leur mettra du vin en la gueule, ne les liant point à la mägeoire iusques à tant qu'ils ne suerōt plus, & seront du tout deslassiez: puis leur donnera leur manger selon la coustume, du quel en ayans vŕe vne partie, les menera à l'eau, afin qu'ils y boient tant qu'ils en auront besoing. Le bouuier faut qu'encor labore la terre, la rompe, & herŕe, & seme commodēmēt, & en sa saison: & sera diligent à se leuer matin, & sur tout durāt les chaleurs, afin de labourer durant la frescheur matinale, iusques sur les neuf heures, ou vn peu dauantage: puis y retournera sur les quatre heures, faisant sa besoigne iusques apres soleil couchant, veu que c'est en ceste sorte que les bœufs se maintiennent sains & robustes. Et ayans vn laboureur ainŕi fait à vostre poste, vous prendrez encor vn bouuier qui l'aide à gouverner & conduire, & les bœufs, & les cheuaux, à charger, & descharger quand il charrie, & en tout autre affaire appartenant à c'est estat. A cestuy vous donnerez le logis où se tiendroient le fermier, si vous en auiez, avec le iardin, & choses necessaires pour leur viure, ainŕi que ie fais aux miens, sans que vous en soyez incōmodé, & qu'ils viuent contents, & à leur aise, d'autant qu'ils mangeront à leurs heures, & sans aucun respect de personne à qui ils doiuent obeissance.

VINCENT. Dictes moy quel salaire est-ce que vous leur donnez, & la quantité, & sorte des viures que vous leur distribuez.

Gages, &
viures qu'il
faut, & au
laboureur,
& au bou-
uier.

JEAN BAPTISTE. Je donne en premier lieu au laboureur 15. escus par an, & dix au bouuier: & chascun a pour son viure trois sommes de farine, huit barils de vin, autāt de liures de lard, du fourmage, huile, sel & bois, ce qui leur en est hōncŕemēt necessaire. Mais sçachez qu'ils m'aymēt, & me seruent fort diligēmēt, d'autant qu'ils voyent que ie leurs tiens bone cōpagnie, tāt au viure & cōuerser, qu'en leur payant franchemēt leur salaire.

Le mau-
uais paye-
ment em-
pire les ser-
uieurs.

VINCENT. Ceste vostre façon de menage me plaist bien, & le traitement que vous faites à voz seruiteurs: que si plusieurs en vŕoient ainŕi, sans leur retenir le payement, ou les menacer en lieu d'argent de les payer de bastonnades, ou coups d'espee, ils ne verroient (comme ils font) leurs terres, si souuent sans estre cultiuees. Mais laissant ces gens rioteux & cruels maistres, ie vous prie m'enseigner qu'ils doiuent estre les bœufs que l'acheteray pour mon seruice.

Cōme on
doit choisir
les Bœufs
pour le la-
bourage.

JEAN BAPTISTE. Je vous conseille de ne point employer & despēdre les cinquāte escus ou soixāte en vne paire de bœufs pour les voir grād, tels que sont ordinaremēt ceux du pais Bouloignois: ains les choisirez moyēs en grandeur, qui soiēt ieunes, biē quarrez, robustes, nez en pais infertile, & descouuer

deſcouuert: veu que tels ſe maintiennent en tout lieu, quoy que chault ou delicat, & d'air ſubtil. Que ſi vous en pouuez recouurer és terres qui vous ſont voiſines, ou ſur le lieu meſme, ou vous habitez, ie ſuis d'opinion que vous les achetez pluſtoſt que les eſtrangers, encor qu'il vous couſtent davantage, d'autant qu'ils ne ſeront ſubieçts à maladie, comme les autres, à cauſe du changement de l'air. Et ſils ſont choiſis de contrée eſtrange, & qu'ils ſoiēt ieunes, ie ne trouuerois pas bō q̄ pour la premiere année vous les traueilliez beaucoup, & ſur tout durāt les grādes chaleurs: les nourrifiant pluſtoſt de bon foin que d'herbe, d'autant que par telle nourriture non ſeulement ils ſerōt rēforcez pour ſouffrir tout travail, & en craindrōt moins le chault, ains encor dureront plus long temps ſains & gaillards, & vous deſpendront moins: d'autant que voſtre beſtail ne paissant point l'herbe, vous recueillirez plus grande quantité de foins en voz praeries, & iceluy meilleur, que ſi les beſtes auoient brouſté le meilleur de l'herbe ne faiſant que poindre. Vous aduertiffant en outre, ne les preſter à perſonne, ny les enuoyer loing en charriage, car ce faiſant ils ne ſeroient de longue durée en voſtre ſeruiſe.

Ne fault
travailler
les ieunes
bœufs.

N'eſt bon
de preſter
ſes bœufs
de labour.

VINCENT. Eſtant fait ſage par le diſcours de ſi bōs & prouffitables aduertiffemens, encor deſireroy- ie d'entendre de vous le naturel de chaſcun terroir en la diuerſité qui y eſt ſi grande, & que lon voit en noz terres, tant és collines que plaine chāpagne, afin que ie ſçache la difference de laquelle il faut vſer en les cultiuāt, & pour leur faire porter, & produire les fruits qui leur ſont propres, & qu'ils ont les plus agreables.

JEAN BAPT. Ie ſuis ioyeux q̄ vous vous enqueriez de celle varieté des terroirs de laquelle les anciens ont fait aſſez de mētion: neātmoins ie vous diſcouray ſeulement des noſtres qui ſont pierreux, ſablonneux, marneux, & ſis en terres qui iadis furēt pleines de baſtimés: & puis des forts, cruds, & durs, vous laiſſant ſoubs ſilēce les mareſcageux, aquatiques, glaireux, argilleux & blanchaſtres, leſquels (cōme i'ay dit) il fault euitter comme la peſte. Cōmençant donc à parler de ceux qui ſont voiſins de nos montagnes, qui ſont terres fortes plus qu'autremēt: ie diſ qu'ils ſont bōs pour le vignoble, & abondent en fourment, & autres fruits & ſemēces. Il eſt bien vray, que le terroir François qui nous eſt proche, & autres terres voiſines ne ſont en tout ſemblables à celuy de Piedmont, toutesfois produit- il meilleur vin q̄ tous les autres, exceptant toutesfois le terroir voiſin de la riuier de Salò, en pluſieurs villages, lequel ſurpaſſe tout autre en bōté, & fertilité. Et parlāt des terres fortes, ie diſ qu'elles produiſent aſſez de bled fourmēt, pourueu que l'année ſoit ſeche, & principalement au mois de May, mais d'autre reuenu, fort peu de choſe: mais ſi les ſaiſons ſont pluuiēuſes, elles raportēt peu de grain, & grād abōdāce de pailles. Ceux qui ſont cruds, aſpres, croſſans, & trop durs, ie les eſtime de peu de valeur: d'autāt q̄ ſils n'ont les ſaiſons rēpērees, & à ſouhait & des pluyes, & de la ſechereſſe, à grande peine, & difficulté produirōt- ils ny fourmēt, ny autre choſe. Et outre qu'ils ſont mal-ayſez à cultiuier, encor ne faut- il point les arroſer, veu que l'eau leur

Diuerſité
de terroirs.
Terroirs
voiſins des
Alpes.

Naturel
des terres
fortes.

Terroirs
de peu de
valeur.

seruiroit d'autant de venin & ruine.

VINCENT. Et n'y auroit-il aucun moyen de remedier au default de ces terres sterilles?

Moyen de
les remet-
tre en for-
ce.

JEAN BAPTISTE. On les pourroit tresbien labourer, herfer & amender souuent, car tant plus souuent elles seront remuées par le coutre, & fendues du soc, batues, & esmies par le rateau, & claie, tant seront elles defendues du soleil, des vents, & de la gelée, & plus encor seront elles meilleures, comme lon y portera des charges de fiens pour leur amendement.

VINCENT. Mais cōment scauroit-on pouruoir à ces champs qui sont si malins, que dès aussi tost qu'ils sont assaillis des pluyes, l'eau demeure sur la superficie de la terre, sans penetrer le dedans, iusques à tant que l'ardeur du soleil les desseche : ou qui dès que la secheresse les assault, se fendent & creussent de telle sorte que les lieures & autres plus grands animaux sy pourroient retirer & mucer?

Cōme on
peult amē-
der les
champs re-
tenās l'eau
en leur su-
perficie.

JEAN BAPTISTE. On secourroit ces terres, en y conduisant grande quantité de sablon, & le mesler en labourant avec la terre, tout ainsi que si c'estoit du fiens: & la premiere fois n'y ayāt de guere prouffité, y retourner si souuent, qu'ō cogneust l'amelioremēt de la terre. Et faisant bien & deuement cecy, non seulement ceste terre s'amelioreiroit & pourroit estre cultiuee avec quelque commodité, ains digererait mieux les eaux des pluyes, & celles qu'on leur donneroit pour les arrouser en tēps de secheresse. Bien est vray que si lon voyoit de ces champs qui eussent du sablon, ou marne neuue, vne brassée ou deux sous la superficie (cōme il y en a plusieurs) lors vaudroit-il mieux faire des fosses loing l'une de l'autre, & si hautes que de raison, & tirer ceste marne, & sable d'un costé, puis les icter la part ou la terre seroit la plus sterille, & infructueuse, d'autant que par ce moyen ces terroirs se melleroient tresbien ensemble.

Est bon de
marrer les
terres mor-
fondues.

VINCENT. Le me crains qu'en faisant ces frais, la despence ne fust plus grande que le prouffit qu'on ne scauroit tirer.

JEAN BAPTISTE. Encor seroy-ie de vostre aduis sil failloit faire cecy en diuers lieux, où le terroir n'est de guere grande valeur, & apport. Mais voyant que les pires des nostrent valent & huiēt & dix escus l'arpent, sils estoient cultiuez & amendez de ceste sorte, ils ne vaudroiet pas moins de cinquante, & de cēt quelquefois. Et si on n'y vouloit tant despēdre, à tout le moins cōseilleroiy-ie qu'on y plantast plustost des arbres, q̄ d'y semer les bleds, ou les dresser en prairie: & sur tout qu'ō y mist des vignes espailles, mesme es terres qui sont de pareille valeur que le terroir Goltolengo, lesquelles on ne peult cultiuer & routesfois produisent-elles de belles vignes, & le meilleur vin de la contrée. Et ceste-cy est la vertu, & industrie la plus recommandable de tout bon labourer (car ie ne puis assez faouler de le dire) que de scauoir tirer le reuenu plus vtile de chacun terroir, selō son portement & naturel.

VINCENT. M'arrestant volontiers en tout ce q̄ m'auetz dit iusques icy, j'attens q̄ selon vostre promesse vous m'esclaircissiez ce qu'on doit obser-

ner és autres sortes diuerfes de terroirs.

JEAN BAPTISTE. Entre les terres plus legeres de ce país, sont les sablonneuses, comme les plus maigres, & foibles de toutes les autres: d'autant que quelque gresse que vous leur donnez, on n'y a si tost espendu l'amendement, que le soleil ne le brusle, où que l'eau des pluyes ne l'emporte à bas, & encor plustost souffrent elles ceste incommodité si on les arrose faisant escouler l'eau par canaux. Mais venant à la terre grasse, pasteuſe, & où iadis y a eu des baſtimés, ie dis, que encor que ce soit la moins cogneuë en nostre país, si est elle la fleur de tout autre terroir: & plus parfaite est la pasteuſe, & noire, pour estre plus molle, & aisée à labourer: & laquelle estant celle qui enrichit nostre país de lins, & qui rend vne si grande abondance de fourments, millets, foins, & autres reuenus, ne fault s'esbahir si en plusieurs endroits on vend l'arpent d'icelle, & cent, & cent cinquante escus. Et ainsi, ceux qui achetét de tels champs ne se trompent en sorte quelconque, à l'esgal de ceux, qui pour auoir bon marché ne se soucient de mettre leur argent en vn terroir sterile: lesquels creuent de dueil puis apres, voyans que tant plus ils despendent à les ameliorer, si n'en voyent ils iamais vne belle cueillette. Neâtmoins, ne trouue-ic mauiſ d'acheter des champs qui sont en friche, mais que le fonds en soit bõ, & bien assis, veu qu'en peu de temps on les peult esgaller en bonté, aux meilleurs que l'on sçache trouver.

VINCENT. Puis que m'auiez monstré la condition au vray des principaux terroirs de nostre contrée: vous me ferez vn singulier plaisir d'en faire autant sur la qualité des costaux, & collines, & comment on les doit cultiuier.

JEAN BAPTISTE. Auant qu'entrer en ce discours, il fault que ie mette en ieu la diuision des quatre parties de noz costaux, attribuant à chascune ce qui luy est le plus conuenable. D'autant que l'assiette d'un lieu regardant le Septentrion veult autre chose pour produire, que de celuy, qui regarde le midy: & celuy qui est exposé au leuant, demande choses diuerſes à celuy qui tend à l'Occident. Ainsi tenant plustost propos de la terre montueuse exposée à tramontane ie dis que son propre c'est qu'on y plante des chastaignes, afin tant d'en auoir le fruit, que pour se seruir du bois pour en faire les outils necessaires, estant cest arbre d'autre prouffit que plusieurs autres au seruice, & pour la pasture en leur saison de toute sorte d'animaux. Et ne suis point d'aduis qu'on y plante d'autres arbres fruitiers ny moins y semer aueun grain, veu que le prouffit en seroit de fort peu d'importance. Quant aux autres trois parties, ie dis qu'il besongne y planter des Oliues, mais plustost au midy, qu'à l'Occident, & sur tout elles prosperent és lieux qui ont leur regard à l'Orient, à cause qu'arbres de telle qualité se plaisent au soleil, ne faisant que se leuer. Le mesme ie dis des Amandiers, Grenadiers, & Figuiers.

VINCENT. Considerant que les collines, & costaux voisins de la cité

Condition
des ter-
roirs sa-
blonneux.

Prouffit
des terres
noires, &
douces.

Champs
en friche
nõ à mes-
priser.

Naturel
des lieux
aisés és co-
staux &
Collines.

Qu'est-ce
qu'on doit
mettre és
costaux
qui regardent le
Nord.
Plan aymé
des Oli-
uiers, Amā-
diers, Fi-
guiers &
Grena-
diers.

sont choisis pour la demeure de la noblesse, il me semble qu'il seroit bon encor, que les Ciprée, Pins, Lauriers, Mirtes, & semblables gétils, & tous iours verdoyans arbres, seroyent bien si on les plantoit aussi és lieux qui sont exposez au soleil, ou du leuant, ou du midy.

IEAN BAPTISTE. Pour la beauté des lieux, ie suis de mesme opinió que la vostre: mais pour le prouffit, ie trouueroiy meilleur qu'on les reuefst de Pomiens, Poiriers, Abricotiers, & auant-peschiers: ou (comme i'ay dit) des Amandiers, Grenadiers, & Figuiers, à cause que ces arbres demandent vn tel plan, & assiette. Moins ne suis-ie d'aduiz qu'on y plante de bonnes vignes, & principalemēt de celles qui portent de bon vin, & des muscats, sil est ainsi que le terroir soit propre à nourrir les raisins plus delicats, lesquels de tāt plus seront bons, le vin qui en sera fait, aura meilleur goult, & donnera plus de prouffit, & contentement.

VINCENT. Que trouuez vous le plus expedient à cultiuer vn terroir assis sur vn costau, ou sil est labouré avec le soc, ou besché à tout la hoüe, & besche, ou si on le remüe avec le pic, & paille de fer.

Comme
doiuente-
stre culti-
uez les co-
staux.

IEAN BAPTISTE. On remue tresbien la terre avec la paille de fer, mais d'autant que plusieurs collines sont dures, pour estre le terroir pierreux & accompagné du roch, il le fault labourer avec ses hoües longues, & pics pointus, & estroits, & par la main de manouuriers forts, & robustes, car remuans gaillardement la terre, ils causeront que le grain y croistra en abondance, oultre ce que les arbres y seront foisonnez de fruit à souhait. Bien est vray que si on y pouuoit trauailler avec la charuë, il sy feroit moins de frais, mais le raport n'en seroit si grand, ny la terre si bien mise en ordre, que si le manouurier hoüant, ou beschant y auoit monstré l'effort, & industrie de ses bras. Que si quelqu'un à fantaisie de labourer à tout son attelage, ie luy conseille de ne point faire ses rayes, & sillons de hault en bas, ains en trauersant, & encor' si bien accommodez, que les eaux de pluye s'escoulans en descendant, & estans retenues entre les sillons, n'en rauissent, & transportent la gresse de la terre en autre part.

VINCENT. Ny a il pas aucun moyen pour empescher que ces pluyes, & eaux rauineuses n'emmeinent point la gresse de la terre ailleurs?

Comme il
fault ac-
coustrer
les costaux
pour les re-
dre de
grand
prouffit.

IEAN BAPTISTE. On pourroit faire des appuys haults & larges, & tirez à la ligne, & fais en façon d'un banc, selon que les costaux seront ou plus, ou moins haults, & droitz, & sur tous ceux qui ont de la pierre plate par dessus la terre. Car les brisant, & rompant, & cauant on dresseroyt aisément vn appuy d'un mur sec, c'est à dire, sans mortier de chaux, & de sable, y faisant par dedans des ouuertes en quantité, mais non, plus larges de demy pied, & esloignées l'une de l'autre, pour le moins d'une brasses, afin d'y planter puis apres de Capres, lors que la terre de dessus sera faite esgale de tous costez à la haulteur de la muraille: neantmoins fault que les ranges soiēt esloignées, & faites en degré deux ou trois brasses l'une de l'autre, soit pour mōter ou descendre. Et dressans ce mur avec vn bō

ordre, & avec ces fenestres & ouvertures, non seulement on recueillera es collines grande abondance de Capres, ayas vigueur de la terre qui est par derriere, & du soleil per deuant, & sans estre offencée du vent de Bise ains encor le dessus qui sera fait en planure sur les bancs, pourra estre rempli d'Artichaults. Mais vous me direz, que ce mur sera de quelque frais à l'entretener, ouy bien si le prouffit qu'on tireroit, & des Capres, & des Artichaults, ne surmontoit ceste despence.

VINCENT. C'est sans aucun doute, que si lon faisoit ce que vous dites avec soing & diligence, que le reuenu en seroit plus grand, que de tous les oliuiers, vignes, amandiers, ou fruits semblables qu'on y scauroit planter. Toutesfois & en l'vne, & autre sorte, on tireroit non moins de prouffit des collines, que de quelque bon terroir assis en la plaine campagne.

JEAN BAPTISTE. Je m'estonne que les costaux ne soient beaucoup plus estimez qu'ils ne sont: veu que tout esprit gentil peut là iouir de la seraine & saine subtilité de l'air, de l'amenité & gracieux plaisir du plan, & assiette, de la gaillarde, & agreable contemplation de la perspectiue, & tant d'autres, & diuers contentemens, qu'on y peult recevoir. Oultre ce que ces lieux sont quatre fois plus capables pour y plâter des arbres fruitiers, que ne sont les champs assis en planure: d'autant, que tout ainsi que ceux qui sont en la plaine, s'ils sont plantez fort voisins se nuisent l'un l'autre par leur ombrage: les autres au contraire (selon que le plan va en montant) surpassans d'arbre en arbre l'un l'autre, ne semeschent aucunemét, & ne peuuent s'entrenuire. Or voyez si on mettoit ces collines à bancs & leuées (comme j'ay dit) qui ne fussent point trop droites, soyez seur que le prouffit du fons en seroit acreu d'une cinquieme partie. Et à dire la verité, outre la commodité & reuenu qu'on en pourroit tirer, cest accroist de prouffit, seroit pour satisfaire aux frais qu'on auroit fait en dressant ces bancs & leuées.

VINCENT. Je ne m'esbahis de l'accroissement des arbres en ceste assiette des costaux, touchant le nombre & quantité: mais m'estonne de ce que vous dites, que les lieux ainsi disposez par leuées & bancs, croissent ainsi en mesure d'une cinquieme partie.

JEAN BAPTISTE. Ce que je dis est sans doute quelcōque, car si vous mesurez chascun murs qui sont en pied, & esgallez de terrasse par derriere, vous verrez l'effect de mon dire. Ce que bien on peult iuger par les degrez de chascun escalter, desquels si proportionnement vous mesurez la hauteur & largeur, verrez que de beaucoup ils surmontēt ce qui est dressé en longueur en droite vigne.

VINCENT. Encor faudroit il discourir de la grande diuersité de tant de montaignes qui sont en nostre contrée: mais d'autant qu'il y faudroit employer vn long temps, il vaudra mieux que me faites entendre les moyens qu'il fault tenir à bien cultiuer les terres.

JEAN BAPTISTE. Pour bien & deüement labourer les champs, sont requises trois choses: c'est vn laboureur, qui ait bō sens & mœur iugemēt,

Capres ayment les murs couverts de terre, & hayent le froid.

Quel prouffit & plaisir on a sur les costaux

Arbres plus fertils sur les collines qu'en la campagne.

Ce qui est necessaire à bien labourer la terre.

Le vray labourage se fait avecques mois de frais, & plus de prouffit.

Experien- ce de bien labourer & avec moins de frais.

Chose à considerer en labourant durât qu'o seme les bleds.

les bœufs à propos, & le coultre bié dressé, & auquel ny aye defaut quelconque. Mais sur tout est il necessaire, que le labourer cognoisse le naturel & condition du terroir qu'il manie : & labourant mette si auant le soc és champs qui sont de bon fonds qu'il luy sera possible, & aux autres autant qu'il y trouuera la terre bonne & propre pour nourrir les semences. D'autant que tout ainsi que mettant bien auant le coultre és terres de bon fonds, il tourne, & remuë celle partie de dessous, qui est la meilleure & plus grasse pour n'auoir encore esté mise en œuure, ny prouffit, ainsi que desia a fait celle qui est dessus: de mesme, si l pouffoit trop auant son outil en la terre infertille, il pourroit remuer le terroir qui seroit du font sans effect, & qui n'apporteroit aucun prouffit au maistre. Il est vray qu'il ne faillera onc de prendre peu de terre avec son instrument à la fendre. D'autant que non seulement de tant plus auant il entrera en la bonne terre, & la fendra, & rompra plus subtilement, de tant elle rapportera plus de fruit & semence: ains encor en plusieurs châps, qui demandent quatre bœufs & deux hômes pour labourer sept ou huit perches le iour, & encor mal remuées, le bon labourer seul, avec deux bœufs se contentera d'en cultiver trois perchées, & icelles tresbien, parfaitement, & à son aise, & lesquelles rendront plus de bled, avec quatre boisseaux de semence, que ne ferôt les huit perches susdites, avec douze.

VINCENT. Par ce moyen vous me faites voir le grand auantage qu'on a de bien labourer: entant que non seulement on y espargne la moytié de la despence des personnes, des bœufs & des semences, ains recueille lon autant avec vingt arpens de terre bien labouré, & qui ayent cousté deux cens ducats, comme en quarante mal cultiuez, & du pris de 400. ducats.

JEAN BAPTISTE. Vous voyez donc (ainsi que ie vous ay dit) que le bien labourer est pris en n'empoignant point guere de terre avec le soc, & le pouffer bien auant dans terre, veu que la premiere fois on ne penetre pas tant qu'il est de besoin pour trouuer la terre dure, & par ainsi il fault qu'aux autres façons, on y aille le plus profond qu'il sera possible: mais à la derniere y fault aller legerement, lors qu'on iette les semences sur terre, ou qu'on les couure & met dessous avec l'araire. A ceste cause tout ainsi que plusieurs laboureurs, cultiuan leur terre, durât que le temps est doux & puis soudain y espandans la semence, la pressent, piquent, & batêt jusques à ce qu'elle est couuerte deux & trois doigts sous terre, aussi quand le temps est froid, ils sement premieremēt le grain, & puis renuersent la terre non moins de demy pied de profond. A ceste cause ne fault fefbahir, si cecy empesche que le fruit ne sort point si facilement comme quand il est couuert à peu de terre, & si les grains naissent si rares, & peu espais: car tant plus ils tardent à naistre, de tāt le germe se gaste & le grain est rongé par les vers & animaux qui viuent sous terre.

VINCENT. Je ne sçay hōme qui peut onc iniustement blasmer ces aduertissemēs: eu esgard que ces laboureurs peu curieux couuēt en semāt,

de terre les bleds seulement de l'espaisseur de deux doigts, durant le mois de Septembre: & au commencement d'Octobre ils rechargent d'autant de terre avec l'araire le bled, pour le couvrir afin qu'il germe.

JEAN BAPTISTE. Le bon cultiueur encore outre qu'il met profond le fer en labourant, & prenant peu de terre la rompt premierement en long, & en la retraillant, y va à la traaverse: & depuis, si comme à la troisieme fois il la fend de long, & la quatriesme à traavers, ainsi à la cinquiesme (qui est la derniere façon) & lors qu'il veut semer son champ, il faut que le labouré en long. Et quoy qu'il le herse de sillon en sillon en lóg, & traavers, rompant les mottes dures avec vne grand herse, bien dentée de pointes de fer bié longues, si faut il encor que le rasteau y passe qu'il soit de fer, pour en tirer les herbes nuisibles à tout leurs racines, lesquelles il bruslera en vn tas, lors que le soleil les aura bien desséchées. Ainsi labourant, herfant, & rastellant tresbien la terre, il ne nettoye non seulement en perfection son champ sale, & chargé de ses herbes inutiles, en deux ou trois pareilles façons, ains fait encor que le fourment qui y naist produit, & fonde mieux les racines, qu'il ne feroit estant semé en vn autre champ, qu'on auroit labouré plus bas, sans que les ruines des pluyes le puissent offencer, à cause que plus facilement elles passent dessus, lesquelles au contraire leur demoureroyent dessus, si les racines auoyent & dessus, & à l'entour ceste terre si dure, & fascheuse.

VICENT. Ceste façon de labourer, & herfer me semble parfaite és champs qui sont à descouuert, mais comment pourroit-on vser de pareil deuoir à traavers ceux qui sont chargez de vignoble?

JEAN BAPTISTE. Celuy qui a les arbres, & vignes qui se correspoindent esgallement par droiture de toutes parts, peut imiter les labourateurs de Rouado, & autres lieux voisins, lesquels labourent, & herfant és vignobles autant en long, comme en traavers, soustenans avec la main les vignes, ou avec des fourchettes si bien & gentiment que les Bœufs y peuent tresbien passer sans les aucunement endommager.

VINCENT. Nous pourrons donc comparer, & esgaller ces cinq façons de labour, & herfement au houer, & bescher à force de bras, estant la meilleure sorte de cultiuer qui se puisse trouuer, ny mettre en besoigne.

JEAN BAPTISTE. Il n'y a doubte aucun que le bescher à la main & houer ne soit le labourage le plus prouffirable de quelque maniere qu'on sçache de cultiuer: mais sçachez, q de cribler la terre avec des cribles d'archail, ou plustost de fer est encor d'autre perfection que tout le reste: veu que non tant seulement elle est rompue, & nettoyée à souhait du labourer, ains est tenue comme en pédant en telle hauteur qu'on la veut mettre, de sorte qu'il n'y a si bonne semence, de laquelle on n'en tire au double prouffit, qu'on ne feroit d'vn autre champ façonné en autre maniere. Car se trouuant ceste terre comme cendre, il est à supposer, que naissant vn cent de fruit en vne autre, ceste cy est pour en produire cinq cens. Il est

Moyen de labourer parfaitement vn champ.

Il dit cecy à cause qu'il y a en Italie vn mesme chap porte fruits, bleds, & vins. Moyen de labourer és champs où il a des arbres à treillages. Le bescher est l'vn des meilleurs labourages.

vray que pour cest effaiet ne seroyent bones celles terres qui sont ou pier-
reuses, ou dures, ou crues, ou trop fortes: trop bié celles qui sont à propos,
& lesquelles on trouue sans humeur, qui empesche qu'ô ne les puisse ainfi
esmier, & cribler.

VINCENT. Je pense qu'aisément cela se feroit és moys d'Aoust, & de
Septembre, & sur le printemps, & sur tout lors qu'il faut planter les Af-
perges, Artichauts, Safran, & autres choses gentilles, & qui portent assez
de prouffit, & reuenu au mesnager.

Ce que
doit obser-
uer vn bon
laboureur
enuers tou-
te sorte de
terroir.
Ne fault la
bourer les
châps bour
beux tant
qu'ils serô-
t empez.

JEAN BAPTISTE. Poursuyuant encor ce qui est du deuoir d'un bon
laboureur, ie dis que iamais il ne labourera vn champ, tandis qu'il est bai-
gné, tellement qu'en y passant le soc, la terre y demeure toute amoncellée,
& mesmes és terroirs qui sont forts, durs, ou croullans, d'autant que cela les
rend si seurs & pressez, qu'il est impossible de les reduire en pouldre, &
moins receuoir la semence pour luy donner vigueur en germant, & nais-
sant, ou à produire bon fruit en leur saison. Dauantage ne doit iamais met-
tre la charrue & araire sur vn terroir fangeux, & reduit en bourbe, lequel
est mal maniable, & difficile à remuer s'il n'est sec, & non apte à receuoir
saisonnément la semence: & fault que se monstre diligent tousiour à culti-
uer toute autre sorte de terroirs, & les mettre au meilleur estat qu'il luy se-
ra possible. Et quâd se vient qu'il met l'araire pres les vignes, ou autres ar-
bres, il ne doit passer, en leuant le soc, par dessus les reiettons qui sortent
des racines, toutes les fois qu'il en sent, ainfi que sont plusieurs: ains s'arre-
stera tousiour faisant tels rencontres, & les coupera de son hachete, plus-
tost que les rompre avec le coultre, en danger de le mettre en pieces & de
gaster les bœufs, & est chose vituperable à celuy qui ne les oste, & tron-
çonne, d'autant que ces reiettons se faisans massifs, & s'engrossissans, & se
estendans en longueur de iour à autre, sont grandement dommageables
aux semences, entant qu'ils deuorent, & succent leur gresse, comme seruât
d'empeschement à l'araire de ne pouuoir remuer, & ouuir celle partie du
champ que ces racines superflues occupent.

VINCENT. D'autant qu'il en y a plusieurs qui tiennēt y auoir plusieurs
terroirs lesquels tant plus souuent on les romp, & façonne, ils en deuien-
nent plus maigres, & sterilles, ie voudroy sçauoir quelle est vostre opiniô
sur ceste occurrence.

JEAN BAPTISTE. Ceux qui en font le nombre grand, se troyent plus
que de iuste pris. Bié est vray, qu'il en y a quelques vns qui sont si legiers, q
tant plus on les labore, durant les chaleurs, ils sont tellemēt penetrez du
soleil, qu'ils en demeurent foibles, & peu habiles à produire grains. Mais
quoy: l'esperience nous fait voir que hors ce petit nombre, il y a fort peu
de terroirs qui estans laborez en saison deüe, & temps oportun, ne rapor-
tent beaucoup plus de fruit que si on desistoit de les remuer, & ouuir.

VINCENT. Encore souhaite-ie que me disiez les autres diuersement les
seruations suyuis par les bons laboureurs en cultiuant diuersement les
terres, & chascune en son temps, & saison,

JEAN BAPTISTE. Discourant en premier lieu de nos contrées, lesquelles participent de toutes les autres du pais: ie vous dis, qu'un champ ayant porté ou du seul forment, ou autre bled des principaux, & soit pour en porter l'année apres, le bled estât sé, & coupé, il en faut le plustost que faire se pourra oster les chaumes, & esteults, & puis le labourer souuent, & herfer ainsi que j'ay dit par cy deuant: sans faillir de le semer en temps oportun, & durât que la Lune est nouvelle, veu qu'il peut aduenir que ce terroir soit suiet à la vermine, ou ne soit assez fort pour porter vn bled sur autre: ioint que six septiers de bled semez de bonne heure, rendront plus à la cueillette que sept si on est tardif à les semer. Côme aussi le dit le proverbe: Comme la semence saisonnée trompe quelque fois le laboureur, le semer tardement, ne faut guere iamais de le deceuoir en son attente. Le cōseille en ourte, que si le champ n'est bien nettoyé, & purgé, iacoit qu'il fut deuimét labouré, gras, & fertile de son naturel, qu'on ne le seme point: d'autant qu'ainsi il produiroit moins beaucoup q̄ tout autre, quelque maigre qu'il fust, pourueu qu'il soit net, & bié cultivé. Et celuy qui deux ans de suite a porté du fourmēt, estant le troisieme à vuide, que soudain on en oste, & gerbes, & esteule, & qu'on le seme de millet auant la fin de Iuing, veu que iusqu'à ce temps c'est la fleur, & saison la plus propre pour ce faire, & espacce que sera la semence qu'on le besche bien par deux fois, afin de luy faciliter la voye: & apres la Saint Martin que la terre soit remuée avec le soc, & diligemment labourée: & la laissans cuire sous l'effort de grandes gelées, qu'on la rompe, & herse de rechef sur la fin de Ianuier, & l'ayans bien amédée, & fumée, qu'on y seme de la Vesse, & parmy en la moitié du tiers du labourage fait au commencement de Mars, soit aussi mise, & semée l'Auoine avec mesme, & pareille mesure qu'on fait en mettât le fourment sous terre.

VINCENT. Ne vaudroit-il pas mieux y mettre plus de Vesse, pour estre meilleur pasture pour les bestes, que l'Auoine.

JEAN BAPTISTE. J'ay dit qu'on y meit des deux auoifinez es fillons ensemble, afin que la Vesse soit mieux sustentée par l'Auoine, & en croisse plus hautement, encor qu'en tel cas l'Auoine ne soit si bonne, & prouffitabile que la Vesse, & passé le quinziesme de May, & le grain estant parfait, qu'on le coupe, & dès que sera seché, elle prouffitera grandement pour la nourriture des Bœufs, & cheuaux, sans qu'il soit besoing leur donner pour les engresser autre sorte de grain, q̄ de ceste Vesse. Laquelle outre ce qu'elle ne gaste iamais la terre, elle red plus d'herbe beaucoup que Trefle quelcōque. Joint que dès aussi tost qu'on l'a ostée des champs, on y peut semer des Phasoles, ou du millet environ l'huictiesme du mois de Iuing. Bien est vray qu'en y semant des pois, la terre en sera l'année apres plus apte, & fertile en fourment, que non pas si on y mettoit du millet: car tout ainsi que le mil amaigrift le terroir, l'autre semence l'engresse.

VINCENT. Je voy à present la sottise de ceux qui cultiuent la terre pour y semer ces pois & millet, sans prédre garde à y mettre plustost de la Vesse,

Regles
qu'il faut
garder
pour bien
cultiuer
les champs

Prouerbe

Pour semer
la Vesse, &
l'Auoine.

Prouffit
qu'on a de
semer de
la Vesse.

Phasoli,
sont pois
desquels
la gouffe
est longue
& plus pe-
tite que les
Ers, & plus
ronds.

laquelle se recueille du mesme temps que ce terroir est en repos.

JEAN BAPTISTE. Sçachez que i'en recueille si grand quantité en treze ou quatorze iournaux, qu'elle me suffit tout le lóg de l'an à nourrir, six Bœufs que ie tiens pour mô labourage, sans que ie leur donne ny foing ny Auoine.

VINCENT. Puis que nous sommes sur la pasture des bestes, ditres moy, ie vous prie comme se doit semer le Trefle, afin d'auoir du foing abondamment.

Manière
de semer
le Trefle.

JEAN BAPTISTE. Iagoit que communement on le seme au mois de Mars parmy les bleds, il me semble toutesfois qu'il seroit meilleur qu'on le fait dès la Sainct Barthelemy, iusque au dixiesme de Septembre, & ce en vn champ semé de Segle, estant cultiué, & hersé. D'autant que iettant ceste semence alors parmy la poudre, & terre menuisée, & l'incorporant dedés deux fois avec la herse, outre ce hersement fait sur le Segle, il en reste peu qui ne prenne pied, & ne prouffite: que si vous le semez au mois de Mars, non seulement ne peut si bien naistre, (estant ietté sur la terre dure) ains encor meurt, ce qu'on espard sur le bled verdoyant. Dauantage l'herbe semée en Aoust, & sus-dits iours de Septembre, est plus haute & belle à la Sainct Martin, que celle qu'on seme durant le printemps lors qu'on coupe, & fauche les bleds: & ne craint, ny pluyes, ny froids, ou secheresse, pour auoir bien fondé ses racines. Et ainsi estés les bleds coupez, on ne fera seulement vn bon reste de Trefle coupé pour l'an suyuat, ains pourra en tirer deux fois le foing en vn an, pourueu que le temps ne soit trop facheux, & contraire.

VINCENT. Ie vous demande, qu'elle semence du Trefle vous semble la meilleure, ou celle qui est autour de son escorce, & peau, ou l'autre qui est nette, & descouuerte.

Quelle semence au Trefle est la meilleure.

JEAN BAPTISTE. C'est sans doubte que celle qui est couuerte est la meilleure pour auoir la greine plus viue, & vigoureuse, & que ceste pellicule & toupet couurant le grain, luy done plus de secours à la faire, & germer, & naistre, & ceux qui l'ostent & nettoient, ne le font pour autre occasion que pour la tenir en moindre espace, & pour accommoder ceux qui l'achètent, & lesquels veulent loing porter ceste graine.

VINCENT. Quelle quantité vous semble-il qu'il en faut à chascun arpent, ou iornau de terre.

La quantité de grain de Trefle pour semer.

JEAN BAPTISTE. Pour faire qu'vn terroir ayant arpét de son espace, & bien net, produise assez de foing, il n'y fault pas moins de cinq liures de ceste graine, enclose en son toupet, & teste: ou la moitié de tels poids si la graine est bien repurgée, & nettoyée: & mesmement au mois de Mars, pour les raisons sus mentionnées. D'autant que tant moins on en semera, le Trefle en sera moins espais, & les meschantes herbes y croistront en sa place. Or tout ainsi que ceux-là sont à vituperer qui és bonnes terres, & nettes, le sement eschablement, aussi ne sont loüables ceux qui en esparquent plus qu'il ne fault és champs qui sont chargez de vilennie, entant

que, & les vns, & les autres en rapporteront fort peu de prouffit.

VINCENT. Puis que j'ay appris de vous, combien importe & est prouffitable d'ainfi semer le Trefle, ie souhaite encor de scauoir, & vous prie me le dire, le moyen de faire qu'un champ demeure à tousiours en prairie.

JEAN BAPTISTE. En premier lieu, befoin est que durant l'hyuer on l'esgalle & vnise fort gentiment, puis le fault subtilémēt labourer avec le soc subtil, à tout le moins deux fois & de long, & de trauers, & à chascun coup qu'il sera labouré, qu'on ne faille par mesme moyen de le herfer. Estant ainsi bien net, & mis en ordre, sans y espargner le fumier, & amendement, le conuient labourer, non avec le grand soc, & y semer de l'Auoine, puis le herfer vne seule fois, & par dessus espandre en grand abondance de la graine de Trefle, pour les raisons susdites, & qu'auz entendues: herfant à tout le moins deux fois le champ, afin que ledit Trefle entre dedans, & soit couuert, comme il apartiēt. Et sur la fin de Iuing, que l'Auoine sera coupée, que pour la my Iuillet on en oste les herbes, & estueil pour les bestes, & puis on fauchera le foing qui sera creu pour la premiere année. Et ne fault faillir de fumer tous les ans ledit pré, & sur tout lors qu'il n'y a point d'eau pour l'arrouser, & abreuer: que s'il y en a en abondance, le premier an passé, qu'on l'oste de tous les entours du pré, tāt que l'hyuer durera, d'autant que par ce moyen le pré s'engressera mieux, & l'herbe s'engailhardira & sera plus druë, & abondante.

VINCENT. Auez vous d'autres moyens, pour ayder à la fertilité des prez, faits en telle sorte que vous dites!

JEAN BAPTISTE. Pour faire que l'herbe y soit abondante, il n'y a rien si prouffitable que la terre esmiée, & meslée avec le siens, & amendement, d'autant que cela couste moins, que si on prenoit le fumier le plus pur qui soit en l'estable, & dauantage cause que le pré produit plus de foing que si on lay donnoit de plus grassē prouision pour son amendement. Et par ainsi on recueille la poussiere des chemins les plus frequentez, & ce durant les grandes chaleurs, laquelle soit bien seche, & la fault conduire en la court du logis, ou plustost au pré mesme qu'il fault fumer: & ceste poussiere fault que ce soit ordinairémēt avec le siens des bestes, & meslée avec la paille, & autre grosse, & amendement, & les bleds estans semez, tout le siens, & fumier qu'on tire des estables, fault que soit porté où est ceste poussiere bien entassée, & laquelle en deschargeant se mesle aisémēt avec ledit siens iusques à tant que ceste matiere croist ensemble, & la fault ainsi laisser meslangée, iusques à ce que arrousee des eaux, & transpercée par les gelées, elle est suffisamment meure. Ainsi l'espandant en Ianuier, & Feurier par le pré (ainsi que j'ay dit) produit beaucoup plus d'herbe, que si estoit du fumier tout pur tiré des estables: entant que ce meslange, ainsi amenuisé, penetre mieux iusqu'aux racines de quelque herbe que ce soit, que ne ferait le fumier, lequel estant grossier, fait moins de prouffit aux prez, que aux terres ensēmeencées, pour ne pouuoir s'incorporer ainsi faci-

Moïé d'è-prèer vn champ à tousiours, & comme il peult estre engressé en plusieurs sortes.

L'amèdémēt necel- faire aux prez nou- ueau se- mez?

Quel pfit porte la fange recu- ellie par lesru- es & chemins estant se- che.

En quel tēps fault espandre cest amē- dement.

lement avec le pré, comme avec les terres à semence.

VINCENT. Mais qui n'auroit du fumier pour le mesler avec ceste terre menue, ne pourroit-elle pas prouffiter pour la fertille abondance des herbages és prairies, si elle estoit dispersée toute pure & seule durât la saison de l'hyuer?

JEAN BAPTISTE. Non seulement tourneroit elle prouffitable pour les prez, & pour les bleds, si à chascun arpent on en donoit pour le moins dix charettes, & tombereaux, l'espandant ainsi qu'on fait la fiente de Pigeons, ains encor les vignes s'en trouueroient bien, le mefnager en donnant vne pailée de chascune en Octobre quand on les deschauce.

VINCENT. Je suis ioyeux que cecy soit bon pour les vignes, & qu'on peult espargner le fiens pur lequel est parfaitement prouffitable pour l'amendement des terres labourées: mais ie ne voy aucune raison qui m'inuite à la donner aux bleds, puis qu'elle a telle force de faire sortir, & regail-lardir l'herbe és prairies.

JEAN BAPTISTE. Vous auriez iuste occasiõ de ce dire, si on la mouuoit, & remuoit par dessous, ainsi qu'on fait le fumier pour l'incorporer à la terre, mais de l'espandre, & ietter simplement sur la terre semée vers la Saint Martin, elle est tellement corrigée, & mortifiée du froid, qu'il est impossible qu'elle n'y soit de grand prouffit, & secours.

VINCENT. Je vous prie de me dire encor tous les moyens que vous sçauiez outre les precedens, pour faire que les prez produisent de l'herbe en abondance.

JEAN BAPTISTE. En premier lieu les ordures & nettieures des cuiuiers, & canaux à arrouser les champs, & ce qu'on tire des fossez en les curant, estans mis en tas pour se purer pour quelque temps y sont fort propres & prouffitables. Les bouies qu'on assemble en nettoyant les rues & chemins en hyuer, si elles sont mises en vn tas, où elles croupissent tout le temps iusques à la fin de Mars, sont fort bonnes pour foisonner les prez de grand quantité d'herbe. Mais les nettieures de l'aire, du Cortil, & court, les balieures de la maison, le fien des poules, & pigeons y sont de plus grand efficace, & y causent plus de prouffit lors qu'on les laisse longuement se purger, & pourrir, auant qu'en espandre rien sur l'herbe. Bien est vray que c'est vn grand bien au pré, & de peu de coust, si (le pouuant faire) on moyène que l'eau coure l'hyuer nuit, & iour par dessus, & sur tout lors que les feuilles tombent des arbres, & par mesme moyen faire si bien en herfant, rastelant, roulant, & beschant les vases, & canaux propres à faire courir l'eau, afin que tirans la gresse du fonds, ils la facent courir avec l'eau par tous les coins, & lieux necessaires à estre engressez. Or faisant cecy durant les mois de Nouembre, Decembre, Ianuier & Feurier, il fault prédre garde, qu'on n'en vse pas ainsi aux champs, où le Tresse a esté semé, & lesquels la seconde année de leur premiere cucillette, on seme de lin, & fourmêt: car les traitant en ceste sorte, il n'y auroit Tresse qui ne mourust tout soudain. Encore fault estre aduertty de ne point faire courir l'eau sur les prez

A qui puf
fite ceste
terre prise
és chemis.

Autres
moyens
pour en-
gresser, &
méliorer
les terres.

C'estil mo-
yen d'en-
gresser les
prez.

Ne fault
donner
l'eau en hy-
uer aux
vieux prez.

qui sont vieux durans les grandes, & excessiues froidures, si ce n'est qu'elle eust à continuer longuement, d'autant que l'eau defaillant, ceste terre ainsi recuite, & abreuue souffriroit grandement par la vehemence des glaçons, & gelées. Encor ne loue-ie pas peu ceux qui ont inuenté de faire des amas, & monceaux de terre grasse es cantons, & encogneures des canaux, par lesquels s'estende l'eau des champs, & qui ne sont si profonds, & longs, que les eaux tournans, & courant sans cesse sur iceux, en font vn rel, & si beau amas dans les fossez, que les curant en Autonne, & les charriant, & portant aux prez en Printemps, ou bien aux champs lors qu'on les façonne, & laboure, à peu de frais ils se ressentent de ce plaisir, & benefice. Et fault faire encor de ces amas es fossez principaux, esquels l'eau court tout le long de l'année, & lesquels soient long au moins d'vne perche, & esloignez l'vn de l'autre, trois ou quatre.

VINCENT. Non moins sont à louer ceux qui ont adextrez tant de paucres qui vont crier du siens par les rues, & qui recueillent par les rues dās des paniers, & hotereaux la fiente des bœufs, & des cheuaux: ce qui aporte vn grand prouffit aux terres des fauxbourgs, & voisines de la cité, & à ces enfans qui vendent chascune hotée deux deniers, & le pris croissant d'heure à autre par les villes.

JEAN BAPTISTE. De là se voit combien grande est nostre diligence, & industrie à faire amas de diuerses matieres pour engreffer noz champs, lesquels ne fault s'esbahir (quoy que sterilles de leur naturel) s'ils produisent d'an en an plus de fruits que ceux qui sont plus fertils es bonnes, & grasses contrées.

VINCENT. Puis que nous auons assez deuisé de ces amendemens, & gresses pour fertilier les champs, ie desire que vous me dissiez encor quel moyen il y a pour vnir, & esgaller les prez qui ont des costaux, doz & vallées. Car sil est ainsi qu'vn champ, encor qu'il ne le faille abreuuer, est plus requis vny, & esgal, cecy est plus necessaire beaucoup à vn pré quel que ce soit, veu mesmement que la necessité requiert qu'on l'arrouse, & abreuue toutes les années.

JEAN BAPTISTE. Pour abaisser vn doz qui n'est guere lóg, ny large, ie dis qu'il fault couper, & rompre le dessus du pré en tát de petits carrez, qui n'ayent non plus d'vne brassée de lóg, & de large, & non plus espais, & gros d'vn doigt, lesquels on leue si adextremement qu'ils n'ot garde de le briser en les mettāt à part, voire apres qu'on en a tiré la terre superflue, on les y peult remettre aysémēt chascun en son ranc, & ordre sans que pour cela ces mottes & carreaux superficiaires restent de produire l'herbe aussi biē qu'au par-auāt. Mais si le doz, & prominēce contient assez d'espace, il faudra leuer les mottes de la terre herbues piece à piece, avec leur terroir pour les maintenir, ou plustost labourer l'vn & l'autre, & l'amoceller, afin que le chault, & gelées les cuisent, & espurent, & au bout d'vn an qu'on les aura ainsi vnīs, faudra esprendre ce terroir au fons le plus maigre sur les mois de Decembre, & Ianuier, car ainsi faisant, ils produiront herbe en

Prouffit
qu'apporte
de recueillir
les fumiers par
les rues.

Moyēs de
bien vnir
& esgaller
les prez.

abondance par plusieurs années. Et si le terroir est assez hault, on porte la terre amoncellée es plus bas lieux, & l'y ayant espandue, on la rastelle avec des rateaux de fer du lieu où elle a esté prise & ostée, y surlemant encor du Trefle, & y mettant du fumier fort menu, lequel encor ne fault oublier de rasteler, & semer à la façon qui a esté mentionnée cy dessus, iusques à tant que ce terroir soit conduit es vallons, attendu que les parties despouillées se pourront aisément empréer, & veoir d'herbe. Or lors que il faudra emplir les vallés & sur tout où l'eau est arrestée, & croupie, fault en premier lieu qu'avec ceste terre cōduire d'enhault on emplisse ces défauts, y mettant quantité de bastons & courts, & longs, selon la profondeur, ou basseur de l'eau, esloignez l'un de l'autre nō plus de deux bralles, & les bouts desquels aparoiſsent sur l'eau de la grosseur d'un doigt sans plus, afin qu'on puisse cognoistre en escoulant l'eau, ou attendant qu'elle tarisse, par ces bastons quelle quantité de terre y est nécessaire, & laquelle y soit conduite de lieu à autre, tant qu'à peine puisse on voir ces bastons.

VINCENT. D'autant que tous ces secrets ne nous seroient de guere grand prouffit, ny consequence: si apres cela ie ne sçauois remedier à nettoyer la terre des taupes, & vermine qui font tant de dommage aux prez, iardins, & lins, en iettant la terre par leur soufflé hors de leur taniere: l'a-compterois à vne grande faueur, si vous plaisoit me monstrer le moyen de les exterminer.

Trois
moyens
d'extermi-
ner les tau-
pes.

JEAN BAPTISTE. Il y a trois moyens de les prendre: le premier desquels est, qu'il est besoin de se tenir en garde & comme en sentinelle sur le leuer du soleil pres le lieu où le plus freschemēt elles ont soufflé, & poussé hors la terre: car c'est sur l'heur mesme qu'elles reiettent ordinairement la terre selon leur coutume. Et quiconque aura, ou pic, ou houë en main tandis que ceste beste est en office, il la tirera hors facilement de sa taniere. Le second moyen est de mettre, & faire courir l'eau, au lieu ou elles auront fouillé freschement, veu que dès qu'elles le sentiront, ne failliront de sortir pour se garentir sur quelque moite, & là on pourra les tuer, ou prendre en vie. Le troisieme gist en prenant vne viue sur le mois de Mars que elles sont en amour, & la mettant dans vn bassin assez creux le soir apres le soleil couché, enterrant ledit vase iusques au bord, afin que les taupes puissent saulter dedans, oyans crier la prisonniere la nuit: d'aurāt que celles qui l'entendront (estant ceste bestiole d'une ouye fort aiguë, & subtile) y venans à leur pas, entreront dans le vase l'une apres l'autre: & tant plus y en entrera, & plus elles crieront, sans que pas vne en puisse sortir, à cause que le dedans du bassin est lissé, poly, & glissant.

VINCENT. Je suis content de ceste si gentile inuention, & neātmoins ne me sçauois garder de vous prier, d'une autre faueur, biē que la questiō soit assez difficile: & c'est sur l'impitoyable cruauté, qu'vſent les vers à l'endroit des bleds & semences, depuis qu'elles sont nées, iusques à tant qu'on les fauche, & coupe: ce qui est plus à cōtrecoeur au meſnager rustique que tout effort, & ruine de tempeſte, laquelle ruine les chāps soudain, & tout

Dieu m'assiste
vne d'heure

1. y/ny
2. vne g...
3. vne m...
4. m...
5. vne p...

à vn coup, la où ceste maudite vermine est plusieurs mois à roger les bleds & presque le cœur, & entrailles du pauvre labourer.

JEAN BAPTISTE. Le ne m'esbahis pas, si les paisans ont tousiours estimé ceste malédiction comme chose deplorée, & sans remede aucun, mais iem'estonne des citrez, chasteaux, & villages, qui n'ayent dressé la guerre à ces petits animaux pestiferes, qui font la ruine de tant de fermiers, de leurs seigneurs, & souuent causent la cherté des viures. Car si on en vloit ainsi, on empliroit des sacs à milliers, ainsi que souuent on a fait, & vsé plusieurs fois des *Fanfognes*, lesquelles rongent, & demangent tellement les bourgeons, pampres, & fueillage, que les vignes, & les raisins semblent, & paroissent auoir passé par les flammes. Or y ayant fort peu d'esperance de

pouruoir à ceste vilennie de vers, ie diray neantmoins le peu que peuuent faire les diligens labourers pour s'en preualoir. Or scait-on qu'entre tous les vers qui sont nuisibles aux bleds les plus dangereux sont ceux qui sont longs & gros à l'esgal du doigt, que l'Italié nomme *Zaccarol*: lesquels pour estre de leur nature de tresfoide qualité, ne sortent guere iamais de terre, mais de tant plus s'aproche le teps chault, & croist, ils s'auoisinent aussi de la superficie de la terre; & par ainsi durât les chaleurs, on a meilleur moyé que iamais de les destruire. Il est donc necessaire que le labourer, en celle saison mette l'araire és champs, & les labore subtilement, d'autant que si

en la premiere façon ces bestes sont descouuertes, en grand nombre: il y en aura peu qu'on ne voye à la seconde & troisieme. Mais d'autant qu'en mesme temps il ne scauroit labourer, & les occir ensemble, il fera bien d'auoir quelqu'un qui le suiue avec vn panier, dans lequel il les mettra ou mortes, ou viues, ainsi que l'autre les descouurira, pour les donner aux

poules, lesquelles en deuiendront fort grasses, & feront des œufs en bon nombre. Suffise- vous, que quiconque en vsera ainsi deux, ou trois fois, il verra q' la quantité en sera bien diminuée. Encore en peult-on despecher, & vider les champs qu'on abreuue, & lesquels auront esté rompus & labouréz en Iuing, & Iuillet: & ce en ceste sorte. Estât ce terroir bien bruslé, & haslé du soleil, y faut ietter de l'eau, & la faire escouler sur le tard, & avec telle adresse qu'elle aille lentement, & petit à petit par tout le champ, & la

laisser sur iceluy autât (& non plus) que ces vers soient sortis de terre pour fuir la mort. D'autant que par ce moyen ils seront non seulement noyez, & suffoquez de l'eau, mais bequetez, & mangez des oyseaux, ou bien on les pourra recueillir à belles mains ou paislées, ou avec autres instrumens: voire en ceste maniere on destruirea encor les petites lezardes, les mulots, fouriz, & taupes, & autres petits animaux dommageables, qui viuent entre deux terres.

JEAN BAPTISTE. Il n'auoy encor iamais ouy parler de ces secrets. Neantmoins scay- ie bien que plusieurs sement des Lupins pour engresser les champs, & (comme d'autres pensent) pour faire mouir ces bestelettes, ou à tout le moins pour les faire retirer en bas.

JEAN BAPTISTE. Encore suis- ie d'aduis qu'on les seme en Iuillet à la

Quellerai-
ne font les
vers qui ro-
gent les
bleds.

Fanfognes,
Moyens
d'extermin-
ner les vers
qui rongét
les bleds.

Zaccarol.

Car les lu-
pins sont
de leur na-
turel con-
traires aux
vers.

h. 277

Voy sur
Dioscori-
de, liure 2.
chap. 107.
Martheole.
Et est se-
gume pres
que sem-
blable aux
Ers.

Autre moy
en contre
les vers &
pour en-
gresser les
terres.

Dix mois
pour redre
gras & fer-
tils les
champs.

seconde façon pour engresser les terrois qui sont maigres, pouruë qu'ils ne soyent morfonduz, d'autant que le legume n'y prouffite guere, & si ne causent la mort de ces vers. Bien est vray que pour celle année ils ne molestent point les bleds semez en celle terre, entant qu'allans pour ronger la semence, & trouuant le lupin amer, & de mauuais goust ils se retirēt. Mais sçachez que le plus expedient pour engresser les champs, & qui est le plus prouffitable est d'y semer des pois des q le bled est coupé, & l'esteult osté de la terre, d'autāt qu'il fault moins de ceux cy pour ensemencer vn arpent, que des lupins, qui sont moindres, & plus menuz. Et là où ceux-cy, à sçauoir, les lupins, ne portent guere grand fruit, les pois en rendront deux ou trois charges pour arpent, outre que la terre est nettoyée, estant besoïn de la hoüier, & bescher. Puis tournant ceste herbe des pois lors qu'elle est seche & la mettant avec l'araire sous terre, & y semant du fourment par dessus, porteront non moins d'amendement à la terre, que sçaueroiēt faire les lupins. Et iagoit que les vers se nourrissent en iceux (pour n'estre point amers ainsi que sont les lupins) si est-ce qu'ils ne dommageront point les bleds aucunement.

VINCENT. Ceste inuention des pois me plaist grandement, entant que outre ce que venez de dire, il ne fault qu'une façon pour les ensemencer.

JEAN BAPTISTE. Il y a encor vn autre remede, c'est, que si vous semez fourment, ou autre bled au champ où le millet aura esté recueilly, ces bestioles n'y porteront aucun preiudice, pource qu'ils prendront leur nourriture des festuz, & pieds qui resteront du millet enterrez sous terre par l'araire, le millet estant leué du champ, & l'esteult d'iceluy coupé, qu'o la conduite sur la terre cultiuée, laquelle il en fault du tout couvrir. Car la renuersant depuis sous terre avec le soc, on y peult seurement semer du bled, attendu que ces vers, laissans le grain, s'attaqueront à ces esteults de millet.

VINCENT. Si vous sçauiez encor quelque autre moyen d'engresser les champs, vous me ferez grand plaisir de n'en laisser pas vn sans me le declarer, & faire entendre.

JEAN BAPT. Le premier moyen de bien faire à tout champ maigre, & de le faire fertile, c'est de le laisser vn an ou deux en repos, sans oublier, trois fois de le labourer souuent en Hyuer, voire l'Esté, insques à tant qu'il soit temps d'y mettre la semence. Le second moyen est de cauer les bords de chascun costé du champ par deux rayes & sillons, & ce deuant l'Hyuer l'abaissant vers le fossé de deux façons de hoüie, & dressant ce terroir comme vne leuée de riuier, y mesler petit à petit de la chaulx nouvelle, lequel se cuira si bien durant les froidures, que lors que vous la conduirez, le quel merez par le champ sur la fin de Feurier fera plus abödante la cueillette q siens qu'on y sçauoit meslanger. Le troisieme, c'est qu'apres que le fourmet en sera osté à la saint Martin, on rompe la terre, & puis la fait labourer vne autre fois sur la fin de Ianuier, de Mars, & de May pour y semer des pois, & puis quād'on y veult semer du bled fourmēt, ou quel que autre semence.

mençe. Quatriesimement est la terre engressée si on l'amende, & fume de bon fiens, & fumier freschement cueilly en l'estable, plustost que le choisir plus vieux, & l'esandre durant le croissant de la Lune, vn peu deuant que donner les semences à la terre: mais le faut souterter le plustost qu'il sera possible avec l'araire, & soc, afin de le garder du hasle & du soleil, & des vents: d'autant que tant plus il est espars freschement, & remué sous terre, il y deuiet plus mol, & prouffite aux grains, & à quelque semence que l'on y iette. Le moien cinquiesme, est que si le terroir est leger, on y face escouler, & courir l'eau continuellement au mois de Feurier sur les bleds, au moins l'espace de neuf ou dix iours, car ceste eau y sera d'aussi grand prouffit que le fiens, ou amendement. En sixiesme lieu, y sert beaucoup d'y faire brusler (apres les moissons) les esteults, & autres herbes qui sont aux champs, & pour mieux les secourir du bois, quiconque en a en abondance, en remplissent les sillons principaux d'vn bout du champ à l'autre, & puis y mettre le feu, & tout cecy bruslant en peu de temps, sera de grand bien, & auantage en tous les lieux, esquels paruiendra le feu, & encore où la cendre sera esparse. Le septiesme moyen d'amelioremēt cōsiste en mettant de la chaux sur la terre labourée, car outre qu'elle engresse grandement, elle nettoye encor tout terroir, & y fait mourir toutes les herbes nuisantes, & dāgereuses. En huitiesme lieu fault y sursemer la terre tirée pour faire du salnitre, lors qu'elle est parachutee de cuire, & ledit sel tout par fait, & finy. Le neuuesme (comme i'ay dit) c'est de mettre la terre & poussiere recueillie par les chemins en este sur la terre cultiuée, apres la Saint Martin. Le dixiesme, & dernier moyen, bien que nous en puissions dire & amener d'autres, est d'y semer non seulement des pois, & Lupins, comme encor i'ay proposē, mais de la Vesse, Feuilles menues & Seneuē, & souterter laquelle se voudra de ces semences à tout l'araire, lors qu'on seme, & met les bleds en terre. Or fais-ie sin icy, pour estre desia tard, & qu'aussi il me semble nous auons assez discouru longuement pour ceste iournée.

VINCENT. Tout ce que vous auez dit sur l'engressement des terres est de grand prouffit pour le mesnager, sauf que de brusler du bois par les sillons, ou d'y espandre la chaux, pour estre si cher entre nous, seroit de plus grand despençe, que le prouffit ne nous en seroit reuenant de tel ameliorement des terres, & non si à propos que d'y brusler dessus les mauuaises herbes. Et plus ne prouffitoroit d'y brusler les esteults apres les moissons, d'autant qu'en nos cartiers, où la terre est sterile, cela nous sert de litiere pour les bestes, & puis nous le departons commodement pour en fumer les terres, plustost que les brusler, ainsi qu'on faisoit ces années precedentes: attendu que lors on n'auoit pas la parfaite cognoissance de bien cultiuier, comme lon a à present, & laquelle va croissant tousiour de mieux en mieux. Et n'ay dit cecy pour vous contredire, ains vous mercie affectueusement de tout ce que si courtoisement vous m'auetz dit sur ceste profession tant excellente de l'Agriculture Et qu'il soit ainsi, ie vous promets de retourner demain vers vous, esperant que ne me ferez moins courtoys, &

On appelle
cecy en au
cuns lieux
engenster

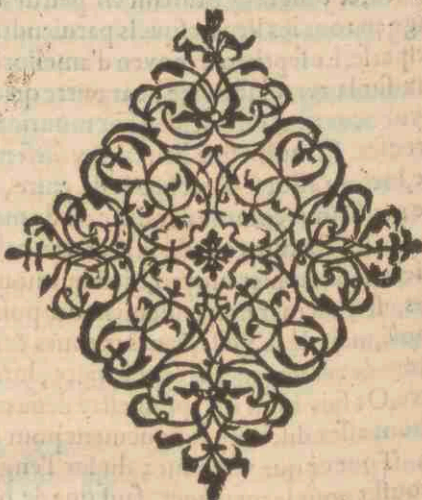
Salnitre
c'est du Sal
pestre, voy
Matheole
sur Diose.
l. 5. cha. 89.

proprieté

liberal à me declarer le reste que ie pretends vous demander, que vous auez esté à ceste heure.

JEAN BAPTISTE. Etie m'oblige encor de vous discourir sur cecy tout ce que vous voudrez, & desirerez de moy, non seulement demain, ains tous les autres iours que voudrez choisir pour ce faire.

FIN DE LA PREMIERE
IOVRNEE.





SECONDE IOVRNEE DE L'AGRICVLTVE DE

MESSER AVGVSTIN GALLO,

EN LAQVELLE EST TRAITÉ DE
L'HERBE MEDICALE, ET AVTRES
points prouffitables au labourage.



DESIRANT le seig. Vincēt Maggie de tenir promesse à l'Auogadre, n'eut pas si tost finy sō dîner, qu'il l'al la trouver en sa ferme, & descédu qu'il fut de cheual, le vint voir en sa fort belle, & gentille chapelle qu'il auoit fait bastir au bout de sō iardin, & laquelle regardoit vers le Nord, ou Tramontane, & assise vis à vis de la grand treille, qui partissoit ce beau, & plaisant iardin. Or s'estans entresaluez, & assis chascun en sa place, apres quel que leger discours tenu sur la beauté, & plaisir de l'assiette du lieu, & des tableaux, & artificielles peintures lesquelles embellissoient ce deuot oratoire, le Maggie, pour ne point employer le temps en vain, commença à parler en ceste sorte. Puis que la frescheur du lieu nous est si à propos, & nous semble semondre à quelque bon arraisonnement, vous me ferez vn grand plaisir, & singuliere faueur, seigneur Auogadre, me disant la qualité, vsage, & perfection de ceste vostre florissante herbe Medicale, d'autant que iusques à present, ie n'ay rien entendu de ses forces, & vigueur, ny comment est-ce qu'il la fault cultiuer, & nourrir.

JEAN BAPTISTE. Vous ne m'eussiez sceu faire plus grād plaisir q̄ de me requerir du discours d'vne pasture tāt precieuse. D'autant que nō seulement elle est tousiours saine, & fort salutaire pour les haras, ains encor semée en terroir qui luy soit propre, elle rēd tel fruit, & est si abondante par l'espace de vingt, ou trēte ans, q̄ cōme dit Columelle, le demy arpent romain doit pour l'ordinaire porter de quoy nourrir trois cheuaux tout le lōg de l'année : & lors mesmement que le terroir est accommodé d'eau pour l'arrouser, ou, en estant sans, que à tout le moins il soit si gras, & bō, que sa gresse luy serue d'humeur assez suffisante. Car d'autant plus sera le champ mol, ceste herbe, & singuliere pasture, pourra estre fauchée cinq, & six fois

Ceste herbe est le Foin qu'ō dit & nōme aisi en France.

Traité de l'herbe nōmée Medique, & par nous S. foing.

l'an, voire sept és temps suyuaus, sauf celle année, que premierement elle aura esté semée.

VINCENT. Ceste herbe estant cogneüe des si longue antiquité, & tâc prouffitale, pourquoy est elle si rare en plusieurs endroits de l'Italie, & mesme en ce país, lequel est doué des choses les plus exquisés, & meilleures, qu'on puisse recueillir, ny dire sur ce qui touche, & appartient à bien cultiuer la terre.

D'ou est
venu le
S. Foingen
Italie.

IEAN BAPTISTE. Ceste delicate pasture fut gastée, & destruite par les Goths avec tout ce qui estoit en la miserable Italie: & ayant esté rescruee en diuers lieux d'Espagne, sur le tard depuis elle est retournée à Naples, Volterre & Scandian, & à la fin tombée en main d'aucuns de nos Citoyens, qui l'ont haucée, & mise en valeur, & sur tous le noble seigneur Hercolan Carcho, excellent en l'art, & science de l'Agriculture.

VINCENT. Quelle terre vous paroist, & semble meilleure pour la semer, & la faire naistre, & croistre en abondance.

IEAN BAPTISTE. Elle vient non seulement és champs legers, ayans la terre bonne, & aisée à labourer, ains encor sans vous deceuoir, la pourrez semer en ceux qui produisent de beau lin, en la labourant ou plustost hoüant, & beschant la Lune estant vieille, & en son declin, & le temps sec, & sans remouillure afin que les mauuaises herbes meurent, & sechent. Et d'autant qu'il se fault pener de la faire naistre, sans qu'autre herbe se mesle avec elle, aussi est-il besoin que le champ où vous la metrez soit aplany, & vny, fort net, gras, bien labouré, & herfé en long, & en large, & à trauers, sans y vser du grand soc, & y faire des sillons principaux, & trop espandus: commençant le labeur en Iuing, & puis en Aouist, en Octobre, Decembre, & Feurier, afin que ce terroir, & herbes qui sont en iceluy, soyent mortifiez suffisamment, & par le chault d'esté, & par les gelées, & froidures de l'hyuer. Et passé la my Apuril qu'on y conduise du fumier vieux, le mettans soudainement à tout l'araire sous terre, & le champ cultiué & herfé que sera tout vny, & sans sillon quelconque que on y seme ceste herbe, meslée avec des Panicules, ratellant la terre avec des raistaux de bois à dents espais, car elle est ennemye du fer. Et n'a garde de souffrir aucune incommodité pour le Panicle à cause qu'en la premiere fauchison, il sera coupé estant encor en herbe, & ainsi mourra de soy-mesme, & nostre herbe fauchée renaitra, & germera sans estre meslée d'aucun mauuais herbage: & ce d'autant qu'elle estant drüe, & gaillarde, elle osterà aux autres la place pour y naistre comme elles eussent fait si on n'y eust point mis du Panicle. Neantmoins fault estre aduertie que le terroir soit gracieux, car autrement ceste semence y naistroit à grand difficulté: & si la terre n'estoit preparée ainsi que j'ay dit, encor seroit-ce vne grande perfection de criueller ce terroir, & puis y vser des façons ia par moy proposées.

Moyen de
cultiuer la
terre pour
le saint
Foing.

Saint foin
en la semé
ce hait le
fer. Panis.
ou Panicle
est sembla
ble au mil
let, mais à
la faucille
plus large,
& le tuyau
plus hault
& gros.

VINCENT. Combien de semence fault-il employer pour saisonner vne champ de ceste tant bonne pasture.

JEAN BAPTISTE. Il y en fault pour le moins trois onces à chascun carreau, qui reuiennent à vingt & cinq liures au demy arpent, toutesfois qui en y mettra dauantage ne fera que son prouffit, & auancement. Car tant plus l'herbe naist espesse & druë, tât elle est plus prouffitabile au mesnager, & en outre (comme i'ay dit) avec grand difficulté d'autres herbes y surnaissent. Or ne fault il faillir de la semer durant la nouvelle Lune, & sur le tard, veu qu'estant humectée par la roufée de la nuit, elle sortira plustost, & facilement: là ou si la semence estoit esparse en la chaleur du iour, elle se creueroit presque tousiours, & ne seroit que de peu de prouffit. Et sil y a de l'eau, il la fault arrouser tout bellement pour la premiere fois, d'autant que si lon y alloit avec trop de violéce, & impetuolité, facilement elle se retireroit & seroit iectée par l'eau toute d'un costé du champ: & moins est besoin de l'arrouser depuis le mois de Septembre, iusques à la fin d'Aueil. Bien est vray que sil venoit vne grande secheresse en Octobre, & au commencement d'Aueil, il ne seroit pas mal fait de la baigner vn peu, mais legerement: iacoit qu'il y a de noz citoyens qui se passent de l'abreuuer, d'autant qu'ils y mettent si grande quantité de fiens, le meilleur qu'ils peuuent trouuer, que tousiours la terre demeure humide, & molle.

VINCENT. Le voudroy sçauoir en quel temps il fault couper ceste herbe, & en quelle façon on la doit ordonner.

JEAN BAPTISTE. En premier lieu on la fauche tous les ans huit jours auoisiuans la Lune, à cause que d'ordinaire on la coupe tous les treize iours: mais ne fault laisser ceste herbe à tas plus d'un iour, & sur tout celle du tresle, car si elle demeure lóg temps en vn lieu, elle sechaufe de telle sorte, qu'elle suffoque & fait mourir celle qui luy est au dessobus, laquelle ny reuiet plus oncques. Et ainsi non seulement est il requis de la faire secher le plustost que faire se peult, ains sil est impossible qu'elle se desseche sur le lieu, si fault il tous les iours remuer de iour à autre ces tas d'herbe en autres lieux. Au reste que le mesnager soit aduertý de ne point souffrir que les bestes puissent ceste herbe, d'autant que, & la dent, & l'alcine des bestes luy est si domageable, qu'apres cela, ou elle produit peu, ou rien, ou elle meurt du tout. Quand à ce qui touche au recueillir la semence de ce saint foin, ie dis qu'il ne fault s'y attendre pour la premiere année, à cause de sa debilité & foiblesse, mais aux autres suiuan, il y a du moyen, s'arrestans à la seconde coupe, & fauchefison, pour estre meure la semence és mois de May, Iuin, & Iuillet, ne voulant point moins de temps pour son assaisonement, & maturité: iacoit qu'encor celle saison fait facilement deux coupes pour le prouffit du pere de famille. Neantmoins est il besoin que les gouffes ou est enclose la semence soient si seches, qu'en les rompant on s'aperçoie de la maturité, laquelle se voit si les grains y sont, & se monstrent iaunastres. Et d'autant que l'herbe mesme conçoit & produit d'autre herbe nouvelle (si on tarde trop à faucher la premiere) à cause que souuent elle se ploye, ou est couchée par terre, il fault estre fort

Côme, & quand se fauche le S. foin.

Quelle semence du S. foin est à garder.

Grand prouffit qu'apporte ce S. foin. Côme ceste semence est cogneue estre meure.

soigneux, & diligent de tailler auéc vne faucille bien acérée, & trenchâte tous les bouts qui sont goullez, & les mettre l'vn apres l'autre dâs vn sac, & puis les estêdre en l'aire qui soit nette, & là les biê secher, & battre: puis ostât ces pailletes, & sestuz qui sont de reste apres la semence seconcée, la fault cribler en vn crible fort menu: & les goulles qui ne serônt biê esgoulfées, on les battra de rechef, & si souuêt qu'il n'y demeure rien de semèce: Puis faisant ce q'aura esté criblé, la poussiere ira par terre, & la semèce demourera dans le saz, & goulle s'arrestât dessus sera choisie l'vne apres l'autre, iusques à tant que la semèce demeure seule & bien nette. Or d'autât que les goulles estant retorses, ne peuvent parfaitemēt estre deliurées du fruit qu'elles cōtiennent, c'est biê fait que de les garder, & les semer avec le reste de la semèce la premiere esparse, & puis rasteller le tout ensemble: veu qu'en vsant ainsi, on ne leuera pas moins de cent liures de semèce en chascun demy arpent, & deux charretées de pasture coupées à la faux, qui ne sera en rien moindre que le foin, sauf qu'elle sera vn peu plus meure.

VINCENT. Estimez vous que ceste herbe soit aussi bonne, & bien meure: estant verte, pour le bestail, que lors qu'elle est en foin, & salutaire.

JEAN BAPTISTE. Mais bien ordinairement les bestes la mangent de plus grand appetit estant verte, toutesfois fault que soit coupée vn iour au par-auant, d'autant qu'ils en pourroient se trouuer mal; à cause de son humidité, s'ils la mangeroient fresche, & non passée, & mise au vent pour vn peu la secher. Mais donnée ainsi reposée que vous dis, elle ne rechauffe, ny offence les bestes, ainsi que fait le trefle, & autres herbes cueillies freschement, ains les maintient saines & gaillardes.

VINCENT. A present que vous m'auiez satisfait en ce qui est de ceste herbe si prouffitabile, si est-ce que ie voudroy sçauoir comme on doit faucher, & mettre en ordre les foins, & quel moyé il fault tenir pour les garder longuement.

Traité sur
le mesna-
gemēt du
foin.

JEAN BAPTISTE. Je suis d'aduís, que sil est possible, les foins soient fauchez en la Lune nouuelle, d'autant que le pré en porte & produit puis apres plus d'herbe, qu'il ne fait si on les coupe la Lune estant au declin: & vault mieux les mettre à bas estans vn peu tédres, qu'attendre qu'ils soient trop meurs, d'autant qu'ils en sont plus sauoureux, & engressent plus les bestes: outre ce, causent que les vaches sont plus abondâtes en lait, & que le pré est plus prest à pousser, & vous foisonner de regain. Et lors venâs les vachers, & pasteurs des monts, au commencement d'Octobre aux loges, & cabannes rustiques, retrouuent les herbes haultes pour la pasture & les greniers bien chargez de foin. Aussi telles gens se ruent mal volôtiers sur du foin beaucoup meur, d'autant que non seulement il empesche que les bestes ayent beaucoup de lait, & qu'elles le mágent à grand difficulté, ains fait grand quantité d'estrain, qui ne sert de rien plus qu'à faire litiere. D'auantage quand lon fauche les prez qu'on espanse seulemēt ces moules q'on peult rasteller & secher dans le soir, & les reduire en boiteaux ou petits monceaux: d'autant que l'herbe qui sera estêdue & touchée du soleil, si est-

le n'est amoncélée auant la nuit, assurez-vous que ce ne sera sans que la rousée nocturne ne luy preiudicie, laquelle ronge, & mine tellement sa fleur, que les vaches & autre bestail la mangent fort enuis la trouuans seche, & sans goust: & outre ce elle deuenant legere dommage au seigneur, la vendant au pois, & quintal. Est requis encor que le foin qui est gardé pour la nourriture des cheuaux, & bœufs qui doiuent labourer soit bien sec: & pour cest effait, ie dis, que tout aussi tost qu'il est en son fenil qu'on le couure tresbien de paille bien essuyée, & seche, & ce la hauteur d'une brasse, tant pour le conseruer de la chaleur, & garder de la puanteur de l'estable, qu'afin que la paille attirât ces choses du tout, le foin demeure sans sentir rien de ces imperfections. Et le foin aussi appresté, outre qu'il donnera plus de force aux bestes qui labourent, encore empeschera-il qu'ils ayent des trenchées: là où celuy qui sert pour les vaches, & brebis ne fault que soit guere sec, & sur tout les deux premieres fauchaisons, tant pour ce quelles le mangent bien, qu'afin elles en sont plus abondantes en laitage. Et voila le vray moyen d'oster l'occasion aux bouuiers & bergers de se plaindre ordinairement du foin vn peu moisy, ou aucunement humide à cause des vapeurs, & chaleur de l'estable, & lequel, avec l'importunité de leur crierie, & plaintes, ils veulent qu'on leur laisse pour neant.

VINCENT. Ce remede de conseruer le foin avec la paille, m'est d'autant plus agreable, comme i'ay senty de desplaisir, es termes esquels m'ont souuent conduit les pasteurs, & vachers en deliberation de ne iamais mettre du Trefle en champ quelconque, & de faire labourer ce peu de prez qui sont en mon heritage.

JEAN BAPTISTE. Ne foyez pas si mal conseillé que d'y faire passer le coutre: car s'ils ne vous agréent tels qu'ils sont à present, il vaudroit mieux d'y faire mettre le feu: car c'est vne inuëction tresprouffitabile aux lieux que nous disons, & qui ne produisent point de foin: d'autant que par ce moye on y recueille si grand quantité de segle, fourment & millet, qu'à grand peine le scauriez vous croire.

VINCENT. Et quel ordre tenez vous à brusler ces prez, & en quelle sorte en peut-on tirer tant de fruit que vous dites?

JEAN BAPTISTE. Tout pré, quoy que maigre & infertil, n'est point bon à estre ainsi bruslé, tels que sont les argilleux & où il y a du grauois & glaireux, ou ceux qui n'ôt au sommet & dessus plus hault pour le moins q de trois doigts de bon terroir: ains fault donner le feu à ceux qui sont secs, & arides, & lesquels produisent fort peu d'herbe, ou qui sont bien encroustrez, & enracinez d'herbe plustost maligne que prouffitabile. Car en leuât les mottes, elles demeurent tout ainsi q si c'estoient des peaux de mouton estenduës, ce qui aduient durant les grandes, & excessiues chaleurs, & faut comëncer de ce faire en Auril, iusques à la fin d'Aoust: mais le meilleur est ce qui se fait en Auril pour y semer le millet, & puis le segle, & en fin du metail, & pour les deux premieres années n'y fault mettre du fourmët: car

Traitez des
prez qui
sont bons à
brusler.

pour la grand gaillardise causée de la mollesse & humeur de la terre, il se-
 roit en danger d'aller par terre, & se coucher: & laquelle gresse est espuilée
 par le millet à diuerses fois, selon qu'on verra que le champ sera gaillard,
 & plein de gresse: D'autant qu'il s'en treuve de si gras quelquefois, & si
 forts à dompter, qu'ils supporteront huiet, ou dix ans de suite qu'on y seme
 millet, segle, ou fourment, & metail. Or pour brusler ces prez que vous
 voulez reduire en labourage, il s'y faut gouverner comme les hommes
 excellens & bien versez en ceste pratique: lesquels estans fournis de peti-
 tes besches bien aiguilées & taillantes, & faictes proprement pour cest ef-
 fait, coupēt le dessus, & crouste du pré en mottes longues d'une brassé &
 demie, & larges de moytié & non plus espaisées guere que de deux doigts
 en hauteur. En choisissant donc comme enuiron douze brasses en quarré
 la coupent droitement de l'un bout à l'autre, & vne brassé loing de la pre-
 miere, ils en coupent vne autre semblable, ainsi en faisans de tel espace
 chascune des ces quarrés, il les dressent debout l'une apres l'autre, iusques
 à tant que les douze brasses soiēt accomplies de mettre en œuvre en droi-
 te ligne. Et autant en fera lon par le trauers, laissant les carreaux esloignez
 d'ensemble, non moins que d'une brassé & demie. Or dressent-ils, rom-
 pent, taillent, & accoustrent ces mottes de ceste longueur susdite, leur
 donnant du pied & les reuertant en arriere, avec telle dexterité & adresse,
 l'une apres l'autre les tenans debout, & descouuertes au soleil, que c'est
 merueille de leur vistesse & agilité. Lesquelles estant cuites deuïement par
 le soleil en huiet ou dix iours, ils les bruslēt, les accommodant en premier
 lieu l'une apres l'autre en guise d'un fourneau fait en rond, ayant au fonds
 ce four ne soit pas moins large au dedans que de deux brasses: mettans le
 premier cercle de fange redoublée ainsi qu'une fueille de carte: & l'autre
 seul, & simple avec de l'herbe par dessus en vsant ainsi de cercle en cercle,
 iusques à tant que chascun fourneau ait vne brassé & demie de hauteur.
 Puis mettent un peu de paille, & sur ces mottes deux fascines de bois à
 trauers pour mieux les lier avec les autres, les faisans aller tousiours en
 estresissant, iusques à tant qu'elles ayent tout enuironné avec ces mottes
 le fourneau à suffisance. Et iceluy parfait selon qu'ils le deuïent, on y met
 dre pour le moins vingt & vingt-quatre heures. Ce pendant iamais les
 paisans ne l'abandonnēt, ains avec des fourches fieres ils attifent ordinaï-
 rement le feu, ou pour radresser les mottes qui vont en bas, & releuāt cel-
 les qui ne sont pas bien cuites, & celles qui au fonds sont mises en double
 ils les remettent, & estendent sur les fourneaux, afin que le feu qui monte
 les deseché. Et bruslées qu'elles sont, on les laisse refroidir six ou sept iours,
 & apres cela on espad, & seme toute celle cendré par le champ sans laisser
 un seul coing qui ne s'en ressent en tout cest espace où ces fourneaux ont
 esté dressés: d'autant que ce terroir pour auoir esté bien cuit, sera assez fer-
 til, & plus qu'autre qui soit, encor qu'on le couurit d'une poussiere si par-
 faite.

faite. Et ces bons laboureurs n'vnt d'autre industrie, seulement attendēt-ils par tout le mois de May que quelque bonne pluye tombe, laquelle de-
strempe, vnisse, & incorpore toute celle terre cendreuse, la labourans bas,
& sans prendre terre plus de quatre doigts avec l'araire, si on veut semer
du millet enuiron l'huietiēme iour de Iuing : & ne faudra la bescher, ny
sarcler de quatre ans, ou dauantage, à cause qu'il n'y naistra aucune herbe
nuisible, seulement avec le sarcler en faudra oster le millet superflu, & trop
espais : & au mois d'Octobre, & non plustost y semer du Seigle, ou metal,
(comme i'ay dit) à cause que les semences y viendroient trop gaillardes.

VINCENT. Quels frais faut-il faire pour mettre en point deu, vn demy
arpent de terre.

JEAN BAPTISTE. D'ordinaire on y despend douze liures, ou peu d'a-
uantage, mais ceste despence n'est que pour vne seule fois.

VINCENT. Bien que le grād prouffit puisse suporter la fascherie de tels
frais, ne scauroit-on trouver quelque autre moyen, qui empeschast qu'on
ne despendist pas tant pour ce mefnagement?

JEAN BAPTISTE. D'aucuns dressent les mottes avec le soc fort dili-
gemment, puis les partissent, & mettent au fourneau ainsi que i'ay descrit
cy deuant: ausquels iaçoit que soit aduis qu'ils n'auancēt guere ce faisant,
pour y employer grand quantité de boys à brusler ces terroirs, si est-ce que
outrē qu'ils auancent, & expedient tout leur besoigne, encor ceste façon
est plus prouffitable que la precedente: entant que la besche ne touchant
point, ny leuāt la croulte de la terre plus de trois doigts, l'araire trouuāt le
terroir aisē à manier, y entre doublement, & ainsi la terre estant bien brus-
lée, demeure si molle, & gaillarde, que dix ans apres cela, elle sera si fertile
que merueille.

VINCENT. N'estimez-vous point que le Sainct Foin prouffiteroit tres-
bien en ces champs ainsi accoustrez, estans si gras, & repurgez de toute
herbe dommageable?

JEAN BAPTISTE. Non seulement ceste singuliere, & excellente pa-
sture y croistroit abondamment, & à souhair: ains encor, qui donneroit de
telle terre aux Asperges, Artichaux, au Citrons, & autres plantes gentilles,
c'est sans doute, qu'il n'y a plan, ny terroir si gras, qui peut deuancer cestui-
cy en abondance de tels fruits.

VINCENT. Changeōs propos: car voyāt le grād reuenu, & vtilité qu'on
tire en semant du ris es champs maigres, & sales, & mal nettoyez, lesquels
se reduisent en bon estat par telle semēce: vous me favoriserez grandemēt,
sil vous plaist me dire le moyen qu'il faut garder à les cultiuer, & semer.

JEAN BAPT. Espandant la semence es champs susdits, de tant plus ils
produisent, qu'ils sont puissants, & gaillards de terroir, lesquels veulent
encor moins d'eau que ceux qui sont foibles, & legers, à cause qu'à tels el-
le n'est guere prouffitable, s'ils ne sont bien esgalez, & vnis, ou que l'eau ne
soit retenue avec quelques petites leuées. Pour le ris donc on laboure vn
champ auant qu'il cōmence à ietter, & encore est taillé, & fondu sur la fin

Traité mō-
strant com-
me faut cul-
tiuer, & ma-
nier le ris.

de Ianuier, & puis luy donne lon encor sa troisieme façon, & est semé au commencement d'Auril, y mettant quatre mesures de belle semence à chacun demy arpent, laquelle ayt detrempeé vn iour entier, car cela fait que plustost le ris vient à naistre: voire y a il des mesnagers qui dans les sacs mesmes la mettent en l'eau, & l'y laissent iusques à tant qu'elle commence germer, & puis la sement. Ayant en premier lieu fait, & dressé leurs leuées pour arrester l'eau espaisées, & esloignées l'une de l'autre tant qu'il est possible, les estendront en long, & en trauers, selon le peu, ou moins que le comportera la planure du champ. Ce que le laboureur expérimenté cognoit aisément avec l'eau, laquelle de lieu en lieu luy montre comme sont commodés, & bien dressés les bords, & ceux qui sont nécessaires. Outre ce, il sera diligent à se prendre garde que l'eau soit tousiour en chacun carreau de son champ semé, haulte sans plus de deux doigts, & en arroulera esgallement tous lesdits carreaux & parterres, sans souffrir qu'elle cesse de courir (sinon en aucuns cas, que ie vous diray) iusques à tant que les Ris soient meurs. Encor fault se soigner de les voir souuent, pour voir en quel estat sont les petits conduis & canaux qui conduisent l'eau, & les leuées par tous les coins du champ, pouruoyant à tout ce qui est necessaire. Mais sil voit que le ris deuiet gaillard plus qu'il ne fault, il oste l'eau, & ne l'y remet point iusques à tant qu'il cognoit que le Soleil luy aye fait perdre ceste trop grande gaillardise, en la mortifiant: & voyant que l'herbe vient à se former en espy, sçachant qu'en mesme point elle flourist, & gréne) lors il redouble l'eau pour l'assurance du fruit, afin que ne soit niellé, & gasté, sil ny prend aduis, & le deffend par sa sagesse, & diligéce. Suffise-vous, que quicóque se gouerne bien en cecy, il se peut assurer de recueillir & dix, quinze & vingt charges de Ris en vn demy arpent de terre. Et outre ce qu'on peult le semer deux, & trois années de suite (comme ne produisant pas alors moins que la premiere année) c'est encor vn grand auantage à ce champ qu'il en deuiet plus gras, & purgé de toute herbe nuisible, & des bestes dommageables qui y estoient au parauant. Et par ainsi le laboureur pourra sans nulle crainte, y semer deux ou trois continuz bled sur le bled, soit fourment, ou metail, d'autant que la cueillette en fera fort belle, & les moissons de grand prouffit.

Et à dire la verité, si le Ris ne causoit si mauuais air qu'il fait, à cause des eaux qu'il veut auoir par l'espace de cinq mois, ie seroy d'aduis qu'on en semast quatre fois autant qu'on fait, veu le grand soulagement qu'il donne à tout ce pais pour la nourriture de ceux qui le mangent en porages, ou qui le font moudre avec du Segle, & millet ensemble, ou avec le seul Segle, pour faire le pain plus prouffitabile.

VINCENT. Quelle façon, & coustume vous plaist le mieux en maniere de semer les bleds, ou de les laisser legerement sur la terre, ou de les couvrir avec le soc, & araire.

JEAN BAPTISTE. Il y en a plusieurs qui sement sagemét, & dessus, & dessous, selon qu'il conuiét à l'assiette des lieux, à la tardiueté des semailles,

Les Ris
veulent estre
nourris
en l'eau.

Prouffit
que porte
le Ris à vne
terre.

Ris meslé
en farine
avec le
bled.
Comment
les bleds
font que
soyent se-
mez.

ou à la saison oportune, mais la plus-part sy gouvernent selon leur puissance, & autres suyuât ce qu'ils ont acoustumé, & laquelle coustume peut estre aussi mauuaise, & sans fruit, que bonne, & prouffitabile. Bien est vray que tant plus on seme saisonnément, & en temps oportun, de tant aussi on doit plustost mettre la semence dessouz que dessus, d'autât les grains naissent plustost estans couuers de peu de terre, que ceux esquels on met les grains dessouz à tout l'atelage, comme ayans charge plus grande, & pesante, & qu'aussi quatre mesures font plus, semées de bonne heure que ne font cinq, ou six esparfes trop tard en terre. Or si on tarde de semer iufques à tant que le froid suruienne, il n'y a point d'exception aucune, ains fault qu'en general on seme dessouz quelque sorte de terroir que lon ensemence: & fault couvrir le fourment si subtilement avec l'araire, qu'il ne aye point plus de quatre doigts de terre par dessus, & laquelle encor soit bien hercée, tout ainsi que si on auoit semé par dessus. Et par ainsi ceux-là faillent grandement, lesquels ayans semé leur grain durât les saisons douces (ainsi que la raison le requiert) & iceluy couuert de deux doigts de terre seulement, avec la herse, lors que voyant le froid, & gelées, & qu'ils sement dessouz, comme il fault le faire alors, sont si peu aduisez que de remuer plus d'un demy pied de terroir, & là ils posent la semence: & pource ne fault s'esbahir si ce pauvre grain souuent meurt en grande quantité, pour ne pouoir germer, & sortir hors de la terre qu'avec grand difficulté, pour estre enterrez plus profondement qu'il ne leur est necessaire: & de tant plus aduient ce desastre: côme on tarde plus à esprendre les semences.

Faute de ceux qui semer tard & trop auant les grains en terre.

VINCENT. Combien de mesures de beau fourment pensez vous que rapportent quatre mesures semées en vn demy arpent de terre bien, & deüement saisonnée, & cultiuée?

JEAN BAPTISTE. Le n'attédois que l'heure que vous vous enquistiez de moy sur vne chose tant necessaire: d'autât que la plus-part du mode ne se prend point garde au grand dommage qu'il souffre pour ne semer point le bled ainsi qu'il fault, lequel naistroit mieux estant espars ainsi qu'on cuise à l'endroit du lin: & non à lignes & rayes droites, & esloignées vn demy pied, & plus l'une de l'autre, selon que grossieremēt on laboure ce terroir, & cest erreur occasionne, qu'on ne voit que peu, ou point de grain entre ces rayes, & fillons, ains aduient que les premiers semez s'entassent ensemble, & se sentans suffoquez l'un de l'autre, ne fault s'esbahir, sil en naist depuis en si petite quantité.

VINCENT. Commēt me scauriez vous faire voir qu'il ne naissent pas tous, ou au moins la plus grande partie.

JEAN BAPTISTE. Il vous fault entendre auât toute chose, q̄ six mesures de fourmēt semées en vn terroir de moyenne bôté, qui ne rapportent q̄ trente mesures par iournau, & demy arpent, à scauoir deux charges, & demie, rēdât cinq mesures pour vne: or si tous les grains venoyēt à prouffit apres estre semez, il faudroit que chacū espy ne produist q̄ cinq grains. Que si les espis sont chargez chacun de dix grains, & tout naissant, le demy

arpent deuroit rendre soixante mesures, qui font cinq charges, & n'en rendant q' deux & demie, c'est chose seure q' la moitié du grain ne viét point à prouffit en semant. Et rendant l'espy vingt grains (ainsi qu' ordinairement font ces chaps moyennemét bons) tout le fourment naissant seroit vingt charges, là ou n'en produisant que les deux & demie susdites, c'est sans aucune difficulté, que le chap n'en rōd que la seule huitiesme partie. Que dira lon dauantage: si tous les grains engēdrent en naissant plusieurs espis: car quand bien chacun ne rendront que deux grains en l'espy, & ne faisant les deux charges & demie, c'est sans faillir qu'il n'en naist de seize qu'vn tant seulement. Or pensez si chacun grain engendre les quatre, les six & les dix espis ou dauantage, & que non pourtant ces demy arpents ne facent que deux charges, & demie de grain, combien en doit naistre de fourment, de celuy qui a esté mis en terre?

VINCENT. Puis que vous m'avez aduertiy d'vne si grāde faute & lourde erreur, dites moy, ie vous prie, d'ou est-ce que ce malheur procede?

JEAN BAPTISTE. Veritablemēt ce ne sont point les oiseaux qui causent ce dommage, bien qu'ils bequetent & mangent quelque partie des grains, qui demeurent à descouuert apres la semence. Ne sont aussi les vers, ou autres bestioles qui rongent le bled souz terre: entant que souuēt le labourer trompe les oiseaux en couurant le grain bien auant souz terre, & moins y nuisent les vers, y estant mise la semēce des pois, des Lupin, ou du gros millet ou pour mieux dire n'y ayant aucune de ces bestes. Et pource la faulte vient, & procede toute de celuy qui laboure, & seme la terre. Lequel voulant que le grain gise & demeure souz terre, espart premierement tresbien le fourment, puis le remuant avec l'araire, le fait tout couler en vn tas en labourāt, ce qu'on voit facilement lors qu'il naist, d'autant qu'il sort de terre à lignes droites entre les sillons fais par le labourer, selō que le labourage aura esté fait grossier, ou subtil. Et le mesme aduient le bled estant semé apres que la terre est labourée, entant que espartant la semence sur les rayes qui se trouuent inegalles, & prominentes, & es vallons & fossez des sillons, il aduient que tout le grain espart au hault du sillon, s'vnist soudain avec celuy qui est en bas: de sorte qu'apres, lors qu'on herse la terre, non seulement sont couuers les grains les vns par les autres, estans vnis par les rayes, & lignes, ains la herse en trouuant quelcū sur le hault du sillon, le pouise, & l'enuoye en bas avec les autres.

VINCENT. Comment fault-il semer les bleds, pour les faire naistre espars, ainsi que le Lin, & non à rayes droites?

Moyen de faire naistre les bleds au plus de profit que se-ra possible

JEAN BAPTISTE. Qui veult semer, doit premieremēt bien labourer le champ, puis l'aplanir, & esgaller avec la herse de rechef, ayant espart la semence, herser encor, & de long, & de trauers, puis rasteller de sillon en sillon, mais à la trauersē: tenant vn homme de chacun costé, afin que la terre soit deüement rastellée. Bien est vray que les rasteaux dentez de fer sont meilleurs, que si les dents estoÿēt toutes de boys, d'autant qu'ils sont mieux entrer le grain en terre, laquelle ils esmient, & rompent aussi plus

commodément, & en ostent mieux les mauuaises herbes.

VINCENT. Qui prédroit soigneusé garde a obseruer toutes ces choses, on ne verroit pas vn grain suffoquer l'autre, mais plustost le mesnager y gaigneroit plus du quart sur la seméce, q' iadis. Toutesfois ie ne voy point avec quelle commodité on pourroit rasteller les châps de terre forte, veu qu'en tirant le rasteau, on arracheroit encor la terre par les sillons principaux: & lesquels estans esgallez, & vnis, il n'y a que danger que les pluyes ne gastent, & emportent la force du fourment.

JEAN BAPTISTE. A cecy peult on remedier: d'autant que si on commence à rasteller par les sillons principaux, tirant à foy la terre iusques au milieu des lieux plus haucez sans plus, ils ne seront aucunement vnis, ny esgallez, ains se vuidérôt, & feront que le sommet en sera comblé, & ainsi finy qu'on aura de rasteller de tous costez, ainsi que dit est, on pourra agécer la terre ainsi comblée, tout ainsi que le besoin le requerra.

VINCENT. Quel remede scauroit on donner à ces terroirs, qui sont si foibles, & malins, qu'encor que vous y semez les bleds avec tout cest art ia proposé, neantmoins pour leur grand froidure, ou excessiue chaleur, ils n'y prouffitent guere iamais.

JEAN BAPTISTE. Ce qu'on y peult remedier est, qu'estans labourez, & hersez ces champs, il y fault en premier lieu semer le bled, & l'incorporer tellement avec la herse, que l'araire en remuant la terre ne puisse le faire choir du hault du sillon à tas en la raye, ainsi qu'il fait ordinairement, & puis herser le tout, & le rasteller eomme dit est cy dessus. Bien est vray que en ces mesmes terroirs on ne pourroit vsér de pareille façon apres qu'on auroit fauché les Millets, ou pois ou autres telles choses semblables, d'autant que tels champs ne sont façonnez iusques à ce que les bleds sont ia ensémencez, & mis en terre. Pource il vaudroit mieux le semer sur ces paillots, & esteuls des millets, tels qu'on trouue, & puis labourer le tout si subtilement qu'on y face vn tiers plus de façons qu'on n'a point de coutume, ne fichant neantmoins le soc plus auant qu'environ de quatre doigts en terre, & herfant aussi ceste terre avec grand diligence: à cause que le rasteller y seroit fascheux, & mal aisé, à cause des festuz en grand nombre qu'on y rencontre. Bien est vray que, qui veult semer les autres bleds en terre ia labourée, non seulement fault en premier lieu esprendre la semence, & la mesler & incorporer avec le terroir, avec la herse: mais remuée qu'elle est sous le coutre, la fault encor herser, & rasteller tout ainsi qu'à la premiere fois.

VINCENT. Mais quel moyen a lon de faire bien tost sortir les bleds sur terre, veu que tant plus ils tardent à pousser, & germer, tant plus sont ils mangez des oyseaux, rongez des vers, ou morfonduz & gastez par la vehemence excessiue des froidures?

JEAN BAPTISTE. Il n'est ia requis de semer les grains sil n'ont trépé en l'eau durât quelques heures, puis estenduz à l'ombre pour les essuyer, & secher si bié qu'ils puissent rouler, & courir lors qu'on les espard, & se-

Comme
fault choi-
sir le bled
pour le se-
mer.

me. Car par ce moyen on osterà tout ce qu'ils ont de gasté dessus, pour ne estre guere apte pour produire: ou à tout le moins, vous en pourrez vous seruir a le faire germer, ou en autres manieres, comme le faisant moudre, pour en tirer le peu de farine, ou fleur d'icelle, qui encor y reste: ou bien les mesler avec les autres blés, ou les donner aux poules: & semerez seulement les beaux grains choisis qui demourront au fonds de l'eau, lesquels naistront dans trois ou quatre iours. Prenant ce pendant garde à la faulte de ceux qui semans leur grain à trauers de deux ou trois collines, lesquels courans les sillons principaux, en les acourcissant avec l'araire, redoublent la semence de chascun sillon, avec celle qu'ils couurent sur le bord des lignes, & rayons plus hauls. Pour euitier donc ce dommage, que les grains soient semés allans le long du champ, de sillon en sillon, & ne la point ietter és rayons d'embas, sinon ceux qui par fois y sautent, car outre ce qu'il y faudra employer moins de semence, il n'y aura encor perte aucune du grain suffoqué ny perdu.

VINCENT. Le vous prie encor me dire, quelle sorte & espee de fourment est la meilleure, pour semer en ce pais?

2. Tosello
Marzuolo, Corezzuolo, erof
so diuersitez de
blés, qui
sont les petits blés
de Mars,
l'escourgeon &
gros bled
rouge.

JEAN BAPTISTE. Laisant à part le fourment, qu'on a de costume de semer en la marche Treuisienne, & le bled Tosel en Lombardie, ie diray seulement du Marzol, Coressol, & bled rouge, lesquels on fait ensemer en noz quartiers, bien que le Marzol est mis en terre au mois de Mars, sans chercher autre saison, & ce d'autant que les terres n'ayant peu estre cultiuees l'Autonne à cause du temps contraire, on les employe au Printemps. Or ceste semence quoy que la plus menuë d'entre les blés, pèse fort, & ne rend pas beaucoup estant semée. Qui est cause que ie conseilleyray d'employer le Corezzol, pource qu'il est propre à tout terroir, & y croist fort facilement, & fait plus beau pain que tout autre: Toutesfois son naturel est d'aymer plustost la terre legere, & maigre, que les terres fortes, & champs plus gras. Mais quoy qu'il en soit ie loüe plus le bled iaunastre à cause qu'il produit plus de paille, & de grain, & se tient plus fermement debout, resistant aux nielles, & bruines, beaucoup mieux que le Corezzol. Et outre que ce bled deuiet plus grand, & plus beau és terres fortes, que terroirs legers, faciles, & autres semblables, si est-ce qu'il est plaissant au regarder, pour estre rouffoyant, gros, & apparoyssant, & qu'encor il pèse pour charge plusieurs liures plus que les autres: mais ce grain a vne faulte, & incommodité seule, qui est que son escorse estant vn peu durelette, & grossiere, ne fait pas le pain si blanc, & delicat que bien lon souhaitteroit.

VINCENT. Je voudroy fort scauoir les singularitez specifiees, & qu'on doit garder à bon escient en semant les grains.

Le vray
moyen de
semer le
fourment,
& autres
grains.

JEAN BAPTISTE. En premier lieu que iamais on ne seme le grain qui sera creu en vn bon, & gras terroir, soit fourment, ou seigle, en vn champ maigre, & sterile. Et c'est d'où vient l'erreur des fermiers, qui sortans d'vn terroir gras, vont cultiuer des champs de contraire condition, & portent

du bled recueilly en la terre fertile, pour le semer en ceste autre. Faillent encor ceux-là qui sement le fourment, & autres grains ayans passé vn an, & plus ceux qui iettent en terre le grain qui est desjà enuicilly de deux ou trois années: d'autant que tant plus le fourment, & autre bled est vieil, de tant plus mal aisément y naist, & est moins prouffitabile. Et dauantage se trompent d'eux-mesmes, ceux, qui ne choisissent point le plus beau grain, meilleur, & plus net pour le semer, le separant du lauage: d'autant que ce n'est pas puis apres grād merueille, si celuy qui croist aux champs est pauvre, & de peu d'esperance, & fil est suffoqué par les meschantes herbes. Et à dire la verité, la semēce estant choisie du plus beau, net & meilleur grain, est de grand importance, & (si estoit possible) il faudroit choisir grain à grain les meilleurs pour ensemercer la terre. En outre, non seulement ne faudroit semer que les bleds naiz en vn seul terroir sans meslanger les grains pris en plusieurs endroits: ains encor (si faire se pouuoit, cōme aussi la chose seroit facile au diligent laboureur, pour le grand prouffit qu'on pourroit tirer) il deuroit les choisir des espis qui ont esté produits d'vn mesme grain. Car tout ainsi que le bon pere de famille rustique, cherche les meilleures bestes, les arbres, & herbes plus prouffitables pour l'usage de sa maison, & pour emmesnager sa terre, c'est à luy encor de choisir les meilleures semences, lesquelles soient propres au mesme terroir, où il pretend les semer: car faillant en cecy, n'est de merueille si l'est trompé & deceu en son attente.

VINCENT. Puis que vous m'avez espluché, ce que plus j'attendois, ie vous prie me discourir encor sur le millet le meilleur pour le mettre en terre.

JEAN BAPTISTE. Toute sorte de millet est de tant meilleure, comme elle est semée en terroir qui luy soit propre: il est vray que celuy qui est plus grand et, & que les Italiens nomment Spargole, pource qu'il espād son feuillage, ne craint pas tāt la secheresse que les autres. Le millet tel ordinairement est semé es champs qu'on n'arrouse point, & est assez de bon raport, pourueu que soit bien cultiue. Quant à ceux qui ne viennent point beaux sans l'eau, & arrousement, ie dis que ce sont les grandes milloques, qu'on dit en Bearn, Armignac, & Bigorre, où il en croist abondamment, appellées par l'Italien Māzare, & en y a de deux sortes, qui sont presque semblables en haulteur, & largeur de feuilles ayans beau grain, & qui sont de bon aport en terre fertile, comme faisans en vn demy arpent les six & sept charges pour an, sont toutesfois dissemblables en la gouffe, qui contiēt le grain, & au feuillage: d'autant que la Milloque la plus en usage produit ses feuilles & gouffe iaunastre, & l'autre, qui semble estre nouvelle, les fait noires, & obscures. Et n'est ceste-cy mēgée des oyseaux, & passereaux cōme la iaune, d'autant qu'ils ne sçauent cognoistre lors qu'elle est paruenue en sa maturité, elle apparoissant tousiours verdoyāte. Mais si vn champ est bien dressé, nettoyé, fertile de sa nature, & commode pour le petit millet, nommé de l'Italien Miglio Nano, ie dis que ceste semence millette, surpas-

Ne faut
semer le
bled estant
vieil.

Millet, &
le moyen
de le se-
mer.

Milloque
& ses espe-
ces.
Ceste noi-
re & obscu-
re se trou-
ue fort en
Goscoi-
gue.
Petit mil-
let plus
beau &
meilleur
que tout
autre.

Commo-
ditez du pe-
tit millet.

Fertilité du
millet.

Millet noir
sans profit
comme se
cognoist.

se toutes les autres contenuës sous ce gère, soit en quantité de fruit, pois, ou beauté de semence. Et outre qu'il endommage moins les champs, & est plustost meur de quinze & vingt iours que les autres, chose à estimer, pour n'estre subiet si longuement aux iniures & incommoditez du temps. Encor ne craint-il point le froid, les neiges, ny les pluyes: ains s'y plaist, & regaillardist, pourueu qu'il ioisse de la chaleur. Dauantage pour estre si bas de iambe, & fueillage il ne sent guere ou point les furies des vents, ny le degast des bestes, ou oyselets, se cachans dedans, à cause que facilement on les y peut apercevoir. Bien est vray, que ce grain demande d'estre souuent arroulé, lors qu'il ne pleust gueres, & qu'on le seme non espaissemét, à cause que qu'il engendre d'un grain seul les trente & quarante pieds fort beaux: par ainsi n'est de merueille si le iournau, ou demy arpent de ce grain, produict en vne bonne terre les dix, & douze charges. Fault oster du champ le millet noir, lequel est facilement cogneu pour auoir les fueilles plus estroites que l'autre, lors qu'il est petit, & qu'on sarcle la terre: dauantage estant en grain il surmonte le petit, & bon en haulteur redoublée, & ainsi on le peut couper au choix, & le donner aux poules pour les engresser.

VINCENT. Tandis qu'on a vsé de ce petit millet, j'ay tousiours entendu par les laboureurs les plus experts, & meilleurs, qu'il est le plus parfait, & emporte le pris sur tous autres: mais ie m'esbahis de plusieurs, qui le pouuans semer s'en deportent, avec ceste seule excuse, qu'ils mettent en auant, disans, qu'ils ne se soucient de le semer, pource qu'il est trop bas, & qu'il y a de la fascherie à le couper, & qu'au reste il ne porte guere de paille. Ignorans qu'ils sont, qui ne regardent point le grand prouffit, & utilité de ce grain: & que la paille de ce millet, quelque petite qu'elle soit, fait plus de bien, & de seruice arpent pour arpent à l'esgal des autres, pour les bœufs, que pas vne sorte d'autre cuillette, d'autant qu'ils mangent toute ceste cy, & des autres, ils n'en peuuent macher que les bouts où estoit le grain, à cause de la grosseur du chalumeau, & iambe d'iceux trop dure. Mais laissant ceux cy en leur ignorance, ie vous prie de m'apprendre le moyen d'ensemencer ces millets.

Comment
se doiuent
semer &
nourrir les
millets.

JEAN BAPTISTE. On les seme, & herse-on le soir, ou matin à la frescheur, les pressant puis apres, avec vne claye d'oster en forme de herse, qui soit bié chargée, afin que le soleil ne leur nuise en naissant, ce qu'il feroit si la semence n'estoit point pressée: & lendemain matin fault le reprasser y estant tombée dessus la rousée, & qui en vseroit ainsi les deux, ou trois matins ensuyuans, il ne feroit que bien pour leur auantage: car tât plus ils sont pressés, ils tardent d'auantage à sortir sur terre, & ce pendant ils germent de dessous non sans grand prouffit, auât que pousser dehors. Et quiconque fault de s'y gouverner en ceste sorte, qu'il ne s'estonne pas aussi, si le voit la semence se creuer & dessecher par la vehemence, & ardeur des rays du soleil.

VINCENT. Ne trouueriez-vous pas bon, que ceste semence arse tellement du soleil, fut mise en l'eau pour luy donner force?

JEAN BAPTISTE. Non seulement le louë-ie à l'endroit de ceste semence

ce en tel cas, ains encor de toute autre, & en toute saison, d'autant quelles naissent & plustost, & avec plus d'assurance. Et ainsi ceux-là feroient vne grand faulte, qui ne voulans point mouiller, & tramped la semence, refuseroient encor de la semer le matin à la frescheur, & de la couvrir soudain avec le soc: car par ce moyé elle ne seroit point haslée, ny arse du soleil, ainsi que celle qu'on seme seulement sur la terre labourée.

VINCENT. Comment se faut-il gouverner, à bien nettoyer, & sarcler vn champ semé de millet?

JEAN BAPTISTE. D'autant que l'ancien Prouerbe dit,

Prouerbe.

Qui veult bien emplir son vaisseau,

Son millet sarcler estant nouueau.

Et pource seroit-il bon de le sarcler tout aussi tost qu'il est hors de terre, d'autant que non seulement alors, on en oste aisémēt les herbes sauuages, & nuisibles (lesquelles tant qu'elles vivent luy rauissent la gresse pour s'en nourrir) ains encor les racines sentant comme on les mignarde en cultiuant, & remuant la terre, elles s'espendent, & eslargissent soudainemēt. Et lesquelles tant plus qu'elles s'estendēt, de tant sont puissantes, & aptes à produire feuilles, grossir le pied, & causer grand abondance de grain. Au cōtraire, si on tarde de ce faire, l'humeur ne s'occupe qu'à faire esleuer, & croistre le pied, & tige de la plante en hault sans secourir les racines, qui sont foibles pour auoir tant de terre à l'entour. Et ce que ie dis de sarcler saisonnément les millets, ie l'entends aussi des legumages, paniz, & autres choses semblables, jaçoit que ceux-cy en souffrent moins, pour n'estre pas si tendres, & delicats que le millet.

Pronffir de sarcler le millet dès qu'il est nay

VINCENT. C'est à present que ie cognoy l'occasion pour laquelle les laboureurs, & fermiers de peu de valeur, recueillent si peu de millet: d'autant qu'au temps, qu'il deussent l'auoir sarclé pour la seconde fois (ainsi que le deuoir le requiert) il leur suffit s'ils commencent de ce faire pour la premiere.

JEAN BAPTISTE. Ie suis ioyeux que vous cognoissiez le malheur de ceste gent desastrée. Et si tels fermiers sont infortunez à faire leurs affaires tout au contraire de ce qu'ils doiuent, aussi malheureux sont les maistres qui les tiennent pres d'eux pour en tirer seruice.

VINCENT. Le quatriesme iour de May vous semble-il que fault semer les millets qu'on saisonne par labourage, & la vesse.

JEAN BAPTISTE. Les bons laboureurs, ne le sement iamais en May, à cause qu'auant que se meurir saisonnément, ils sont desia à demy mangez des oyleaux, sans produire tant de fruit, que font ceux qu'on met en terre dès le huitiesme de Iuin, iusques à l'huitiesme de Juillet: car tout ainsi que ce temps est le plus propre, & comme la fleur des saisons pour le millet, de tant encor ils iouissent de la roulee du mois d'Aoust, & par consequēce ils abondent en grain plus qu'ils semez en autre temps. Et l'experience nous fait voir, que iamais le millet n'est bien grenu, si premierement il n'a la roulee longue, & bien attrempee par saison, laquelle alors est bonne, & parfaite,

En quel temps se seme le millet.

Le millet ayme la frescheur des roules

estant les nuicts plus longues que celles de Iuin, ou Iuillet. Il est vray, que és lieux subiets au froid tels que sont nos valées, il est bõ de semer en May, à cause qu'il tarde assez longuement à y meurir.

VINCENT. Trouuez-vous bon, qu'on seme aussi bien le paniz comme le millet?

Où fault semer, & le millet, & le Paniz,

Paniz chault plus que le millet.

JEAN BAPTISTE. Lors qu'un champ est de bon terroir, qu'il est net, gras, bien cultiue, & saisonné d'eau, ainsi qu'il fault, ie conseille qu'on y seme plustost du millet, que du paniz, lequel ne maigrift pas tant la terre, fait meilleur pain & est plus vendu au marché. Mais celuy qui veult semer du paniz, doit choisir les terroirs legers, pierreux, & assis és collines, & costaux, & encor où l'eau n'est guere frequente, d'autant que estant chault de son naturel, il sort, & naift plus facilement que le millet.

VINCENT. D'autant qu'en France-curte, on seme paniz en grand abondance (pour y estre le terroir tel que vous dites) ils y mettrẽt encor des pois & de la millioque, & millet Indien.

C'est vne espece de millet fort branchu, ayant le grain menu.

JEAN BAPTISTE. Je ne trouueray ia bon que ceste mellique soit mise en telle assiette de labourage pour afin qu'elle porte assez de fruit (car ce seroit se frauder soy-mesme) trop bien pour donner force aux vignes espaisement disposées, & sur tout elle estant deuenue grande, afin qu'elle les defende du chault. Mais qui voudroit semer ceste plante pour le prouffit, le meilleur est de la mettre és chãps de bõ & gras terroir, & sur tout en ceux qui sont humides: car n'ayans defaut de chaleur, vne perche rendra plus de fruit, que ne feroient quatre en vn autre endroit.

VINCENT. Seme qui voudra telle engeance, quant à moy ie n'ay garde d'y employer, ny ma peine, ny mes champs: sçachant bien qu'elle fait tousiours vn terroir sale, & n'en laisse pas vn de ceux où elle croift qu'elle n'a maigriffe: & me tiens pour assure, que si en sa place ie seme des legumes, auoine, ou vesse, qu'apres la cueillette y semant du bled, j'en auray beaucoup plus de raport, & prouffit.

JEAN BAPTISTE. Non seulement vault-il mieux de semer les choses qu'auetz dites que la melique, puis qu'e toute saison elle est si dommageable aux terres, mais encor y peult-on semer, en lieu d'icelle, des petis mars, de la vesse, & des lupins: & si la terre est bone, bien fumée, cultiuee, & mise en point, on ne sçauroit faillir d'y mettre du bled rougeastre.

VINCENT. Cõment pourroit-on semer en Mars, d'autre sorte de bled que celuy que venez de dire?

Fourmens rouges peuuent estre semez au mois de Feurier és bons terroirs.

JEAN BAPTISTE. Je ne dis pas que ce bled rouge se puisse semer au mois de Mars: trop biẽ ay-ie veu, que depuis la Sainct Antoine iusques à la fin de Feurier on le semoit és terres gaillardes: & mesmement au terroir de Liueli au finage & campagne de Bresse, & ce à cause que ceste terre n'est point bien disposée auant l'Hyuer: & ainsi avec la semence acoustumée, ce bled naissoit, & s'estendoit si bien, qu'il rendoit plus, que les voisins semez en Septembre & Octobre. Et quoy que ce fourmẽt ne croisse en telle sai-

son sinon es terres fufdites, si est-ce que plusieurs peuuent faire le semblable, ayans assez de temps pour labourer, herfer, nettoyer, & amender les lieux mal cultiuez durant l'Autonne. Et à dire vray, ceux-là font de grâds fols, qui en ce temps ordinaire des semailles, couurent ces terroirs, quoy qu'ils les voyent sales, maigres, & fort mal labourez, & ordonnez: aussi ne fault f'estonner si le plus souuent ils recueillent fort peu de semence.

VINCENT. Le vous prie encor de me faire cognoistre, en quel temps est-ce qu'il fait bon semer les febues.

JEAN BAPTISTE. Tout ainsi qu'il n'y a grain qui ne souhaite d'estre ensemencé suuant son naturel, & la valeur, & bonté de la terre, & diuersité de l'air, chascun aussi qui se mesle de l'Agriculture doit auoir le iugement de semer les febues en temps, & saison oportune, sçachans que l'un est plus propre, & meilleur que l'autre. Ainsi ie suis d'opinion qu'en nostre pais, qui sont terres fortes, on seme les grosses febues au commencement d'Octobre, plustost que les communes au Printemps: entant que celles là non seulement viendront mieux à leur saison, que celles qu'on recueille en Iuin, ains rendront plus de fruit, & auront le grain plus grand, & mieux fourny. Que si les champs sont d'un terroir foible, & leger, il y fault semer les febues communes, ou les plus menuës, lesquelles y abonderont dauantage en aport: semant ces deux especes durant la vieille Lune, & mesme celle de Ianuier, d'autant que par ce moyen elles sont plus chargées de fruit, que si la Lune estoit nouuelle: & encor ne sont tant assaillies de ceste vermine noire qui les rôge qu'aucuns ont nommée pugôs, qui souuent gasteront toute vne febuere. Et ne fault manquer de bien bescher, & nettoyer le champ lors qu'elles sortent, & poussent sur terre.

VINCENT. Faites vous estat de ceux qui semer les febues en celle saison apres la premiere façon donnée à la terre, sans attendre qu'elle ayt eu & la seconde, & troisieme, tout ainsi qu'on en vse à celles de l'Autonne?

JEAN BAPTISTE. C'est sans doute que les façons reiterées, y sont de plus grand prouffit, que si vne seule fois la terre est labourée: toutesfois fault la rompre auât l'Hyuer, afin qu'elle soit cuire par la gelée: mais d'autant que plusieurs labourez, ne prenans garde au plus grand prouffit: non seulement (craignans la peine) espandent & sement ils les febues sur le seul premier labourage, ains encor disent, que qui en feroit dauantage, elles ne viendroient point belles: adioustans, que ceux qui si souuent ont labouré leurs champs, se sont veuz frustrer de leur attente sans recueillir que peu de grain: mais ils taisent que ces façons ont esté données aux champs apres le dix, ou douzieme de Ianuier, qui est saison mal propre, d'autant que les champs n'ont esté deuëment reposez entre le temps, & espace de chascune façon, ainsi qu'il faudroit pour les faire venir à leur perfection, & ainsi n'est besoin s'esbahir si elles sont de si peu de raport, & prouffit.

VINCENT. Estât cest article de consequence, tant pour le maistre, que pour celuy qui tiër la ferme, le maistre en accordât au fermier ne deuroit

Le vray moyen de semer les febues.

L'Italian les apelle ihuemitice, côme s'il disoit febues de d'hyuer.

oublier de le faire coucher au contract du marché, & non ceux qu'hier vous me dites. Mais ie souhaite que me disiez par ordre, & donnez par regle l'un & l'autre de ces points.

Moyen de planter les febues.

JEAN BAPTISTE. Ils ne feroient pas seulement bien de façonner ainsi souuent la terre en ses saisons, ainsi que j'ay dit, mais plus encore, si durant le Printemps ils plantoyent les febues, ainsi qu'on en vse en certains endroits du pais, & Cremonois, & Montouan, lesquels en plantent des perches à Vintaines: car par ceste façon ils en recueillirent au double, & espargneroyent presque la moytié de la semence. Suffise vous que plantant les febues en bon terroir, bien dressé, cultiué, engressé, & fumé (si le temps ne leur est du tout contraire) on y recueille du fruit en abondance, & l'année suyuante y semant du fourment la cueillette en est grande, & copieuse: d'autant que les febues engressent la terre sur tout autre legumage.

VINCENT. Mais par-aventure auriez vous quelque secret moyen, pour conseruer les febues de ces vers, qui y naissent ordinairement dedans, & les rongent?

Moyen de conseruer les febues des vers.

JEAN BAPTISTE. Il fault que tout aussi tost qu'elle sont hors de la gouffe, & couuerture, les faire bien secher, d'autant que tant plus elles sont seches, & ostées de terre en la Lune vieille, de tant ces vers tardent à s'engendrer dedans. Mais pour s'asseurer, qu'ils n'y naissent point, il n'y a remède plus seur que de separer les noires d'avec les blanches, & ayant tout coupé ensemble faire freiser les noires, pour estre de difficile cuisson, ou les faire moudre, pour en faire du pain, les meslât avec d'autre farine: la où les blanches seront mises sur vne table, & les froter si bien l'une apres l'autre avec la main ointe d'huile d'oliues iusques à ce qu'elles soyent imbibées de ceste liqueur: & ainsi elles se conserueront à peu de frais, & demeureront en leur escorce longuement bonnes à manger en potage. Or les febues tant verdes, que seches sont plaisantes au manger, mais pour estre froides tant leur naturel, elles engendrent des humeurs fort grosses, causent douleur de teste, & sont toujours de mauuaise digestion.

Qualité des febues

VINCENT. Puis que j'ay entendu ce que ie desiroy scauoir touchant ce legume, ie vous prie, me faire pareille faueur de me discourir des autres grains que lon seme es mois de Feurier, Mars, & May.

Comme il fault semer les pois.

JEAN BAPTISTE. Premièrement faisant mentio des pois, ie dis qu'il fault les semer en Mars durant le croissant de la Lune, & es champs bien amendez & engressés, & cultiuez ainsi qu'il appartient: lesquels estas secs, ou legers, ou allis sur quelque costau, ils ne seront que meilleurs pour le mesnage, & les manger en potages. Mais en les beschar, & acoustrat, fault que soyent loing l'un de l'autre, d'autant que leurs rameaux s'espandent plus que de pas un des autres legumages. Et avec ce que la semence requiert d'estre grosse pour mieux prouffiter, si est-ce qu'il est bon de la mettre en l'eau pour la faire destréper vne nuit, à cause que les grains en naissent plus facilement, & encor estans d'une nature qui ressent son sel, ils laissent en très

partie de ceste saleure. Ainsi ne fault trouuer estrange, si lors qu'il pleust, l'eau qui coule des rameaux sur la racine, y fait telle nuisance que souuent toute la plante meurt, & dechoit. Les pois sont chaults, & humides de leur nature, accroissans & le sang, & la cholere: q̄ est cause qu'estas biẽ cuit, la purée augmente le lait aux femmes, leur prouoque leurs fleurs, esmeut l'vrine, & esclaireist la voix en l'homme. Quant à ce qui touche aux petis pois ie dis que les ayãt semez & bien hoïez, & beschez avec les mesmes façons que dessus, il sont bons à cuire, & en faire potage, & meilleurs encor les meslant avec du millet qui y vault mieux que le segle pour faire du pain, & d'autant que ceste semence est offencée des vers qui s'engendrent es febues, il la fault cueillir la Lune estãt vieille, & la faire soudain bien secher, mais vauld mieux la faire mouldre, estant bonne à faire du pain, & des potages, ainsi bien qu'autrement. Ce grain, fors qu'il est bon à mesler avec le segle, (comme dit est) il est venteux, & de peu de plaisir au goust, & saueur. De mesme qui voudra semer des lentilles, fault que fume bien son champ, & le seme au mois de Feurier, le beschant, & nettoyant ainsi que de raison, d'autant qu'ainsi seulement elles deuiennent belles es terroirs qui sont gras & fertils, & qui sont bien cultiuez, mais en potage, elles ne sont guere iamais bonnes sinon accõpaignées de force chair bien grasse, ou de bon huile. Et outre que ce legume est tousiour viande difficile à digerer, elle est encor nuisible à l'estomach, fait enfler les boyaux, offusque la veüe, cause des songes hideux, & espouuentables, & d'autres dommages en l'homme.

VINCENT. Iamais ce grain ne me pleut, & ce pour plusieurs raisons, & pourcie le laisse pour les degoustez, & qui ont de diuers, & estranges apertis.

JEAN BAPTISTE. Pursuyãt encor les grains qu'on seme en Mars, ie dis que l'Auoine est mise en terre avec les mesmes façons du labeur, amendement, & ageancemẽt du terroir que l'on vse à cultiuet les legumes. Bien est vray qu'on ne la besche ny remue point ainsi qu'on fait les pois, febues, & lentilles dès que sont sortis de terre. De mesme sorte serõt gouuernez les lupins qui sont semez au mois de Mars: lesquels iaçoit qu'on ne besche point, si est-ce que qui leur donneroit ceste façon, & les remueroit à tout la hoïe, il leur ferõt vn grãd auãtage: car le hoïer fert, & prouffite beaucoup, & à toute sorte de semence, & à quel que plãte que ce soit.

VINCENT. Laisant à part, que ces grains ne se mangent guere sinon cruds, & pour donner apertit: si est-ce que moy les ayant semez pour les recueillir en leur temps, & les semãt pour engresser mes champs, non seulement ont ils prouffité pour mes fourments, ains m'ont raporté du grain à l'esgal de quel que legume qu'on scauroit dire.

JEAN BAPTISTE. Qui veult ensemençer la vesse, soit pour faire du pain, ou l'accompagner avec de l'Auoine pour la nourriture des bestes, ie suis d'opiniõ q̄ ce soit es mois de Feurier, ou de Mars, & ce avec vne seule façon. Bien est vray qu'il vault mieux rompre le terroir deũt que l'hyuer

Pois sont de nature sentans le sel.

Qualité des pois.

Semence des pois menus dits de l'Italiẽ Cicerchia.

Du moyẽ de semer les lentilles.

Vices des lentilles.

Ensemencement de l'Auoine. Comme se sement les Lupins. La besche prouffite à toute semence. Quand fault semer la vesse, & comment la cultiuer.

Pour se-
mer les pe-
tis bleds
de Mars.

Bonté, &
vices des
pois.

Traité sur
la seméce
& labour
pour auoir
force lins.

viennne, & sur la fin de Ianuier le labourer tresbien vne autre fois, puis le chargeant de fumier, qu'on la seme à la troisieme façon sur la fin de Feurier, ou au commencement de Mars, ainsi que plus amplement hier ie vous discours. Neantmoins ailleur qu'en ce pais, on la seme seule dès le mois d'Octobre pour la mesler avec d'autre grain à faire dupain à manger. Puis quiconque veult semer fourment de Mars, ou segle du mesme temps, fault que ce terroir, ou vous voulez mettre ceste semence, soit labouré auant l'hyuer, puis y repasser le soc & les herfer à la saint Antoine en Ianuier, afin qu'alors ils soyent preparez, & fumez pour la troisieme façon, & pour y esandre ces semées. Qui aussi veult semer les pois gros, que les Italiens nomment Fasoli, ie dis qu'ils veulent & demandent estre mis en terre bien disposée. Ainsi il est requis de rompre ceste terre en Mars, ou plustost en Feurier, & qui le feroit l'hyuer dès la saint Martin, ce ne seroit que mieux, & plus sagement fait: & le rompre, ou y donner au mois d'Auril vne troisieme façon, & estant bien engressé, & fumé, le semer à la fin de May, puis les remuer & mettre souz terre avec l'araire, les ayant premierement fait quelque temps tremper en de l'eau, ce qui les fait naistre plus facilement: & pour cest effect on les besche deux fois, & selon qu'ils meurissent on recueille, & trois, & quatre fois leur fruit en leur gouffe, & estuy. Ces pois veulent estre semés au large, ils engressent les champs où on les met, sont abondans en fruit, & semence, se gardent long temps & sur tout legume croissent en cuisant, & sont plaisans à tout le monde. Bien est vray qu'ils engendrent assez de ventositez au corps, & sont de fort difficile digestion.

VINCENT. Me suffisant ce que m'avez déclaré touchant ces grains d'autant qu'en mesme saison, on a aussi de coustume de semer les Lins: ie souhaite que me discouriez des moyens qu'il fault tenir pour en auoir en abondance.

JEAN BAPTISTE. Passant souz silence les façons, & manieres vices par les anciens à semer les Lins, & mesme en ces terroirs où lon auoit recueilly des raues, en les beschant, & nettoyant lors qu'ils estoient ia grande desers, & autres moyens du tout differés à ce que maintenât nous faisons: ie diray, que nous sommes fort redevables à ce noble Brencian, qui nous monstra le vray moyen de les semer, & acoustrer, & ce commençant en premier lieu à esandre dès le mois de Mars de la semence du Trefle patmy les bleds, & coupant le bout de ladite herbe sur le dixiesme de Iuillet, & le foin à la fin d'Aoust fumant le dit pré auât Noel, ou bien peu de teps après. Et l'ayant fauché trois fois du mois de May auant iusques à la fin de Septembre, le labourer dès la my Nouembre, afin que soit cuit, & hiuéré par la gelée, sans toutesfois s'icher le soc guere auât dans terre: d'auât que le propre du lin est de venir fort beau ou les racines du trefle sont en abondance, lesquelles sil trouue en ce terroir renuées sur terre avec l'araire est cause que le lin avec grand facilité y plâte, & espad ses racines redreletes qui y croissent tresbien. Et à dire vray, il fait bon voir le laboureur sur

la fin de Feurier, ou es premiers iours de Mars semer dix mesures de lin, ou d'auantage en vn iournau ou demy arpent de terre ainsi cultiuee, & dressée en carreaux larges chascun de huit, ou dix seillons bien hoüez, rastellez, hersez, & esgalez pour y recueillir vingts quintals de lin bien accoustré, ainsi qu'ordinairement en aduient es champs qui sont bons, & cultiuez en leur saison. Le fait encor bon voir lors qu'il arrouse son lin en temps opportun, & de carreau en carreau fort lentement, ayant premieremēt dressé les canaux, & conduis es espaces des sillons principaux de la mesme terre, & non guere esloignez l'un de l'autre, afin que l'eau s'esleue sur les carreaux aplaniz, & esgalez en largeur. Puis est grand plaisir le voyant se foigner du lin lors qu'il pousse hors & naist, qu'il croist, & s'embellist, & y fait ce qui est requis deüement à chascune saison: moins n'en faisant lors que le lin prend couleur pour mourir, car il luy oste d'autour les herbes qui l'empeschent, afin qu'en tyrant la graine, en le mailletant, & peignant, voire le filant telles immondices ne soient meslées avec la filasse. Outre ce que le bon mesnager n'oublie aucune diligence à l'arracher estant meür, le conduire sec en sa maison, & estant tel en tirer la semence. Car tant plus on tarde d'en secouer le grain, les souris aussi plus en gastent & mangent, rongans avec la semence le pied du lin: ioint que les eaux deuiennēt plus crues, & moins aptes à amollir le lin, là où en Iuillet, & Aoust elles y sont prouffables. Or le lin estant tédre, & delicat, ne faut que soit en l'eau plus de deux iours entiers: mais s'il est dur, ne doit-on l'en oster qu'il n'y ait tré-pé trois iours, & trois nuitz, faisant encor cecy entre deux Lunes, afin qu'en le batant, & bargeant, il ne s'en aille en festus, & sans aucune filasse de reste. Tiré qu'on l'a de l'eau le faut mettre en vn tas tout rond, & large de deux ou trois brasses laissant les racines dehors aussi longuement que il a esté en l'eau, le chargeant d'ais, avec de grosses pierres par dessus.

Cecy fait, & le temps escoulé, l'estendra au Solcil, espandant de pied en pied chascune poignée, & de brin en brin afin qu'il en seche mieux, puis le reduisant en faix, liez de riortes, & hards d'ozier, les porte en sa maison, & l'ayant fait bien battre avec les masses & maillets, le fait peigner quand bō luy semble: le mettant de iour à autre en tas, & bien chargé pour consumer, & rompre les festus qui sont dedans, & afin de rendre le lin, & filasse plus aisez, & fins à filer, ce qui aduient si les troussaux ont esté ainsi pressés ensemble.

VINCENT. Quel lin est le meilleur à estre subtilement filé, puis qu'ainsi est qu'il en y a de diuerses sortes.

JEAN BAPTISTE. Tout ainsi que le subtil (quoy qu'il soit le plus bas de tout autre) est le meilleur, estant mol, & delicat au manier comme soye: ccluy aussi qui est long, & gros est plus aspre, & rude à filer. Par ainsi font à louer nos Brescians, qui ont trouué vn nouveau moyen de faire le filet à coudre tresblanc, & tressubtil, & ce avec grande facilité. Entant qu'ayans choisi le lin qui est sans semence le plus subtil, & beau, & blanc, qu'ils scauent eslire, le font tremper cinq, ou six iours en l'eau courante au temps

Quels sont
les meil-
leurs lins
à filer.

En plusieurs lieux de la Gascoigne on met les lins nō en l'eau ains 7. ou 8. iours au serain, & roulée de la nuit.

Je pense qu'il parle des Chanures.

batu, & peigné qu'il est, il deuiēt tresblanc avec moins de peine que celui qui a esté en pile, & entassé, lequel pour s'eschauffer ainsi pressé sortant de l'eau, deuient noir, & tendant sur l'obscur.

VINCENT. Ayant esté apris, & informé de ce que ie voulois sçauoir, ie recuray grand contentement, si encor me declarez comment il se fault gouverner à semer les lins hiuernaux, d'autant qu'en nos cartiers on n'en seme que bien peu.

JEAN BAPTISTE. Pour semer ce lin qu'on nomme Calabrois, il fault cultiuer le terroir dès l'Esté, & fumer bien le champ, puis le semer dès le commencement de Septembre, iusques à la fin, donnant au demy arpent de terre trois ou quatre quars de semence selon que la terre est grace, ou moins fertile. Or ce lin croist assez abondamment si les grans froids ne luy portent dommage, ou si certains vents dangereux, qui soufflent au printemps ne luy ostent sa gaillardise. Mais il est bon seulement pour faire les toilles grosses, & lesquelles durēt moins q̄ celles de l'autre lin. Il est vray q̄ son pied, & tuyau, ou tige est plus gros, & haut que de l'autre lin, & produit plus de semence, & laquelle iette plus d'huile: au reste, on y use de pareil deuoir, & mesme industrie à l'acoustrer, que nous faisons à celui qui nous est ordinaire.

VINCENT. Pourquoi voulez-vous qu'on face les carreaux, & rayes si larges es champs, ou lon seme le lin.

Discours des rayes larges ou le lin est semé. Faute des laboureurs faisant les rayes estroites en labourant.

JEAN BAPTISTE. Non seulement me plaist-il de les voir si grandes, & spacieuses que vous ay dit, où le lin est semé, ains voudroy qu'ō feit encor le semblable où les legumes sont esendus, voire les prez, millets, & bleds, pourueu toutesfois que les champs le peussent souffrir sans aucune leur incōmodité, d'autant que le fruit y seroit plus grand que des estroites. Et ainsi entre les fautes plus segnalées des laboureurs (parlant seulement des mauuais sans interesser les bons) ceste-cy en est vne, qu'ils ne font point les rayes larges. Lesquels bien q̄ les champs soyent sains, cours, pendans, & non vicieux, pouuans faire avec leur prouffit leur labourage de huit, ou dix sillons, le font de quatre, de trois & bien souuent de deux tant seulement, le dommage estār du seul maistre, lequel ayant fait obliger son fermier à biē semer, s'en voit deceu tellement que soixāte iornaux de terre ne luy porteront pas plus de prouffit, ayant fait ainsi ces rayes estroites, & force sillons principaux, qu'en quarante labourez cōme il faut, & ayās les rayes larges, & estendues raisonnablement, & en cela le fermier ne fait aucune perte, entant qu'il recueille du bled selon la preportion de la semēce, & encore à l'egal de ses façōs, & autres trauaux par luy employez. Mais la meschāceté est en ce cogneüe, q̄ pour espargner vn tiers de semēce, & au tant de son trauail aux façōs, ne fait conscience de porter preiudice à son maistre qui ignore ceste trōperie, & sans qu'il y gaigne rien. Encor se plaist il en la misere de la facilité de couper les bleds aisement (estans les rayes estroites)

estroites) & en les arroufant, d'autant que l'eau ne fait que passer entre les sillons principaux, iusques à tant qu'elle ayt penetré d'un bout à l'autre de ceste miserable terre.

VINCENT. Ces lachetez, & tromperies sont si euidentés, que ie voudrois qu'on chassast de nos terres ceste nation tant desloyale. Car si elle achetoit le demy arpent d'un bon terroir les cent escus (comme il nous coustent) ils ne feroient ia ces vilennies, & fraudes pleines de meschanceté.

JEAN BAPTISTE. Sachez encor, que le bon laboureur (si la terre ne luy est contraire) ne fault iamais à faire large suffisammēt le lieu haussé où il seme son bled, assésuré que ce faisant il en a tousiours plus belle cueillette que si telles rayes estoient estroites, & y laboure micux à son aise, n'y ayant tant de monceaux de terre. Et pourtāt cecy ne l'empesche point qu'il n'arrouse, & donne l'eau tresbien à sa terre: attendu qu'auāt qu'y espadre l'eau il la premierement acoustrez les conduits, & iceux estoupez de sillon en sillon, faisant la closture si haulte, que l'eau courant de vallon à autre, est contrainte de s'espandre sur chascune raye pour l'inonder, & abreuuer. Et outre qu'il ne fault de la forcer, & la tourner par les canaux diligemment pour la faire courir tout bellement d'un bout du champ à l'autre, encor il la destourne, & la conduit es autres rayons qui sont à l'escart, & ainsi remuant, & remettant l'eau, il arrouse tout son terroir. Ainsi nous voyons & pouuons conclure, qu'il n'y a aucune comparaison d'un loyal laboureur, avec vn fermier miserable, & infidelle, cestuy ne faisant rien qui soit à propos, là où l'autre non seulement laboure, dispose, & seme sa terre avec prudence, & discretion ains encor essarte & esmonde les arbres, coupe les vignes, fauche les prez, fume, & amande les champs, gouuerne deuēment les lins, & en somme il fait ce qui est vtile, & de consequence selon que la Lune luy est fauorable.

VINCENT. Comment entendez-vous que les choses de l'Agriculture soient raportées au cours, & influences benignes de la Lune?

JEAN BAPTISTE. Vous n'attendez point que ie vous deduisse les regles du grand Poëte Mantouan, qu'il dit deuoir estre gardées en l'Agriculture selon le cours des planettes, ou la consideration des estoiles qui n'ont point. D'autant que ces choses sont de l'office d'un excellent Astronome plustost que d'un simple laboureur, & pource seroit-ce se lancer dans un abyssine & chaos qui en voudroit faire un tel recit que le cas merite. Et par ainsi parlant seulement de la Lune, laquelle pour estre la plus proche de nous entre tous les planettes, & corps celestes, fait aussi sur nous ses effets, en ce qui est du corps, & sur les choses terrestres. Ie dis dōc qu'elle estant nouvelle, c'est sagement besoigné, & de plāter arbres, semer herbes, tailler & couper le bois pour s'en chauffer, & faucher les prez pour la nourriture des bestes: voire à fumer, & engresser toutes ces choses, d'autant qu'elle ne donne pas moins de force au fumier pour amollir la terre qu'elle fait aux arbres, & semēces à germer, croistre, & multiplier chascun en son endroit.

Les deuoirs
d'un bon &
fidelle fer-
mier.

Virgil. en
ses Georgi-
ques I.
Ce qu'on
doit obser-
uer en la
Lune &
vieille &
nouuelle.
Force de la
Lune nou-
uelle.

les cheueux, & roignant noz ongles, & au contraire en tuant les pores, & autres bestes. Car si durant la Lune allant en décroist-on les tuë, tant plus vous tarderez à les saler, tant faudra-il de feu & de temps à faire cuire leur chair: & ne fault, cecy considéré, se sbahir, si vn saucisson, ou autre telle viande sont amoindris d'un quart lors qu'on les fait cuire. Quant à moy ie n'achete guere ces bestes pour les nourrir, si ie ne suis asseuré qu'ils sont naiz au croissant de la Lune: car autrement ils ne croissent guere, & leur chair n'est du pois suffisant alors qu'on les a occis. Mais puis que m'avez dit, ce qu'il fault faire la Lune estant nouvelle, ie vous prie faire le semblable de ce qu'elle cause estant en décroist.

Côme, & en quelle saison faut couper les vignes.

Quand faut couper le bois pour bastir

JEAN BAPTISTE. Tout ainsi que tailler les vignes maigres & plantées en assez pauvre terroir, est prouffitable la Lune croissant: il fault aussi que celles qui sont gaillardes le soiër elle décroissant, veu qu'elles en produiront plus de raitins, que si elles estoient taillées au croissant, d'autant que lors elle s'arrestant à les amollir, & engresser, ne causeroit qu'abondance de Pampres, & de feuillage. Et les coupant la Lune enuicillissant, le bois se restraint, & s'attend seulement à produire du fruit en abondance. Par mesme moyen se fault gouverner à esmonder les Citroniers, & autres arbres fruitiers, attendu qu'ils en sont plus foisonnez de fruitage. Et si est possible, il sera bon de vendanger au descroit de la Lune, d'autant qu'elle causera que les vins en seront mieux, & plus longuement conseruez, lesquels sans cela seroyent en danger de se tourner, & pouffer au mois de Mars suyuant, en la mesme saison qu'on taille la vigne. En pareil decours fault aussi moudre les bleds pour garder mieux les farines. Bien est vray que le pain croist & prouffite plus si la mousture est faite la Lune croissant, & estât nouvelle. Celuy encor qui a le moyen, doit moissonner, & faucher son bled la Lune estant en decours, arracher les lins, les legumes, cueillir les pommes, & autres fruits. Bien est vray que les legumes desracinez au croissant, sont de plus facile cuisson. Suis d'aduis encor qu'e mesme temps de la Lune en decours on coupe le bois pour bastimens, faire pressours, & plustost le soir, que le matin: car tout ainsi que de nuict l'humeur tend, & monte à la cime de l'arbre, ainsi de iour le soleil la tire à la racine. Aussi voit-on par experience que si on coupe deux pieces de bois d'esgalle nature, force, & grosseur, & mises encor sous pareille charge, qui soyēt mises à bas en mesme Lune, mais l'une taillée au croissant, & l'autre au decours: ie dis que celle qui a esté coupée au croissant ne cessera de ietter, & plourer sa vapeur, à cause de l'humidité non encor cuite, & bien digerée qui est en elle, se debilité d'heure à autre, tant qu'elle se eclatte, & rompt du tout. Mais l'autre iouissant d'une concoction saisonnée par le decours de la Lune, demeurera plus forte que iamais, & plus apte à supporter quelque charge qu'on scauroit luy mettre dessus: & encor cecy sera mieux cogneu, si ce bois est coupé plustost en l'Autonne que non point au Printemps.

VINCENT. Quel remede peult on trouuer de fortifier les arbres qui sont foibles, & lesquels on est souuent contraint de la necessité de couper pour les mettre en œuvre, qu'on soit asseuré qu'ils seront de bien peu de durée?

JEAN BAPTISTE. D'autant que tels arbres sont tendres tellement du sommet iusques à la racine pour la matiere aqueuse qui est en eux, que de leur naturel ils attirēt gloutinēt à soy la terre: si est-ce que quicōque s'en veult seruir lōg temps, fault qu'il les entame du costé qu'il pretēd les couper vn peu plus auant que la moytié du decours de la Lune, les laissant en pieds l'espace d'vn iour entier, ou deux, & puis parachute de les couper & abatre. Car les laissant ainsi à demy coupez, toute l'eau qui est enclosēe dedans, sort de ce bois, ce qu'elle ne feroit point, si les coupāt, on les abatoit, sur l'heure mesme, par terre. Et qui ne voudra croire cecy, qu'il coupe vn chesne, ou chastaigner, qui sont des plus forts, & durables d'entre les arbres que nous ayons, & par mesme moyen vn aubier, pommier, & aulne, qui sont des plus foibles, & tendres, & les laisse ainsi que i'ay dit cy deuāt: & verra la quantité d'eau qui sortira de ces tendres à comparaison des autres. Mais dès aussi tost que ceux qu'ō veult mettre en œuvre sont par terre bien deschargez de ramage, & esmondez, il en fault oster l'escorce, les laissant au soleil, à la pluye, au vent, & au froid pour le moins l'espace de six mois, auant que les mettre en besoigne, y mettant toutesfois dessous des pierres, ou autres pieces de bois, afin que l'humeur de la terre ne leur porte aucun dommage. Et si estoit besoin de les escarrer, qu'on les mette en ordre pour ce faire dès que l'escorce en sera ostée: d'autant que lors & fendurcissent tout ainsi que s'ils auoient leur propre & naturelle force & vigueur. Il est vray, que les mettans en œuvre, fault que soient à couuert, d'autāt que si l'eau les offençoit, quelque durté qui fut en eux, ils ne scauroient estre de guere grand durée.

VINCENT. I'açoit que cecy ne soit point le propre d'vn laboureur, ny de moy, ains seulement des Astronomiens & excellens Philosophes, & scauaus es choses naturelles, si est-ce que ie ne desisteray de vous discourir en peu de paroles, ce qu'autrefois i'ay ouy dire sur cecy à vn miē amy fort scauant, & plein de doctiine. Laissez donc à part, qu'en moins d'vn mois la Lune face le cours & chemin entier que fait le soleil tout le long de l'année, & qu'elle soit chaude, seche, humide, & froide: ie dis qu'elle n'a aucune lumiere de soy, ains la retient, & reçoit toute du soleil, en dōnant les rebas, & reflexions à la terre avec plus de vehemence, selon qu'elle se sent estre esloignée du soleil: comme au contraire, tant plus elle approche de la conionction avec iceluy, tāt moins elle depart sa clarté, & vigueur à la terre. Et c'est delà que vient que nous disons la Lune & accroistre, & diminuer, non qu'au vray elle croisse, ou sente amoindrissement (sauf que lors qu'elle souffre eclipse & default) estāt tousiours de mesme illuminee du soleil: mais croist, ou decroit ceste clarté seulement qu'elle respand, & reuertebre sur la terre. Et ceste splendeur selon qu'elle s'espand, ou default, elle a

Moyen de renforcer les arbres qui sont foibles.

Cōme lon peult cognoistre la force, & effers de la Lune.

Effets du
soleil.

aussi & plus, & moins de force de mouuoir l'humeur des choses naturelles à executer leurs effets: Car de tant plus ceste lumiere va s'augmentant, aussi l'humeur d'icelles abonde, & s'espand par les parties exterieures, comme au contraire, tant plus elle m'aque, & diminuë, l'humeur naturelle sent aussi d'affoiblissement, & se retire, & restraint es parties interieures. A cest effet y a encor vn accessoire, que ceste lumiere croissant l'espace aussi de la nuit que la Lune est sur terre, va s'augmentant, & elle diminuant, le temps aussi de la nuit amoindrist, & se fait moins durable. Et par là nous pouuôs recueillir que tout ainsi qu'en la premiere saison, c'est le soleil qui reuest les arbres de leur beauté, en la seconde il produit les fruits, à la troisieme les meurist, & à la quatrieme les reuestist de fucillage, & leur donne vigueur & conseruation: ainsi la Lune au premier a puissance d'amollir, au second de donner fruits, au troisieme de meurir, & au quatrieme de les conseruer.

VINCENT. Puis que parlant de la Lune vous m'avez fait voir la difference qui est en elle mesme a demy illuminée du soleil au premier quart d'icelle accompli, & que lors elle est esgallement illustrée au troisieme, & que le premier donne autant de vigueur, que le tiers de restrainre, ie vous prie me dire encor quelque secret pour garder les fruits des vers, & rignes qui les rongent dedans.

Moyen de
cueillir au
si bien les
fruits non
meurs que
les meurs.

IEAN BAPTISTE. Auant que vous satisfaire en ccëcy, tãdis que j'ay la memoire fresche, il fault q'ie die quel moyë il y a de moissonner les bleds, encore qu'une partie d'iceux ne fussent point encore meurs, & lesquels on moissonneroit volontiers pour se voir des manouuriers, & moissonneurs en main, desquels on ne pourroit cheuir sestans retirez en leur cõtrec. Ou bien quand on coupe les bleds d'un champ les vns estans meurs, & les autres non, sans en faire a deux fois, couper tout ensemble. Le fourment donc, tant celuy qui n'est encor à sa maturité, estant le grain formé, & en sa perfection, que celuy qui est meur, tandis que les moissonneurs faucheront, & lieront les gerbes, soient soudain mis par terre, ayans l'espy regardent au Nord, & tramontane, & non moins de dix gerbes l'une sur l'autre iusques à tant que le soleil les ayt penetrées, lequel se couchant, les fault mettre debout: & les laisser ainsi toute la nuit, & le matin suyuant, ains que le soleil s'eschaufe, les espandre encor par terre comme dessus. Et est mestier de faire ainsi, & soir, & matin, iusques à tant qu'elles soient bien seches & meures, que si le soleil ne reluit point, il n'est ia besoin de les coucher par terre. Et quant à ce qui touche la conseruation des grains, ie dis qu'il fault que les greniers ayent leurs fenestres qui regardent du Septentrion à midy, & du Leuant au Ponant: car si les vents ne peuvent courir librement, & passer d'un bout à l'autre, il y a danger que le chault ne porte quelque dommage aux grains. Vray est qu'il y en a aucuns des nostres qui trouuent bon qu'en tout temps les fenestres ayent leur regard à Tremontane, pource que la bise tient tousiours le bled sec, & en frescheur: & pour ce, disent-ils on ne planche point les greniers par dessus, afin que les vêts

Quels doi
uent estre
les gre
niers pour
garder les
bleds lon
guement.

aifément y penetrēt entre les canaux, & tuiles du toit, & que le lieu en soit plus frais en toute saison. Or quant à moy ie ne trouue point bon qu'on laisse longuement le fourment en gerbe d'autant qu'elles s'eschauffent ensemble, & ainsi le bled abonde en papillons, tignes, & artufons qui le gâtent. Il est vray que si les gerbes auoient esté en pied sechées au Soleil durant trois iours, que peu souuent aduendroit au grain vn tel dommage. Mais depuis qu'on a discontinué de ce faire à cause de la cherté des viures, & que lon roboit les gerbes aux champs, que le fourment donc soit batu, & bié seché au plus chault Soleil par l'espace de trois iours, & tout chault qu'il est le cribler, & le porter ainsi au grenier, dans lequel ne faut laisser trou ny pertuis tant petit soit-il, qui ne soit bouché à chaux, & sable: puis nettoyant la place de tous costez, & ostant les ranelles du hault du toit, & toute autre vilennie, espendant encor sur le lieu, où voulez mettre vostre grain, vn peu de vinaigre le poserez en vn tas, & ietterez & par les entours, & sur la cuue du tas encor vn peu de vinaigre. Je vous diray en outre, vn autre secret pour cōseruer toute sorte de fourmēt: c'est q̄ parmy dix charges de bled bié sec, on en y mesle vne de millet bien nettoyé, veu que non seulement la froideur de cestuicy deffendra longuement le bled, de la vermine, & de toute eschauffaison, ains encor facilemēt on le tirera de parmy le bled avec le crible. Ie vous pourroy encor dire d'autres secrets sur ce propos, mais pour estre ceux cy certains, & experimētez ie feray fin pour ceste heure, ayans assez suffisamment discouru pour vne fois.

VINCENT. Auāt que nous leuer d'icy, ie desire que me disiez encor vn autre secret d'importance (si vous le sçauuez) quel remede y a-il de ce fourment dedans lequel se font engendrez les hanetons en grande abondāce.

JEAN BAPTISTE. Fault premieremēt que vous sçachiez, que iamais ils n'y entrent que peu de iours apres que le bled a esté batu: & pource des que le fourment cōmence à s'eschauffer, ou engendrer telle vermine qu'ō le face porter en l'aire pour l'espoudrer gentiment avec le crible, puis l'estendre, & ainsi espendu, le laisser au Soleil durāt sa plus grand ardeur iusques au soir, puis ainsi chault, & bié nettoyé, le rapporter au grenier, l'estasfant le plus hault amōcellé qu'il fera possible. Car d'autāt plus il sera haut, ceste chaleur s'amortira, & tuera toute ceste vermine. Outre ce qu'e trois ou quatre iours tant ce tas & monceau sera si frais, qu'il sera hors du danger de plus experimenter ceste ruine, ains se cōseruera vn fort long tēps.

VINCENT. Tout ainsi que les deux premiers remedes contre ces petites bestes m'ont esté agreables, ainsi cest autre me plaist grandemēt, esperant de ne souffrir plus par cy apres si grand incommodité que i'ay fait cy deuant de ceste vermine. Or ne reste-il autre cas, sinon que demain nous nous trouuions ensemble, pour deuiler de ce que ie desire de sçauoir, au-moins si la chose vous est agreable.

JEAN BAPTISTE. Mais bien me donnera vn extreme contentement, & ainsi, ie vous attendray tresuolontiers.

FIN DE LA SECONDE IOVRNEE.

Moyen de
garder, &
conseruer
le fourmēt

Moyen de
garder le
bled des
hanetons,
& chalen-
çons.



TROISIEME IOVRNEE DE L'AGRICVLTURE DV

SEIGNEVR AVGVSTIN GALLO,

DISCOVRANT DV MOYEN DE PLAN-
TER ET ESLEVER LES VIGNES
en peu de temps.



Le troisieme iour n'apparut pas si tost, que à l'heure accoustumée le Seigneur Vincent ne sauoast à la maison de l'Auogadre, lequel il trouua se pourmenât le long du logis qui regardoit à Tramontane, & le long d'une allée droite, ceinte des deux costez de deux fort belles hayes de Sanguin, laquelle allée faisoit la separatiō du iardin d'avec le logis de ses laboureurs. Entresalüez qu'ils se furent, l'Auogadre, print le Maggic par la main, le conduisant tout bellement iusques au bout de l'allée souz vn beau & grand chastaignier qui estoit bien touffu, & espais en ramage, où, estant le lieu frais à cause de l'ombre, & accommodé de siéges à l'entour, ils s'assirent. Et ayans deuisé du plaisir merueilleux, duquel on iouissoit en la diuersité de ceste verdure, & du iargon, & gazouillement des oiselets qui ne cessoyent de chanter: le Seigneur Vincent, mettant la main droite sur son estomach, parla en ceste sorte. Puis qu'il est ainsi, seigneur Baptiste, que ces iours passez vous auez vŕé de courtoisie en mon endroit, en m'esclercissant les doutes desquels ie me suis enquis de vous, ie vous prie qu'il vous plaise continuer, & me dire la qualité des vignes, & de chascune particulièrement selon son naturel, & propriété.

Cōbien la
vigne est
dissembla-
ble aux au-
tres arbres

IEAN BAPTISTE. Iagoit q̄, & les anciens, & les iuriscōsultes ayēt mis la vigne entre, & souz le nom des arbres, si est-ce que pourtant elle n'a riē qui soit semblable au reste des arbres, sauf que de bois, & qu'elle est apte à estre bruslée tout ainsi que les autres. Or pour preuue de ceste dissimilitude, on voit premierement que la vigne est par le dedans toute poreuse, & remplie de respirails tresespais, & tresubtils es sarmens, bois, & pampres: est aussi dissemblable en escorce, droiture, & couleur, de sorte q̄ ie ne scaurois bonnemēt dire quel arbre est celuy, qui ne soit plus beau que cestuy-

cy. Outre ce elle est encor diuerse d'iceux, pour ne se pouuoir tenir en pied & debout si elle n'est soustenuë selo la necessité, & foiblesse, ains cōme les rameaux des autres arbres fructiers tendent tousiours en haut, & se dressent, soient qu'ils soient chargez de fruit ou non, au contraire le bois, sans l'assey, ou appuyage de la vigne ioints à son fruit, soient qu'ils soient eschallassez, ou appuyez à des arbres, ou estenduz en long sur quelque berceau & treillage, ou qu'ils rampent le long des ormeaux ou autre boys, si est-ce que tousiours come foibles, languissans & tédrelets ils baissent la teste, & recherchant d'aller par terre.

VINCENT. Quant à ce que vous dittes que ceste plante est si foible, difforme, & languissante: il faut croire que Dieu nostre seigneur, la faitte de ceste sorte pour afin qu'elle ne seruiſt à autre chose qu'à produire celle tant excellente & precieuse liqueur du vin, laquelle est si necessaire pour le support, & vie des mortels. Car si elle estoit apte à faire autre chose, c'est sans doute qu'on en emploieroit si grand nombre pour l'vsage que le vin en seroit beaucoup plus cher que ne le voyons estre.

JEAN BAPTISTE. Que direz-vous encor de la dissemblance du raisin à tout autre fruit, duquel nous ayans pardeça la cognoissance. Les autres fruits sont tous massifs, & d'une piece: & celuy de la vigne est tousiours mol, trest-tendre, & tousiours diuisé, & party en plusieurs grains cōme en pieces diuerses, ayant chascune grape grand nombre de grains, diuers en grandeur l'un de l'autre: & de saueur telle, qu'il n'y a langue qui peut exprimer la varieté des delicatesses, que la vigne fait gouter à l'homme, soit qu'il mâge le raisin ou boiue les vins, maluoies, mulcadets, & autres infinites boissōns, qu'elle produit par tout le monde.

VINCENT. Bien que j'aye à vous demander plusieurs choses, sur la nature, & propriété des vignes, si est-ce que ie me contenteray que plusieurs que nous y arrester, vous me monstriez quels sont les terroirs qu'il fault cuitter pour la planter, & ceux qui luy sont propres, & profitables.

JEAN BAPTISTE. En premier lieu ne fault les planter au sommet, & copeau de nos mōtagnes, & moins es lieux qui sont posez à l'obiet du vent de Bise, & sur les collines, d'autāt qu'elles ny feroiēt guere grād prouffit à produire empeschées par la violēce des froidures: cōme aussi ne faut les mettre en mauuaise terre si cōme sont les ameres, aiāt goust de sel, en celles encor qui sont marescageuses, ou glereuses, d'autāt q le vin qu'ō y recueilleroit, ne seroit ny bon, ny de garde, ains qui gasteroit, & poufferoit fort facilement. Ne faut encor mettre les vignes maigres en un terroir gras, non plus q les fertiles en un maigre: moins ne plāter celles qui sont esmoüclées, & font le grain ferme es terres qui sont froides, & humides, ny en terroir chault, & sec, les autres qui ont assez de substance, & le grain mollet. Ne faut en mettre de pas vne sorte es lieux qui ont des pierres au hault, & cime en grande quantité, à cause qu'elles leur nuisent l'esté pour la chaleur qu'elles reuerberent, & en huiet à cause de leur froidure excessiue. Mais y

La vigne
est foible,
& ayant
besoin de
soustien.

Pourquoy
Dieu a pro
duit la vi
gne dissem
blable aux
autres ar
bres.

Quels sont
les terroirs,
& bons, &
mauuais
pour la vi
gne.

Terroir
pierreux
bon pour
la vigne.

Vallons
fort bas ne
font pro-
pres à la vi-
gne.

Chois des
vignes, &
moyen de
les planter.

Cōsidera-
tions à plâ-
ter la vigne

La vigne
n'ayme ny
le froid ny
les eaux.

ayant pierre, ou rocher à la racine, ce leur sera grand auantage pour les re-
nir fresches en esté, & causant que le vin en sera meilleur, & plus sauou-
reux. N'est encor prouffitabile de planter la vigne és profondes & basses-
valées, quoy qu'elles produisissent des raisins en abondance, & de peu de
ne pouuans saisonnement meurir, seroyent des vins verts, & de peu de
valeur: mais si quelqu'un en vouloit planter en tels lieux, qu'il choisisse y
celles qui font les grains du raisin rares, & peu espais, afin que le soleil y
penetre, & entre assez facilement. Semblablement qui veult planter des
vignes, faut qu'il choisisse du meilleur plant qu'il luy sera possible, & en
desirant auoir de diuerses sortes, qu'aussi il les mette separément l'une de
l'autre. D'autant que les petites, & gentiles produisans les raisins courts, &
les grosses, longs, il est aussi besoing de les plâter loing l'une de l'autre, ains
encor faut les vendenger choisies, & non toutes à la file, car par ce moyen
le vigneron les separera pour faire ses vins, selon que les diuersitez des rai-
sins se trouuent chacun à par soy, ou les mesler comme bon luy semble.
Outre ce qu'en les taillant, il peut commencer par ordre, par celles qui le
veulent estre les premieres, à sçauoir les plus gaillardes, & fertiles, & puis
faire le semblable aux plus tardiues. Et par ce moyen elles sont façonnées,
& meilleurées selon leur naturel en chascune saison, ce qui se peut faire
aisément quand de diuerses sortes elles sont meslées. Et par ainsi ne faut
trouuer estrange, si en tel cas, il y en a qui sont endommagées pour estre
taillées hors de temps & saison. Et est cecy de grand consequence, quoy
que peu de gens prehnent garde à ce dommage, & grand preiudice. Faut
encor que celuy qui veult planter la vigne, contemple la qualité, & tem-
perie de l'air, & l'assiette du terroir où il la veut mettre. Car si c'est vers le
midy, il prendra de celle mesme partie les sarments qu'il veut pour vignier,
& planter, & face le semblable s'il la veut mettre vers le leuant: voulant
encor planter en lieu haut qu'il prenne les pourueins aussi en vne vigne
haute, & si bas, en vn bas vignoble. Plâtât aussi en terroir chaud, sec, froid,
ou humide, est requis que d'assiette pareille il choisisse le sarment à renou-
ueller. Car obseruant cest ordre, & les sarments s'affermiront plustost en
terre, & feront meilleur fruct, & porteront plustost que si lon l'y gouver-
noit autrement. Et l'aduertis de ne point iamais planter la vigne és lieux
froids que durât le printemps, ny és chauds qu'en Autonne, és temperez,
tant en Octobre qu'au moys de Feurier. Mais d'autât que la vigne se plaist
plus és lieux chauds que froids, és secs, qu'humides, & ayme mieux le beau
temps que la pluye: ie suis aussi d'aduis qu'elle ne soit point plâtée és terres
qui ont l'eau voisine de leur superficie, ny és terroirs qui aymét d'estre sou-
uent abreueez. D'autant que, outre qu'ils ne produisent point de bōs vins,
& lesquels se gastent assez tost, les vignes encor ny sont de guere longue
& durée. Ainsi, consideré que l'eau leur nuit, ie loue qu'on les mette en lieux
secs, & plustost és costaux, que non en la planure. Laquelle iaçoit qu'ordi-
nairement produise plus de vin, si est-ce que les collines le font meilleur
pour estre pl^{is} secourues par les rays bienfaisans du Soleil. Et tout ainsi qu'o-
voir que

voit que tout champ tant plus est gras, & plus puissant de fonds, produit plus grand quantité de vin, & iceluy nō guere bon: ainsi le terroir maigre en porte moins qui de beaucoup surpasse l'autre en bonté. D'avantage, ceux la recueillent meilleur vin, qui dōnent le plus de façons à leur vignoble, & les hoient plus souvent, & ont plus de fruit, que ceux qui en lieu de les bescher se cōtentent de les amender, & fumer, ou y mettre d'autres choses pour les engreffer, & amollir: d'autant que, quant à la bonté, & quantité du vin, l'assiette du lieu selon son naturel, & l'art accoustumé à façonner la vigne, sont les raisons qui causent la production du raisin.

VINCENT. Ores que i'ay bien, & deuément notez ces aduis, & instructions, ie souhaite q̄ me cōmenciez à discourir les moyēs qu'il faut obseruer à plāter, & esleuer la vigne selō q̄ vous en auez la coustume, & vīage.

JEAN BAPTISTE. D'autant que sur tout il fault planter des sarmens qui produisent du fruit à suffisance, ie vous conseille de choisir la vigne qui ne soit guere mouelleuse, d'autant que ceste-cy, non seulement est fertile, & en produit abondamment, ains encor ne craint point que bien peu la nege, les bronillats, bruine, hasle, & brusleure de l'Esté, comme sont les autres qui n'ont esgalle force. Et afin que n'en plantiez qui vous desplaisent, vous verrez sur le cōmencement de Septembre les vignes plus chargées de fruit, & qui sont à vostre fantaisie, & les marquerez au pied avec vostre serpillon: & voulant planter, viendrez icy choisir les prouuains, & sarmens les plus gros, ronds, & ayans plus d'yeux, & marques de boutons, & lesquels celle année ont porté force raisins, ce que vous cognoistrez aux petits bouts des grapes, qui en auront esté coupez, & pas vn des autres: d'autant que vous seriez en doute s'ils seroyent point fertiles ou non pour les veoir descharger, & steriles: vous ne prendrez de ceux qui sont ou au pied, ou es branches, qui sont sans grādes marques de boutons, & moins de ceux qui sont proches de la cime, à cause qu'ils y sont & courts, subtils & trop deliez, pour seruir à telle besoigne. Et les fault choisir, & couper au croissant de la nouvelle Lune, sur le tard apres midy, & les planter tout aussi tost qu'il est possible aux premiers iours d'icelle Lune. Que si par cas vous enuoyez querir loing ces plants, & sarmens, les mettez soudain en l'eau, les plantant sans plus tarder, & vserez de mesme avec l'eau à ceux qui ont esté coupez freschement, & sur tout si le terroir d'où ils sortent est sec de sa nature. Joint que c'est chose naturelle qu'un arbre quelconque ne peult croistre iamais sans le secours de l'eau, & de tāt plus sont foibles, de tant le syon qu'on plante en souffre dauantage s'il a faulte d'humeur. Par ainsi fault mettre soing & diligence que lors qu'ils germēt ils puissent facilement sortir hors, ayans la terre molle, & aysee à penetrer. Ie cōseille donc, que plantant la vigne on face, non des trous, mais de petits fossez larges d'une brassie & demie, & ayans pareille haulteur, & ce au mois d'Octobre, si voulez planter vostre sarmement en Feurier, mais si deliberez de faire vostre plant auant l'Hyuer, ie suis d'opinion que vous fossez dès le mois d'Aoust d'autant que les vns fossez seront mis & redigez

h

Autres instructions profitables pour la vigne.

Vignes nō mouelleuses ne sont si subiettes aux inuides du temps que les autres.

Sarmens quels doivent estre choisis pour prouuigner & planter.

Nul arbre croist sans eau. Moyē tres-prouffitabile pour planter la vigne.

en cendres par l'effort des chaleurs, & les autres par la vehemence des gelées, & ferez l'esgoust pour les arrouser au lieu où le champ va le plus en pendant, afin que les eaux qui y entrent, courent par dessus terre iusques au prochain fossé, y passans toutesfois le soc, pour faire moins de despence, autant qu'il pourra entrer auant en terre, & puis finir le reste avec la hoüe, iettant le meilleur terroir d'un costé, & le reste d'un autre, mais le tout loing de la riue de l'esgoust, & canal pour le moins d'une bonne brassé, afin qu'en plantant vostre sarment, vous y puissiez mettre dessus premierement la terre grassé tirée de là, & puis celle des bords autant qu'on en y trouuera de bonne, & prouffitabile: aplanissant encor tout le reste, encor que le terroir fust maigre, d'autant qu'avec le temps il se rendra fertile. Ces fossés ainsi dressez, il faut couvrir le fonds avec des pierres non plus grandes qu'un pain, car en ceste façon les vignes demourront fresches durant la plus grande chaleur, & tandis qu'il plouuera, ou que les eaux avec lesquelles on les arrouse, ou celles de source se purgeront & escouleront par le champ, & encor causeront que les boutons des vignes ne germeront pas si tost toutes les années: chose veritablement tresprouffitabile, puis que la bruine, ny la gelee & froid nocturne ne leur porteront dommage, comme font à celles qui poussent plustost que de besoin, & à leur preiudice. Et ce pendant fault couvrir ces pierres de bonne terre, afin qu'on ne les voye, mettant dessus encor des brochettes, & branchages. Neantmoins pour y faire moins de frais, vous y pourrez mettre du pelon de chastaigne, ou autres espines, & pointures qui ne sont de grand poids, afin que les racines de la vigne n'ayent aucun empeschement à s'estendre & croistre en largeur, & grosseur: leur mettant puis apres tant de bon terroir par dessus, qu'on n'y aperçoie rien qui soit de toutes ces choses. Et cecy fait vous planterez voz vignes, ou autres plantes, les mettant un demy pied l'un de l'autre, afin qu'on puisse hoüer la terre entre les deux. Et les couvrirez de terre avec du fumier fait de lóg réps, ou pour euitier aux frais, avec le grain de raisin, & grapes, ou lie de vin, ou avec balle de bled, qui est le plus comode, si l'en trouue de croppie d'un an, ou d'auantage, car cecy fait tellement germer, pour estre treschaud de son naturel, les racines, que souuent il aduient que telles vignes estans ainsi engressées de cest amendement, portent abondance de fruiet dès la seconde année. Par ainsi ne seroit que bien fait de mettre à part ceste paille tous les ans en quelque lieu à descouuert, & non la laisser gaster souz les bestes, pour s'en seruir en ceste sorte, pour le prouffit des vignes. Encor est elle prouffitabile à faire tost naistre les cocourdes, & citrouilles.

V I N C E N T. Je pense qu'encor ceste paille folle, est de grand effait, côme souuent i'en ay veu l'expérience, à la mettre avec le rosmarin, les citrons, limons, oranges, & autres tels arbres delicats, lors qu'on les plante sans racine, & qui aidez ainsi viennent & tost, & tresbeaux sur terre, croiffans, & prenans racine.

J E A N B A P T I S T E. Apres ce vous ne planterez point plus de deux, ou

Commodité qu'on peut tirer des meschantes pailles & balle du bled estant batu.

trois sarmens pres d'un arbre, d'autant que tant plus il en y a ensemble, rât moins chascun participe de la bonté, & gresse du terroir: Bien loueray-ic que vous en mettiez en l'espace qui est entre l'un arbre, & l'autre, mais esloignez d'une brassée & demie, ou dauantage d'ensemble, veu que vous les pourrez entretenir en les façonnant de la mesme sorte que les autres principaux: consideré que quand ceux cy sont hoüez, & acoustrez, encore laboure lon ce qui est à leur entour. Et ces sarmens ainsi qui sont de reste & superfluz, comme ils auront deux ou trois ans, vous les pourrez replâter en d'autres champs, & endroits, lesquels feront plustost, & porteront leur fruit que ceux qui sont taillez, & ont eu des façons: neantmoins les faut planter tous estendus en terre à plat, & le plus large qu'il vous sera possible, pour ce que les bouts ne soyent trop menuz, & subtils, lesquels resteront sur terre: car de tant plus seront estendus de leur long, plus grâd sera le nombre des racines qu'ils feront. Pource ic loüe grandement ceux qui plantent les ceps mesmes entiers, avec les sarmens enlancez l'un dans l'autre, lesquels ayans quantité de racines, contraignent les vignes à produire plustost, & se maintiennent en force plus longuement. Trouue aussi loüable la façon de faire de ceux du terroir de Bergame, lesquels plantent leur vigne es terroirs forts, & puissans, en leur faisant des fosses profonds de deux brasses, & avec autant de largeur: puis mettent les sarmens au fonds bien estendus tout à plat iettans par dessus non pas la iuste moitié du terroir le plus gras qu'on a tire du fossé, & laissans meurir, & se purger le reste qui demeure sur le bord de la fosse, & d'an en an ils en iettent dans icelle, iusques à ce que dans trois ou quatre ans les fosses soyent pleines, & esgalles au reste du champ, ce qui est tresprofitable pour la vigne: tant pour l'occasion de ce terroir menu, & purifié, que d'autant que le soleil penetre iusques aux racines, & leur porte vn grand auantage. Et outre ce que la premiere année ils ne laissent à chascun sarmen que deux boutons, paroissans sur terre, encore les nettoient ils, façonnent & beschent, y metrans des eschalats en la faison, & selon qu'ils voyent que le plant en a besoin, & necessité. Tellement que tirans hors de terre ces vignes, non seulement elles produisent tous les ans du vin à plus grand foison que les autres, ains encor se maintiennent belles & gaillardes par plusieurs centaines d'ans.

VINCENT. Iagoit que les Bergamesques soyent en cecy plus à loüer que les Bresciâs, si est-ce qu'au reste qui concerne l'Agriculture les autres les surmontent de beaucoup.

JEAN BAPTISTE. Plantez qu'aurez voz sarmes nouuellets ne laissez à chascun que deux yeux, ou boutôs, & comme ils poufferôt, & que les germes serôt à vn doigt l'un de l'autre, vous en osterez les moins beaux avec la main, & fort gentimét, sans y toucher avec fer quelconque: & nettoyez tout ce qui reste en arrachât tous les bourgeôs qui y surcroissent: & ferez cecy vers le mois de May, iusques à tant que ce ietton sera auoyé à se faire lög, d'autât que lors il cessera de germer. Et le mois de Feurier sui-

Tout arbre
estât en se-
ne hayt l'a-
touche-
mêt du fer

Moyens
d'esleuer
les vignes
nouuelle-
ment plâ-
tées.

Faulte de
plusieurs
en esleuât
les vignes.

uant, fauldra couper & tailler avec vne serpette ce peu qu'il y aura de bois sur le sarmant principal, afin que fortifiant en cep, & iambe, le tout soit vny en vne mesme tige. Dauantage ne fault faillir de bescher autour de ces pieds & trois, & quatre fois: la premiere année, & autres suyuant: voire seroit plus prouffitabile de ce faire tous les mois de Feurier, iusques en Octobre, mais tourner tousiours partie du terroir dessus dès le mois de May iusques à la fin d'Aoust, afin qu'estans les vignes deschaucées la racine ne soit gastée, & ancantie par les ardeurs excessiues du soleil. Puis les emplir du tout avec le soc auât l'Hyuer, si tant on peut faire pour euitier aux frais, & faire le semblable en les ouurant, & deschauffant au Printemps, durant lequel il les fault bescher, nettoier, & façonner bien gentilement, en coupant, & taillât toutes les racines qui pouillent hors terre, mais le plus pres du pied qu'il sera possible, d'autant que la plante seroit offensée si on luy coupoit soubz le tronc, & sur tout si on le faisoit au mois de May, ou durât les grandes chaleurs. Et en Feurier leur fait mettre pres de petits bastons avec leurs rameaux espartez, afin que les sarmens y rampent dessus, lors qu'ils croissent de temps à autre: & d'autant que ces vignes auront deux ans le Feurier suyuant, vous les taillerez au renouueau par dessus deux boutons, y mettans les pieux à les soustenir, qui leur seront nécessaires, ainsi que de coustume. Et les boutons estans longs d'environ vn doigt, vous en osterez le moindre en beauté, que si le pied, & tige vous semble assez forte, ie suis d'opinion que les y laissez tous deux les tenâs bien nets, & emôdez de toute autre germe qui viendra y naistre, & pulluler à l'entour: taillât encor le peu de bois qui y sera accru (ainsi que dir est) afin que le pied se fortifie, & que tout soit cōuert en vne mesme tige. L'année troisieme accomplie en Feurier suyuant, estans houées ces vignes, & nettoyées selô les saisons, vous en pourrez alors tirer deux ou trois sarmens les plus puiffans, & d'an en an, en prendrez dauantage selon la force que verrez que les vignes auront. Et ceste est la vraye, & seure maniere d'esleuer, & faire bien tost croistre les vignes, & non celle qu'ordinairement on obserue au païs Brescian, ou lon commet deux fautes. En premier lieu faillent ils en ce que dès qu'ils ont planté la vigne, la laissent aller par terre les deux ou trois ans premiers, & qui pis est, souffrent que tout autant qu'elles produisent de rameaux y demeurent, lesquels tant plus sont en nombre, attirent aussi l'humour qui deuroit estre employée à nourrir la racine. La seconde faulte est, que les deux, ou trois ans escoulez que sont, ils coupent entre deux terres la tige de la miserable vigne: & non cōtans de ceste premiere tyrannie, la continuent quelquefois six, & sept ans de suite, tenans pour asseuré que tant plus souuent ils la coupent, la racine en est plus renforcée, & secouruë. Ce qui est tresfaux, car en coupant cent tiges entre deux terres, il ne sera année qu'ils ne fassent mourir huict ou dix racines, la ou coupant vn millier de nouueaux sarmens qui sont dessus terre vne seule n'y scauroit receuoir dommage. De cecy on peut faire preuue, en coupât vn petit plant de Saule bien ramé, & feillu: si vous espartez seulement le

branchage, il n'a la garde de mourir: mais qui toucheroit au pied à la tige, & entre deux terres, ce seroit bien grand merueille si ne se sechoit, & venoit à mourir. Pensez en outre combien le bescheur ou vigneron doit estre sage, & diligent à se donner garde qu'en beschant il ne frape la racine de la vigne par dessous (assuré qu'elle craint plus le choc qu'on n'estime) & cela considéré, on concludra, que couper la tige sous terre leur est plus que nuisible & dommageable.

VINCENT. Or d'autant qu'ordinairement on voit qu'en esseuant les vignes nouvelles, il y a grand danger que ne soyent gastées par les bœufs, & vaches, & q̄ dès aussi tost qu'elles en sont morses, ou pasturées, voire ayât seulement senty l'aleine de ces bestes, elles sont vn long temps auât que reprendre leur premiere force: ie voudroy bien sçauoir, si y a aucun moyen d'obuier à cecy, & les defendre d'une telle malediction, & dommage.

JEAN BAPTISTE. C'est sans aucun doute que le plus gentil remede pour empescher ce dommage est, si vous baignez ces vignes nouvelles avec l'eau pure qui reste es vaisseaux esquels on a fait amollir les cuirs de bœufs, ou de vache, & autres animaux, assuré q̄ dès qu'ils aprocherôt, ne pouuans souffrir ceste puanteur, & que naturellement ils ont ceste eau en horreur, ils n'y donneront plus aucune attainte. Ainsi vous ayant vn vase de telle eau, en trepez chacun pied avec vn balay, si tost que verrez que la feuille, & pampres serôt fortics, & belles, & ce sur le soir, afin que la fraîcheur de la nuit face mieux incorporer ceste liqueur en la plante, que non pas si on l'y mettoit le matin, & que le soleil luy ostant sa force.

VINCENT. Combien de fois faut-il cecy? veu que croissans d'heure à autre les tendrons, & feillages, iusques à tant que sont venus en leur perfection, & que d'autres en y surnaissent, & lesquels n'estas mouillez de ceste liqueur, ne deuroiēt aussi se ressentir de la puanteur en sorte quelcôque.

JEAN BAPTISTE. Iacoit que les pampres tendrons, & bourgeons premierement trempez suffisent à cecy, & que sans les rebaigner la premiere puanteur destourne assez les bestes d'en approcher: si est-ce pour mieux l'assurer de ne souffrir le dommage accoustumé, ie suis d'aduis que estans grâdelets ces pampres on les en mouille, & sur tout lors qu'ils sont bien abreueez de la pluye.

VINCENT. Ie voudroy sçauoir encore, comme on doit faire les trous à planter vigne nouvelle, es lieux esquels on n'a point la commodité d'y faire des fosses susdites.

JEAN BAPTISTE. Vo'ne les ferez point moins longs de trois coudées, & larges d'une & demie, & de pareille hauteur, afin qu'ô puisse plâter deux & trois pieds de vigne à chacu arbre l'une separée de l'autre à tout le mois d'un demi pied d'espace, sans q̄ de tât pl' elles serôt deschaufées, aussi elles en deuiédrot plus belles. Mais n'oubliez de mettre dâs les fosses ce q̄ i'ay dit parcy deuant, afin qu'elles se maintiennēt & plus fraîches, & plus gailardes, ioint que ce fera aussi biē le suport de l'arbre que de la vigne qu'on y plâtera, desquels la distance sera proportionnée selon la qualité du raisin

Ne faut couper le pied de la vigne pour peler prouf fiter aux racines.

L'aleine des bœufs est domageable aux vignes nouvelles.

Secret pour empescher q̄ les bœufs n'aprochēt des vignes pour y paistre.

Comme faut faire les trous à planter vignes.

& du terroir ou il croist: car qui planteroit vne vigne fertile en vn terroir maigre, & sterile, sablonneux, & marneux, ou d'autre telle sorte, vous ne passerez six, ou sept coudées, mais si c'est en bonne terre, on peut s'estétre iusques aux neuf, & dixième, & si ce sont des gros raisins, à cause que le cep charge quantité de branchage plus que les autres, de tant plus aussi vous mettrez les plants nouveaux loing les vns des autres.

VINCENT. Pourquoy auez vous fait tant de treillages, & enlaçures de faule autour de voz terres labourées, pour faire courir sur leurs berceaux tant de belles vignes, qui pendent en bas si bien chargées de beaux raisins?

Des treillages qu'on plante en Italie autour des champs.

JEAN BAPTISTE. Voyant le grand dommage que faisoient les ombres à mes champs, j'en feis oster tous les gros arbres qui y estoient à l'é-tour, & en leur place y ait fait mettre des vignes, & des plans de Saule qui seruiront puis apres pour les soustenir: & desquels non seulement ay-je deslia tiré ceste année trente escus, & en tireray dauantage des fagotages, liens, harts, sarmens, iauelles & autres choses que ie vendray ce mois de Feurier: ains encore m'attens que les vignes qui s'espandent par dessus fourniront le vin, que j'ay besoin pour toute ma famille.

VINCENT. On ne s'esbahit pas simplement, qu'ayant si grand vignoble cy autour, vous retiriez si grand prouffit de ce fagotage: ains chascun loit vostre inuention, voyât tant de branches de vigne chargées de raisins autour de ces cercles par vous dressez, sans que les bleds, ny autre fruit se ressentent aucunement endommagé de ceste ombre.

JEAN BAPTISTE. Puis que vous parlez d'inuention, ie vous en veux montrer vne autre, pour faire tous les ans come vne garenne de vignes, lesquelles de cinq en cinq ans vous saisonneront aurât de pieds avec leur racine, comme vous en voudrez & vendre, & planter. Vous choisirez donc vn lieu propre & commode pour ce faire: où vous ferez les fosses non plus esloignées, l'vne de l'autre de huit brasses, & de largeur, & profondeur que vous ay dit par cy deuant, & y mettant les mesmes choses, y planterez des meilleures vignes qu'on vous semblera, loing l'vne de l'autre pour le moins d'vn pied, les façonnant tout ainsi que les autres que nous auons discouru cy dessus, y mettans les eschallaffons selon le besoin, afin que le branchage de la vigne y puisse ramper dessus, mais fault aduiser qu'ils ne soyent esloignez plus d'vn demy pied d'ensemble. Et comme ces plans aurôt accomplis les trois ans, & tels qu'il doit les tirer de terre au mois de Feurier pour auoir du fruit, vous ferez alors deux ou trois prouins de chacun pied, lesquels croiffans d'an en an, selon qu'ils se renforceront, vous les mettrez souz terre d'vn pied de hauteur sans plus, & de trois brasses d'estendue, & ayans les vignes en face la. Bise tirât à midy, la premiere fois les fault tourner vers l'occident, & les tailler tellement qu'il ne puisse aparaitre que deux gets sans plus hors de terre, & les accommoderez si gentiment, & avec telle mesure, qu'on puisse & les bescher, & eschallasser si bien que l'vn bout ne donne point empeschement à l'autre: ce qui se fera si vous souter-

rez vne brassé loing du pied de la vigne, le prouin, le secôd deux, & le troi-
siesme trois: de rechef. Le quatriesme d'une, le cinquiesme de deux, le six-
iesme de trois, & le tout allât tousiours de droite ligne. Car par ce moyen
l'un sarment ne donnera aucun empeschement à l'autre: & nul bout de
deux neuds, & boutons paroissant sur terre, empeschera son voisin, ains
seront esgallement partis les eschallassemens selon la qualité des vignes,
& sarmens. Et s'estant engeancé le plant en plus grand nombre, vous les
mettrez souz terre en plus grand & double quantité qu'au parauant, y
laissant neantmoins tousiours des bourgeons, & pointes, qui puissent faire
re boys l'année ensuiuant, & estans les cimes, & bouts esloignez de demy
pied, on les pourra hoüer facilement, & lors qu'aurez apuyées les tiges
plus grandes, & pieds plus gros, & renforcez, afin que le brâchage aye ou
se soutenir, & y grimper, lequel tournera sur le Feurier suiuant vers le mi-
dy: vous bescherez encor autour des bouts prouignez avec les pieds, & le
tout en son temps & saison. Puis au Feurier suiuant, commencerez à des-
chauffer les plans qui seront vers l'occident, lesquels (ayans deux ans ac-
complis) seront tellement accrus, & fortifiez de racine: que les plantant
ailleurs, & leur fournissant toute chose necessaire, ne faudront de porter
fruct dans deux ans: puis les ostant pour planter, ils se monstreront plus
beaux que ceux qu'on a plantez esbarbez quatre ans au parauant. Et les
ayant tous ostez de ce lieu, vous ne ferez faute de prouigner les quatre ou
cinq nouueaux sarmens qui vous y laissez (comme dit est) pour pied de vi-
gne: vns de pareil deuoit aux autres que remueriez, & en osterez tous les
ans en la mesme façon qu'aurez fait aux premiers. D'autant que si vous
plantez deux cens vignes en vne perche de terre à la maniere sus-dite, elles
vous rendront (estans en force) pour le moins tous les ans 1500. plans, qui
suffront par tout, & seront commodes & bonnes à planter par tout, sans
que vous pourrez vendre deux Marquets chascune plante, qui font vingt
& cinq escus de réte: que s'il y auoit demy arpent de terre, vous en tireriez
deux cens escus de reuenü.

VINCENT. Que doit-on faire aux vignes pour auoir du fruct, & rai-
sins en abondance?

LEAN BAPTISTE. Entre tous les points desquels ie pourroy vous ad-
uertir sur ce propos, ie vous en deduyray seulemēt cinq, comme estans de
plus d'effait, & importance q̄ tous les autres. Le premier est que vous bes-
chiez plusieurs fois les vignes auant l'an cōmençans en Feurier, lors qu'el-
les monstrēt la bourre, & s'ouurent pour pousser hors, iusques ou moys
d'Octobre qu'elles s'accomplissent & cessent de croistre, & ferez vostre
besoigne au décroist de la Lune, à cause que les herbes se dessechent plus
facilement. Quand au second, souuienne vous que lors que vous ouurez
& deschauffez la vigne vous ostiez toutes les racines, qui se descourēt en
les hoüant presque sur la terre, en ostant toute l'herbe qui croist à l'entour
soit au fillon, ou es conduits, ou au fossé, & entre les deux arbres ausquels
sont appuyées les vignes. Tiercemēt faut noter de tenir bien nette la tige,

Esbarbez,
signifie es-
mondis, &
nettoyez
de mouffe.

Marquer
piece de
monnoye
Venitiène.

Auertisse-
mens ne-
cessaires, &
profitables
pour les vi-
gnes.

& fouche maistresse de tout regetton croissant souz les bras principaux, ou souz la liaison: & en oster toute vermine, & escargots, & autre chose qui luy pourroit estre preiudiciable, entant que ces animaux (quoy que petis) ancantissent, & font souuent perdre, & mourir les vignes.

Le quatriesme precepte est que vous arrachiez au moys de May tous les reiettons superflus qui se trouuent es branches, & bras de la vigne, laissant seulement ceux qui sont & les plus beaux & plus nécessaires pour sen ayder l'année suyuate: & encor pour seruir de pied, & esperon aux vignes, afin qu'ils le treuuent plus basses, d'autant que par ce moyen elles en deuiennent plus belles, & plus aisées à tailler. Neantmoins est besoing d'oster tous les sarmens iettons, & bourgeons qui n'auront point porté raisins de l'année: d'autant qu'estans sterilles, ce n'est pas raison qu'ils tirēt à soy l'humeur qui deuroit seruir à ceux qui ont esté fertilles.

En lieu de couper les bouts, on espampr en France.

Le cinquiesme point est, qu'à la fin de May vous coupez les bouts de tous les sarmens qui ont raisin, afin que l'humeur qui s'espand en alongeur le branchage, soit employé à grossir, & nourrir le raisin: outre ce que l'arpandant sur les bouts tendrelets des branches, ne s'arreste point à se courir, & faire croistre le raisin.

VINCENT. Quel temps estimez-vous estre le meilleur pour tailler les vignes, le printemps, ou l'Autonne?

Traité touchant les vignes comme il les faut tailler, & en quel temps.

JEAN BAPTISTE. Vous choisissez, & taillerez (si faire se peut) les vignes maigres sur le croissant de la Lune iusques au quinziesme d'icelle au moys de Ianuier: mais tant plus elles seront grasses, tendres, & fertilles, plus vous attendrez à les couper sur la queue de ladite Lune: d'autant que l'experience nous fait voir que ceste saison y est plus prouffitabile qu'autre que ce soit: ce que vous pourrez essayer es autres Lunes.

Le declin de la Lune meilleur à tailler vignes qu'autre saison.

Celles qui sont assises, & plantées sur les costaux, & lieux voisins, fault que soyent taillées vn peu auant que l'hyuer commence, & de telle sorte qu'elles ne soyent point offencées de la Bise: car les taillant alors ne fault craindre qu'elles souffrent mal, ou soyent affoiblies pour leur plourer, & distiller, ainsi que celles qu'on taille au printemps, & qui plus est, elles portent plus de fruit, & iceluy meilleur que les autres.

Vignestallées en Autonne plus fertiles que les autres.

Et ne fault attendre à les tailler iusques à tant qu'il commence à geler, ains dés aussi tost qu'elles sont despouillées de leur feuilles, à cause que lors le boys est bien meur. Voire ny au printemps mesme, ou en autre saison, tandis que les vens froids soufflent, ou qu'il pleust: ains lors seulement que l'air est sec, & temperé, soit que le Soleil luise, ou que le temps soit nuageux, d'autant qu'il y est tousiours ainsi commode.

Le temps sec propre à tailler la vigne.

Au reste fault les tailler, auant qu'elles donnent signiffiance quelconque de pousser hors, ou produire chose aucune de germe, d'autant que lors tant plus les yeux, & bourgeons auroyent poussé hors leur bourre, de tant la vigne sen sentiroit plus interessée. Le vigneron aura encor esgard de laisser autant de boys aux vignes grasses, & humides comme ils

me ils verront estre nécessaire pour departir celle superfluité qui se trouue en icelles, estant cecy le vray moyen de reietter l'eschauffaïson & brulure, laquelle ruine, & pourrist le raisin à cause du trop de gresse, & nourriture. Ainsi, comme celuy fault beaucoup qui despouille ces vignes de branchage, entant que les sarmens qui restent sont si chargez d'humeur, que cessans de porter fruiët, s'amulent à seulement produire rameaux, ficelles, & tendrons, ou fleaux pour grimper: Pareillement encor fait son denoir celuy, lequel, non seulement y laisse autant de bois qu'il est de besoin: mais les voyant en grand nombre, avec les eschallas à part tous ceux qu'il voit surcreuz plus que de l'ordinaire, & les estend en telle longueur qu'il voit estre nécessaire. Et estant bien pratiqué en ceste science, oste tout le bois des vignes maigres, lequel, s'il y laissoit, seroit cause de la ruine de toute la plante: & mesmement s'il en tailloit plus que les années precedentes. Ce sera la discretion au reste du sage vigneron, de ne laisser trop chargée de bois celle vigne, & cep, qui aura plus porté de raisins que de coutume, y laissant seulement les iettons, & rameaux qu'ils verront estre assez selon la force de la plante. Dauantage est besoin, que soit bien aduisé à façonner, acoustrer, & nettoyer les vignes nouvelles, avec autre consideration que les vieilles: car tout ainsi que celles qui ont porté fruiët desia plusieurs années, peuuent ordinairement mieux supporter la charge de plus de branchage l'an suyuant leur portée: au contraire il en fault laisser peu aux vignes nouvelles la premiere année de leur fruiët, les laissât croistre par saison, iusques à ce qu'elles soyent assez fortes. Dauantage trouuât quelque vigne si vieille, & flestrie qu'elle semble preste à se rendre, & à mourir, si elle est de bon plant, ie suis d'opinion que la renouelliez, mettant quelque prouein sous terre qui soit à propos pour elle: ou en defaut de cela, ne craignez de luy donner deux, ou trois taillades au plus beau lieu du cep, & tige, afin que là sorte quelque sarmen qui soit bon à prouigner, & reparer en peu de temps, & sans frais la mere vigne.

Vous imitez parcillement les experts & sages laboureurs, & vigneron, lesquels en taillant la vigne ostent les iettons, & bois superflu & inutile, qui croissent dessous, ou pres des bons, & vtils, & lesquels ils cognoissent aptes à produire du fruiët en abondance: & au contraire ne suyuez point la trace d'un nombre infiny d'autres, qui gastent, & ruinent les vignes miserables en y laissant tant de sarmens sans prouffit, & mal à propos, & en ostent ceux qui deuroient y estre, & ne fust ce qu'à seruir d'esperon, & garant en defaut des bons.

Sans encor que souuent allighez du plaisir de quelque beau branchage laisseront vn bras de la vigne passant d'un lieu à autre, qui cause que les plus des fois ils sont priuez du fruiët à tout le moins pour vn an, ou que la pauvre plante se sentant de ceste charge, va de iour à autre en empirant.

A ceste cause ie suis d'aduis qu'on face les esperons de la vigne au bas, afin qu'elle ne courre trop, & ne laisser en iceux q̄ deux nœuds, & yeux, ou boutons à chascun. Et veritablement si les affligés vignes pouuoient dire

Abondance de bois est nécessaire aux ceps qui sont gras, & gaillards.

Consideration sur les ceps portés plus que de l'ordinaire

Faultes qu'on comence en taillant les vignes.

Esperons en la vigne sont de sarmens qu'on laisse pour faire bois.

vne partie des torts, & iniures qu'on leur fait, & trouuoient des iuges equitables, qui voullussent leur faire iustice, ie m'assure que les galeres seroient fournies de plusieurs centaines de vilains, qui ignorent l'art de bien traiter la vigne. Chastiment, sans mentir, digne de tels gens, lesquels ne sçachans vne chose, encore refusent-ils de l'apprendre, & moins veulēt recognoistre leurs fautes.

Il entend
la seigneurie
des Magnifiques
de Venise.

VINCENT. C'est sans doute, que si noz illustres & magnifiques seigneurs imitoient les anciens Censeurs de Rome, sur l'esgard des terres mal cultiuées: il n'ya langue qui peult exprimer iamais la richesse de leurs subiets, avec le grand auancement & prouffit de leur seigneurie. Mais d'autant que ie crains de ne iamais voir ceste police, ie souhaite que vous me poursuuiez à discourir, ce qui reste à dire sur le propos du vignoble.

Comme il
fault tailler
les vignes
es coffaux.

JEAN BAPTISTE. Quand au moyen de tailler la vigne, vous la descendrez de dessus l'arbre, lors que le temps est humide, ou qu'il pleust, d'autant que lors elle ne se rompt point, ce qu'elle fait si le temps est sec, ou trop chargé de hasse. Et soyez fort soigneux d'auoir tousiours des tailans, & serpes qui coupent bien, & ayent le fer bien esmoulu, & subtil, car par ce moyē, vous couperez toute chose sans peine, ny difficulté quelconque. Aurez souenance que taillant le bois vous le coupez rez à rez de la iambe, & pied principal, sans y laisser bout aucun, ainsi que font plusieurs ignorans: aussi ne fault s'esbahir si ces vignes sont souuent galees par la vermine qui y entre: & si tels vigneronz sont estimez galans, en faisant des bouts es vignes qui seruent seulement à y pendre des falcons & bouteilles.

VINCENT. Ie voudroy sçauoir encore, comme, & par quel moyen on peult enter les vignes sterilles, ou vieilles, ou celles qui ne portent guere bon fruit.

JEAN BAPTISTE. De tout tant de sortes que les auteurs anciens en racomptent, ie n'en treuue de plus louée, ou meilleure que celle que nous appellōs *Triuella Gallica*, tariere, ou celle que nous nommons *Fesselo*, le foret.

*Triuella
Gallica,
& Fesselo,*
Espèces
d'outils à
percer.

VINCENT. I'en ay veu souuent à Fezzolo, en coupant la tige au lieu où elle est plus belle, nette & ronde & la fendans tout ainsi qu'on en vsc aux arbres fructiers, & y mettant deux greffes selon la proportion du pied de la vigne. Mais iaçoit que i'aye leu Columelle, qui parle de ceste *Triuelle Gallique*, si est-ce que iamais ie n'ay peu entendre la forme d'icelle.

Qu'est-ce
que *Triuel*
le à sçauoir
vne tariere
ou foret.

JEAN BAPTISTE. Cest instrumēt est tout ainsi fait qu'une tariere ou foret, avec lesquels on fait le trou du bondon aux muids pour y mettre le vin dedās, & lequel coupe sans faire limeure, & est de pareille grosseur, & proportionné tout ainsi qu'on veut que soit le pertuis, & ouuerture à mettre le greffe, & syon qu'on veut enter. Sans couper donc le pied, ou tige de la vigne, vous la percerez seulement avec vn foret accoustumē en vn lieu rond, poly, lissé & net, la transperçant iusques à la moüelle, puis agrādirez le trou avec la tariere, lequel fault encor que demeure bien net: puis prenants vn greffe rond, beau & vn peu plus grand que le trou, le couperez ou

il sera plus groffet l'arrondissant en longueur, tant que facilement il puisse entrer, mais iustement dans le trou apresté pour cest effet, le coupans nettement, & de telle sorte qu'on n'y voye que deux nœuds le pouffans, & battans avec quelque bois, ou marteau dans son trou iusques à tant qu'il soit si bien planté, & fiché, qu'on ne voye rien de ce qui y a esté aiguilé, & fault faire cecy dès le mois de Mars iusques à la my Auril, mais ce pendant fault toujours prédre esgard, & au temps qu'il fait, & à l'assiette des lieux, ou vous voulez enter la vigne. Bien est vray que ie n'ay pas eu pareil effet en mes vignes que cestui-cy, iasoit que les farmens y soyent venuz grâds d'un bon pied, & demy, à cause que l'humeur des eaux a abondé de telle sorte es trouz de la tariere, qu'à la fin ils y sont dessechez, & morts: neantmoins tiens-ic pour tout assuré que cela prouffiteroit es lieux hauls, & vignobles qui sont sur les costaux, & collines pour estre secs, & sans trop d'humidité, au contraire de noz châps qui sont humides: ou pour y pournoir qui tailleroit la vigne, vn peu par dessouz le lieu de l'ente, afin que l'humeur s'escoulast par ceste tailleure, & non par le trou du greffe. Mais ie veux vous dire vn secret infailible, lequel, outre que ne trouuerez en auteur quelconque, est encor iusques à present cogneu, & pratiqué de peu de personnes. Vous prendrez donc vn farment des plus beaux, & longs & plus bas, qui soyent au bas du pied de la vigne, & lequel sans esmonder couperez au bout, ou il est rond & groffet, & le laisserez si long qu'il ayt estant à terre, & souz icelle à tout le moins vn demy pied: cestuy vous le fendrez par le milieu le long d'environ demy doigt en aiguillant, & pointant vn peu le bout, puis prendrez celuy que voudrez enter en celle fente le quel aye pied & demy de longueur, & de pareille grandeur & grosseur que celuy qui est planté, & l'aplanissant en long selon la longueur de la fente, le coignerez dedans si bien qu'on ne voye point d'ouuerture, ains seulement l'escorce des deux farmens. Puis prédrez vn petit toupillon de filasse ou vn linge fendu comme pour faire vn bandeau & en lierez l'ente, & en couurirez tout ce qui a esté fendu, chargeant de bouë les deux bois ensemble: puis mettez ceste liaison de farmens au fonds de la fosse ou est plantée la mere vigne, ayant ladite fosse pied & demy de large, & autant de long & profond, & ce au costé, & escart de la vigne, selon q'le pourrez faire commodément, selon l'alignement des autres ceps, & tellement qu'on y puisse bescher à l'entour. Et ayant vny, & esgallé ledit fosse avec le terroir plus gras, vous couperez l'ente, ne luy laissant q' deux nœuds & yeux pour pouffer. Vray est qu'il sembleroit meilleur qu'en lieu de fendre, & aplanir les dits farmens, pour enter l'vn en l'autre, qu'on les fendist tous les deux par le milieu de la logueur d'un doigt, les taillant à trauers iusques à la mouëlle seulement d'un costé: & ostée celle moytie coupée de chascun, les accoupletez, & lierez ensemble comme dit est: d'autât qu'ils demeuront mieux vnis en ceste façon qu'en la premiere. Toutesfois vous cōseillay-ic qu'ayant fait cecy, auât qu'arracher le vieux cep, & souche, vous attendiez à tout le moins quatre ans, afin que l'ente se renforce, & deuienne

Cōme loir
ente la vi-
gne souz
terre.

puissante, laquelle tirerez de dessous terre deux ans apres l'enteure, & la vieille tout ensemble, la laissant iusques à ce que le tēps venu vous l'osterez, & arracherez du tout. Et cestuy cy est le vray moyē d'enter toute forte de vigne, entant qu'il ne sy fait aucune perte de fruit, & encor l'ente devient plus belle, receuāt humeur, & force du pied assēurē de la vigne vieillē. Ce qui n'aduiēt point à celles qu'on ente par le moyen du foret, & tariere, à cause q̄ celles cy sont de peu de durēe pour estre mītes dās le vieux tronc, lequel continuellement va se gastār, & alterant pour l'humeur, qui abonde tousiours ēs tendres & delicates entes, & greffes, lesquelles croissent de telle sorte qu'elles engrossissent plus que le cep, & trōc principal, sans que le plus souuēt elles tombent à bas, ou sont estōstēes dēs la premiere annēe, tant par les vents, que par les bestes, ou autres mēsaentures qui aduiēnt ordinairement, là où les dernieres entēes comme i'ay dit, peu souuent, ou iamais tombent en ces dangers, ou accessōires, pour estre mītes souz terre, non exposēes aux susdites incommoditez.

VINCENT. Quoy que m'ayez declarē vn si gentil secret, si ne suis-je pas encor satisfait, ains desirē sçauoir les moyens d'engresser les vignes, & plants qui sont maigres.

Diuers amādēmēs & greffes qu'ō peult dōner aux vignes.

JEAN BAPTISTE. On les engresse, & amēde premierement avec du fumier le plus vieil qu'on peult choisir, mais fault le mettre loing du pied de la vigne, & des racines au moins d'vn demy pied, car sil en estoit plus pres, il leur nuiroit par trop avec la chaleur. Et pour y faire moins de frais y sont fort bonnes & propres, les grains, & grapes du raisin pressēs & dessēchēs, le tan des noix, les nettoyeures de la semēce du lin, la sieure des arbres, & les cendres qu'on tire des fournaifes. Encore y est bonne la poussiere recueillie en Estē par les ruēs, & chemins, la terre (comme i'ay desia dit) q̄ reste apres la façon du salpētre, la gresse des Cloaques, esgouts, & priuez, le fien gardē des cheuaux, pour l'y mettre en Autonne, comme aussi lors il leur fault donner tout l'amandemēt, ains que combler & vnir les fosses. N'est inutile la poudre des prez qu'on aura bruslez, ny celle des laines batuēs, ny la chaux menuē mēlēe avec du vieil fiens. Y est bon encore le bout du fouerre le bled estant batu, mais bien pourry, duquel ie vous ay fait si grād compte cy dessus: & la fiente (mais fort fēstrie & corrompūe) des poules, pigeons, & animaux semblables. Ne sont à reiecter les retailleures des cousturiers, pelletiers, & sauetiers, ny la limeure des cornes. Mais sçachez, que telles graisses & amandemens deuroient estre plustost donnez aux vignes nouuelles qu'aux autres, afin que plustost elles feissent & produisissent des raisins, & vinēe: d'autant que les grandes sont mieux entretenuēs en les bien cultiuant, & beschant, entant qu'ainsi les gouvernant elles portent de meilleur vin, & se maintiennent plus longuement, & belles, & gaillardes.

VINCENT. Quels arbres sont le mieux à propos, & les meilleurs, pour estre plantez pres les vignes, pour leur seruir d'apuy à leur besoin.

JEAN BAPTISTE. Suyuant ce qui l'acoustume en noz cartiers, il n'y a

arbre si prouffitable pour cest effet que l'*Opio*, à cause qu'il dure plus long tēps, à la feuille plus menue, & les racines moindres q̄ les autres. Il est vray qu'ès lieux mōtagneux, & pierreux, glereux, secs, & fort maigres, ne seroit que biē fait d'y planter des fresnes, d'autāt qu'ils y viennent bien, & y croissent plus beaux que les *Opies*. Lesquels fresnes, quoy que ne soyent de si lōgue durée, & qu'ils craignēt fort le froid lors qu'aussi gellent les vignes, si est-ce qu'il sont à priser entant q̄ les serpens n'aprocherōt iamais vn lieu ou sested leur ombrage. Et nō seulemēt ont ils ce benefice, & priuilege de nature, ains encor pour mieux brider ceste vermine, ils florissent, ains que les serpens sortēt de leur tanier: & ne se despoillent de leur feillage, que ceste vilēnie ne se remette, & rētre en son logis souterrain. Je laisse les metrisiers, desquels on ne faide point cōme de coustume, & moins suis-ie de aduis qu'on vse en cecy des ormeaux, tant pource qu'ils croissent en trop excessiue grandeur, qu'aussi ils sont trop de pied, & racine laquelle nuit à la vigne, & gaste le terroir: & autāt en peut on dire des noyers, voire ne me plaisent les Saules, à cause q̄ les vignes sur iceux appuyées n'aportent que biē peu de fruit, & le vin qui en sort est foible, & sans aucune force: & ainsi qui en veult planter que ce soit en berceau, ainsi que dit est cy dessus?

VINCENT. Quels plās sōt les meilleurs pour porter raisins abōdammēt.
 JEAN BAPTISTE. Je trouue bon qu'on plante ceux qui produisent le raisin amoncellé, noir, & mollet, car de tels en fortira de bon fruit & du plus excellent, qui aussi sera accompagné de toute autre sorte de raisins noirs, & blancs. Bien est vray que tel fruit est plus delicat au manger, & fait meilleur vin, mais non en si grande abondance, & sont ces raisins facilement offencez, & endommagez par le mauuais temps, & de l'ardeur du soleil. Les raisins gros, & longs, qui sont noirs sont assez bons, à cause que ils ne faillent guere à produire fruit: mais les fault accompagner de quel que bon raisin blanc, & du noir susdit à grain amoncellé, car autrement il ne seroit vin qui vauisist, soit en couleur, force, n'y saueur delicieuse, estant rude, & trop coulouré, si encore les gros raisins noirs, & prunellats sont prouffitables à planter, à cause qu'ils abondent, & font quantité de vin, lequel toutesfois est petit, & fumeux, mais le fault amender le meslant avec le noir au petit grain: d'autant que tel vin se conserue fort longuement, si vous cueillez lesdits raisins durāt le decours, & plain midy lors que le Soleil est en sa plus grande force, & ardeur & cueillir le fruit non trop meur: ce qu'on peult faire à plusieurs autres sortes de vignoble. Je louie encor les raisins qui ont la grappe longue, & les grains gros, & clair semez, mais le vin en est bon, & gentil, & plaissant à boire, mais est chargé de couleur, routesfois le peut on accommoder à tout autre pour luy oster cecy, pourueu que l'autre n'aye mauuais goust, est prouffitable en outre de planter la vigne nommée Voltoline, d'autant qu'avec ce que le raisin y vient en abondance, & que le vin en est bon, & louié de chacun: on le peult boire, & seul, & meslé avec d'autre. Or apelle lon ce plant Voltolin, ou remuāt, à cause que le vin qui en sort se peult remuer plusieurs fois l'année sil se

Arbres propres pour estre pres les vignes à les soutenir.

Opio en Italien, est vn arbre qui croist en l'Italie, peu branchu & ombrageux. L'ombre des Fresnes nuisible aux serpens.

gaste, veu qu'un iour ou deux il reuient en son entier, & dure puis apres longuement, & plus que tout autre. Mais entre toutes ces sortes de raisins il n'en y a point de meilleur que le petit raisin noir Veronois, lequel non seulement croist en quantité, mais fait le vin bon & sauoureux, & lequel n'est guere chargé de couleur. Apres ce le farment, & tronc de la vigne estant de peu de mouëlle, il n'est guere suiet ny à la gelée, bruines, frimats, hasle, ny chaleur trop vehemente: ioint que ses feilles cheant ains que le raisin soit meur, assez long temps, le Soleil fait meurir le fruit avec plus de facilité: tellement que c'est vn plaisir de voir ces grapes grandes, noires, & en beau nombre pendre en l'arbre ainsi despoillé de feillage. Le pourroy vous nommer plusieurs sortes encor de raisins, qui ne sont guere bôs, ou plaisans à manger, mais vous ayant discouru des meilleurs, nous parlerons des vignes blâches, qui portent assez de fruit, & le vin desquelles n'est pas du pire.

VINCENT. Ce faisant, vous me ferez chose agreable.

IEAN BAPTISTE. Je suis d'opinion qu'on plante des plans, & vignes blanches qui font le grain gros, & la grape grande, à cause qu'ils iectent du vin suffisamment, mais qui est fort, & fumeux, mesmement es lieux ou le terroir y est arroulé: & pource il vault mieux y mesler de ceux qui sont foibles, & non si chargez de couleur. Bien est vray que si ces plans sont des meilleurs, & plantez sur des costaux, & ou le terroir ne soit gras, ny trop humide, le vin en sera plus delicat de tant que plus la vigne sera bien touchée du Soleil, ainsi qu'on le voit icy par experience. Les gros raisins blancs encor, qui meurissent plustost que les autres, sont bons à estre gardéz pour le plant pour la commodité du meurir de l'abondance du fruit, & du vin qui en est excellent. Là où celles qui tardent à meurir, ont le grain gros, & la grape longue, & le vin plus blanc que les autres, mais qui n'est en sa perfection qu'estant hiuerné, & sur le temps des grandes chaleurs, & est meilleur si on le garde plus d'une année. Et ayant parlé des raisins blancs les plus proufitables, ie ne passeray outre sur la diuersité des autres.

VINCENT. Puis qu'il vous auez parlé des vignes qu'on plante aux châps, ie suis en attente que me discouriez de celles qu'on met es iardins pour en manger le fruit, pour les secher, & en faire de bonne boisson.

IEAN BAPTISTE. Sur tout ie loüe les Vernaccies, d'autât que tel raisin est tresbon en verius, & estant seché, puis on en fait vn breuuage si delicat, que la Maluoisie, ou autre boisson sauoureuse par nous cogneuë ne l'emporte, ou surpasse de guere en bôté. Bië est vray qu'en ce pais ce fruit demande d'estre planté sur les collines, ainsi qu'on voit principalement à Cellatique, & Limô. Apres on plante des Muscats blâcs, à cause qu'ils sont bôs & delicats à mâger, & a faire le vin de tât plus, meilleur & sauoureux, comme le raisin est ataint du Soleil, ou assis, & poté son plant en bon lieu & terroir sur vn costau. Neâtmoins les Muscats noirs sont les meilleurs à mâger, mais ie ne crains que le vin n'en soit si bô que des blancs. Les Mus-

cadets printerrains doiuent encor estre plantez, à cause qu'ils sont meurs aux mois de Iuillet, & plustost selon que le temps, & saisons se feront com portez. Sont semblablement tresdouces, & plaisantes au goust les Maluoisies blanches, mais leur vin est different de celuy de Candie: & pource nous n'en plantons guere, si ce n'est aux iardins. Est requis encor plâter les raisins *Brumestes* noirs, quoy qu'ils tardent à meurir, toutesfois les fait-il beaux voir, à cause qu'ils ont belle grape, & les grains bien fournis, durs, & bons à manger par l'espace de plusieurs mois. Mais les blancs de ceste sorte qui croissent és lieux haults, & exposez au Soleil, sont plus à louer pour leur plus grande delicateffe, & qu'ils se conseruent plus longuement. Mais entre tant de sortes de raisins que j'ay mis en auât, n'en y a pas vn qui merite d'estre esgallé à celuy qu'on nôme Marine noire, estant delicat au manger, & qui meurist fort tost, & facilement. Ce raisin outre qu'il est singulier pour n'auoir point aucun pepin en son grain, & que mangé crud, il ne fait dommage quelconque, encor est octroyé aux malades, & n'a son pareil en bonrè, estant seché, & mangé en sa saison, & est non seulement propre à faire aller aux affaires, & amollir le ventre, & remettre l'estomach en son deuoir, & donner apetit aux degoustez, ains fort delicat en tartres, & gasteaux, & autres telles, & semblables mignardises: aussi bien qu'on s'en sert és sauces pour les poissons, gibier, & autre sorte de chair. Apres ce raisin à vne façon toute propre pour soy, & luy faut façonner sa tige d'une autre sorte que les autres vignes: car comme les autres se tiennent basses quand on les taille, autrement elles s'en iroient à neât: ceste-cy au côtraire ne porteroit fruit en abondance, si tous les ans ne couroit à son aise. Et pource ie loue plus les vigneron qui font courir ces vignes le long de leurs cours, ou autour & enuiron de leurs maisons, ou les font ramper sur les arbres, que ceux qui les estendent en des treielles, & berceaux.

VINCENT. Je m'esbahis de plusieurs, lesquels ayans quantité de tel fruit, ne se soucient d'en faire secher à liures pour s'en seruir en leurs maisons selon que nous auons de coustume: & de sorte que le mangeâs crud, ils despendent puis apres beaucoup à se fournir de celuy qu'on porte de Leuant, qui n'est point si sauoureux au goust és choses qu'on cuit, & delicateffes des saulces, bien que soit plus delicat que le nostre à le manger tout seul.

JEAN BAPTISTE. Il me plaist, que vous cognoissiez la faineantise de plusieurs, & mesme de ceux qui se trouuent aux champs, qui se pouuans preualoir de plusieurs choses sans frais quelconque, le laissent plustost gaster sans prouffit, qu'en iouyr, & en honorer leur maison en la compagnie de leurs amis.

VINCENT. Tandis qu'il me souuiet ie vous prie me dire, si est bon de planter, ou enter les vignes, & autres arbres fructiers l'année du Bissext: attendu que plusieurs estiment que plantées en telle année elles ne scauroient durer plus hault que d'un an, ou deux. Sont encor en opinion que durant l'an Bissext plusieurs femmes auortent, & les bestes ne deliurent

*Dissext
annu
de
1600*

Raisin
Brumestes
ont le grai
gros, dur,
& tardif à
meurir.

Marine
noir raisin
sans pepin
en son grai

Ce raisin à
bien parler
est raisin
qu'on dit de
Corinthe.

Superstitiō
d'aucuns
trop cu-
rieux.

De l'an de
Bissexte,
voy Ma-
crob. 1. des
Saturnales

Pourquoy
l'an du Bis-
sexte ainsi
nommé.

leur engeance sans peril, & que les œufs des poules, ny autres oyseaux ne viennent à prouffit ou perfection quelconque: voire ya il des hommes si superstitieux, qui tiennent l'an du Bissexte pour mal-encontreux, & si infortuné, que non seulement ne voudroyent espouser femme pour riche, & belle & bien aprise qu'elle fust (tandis que dure) ains encor refuseroient d'acheter alors quelque possession, & moins se mettroient en chemin pour faire quelque long voyage, à sillonner les ondes de la mer, commecer bastimens, ou autre entreprise, & louable & necessaire: faillieurs de quelque malheur si alors il en faisoient, ou effectuoient quelqu'une de ces choses.

JEAN BAPTISTE. C'est An n'est point appellé Bissexte pour proceder des influēces celestes, ains seulement, par l'opiniō & ordōnance des hommes: ainsi qu'on lit, que ne plaissant à Iule Cesar ce que Nume Pompile auoit ordōné sur la raison du departemēt des moys (iaçoit qu'iceluy l'y fut plus sagement porté que Romule) ayant pris l'aduis de plusieurs sçauans personnages luy pleust d'establir l'An de 365. iours, ainsi qu'ō a tousiours obseruē. Mais voiat qu'il y auoit tous les ans six heures de plus, voulāt que de quatre en quatre ans on aioustast vn iour au nōbre, lequel s'appelleroit Bissexte, à cause qu'en telle année on cōpte deux fois, & deux iours de suite le sixiesme des Calendes de Mars, à sçauoir le 24. & 25. de Feurier le temps de l'An intercalaire, cōme il s'obserue à Rome: ainsi que qui diroit si Pierre durant le Bissexte estoit mort le 24. dudit mois, & Jean le 25. si est-ce q' l'un & l'autre seroient dits estre decedez le sixiesme des Calēdes. Et veritablemēt qui n'auroit gardé cest ordre, on eust veu tous les cent ans 25. iours de surcroist en l'année: & ainsi comme ainsi soit que la feste de Noel aduient tousiours en Hyuer, dans 700. ans elle viēdroit durāt les grandes chaleurs de l'esté, & à dire le vray ceste façō de faire & supputer les années, surmōte toute la maniere de laquelle usoyent iadis les Grecs, Caldées, Egiptiens, & autres nations, lesquelles reiglerent leurs ans d'intersemēt, & à leur fantaisie ainsi que recitent Herodote, Seruic, Plutarque, Macrobe, Suetone, & plusieurs autres bons auteurs. Ainsi on peut conclure que le Bissexte ne porte aucune incommodité en soy, qui empesche de planter, ou enter, ny de faire chose quelconque qui soit necessaire.

VINCENT. Puis que l'ay mon cœur eclercy touchant le Bissexte, vous me ferez plaisir, me discourant de ce qu'on doit garder & obseruer à vendenger les vignes: & sur tout lequel vaut mieux de les cueillir bien meures, ou aigrettes, ou mediocrement.

JEAN BAPTISTE. Pour le present ie ne sçauroy vous cōplaire en ce-cy, à cause qu'il me faut aller en des affaires qui me sont d'importance: mais reuenant demain à l'heure accoustumée, nous parlerons, & de ce-cy, & d'autres choses, ainsi que ie me verray enquis de vous.

VINCENT. Ie me raporte à vous, & suis prest à faire tout ainsi qu'il vous plaira en ordonner.

FIN DE LA TROISIÈSME IOVRNEE.
QUATRIÈSME



QUATRIEME IOVRNEE

DE L'AGRICVLTURE DE

M. AVGVSTIN GALLO,

TOVCHANT LES VENDANGES, ET

FACONS A FAIRE LE VIN, AVEC

d'autres observations à ce appartenantes.



OMME l'Auogadre eust fait cōpagnie au seigneur Vincent par l'espace presque d'un mille, & estant inuité à dîner pour lendemain, le Magie ne faillist à y trouuer, & ayans finy leur repas, se retirerent à l'ôbre en vn lieu touffu, couuert, & agreable pour sa fraischeur, pour y ouir le doux & plaisant murmure, & bourdonnement de l'eau qui courroit du costé de Tramontane, ou de Septentrion, le long

du iardin, où festans faits porter des sieges, & assis que furent, Vincent commença de parler en ceste sorte. Il me souuient, seigneur Baptiste, qu'hier ie vous dis, que ce me seroit chose agreable, sil vous plaisoit me discourir ce qu'il fault faire pour la cueillie des raisins, & façon des vendanges: & pource j'attens à present que vous m'en déclariez par ordre, au moins ce qui y est le plus necessaire.

JEAN BAPTISTE. Pour satisfaire à ceste vostre requeste: ie vous aduertis que le bon laboureur, & vigneron se traueille tousiours le plus qu'il peut à faire le meilleur vin qu'il luy est possible. et par ainsi ne fait faute de vendager le raisin estant meur mediocremēt: car s'il le coupoit encor verdeler, & aigre, il feroit des vins ginguets, & verds sans grace ny bon goust: & estant trop meur, le vin aussi seroit mat, & sans saveur, & qu'à grād peine on pourroit conseruer long temps.

Dauantage met soing, de ne point vendager, non seulement durant qu'il pleust (s'il est en sa puissance de ce faire) voire ny lors que le raisin est chargé de rousée: ains doit attendre qu'elle soit abbatuë, & que l'air soit plustost chault que froid, d'autant que le vin en est meilleur, & de plus longue durée. Ainsi qu'en aduint en celle heureuse année de l'an 1540. Où le temps des vendanges festans passé sans pluye iusques à la Saint Martin, l'an foisonna tellement en bons trouments, & delicatesse de

[Faint bleed-through text from the reverse side]

[Faint bleed-through text from the reverse side]

Traité sur le moien que fault tenir à vendanger.

Pluye dangereuse durant la vendange.

L'an 1540. fort fertile.

Comme
faut chot-
fir le raisin
pour faire
de bon vin

Le raisin
entassé en
terre est pu-
rifié par le
Soleil.

Incōmodi-
tez qui ad-
viennent
en laissant
cuuer lon-
guement
le vin.

vins, que de nostre aage on n'a veu vne parcille abondance. Si faire se peut encor, ie trouueray bon qu'on ne vedangeast point qu'apres le 18. ou 20. iour de la Lune, à cause que les vins en deuiennent plus puiffans, & sont de meilleure garde que si le raisin est cucilly au croissant. Faut aussi que le diligent mesnager separe (en vendangeant) avec toute curiosité, les raisins sauuages, les niellez, greslez, bruslez, & chanlis d'avec les bons, sans y laisser parmy fucille, paille, ny festu quelcōque, ains est besoyn que les tines, cuues, & vaisseaux, où le vin doit bouillir soiēt bien nets, & sans qu'on y laisse ordure quelconque, car defaillant le vigneron en cecy, aisément les vins pourroiet se gaster, & corrompre. Pour faire encor le vin parfait, & delicieux, faut choisir le raisin gentil du grossier, & cōmun, les blāc, des noirs ne meslant plus de deux sortes de raisins menuz & gētils ensemble, cōme qui mettroit celuy qui est sauoureux avec vn doux, & le blāc qui est puiffant, avec celuy qui est foible, & chargé de couleur: & ayāt fait chois, mettra les gros raisins & cōmuns à part pour faire la boisson de la famille, ou gens de basse qualité, qui arriueront en sa maison. En vedangeant encor le mesnager obserue cecy qu'il laisse en terre pour le mois deux ou tros iours à l'air, & à descouuert les raisins choisis en tas, d'autant qu'ils en deuiēnt meilleurs (pourueu qu'il ny pleuue dessus) entant que, & le soleil & la rousee les affinent, & purifient, & la terre qui leur oste toute mauuaise humeur: puis les laisse non plus hault de deux iours dans la cuue, ains que les fouler, afin que le vin croisse en force & bonté, estant le raisin ainsi espuré.

VINCENT. Maintēāt que j'ay entendu ces aduertissemens, j'attēs encor d'ouir vostre opinion, entāt que touche le bouillir du vin en la cuue. JEAN BAPTISTE. C'est la question la plus difficile à vider qu'autre qu'on puisse proposer à vn bon mesnager, & expert vigneron: d'autāt que voiat vne telle, & si grande diuersité de raisins, des pais & terroirs lesquels sont plus que differēs en temperature, du froid, chauld, & autres qualitez, il est impossible de donner en cecy vn aduis qui soit general à toutes contrées. Et ainsi ne fault trouuer estrange les diuerses façons en cecy de chascune Prouince, l'vne le faisant en vne sorte, l'autre en vne autre, voire chascū en particulier a des diuersitez à faire son vin, à la poste, & fantasie. Ainsi que mesme on voit en ce village, que plusieurs font bouillir leurs vins vingt & trēte iours, la où, & moy, & d'autres en assez petit nombre, ne les laissons cuuer que cinq ou six iours.

VINCENT. Pour quelle raison est-ce que vous les laissez bouillir si peu de temps?

JEAN BAPTISTE. Il fault que vous sechiez q̄ tāt plus les vins bouillent, & plus ils sont gros, mols, mats, sans faueur, & bien souuēt s'enaigrifent, & chargez de couleur, ne different presque en rien à l'espaisseur de l'ancre la plus noire. Or tel breuuage est mal plaissant en toute saison, d'autant que le beuuant il semble que vous aualliez vne medecine, & en outre il offusque le sens, emplist trop les vēnes, dissoult les membres, noye, & gaste le foye, & remplit tellement chascun de fumositez, & grosses hu-

meurs, & sur tout les plus gentils esprits, qu'on ne peut ny manger, ny digerer les viandes qu'avec vne fort grãde difficulté. Et pour ceste cause ces vins sont loüables, & à choisir qui sont claires, & vermeils, mais tellemēt que leur couleur se raporte à celle d'un ruby des plus orientaux, & trãsparens qu'on puisse veoir: entant que tels vins non seulement causent la digestion facile, ains les arroufant, & trẽpant assez d'eau, n'en perdent pourtant leur saueur, & delicateffe: ce qui n'aduient pas au reste des vins.

VINCENT. Iacoit que les gros vins rouges soyent agreables au commun, si est-ce que les delicats, claires, & subtils en couleur ont de tout temps estẽ loüez, & choisis par les hommes de bon iugement, & sur tout par les medecins les plus experts & excellents.

JEAN BAPTISTE. Il y a encor vne autre occasion, qui monstre combien est dommageable de faire bouillir les vins si longuement: ainsi qu'on peut cognoistre par exemple. Car si vous mettez en deux cuues en chacune trente hostees de bons raisins, & bien choisis & purifiez, & que l'une bouille quatre ou cinq iours, il fault qu'elle vous rende pour le moins vingt seaux de vin: & l'autre bouillant vingtcinq ou trente iours, sans nulle doute n'en rendra point dixhuit, & bien souuent encore moins si le vin a boullu avec grand vehemence & chaleur. Et de cecy prendrez l'experiencees lieux où lon fait bouillir avec le feu pour le garentir, d'autant que de soixante hostees de raisins, ils n'en scauroient tirer quarante-cinq seaux pleins de vin. Mais quelqu'un pourroit dire que ceste exemple est hors de propos, considerẽ que le vin qui cuue dans les tines, & tonneaux, bout lentement, & à son aise, là où celuy que le feu eschauffe est pouffẽ, & contraint par ceste force exterieure. Et ie dis qu'il est plus vray-semblable que noz vins qui cuuent vingt-cinq & trente iours, diminuent plustost de la dixiesme partie, que ceux qu'on fait bouillir au feu, de la cinquesme, entant que ceux-cy n'ont que des quarts d'heure pour sentir les flames, & non pas les vingt iours, comme les nostres.

VINCENT. Mais qu'elle opinion vous semble la meilleure pour garder les vins, le long ou le peu bouillir en la cuue.

JEAN BAPTISTE. Le suis tousiours estẽ d'aduis que les vins se conseruent, & gardẽt, non pour cuuer les vingt ou trẽte iours, ains sont de meilleure garde lors, que le moins ils cuuent: ce que j'ay veu par experience, que les vins qui bouillent si longuement, & iusques à ce que d'eux mesmes ils cessent, ne se maintiennẽt pour cela mieux, ny plus lóg temps que les autres. Il est vray qu'estant coulé & refroidy, tant plus le laissez en la cuue, & mieux il se prepare pour estre de durẽe. Et n'aduient cecy pour-ce qu'il a boullu longuement, ains d'autãt que les grapes ayãs le dessus à la cuue, & dessus de ce vin cuuẽ, ont reduit ce vin presque cõforme au goust du vinaigre. Mais ie dis q' si estoit vray que le vin se cõseruast pour bouillir longuement, & iusques à tant qu'il cessast de soy mesme, tant s'en fault que les anciens eussent teu vn tel secret, voire n'eussent laissẽ tãt de remedes, qu'ils ont fait, pour le garentir, & sauuer. Et si cecy estoit veritable, les Milãnois,

Quels vins
sont les pl^o
sains &
meilleurs.

Vins bouil
lis au feu.

Les Mila-
nois aprē-
nent des
Frāçois le
moyen de
faire le vin
clair.

Aussi tous
ces pays
sont estē sub-
iects aux
Frāçois.

Vin blanc
fait de rai-
sins noirs.

qui font des plus friands de bon vin que nation qu'on sçache, n'auroyent point laissé la coustume de faire cuuer leurs vins les vingt & trente iours, pour le faire seulement bouillir trois ou quatre, ainsi qu'ils en vsent dès le temps que Louys douzième, Roy de France, se feit seigneur de celle terre riche, & florissante. Car les Frāçois ayans coustume de boire des vins clairs (tels les nomment ils pour n'estre guere chargez de couleur) estans au Milanois, & trouuans les vins du pais aspres, grossiers, & trop vermeils, ne pouuoient les boire de ceste sorte. Qui fut cause qu'ils commencerent à les acoustrer à la mode de France. Les Milanois & autres leurs voisins, cognoissans que ceste voye de faire vin, estoit & meilleure & plus facile que la premiere, ont depuis continué ce qu'ils aprindrent des Frāçois, & en vsent à la mode que ie vous ay descrite: comme aussi le mesme ont fait ceux de Sauoye, Piémont, Saluces, Montferrat, & presque toute la Lombardie: d'autant qu'ils voyent, qu'en ne laissant guere le moult en cuue, le vin en a plus belle couleur, plus agreable goust, & saueur, en est meilleur, & se garde plus longuement qu'il ne faisoit au parauant. Que direz vous encor des vins qu'on boit tout le long de la contrée Voltoline, lesquels on fait sans qu'ils cuuent, ou s'ils le font, c'est fort peu de temps, & toutesfois ils se gardent, & maintiennēt en leur bonté iusques à vingt ans. A sçauoir, si les pais d'Hongrie, Alemaigne, & autres Prouinces n'vsent d'un pareil mesnagement? Et de quoy seruiroit d'aller rechercher tesmoignage de cecy en pais estrange, puis qu'il y a si grand nombre de noz Brescian (& mesmement ceux qui arrousent leurs vignobles) lesquels dès long temps en ça ne font presque rien cuuer les vins qu'ils veulēt garder: ains font presser & couler le raisin, & moult, tout aussi tost qu'on le porte de la vigne, d'autant qu'ils voyent que par ce moyen ils en durent plus long temps, & demeurent meilleurs que bouillans en la cuue.

VINCENT. Dites moy (ie vous prie) la façon de faire ces vins.
JEAN BAPTISTE. Pour faire bōs, & delicieux les vins que nous apelōs forcez, à cause qu'ils sont faits de raisins noirs: fault premieremēt tout aussi tost q le raisin est porté en la foulerie, & mis en la cuue le fouler tresbien aux pieds, & mettre le vin dās des vaisseaux les plus nets qu'on sçaura choisir: & quoy qu'on peult mettre souz le pressoir ces raisins, si vault il mieux les fouler, à cause que le vin en sort meilleur: puis faitant bouillir ce vin qui reste dans la cuue, avec de l'eau, qui seruira de bōne despence pour les seruiteurs. Or qui veult, peult réplir souuēt les vaisseaux où est ce vin, de pareille liqueur, qu'on doit garder expres pour cest effet, iusques à tant qu'il se soit suffisamment purge en jettant les superfluites par le bondō. Il est vray que les remuant quelquefois tandis qu'ils bouillent, & en ostant la lie qui est au fonds, fera le vin plus agreable, & sauoureux, sans attēdre iusques à la saint Martin: & pis feroit on si on demouroit à ce faire iusques au mois de Mars. Or ces vins sont piquās par l'espace de plusieurs mois, & le raisin n'estant mal meury, sont aucunemēt doux: & de lōgue durée (comme dit est) & sont blācs en perfectiō, pourueu que soyent mis en vaisseaux

nets à plaisir. Mais pour faire qu'ils soient doux l'an suivant qu'ils ont été faits, & piquans tout le long de l'année, ou met dans le vaisseau où il est, vn tiers de moust fort doux, fait (comme dit est) de raisins noirs, & bien meurs, lequel moust ne scauroit bouillir, pour estre la quantité du vin viel plus grande que celle du nouveau. Et plusieurs estiment que tel vin croist d'vn leau pour charrette, pour ne venir & exhaler sa force en bouillant, ainsi que font les autres raisins qui cuent, & pour n'estre beu, & humé par les grapes du raisin, qui consomment beaucoup de la substance du vin. Bien est vray, qu'aucuns estiment que ce vin n'est point parfait, iusques à la fin du mois de Iuin, quoy que ie leur prouue le contraire, entant que tât plus il sent la chaleur, tant il est plus amiable & gentil, & s'accroist en bõté ayant vn an passé. Mais il luy fault changer de vaisseau sur la my Nouëbre, ou pour le moins au mois de Mars, afin de l'oster de la lie qu'il aura au fonds, & que par ce moyen il se rend de longue durée.

VINCENT. Quel remede auez vous encor pour conseruer les autres vins.

JEAN BAPTISTE. Ie ne scay point les secrets pour les garder tous, d'autant qu'il en y a de si peruerse nature, qu'encor qu'on employast tout scauoir pour les garentir, si ne seront ils iamais de garde. Ie vous en diray neantmoins quelques vns pour aider les autres qui se gastét pour les fautes qu'on fait à leur grand dommage. Il fault que vous coupiez le raisin avec celle diligence, & façon que ie vous ay dit: & vous redis encor que soyez soigneux de faire rascler, lauer, & nettoyer si bien voz cuues, & vaisseaux qu'il n'y reste ordure quelconque, veu qu'il ne fault s'elbahir si le vin ne peult estre conserué, lequel a bouilly avec de la saleté, & vilennie. Et dès que le raisin sera à vostre maison, le ferez fouler aux pieds dans la cuue, puis le jetter dans la tine ou tonneau en lieu couuert, afin qu'il ne pleue dedans, & que le Soleil ne l'echauffe, & face bouillir avec violence: d'autant que le vin deuiet meilleur, quand il bouillist à son aise. Et quand à l'espace que le vin doit bouillir, ou tant de iours ou moins, ie ne scauroy en determiner, eu esgard aux raisons cy dessus alleguées: Neantmoins selon mon iugement, on ne deuroit point passer plus hault que des huit iours.

VINCENT. Qui en vseroit ainsi en noz cartiers, en lieu de boire de quel que vin claret, il auroit du plus trouble qu'on scauroit dire, chose qui est plus que desplaisante à tous les citoyens de Bresse.

JEAN BAPTISTE. Et ie dis, que si ceste coustume estoit à blasmer, il y a plusieurs contrées qui se trõperoyent grandemét, & plusieurs de noz citoyens qui les reçoient si troubles, qu'a grãd peine sont ils esclairsis aux festes de Noel: mais qui puis apres deuiennent si piquans, que presque tousiours ils font larmoyer ceux qui en boient, outre ce qu'ils sont de si gaillarde, & vermeille couleur, que tousiours ils sautellent dans le voirre: chose qui conuieroit, comme lon dit, les morts d'en boire. Que si ces vins deuiennent si plaisans au goust, combié sont moins à vituperer ceux

Quelques
aduis pour
aider le vin
qu'il ne se
gaste.

Tels sont
aussi les
vins clari-
fets de Gas-
coigne.

Moyen de
faire qu'un
vin demeu-
re piquât.

qui les tirent, n'estans encor du tout purifiez: Il est vray que ces vins ostez que sont du vaisseau perdent leur force piquante, mais qui les veult transporter d'un lieu à autre, & les garder en leur vigueur fault en premier lieu les battre bien avec un baston iusques au fonds, & lié, & puis les conduire, & entonner ainsi troubles qu'ils sont, entant que dedans quatre iours ils seront éclaircis pour la lie qui s'en ira au bas, & laquelle est celle mesme qui leur donne ceste force & goust fauoureux, & piquant.

VINCENT. Je ne fais qu'attendre que vous me dissiez l'ordre, & moyé que vous tenez à faire les vins de diuerses faueurs, couleur, force, & puissance, & aussi comme on les peut faire verdelets, & piquans, fauoureux & doux, ou à tout le moins qui en tiennent quelque chose.

JEAN BAPTISTE. Estant sur le point, & propos, de ces choses, ie dis premierement que plusieurs foulent dès le premier soir des vendanges les raisins cucillis, & ce à beaux pieds dans les cuues, & tines, ou avec des grosses massues de bois, & au pressoir pour le moins deux ou trois fois de suite, puis demeurent deux autres iours ains que les entonner, & mettre le vin en ses vaisseaux. En y a d'autres, qui escoulent de la cuue comme la moytié du vin, & le mettent en vne autre cuue iusques à tant que toute la vandange est foulée, puis le remettent dedans: faisans cecy deux ou trois soirs de suite: d'autant que l'experience a fait voir & cognoistre que le vin non seulement en deuient meilleur, & de couleur plus agreable, ains encor en est ostée la gresse, & grosseur qui cause que les vins ne sont point de durée.

VINCENT. De tant plus ay-je contentement oyant ce vostre discours, comme ie scay que mes vignes de Pompean produisent le vin mol, mat, & foible, tant pour estre les champs souuent arroufez, que pour la gresse trop grande de la terre.

JEAN BAPTISTE. Quant à la diuersité des façons de faire de bon vin ie vous proposeray cecy pour exemple: qu'on mette en vne cuue quatre charrettées de raisins, qui soyent bons, lesquels foullez, & ayant bouilly deux ou trois iours, faudra tirer, & couler le vin du tout sans qu'il en reste rien, qui soit mis en un autre vaisseau de grandeur pareille, puis emplir le premier de bós raisins, & les fouler aux pieds. Et ce vin estât éclaircy, que soudain on l'entonne, & enuaiseille d'autant qu'il en sera plus parfait, delicat, & mieux piquât. Le vin encor estât tiré de la premiere cuue, on pourra mettre en icelle vne charrettée, ou deux d'eau, & dessus icelle des grapes de raisin bien foulé iusques à en réplir le vaisseau: ce qu'on pourra vser de mesme à la secõde selon la quãtité du raisin qui sera dedás, laissant bouillir le tout iusques à ce q le vin soit purifié, lequel sera bié tost clair, & demourra come nouveau fait, & ce q ie dis d'une cuue tenant quatre charrettées de vin (estant ou plus, ou moins) si est-ce que l'eau y doit estre mise eu esgard à la quãtité du raisin. Et si encor vous desirez de faire du vin meslé avec de l'eau (pour estre plus sains, & de plus facile digestion q les autres) ie suis d'aduis que dès que vous aurez mis les raisins, & vendage dás la cuue

à bouillir, vous y mettrez de l'eau selon que verrez que le peut porter la nature des raisins, lesquels estans bons ne scauriez moins faire que d'y ieter la quart ou le quint d'eau à leur proportion, d'autant qu'elle ne fait pas tant croistre le vin, comme lon en a mis de quantité dans le vaisseau, à cause que vne partie s'euapore en fumées, & l'autre s'escoule en bouillant. Et ayant ainsi cuué trois ou quatre iours pourrez l'enuaisfeller, & sera ce vin clair et, & fort plaisant, & gentil pour boire. Et si voulez en faire de moins fort, & fumeux, vous ferez fouler aux pieds tresbien toutes les grapes qui vous restent apres la premiere cuué, & y mettre la quatrieme partie d'eau: & trois ou quatre iours apres mettre ce vin en des muis, & sera ce vin & bon à boire, & apte à messer à ceux qui sont trop forts & chargez de couleur, chose plus prouffitable que d'vsr de l'eau pure, & toute crue. Mais pour faire ce vin plus delicat, le fault mettre dás vne cuue pleine de grapes de raisins fors meurs, qui ait esté entiere cinq ou six iours, le laissant cuuer vn iour seulement, & l'en tirerez & parfait, & fort sain à boire. Le veux vous enseigner encore vne autre sorte de faire vin qui sera de grand prouffit, & foisonnant quatre fois autant qu'il est, & delicat à l'vsr, bien est vray qu'il en fault tirer tous les iours iusques à ce qu'il sera failly. Vous esgumerez donc telle quantité de raisin que bon vous semblera, prenant garde à cecy, que pour autant de hotées de raisins que vous mettrez dans la cuue, vous mettiez aussi à chascunes dix hottées non moins que de deux seaux d'eau toute bouillante, couurant d'ais à ce propres, tout soudain le vaisseau, afin que la vendange ainsi chaulde face mieux son effort, & se parface en sa chaleur. Que si vous faisiez en cecy en des muis foncez des deux bouts, il ne seroit ia besoing d'y mettre des ais, ains seulement estouper le bondon: & goustant de ce vin deux ou trois iours apres, le trouueriez fort plaisant à sauouer. Obseruans neantmoins cecy, que ceux qui en feront tirer portent leur pot plein d'eau fresche, qu'ils ietteront dessus, puis tireront du vin à leur fantasie, & s'apelle ce vin la boisson des pauvres, à cause du peu de frais qu'il sy fait à le faire, & qu'aussi on en boit peu, d'autant qu'il mord, & pique la langue à ceux qui en boient: d'autant aussi que vous y pouuez adiouster du vin quelque fois pour luy conseruer & le goust, & la couleur: & sera bon encor le vin fait avec de l'eau pour l'accroistre. Vous aprédray encor vn autre moyen prouffitable. C'est qu'estant tiré le vin, & coulé, vous osterez les grapes seches qui sont à la cuue, & dessus les autres en la cuue, & ferez bien fouler ce qui restera dedans: & sil y est entré soixante hotées de raisins, y mettrez seulement dix ou douze seaux d'eau, puis couurat bien la cuue, pourrez vsr de ce vin trois, ou quatre iours apres, & sera sain, & sauoureux conseruant la bonté en ces grapes plusieurs mois, pourueu qu'on les tienne bien couuertes. Fault que vous monstre vne autre maniere de vin delectable fait avec de l'eau: c'est que mettans dans vne tine, & cuue quelque soixante hottées de raisin bien meur, vous l'y laisserez cinq, ou six iours reposer, & sans y rien faire. Puis prendrez le vin qui en sortira le mettant en vn autre vaisseau, &

soudain fouler aux pieds lesdits raisins, & vendange, sur laquelle ietterez quelques vingt seaux d'eau, plus ou moins selon la quantité du raisin: ce cy fait vous remetrez dedans le premier vin tiré foulant de rechef le tout tresbien ensemble, l'enuaiselant, & mettant és muis trois ou quatre iours apres ce vin, lequel trouuerez fort delicat au boire.

VINCENT. Éstant ces sept sortes de faire vin prouffitables, ie voudroy sçauoir encore quel moyen vous tenez à les diuersifier en douceur.

JEAN BAPTISTE. Auant que vous declarer ce cy ie vous apprendray plustost de faire les vins sans trop de vapeurs, ou fumositéz, encor qu'ils soient des plus puiffans raisins qu'on sçache choisir, ou ceux qui naissent en terre grasse, ou parmy les champs arroulez. Ie vous dis que la vendange portée que sera à la maison, estant blanche, la ferez soudain fouller, & presser, mettans ce vin en vne cuue, ou vaisseau plus large de bouche, afin qu'il puisse mieux s'evaporer, & ietter hors les fumées: mais d'autant que l'espace de sept ou huit iours, il ne cessera d'escumer: Ne faut aussi cesser de l'oster avec vne casse menuëment trouée & pertuisée, & ce souuët, & iusques à ce qu'il cessera de ietter ceste superfluité: puis le tirerez, & coulerez de telle sorte que vous ne toucherez aucunemēt à la lie qui est au fons du vaisseau, ainsi en emplissant voz muis le trouuerez aussi peu fumeux, que si auoit esté fait avec l'eau, & qu'elle y fust meslée par moytié, & mesme pourrez vser de la vendange noire, tant soit elle puiffante, & sortie de ter-

Quant à ce qui concerne les moyens de faire le vin doux: vous prédez cent liures de bons raisins, & fort meurs, & les mettres dans la cuue, & iceux bien foulez, y ietterez dessus la quantité d'eau de 30. liures, les compartissant par cinq, ou six matins de suite à l'entour des grapes du vin que voulez faire doux, apres cela retirerez le vin lendemain du iour fixiesme, & le verrez estre cler, doux, & picquant. Vous en diray vne autre sorte: Mettez trente hotées de raisins bien meurs dās vne cuue, les y laissant ainsi sans les fouler trois ou quatre iours ains que les fouler, & foulez que seront tresbien, mettez y dessus cinq ou six seaux d'eau bouillante, en couurant tout aussi tost le vaisseau afin qu'il soit plus puiffant à l'effect qu'on le demāde: & 24. heures apres faut tirer ce vin lequel sera fort cler, & doux en son boire: encor ne vo^s celeray-ie point ce secret, quoy qu'il soit pl^{us} fameux à faire q̄ les autres vins qu'on adoucist par le moyē de l'eau y dessus espādue. C'est que si vous mettez (ie dis ce cy pour exemple) le lundy dans la cuue 30. hotées de raisins bons, bien choisis, meurs, & qui ne soient fendus, ny esclatez du chault ou pour la pluye, le mardy au soir il faut que les mettiez sur douze seaux d'eau pour le moins, laquelle retirerez le mercredi suyuant, la posant ainsi auinée dans vne autre tine, afin qu'elle exhale ses vapeurs: Puis le iedy au soir remettez ceste eau auinée sur les raisins susdits, l'en tirant le lendemain encore vn coup, & l'y remettant le samedi au soir, & le Dimanche la faut couler, ou tirer encore pour la mettre dans le vase susdit. En fin, foulant bien ces raisins qui sont en la cuue,

y iet-

y ietterez dessus ceste eau enuinée que dit est, l'y laissant iusques au mercredi, & lors tirant, & coulant tout, en ferez vn vin cler & fort delicat, plaissant, & delicieux à boire.

VINCENT. Puis que l'ay entendu comme ces vins se font, ie desire encor de sçauoir les moyens d'en faire de doux sans eau.

JEAN BAPTISTE. La premiere façon est (pour exemple) prenez moy dix hottées de bonne védange, tenuë quinze ou vingt iours sur la paille, ou sur les aiz, laquelle foulerez tresbië aux pieds dans la cuue, & la dessus ietterez moy douze bons seaux de vin nouveau qui soit bon, & clairet: & dix ou douze heures apres enuaillez ce vin, tout autant qu'en pourrez tizer, assurez-vous qu'il sera doux tout le long de l'année.

L'autre moyen est, prenez telle quantité de vendange que voudrez, mais que soit bonne, bien meure, & sans estre aucunement remouillée, & sans qu'elle soit escachée, la mettez en la cuue sans y faire autre cas de huit ou dix iours, afin qu'elle se pressant d'elle-mesme rende assez de vin, & lequel ainsi qu'il viendra par la canelle ne faillirez de mettre soudain dans le muid, & iceluy tiendra longuement sa douceur, puis foulant tout ce qui restera dans la cuue, trois iours apres en tirerez le vin qui y sera de reste, lequel encor aura de la delicatesse. La troisieme maniere de faire donx le vin, est, si vous prenez, comme qui diroit dix hottées de raisin bien meur tenu dix iours, ou sur la paille, ou sur des aiz au soleil, les mettez en la cuue sans les rompre ny presser, & deux iours apres y ietterez dessus cinq, ou six seaux de vin nouveau bon, clair, & non chargé de couleur, & vingt-quatre heures tirerez & coulerez le tout, autant que venir en pourra, & le mettez en vos muids pour la garde. Cecy fait vous foulerez vn peu ceste vendange icy iettât encor pareille quantité le vin nouveau que dit est, l'y laissant, & le tirant de mesme que l'autre. La quatrieme, & derniere fois foulerez à bon escient, & tresbien ledit raisin, y mettât du mesme vin autât que dessus, le laissant cuuer le mesme tēps que dit est, & le tirant de mesme forte. Par ainsi faisant bien ces choses, comme ie les vous ay deduites, vous aurez en quatre fois vingt-cinq, ou trente mesures de bon vin gentil, & ayant de la douceur sauoureuse, & lequel sera sain & prouffitable à l'estomach, lequel pourrez mettre en la diuersité dans vn mesme muid, ou en diuers pour en auoir de plusieurs sortes. La quatrieme sorte de faire du vin doux, est de prendre dix ou douze hottées de védange ainsi que bon vous semblera de raisins bons & bië meurs, & les bien fouler, puis remplir vne petite queüe du vin qui en sortira qui soit bië reliée, & encerclée, & ainsi pleine & mise dās l'eau iusques à quatre doigts pres de la cuue y baignât presque toute, l'y laissant par l'espace de quinze iours & plus, selon q le vin fera puissant: puis conduirez ledit vaisseau ainsi plein dans le celier, ou caue, lequel vous rendra du vin blâc, quoy que les raisins soyēt noirs, & qui demeurera doux tout le lōg de l'année, pour n'auoir eu le moyen de bouillir. Cinquiesmemēt le vin se fait doux en prenât des raisins des meilleurs, plus meurs, & choisis, leur coupant tout net la queüe de

la grappe, & en ostant les grains qui seront gastez & pourriz, ou non encor bien meurs avec des foriettes, & ainsi esmondez & nettoyez les mettre l'un apres l'autre sans les rompre, dans vne cuvette faite en long qui soit sur vne charruë à l'ombre sous vn portique, ou allée, & le soir la mettez à descouuert afin qu'elle recoiue la rousée par huiet serées cōtinuelles: Puis tirerez diligemment tout le vin qui en sortira lequel sera tresdoux tout le long de l'année: puis ferez presser tout ce qui restera de raisin, dont tirerez encor du vin assez doux, & piquant à boire. Le moyen sixiesme de faire le vin doux & bon, est, si vous mettez des raisins sur des aiz, ou clayes dans le four tout chaud iusques à ce qu'ils s'y enflent, & enfléz que serōt les oster soudain, y en meslant d'autres non mis au four en telle quantité qu'il vous viendra en fantasie de faire du vin. Ceste vëdangée assemblée ainsi la fouleriez tresbien, & la liqueur en sortant sera mise sur le vin qui est entonnellé, les muids estans bien clos & estoupez tout sur l'heure, & sçachez que dans quinze iours ce vin sera ou peu ou fort doux, selon la quantité des raisins que vous y aurez fait mettre. Mais le meilleur c'est d'y mettre de cinq en cinq hottées, ou seaux de vin, vn seau de ces raisins ainsi choisiz, & acoustrez que dit est. La maniere septiesme & qui est la meilleure pour faire que le vin dure en sa douceur, & perfection tout le long de l'année, c'est en prenant dix sachets de toile, ou dauantage, ou plustost de laine aiant le poil au dedans, & de la longueur d'vne brassé, faictz à la figure & façon d'vne chausse d'hipocras, à sçauoir, pointus au fōds, avec vn cercle de bois en hault, & cousu tout à l'entour, afin qu'ils ayent pres d'vne brassé d'ouverture. Et accommodant vne eschelle à main, sur des cheualets, & appuis hausséz de terre d'environ quatre brassés mettez lesdits sachets avec tel interualle que les sercles s'apuyent, & soyent soustenuz sur les marches de ladite eschelle ainsi estant en l'air: Puis mettre dessus vne canne, & escouloir de deux aiz larges de demy pied bien cimentez, & joints ensemble, & aussi long que les sachets en leur espace, & soit par dessous lesdits sachets vn peu esloignée, afin que receuant le vin elle l'enuoye dans vn vase, & cinnette de bois, lequel soit à terre. Tout cecy accommodé ainsi qu'il fault, vous mettez en chacun des sachets autant de vin qu'il y pourra dedans, lequel soit freschement foulé, & qui n'aye bouilly encor: & tandis qu'il sortira trouble, remettez-le tousiours dedans, iusques à ce qu'il deuienne cler, & purifié: & lors ne ferez autre cas, iusques à tant que les sachets ayēt tout escoulé ce qu'ils auront dedans, lesquels bien lauez, & ce premier vin escoulé entonnellé qui sera forty bien cler, en y remettrez d'autre, & les poserez en leur place pour faire ainsi que dessus: continuans iusques à ce qu'aurez fait la quantité de vin qu'auez desseignée.

Ce vin tiré, coulé, & fait en ceste sorte, ne sera si mal sain, ny causant opilation que le reste de vins doux qu'on met és vaisseaux estās encor troubles, & lesquels on boit, quoy que non bien purifiez de leur matiere terrestre. Je vous en monstreray encor l'huictiesme façon sans plus, afin qu'apreniez de diuersifier vn seul vin faisant quel que festin, tout ainsi que

si vous en mettiez sur table de diuerses sortes, & lequel outre que sera piquant au goust, sera encor, & assés, & peu doux selon que voudrez qu'il le soit le prenant neantmoins tousiours d'un mesme vaisseau, vsant de telle subtilité qu'il n'y aura aucun des assistans au banquet, qui l'aduise de ceste sorte si gentille, & si plaisant artifice. Vous prendrez donc telle quantité de bons raisins, bien meurs, & non foulez comme il en pourroit dans vne queüe selon vostre dessein, & icelle queüe soit bien encercelée, l'emplissant de ces grains de raisin, à peu pres de demy pied la bouchant tresbien, & affermissant le bondon avec vne douue, ou autre piece de bois, appuyée contre le plancher, ou contre autre lieu, afin que lesdits grains ne bouillent qu'à grand' difficulté: & sentans qu'ils ne bouilliront plus, prenez vn vaisseau de Vernaccie, & vin doux, le tenant pres de voz queües & muids en la caue: donnans charge au somcilier qui tirera ce vin piquant de le donner dès le commencement tout pur, & leur disant qu'on porte du vin ayant quelque douceur, que lors on verse vn peu de ceste Vernaccie, & vin doux dans la bouteille, puis l'emplissant dudit vin piquant: & ainsi vous en demandant de plus doux, il ne faudra qu'y adiouster du voisin de voz muids, & queüe ordinaire.

VINCENT. Je me suis tellement pleu en ces voz secrets touchât le vin, que ie n'ay voulu vous interrompre le discours, iusques à ce dernier: d'autant que ceste façon de faire me paroist semblable à l'usage des hosteliers, & tauerriers plus desloyaux, lesquels pour vne somme de vin qu'ils aurôt en leur maison, ils la sophistiqueront de sorte que les hostes penserôt boire de plusieurs sortes.

JEAN BAPTISTE. Nostre pratique est bien differente de celle des hosteliers, d'autant que nous meslons deux tresbonnes choses ensemble: & eux mettent seulement du vin cuit, qui est aussi espais que de l'ancre, dans le vin ordinaire, ou du miel pour le faire trouuer doux, ou du vinaigre pour luy donner pointe: chose, pour vray, qui romproit le meilleur estomach du monde.

VINCENT. Je voudroy encor sçauoir quelque secret pour donner bonne odeur, ou plaisant goust, & saueur au vin, comme souuent i'en ay gousté & à Rome & en autres lieux d'Italie.

JEAN BAPTISTE. Je pourroy vous discourir plusieurs choses sur ce propos, toutesfois ie vous deduiray seulement ce que souuent i'ay expérimenté sur cecy avec le contentement de plusieurs. D'autant que pour donner le goust de muscader au vin nouveau desia mis en ses muids, entonné & deuenu clair, i'y mets des fleurs sechées à l'ombre & cuillies de l'année, de sureau, lesquelles i'envelope dans vn sachet, ou piece de linge, afin qu'elles ne s'espendent par le vaisseau, autant qu'il en pourroit en la main pour chascun seau de vin, & lequel moyen le vin reçoit ceste odeur de Muscat; mais ie les lie si bien, & tellement au bondon que les sachets ne descendēt jamais plus bas que de la moytié du vin: & au bout de huit iours ie les en

Receptes
à donner
bon goust
au vin.

oste: faisant le semblable lors que i'y mets les grains de Coriandre.

VINCENT. N'ayant eu grand moyen, ny loisir de vous demâder autre chose touchât les vins, ie vous prie me dire comme lon doit bastir & dresser les Caues, & Celliers pour les garder bien, & conseruer longuement.

Comme il
fault faire
les Caues
& Celliers.

Alemans
tiennent
leurs Caues
clofées
en Esté.

On en fait
presque au
iât en Frâ-
ce.

IEAN BAPTISTE. Le voudrois, sil estoit possible, que les fenestres, & souspirails des Caues, & Celliers fussent faictes ayans regard vers le Nord & Septentrion d'autât que la Bise ne leur nuit iamais, ains plustost profite aux vins contre la violence & ardeur du Soleil. Et tout ainsi que toute caue veut estre souterraine regardant en hault, aussi desire elle d'estre obscure, froide, seche, & espaisse de muraille. Est encor necessaire qu'elle soit esloignée du soleil, des fours, estuues, estables, porcheries, poullailliers, & autres lieux subiects à la puanteur, voire de tout lieu ou lon face bruit vehement, lequel puisse esmouuoir les vins par sa secouffe: C'est pourquoy les Alemans sont à loüer qui ferment les caues fort diligemment en Esté, afin que la chaleur n'y entre, & que nul air, ou vent y puisse penetrer, estimant cela aussi ennemy, & nuisible au vin que les chaleurs les plus excessiues. Et dis encore qu'ils font leurs caues sans clarté quelconque sauf vn petit souspirail seulement pour donner air, soit que ce soit souz terre, ou que le vin soit en vn cellier, lequel ils vont tousiours tirer à la chandelle. Or font ils cecy, non tant pour la conseruation & longue garde du vin, que pour le boire frais en Esté, & en Hyuer sans trop grâde froidure. Outre ce que tous les iours, durant l'Esté, ils lauent tous leurs vaisseaux ou il y a du vin a l'entour avec de la lessiue tous les iours vne fois, & plus souuent faisant grand chaut, tant qu'ils reluisent, comme miroirs. Or font ils cecy, sçachans que ceste humidité rafreschist le vin, & fait que la poussiere ne luy est dômageable, ny autre vilennie quelle que ce soit. Par ainsi ne fault fermerueiller si noz vins s'empuantissent bien souuent, & s'ils se gâstent estans ainsi chargez les vaisseaux de poussiere qu'on les voit, veu que i'en ay veu de tellement chargez de la fiente des poules, pigeons, & autres animaux que i'eusse fait difficulté de boire de ce vin quelque delicatesse qui l'eut fait recommandable. A ceste cause comme les Alemans sont loüables pour tenir aussi nettes leurs caues, qu'on pourroit faire les chambres entre nous: aussi sommes nous à blasmer pour les tenir plus sales, & ordées que les estables ny toits à pourceaux.

VINCENT. Et certes vous condamnez iustement nostre paresse à conseruer vn thesor si precieux que le vin, & lequel est estimé sur toute autre commodité par tous les hommes.

Proprietez
qui rendēt
le vin recō-
mandable.

IEAN BAPTISTE. Ceste liqueur beniste, & heurteuse est à louer, & estimer pour plusieurs causes & raisons: D'autant que, comme disent les sages, ceste boisson a grand aproche & conuenance avec la nature humaine, entant que pris moderément & avec attempance conforte la chaleur naturelle en nous, esclaireist & clarifie le sang trouble, ouure les pores, & conduits du corps, oste les opilations du foye, & les grossieres, & espaiſſes fumositez du cueur, desquelles s'engendre toute tristesse, monstrât sa vertu,

& efficace, non seulement es membres de nostre corps, ains encor es actions de l'ame: la tenant ioyeuse & plus capable en l'aprehension, & recherche des causes plus difficiles, & subtiles à poursuyuir, & entendre. Au contraire qui en prend plus que de raison, outre qu'il brusle le sang, enflamme la cholere, aneantist les forces, affoiblist les nerfs, engêdre la goutte, & autres maladies, & alterations de la disposition corporelle: encore oste-il la memoire, offusque la vertu de l'entendement, fait la langue bégue, & tardive au parler, & en fin fait perdre l'honneur, & accourcist la vie des hommes.

VINCENT. Estant assure de la verité de toutes ces choses: ie vous prie me dire, comme ie me dois gouverner enuers les vins qui sont desia enuassellez, & mis en leurs muis, pour les conseruer en leur bonté longuement.

JEAN BAPTISTE. Premièrement ie louë que les vins estans tirez, & mis en leurs vaisseaux, vous laissez ouuert le bondon, & les emplissiez tous les iours d'autre vin, iusques à ce qu'ils cessent de bouillir, & lors estouper le bondon, sans y rien remuer iusques à tant que visiteriez vos vins pour les emplir, & changer, soit à la Saint Martin, comme aucuns font, ou au mois de Mars que les Peschiers commencent à florir, quoy que les anciens soyent d'aduis que cela se face le raisin estant en fleur, & ce apres le plein de la Lune & elle declinât, car qui attêdroit du tout son declin, & decours (ie parle des vins puiffans) ils souffriroyêt plustost toute chose impossible que se gaster: mais les autres, ie suis d'aduis les muer la Lune estant vieille, d'autant que les forts se pouuans conuertir en aigreur, elle sera non moins puiffante de les garentir que les autres.

Aduis pour la garde & conseruation des vins.

VINCENT. Estes vous d'aduis de remuer ainsi tous les vins nouveaux?

JEAN BAPTISTE. Parlant seulement de ceux qui croissent en noz terroirs, & de leur force, & nature, c'est sans doute qu'il est bõ de les remuer & sur tout ceux qui sortent des vignes grasses de leur naturel: ou pour estre le terroir arroufé, ou fumé, & amendé, entant que lors les muis sont plus chargez de lie, que de quelque autre vin que ce soit.

VINCENT. N'estimez vous pas que de toute sorte de vin celuy est ordinairement le meilleur qu'on trouue au meilleur du vaisseau, que cil qui est ou au fonds, ou à la cime?

JEAN BAPTISTE. Non seulement il est meilleur, ains encor se garde-roit mieux qui prendroit ce vin du milieu en les eschangeât, lequel se cõserueroit mieux que les autres. Et pour-ce les anciens disent que de l'huile le dessus en est le meilleur, au miel le fonds, & au vin celuy q est au milieu. Et poursuiuât nostre premier propos, ie vous aduertis que du temps, que regnent les grands tonnerres, il fault que soudain vous donniez air à vos vaisseaux, & remuiez ce qui est au fonds, d'autant q par ce mouuement ils serõt persueuez de cest effroy de l'orage, & en sortira la chaleur nuisible q seroit peu entrer dedàs: & vous souuiene de mettre tousiours en celle saison vne espine au fons du vaisseau, & en tirer tous les iours vn voire de

vin, à cause que cela luy est fort prouffitable.

VINCENT. Je voudroy encor que vous me diffiez ces secrets qui seruent à garder le vin en tout temps.

Secrets
pour con-
seruer le
vin lôgue-
ment.

IEAN BAPTISTE. En premier lieu vous prendrez tout autant d'once d'Allum de roche bien pillé, & falsé, en autant de cornets de papier comme vous voulez accoustrer de vaisseaux de vin, & en chascun seau que vous en mettrez dans le muid, vous ietterez dedans la pouldre d'un corner, en vsant ainsi à chascun iusques à ce qu'ayez enuailfé tout vostre vin: mais là où le vin seroit foible, & sans force, & fait avec de l'eau, il y en fault mettre once & demy pour seau. La seconde maniere est qu'en voulât ainsi accoustrer douze seaux, en prédrez vn seau du vin mesme, dans lequel mettez douze onces d'alum, le faisant bouillir sur le feu, & ne cessant de l'escumer iusques à tant qu'il ait fait trois ou quatre bouillons, & comme il sera refroidy le ietterez sur les autres douze seaux premierement par vous remuez. Mais vous feriez mieux de mettre ce vin ainsi acoustré dans le muid bien net, & sec, auant qu'y mettre le reste du vin, le tournant puis apres d'un costé & d'autre pour les mieux abreuuer de ce goüst: & tout estât apaisé, & refroidy, remplirez vostre vaisseau de ce vin, lequel se maintiendra fort bien à cause de la composition qui s'imbibera & au fust, & à la lie dudit muid. Ce qui ne peult en rien preiudicier à ceux qui boiront de ce vin, comme lon estime que l'Alum y mis tout crud est dommageable. La troisieme maniere est, qu'en accoustrât, & nettoyant vn vaisseau de douze grands seaux, vous en prenriez vn seau plein de vin avec douze onces de sel commun, y obseruant le mesme que i'ay dit fault vser à l'endroit de l'Alum. Mais vous feriez mieux s'il y auoit six onces d'Alum parmy six onces de sel commun. Quatriesimement il seroit bon que voulés accoustrer douze seaux de vin l'ayant remué, vous prinssiez huit onces de sel, & quatre de soulfhre bien pillez, & puluerisez separément l'un de l'autre, & l'ayant ietté dessus, estouper soudain le vaisseau, afin qu'il ne s'euapore par aucun lieu: & quatre iours apres en pourrez boire à vostre aise. La cinquieme maniere est, que voulans ainsi dresser pareille quantité de vin que dessus, vous prenriez huit, ou diz poignées de grauois, & petis cailloux pris en quelque torrent, & les lauer tresbien les mettant dans le muid, poserez vne escuelle de terre sur le trou du bondon la gueule regardant en hault, bouchant le tout, & l'estouper avec de la craye, afin que la fumée du vin voulant sortir ne puisse trouuer issue, & ainsi soit contrainte s'en retourner par le vaisseau, & conseruer le vin tout ainsi que si c'estoit de l'eau viue. En lieu sixiesme, puis que i'ay parlé de l'eau viue, si vous voulez bien garder vne telle quantité de vin que dessus, apres qu'il sera remué, vous y pourrez mettre quatre onces en chascun seau, d'eau de vie, cuitte quatre fois, laquelle non seulement le conseruera, ains encor luy donnera faueur. Septiesimement est, que si le vin est foible, vous en prendrez vn seau, & le ferez bouillir avec douze onces de sel, & bien bouilly, & escumé qu'il sera, le mettrez dans le vaisseau qui soit sec, bien clos, & bondon-

né, puis le tournerez d'un costé, & d'autre, le roulant vn long temps par la place. Rafroidy que sera, & plein de vin, y aiousteriez trois onces d'eau ardente, ayant eu quatre cuiffons: ceste recepte, outre qu'elle vault à conseruer toute sorte de vin, est encor saine, & donnant bon goust, & saueur au vin. L'huiétiesme maniere se fait ainsi, voulans acoustrer six seaux de vin remué, & porté d'un lieu en autre, prenez deux liures d'argent vif dans vne petite phiole de voirre, laquelle soit estoupée de cire rouge, ou verte: en mettans encor au col de ladite phiole enuiron d'un doigt, la couuans de parchemin, ou peau de monton blanche, & bien conroyée, en forme de chapeau s'attachât à ladite cire, & laquelle vous lierez bien au bondon, afin que le vin n'y entre, puis la fonderez & mettrez iusques à demy vaisseau, & sera ainsi liée au bondon, afin qu'elle ne chée au fonds, & en la lie du muid. Et comme vous verrez que le vin ira en diminuant, & se viendra baïssé aussi la phiole peu à peu la faisant tenir tousiours à peu pres du milieu du vin qui est dedans le muid. Et en voulans garder plus grand, aiousteriez tousiours quatre onces dudit argent vif, pour chascun seau de vin. Or quoy qu'il en soit, ceste drogue ne nuist aucunement au vin, mais plus tost le conserue tresbien, à cause qu'il est froid de sa nature, & propriété. Le neuuesime moyen à garder le vin est, en le tirant, & enuesselant de mettre en chascun seau de vin quatre onces d'huile commun: lequel s'arrestera dessus tout ainsi que si ce fust vn drap qui le couurist sans qu'il y laissè penetrer l'air, ny autre chose qui luy puisse estre nuisible. Et ne l'en osteriez iusques à tant que le vin sera fort au bas, & lors separerez l'un de l'autre en ostans l'huile avec vne cuilliere trouée ou avec vne estamine, & autre chose subtile: ou le mettrez en des boccaïls, à cause que le vin s'arrestât au fonds, l'huile demeurera au col longuet du bocal, lequel epuisé, & escoulé pourra encor seruir l'année apres pour mesme vsage. Et si le vin estoit foible & sans force: ny mettrez point pour chascun seau moins de six onces d'huile. Ioint que si les vaisseaux estoient plus longs ou larges que de coustume, il faudroit y mettre aussi plus grande quantité d'huile, attendu que le vin tiendrait plus de place, & largeur au hault, que si le vaisseau estoit bas, & estroit. Or que l'huile soit bon, & suffisant pour conseruer quelque vin que ce soit, on le voit en ce que les Apoticaïres avec ceste liqueur conseruent toute plante ayant iust, & quelque force conseruable, voire & le vin des Grenades, qui est si foible en est gardé long temps. Le dixiesme, & dernier moyen, est de prédre du souphre fondu à petit feu 30. onces vne once de clous de girofle, vne autre d'encens, & deux de meleguete, puis vn quart d'once de canelle, & autât de poiure long, & de gingebre blâc avec cinq noix muscades: pilez tout cecy ensemble, & l'incorporez avec le souphre, puis mettez-le au feu fait lentement dans vn pot de terre iusques à tant q'le tout soit meslé, & incorporé. Apres ce prenez des buschettes de bois subtilisées avec le rabot plus subtil, ayans enuiron deux doigts de largeur, & les ferez en rōdeur en forme d'aneaux, & enueloperez ces petis cercles ainsi subtils en des feuilles de fer, les trempât tres-

L'huile à grand force à cōseruer les autres choses liquides. Meleguete est vne sorte d'espicerie portée d'Ethiopie le long de la coste de la Guinée.

bien l'un apres l'autre dans icelle susditte composition, iusques à tant que ils l'ayent beue, & humée. Vostre muid estant de douze grands mesures, vous prendrez six de ces aneaux les enfilant en vne chaine, ou avec du fil d'archalt, & les mettez dans ledit vaisseau bien net, & essuyé, prenant bien garde qu'ils ne touchent au fons, & tenant l'un des bouts en vostre main, afin que tout ne chée dedans: à quoy vous mettez le feu avec vne bougie, ou autre chose, estoupans soudain le bondon si bien que la fumée n'en puisse sortir en sorte quelconque, & demy quart d'heure apres ostez la chaine, ou fil d'Archalt, estoupant de rechef le trou du bondon comme dit est, iusques à tât que vous mettez l'entonnoir, & iceluy bien lié & envelopé de toile, ou d'estoupe de telle sorte qu'elle y entre à grad difficulté, y iettant alors le vin dedans, ou avec les seaux, ou cuuettes, mais de sorte que l'entonnoir soit tousiours à demy plein, afin que le vaisseau ne puisse rien exhaler, & vomir de la fumée qui est dedans, lequel leué, & osté, ne faillez de soudain y mettre le bondon. Or trois iours apres, vous pourrez boire de ce vin, quoy que huit, ou dix iours il se sentiroit de ces drogues, & compositions: mais qui en vseroit ainsi au vaisseau dès que le vin y est mis cler de moust, & ne faisant que sortir de la cuue, le vin seroit sans ceste saueur, & ceste recepte est bonne pour conseruer quelque sorte de vin qu'on sçache, & fut-il à moitié d'eau. Et ne fault craindre que le souphre nuise en le beuant, estant luy sain de son naturel: & ne sert la que pour descharger la couleur. Le reste des drogues y sont aioustées pour oster au souphre celle puanteur qu'il a comme naturelle en son odeur. Toutesfois estime-ie que l'opinion de Jean Baptiste Nazarie est la meilleure, qui tient que le souphre vaut mieux pilé avec ces choses aromatiques sus-nômées, que non pas fondu, & incorporé de la façon susditte, & les vnir avec de l'eau ardente, & viue comme qui seroit vne saulce, à cause que par ce moïé les buschettes de bois, sont bien tost ointes de ceste liqueur, & le feu s'y prend mieux à son aise, ainsi qu'il fault que la composition soit bruslée. Aussi par ce moyen ces especes avec la force, & soeueté de leur odeur, emportent, & vainquent la puanteur du souphre.

VINCENT. Comment remettez-vous sus les vins qui sont gastez?
 JEAN BAPTISTE. Vous sçaez qu'en toutes les saisons de l'année, il y a diuerses sortes de vin qui ont quelque default, les vns estans chancis, les autres poussez, les autres seulement estonnez qui ont quelque amertume, ou qui mordét aucunemēt la langue pour estre quelque peu aigres. Quāt à ceux qui sont chancis, ie suis d'opinion que s'ils sont foibles beaucoup, qu'on les oste du tout du vaisseau, afin qu'ils ne le gastent, & empunaisissent. Mais s'ils sont fors, & fumeux, qu'on les vende à ceux qui font l'eau de vie, ou que plustost on en face du vinaigre, à cause que le prouffit en sera plus grand. Par ainsi pour vous en aider, vous ferez choix de quelques grapes de raisin, qui n'ont encor passé par l'eau, & les mettez sous le pressouer: & estans ainsi escoulées les mettez dans deux cuues separées l'une de l'autre, tellement qu'elles soient comme suspēduës, & à my airées.
 Et

Moyen de
 faire du
 vinaigre blanc
 des vins
 poussez, &
 gastez.

ensemble l'espace de quatre iours, metrez en l'vne d'icelles autāt de ce vin gasté, comme il en fault pour aller par dessus les grapes sans passer par dessus, lequel y ayant demouré vingt-quatre heures l'en tirerez tout, le mettant encor en l'autre cuue, & sur le reste de la grape, & par l'espace encor de vingt-quatre heures: lequel finy, le ietterez de rechef dans la premiere, yfānt de ceste façō de faire iusques à tant qu'il soit deuenu fort blāc & aigre: & quoy qu'il ne vous semblast assez fort & aigre, ne fault laisser de le mettre dans vos muids, d'autant qu'en peu de temps il s'aigrira parfaitement. Que si de vins semblables vous voulez faire du vinaigre d'autre sorte, vous continuerez d'en metre sur les grapes blanches, ou noires tous les iours ainsi que dessus, & ne faudra de deuenir & blanc, & fort.

Que si encor de ces mesmes grapes vous en voulez faire prouffit, il faudra mettre vn peu de vinaigre par dessus ledit vin gasté, ou sans iceluy, le laissant là le temps qu'auons dit de vingt-quatre heures, afin qu'elles s'aigrissent & donnent puis apres force au vin qu'on y mettra par dessus. Bien est vray, que pour la premiere fois ce vin diminuera de troisiēme, ou quatriēme partie, mais dés que les grapes en serōt abreuuees quelque vin que vous y versez, ne souffrira diminution quelconque: & les pressant, encor gaigneriez-vous quelque chose. On peult encore faire du vinaigre du vin gasté en toute saison, mais il diminuē presque de la moitié: prenez donc ce vin pouffé, & le mettez au feu, le faisant bouillir iusques à ce qu'il escume, puis l'osterez de vase en vase selon le nombre qu'il en aura au feu, mettant à chascun seau de vinaigre vne once de poyure batu, & puluerisé, & vne liure de sel, puis luy faisant encor donner vn bouillon, le mettrez en son vaisseau au soleil, & peu de temps apres il deuiēda aigre selon vostre souhait.

VINCENT. N'y a il pas encor d'autres moyens de rendre tout vinaigre bien fort?

JEAN BAPTISTE. En aiāt douze seaux de ce vin gasté, faites en bouillir vn à bon escient, puis le iettez sur tout le reste, l'augmentant & diminuant selon que le vinaigre sera peu, ou plus fort, & le redrez bon en perfection. L'aigrirez en outre d'auātage, y mettant dedans vne lame d'acier toute ardente assez souuent, mais chascune fois la faisant reschauffer selon la bonté, ou peu de force dudit vinaigre, car il se parfera en ceste sorte.

VINCENT. Auez-vous quelque secret pour remettre les vins gastez en tel point qu'on les puisse boire, sans les ietter, ou les dōner à vil pris, ou pour rien?

JEAN BAPTISTE. Parlant de ces vins, & nō de ceux qui sont du tout gastez, & pourris, ie diray par quel moien on les peult reduire en estat tel qu'ils pourrōt seruir à les boire iusques à la dernière goute, mais qu'on ne les garde guere longuement. En vendāges dōc, dés que vous aurez tiré ce vin nouveau qui sort le premier avec impetuosité de la cuue, vo^o ietterez dessus la grape du raisin foulé le vin gasté, mais en moindre quantité q̄ celuy que vous en auez tiré, afin que les grapes aient assez de force pour fai-

Pour faire
de fort bō
vinaigre.

Quels vins
fault met-
tre sur la
vendange.

re bouillir, & cestuy mis, & l'autre qui reste de la cuuée: & tout sur l'heure faites fouler ces grapes, sans y toucher autrement iusques à ce que verrez que s'abaissent, & lors les ferez entonner, & pèse qu'il sera cler, & perdra son mauuais goust & amertume: & sil luy restoit encor quelque mauuais goust, le pourriez mettre en vne autre cuue pour deux ou trois iours, en laquelle n'y eut non plus de vin qu'en la premiere, lequel tirant apres sera bien purgé, & sans vice, ny degast quelconque. Voicy encor vn autre moyen pour vins semblables, prenez deux mesures de raisins premiers meurs de chascune hottée, & les esgrumez bien dans vne chaudiere pleine de bon vin, tant que lesdits grains de raisins y baignét à leur aile, faisant bouillir cecy, iusques à tant que le raisin se creue, & tout bouillant ietterez ce vin cuit sur celui qui est gasté, l'ayant neantmoins au parauant remué en vn vaisseau qui soit net, & si grand & que le vin gasté, & le bouilly y puissent entrer ensemble. Et si souhaitez de le faire meilleur, le mettez en vne autre cuue qui soit plus de demy pleine de raisins bien meurs, lesquels y ayent reposez sans estre foulez, ny rompus quelques trois iours, ains qu'y mettre le vin susdit: lequel y ayant cuuë deux iours pourrez l'oster, & sera fort delicat, mais ie vous cōseille de le boire durant le froid, afin qu'il ne se tourne & pouffe avec la chaleur.

VINCENT. Vous plaist-il pas me dire quelque moyen, & remede pour ayder, & remettre les vins qui se sentent de la brusleure, & eschaufaison, afin qu'ils n'aillent en empirant?

Remedier
à vn vin
lors qu'il
cōmence à
se gaster.

JEAN BAPTISTE. Ayant premicrement remué ce vin en vn vaisseau qui soit bon & net, vous prendrez autant de bonnes oranges non douces, mais qui ont de l'aigreur, & amertume, comme il y a de seaux de vin dans le vaisseau, & les diuisant chascun en quatre les enfilerez ensemble, & les mettez dans le muid avec vne pierre par dessus le bondon, afin que ces oranges occupent depuis le hault iusques au fonds du muid, sans toutes-fois que ladite enfileure touche du tout au fonds: & cinq ou six iours apres pourrez vser, & boire de ce vin, d'autant qu'il sera aussi bon q'iamais. Toutesfois ne fault laisser lesdites oranges plus de dix iours dans le vaisseau, afin qu'ils n'endommagent le vin, ains le vendrez, ou boirez iusques à tant qu'il soit sny.

VINCENT. Ie vous prie encor qu'il vous plaise m'enseigner les moyens pour oster la chancilleure, & toute autre mauuaise odeur qui gaste les vaisseaux.

Six moiens
d'oster la
chancilleure
& punaie
des vais-
seaux.

JEAN BAPTISTE. Si vous desirez de nettoyer vn muid tenant douze seaux, il vous faut prendre vn bon seau de laissue bien forte, & douze liures de lie de vin qui soit fort seche: & la où le vaisseau tiendroit dauantage, ie suis d'aduis q'vous y adioustez selon la quantité le plus de laissue, & de lie comme besoin il en fera. Tout cecy mis en vne chaudiere sur le feu lors que la verrez bien bouillir, ietterez ceste mixtiō ainsi chaude dans le vaisseau bien net, & rasclé, l'estoupât soudain de telle sorte que rien n'en puisse sortir, ou exhaler: le rouât vne bōne piece par la place, reiteras encor ce-

cy, si vous voyez que la premiere fois n'y suffise: mais en fault tirer ceste composition de dedās auant qu'elle se refroidisse: car si elle deuenoit froide, & que le vaisseau n'en fust point tout plein, il deuiédroit encor moisy, & chancy du costé qu'il seroit vuide. Le second moyen, est qu'ayant deffoncé le vaisseau que voudrez guerir & nettoyer de telle ordure, & emply à demy ou dauantage de paille seche le mettez debout, & y mettant le feu, le couurirez tout aussi tost, mais non du tout, afin que le feu ne s'estaigne, roüant & tournant ce fons peu à peu, afin de brusler toute l'infectiō: apres cecy fault nettoyer le muid & en oster toute ceste brusleure avec vne rascloire de fer, le lauand & nettoyant tresbiē avec le balay. Et lors remettez le fonds en son lieu, prenāt vn seau de vin, ou de bon vinaigre ou plus ou moins, selon la grandeur du vaisseau le iettant dedans tout bouillant, & bien estoupé que sera de toutes pars, le ferez courir & rouler vne piece, çà & là pour l'abreuuer de ce vin. Que si par cas pour cecy ceste mauuaise odeur ne s'en alloit point, ny de la senteur du bruslé ne fault que recommencer iusques à tant qu'il soit net parfaitement. Le troisieme remede est, d'emplier le vaisseau gasté de bone eau toute crue, & froide, & l'y laisser l'espace de deux iours, & en ostant le fonds le rascler de toutes pars si bien que la lie ostée, on voye le fust bien net par tout: puis ferez de l'eau encendrée toute bouillante que vous ietterez dedans en frottant, & nettoyant le muid avec le balay fort diligemēt. L'ayant apres cecy biē lauē, & deffoncé tournerez sa bouche vers le soleil, afin qu'il y espanse ses rais, & chaleur le laissant ainsi par trois ou quatre iours: puis le fault emplier de grapes de raisin, & du marc d'iceux ne faisant que sortir du pressouier, le courant de son fons mesme. Au bout de quatre iours le vuidāt, & remettant le fons, y ietterez dedās du vinaigre tout bouillant le roulās d'un costé & d'autre: vn iour apres, ostez ce vinaigre & emplissez ce vaisseau de vin, vous tenant tout assureé qu'il ne vous fera faulte quelcōque. Le quatrieme moyen est bien aisē à faire: à sçauoir, en prenant tout autāt d'onces d'alum de roche, cōme il y a de seaux de vin dans le muid, & le faire bouillir en vne chaudiere d'eau, & toute bouillante la ietterez dans ce vaisseau que vous estouperez afin de le faire rouler iusques à tant que ceste eau se refroidisse, l'en tirant tout aussi tost que ceste froideur la sailist, afin que la moyssiſseure ne se remist en la place vuide: ne cessant de continuer ce lauement iusques à tant que la puanteur en soit ostée: & ceste eau sera bonne encor à d'autres vaisseaux gastez de mesme sorte. Vous pouuez encor prendre de l'eau des tainturiers ayant taint leurs draps, & ce à moindre frais, alors qu'ils la iettent, & laquelle fera autant que l'autre eau d'alum, laquelle ne se peult faire sans frais. Encore ne veux-ie faillir de vous apprendre d'oster la moyssiſseure au vin, & non au vaisseau, ce qui se fera, si vous prenez autant d'orenges ameres, comme il y a de seaux de vin dans vostre muid: & diuisans en quatre chascune desdites pōmes d'oreges vn peu plus auant que de l'escorce les enfilerez ainsi qu'il a esté dit cy dessus, les attachāt au boudon si bien qu'elles ne touchēt point au fons, les y laissant dix

Moyen de
oster la
châcisseure
au vin,
& non au
vaisseau.

iours sans plus : & pourrez boire de ce vin sans qu'il aye aucun default ny vice.

VINCENT. Ayant vsé de courtoisie en mon endroit en m'enseignant tant de belles choses, encore vous prieray-ie me dire, quel moyen il y a d'esclaircir vn vin qui est trouble.

Comme
on esclaire
cist les vis
troubles.

JEAN BAPTISTE. C'est chose aytée, & facile à faire, puis que le nombre d'autant d'œufs, qu'il y a de seaux de vin au muid, y peuuent remedier en vn iour ou deux, mais les battre avec leur coque auant que les ietter dans le vaisseau, ostant neantmoins celle peau menuë, & subtile qui tient la coque, d'autant qu'elle sechant, & pourrissant pourroit endommager le vin. Mais si le vin est fort trouble, vous l'osterez de son vaisseau pour le mettre en vn autre bien net, y adioustant la tierce partie plus d'œufs qu'au parauant, & vne once de sel, vne orange, ou citron pour seille de vin, vne poignée ou deux de marne bien lauée : & meslans tout cecy avec vn baston, le icetterez dans le muid assureé que dans quatre iours le vin sera aussi clair que le desirez.

VINCENT. Je vous mercie encor de ces aduertissemens : & quand il vous plaira nous pourrons nous leuer d'icy, avec conditiõ toutesfois que ne faudrez demain de m'esclaircir encor les doutes que ie desire d'entendre.

JEAN BAPTISTE. Mais vous, donnez vous garde de faillir de vous trouver icy à l'heure accoustumée, d'autant que ie ne manqueray point de mon deuoir tout ainsi que i'en ay vsé iusques à l'heure presente.

FIN DE LA QVATRIESME
IOVRNEE.



CINQVIESME IOVRNEE DE L'AGRICVLTRE DV

SEIGNEVR AVGVSTIN GALLO,

TRAITANT EN QVELLE SORTE
ON PEVT DRESSER VN BEAV
& plaisant iardinage.



LE Seigneur Vincent de retour que fut lendemain à l'heure assignée par l'Auogadre, & arriué à son logis le trouua en la salette pres le viuier sous le colombier du milicu: là où il prenoit son passe-temps non seulement à repaistre sa veüe par les fenestres, qui estoient là ouuertes de toutes parts, sur la beauté des treilles, berceaux, iardin, vergier, & ses champs qui estoient du costé d'orient: ains encore se recreoit-il voyât vne infinité de poisson courant, sautelant, & follatrant le long de l'eau: ainsi Vincent le salüant, & ray de merueille voyant vne si belle prospectiue, entrant es discours, & arraisonnemens accoustumez luy commença à parler en ceste sorte. Considerant, qu'entre tous les plaisirs que l'homme reçoit en la vie rustique, & exercice du labourage, vn des plus grands sont les arbres fruitiers, d'autant que non seulement leurs fueillars, & rameaux donnent l'aïse d'vne grand frescheur, & plaisant ombrage, les fleurs repaissent l'esprit d'vne gaieté qu'on ne sçait exprimer, & les fruits nous contentans le goust avec leur delicatesse: ains encor nostre aïse y prend accroissement pour voir ces arbres estre le logis & retraite d'vne infinité d'oïssillons, lesquels en desgoissant leur iargon, & bien gauzouillé ramage, diuersifient tellement les accords de leur musique, qu'on ne sçauroit souhaiter rien de plus harmonieux, & delectable. Et pour ce, seigneur Baptiste, estant ce chose tres-honorable & digne de tout gentil esprit, voire requise par les plus grands Princes que le plaisir de iardinages: ie souhaiteroy bien affectueusemēt qu'il vous pleust me monstret l'art & moyen d'en dresser vn des mieux accommodez, & plus gentils qu'on voye ou puisse trouuer, suiuant que nous auons accoustumé de les faire.

JEAN BAPTISTE. Je ne m'enhardis ia de vous promettre de dire tou-

Quelle
doit estre
l'assiette
d'un ver-
ger.

Moyen de
garder un
verger.

Qu'est-ce
qu'on doit
faire semer
en un chap
d'arbres
fruitiers.

tes les choses requises à un iardin: seulement me fais-je fort de vous mon-
strer celles qui sont les plus necessaires, & pratiquées parmy nous. Par
ainsi, qui veult planter, & dresser un iardin, fault premierement qu'il adui-
se q̄ le terroir ne soit point marécageux, arenoux, marneux, ny aussi trop
dur, & exposé au Soleil, d'autant que les herbes n'y prouffiroient point
que fort mal-aisément. S'il est possible encor, il faudroit le dresser pres du
logis, tant pour l'aise, & commodité de la iouissance des fruits, que pour
empescher qu'on n'y face dommage tel qu'on fait en estant esloigné. Le
fault assoir dauantage plustost à Tramontane, & vers le Septentrion que
sur le regard du midy, afin que des fenestres auât on puisse iouir de sa gail-
lardise, & beauté, tel que ie voy estre celuy tant beau vergier de Gallo no-
stre bon amy. Il est bien vray que sil estoit posé vers le midy, il seroit plus
exposé au Soleil, mais n'auroit si belle prospectiue pour le plaisir de ceux
qui sont en la maison, & encore seroit offensé, & endommagé de la pou-
siere, & ordures d'une aire lors que les bleds sont batus, si par cas il en es-
toit voisin: ce que sans nul doute, est fort nuisible, & dommageable aux
arbres lesquels se chargent tellement de mouffe, & vilennie, que bien sou-
uent ils en meurent. Voudroy encor qu'on y feit à l'entour un grand, lar-
ge, & profond fossé, non tant pour y conseruer l'eau en toute saison, que
pour le fortifier contre les larrons, & les bestes, & encor pour y dresser
un viuier: & le long duquel soit dressé une haye espaisse d'aubespines, ayât
trois ou quatre entrelasures, & rancs liez & vnis ensemble: d'autant qu'y
vsant de diligence, & bon soing ceste haye sera beaucoup plus forte que
muraille qu'on y scauroit faire.

VINCENT. Iacoit que les hayes soyent plaisantes, & agreables, si suis-je
d'aduis que la muraille pour estre plus forte, & bastie en moins de temps,
est aussi plus prouffitable, laquelle, estant peinte & accoustrée gentiment,
ne donne guere moindre plaisir que la haye.

JEAN BAPTISTE. Ayât pris esgard à l'assiette du lieu, fault encor co-
siderer ce qui est le plus propre au naturel dudit terroir: car sil est pl^{us} apte
à produire de l'herbe que du bled, ie suis d'aduis qu'on l'empree, & y seme
de l'herbe a y faire un pré, à cause qu'il portera plus de prouffit, & si sera
plus plaisant à regarder: ioint que le lieu n'en sera si endommagé des fruits
quand ils cherront, ou lors qu'on les recueille: comme seroyent les bleds.

VINCENT. Et ie dis que si on cultiuoit, & labouroit un vergier tous les
ans les arbres s'en porteroient mieux, & rendroient du fruit en plus grand
abondance.

JEAN BAPTISTE. Encore que ce soit en la prairie que les fruitiers
sont plantez, on ne reste point de bescher, & remuer autour du pied des
arbres deux, & trois fois l'an, ainsi qu'il est requis, & necessaire.

VINCENT. Le voy encor une autre incommodité en cecy, qui est que
lors qu'on abreuve les prez, on porte aussi dommage aux arbres: & ne do-
nant point l'eau assaisonnée à l'herbe, aussi ne fault l'attendre d'auoir gue-
re grand cueille de soing, mesmemét si le temps est tourné à la secheresse.

JEAN BAPTISTE. Encore cecy ne me destourne point de mon opinion, d'autant qu'arroufant les prez au temps seulement qu'ils souffrent grand secheresse, & n'y laissent point l'eau sinon entât qu'il en est besoing, ie suis asseuré que cela ne porte point de preiudice aux arbres, mais plustost leur est prouffitable, & mesme (eu esgard à la saison) les engresse & ayde à la productiõ des fruits & maturité d'iceux. Il est vray que faisant couvrir l'eau ordinairement, ainsi qu'on en vse es autres praeries, pour engresser le pré, ce ne seroit sans grand preiudice des arbres. Mais en lieu de l'eau qu'un tel pré soit amendé, & engressé avec de l'amédement choisy, & fort esmenuisé, ou qui soit meslé avec de la poussiere, d'autant que (comme i'ay dit) il portera plus d'herbe que tout autre: sans le prouffit que les fueilles, & fruits des arbres estans deuenus grands luy causeront en cheant, & engressant le terroir. Voire que les fruits qui viennent en lieux non arrouvez sont ordinairement plus sauoureux, & se conseruent plus longuemét que ceux, la terre desquels on abreuve: quoy que quelque-fois y obstant la secheresse ce fruit ne vient en parfait accroissement, & accoustumée grandeur.

Autres aduertissemens pour le maintenemét des vergers.

VINCENT. Comment se faut-il gouverner à plâter ces arbres, & quelle mesure est-il besoing de tenir en l'alignement d'iceux pour mettre distance esgale de l'un à l'autre?

JEAN BAPTISTE. A bien planter, & disposer vn verger fault considerer en premier lieu la nature du terroir, car sil est doux, gras, & qu'il faille l'arrouser, il fault aussi tenir loing le plant l'un de l'autre les compartissant à tout le moins à trente-six coudées d'espace, & chacun arbre de son voisin soit separé d'environ dixhuit coudées, & mesme si ce sont des pommiers à cause que cest arbre s'espand plus en branchage, & deuiet plus grand que les poiriers ny cerisiers, ou autres fruitiers semblables. Et qui les planteroit plus espaillement, non seulement estans paruenus à leur iuste accroissance, ils s'empescheroient d'eux mesmes, ains donneroyent encore tel ombrage au fons, & à la terre d'alentour, qu'on n'en pourroit tirer prouffit quelcõque. Aussi ce n'est pas tout que de voir vn arbre bien chargé de fruit, mais le plus grãd plaisir gist à le contempler grãd, bien touffu, & festendant en belle, & large cheuelure.

Comment fault dresser le plant d'un verger.

VINCENT. Pourquoi est-ce donc que les arbres de ce vostre verger sont si espais en estant le terroir si gras, comme la gaillardise de ceste herbe deue, & verdoyante le monstre?

JEAN BAPTISTE. La naïue verdure, & abondance herbue de ce pré ne prouient point de la bonté du terroir qui est fort maigre, & argilleux, ains de l'abondance de l'amédement, & fumier que i'y mets tous les ans meslé avec de la poussiere, qui le contraint à plus produire que ne porte son naturel. A ceste cause, moy cognoissant ce qu'il valoit, ay fait l'espace des allées, & alignement de seulement 24. coudées, & l'interualle des arbres d'environ neuf coudées loing l'un de l'autre.

VINCENT. Mais pourquoi y auez-vous planté si grãd nombre de poi-

Le poirier
veut estre
planté en
lieu sec, &
sablonneux.

Quel ter-
roir veulét
les pommiers

Les poires
sont plus
delicates
que les pôm-
mes.

Poires de
Autonne
de rarité
côme cer-
teau, bon
chrestien,
cailleau-
roufar, &
autres.

riers & vne si petite quantité de pommiers.

JEAN BAPTISTE. Sçachant que les poires sont plus fragiles, plus douces, & de plus grand liqueur que les pommes, que le poirier ayme le terroir sablonneux, marneux, & sec, j'ay icy planté cest arbre en plus grand nombre que des pommiers, & le peu desquels qui sont icy, sont encor cômme sauageons, & non si grand leur fruit que de poires. C'est pourquoy ie loüe le Seign. Iulian Culline, d'auoir fait embellir son grand iardin (ainsi qu'auetz veu) de telle, & si grand abondance de pommiers, & peu de poiriers, comme bon & sage mesnager qu'il est, entant qu'il sçait que la pomme est massiue de son naturel, & qu'elle croist, & deuiet parfaitement & belle, & bonne, & grande en vn terroir gras, mol, & humide tel qu'est le sien. Neantmoins n'a esté seulement discret en l'alignement, separant les espaces de 36. coudées, & les arbres l'un de l'autre de seize comme aussi à mettre des amandiers, cerisiers, peschiers, & autres arbres semblables ainsi que j'ay fait, ains les plante en vn petit verger à part sans y mesler ny poirier, ny pommier quelconque.

VINCENT. Et quoy estimez-vous plus vne bonne poire qu'une bonne pomme?

JEAN BAPTISTE. On ne sçauroit nier que la poire ne soit communement plus plaisante, & sauoureuse au goust, & que celles qui sont bonnes ne soyent plus estimées, & mieux vendues que les pommes. Il est vray qu'elles ne sont si saines, mais sont plus plaisantes à manger en leur saison, cruës, & cuites, pour confire, & en faire de bons gâteaux.

VINCENT. Si ce que vous dites est veritable, pourquoy est-ce donc qu'on ne plante point plus de poiriers que de pommiers, & non au contraire, ainsi qu'on en vie ordinairement?

JEAN BAPTISTE. Le vous dis que non seulement sont à blasmer ceux qui ont leur plan, & terroir cômmodé pour le poirier, & ce pendant y plantent des pommiers; ains encore ceux qui plantent de mauuais plans & de l'un, & de l'autre, ayans le moyen d'en recouurer de bons, & prouffitables.

VINCENT. Peult-estre qu'on ne plâte, ou ente point tant de poiriers, que de pommiers, d'autant que la poire n'est de telle, & si longue durée que la pomme?

JEAN BAPTISTE. Les poiriers ne durent pas moins, ayans leurs saisons, veu que dès la my May on voit les petites poires musquées, les poires saint Iean, poires à deux testes, Bergamotes, & autres en nôbre infiny qui durent iusques à la saint Martin. En outre celles qu'on recueille en Autonne avec leurs deuës circonstances, & lesquelles durét iusques à Pasques, & d'auantage: & pour leur precieuse rarité on les vend plus chèrement au poids, que les pommes qu'on vend à la mesure. Au reste, lequel des arbres fruitiers est-ce qui soit si beau, haut, & droit que le poirier? lequel n'a garde de tant occuper avec son ombrage que fait le pommier: ains encor porte presque tous les ans fruit, la où le pommier est journalier portant vne année & l'autre non.

VINCENT.

VINCENT. I'açoit que les pômiers portent leur fruit ainsi que vous dites par relasche d'année, si est-ce que l'an d'abondance en foisonne tant que il redouble la fertilité du poirier: lequel outre qu'il est plus difficile à croistre, & plus mal-aisé à enter que le pommier, encor est-il plus subiet en sa tendreur d'estre rongé de vers qu'aucun arbre fruitier qu'on sçache.

JEAN BAPTISTE. Laisant à part tout ce qu'on sçauroit dire au contraire d'une part & d'autre, il est temps desormais que nous parlions du moyen de planter les arbres qui est la première requeste que vous m'avez faite. Pour y entrer donc, ie dis qu'auant que planter il faut faire les fosses à les mettre deux ou trois mois au parauant: entant que le terroir se disposera de telle sorte qu'il pourra secourir assez suffisamment les racines, les faisant, & plus, ou moins larges & profondes, ainsi que le requerront la bonté du terroir, & la grandeur de l'arbre. Il est vray qu'aux petits arbres le fossé ne doit estre moindre que d'un pas & demy de tous costez, & de deux à ceux qui sont plus grâds, & encor dauantage, & faut mettre le bon terroir d'un costé, le moins parfait de l'autre, afin que lors que vous planterez l'arbre vous mettiez au fonds le meilleur, & puis l'autre apres en emplissant la fosse. Faut depuis que chacun arbre soit planté plus, ou moins auant en terre selon sa bonté: dressant & accommodant si bien & gentiment les racines à tout la main, que l'une ne demeure point sur l'autre, couurant premièrement le fons de petites pierres, n'ayant la plus grande plus d'un demy pied en circonférence: à celle fin que (comme ie dis auant hier) qu'elles facent un pareil effet, qu'elles font aux fosses des vignes. Et est requis que le mesnager prenne garde de ne point planter ny durât les grâds froids, ny quand il fait grand chault, ou vent excessif, ou quelque longue pluye, ains seulement lors que le temps est doux & fort serain, choisissant plustost un iour nuageux que le soleil estant chaloureux, & la Lune croissante. Et lors qu'on les desplante, pour les replanter faut marquer en la tige la maniere comme ils gisoient en terre, afin que la partie de l'arbre qui regardoit l'Orient, soit aussi orientée, car se gouuernant ainsi à l'endroit de ceste-cy, les autres feront aussi le semblable.

Et faut les arracher la Lune estât tendre & nouvelle, sur le soir, & avec le plus de racines qu'il sera possible: & sil en y a quelqu'une de gastée, ou rompuë qu'on ne faille de la couper. Que si on les porte de loing, que soudain qu'on les a arrachez, que les racines soient enuclopées de quelque drapeau avec de la terre, afin de les garder du vent, & du soleil, aussi estant ainsi gardées elles prendront pied plus facilement. Et plantant ces arbres faut fouler la terre ainsi qu'on la iette sur les racines, avec une massüe de bois bien esgalle en fons, afin que les arbres soient plus fermes, contre la vehemence des vents.

VINCENT. Lequel temps est-ce que vous louëz le plus pour planter les arbres, ou auant l'Hyuer, ou au Printemps?

JEAN BAPTISTE. Si les trouz, ou fosses sont faites dès les mois de Iuillet, ou Aoust, ie trouuerois meilleur de les planter en Octobre, ou Nouem-

L'ente du poirier sur iette à estre rongée de vers.

Traité sur le planter des arbres fruitiers.

Quel tēps le plus propre à planter les arbres.

bre, que non en Ianuier ou Feurier : d'autant que lors la terre sageance si bien autour des racines de l'arbre, qui sont comme mortes, que lors qu'elles commencent à pousser, & germer, elles secourent beaucoup mieux l'arbre que s'il eust esté planté au Printemps. Que si les rameaux sont esfartez, ou les racines fort gastées & interessées, ie suis d'aduis qu'on les plante en Feurier, pourueu que les fosses soyent faites dès le mois de Decembre.

VINCENT. Lequel est le meilleur à planter, ou les sauuageons de poiriers & pommiers, ou les autres pour puis apres les enter.

Quels arbres meilleurs à enter, les domestiques ou les sauuageons.

JEAN BAPTISTE. Iacoit qu'entre nous on plante les sauuageons, si fais-je plus de cōpte des domestiques pour y enter dessus. D'autant qu'entant vn sauuageon & vn domestique ensemble, le domestique portera son fruit plus gros, & sauoureux, & ayant plus de liqueur que l'autre.

Aussi voit-on par experience qu'ayant enté sur vn sauuageon, lors qu'il commēce à porter fruit, si vous y entez encor vn coup les mesmes greffes d'vn mesme arbre, le fruit en sera, & meilleur & plus beau. C'est pourquoy en Flandres, en Alemagne, & autres prouinces on ne plante guere iamais sinon des arbres domestiques pour s'en seruir à enter.

VINCENT. Ce que venez de dire est assez croyable, entant que ces arbres domestiques sont plus pleins de douceur que les autres, & s'auancent plus facilement en accroissance, soit en grosseur ou hauteur. Mais il y a du peril qu'il ne seront de si longue durée que les sauuages.

JEAN BAPTISTE. Tout ainsi que les iardiniers (au moins comme ie pense deuroient plustost auoir esgard au prouffit, & à l'honneur qu'à la perpetuité, & longue durée: aussi considerans la bonté des arbres domestiques, ne deuroyent laisser de les planter pour l'opinion qu'ils en ont qu'ils ne sont pour durer les cent ans ou plus, ainsi que sont les sauuagēs. Aussi leur doit-il suffire qu'ils viurōt nō seulement durant l'aage de celuy qui les plante ou de ses enfans: ains encor de ses neueux, & plus outre,

VINCENT. Ie vous prie de m'enseigner quelque reigle pour aider à la gaillardise de ces arbres, & sur tout à les tenir frais, & en bon ordre.

Cōme les arbres veulent estre traittez & carellez.

JEAN BAPTISTE. En premier lieu fault que soient houe, & beschez deux fois l'an: & sur tout veulent ce traitement les poiriers, & pommiers pour estre plus requis & precieux que les autres: & s'ils sont plantez en vn terroir qui soit maigre, que sur l'Autonne on les amēde avec du fumier, & terroir menu sur les racines, mais meslé avec la terre mesme du lieu, & loing d'vn pied de la tige, & tronc de l'arbre. Il est vray qu'il vault mieux leur dōner à chascun vne pessée de celle poussiere qu'on recueille en Esté par les chemins, estant la despēce de moindre frais, & la chose assez prouffitabile. Puis fault qu'au mois de Feurier on esmōde & coupe les rameaux & reiettons superfluz au decroist de la Lune, & sur tout ceux qui regardēt en bas, ou qui s'acrochent au milieu de l'arbre, & fault s'y gouverner selon la gaillardise de l'arbre à l'esmonder ainsi. Suffise-vous q tant plus ils serōt ordonnez & traittez avec discretion, que plus aussi ils abonderont en bons

fruits, & en dureront plus longuement. Mais fault faire cecy lors qu'il ne fait ny froid ny vent excessif, ny pluye, & tousiours avec le fer bien taillant, coupant les gros rameaux qui pendent en bas, ou qui sont les plus pres du tronc, afin que l'eau de la pluye ne s'y arreste, & que l'escorce en croissant puisse couvrir ce qui a esté taillé. Mais serez aduertey de n'vser de ces retaillemens alors que les arbres sont en fleur, d'autant que facilement ils pourroyent se secher, & tarir, ainsi que plusieurs fois i'en ay veu l'experience. En ce temps mesme fault oster les fucilles seches qui ont en elles enclos les nids, & œufs des chenilles, & autres bestioles semblables, lesquelles consument, rongent, & gastent & les fucilles, & tendrons, & le fruit mesme: sans qu'encore elles sont secher, & mourir bien souuent tout l'arbre, & sur tout les poiriers, & pommiers, pour estre plus subiects à ceste maudite vermine, que le reste des fruitiers: & est besoin en outre de repurger les troncs de toute playe & entameure que les vers, ou fourmis y font, à cause que cela cause leur mort, & ruine. Ne fault encor oublier que lors que l'arbre ne croist plus en grosseur de fendre l'escorce du tronc en quatre tout du long, ou en cinq lieux selon qu'il sera gros, & lors en peu de temps on le verra croistre à merueille. Encor est-ce chose de grand' consideration que lors que les arbres sont chargez de fruit plus que d'ordinaire, ainsi qu'il aduiet souuent qu'il y en a autant ou plus que de fueilles, de les en descharger de la troisieme partie, ou de la moitié, d'autant que ceux qui resteront non seulement deuiendront plus beaux, ains encor l'année apres il y en viendra plus que si on les laissoit ainsi chargez.

VINCENT. Comme ie prens plus de plaisir en ces aduertissemens, encor voudroy-ie que me discouriez de la façon d'enter les arbres, & lesquels sont les meilleurs pour ce faire.

JEAN BAPTISTE. Iacoit qu'il y ayt plusieurs moyens d'enter, si est-ce que celuy qui se fait avec le foret, & tariere est le plus en vusage entre nous, & celuy qui est aussi le plus seur, mesmemét si c'est fait au Printemps, lors que les arbres comencent à suer en leur tronc, & rameaux, & dessouz terre: & les enterrez aux mois de Mars, & d'Auril, s'ils sont plâtez en lieu exposé au froid: mais si leur plâ est regardé du chault, les fault enter en Feurier, & tousiours ains que les greffes commencēt à pousser, & germer. Et ceste cy est la vraye maniere qu'il fault suyure: entât qu'ainsi q' le chault ouvre, esucille, & contraint tout arbre à germer & produire, & fueilles, & fleurs, l'Hyuer au contraire, & le froid les serre, & leur endort leur force. Et vault mieux enter sur le soir, que le matin, & le plus pres des racines que des rameaux, d'autant que tant plus bas est l'enteeure, plus grad vigeur aussi reçoit l'ête de l'humour de la terre. Et quât à ce qui touche la Lune ou nouvelle, ou vieille pour enter, encor est il plus prouffitabile de ce faire durant qu'elle croist, d'autant que les greffes prennent & s'affermissent mieux, & en croissent, & plustost, & dauantage. Il est vray qu'eter au decours, & mesmemét depuis son plein iusques au 24. de son declin, les entees en serôt plus

Comme se fault gouverner à nettoyer & esmonder les arbres.

Les arbres estans en seue fait bon enter au Printemps

abondâtes en fruit à l'aduenir. Si est-ce que ie suis d'aduis qu'on en vse autrement, & loüe fort ceux qui entent tousiours durât la nouuelle Lune és terroirs qui sont maigres, & en decours en ceux qui sont gras & fertiles.

VINCENT. De tant plus sont recômandables ceux qui entent és mois susdits, tant plus doit on accuser ceux qui le font en Hyuer, & les entent en l'arbre qui est encor à planter, lequel ils plantent vers Noel durant les grandes froidures: par ainsi ne fault s'estonner si ces arbres sont tousiours si chetifs, & s'ils defaillent en peu de temps, Ce pendant ie desire sçauoir seulement quels greffes & syons il fault choisir, & de quel costé de l'arbre il les conuient prendre.

Côme on doit choisir les greffes à enter

Quel doit estre l'arbre sur lequel on ente.

JEAN BAPTISTE. Je seroy d'opinion qu'on esleust & prist ceux qui tournent à l'Orien sur l'arbre, & qui sont bien proportionnez en beauté, & grosseur, ayans les yeux, & boutons gros & espais, & les fault (s'il est possible) les enter aussi tost qu'on les aura coupez de leur mere souche. Si on les porte de loing, qu'ils soyent enuolepez avec vn peu de terre & dans vn drapeau, ou autre chose, afin qu'ils soyent maniables a estre entez, & non secs par le vent, & force du soleil. Il est vray qu'on les peut porter dans les cannes & roseaux bien clos en vn peu de miel. Or fault il que l'arbre sur lequel vous voulez enter soit sain, ieune, verd, rond, net, non tortu, sans nœuds, & de belle couleur, afin que plus aisément le nouveau syon y prenne pied, & gentile nourriture. Le voulans enter à fente, ou avec le foret, le fault fier au plus beau lieu de tout l'arbre, mais que le fer soit bien trenchât au possible, afin de polir la tailleure: & en fendre autant qu'il sera besoin, liant premieremēt tresbien le tronc afin qu'il ne fust fendu plus que de raison: & si gentiment, accommodât le greffe en la fente, qu'on ne voye rien de ce qui est taillé, & que le premier œil, ou lieu des boutons à grand peine puisse il estre aperceu soit sur la tailleure, ou par dehors sur l'escorce du rameau, ou de la tige: laquelle soit bien liée, & couuerte avec de la cire meslée avec ce qui est eslargy & fendu, elle valant mieux pour couvrir qu'autre chose qu'on sçache dire, & encor pour emplir mieux la fente: & autour lierez l'ente de paille de seigle, accoustree avec vn peu de terre, afin que les greffes poussent & germent plus facilement, lesquelles n'ayent point plus de demy pied de hault & longueur hors du tronc ou lon les plante.

VINCENT. Je vous prie encor de m'enseigner le moyen d'enter à petite couronne, ou comme autres dient, à enfeiller les entes.

Maniere d'enter à petite couronne.

JEAN BAPTISTE. Ceste façon d'entement ne fut guere iamais en v-sage parmy nous, iacoit qu'ô en peult vsfer en tout tēps que les arbres sont en seue: non pourtant s'en aide lon en Feurier & Mars, Iuillet, & Aoult, à cause que lors les arbres sont le plus en amour, & l'air plus doux & temperé pour les secourir. Qui en veut vsfer fault plustost s'adressera ux arbres gros, que non pas aux menus, & subtils: à ceux qui ont l'escorce dure & grossiere, auant qu'aux autres qui l'ont mollette, & subtile, y mettant l'ente assez grosse, & ayant les boutons espais, & tirée du costé le plus orienté

de son arbre premier. Et ayant coupé le tronc, auquel on veult la mettre, avec vne sie subtile, le fault rascler avec vn couteau iusques à tant qu'il soit bien net, poly, & esgal de telle sorte, qu'on ne puisse offencer aucunement l'escorce: puis le fault lier avec vne corde, ou ceinture pres le lieu, ou l'arbre a esté lié, afin qu'il ne se fende, lors qu'on fichera le coing entre le bois, & l'escorce. Mais vn cloud de cheual bié limé, y feroit mieux cest office que le coing: & l'aiguissant gentiment, le fault mettre ou le coing, ou le cloud entre le bois, & l'escorce à dextremement non moins de deux doigts dans le tronc de l'arbre, regardans de la pointe ronde vers l'escorce, & de celle qui est plate vers le bois: puis façonnerez vostre ente selon la forme du coing, ou du cloud enuiron deux doigts, y laissant outre l'escorce verte, & subtile, aussi la premiere les accommodant si bien dans les trous fais avec ces instrumens que les escorces & du tronc, & de l'ente se puissent entre-baiser sans qu'on voye rien nud du bois taillé: ains la seule escorce y apparaisse. Et peult on laisser la premiere escorce au greffe du costé qu'on n'ageance point avec de la bouë, toutesfois la fault elleuer vn peu & enuiron deux doigts, à cause qu'elle posée en son lieu sert de deffence à l'escorce du tronc, comme si c'estoit vn petit chapeau, ou couronne. Accoustrez au reste ces entes autour du tronc loing l'vne de l'autre, nō moins que de quatre doigts: & que soudain vous couurez & la tailleure du tronc, & la fente de l'escorce, & des entes avec de la cire comme dessus i'ay desia dit. Puis en ostant la corde, ou ceinture, lierez l'escorce avec vne hard d'osier si longue quelle puisse embrasser le tronc en trois, ou quatre tours, & doubles, afin que les entes soyent par ce moyen deffendues, & se tiennent fermes contre les vents, & autre violence: & contre le tronc mettez vn pieu, & soustien pour les supporter, ostant les reiettons d'alentour de l'arbre: & à chascune des entes laisser vn bouton ou deux des plus beaux qui paroissent en icelles: d'autant que tant plus le nombre en sera moindre, l'humeur causera la vigueur & accroissement des rameaux qui y seront pour reste.

VINCENT. Encore souhaiteroy-ie de sçauoir les moyens d'enter à tuyau, ou (ainsi que nous disons) à spolette.

JEAN BAPTISTE. Iacoit qu'on puisse enter à tuyau les mois d'Auril, & de May, si suis-ie d'opinion comme pour chose meilleure que ce soit en Juin, ou sur le commencement de Iuillet, ayant neantmoins à l'auancer, ou retarder selō que le país est chault, ou froid, & encor à choisir les greffes lors que les arbres sont en leur perfection, qu'elles soyent nettes, polies, & prises du costé de l'Orient, vsant de soing à cueillir chascū tuyau, & le tordre, & accoustrer sans le rompre estant l'escorce de dessus le rameau fort proprement & de mesme mesure que le rameau, afin qu'en le mettāt dessus, il semble vne mesme chose avec iceluy: & n'aura ce tuyau plus de deux boutons, & yeux, & en y mettant les plus ou moins selon que l'arbre que vous entez foisonne en rameaux, & branchage.

Moyē d'enter à tuyau

VINCENT. le souhaite encor de sçauoir de vous la façon d'enter en ef-

Cōme lon
ente en es-
cuffon.

cuffon pour en estre l'inuention ingenieuse & fort gentille.
IEAN BAPTISTE. Pour enter de ceste sorte, fault en premier lieu o-
 ster tous les boutons de l'arbre avec vn couteau bien taillant à la pointe,
 & ce en forme, & figure d'un escuffon, & mettre vn greffe en lieu, & place
 du rameau que vous en auez osté, mais qui soit vn peu plus grand et afin
 qu'il emplisse ce qui est vuide, & lequel on ait moyen de planter vn peu
 par dessus l'escorce, liant chascun nœud, & escuffon enté avec vn lien de
 escorce tout autour du rameau, ou tronc enté, sans que la liasse couur:
 rien de l'escuffon, afin de n'empescher point qu'il pousse, & germe à son
 temps & saison. Toutesfois vaudroit-il mieux couvrir ce bouton, & en
 entamé avec celle languette d'escorce qui reste par dessous, sans qu'on
 l'aye coupé, & la lier avec vne autre escorce aussi subtile, ce qui est coupé
 par dessous, & au bout de cinq, ou six iours deslier, & desnouer le tout:
 veu que dans ledit temps le bouton, & neud de l'ente seroit incorporé, &
 vny avec l'humeur du tronc: & ce pendant ne fault faillir d'esmonder &
 couper tous les ramisseaux, & greffes non entées qui sont à l'entour, &
 tous les reiettons qui surcroistront selon les saisons, iusques à ce que les
 bonnes entes, & plans soyent fortifiez, & paruenus à leur perfection. Et
 ceste maniere d'enter se fait au tronc, & tige de l'arbre tandis qu'il est ieu-
 ne, & tendre, laquelle estât endurcie, & deuenüe grosse, & massiue, on en-
 te les rameaux en escuffon, tant pour-ce qu'ils prennent, & passermissent
 bien pour estre tendres, qu'aussi ils font grand quantité de greffes pour
 s'en aider ailleurs.

Louange
de l'art &
invention
d'enter.

VINCENT. Et veritablement c'est art d'enter est vne des plus belles &
 excellentes choses qui soit en toute la science d'Agriculture: veu la force
 qu'on fait à la nature changeant les sauuageons en domestiques, & les ar-
 bres sterilles, en ceux qui sont fertiles & de grand appoit: & transmuant
 ceux qui sont de mauuais goust, en grand delicateffe, les tardifs en ceux
 qui viennent auant saison, & les saisonnez les font deuenir tardifs. Dauan-
 tage cest art fait que non seulement l'vne espeece est changée, & transmüée
 en vne autre, & que diuers fruits s'accommodent en, & sur vn mesme ar-
 bre: ains encor les arbres estrangers paruiennent iusques à nous, & nous
 faisons largesse des nostres aux pais, & hommes estrangers.

IEAN BAPTISTE. Mais qui scauroit iamais assez deduire le prouffit,
 commodité, plaisir, & contentemēt qu'a le bon mefnager qui ente les ar-
 bres, ayant cest auantage de recueillir le fruit avec ces mesmes mains qui
 les ont entez, nourris & esleuez p leur travail, & diligēce: Que sil failloit
 discourir de renc quels ont esté iadis les Princes, Capitaines, & grans sei-
 gneurs, & les plus segnalez du monde qui ont illustrée, & mise en pris la
 science de bien enter, ie ne scay quand ie pourroy mettre fin à mon dire.

Poires mus-
quées con-
dēnées des
medecins.

VINCENT. Puis que nous auons despeché de ce costé, vous me feriez
 grand plaisir, me declarant quels sont les meilleurs fruits qu'on recueille
 en ces contrées.

IEAN BAPTISTE. Je commenceray premieremēt à vous deduire des

poires musquées qui sont bonnes dès la fin du mois de May: & lesquelles içoit que soiét plaisantes, & fort delicates au goust, si est-ce que plusieurs les reierrent, & n'en veulent point vsfer, pour-ce que les medecins en blasment l'vsage, & pour-ce qu'à grand peine sont-elles cueillies, qu'on voit soudain qu'elles se corrompent. Apres ces musquées viennent les canaliers, poire pour vray qui merite tel nom pour le goust agreable qu'elle a, & de autant qu'elle n'a rien de mauuais ny corrompu en elle, & est sa saison dès l'entrée du mois de Iuing. A ceste poire succedēt celles qu'on dit & nomme glacées: lesquelles sont tresdelicates à les manger crues. Celles-cy finissant viennent les poires de cigoigne plus belles que bōnes: & soudain de ceste race celles qui sont les moins belles, ont vne saueur, & goust pleins de grand delicatēse aprochant à l'odeur, & saueur des muscadelles. Apres celles-cy viennent celles qu'on dit grumelles assez grossetes, & pleines d'un goust delicat: lesquelles finissant soudain, ou biē tost apres sont meures les musquées non moindres que les canaliers susdits, & sauoureuses, & delicates à cause de ceste odeur sentant le musc. Je pourroy vous deduire vne infinité d'autres sortes de poires, mais d'autant que celles-cy suffisent pour l'esté, ie vous parleray des meilleures qui se cueillent en Autonne.

Entre lesquelles est la bergamotte, que ie pense estre vn des fruits plus sauoureux & delicats que lon sçache: mais n'est de garde guere longuēme, si on ne le cueille vn peu auant qu'il soit meur, pour le conseruer dans le foïerre. Syuent apres les poires de certeau, & cailluau fruit precieux, & crud & cuit si tost que Noel passe, mais l'arbre est tellement assailly de vers, que souuent il en va en ruine: & par ainsi c'est bien fait que de les occir avec vn fer subtil mis au bout du trou ou ceste vermine s'engendre, & en vsfer de mesme à tout arbre offencé par ceste vilennie. Y sont les poires encor de dame Ieanne, lesquelles outre que sont grosses, & delicates, elles sont encor de longue garde & bōne, encor la poire de bon Chrestien laquelle pour estre bonne & crue, & cuite en toute saison, il n'y a aucun qui ne tasche d'en auoir en son verger: aussi bien que de plusieurs autres manieres, qui durent bonnes presque toute l'année.

VINCENT. Ces poires furent tousiours plus estimées que les autres, & en la grand cité de Venise, & par toutes les autres villes qui l'auoisinent.

JEAN BAPTISTE. Je louē encor à mon possible les poires d'espine, tant pour estre ce fruit abondant tous les ans, que pour estre bons, & cuits & en tartelages, & confitures avec le miel, & le sucre: & que l'arbre dure cent ans & plus, & croissent plus grāds, & plus beaux que tous les autres. D'auantage cueillāt ce fruit bien meur voire & fust-il tombé de l'arbre, & en exprimant tout le suc, & liqueur qui est dedans le faisant bouillir, ceste boisson a telle & si grande delicatēse au goust, qu'elle surmonte la saueur de tout breuuage, & confiture, ou raisiné que sçachions faire avec des raisins, & espicerie pour en vsfer à table tout le long de l'année. Et voila quant à ces fruits.

Les grumelles sōt cōme poires à deux testes. Delicatēse de la poire bergamotte.

Poires de certeau.

Poires de dame Iēanne.

Poires de bon chrestie, & leur perfection Poires d'espine, ie pēse que soiēt celles que nous apelōs calluau veu que l'vsage mesme y correspond.

VINCENT. Je voudroy sçauoir encor quelque reigle m'apprenant à conseruer ces bonnes poires.

Côme se
faut gou-
uerner à
cueillir, &
garder le
fruit.

JEAN BAPTISTE. En premier lieu fault noter de ne les cueillir point que la bruine, & rousée Autonale n'y soit cheute pour le moins trois, ou quatre fois dessus, d'autât qu'elle sert beaucoup à les fortifier pour la garde, & les accroist en bonté. Et faut estre si soigneux q̄ de ne les cueillir onc durant la pluye, plustost estât bien seches, & essuyées du Soleil, & que les cueillant ne soyent blecez, ny heurtez en sorte quelconque: ains les choisissez l'un apres l'autre avec vostre couteau à couper & emmaché au bout d'une perche, & qui soit bien taillant: ou pour eüter si grand peine qu'on les face choir dans vn drap estendu: ostant de parmy les bonnes les pourries, gastées, & qui sont offensées en quelque sorte q̄ ce soit: & celles poires qui sont belles, massiues, & sans offence, ny blessure les mettez sur la paille en lieu ou le vent, ny l'air ne les puisse nuire, ny les offencer. Et de mesme diligence fault vsfer à conseruer les pommes. Mais pour garder & l'un fruit, & l'autre, à sçauoir, & poires, & pommes iusques en Carefme, & Pasques & si fresches comme si elles ne faisoient que sortir de l'arbre: ie dis que cucilly qu'on aura, & choisy les plus entieres, massiues, & belles, & non trop meures, il fault deffoncer vn muïd, & le mettre tout debout, y posant arréngement ces fruits, mais plustost y mettant vn lit de paille, puis estendre vne autre lit de fruit, & continuant ainsi iusques à tant que le vaisseau soit plein, lequel vous ferez refoncer, & clore si bien, & que le bondon, & tout autre trou soit si bien estoupé, que le vent ny puisse aucunement penetrer.

VINCENT. Je vous prie me discourir encor sur les meilleures de laquelle nous ayons cognoissance de par deça.

Pommes
douce, q̄
nous apel-
lons de S.
Iean.

Pommes
rouges, &
rondes de
peu de du-
rée.

JEAN BAPTISTE. La premiere sorte que nous voyons, & qui sont les auant saison parmy nous, sont les petites pômes douces, & moyennes lesquelles sont en perfectiō au temps mesmes que les poires musquées. Mais celles-cy passées, il n'y a pomme aucune bōne, qui soit digne de qui lon face compte, iusques en l'Autonne, & apres les vendāges, & lors toutes sont meures, & bonnes à recueillir, & sur tout si les brouïllas, & rousées autonales les ont fortifiées, & endurcies. Sont delicates encor les pômes rouges, & rondes, lesquelles pour estre tēdres sont bonnes & crues, & cuites en composte dans vn pot de terre avec du sucre, viande bōne & pour les sains, & pour les malades: mais ce fruit n'est de guere longue durée. Apres sont les pommes qu'on nōme de Paradis d'autant qu'elles se gardēt assez longuemēt & sont treslauoureuses apres Noel: & en y a de deux sortes, & especes, en ce cogneües en leur difference, que l'une est plus longue q̄ l'autre. Il y a encor deux sortes de pômes vn peu rougeastres, mais les aigrettes sont plus estimées que les douces, d'autāt que tout ainsi que les douces ne passent guere plus outre que les festes de Noel en leur bonté, d'autant que de là en auant elles se gastent, flestrissent, & diminuent, c'est lors que les aigrettes viennent en leur perfection, & durent plusieurs mois maintenant leur

gouff, & faueur: & outre ce qu'elles sont plus grosses, fermes, & sauoureu-
 les que les douces, elles sont encor meilleures pour cōfire, & faire cōposte
 en toute saison. Sōt bōnes aussi celles qu'on dit calamans tant pour estre
 agreables pour leur grand delicateſſe à chascun, q̄ pour estre aussi de lon-
 gue durée. Mesme pour ce respect sont prisées les Pommes Pupines, pour
 les causes susdites de leur bōté, & durée. Non moins sont louées les rosta-
 ioles, ains sont plus agreables, pour surpasser en beauté & liqueur toute
 autre sorte de pommes: & par ainsi ne fault s'esbahir si es festes de Carne-
 ual, & Mardy gras, on les vend si cherement à la ieunesse, & lors mesme-
 ment qu'ils mauguent & ballent en public. Apres ce sont les pommes dit-
 tes des Italiens Apote, & Melle Apie, iadis grandement estimées par les
 anciens, & qu'encor de nostre temps on estime surmonter toutes les au-
 tres en delicateſſe. Je pourroy vous en deduire d'autres sortes, qu'on trou-
 ue en ce pais, mais pource que j'ay deschiffre ce qui est de meilleur, il est
 temps & raison desormais, que nous parlions des autres fruitages.

Je pēse que
 cestostai-
 lesfontnos
 pōmes de
 capēdu ou
 de rainette

Pommes-
 Apies.

VINCENT. Auāt que vous passiez outre, ie desire encor que me disiez
 quelles sont les qualitez du coing.

JEAN BAPTISTE. Ceste pomme est dissemblable à toutes les autres
 en forme, escorce, solidité, odeur, & faueur, & pour autāt ce fruit n'a point
 son pareil à faire compostes, Codignac, diuerses gelées, & pastez & diuers
 & forts delicats. Et si le fruit est singulier, l'arbre encor ne luy en doit rien,
 d'autāt que si vous coupez vn rameau d'vn an, ou deux, & venez à le plan-
 ter durant le croissant de la Lune es mois de Feurier, ou Novembre, il
 portera du fruit en peu de temps. Voire si vous y entez dessus des poires,
 pommes, bruignons, ou auant-peſches, abricots, & autres fruits il en sort
 des plus delicats que des autres entez sur les arbres qui sont de mesme
 espece que l'ente, pour auoir vne certaine liqueur peculiere, & speciale, &
 icelle pleine de vne grande douceur.

Cōsidera-
 tion des
 coings &
 le moien
 de les en-
 ter & re-
 planter.

*quid est
 quid*

Et deux ans apres on peut encor oster ces rameaux entez, & les planter
 à la nouvelle Lune de Feurier, lesquels produiront leur fruit fort delicat
 estans à saison.

VINCENT. Estimez-vous que la proprieté de la poire enuers & en lhō-
 me face mesme effait que la pomme?

Qualité
 des poires

JEAN BAPTISTE. Il n'y a pas guere grande difference du naturel de
 l'vn fruit, à la naiueté de l'autre: veu que toutes les sortes presque des poi-
 res sont de tant plus astringentes, comme elles ont de l'aigreur, & aspreté:
 neantmoins sont bonnes à restraindre le vomissement, & fluz de ventre,
 & à estancher la soif, & alteration: Ce qu'aussi font les pommes aigrettes,
 & non du tout meures.

Je suis en
 cecyl'Italiē
 qui apelle
 Cerise cel-
 le qui est
 douce, la
 ou les Frā-
 çois l'apel-
 le Guine,
 & l'aigret-
 te, Cense.

VINCENT. Je souhaite encor que vous poursuiuiez à me dire les autres
 sortes des fruits selon que vous le verrez neccessaire, & à vostre plaisir, loi-
 sir & fantasie.

JEAN BAPTISTE. Je vous parleray donc des Cerises, puis que ce sont
 des premiers fruits qui se voyēt au mois d'Auril, ou au cōmencement de-

May: or quoy qu'elles soyent fort prisées, de tant plus elles sont belles, si est-ce que tousiours ce fruit est mal sain, d'autant qu'il engendre de mauuaises humeurs en l'estomach, & des vers au corps, & sont de peu de nourriture, comme aussi sont les Cœurs qui viennent bien tost apres.

Après viennent celles qui participent du doux & aigre, & sont delicates, & bonnes à confire avec du sucre, tant pour les sains, que pour les malades, qui s'aydent de celle liqueur si soëue que ce fruit produit en sa saison. Or en ces fruits sont à louer plus ceux qui naissent es Cerisayes, & sur les petits arbres, à cause que ceux-cy portēt plus que les grands & haults esleuez, & qu'ils germent en plus grand abondance vers le pied: mais qui enteroit des greffes des bas cerisies sur les grands, il causeroit & plus grande quantité de fruit, & plus grosses les cerises, telles que sont noz agriottes ou pingarreaux, pour auoir plus de grās rameaux que n'ont ceux qui sont comme trainans par terre. Vous diray encor que si les entant on mettoit le bouton, & œil du greffe en bas que les rameaux en sortans se comporteroiēt de la sorte mesme, ce qui seroit fort agreable à voir. Ces Cerisayes sont bien dans les iardins pour le plaisir de l'ombrage, mais dans la court d'un logis, ou ailleurs non, à cause que la volaille, & gelines pourroiet gaster le fruit en le becquetant. En ce mesme temps sont meures les merises, lesquelles iagoit que soyent plus petites que les guines, si sont-elles bones crues, mais meilleures seches, & en saulces, pastez, tartelages. Les Cœurs & Agriottes peuuent estre entées sur ces Guiniers communs, & vault mieux ce faire sur les sauuages, que sur les domestiques. Et quoy que les Cerises trop aigres ne sont gueres plaisantes à les manger crues à cause de leur aigreur, & aspreté, si sont-elles tresbonnes à confire & à les manger sechées ou au four, ou au soleil.

L'Italian les appelle Brogues, & Suline le fruit.

A quoy seruent les Prunes de Damas. Prunes de Aoust ont conuenance avec le Damas, mais n'ont le goust si sauoureux Ces Mirabolans, ie penie que sont celles que nous apellons prunes de Datte.

VINCENT. A present que vous m'avez satisfait touchāt ces fruits, qui sont presque d'une mesme sorte, j'attēds que vous me parliez des Prunes, & diuersité d'icelles qui sont entre nous.

JEAN BAPTISTE. Les premieres sont celles qu'on dit de Damas, lesquelles quoy que soient les plus petites d'entre toutes, sont neantmoins belles, sauoureuses, & saines à les manger crues, mais plustost cuites, ou seches, & mesmement en la saulce des volailles, poules, & autres oyseaux. Et sans cela ce fruit est bō à faire bon vêtre, le faisant vn peu bouillir avec vn peu d'eau & le māger ainsi mol, & biē sucré: il est vray que le gros Damas & qui est doux, & bien meur vault mieux pour cest vsage que tout autre: mais quoy qu'il en soit, & crues, & cuites, seches, ou vertes, estās trempées dans de l'eau tiede, elles estāchent la soif. Apres suyēt les Prunes d'Aoust lesquelles avec ce qu'elles sont belles, vn peu lōgues, & grosses, sont encor fort saines crues, cuites, & sechées. Les grosses prunes encor, & lesquelles sont rōdes, si on les laisse bien meurer peuuent porter le tiltre de bōté, mais dauantage qui les feroit cuire soubs les cendres chaudes (enuelopées neātmoins avec quelque fucille) & puis les escorcer, & peler, & les tresbiē charger de sucre ains q'les manger: ou vaudra mieux les peler toutes crues,

& les faire cuire dans vn pot de terre avec du sucre. Mais pour manger des Prunes sainement, & les meilleures, fault choisir celles trois sortes, que nous apelons Mirabolans, violets, blancs, & jaunes, qui sont parfaites, encore que ne soyent cuites. Et sont treslouables, & de grande recommandation les Prunes qu'on nomme Cathelanes bien meures, qu'on peult manger cruës, & les plus prisées d'entre toutes sont les blanches, vertes, violettes, ou qui ont la couleur du cramoiſy.

Prunes Cathelanes.

VINCENT. Veritablement ie ne cognoy fruit qui puisse ſeſgaller à ceſtui-cy en douceur, ny qui aye la liqueur ſi plaisante, & ſauoureuse, & ſi delicate, voire ne qui conforte de tant l'eſtomach de l'homme, alors qu'il eſt faiſy de quelque grande chaleur, ſoiſ, & extreme alteration. Que dira lon de l'allegement, & refrigerere que ſent vn pauvre homme aſſailly de la fiere, voyant que le medecin luy permet de mâger vne Cathelane, ou Prune de datte bien meure ſe la mettant en bouche bien pelée, & la ſauourant ainſi freſche, & pleine de bonne liqueur comme elle eſt? veu que par le moyen de ce rafraiſchiſſement l'ardeur de la fiere ſ'amortit, & le patient recouure quelque peu l'apétit qu'il auoit deſia perdu.

JEAN BAPTISTE. Vous aurez auſſi bonne occaſion de parler des prunes d'Aouſt blanches, des noires de Septembre, des Maximinians, des prunes de Perdigon, de Ieruſalem, & autres diuerſes ſortes; mais pource qu'il reſte grand nombre, & iceluy diuers de fruits à diſcourir, laiſſant le propos des prunes, nous parlerons des Armoniaques (qu'on a eſtimé vne eſpece d'abricot) lesquelles ont l'odeur fort ſoëſue, & agreable, la couleur plaisante à voir, à cauſe qu'elle ſe raporte à l'or, & au gouſt tresdelicates, ſi elles ſon entées. Mais pour le plus commun ne ſont ſi ſaines que les Prunes, & ne ſe gardent guere longuement leurs arbres, & ſur tout ſi on les ente ſur des Peſchiers: là où elles durent & ſe maintient leur arbre plus long temps ſi on l'ente ſur le prunier, & plus ſi ſur l'Amandier, ou ſur vn Coignaffier.

Armoniaques, Alberges, & Abricots aprochent fort en gouſt les vns des autres, & n'y a preſque que la diuerſité du nom Abricots, & ou ils doiuent eſtre entez.

VINCENT. L'ay touſiours fort aymé ce gétel fruit pour auoir deux ſingularitez en produiſant deux choſes bonnes, à ſçauoir l'Armoniaque qui eſt ſon fruit, & le noyau qui eſt dedans l'oz d'icelle.

Des Alberges, & quand fait bon planter leurs noyaux.

JEAN BAPTISTE. Vo^z auez encor les abricots, lesquelſ quât au fruit ſont preſque ſemblables aux Armoniaques, & en partie ſe rapportent aux Peſches, ſauf pour le fueillage, & lesquelles on peult aſſez bien enter ſur le Prunier, & mieux encor ſur les Armoniaques. Mais d'aurât qu'à grãd diſculté l'ente prend faire en fente & ſelon l'vſage cõmun, il vault mieux de prendre les greſſes qui ne ſoyent guere tẽdres, ny ieunes, ou pour plus gagner les enter à tuyau, à cauſe qu'ils prẽdront plus facilement. Les Alberges ſont encor fort recõmandées, lesquelles on peult à la façon ſuſdite enter ſur des peſchiers, & Pruniers: toutesſois le chemin plus aſſeuré c'eſt de planter les oz, & noyaux pluſtoſt l'Autonne, qu'attendre iuſques au Printemps. Vous ſçauiez puis apres de combien de ſortes de peſches nous auõs en noz cartiers, & cõbien facilement l'arbre croiſt, & naiſt en noz terres,

De ces fruits voy Matheole ſur Dioſcor. liu. 1. chap. 131.

mais il sy maintient fort foiblement, entant que le froid les fait bien tost enuieillir en ce pais, & que les neiges, gelées, & brouillars qui suruiennent apres qu'ils ont fleury, les aneantissent, & gastent.

VINCENT. Ne sçavez vous pas quel que remede pour les cōseruer plus longuement, & des moyens pour empescher qu'ils ne craignissent point, ainli qu'ils font, ces maledictions, incōmoditez, & assaults de la froidure?

Cōsidera-
tiō du pes-
chier, & cō-
me il le
fault gou-
urner.

JEAN BAPTISTE. Pour cōseruer ces arbres, il fault les enter sur des Coigniers, ou plustost les marier avec quelque Amendier. Mais lors qu'ils sont naturels les fault tailler non seulement vn peu plus hault (supposé que tant plus se tiennent basses, de tant elles en sont durables) mais ceux qui trauersent les fault couper au milieu: mais entant sur la verge, & tronc la fault couper rez à rez de terre, lors que l'été est grosse comme le doigt, afin que plustost elle preenne racine que le tronc deuienne en hauteur, laissant croistre seulement vn reietton duquel procedēt les autres. Mais pour garentir tout peschier, lors qu'il est en danger de faillir, & se secher, fault l'essarter, & en oster tous les rameaux, tout ainsi qu'on en fait aux Saules quand on les éreste & coupe: car en ceste sorte ils deuiennent gail- lards, & aussi bien ramez qu'au parauant. Dauantage en fendant l'escorce entiere de la tige, & tronc (comme i'ay dit par cy deuant) laquelle souuent pour estraindre par trop l'arbre, est cause qu'il se meurt, & desseche. Suis encore d'adujs qu'on replante tout peschier tandis qu'il n'est encor guere gros, & le mettre dans la fosse en long, tout ainsi qu'on en vse à l'endroit de la vigne, laissant sortir, & s'auancer sur terre vn seul rameau lequel ser- ue de tronc, & de tige: & ainsi il sera de longue durée à cause du bon nom- bre des racines qu'il aura luy seruant de fondement & nourriture: mais fault couper la plus longue branche qui soit droite sur toutes les autres: Ce qu'encore on deuroit obseruer à l'endroit de tous les arbres fruitiers, lors qu'on les replante, à cause que c'est celle qui les empesche de porter du fruit en abondance.

Moyens de
cōseruer
les pes-
chiers.

VINCENT. Que fault il faire pour causer que les pesches deuiennent, & plus grosses, & meilleures que de coustume?

Pour ren-
dre les pes-
ches meil-
leures &
plus bel-
les.

JEAN BAPTISTE. laçoit que le fumer, amander, & bescher autour du pied de tout arbre soit chose fort prouffitable, encore l'est il plus à l'endroit du peschier, qui s'en sent secouru grandement. Celuy donc qui veult des pesches bonnes, grosses, & remplies de chair, fault que hoüe, & remuē la terre du pied de l'arbre pour le moins quelques trois fois l'an: & luy donne du fien, & terroir gras, & fort menü vn peu auant que l'Hyuer viēne, & sur tout du fumier des porcheries, qui les fait deuenir plus gros que toute autre sorte d'amendement. Or n'y a il espee aucune de ce fruit de peschier soit malle, ou femelle, qui ne soit nuisible à l'estomach, pour se corrompre fort facilement, & par ainsi les fault manger deuant le repas: qui mange les fleurs de peschier à ieun cela aide à rendre benefice de ven- tre, empesche le vomissement, conforte le cœur, & occist les vers qui s'en- gendrent dans le corps.

Qualitez
& proprie-
tez de la
pesche.

VINC. Vous plaife d'oc de discourir encor sur la qualité des bônes figures
 JEAN BAPTISTE. Il n'est aucun qui ne sçache que les figures sont des
 meilleurs & plus precieux fruits que nous ayôs: & lesquelles selon la ter-
 re, & plant ou elles sont mises, se monstrent ou plus, ou moins douces, &
 sauoureuſes. Et cecy procede pour raison de l'air froid, ou chault, ou tem-
 peré: ou pour l'esgard des terroirs secs, ou humides, gras, ou maigres, af-
 pres, ou mols, forts, ou legers, & faciles, pierreux, ou sans roch, & carriere,
 ou assis en quelque ancienne mafure. Et d'autant que la diuersité en est
 fort grande, en y ayant de grosses, & menues, rondes, & aigues, blanches,
 noires, vertes, & grisâstres, chascun y prend plaisir, ainsi qu'il a le goust, &
 sagrée en la couleur. Et quoy que ce soit le dernier fruit que nous man-
 gions, si ne faillét onc guere ces arbres à porter, à cause qu'ils ne sont point
 endommagez par les neges, & gelées, broüillars, & grandes froidures ainsi
 qu'il en aduiet à plusieurs autres.

VINCENT. J'ay tousiours ouy dire, voire pratiqué que les figures, pes-
 ches, & raisins sont la courône, & ornement sur tout autre arbre qui por-
 tent fruit.

JEAN BAPTISTE. Certainement vne pesche bonne en perfection a
 de tout tēps esté estimée de chacun, mais, & le raisin, & la figue ont encor
 eu plus de l'ouange: & pris que cest autre. Entant que cômce ces deux sont
 singuliers eu esgard à leur plante, moëlle, fueillagee, rameaux, & fruit, en-
 core sont-ils accomplis, & fort singuliers en goust, & prouffitable bonté.
 Le figuier n'est-il pas admirable qu'il porte son fruit par deux fois en vne
 année? Aussi voit on que non seulemēt les fleurs en sont bonnes à mâger,
 ains sont semblables aux secôds fruits soit en escorce, couleur, grain, & for-
 me quoy que le fruit soit plus gros: & par ainsi chascun en deuroit tenir
 grand compte, & mesmement voyant que son fruit est de grand substâce,
 & nourriture, & qu'il amollist le ventre, sans qu'encor la figue estant se-
 che est bonne aux durtez, & à l'enrouëment, & escorcheures du gosier es-
 tant gargarisée: & pour la toux, catterres, & difficultez d'haleine apliquée
 en emplastre.

VINCENT. A ce que dites que prouffitent les fleurs des figures, & quel-
 les sont bonnes à manger, ie respôs que les medecins les ont en si mauuai-
 se opinion pour la santé (pour estre cela cômce la poison, & malice de tout
 l'arbre) qu'ils ne souffrir oyent pour chose du môde qu'un malade en vſast,
 quoy qu'ils accordent assez souuent l'vſage des figures aux paciês, lesquel-
 les sortent des rameaux les plus tédres, & les fleurs seulement des figuiers
 qui n'ont encor qu'un an. Et que ces fleurs soyent nuisibles, l'experience
 nous le fait voir, entant que les pourceaux les fuyent au possible, quoy
 qu'ils mangent les figures assez gloutement.

JEAN BAPTISTE. Adioustant foy à vostre dire, aussi veuſ-je que ces
 arbres soyent plantez en lieu sec, pres les murailles, ou mafures, es terres
 pierreuses, & calcineuses, voire dans les mesmes murailles estans fen dues,
 ou à demy ruinées, à cause que le fruit en est meilleur, & se garde mieuſ es

Diuersité
 de figures
 desquelles
 les petites
 grisâstres
 sont les pl^r
 sauoureu-
 ses.

Quels
 fruits sont
 les plus sin-
 guliers.

Proprieté
 de la figue.

Ou fault
 planter les
 figuiers
 pour les
 rédre plus
 sains.

lieux, & assiettes chaudes, que souffrans quelque froidure. Mais pour les asséurer de la gelée, il fault que dès auât la saint Martin on les couure tres-bien de paille, ou des restes du lin, liant ces choses à la tige, & au rameaux si bien qu'on ne voye rien de la plante. On plante encor les reicttons de deux ans beaux, & ronds, que lon met sous terre, tout ainsi qu'on fait aux plans, & verges qui ont leur racine. Mais pour les faire mieux prendre pied, vous osterez l'escorce par le bas enuiron vn demy pied au fons de la tige, l'y laissant neantmoins attachée, afin que telle escorce se conuertisse en racines.

VINCENT. Puis que j'ay entendu ce que ie vouloy sçauoir touchant le figuier, & son traitement, ie desire encor d'entendre comme il fault manier les grenadiers.

Desgrenades, & de leurs diuersitez.

JEAN BAPTISTE. Combié qu'il y ait de diuerses sortes de grenades, les vnes estans douces, les autres aigres, & le troisieme genre participant de tous les deux: si est-ce qu'en general tout arbre tel demâde l'air chault, ou qui soit à tout le moins temperé, d'autant qu'il est presque impossible qu'on les esclue en pais froid, & moins y peuuent-ils estre conseruez, ou y porter fruit quelconque. On les plante és mois de Feurier, & de Mars durant la nouvelle Lune & ce auât qu'ils poussent, ou iettét hors germe, ny feuille quelconque: & prennent facilement, & avec racine, & sans icelle, pourueu que les rameaux soyent bien polis, & lissez, & encore ieunes.

VINCENT. Sçauézvous pas quelque secret pour empescher que le fruit de cest arbre ne souure, & esclate point?

Moyen de garder que les grenades ne esclatent estans meures.

JEAN BAPTISTE. Comme ainsi soit que les anciés y proposent plusieurs remedes, si est-ce que n'en ayant experimenté pas vn seul: ie suis accoustumé de ne planter, ou enter que ceux-là seulement, qui ne creuét ou esclatent point estans leur fruit en maturité, & choisis tousiours des plus beaux, & meilleurs qui se puissent trouuer. Et pour faire engrossir le fruit, non seulement y sert le sien des pourceaux, ains de tant plus on en met au pied du grenadier, de tant aussi les plus aigres grenades deuiennét douces, & plaisantes, au goust. Bien est vray que les aigrètes sont plus prouffitables à l'estomach, ostent la soif, & alteration, arrestent le vomissement, & restraignent le flux de ventre.

Iust de grenades bon en sauces. Matheole sur le 1. de Dioscoride cha. 127 Par quelle maniere on conserue longuement les grenades.

VINCENT. J'ay tousiours fort aymé les bones grenades, mais ie ne peux onc les conseruer iusques à la fin du mois d'Aouit, qui est la saison que les malades en ont le plus d'affaire, & que dauantage ils les souhaitent: Ioint que leur suc, & iust est plus parfait, & plaisant sur la viande rostie, ou és sauces du poisson, & autres choses, & beaucoup plus delicat que celuy des oranges, ou limons.

JEAN BAPTISTE. L'excellent medecin & simpliciste Matheole, tiét que ce fruit se cōserue fort longuement si lors qu'il est meur, & estât encor sur l'arbre on luy tord vn peu le petit rameau, & queüe à laquelle la grenade tient: & autres disent que mettât ce fruit dans de la craye trempée avec l'eau, puis l'exposant au Soleil pour l'y faire secher, il gardera aussi

bien tout le long de l'an. Se conferuent encor si on les cueille durât la Lune vieille, & moyennement meures, & bien seches, & sans estre mouillées par dessus, les ayant tenues trois ou quatre iours au Soleil, & sur vn aiaz aiât la fleur dessous le fruit, les tournât d'vn costé, & d'autre pour le moins vne fois le iour, afin que le Soleil les touche de toutes pars, sans que pourtant il attingne aucunement la fleur, d'autant que cela causeroit que le fruit n'esclatast, & se fendist, & apres les mettre en vos greniers, & sur les plâchers: d'autres les font demourer quinze, ou vingts iours à la fumée iusques à tant que l'escorce soit bien seche, puis les enfermēt cōme dit est.

Quant à moy, ie les fais secher (les ayant cueillies en la maniere sus-dite) les tenant vn iour, ou deux au Soleil la fleur par dessous, puis les mets dans vn pot de terre bien essuyé, & seché, & le couuercle du pot estant clos de poix, ou tresbien bouché avec de la cire: ie rasche q' l'air n'y entre point, iusques à tant que ie vueille les oster pour mon seruire.

VINCENT. Ayant eu de vous des aduertissemens plus secrets que ie ne pensois, ie vous prie me diré les qualitez des meuriers tant noirs que blancs.

JEAN BAPTISTE. Iagoit que l'vn, & l'autre des meuriers tant blancs que noirs soient semblables à produire leurs fueilles plus tard que pas vn des autres arbres, si est-ce qu'ils ont de la diuersité ensemble soit en fleur, fueille, & autres qualitez & considerations: entant que le noir est nō seulement meilleur en son fruit que le blâc, ains encor est plus gros de tronc, son fruit plus beau, plus fauoureux, & qui abōde plus en liqueur, outre ce que la fueille est plus grande, & dure, & l'arbre qui estant planté, prend avec plus de difficulté, & demeure plus long temps à croistre, & à deuenir grand. Et pour-ce ne faut s'esbahir si le nôbre en est si petit pour n'estre apte cest arbre à estre planté par plantes, & sions, & à estre pouruigné sous terre avec sa mere souche, ainsi qu'on en vse aux blancs, lesquels croissent par le país, soit pour estre ainsi renouvellez par le plant des iettons, ou à cause des milliers qu'on en seme de plus en mieux suyuant l'inuétion que on a trouuée de nostre tems.

VINCENT. Comment est-ce donc qu'on peult semer les meuriers en si grande quantité que vous dites?

JEAN BAPTISTE. Ouy certainement, on les seme avec grand facilité & ils naissent tresbien si la terre est bōne, & bien cultiuée. Bien est vray qu'il y a peu de meures qui ayent semēce, & laquelle est cogneüe lors que le fruit est meur (ce qui aduient au commencement de Iuing) si qu'ayant plusieurs grains en sa maturité, c'est sans doubte que le reste ne sera aussi sans en auoir: & ceux-cy fault plâter tous verds, & entiers que sont en terroir bien gras, net, & poly, & poudreux dressant l'alignemēt en bōne mesure pour esloigner la samēce ainsi qu'il fault pour le moins quatre doigts l'vne de l'autre, afin qu'on puisse bescher entre les deux lignes, & les nettoyer tout à l'aise. Et pour mettre ce terroir en perfectiō n'y a meilleur que le cribler de la hauteur de demy pied avec vn crible de fil de fer ou d'ar-

Confiderations des Meuriers tant blâcs que noirs.

Comme faut semer les meures pour auoir abondāce de tels arbres.

chalt non guere menu, & cler: & afin que tost ceste semence naisse, est besoyn de la couvrir avec des estoupes, afin que le Soleil n'y penetre, & les seche plus qu'il ne faut, & les arrouser vn peu par dessus, afin que le terroit ne s'engrossisse, & caille en mottes, & durtez, faisant cecy tous les soirs selon la necessité des semées. Mais ne fault s'oublier de les arracher au printemps pour les planter à la ligne en autre lieu gras, & fertile semblablement, & bien cultiué esloignant les pieds des arbres les vns des autres en quatre fois l'année. On peult bien les laisser au lieu où ils aurōt esté semez, pour uenir q̄ fils sont plus espais qu'il ne faut, on en oste les superflus seulement, lesquels replâterez autre part, cōme dit est, les entourant de petis bastons & perches, tant pour afin qu'ils n'aillent par terre, & se perdent, que pour garder que les bestes ne les endommagent. Mais si vous voulez en semer au printemps, ie suis d'opinion que soudain qu'aurez cueilly le fruit vous en iettez ce que voulez garder, dās vn seau, ou autre vase plein d'eau, les froissant, & cassant de telle sorte, & bien à tout les mains que la bonne semence, & grains aillent au fonds, & que ce qui ne vault rien, & les peaux brisées de la meure restent sur l'eau: puis espuisant l'eau tout bellement: iusques à la semence qui sera au fons, osterez les grains, & les ferez secher sur des aiz à l'ombre les gardant iusques au mois de Mars: & lors les semer au croissant de la Lune, ou attendre celle d'Auril, & du soir, car il suffit que lors on les seme, veu qu'aussi bien ne germent ou produisent-elles rien: iusques à tant que le soleil, & chaleur les ont touchées, & cōtraintes de pouffer: obseruant par mesme moyen de les couvrir avec des estoupes, & les arrouser selon la necessité, & d'y remuer souuent la terre, avec le sarcler ou petite hoüe. Aussi en semant ces grains en ces deux saisons, quād bien celles plantées qu'on auroit accoustrées, & pouruignées au commencement de Iuing, ny la semence mise sur terre failliroit alors, peut estre que celle du printemps ne vous feroit point faulte: outre que & l'vne, & l'autre maniere suffissent à rendre la semence qu'on y employe.

VINCENT. Lesquelles fueilles sont les meilleures pour faire la soye, ou du murier blanc, ou du noir?

Quelles
fueilles
sont bon-
nes à faire
la soye.

JEAN BAPTISTE. Iacoit que celle du noir face la soye meilleure, si est-ce qu'estant trop dure, elle n'est bonne pour les vers qui la filent: mais en l'Abbaie du Polesin les fueilles des meuriers y sont parfaites pour cest effait, lesquelles outre qu'elles abondent plus, & sont meilleure soye, le fruit y est encor vn peu rougeastre, quoy que non plus grad que les meuriers blanches.

VINCENT. Ne seroit-il pas bon d'enter ces blancs de ceste sorte puis qu'ils prendroient, & foisonneroient aussi aisément que les noirs?

Moiéd'en-
ter les
meuriers.

JEAN BAPTISTE. Je louerois ceste entreprise, pourueu qu'on prist les greffes & iettons des meuriers blancs d'assez bonne grosseur, & que l'année ensuiuant sur la fin de Iuing on les entast à tuyau: car par ce moien en peu d'années on causeroit vne grande abondance de bons, & par-
faits.

faits meuriers, & principalement si les entes estoient prises des arbres qui portent le fruit plein de grains, & bonne semence: d'autant qu'en recueillant tous les ans, & multipliant ce peuplement d'arbres, en peu de temps le país en foisonneroit à suffisance.

VINCENT. Puis que ces Meuriers se peuuent ainsi enter, ne pensez-vous pas que les gros noirs ne le puissent pas estre aussi bien, & mesmement sur les blancs, quoy que ce soit difficilement qu'on en recouure en grande abondance.

JEAN BAPTISTE. D'autant que les Meuriers qui portent les grosses meures noires naissent, & croissent avec grand peine, & difficulté, ie suis d'aduis qu'on les ente à tuyau, sur les blancs au téps susdit, mais que les entes ne soient plus grosses que d'un bon doigt. Et bien choisy qu'aurez les grosses, vous replâterez le Printemps suyuant toute la tige, & les entes de l'og, ainsi qu'on en vse aux vignes: à cause qu'ainsi elle se nourrist sur terre, & croist puis apres, & deuient en vn beau arbre avec le téps: & qui s'y gouuernoit autrement, feroit que la tige du blanc meurier seroit suffoquée par la grosseur & faix de l'ente du noir, à cause de sa gaillardité & grand humeur. Qu'on plâte neantmoins ces arbres loing des maisons, afin que l'infinité multitude des mouches qui s'y assemblent, le fruit estant meur, ne faschent les habitans: mais en tel lieu que les poules le puissent manger, lors qu'il tombe, à cause que ceste viande les engresse fort & soustient.

VINCENT. J'attends que vous me discouriez quelque cas du naturel, & qualité de la noix, & noyer.

JEAN BAPTISTE. Cest arbre porte le nom de noix du verbe Latin Nocere, qui signifie nuire, d'autant qu'on voit par experience que si vn homme s'endort dessous, il s'en releuera avec vne grande pesanteur de teste, & si estourdy que presque il ne se peut remuer: voire est si maligne son ombre que rien de beau n'y peult prouffiter dessous, & qu'aussi ce sont les racines, estans de merueilleuse estendue, qui empeschent tout le terroir où cest arbre est assis & planté. Et par ainsi sont à blasmer ceux qui tiennēt ces arbres dans leurs champs, & sur tout en ceux qui sont les plus gras, & fertils: comme ainsi soit qu'ils deuroient les planter seulement vers le Septentrion sur le bord des chemins, ou ailleurs, où il n'y a point d'autres fruits qui puissent recevoir d'omage de cest arbre: & plâter de celles noix, & noyers qui portent abondance de fruit, qui sont subtiles de coque, blâches, pleines, & grosses. Ce fruit est bon aux estomachs debiles, & peult seruir, estant pilé & brayé en diuerses saulces, & viandes: voire estans confites avec du miel, ou sucre, estans à my faites, à tout leur tan & coquille, elles sont fort delicates à manger. Dauantage seruent grandement à faire de l'huile qui sert à paindre, à s'en esclairer, & aussi à le manger, selon qu'on en vse en plusieurs país & contrées. Quant au bois, il est bon, & gentil à estre mis en œuvre, & à faire de beaux ouurages à cause qu'il est lissé, & poly de son propre naturel. On voit encor ordinairement que tant plus cest arbre est batu tous les ans, de tant l'année ensuyuant il porte du fruit

Meures
bon fruit
pour nour-
rir les pou-
les.

Noix préd'
le nom de
nuisance.
Traité des
noix, &
leur con-
sideration.

Quelles
noix il faut
planter.

Aquoy ser-
uent les noix
& le noyer.

en plus grand abondance, & que les rameaux sont pressez & rompez. Et par ainsi ne faut trouuer estrange si plusieurs bons mesnagers sont diligens à chasser & essarter les rameaux de tel arbre, ains encor font de grandes & diuerfes incisions avec le fer au tronc, & tige d'iceluy.

VINCENT. Puis que ie sçay ce qui est de bon & de mauuais en cest arbre, ie souhaite encor le mesme de l'amandier, le voiant tant chery de chacun, à cause de son fruit.

Traité des
Amâdiers
& où il les
fault plan-
ter.

JEAN BAPTISTE. Cest arbre n'est point foisonné en fruit fil n'est planté sur les costaux, & regardant vers le Midy, ou le Leuant: ou és lieux prochains des monts, mais qui ont visée aux lieux susdits: & ou le terroir est pierreux, ou marneux. Et certes si cest arbre portoit en toute terre, ainsi que font le reste des fruitiers, & qu'il ne se hastast pas tant de fleurir (à cause que le plus souuent ces fleurs sont endommagées du froid) c'est sans faillir qu'il seroit si abondant que les amandes ne vouldroyent le quint de ce qu'on les vend coustumierement. Vous sçaez quelle est la perfection de ce fruit, lequel on mäge non seulement crud tout le long de l'année, ains encor cuit on en fait des laits d'amandes, des potages, courtes, Marzapàs, & autres semblables delicatesses. Et pource ie vo^s cōseille d'en planter quantité, & des meilleures, ayant vostre heritage fort à propos, ioint qu'il n'y a grand frais à l'entretenir, ny garder le fruit, & lequel est de grand prouffit à son maistre, & de moins de dommage que tout autre, veu que souz iceluy le bled y croist fort beau, & gaillard, ayant l'amandier peu de fueille, & icelle fort menuë: Neantmoins ne faillez de le bescher, & fumer tous les ans, en ostans les reiettons inutiles, & les secourans contre les vers.

L'Aman-
dier est de
peude frais
& de grād
prouffit, &
reuenu.

Traité des
noisettes &
Auellaines

VINCENT. Que vous semble-il des Auellaines & noisettes, trouuez-vo^s prouffitables ny bon que nous les plantions en quantité en nos vergiers?

JEAN BAPTISTE. Non seulement me plaist-ie en ces arbres, puis qu'il est ainsi qu'ils produisent du fruit, & sain & agreable, & desquels chascun tasche de s'accommoder, ains trouue bon encor d'en auoir grande quantité és lieux conuenables, cōme és courtils, & basse-courts, & pres des granges où habite la poulaille, afin qu'elle sy puisse retirer à l'ombre, & sy sauuer encor pour cuire les huaux, & Milàs qui font la guerre aux pouffins. Seruent encor les Auellainiers, & Coudriers bien souuent de haye aux iardins, tant pour le prouffit qu'ils font, que pour la beauté les faisant bon voir, lors qu'ils sont bien ageancez, & ordonnez par le iardinier.

Cōme faut
manier les
noisettes,
& Cou-
driers.

En quel
lieu seplai-
sent les
Coudroies

VINCENT. Mais comment entendez-vous qu'on les doie ageancer?

JEAN BAPTISTE. Ceux qui veulent s'aider cōmodément de cest arbre, pour en tirer du fruit, faut q['] tous les ans au renouueau les facēt bescher pres le pied, & à l'entour, & leur oster les reiettons sans y laisser que trois, ou quatre verges pour plant & tonffe, & icelles bien nettes en haulteur, n'y laisât ny bräche, ny rameau à trois, ou quatre brasses du sommet. Et outre que cest arbre souhaite d'estre pres des eaux, ou és lieux qu'on arrouse, à cause que cela luy aide, tant pour la production abondante de son

fruit, que pour sa durée: encor le benefice des eaux y sert en ce que les plâtes & racines germent, & poussent de telle sorte, qu'on en peult replanter tant que lon veult sans en semer en sorte quelconque. Au reste pour esgard de fruit prouffitable, il n'en y a point qui soit esgal à la Chastaigne, soit qu'on aye garde à sa forme, ou naturel, ou qu'on respecte la nourriture qu'elle donne à l'homme: ainsi qu'on peult voir en noz montaignes, esquelles vne infinité de peuple ne vit d'autre chose que de ce fruit, le mangeant, ores rosty, ores bouilly, tantost sec, vne autre fois en pain, & qui en bouillie avec le lait, & qui en farine cuite en autre sorte. Et veritablement la nature n'a pas seulement singularisé cest arbre, luy produisant le fruit bon, quoy qu'il soit planté vers la Bise, ou Tramontane: ains encor pour le bien des mortels ce mesme fruit est fortifié d'un fort harnois, & armeure si puissante qu'elle est faite à l'esprenue, & de la dent des bestes, & du bec des oyseaux, tandis que le fruit est enclos sous vn pelon & espineuse couuerture. Et outre cecy, elle ne se contentant point de conseruer la chastaigne sous la garde de ceste forteresse & rempart pour quelque temps elle luy a encor donné vne belle escorce assez dure par dessus (le pelon en estant hors) & vne autre plus molle, & subtile tant de plaisir elle prend en la variété de son art, & industrie. Et quoy que cest arbre produise naturellement des chastaignes lesquelles sont tousiours bonnes & prouffitables, si est-ce que les entant avec de bons Marrons, à Escuffon, petite couronne, ou à tuyau, ils foisonnent encor de plus gros, & beau fruit, & lequel est & plus delicat, & fauoureux que les chastaignes communes.

VINCENT. Comment fault il mesnager, pour auoir quantité de ces arbres?

JEAN BAPTISTE. Pour en estre foisonné, comme à souhait, il vault mieux les semer que planter, & les mettre en terroir, regardant plustost le Septentrion, & estant humide, que sec, & ayant regard au Midy: d'autant que cest arbre ayme mieux l'ombre que le soleil, les vallons, que les montaignes, la terre molle, que celle qui est dure & massue. Or fault il les semer au mois de Mars en vn terroir bien loüé, & remué, net, & amédé, plantant deux trois & iusques à quatre chastaignes la pointe ensuz, mais séparées d'ensemble, & par tout le champ esloignées l'vne de l'autre es monceaux à tout le moins d'vne brasse, y mettant vn baston, ou roseau es lieux où les chastaignes sont plantées, afin qu'on puisse cognoistre ou il faudra hoüer, & oster l'herbe: & passez trois ou quatre ans les fault replanter par tout lieu qui soit propre, à cause q' cest arbre croist de mieux en mieux en chascune saison. Vous scauez de quelle consequence sont ces arbres pour faire les vaisseaux, & merrain à mettre vin, & autres boissons, & breuvages, & non moins prouffitables à dresser ponts, Canaux, Colonnes, & autres choses infinies, soit pour les bastimens, engins, eschales des vignes, clostures de parcs, jardins & autres lieux commodes aux champs: tellement que ie ne voy rien de nuisible en cest arbre, sauf que le brullant il fait la cendre

Toutes ces manieres s'y sent en Limosin & my les payfans. Louange du chastaignier.

Bon d'entier les chastaigniers.

Moyé d'auoir des chastaignes abondamment. Ou fault planter ou semer les chastaignes. Quand il fait bon semer les chastaignes.

Cèdres de
chastai-
gner mau-
uaises en
lessiue.
Moyen de
garder les
chastai-
gnes.

si mauuaise, que faisant la lessiue d'icelle, iamais les draps, & linges qui en sont touchez ne sont sans en porter la rache, & souilleure.

VINCENT. Auez vous point quelque secret pour conseruer les chastaignes & marrons verds & entiers tout le long de l'année.

IEAN BAPTISTE. Qui veult garder ce fruit, fault le cucillir moyennement meur durant le decours de la Lune, & les auoir bien secs, les mettant en lieu frest dans du sable, ou en quelque vase, mais que ce soit tousiours à la frescheur, & si bien clos, & estoupé qu'il n'y puisse entrer vn brin d'air, car autrement en peu de temps tout seroit gaste, & rompu.

VINCENT. Nous auons assez ce me semble arraisonné & discouru, pource suis-je content que faciôs icy pause, mais que vous m'ayez vn peu parlé des oliues, & de ce qui leur attouche.

Traité des
oliuiers.

IEAN BAPTISTE. Vous sçauiez combien est singuliere la liqueur que produit ce diuin arbre: lequel est si necessaire à la vie des homes, que pour la vie & vsage, pour les medicamens, conseruation de plusieurs choses à nous prouffitables, & pour nous esclaireir durant les tenebres de la nuit, il n'y a rien plus propre que ce qui sort de cest arbre tât excellēt. Lequel desire long temps auant que porter fruit, & aussi il est de grand' durée, neantmoins n'est fertile en oliues, sil n'est planté en lieu hault, sur les croses des monts, & collinés, ou à leur pied & racine exposé au chault, tousiours regardant ou l'Orient ou le Midy.

VINCENT. N'estimez vous point qu'il vault mieux planter les iettons de l'oliuier, que les germes du pied, ou qu'en semer les oz, & noyaux?

Côme, ny
en quelle
faiso fault
planter les
oliuiers.

IEAN BAPTISTE. C'est sans doute, pourueu que cesdits iettons, & syons ne soyent pas plus petits ny menuz que le manche d'vne hoüe, & soyent bien ronds, lissez, & polis d'escorce, sans rameau, & encor coupé durant la Lune nouuelle, leuât l'escorce grosse enuiron vne brassé, & laisser la verte qui est plus subtile: puis les planter au mois de Nouembre, & en lieu bien chault, & si en Feurier, que le lieu soit temperé, & tout autant en ferez, les plantant en Mars. Neantmoins fault que les trous à les mettre soyent fais deux mois auparauant, & qu'ils soyent bien grands, & enrourez d'espines, ou de fumier biē pourry meslé avec le terroir mesme, & presserez bien le tout ensemble à tout voz pieds à l'entour du ietton planté, ainsi qu'on luy iettera la terre és enuiron, ou si voulez la fouler avec vne massue de bois, ainsi que j'ay dit par cy deuant. Et ne ferez faulte de bescher, & autour de ces nouueaux plantez, & de tous les autres, à tout le moins vne fois l'an, à sçauoir au Printéps, & mesme les engresser & amender avec du fumier fort menu, meslé avec la terre, qui est entour ces plantes, les taillant si c'est en lieu chault, és mois de Feurier, & de Mars, & si c'est en pais froid en Auril, ou May, ayant tousiours des serperons qui ayēt le trenchant bon, & bien acéré, coupant encor ce qui surcroist au pied du tronc soit il grand ou petit, durant que la Lune est en decours, & que le temps est sec, & serain, en ostant avec diligence les rameaux seulement di-

En quels
mois fault
tailler les
oliuiers.

uers, & superfluz, les secs & rompuz, & les germes surnaisans, si ce n'est que la plante fut si vieille, foible, & cassée, qu'elle eust besoing d'estre renouuellée: car il faudroit alors y en laisser vn, ou deux des plus beaux, & ce pendant ne faudroit omettre de tailler tout ce qui seroit de gaste, pourry, sec, ou vermoulu en la tige de l'arbre ou es gros rameaux, & cecy en la saison nouvelle avec des fers aptes à ce faire iusques à tant que vous ayez descouvert ce qui est de bon au bois d'autant que l'ayant ainsi coupé, celle maladie ne passera point plus outre, & en peu de temps la playe sera consolidée, & recouuerte avec nouvelle escorce par le dehors, mais au dedans non, lors que la tige est fendue. Neantmoins ayant ainsi nettoyé ces lieux offencez, les fault oindre avec du marc de l'huile presé, afin que le bois n'en souffre, comme il feroit, qui n'y vseroit de ce remede.

VINCENT. Quelle sorte de ces arbres fault-il planter, pour en tirer plus grand prouffit?

JEAN BAPTISTE. On ne scauroit faillir de plâter, ou enter tousiours des pl^g grosses, & fortes, & lesquelles en puissent germer, & produire plusieurs, veu qu'elles produisent plus d'huile que les menues: & outre que les plus belles se vendent mieux pour mettre en pot, & saumurre, & pour confire ayât plus de chair que toutes les autres de nostre país: vous aduertissant qu'au seul mois de May, il fault enter ces arbres, & en escusson à la maniere que ie vous ay dit cy dessus. Entez qu'ils seront qu'on ne coupe point les reiettons qui viendront sur l'ente iusques au mois de Mars ou de Avril ensuiuant, & tousiours les couper à net, & rez de la plante, car par ce moyen elles ne sont point endommagées, comme seroyent si on ostoit plustost ces rameaux, & reiettons.

VINCENT. Le voudroy fort scauoir comme il fault recueillir les oliues, & en quel temps.

JEAN BAPTISTE. On les recueille ordinairement lors qu'elles sont bien noires, & plustost à tout la main, que les battre, & secouer avec vne gaule, & longue perche d'autant qu'ainsi battant l'arbre, on le froisse, & rompt les branches en assez bon nombre, tellement qu'on se sent bien de tel dommage l'année apres. Et vrayement il fait bon voir ceux qui montét dessus des eschelles à main longues de 30. ou 35. brasses, tirer si diligement d'as leur sain, & tabliers de cuir, ce fruit choisissant les oliues de rameau en rameau, car ils ressemblerent autant d'Escurieux, sautans, & roulans ordinairement par, & aux entours de l'arbre. Bien est yray que le fruit qu'on ne peult auoir avec le croc, & à tout les mains, il est force de l'abattre avec les perches, & lors ceux qui sont dessous font leur deuoir de les recueillir ainsi qu'elles tombent à terre. Mais pour les confire vertes, les fault prendre lors qu'elles s'aprouchent à deuenir noires, & si gentiment qu'elles ne soiét point froissées en sorte quelconque.

VINCENT. Quel moyen suit on à les confire parfaitement?

JEAN BAPTISTE. Pour-ce faire en peu de temps, & qu'elles demeu-

Quelles oliues fault choisir pour peupler.

Côme doit uent estre entez les oliuiers.

Moyen, & saison à cueillir les oliues.

Quelles oliues fault choisir pour confire.

Moyen de
confire les
oliues.

rent vertes, belles, & bonnes les prendrez trois iours apres qu'elles seront recueillies, mais bien seches, car autrement elles souffriroyent en les accoustrant. Par ainsi ayans remply vne mesure d'oliues (ainsi qu'on les vend en noz cartiers) fault prendre trois picotins de bonne cendre criblee & demy de chaux nette, (soit elle baignée ou non c'est tout vn) & mettez tout cela dans vn vase plein d'eau tant que les oliues y baignent dedans: & meslant tresbien la chaux, & la cendre ensemble, y mettez aussi les oliues parmy, prenans garde neantmoins qu'elles ne se maschent en se touchant, ou pressant: les laissant en celle mixtion neuf ou dix heures, puis prenez-en quelqu'une, & la fendez pour voir si la chair se separe du noyau, car s'en ostant, cest signe qu'elles sont prestes à confire, autrement laissez les-y vn peu plus longuement: cecy fait & les ostant de ceste composition les laueriez tresbien, tant que soyent nettes, les mettant dans vn vase bien net, & y faites la saumure, mettant parmy du thim, serpolet, & semence d'anis, ou des costes, & bois de fenail. Mais qui veult conseruer longuement ces oliues, fault changer ladite saumure de trois en trois mois, car autrement elles perdroyent & leur goust, & leur beauté.

VINCENT. Ceste façon me plaist plus q̄ celle que i'vse avec de la chaux nouvelle, qui a esté cause que craignât vn degoust à les manger, ie me suis remis à les tailler, & couper, & les purger seulement avec belle eau viue, & courante.

Recepte à
confire les
oliues fort
meures.

JEAN BAPTISTE. Confisant ainsi les oliues, que ie vous ay dit, elles tant s'en fault qu'en soyent mal-saines, qu'outre qu'elles prouffitent, on les accoustre plus facilement & en moins de temps, ioint qu'elles en demeurent plus vertes, & plus belles.

VINCENT. Trouuez vous bon qu'on confisse les oliues qui sont fort meures, comme en plusieurs lieux i'en ay mangé des grosses qui me sembloient fort delicates?

JEAN BAPTISTE. Non seulement ie loüe qu'on en accoustre & garde de ces noires, puis qu'elles sont plus saines, & meilleures que les autres, pourueu qu'on les accoustre ainsi qu'il fault, ains encor pour ce qu'elles sont de meilleure & plus lōgue garde, sans qu'il les faille mettre dās l'eau, ou saumure. Or pour en cōfise vne mesure, fault les faire secher à l'ombre, en lieu exposé au vent, & la mettre vne liure de miel, vn'autre d'huile, & autant de sel, vne once de poiure, autant de clou de giroffe, vne d'anis, vne de semence de coriandre, le tout pilé, & puluerisé ensemble, ayās exprimé encor le iust de neuf, ou dix limons, ou oréges de bonne & moyēne saueur entre doux & aigre, & tout cecy meslé ensemble, & bien ordonné mettez le avec les oliues en vn pot de terre au frais, & durent toute l'année.

Comme
l'huile meil
leur se fait,
ou foulant
l'oliue, ou
la pressant.

VINCENT. Faites vous plus de compte de l'huile foulé aux pieds, que de celuy qui est espraint au pressouëer.

JEAN BAPTISTE. C'est sans faulte que l'huile foulé aux pieds est tousiours meilleur, plus doux, cler, & agreable au mager en salade que ce-

luy qu'on presse. Mais d'autant qu'il seroit impossible de le faire tout en foulant, à cause qu'on ne sçauroit suffire à l'abondance du fruit qui se recueille, pour estre plus difficile le fouler, que presser & à cause du dommage qui s'en ensuyuroit en la perte de l'huile, entant qu'il le pressouër en fait plus rendre beaucoup que les pieds. On pourroit encor discourir plusieurs autres considerations touchant cest arbre, mesmement combien il est gentil en oufrage, bon & sain à le brusler, & s'en chauffer, & que ses noyaux font la cendre parfaire : mais en ayans assez dit, il est desormais temps que nous leuons d'icy, & que demain nous reuenions pour discourir du reste.

VINCENT. Le suis prest à faire selon vostre plaisir.

Commoditez qu'on tire du bois del'Oliuier

FIN DE LA CINQVIESME

IOVRNEE.





SIXIESME IOVRNEE
DE L'AGRICVLTRE DV
SEIGNEVR AVGVSTIN GALLO,

CONCERNANT LES MOYENS DE
DRESSER LES IARDINAGES SOIT
pour le plaisir, ou pour en tirer prouffit.



VLeur du Soleil le iour sixiesme, le seigneur Vincēt retournant au logis de l'Auogadre à l'heure accoustumée, & voyant vne petite pluye & rousée menue tōber du ciel, se craignant de plus grand pluye, monta sur vn coche couuert de cuir : ainsi assemblez furent, & s'aperceuaus de l'eau qui alloit renforçant, s'en entrerēt en vn garde robe qui estoit ioint, & cōtigu à la sale, lequel regardoit au leuant, & duquel auant on voyoit tout le iardin embelly d'vne infinité de cassines, & pots de terre pleins de Citrons, Limons, & Orenge & d'autres qui estoient remplis de diuerfes herbes odoriferantes, chargées de tresbelles fleurs, qui donnoient vn merueilleux plaisir & contentemēt à la veue. Qui fut cause que le Magic, ayant consideré à son aise l'ordre gentil obseruē au compartimēt de ces choses, commença à parler en ceste sorte: Puis qu'il est ainsi qu'hier nous parlames de ce qui touche, & concerne les vergers & lieux propres aux arbres fruitiers, j'ay grand desir que ce iour soit employé au discours des iardinages, dressez pour le seul contentement desyeux, & de ceux que on desseigne pour le prouffit, & seruice aisé de tout vn meynage.

Louange
des iardins
Epicure
fut le premier
qui
dresta iardin
en Athenes.

LEAN BAPTISTE. Il n'y a aucune doute que ce n'ayt esté tousiours vn grand contentement & plaisir à tout meynager, d'auoir vn iardinet qui fut gentil: & plus encor s'il s'estendoit selon les souhaits, & affections, & s'uyuant le vouloir, & puissance des plus gentils esprits: ainsi qu'on en voit les desseins dressez par tout le monde en diuerfes maisons, & superbes bastimens tant anciens, que modernes: tant par les citez, & chasteaux, que es villes plus gentilles: s'uyuant la premiere description iadis faite par le fameux philosophe Epicure, en la grand cité d'Athenes: lequel ayant sué, & ahané longuement à l'estude, s'en y alloit tous les iours y passer son temps, & y

& y réforçer, & raigorer son esprit accablé presque de travail. Que dirôs nous encor d'Alcinoë Roy des Feaciens? Cestuy ayât fait dresser vne infinité de iardinages, & parterres chargez de fruitiers, herbes, & fleurs de toutes sortes, ayant vaqué la meilleure partie du iour aux affaires plus importants de son royaume, entroit dans ces lieux de plaisir pour y passer les fantaisies, & soucis qui le plus souuēt luy rongeoient iusques aux plus secrettes, & profondes entrailles du cœur. Le mesme lisons nous de Mecenas, lequel auoit fait dresser les iardins de telle beauté & gëtillesse dans Rome, que l'Empereur Octauian Auguste, y alloit bien souuent sy recreer, & deuduire, y trouuant plus de plaisir, & contentemēt qu'en autre chose, & plus belle, & de plus grand consequence. Plus est à considerer ce que faisoient iadis & Diocletian grand Monarque des Romains, & Cire, Roy de Perse, & seigneur presque de tout le Leuant, lesquels de leurs propres mains cultivoyent & dressoyent les plans, & parterres de leurs iardinages: & diray qu'ils y estoient si diligens & industrieux, qu'ils faisoient estonner chascun de cest exercice si bien par eux pratiqué.

Le vous ay mis en auant ce petit nombre (laissant vne infinité d'autres grands personages qui sy sont amusez) pour vous monstrer combien de tout temps ç'a esté chose fort honorable & plaisante de se delecter en de beaux iardins, & vergiers.

VINCENT. De tant plus vous m'auiez allegué d'exemples de ces hommes illustres, & Princes tant excellens qui se sont amusez avec grand & merueilleux soing au iardinage: tant aussi le desir me va le plus en accroissant de vous demäder, par quel moyen on peut dresser ces lieux de si grand recreation, & quelle assiette ils demandent pour les faire beaux, & commodes.

JEAN BAPTISTE. Tout ainsi qu'hier ie vous dis les moyens qu'il faillloit suyure à bien dresser vn verger, il fault se gouverner encor à bastir, & dessaigner vn iardinage: lequel (s'il est possible) est besoin de faire que soit posé vers la Bise, ou Tramontane, du costé que le logis du maistre regarde celle partie du ciel, afin q' des fenestres auant il puisse iouir de la perspective du lieu: & lors mesmemēt que cecy est fait plus pour le plaisir, q' prouffit, ainsi qu'à present i'entens que nous discourrons, entant qu'vne autrefois nous parlerons du iardin de seruice & cōmoditez de la maison. Ayant dōc trouué vne assiette à propos, que le iardin aussi soit aligné iustemēt en quarré, & soit bien ceint de muraille, ou de haye fort espaisse, & forte faite d'Aubespins, ou de verds sanguins, ou autres sortes de plantes touffues, & icelles coupées à la cime & esgalées en leur saison. Or fault que le lieu soit aussi esgal & vny, & sans estre guere pendant, afin que les pluyes n'en portent en bas, & hors du lieu la gresse de la terre: laquelle fault que soit bien rompuë, bōne de soy, nettoyée de pierres, ordures, & herbes nuisibles, & à laquelle il fault mesler en temps & saison, de bon fumier vieux, & d'iceluy assez abondamment. Mais ie suis d'aduis que tel iardin soit cōparty en quatre quarrcz, ayant chascun son allée par le milieu, & autour, qui soient non

Alcinoë
Roy des
Feaciens
prenoit
plaisir au
iardinage.

Iardins de
Mecenas
hantez à
Rome
pour leur
gayeré par
l'Empereur
Auguste.

Diocletian
& Cyre
travail-
loyent de
leurs mains
aux iardins

Autant
presque en
a fait de
nostre tēps
Sultan Sol-
lymā, Roy
des Turcs.

Traité
pour bien
faire &
dresser vn
iardin.

Comparti-
ment des
parterres
es iardins.

Sancta
 201
 202
 203
 204

moins spacieuses en largeur que de trois brasses chascune. Et fault que ces quarez soyent pauez gentiment de bons carreaux & tuiles bien cuites, avec vn canal autour, qui soit à costé du mur, & ayant quelque trois pieds de large, mais qui soit separée des quareaux par le moyé de l'allée. Et pour faire plus beau & gentil le iardin, il est besoyn que ledit canal & les quareaux du parterre soyent faits d'un petit mur rehaussé non plus que d'un pied, & couuerts de belles pieces de pierre tels que sont les grez desquels on paue les rues, ainsi qu'on en voit plusieurs és villes & citez d'Italie.

Gaillardise des quareaux & cōpartimens.

VINCENT. Certainement il fait beau voir vn iardin ainsi dressé q̄ vous le desseignez, toutesfois me semble plus gay, & gaillard vn autre qui sera comparty en diuerses sortes ayant des figures d'armoiries, roüies, quarez, triangles, & autres telles choses plaisantes à regarder: lequel encor soit plein d'herbettes odoriferantes, & sanouereuses, de lys, petites roses, violettes de diuerses couleurs, & qui soit paré, & embelly tout autour des bordures de plusieurs vases, dans lesquels on voye des citrons, œillets, de la maricoline, & basilic plantez, & de toute autre espeece d'herbes & belles, & pleines de grand soëfucté & bonne odeur.

Belle description de vn iardi de plaisance.

JEAN BAPTISTE. La forme & beauté, & ordre si bien dressé que racōptez, me plaist tresbien, & mesmement si les murs du iardin sont peints ainsi qu'il fault, & qu'au bout de ce beau lieu y ayt vn petit portique avec son petit oratoire bien & gentiment peint qui corresponde, comme pour objet à vostre prospectiue: & dās lequel portique vous puiffiez vous retirer pour y lire, chanter, ioüer des instrumens, ou y deuiser & banqueter avec vos amys. J'ay encor veu des iardins tous enceints, & enuironnez de hayes tres-touffuës, & si bien ageacées qu'il n'y auoit bout ny rameau qui passast son ordre, soit en hauteur, ou s'espādant en l'argeur. Et les faisoit encor de tant plus beau contempler, quelles estoyent toutes de Lauriers de Mirtes, & sanguins: & outre que les allées, tant à l'entour que par le milieu estoyent faites en forme de croix, & bien paüees, on y voyoit en lieu de petits rehaussémés de mur, de belles bordures de Lauade, de Rosmarin, Buys ou autre chose semblable, belles au possible pour n'auoir plus de pied & demy de haulteur, & acoustrées avec telle industrie, qu'il n'y auoit pas vn seul rameau, non vne fucille qui passast plus auāt que l'autre: & ceste liaison si bié compartie les faisoit paroistre grosses & quarrées, tout ainsi que si ce fussent de petites murailles quarrées. Et cōme cecy fut plaissant au regard & merueilleux à iouir de si grande beauté, encor donoit-il plus & de plaisir & d'estonnement, voyant que cela seruoit de giste, & retraite à vne infinité d'oyillons, qui sans cesse & nuit, & iour y delgoisoyēt leur naif & naturel ramage, accordans avec leurs accords comme à l'enuy, la diuersité de leur ioyeuse Musique. Encor y voyoit-on trois treilles faites en berceaux, & cōme petites chapelles, & oratoires, qui estoier dressées & couruertes fort touffuement de beaux Gensémens, ou de Roses Musquettes, de Mirtes, ou de Lauriers: or l'une de ces treilles, & Cabinets estoit pres du portique, & luy seruoit d'entrée, & les deux autres par les costez, mais

Plâtes propres à faire bordures à cause de leur verdure perperuelle.

Ces treilles sont ce que nous apellons Cabinets.

chacun au bout des allées qui alloient par le milieu, & qui se joignoient à la haye seruant au iardin de closture: de sorte que vous estant là dedans il vous sembloit voir autant de grotesques pour ceux qui prennent plaisir à philosopher, & pour le contentement des esprits les plus gentils. Encore ne me puis-je garder de vous dire que j'ay veu des petits iardins, lesquels estoient non seulement entourez de belles hayes, mais ayans les parterres sans rehausseures, & petits murs, ne restoient d'auoir de beaux Cabinets, & petits berceaux de Roses, ou Gensémins, Lauriers, ou Mirtes, lesquels couuroient avec vne grãd gaillardise toutes les allées paüées, qui estoient en croix, & à l'entour du iardin, & ces treilles si bien tapissées vous donnoient vn singulier plaisir, vous y pourmenant par dessous. Et quoy que leur grandeur & haulteur ne fussent de grand estenduë, si est-ce que leur forme, plaisante verdure & gentillesse, donnoient vn grand contentement, & resiouissance à ceux qui les regardoyent & iouissoient de l'aïse de les contempler.

VINCENT. Si j'osoy, je diroy que les iardins sont plus beaux estans clos de haye, & où les parterres, & carreaux sont embellis de gétilles bordures verdoyätes en tout temps: que clos de murailles ou ayät les parterres encoints de rehaucemens soustenus de tuilleaux ou pierres: veu que (comme vous dites) ceste verdure donne plus de contentemët, & rend la perspective plus ioyeuse, & agreable, & qu'ëcor pour ce regard, on iouïst de la douce, & plaisante harmonie des oyseaux qui y repairent.

JEAN BAPTISTE. On pourroit discourir de plusieurs autres, & diuerses sortes de compartimés, puis qu'il y en a assez de façons diuersifiées, entre lesquelles ie ne peux taire ce iardin singulier des Magnifiques Comtes Martinègues de Barco, en esgard aux beaux treillages, & cabinets faits de limons, ayäs les allées toutes paüées, & les rehaucemés, & bordures chargées d'vne infinité de vases pleins de diuerses & gentiles plantes, herbes & fleurs, lesquelles contentent, avec la soefucté de leur doux flairäte odcur, l'œil, & l'esprit de chacun: & outre ce, le plaisir y est plus grand à cause de plusieurs ruisseaux courans le long du iardin, sortans & du viuier, & d'vne belle & clere fontaine, là dressée d'vn art subtil, & avec telle industrie, que ie pense que l'Italie n'en aye point vne autre qui la puisse seconder.

VINCENT. Je confesse encore que ce iardin est tresbeau pour plusieurs raisons, mais parlant de la beauté & grandeur de la fontaine qui y sourt, & produit de soy tât de ruisseaux: sans mëtir ie ne trouue pas moins merueilleuse celle de Messieurs les Cazzaghes à Botecin, & mesme elle estät accõpagnée de plusieurs iardinetz fort gétils & delectables dresséz, & compartis de citrons, limons & orenges, & qu'elle est voisine de la cité, & enuironnée d'aucuns costaux fort amenes & plaisans à la veuë.

JEAN BAPTISTE. Passans outre, & discouräs des herbes qui embellissent les iardins, & sont bonnes & cõmodés & pour les potages, & pour les salades, ie cõmenceray par la laitüë, laquelle est prisee sur toute herbe seruat en salade, tant pour estre plaisante au goust, comme pour ce qu'elle

De l'art de
l'agriculture
de l'art de
l'agriculture
de l'art de
l'agriculture

De l'art de
l'agriculture
de l'art de
l'agriculture
de l'art de
l'agriculture

Singulati
té du iar
din & fon
taine des
Comtes de
Barco.

Laitue, &
ses louan
ges, & pro
prietez.

refreschift le cœur, & amollift le ventre, fait abonder le bon fang, engēdre assez de laict aux nourrices, & cause vn doux fommeil la nuit: qui est cause qu'on la mange mefmemment apres le foupper toute crūe, i'entens ceux qui font fains, car on la donne cuite aux malades: outre ce qu'elle est plus propre aux Choleriques, qu'aux Phlematiques ou melācoliques. Et quoy qu'il y en ayt de diuerfes especes, si veulēt elles toutes auoir le terroir gras, poudreux, net, leger, & aifē à labourer.

VINCENT. La laictuē m'a tousiours eſtē agreable, tant pource qu'on en trouue en abondance, que pour ſeruir en tout temps, & faifon.

De l'endiuie qui est celle qu'on dit icy Chi corée: & de ſa force.

IEAN BAPTISTE. Cecy aduiēt, à cause qu'on les ſeme tous les mois, ſauf lors qu'il fait quelque froid exceſſif: & qu'auffi on les replante, ſelon qu'il en eſt beſoin, tout auffi toſt qu'elles ont prins vn peu d'accroiffemēt. Et quant à l'Endiuie quelle elle eſt, ie dis que pour la māger crūe, ou cuitte en ſalade, elle eſt preſque ſemblable à la laictuē quant à la bontē, & force de rafreſchir, & meſme ayant eſtē liēe, & qu'elle eſt deueuē blanche.

Ceſte herbe me ſemble celle q̄ nous apelons Chriſte marine, veu les prietez que l'auteur luy donne.

Dauantage outre qu'elle eſt treſbonne à diſtiller, & en boire ainſi l'eau toute pure, & en Sirop, elle eſt encore ſaine, & bonne en potages. Pour manger encor en ſalade eſt bonne l'herbe nommée du dragon, & ſi ſauoureuſe qu'elle pique & mord la langue avec vn bon gouſt & plaiſante odeur, elle eſtant belle, pour auoir la fucille verte, & menuē, eſtant encor delicate à cōſire avec du ſel & vinaigre. Mais à cause qu'elle ne porte point ſemence, ny graine, on en plante les racines leſquelles germent & produiſent aſſez de plantes. Il eſt vray qu'elle ne vient qu'en bon terroir, & expoſé au ſoleil, & ſe tient tousiours verte, ſauf que la fueille meurt, & ſe fane

La Meliſſe eſt nommée par ceſtuy cy, Citrona, & Baſic chia.

Verruz de la Meliſſe.

durant le grand froid. Ceſte herbe diminue la rate, diſſout les opilations du foye, conforte le cœur & l'eſtomach, fait deuenir la face gentiment coulourée, & tout le corps en bonne habitude. Parlant puis apres de la Meliſſe, ie dis qu'elle eſt la plus parfaite de toute autre pour eſtre odoriſerante, ſauoureuſe & treſbonne en ſalade, voire & conſite avec du vinaigre, voire & ſon eau diſtillée ſert grandement en Sirop. Il eſt vray qu'elle ne ſe maintient ſinon en lieu bien aéré, & en terroir qui luy ſoit propre. Et eſt ceſte herbe bōne non ſeulement contre la Peſte, en vſant en quelque ſorte que ceſoit: ains encor ſi vn homme ſe doutoit d'auoir mangé quelque viande venimeuſe, comme il aduiēt ſouuent à ceux qui mangent des Potirons, & choſes ſemblables, elle y eſt de grand prouffit, & y ſert de ſingulier remede.

VINCENT. Puis que ceſte herbe ſi gentille ſe garde ſi difficilement, ie ſeroy d'aduis que durant les froids on la meiſt dans des vaſes, & la tint on enfermée, & couuerte pour la conſeruer.

Citronelle.

IEAN BAPTISTE. Vous auez encor la Citronelle, laquelle eſt gentille & belle, & bonne, eſtant verte, en ſalade, & quoy que tousiours elle face & porte ſemence, on la peult encor replanter fort facilement. Le iuſt de ceſte herbe à qui en eſpra trois ou quatre cueillerées plus, ou moins ſelō la force de ſon eſtomach, ſert de remede fort ſingulier aux morſures des

serpens, des Scorpions, des Mufraignes, & à ceux qui sont offencez pour avoir mangé des champignons. Moindre n'en la valeur de la sarriette, dite Saturée par Dioscor. & Cunile par Pline, laquelle d'odeur ressemble au thim, mais elle est plus petite, & a les fueilles plus tendres. Et outre qu'elle a le goust delicat, & souef flairant pour la manger verte, & seche en diuerses viandes, elle est encor plaisante à voir dans des pots, & vases le lóg des bordures, on la seme au commencement de Feurier, ou apres seló que les terroirs sont en affiette chaulde, ou exposez à la froidure. Pour salade est encore bõne l'herbe nommée estoile, laquelle outre que flourish deux ou trois fois l'an, dure encor longuement en terre. La ricole ne vault moins que la susdite portant aussi la fleur l'an deux ou trois fois, & se maintient long temps, estant bonne à distiller, & fort propre, & commode à mettre en sirop: La decoction de laquelle vault contre l'opilation du foye, & à la douleur des reins. On peut mesmemét louer l'ozeille, ou acetose tant elle est bonne en salade, & plaisante au regard: & qu'aussi elle flourish, & se maintient ainsi que les precedentes, & est bõne & à distiller, & en sirops, voire en quelque sorte que vous la mangiez, elle est tresprouffitabile cõtre les fieures d'esté, & sur tout contre les pestilétiales. Et pour faire bons potages, tourtes, & fouaces d'herbes est bonne & saine la bourache, voire & en salade: tandis qu'elle est tendre, ces fueilles estant singulierement bonnes & cuites, & cruiés, encor la fleur est meilleure, comme celle qui resiouit le cœur, purge le sang, conforte les esprits vitaux, donne force au poulmon, & en somme elle est telle, qu'elle peult dire ce qui est escrit.

Ego sum borrago que gaudia semper ago. (C'est à dire.)
La Bourache ie suis, Qui ioye au cœur conduis.

Après cecy l'estime que le persil a de grandes proprietes, entât qu'il le fait bon voir si tendrelet, & menu verdoyer en tout temps, parfait en salades, à faire sauces, cuit en potages, mis sur le poisson, oyseaux & autres viandes pour leur donner goust: De sorte q' le coupant souuent il dure long temps, mais la premiere année la semence ne vault rié là où puis apres elle est bõne à semer. Et outre ce que le persil distillé sert pour la santé de l'homme, il engédre le sang aigu, & subtil, de sorte qu'il est meilleur pour les phlegmatiques, que pour les sanguins, & cholériques: dauantage la racine bouillie avec de bonne chair sert grandement aux opilations du foye, à purger les reins, & à ceux qui sont subiects à la pierre, ou grauelle. Et parlât des herbes lesquelles on fait salades en esté, le pourpier n'est des moindres: lequel non seulement rafraischist le foye, & esteint l'ardeur des reins, ains encor le flux de sang, & sur tout celuy qu'on crache & sort de la poitrine, il est vray que ceste herbe est difficile à digerer, & de peu de nourriture. Vous scauez encor combiè est saine l'herbe dite Racinelle, que lon mange, & cuit, & cruié soit en salade, ou autrement, avec ses racines: Aussi soit qu'on la mange, ou qu'on en boiue l'eau distillée, elle rompt les durtez & opilations du foye, & de la rate, & cõfortel'estomach, & vault mieux replantée que semée, à cause qu'elle en deuiet plus belle, & ses racines plus grossettes, des-

L'Italien la nôme Segrezuola.

Estoile herbe Ricole.

Proprietes de l'ozeille

Proprietes de la bourache.

Du persil & de ses forces, & vertus.

Du pourpier, & de ses proprietes. Des Racinelles & leur vertu.

quelles, estant nettes, & bien accoustrées, on fait de gentilles salades.

VINCENT. Auez vous en mesme ranc ceste racine que la chicorée, ainsi qu'ordinairement la tiennent noz Apoticairez.

Des petis
porreaux
menus, &
toufours
verds.

JEAN BAPTISTE. Iacoit q' la chicorée luy soit dissemblable en fleur, si sont elles ayant mesmes proprietéz, & nature, sauf que l'un est domestique, & la chicorée est estimée sauuage. Pour les salades sont fort bons encore les petis porreaux menüs, lesquels il fait bon voir à cause de la subtilité de leur fueillage si menu, & qui verdist tout le long de l'année, & le quel plaist, & agrée à chascun. On les seme au printemps lors que les autres bonnes herbes sont semées. Reste à parler de la betonique, laquelle non seulement est bonne à manger en salades, potages, & autres choses: ains singuliere pour guerir les blessures de la teste, les os cassez, & rompus, les yeux offencez, l'estomach debile, le foye opilé, les douleurs de la rate des Poulmons, & autres diuerfes maladies.

Betonique
herbe fort
cordiale, &
singuliere.

VINCENT. Puis que ceste herbe est la royne, & fleur de toutes les autres on peult dire encor ce prouerbe qui court par la bouche de chascun. Tu as plus de vertu, & proprietéz, que la Betonique.

Prouerbe
sur la Beto-
nique.
De la mé-
te.

JEAN BAPTISTE. A present que j'ay parlé de la plus grand partie des herbes gentiles qu'on mange en salade, il fault deduire les autres semblables, & desquelles on se sert en potage, & qui outre ce embellissent les iardins. Pour ce ie commenceray à la mente, laquelle ie dis bonne à estre meslée avec les autres pour saueur és potages, soit és purées, ou fritures, & autres aprests: & ceste-cy se plante & n'est point semée. On peult dire le mesme du pouliot, lequel estant odoriferant & saoureux, est bon & en potage, & en toute sauce: & outre qu'il prouoque les fleurs aux femmes, & reschauffe l'estomach, l'huile en est bon pour le soulas des choliqueux, & pour aider la suffocation de la matrice aux femmes. Parlant puis apres des herbes blanches, ie les maintiens saines, & bonnes en potage, salade, & autres choses sans qu'elles sont plaisantes pour estre vertes en tout temps, & flouissant en chascune saison. Les espinars encor sont bons, & bouillis, & fricassez, mis en paste, & tourtes, & en plusieurs autres manieres, & sur tout en hyuer, en Carême, & iusques au mois de May. On les seme au mois d'Aoult, & sont en leur beauté, iusques à tant qu'il iettent leur semence, & si on tarde de les semer, ils ne produisent point de graine. Ces herbes cy sont mangée auant toute autre viande, il est vray que amolissent le ventre, mais nuisent à l'estomach. Or du temps qu'on les seme, afin qu'ils naissent bien, les fault mettre en terre le soir, & les couvrir de fouëre, ou avec du chaulme, les arroufant tous les vespres tout bellement, à tout le moins trois iours de suite. Et qui en vseroit ainsi aux autres semences, qu'on espard en esté, elle naistroyent tres-facilement. Mais pour garder de gelée les espinars les fault couvrir de fueilles de noyer auant que les brouillars tombent en sorte quelconque. Les poirées encor ne sont moindres en potage, tourtes, & tourteaux en quelque saison que ce soit que les espinars, mais les couient

Du pou-
liot, & sa
propriété.

Des espi-
nars, & de
leur bôté.

Des poi-
rées, & leur
propriété,
& diffé-
rence.

semer en carefme, & le long de l'an pour en auoir tousiours & de vieilles, & de nouuelles : & choisir plustost les blanches que les vertes, pour estre plus belles, & plus tendres. D'autât aussi qu'elles amolissent le vètre, font esternuer, purgent le cerueau de catarres, & en lauât la teste avec leur lessiue ostent les ordures du cuir de la teste. Pour herbe odoriferante, sauoureuse, & bonne est bõne en potage la scherie avec d'autres herbes: laquelle veut estre semée en carefme, & autre saison, afin qu'on en ayt tout le lóg de l'année. Si vous la faites secher à l'ombre, & la mettez puis dans le vin lors qu'il bout, elle luy donne vn parfait goust de muscadet: le mesme fait sa fleur y bouillant dedans, & empesche que le vin ne chancist, ou se pourrife. Pour herbe bõne, & saine est encor prise la Buglosse, laquelle est mangée & en potage & en salade, & est bon de la distiller lors qu'elle est en fleur, entant que son eau sert en plusieurs choses pour la medecine, on la seme en carefme, & autres saisons de l'année ainsi qu'on veut.

VINCENT. Vous ayant presque parlé de toutes les herbes gentilles que nous mangeons en diuerfes manieres, ie souhaite d'ouir parler de celles encor qu'on met en des vases pour le seul embellissement des iardnages.

JEAN BAPTISTE. Pour faire gentils ces iardnets, & parterres predites, ie loüe sur tout la maricolaine, entant que tousiours elle verdoie, & a l'odeur fort soëfue, & estant touffue en rameaux, & de fucillage menu, nõ seulement la peut-on ageancer dans les vases, ains encor la distiller, car telle, & reduite en lessiue, elle desseche les catarres, & faleté de la reste, sans q le iust d'icelle tiré par le nez fait esternuer, & purge tresbien le cerueau: & ne luy doit guere le Basilic en odeur, & verdure, & en beauté pour bié parler quelque vase de terre à cause de la facilité de ses fucilles, & rameaux.

On en vse de mesme à l'endroit du Mirte le mettant en des pots de terre pour ornement d'vn iardin à cause qu'il flaire bon, & dure verd fort long temps & flourist l'année plusieurs fois, & s'en peut-on seruir en plusieurs manieres, de sorte que les parfumeurs s'aident fort de son eau, & en font grand estime.

VINCENT. Il n'y a personne qui ne se resiouisse voyant vn beau iardin embelly de quelque grand diuersité de vases ageâcez par ordre sur les parterres avec ces herbes odoriferantes, qui ressemblent autant de fontanelles sur les carreaux ou de tours, pyramides, nacelles, boules, hommes, oyseaux & autres animaux.

JEAN BAPTISTE. Les violiers sont recommandables pour leur naturelle beauté à tenir däs des vases pour verdoier tousiours, & flourir souuent, qui est vn grand plaisir, & allegresse, voyant telle diuersité de couleurs, ainsi q les fleurs sont aussi diuerses. Apres fait bon voir les girofliers, & pots à œillets, tant pour estre tousiours verds, & ayäs des fleurs presque toute l'année diuerses couleurs blanc, vermeil, incarnat, grisastre, & meslangé, lesquels outre leur beauté singuliere sont les fleurs plus soëf-flairätes que nous ayons,

Buglosse
herbe medecinale.

De la Maricolaine, & ses proprietez.

Du Mirte, & de sa soëfueté.
Des violiers de toute fortes.

Des œillets, & girofliers.

VINCENT. Puis qu'avez discouru de toutes ces gétilleſſes i'attens l'arraisonnement des herbes qu'on ſeme, & plante pour le prouffit, & les iardins deſquelles on tient en ſa main, ou bien on les dōne à ferme ou à moitié, ainſi que pluſieurs en vſent en nos cartiers.

DES IARDINS COMMUNS.

JEAN BAPTISTE. Laiſſans à part les reigles qu'on obſerue ordinairement pour faire croiſtre & embellir toute ſorte d'herbes, & fruits d'autāt que ceux qui en font profeſſion, en ont auſſi la cognoiſſance: ie commenceray à uous discourir des choux, à cauſe que nous en auons en grād abondance, & leſquels demandent le terroir net, gras, & leger, venans pluſtoſt és lieux temperez, que non és pais qui ſont chaults ordinairement: auſſi voit-on que durant les grādes chaleurs ils ne ſont point ſi plaiſans au māger, ny ſains à l'eſtomach, ſeulement eſt leur ſaiſon au printemps ou bien l'Autonne, & ſur tout eſtans mortifiez par les gelées. Et quoy que ceux qu'on arrouſe durant l'eſté ſoyent beaux, & verdoyans, ſi voit-on qu'en toute autre ſaiſon ſont plus ſauoureux beaucoup ceux qui iamais ne ſentirent tel arrouſement. Et outre qu'il y en a qui ſont creſpez, deſchiquetez, cabus, & choux fleuris, & choux en raue (leſquels on plante en Aueil pour l'hiuer, & en Aouſt pour la careſme) on leur coupe encor les bouts alors de leurs racines.

VINCENT. Les choux m'ont touſiours grandement pleu en leur ſaiſon, meſmement de cabus, ou qui ont eu les ſommets des fucilles liez en Autonne, d'autāt qu'en peu de temps ils deuiennent blancs par le dedans: mais il vaut mieux de les coucher de pied en pied ſouz terre & le couvrir, car ils en ſont & plus blancs, & plus delicats.

JEAN BAPTISTE. Je ſuis d'aduis qu'on ne les ſeme, ny plante iamais pres les vignes, veu qu'ils leurs ſont tellement ennemis, qu'elles ſ'en cloignent, tout ainſi que l'un ennemy de l'autre: ſans q' l'experience nous fait voir, q' ſemāt leur ſemēce de trois ans, elles produiſent nō des choux, mais autāt de raues. Depuis le broüet des choux cuits eſtant beu trēpē avec de l'huile vn peu auant le repas, amollir le vêtre: & en oſtāt la premiere eau, & en y mettant d'autre, fait au contraire, & le reſtraint: & outre que leur iuſt avec du ſucce fert cōtre la toux, & les aſmatiques, & tiſiques, la ſemēce eſt auſſi fort prouffitable pour les petis enfans, lors qu'ils ſont moleſtez des vers. Et qui ſe laueroit la teſte avec de la leſſiue faite de cendres de cōtons de choux, il oſteroit & la tigne, & les ordures qui naiſſent en la teſte.

Histoire
des vertus
de choux.

Mais en
France, ſi
ce n'eſt au
Lāguedoc,
ils ne valēt
guere ny
durant la
chaleur, &
moins en
hiuer.

Venans depuis aux choux blancs qui ont la teſte ferme & ſerrée cōme vne balle toute rōde, ie dis, que i'aōit qu'en partie ils ſoient ſemblables au reſte des choux communs, ſi ſont-ils differēs en bōté pour nous, ſi ce n'eſt és moys de May, & de Iuing, quoy qu'à Veniſe ſoyent priſēz durant l'hiuer: mais ils deuiennent beaux en certains terroirs, & iceux fumez plus que de couſtume. Sont encor de grand prouffit les raues, qu'on ſeme en Iuing, & Iuillet, à cauſe que leurs fucilles ſont bonnes pluſieurs moys durant: mais ces raues tant plus ſont deſpouillēes de leur fucillage, & plus demeurent elles

elles petites, & ne deuiennent point en leur grosseur naturelle, ny croissent en abondance, si leur terroir ne correspond à leur naturel, & si n'est suffisamment amendé. Et ce fruit est bon, & fut tousiours plaisant en potages, & à faire des tourtes, & tourteaux, & autres choses semblables.

D'auantage ce fruit outre qu'il est sanoureux estant cuit sous les braises pour en faire salade, & boulu pour composte, il prouoqe l'vrine, prouffite aux reins, donne bonne nourriture, quoy que grossiere: & qu'il soit au-cunement nuisible à l'estomach, à cause de ses ventositez, si en permet-on quelque-fois l'usage aux malades: l'escorce duquel est bonne fritte, estant au-parauant seche, pour la carecme.

Or ce fruit a en soy vn malheur, qui iamais ne faut en ce pais, qui est, que quelque part qu'il soit semé, il n'y croit iamais plus de beau fourment, ou autre grain, quelque sien ou fumier qu'on y mette. Et ne faut dire que la Milloque n'ayc rien qui la seconde pour amaigrir tout terroir, d'autant que la raue dommage beaucoup plus qu'elle. Il est bien vray que ie loue ceux qui en sement en leurs iardins des plus petites, & tard, afin que les laissant en terre, ils en puissent manger vers le Carecme, d'autant qu'alors elles sont délicates. Et passant outre les Naveaux qui sont semblables aux raues, sauf qu'ils sont vn peu plus solides, & iaunes, ie diray les qualitez du petit naveau long & pointu, dit Rauaiot, & par les Venitiens Bisi, lequel est delicat à manger en plusieurs sortes: On le plante à la my-Feurier, puis tous les quinze iours, pour en auoir de verds de moys en moys come plus on en met en terre, & encor en fait-on secher au Soleil pour en vser en Carecme, & autres saisons: il est vray que ce fruit est tousiours venteux, & à cause de sa douceur il engendre des vers aux enfans.

VINCENT. Ce fruit m'a tousiours agrée verd au potage, & cuit aussi en eau simplement, puis le preparant, & taillant à rouelles en vn plat avec de l'huile, sel, & vinaigre, & espices.

JEAN BAPTISTE. Moins n'est à loüer la febue qu'on plante es iardins en Octobre, Nouembre, & Decembre (pourucu que la terre ne soit point gelée) pour en mager au printemps, & vertes, & cuites en diuerses manieres. Pour le prouffit aussi du menage est bon de semer abondance de pourreaux dès l'entrée de Feurier, & les replanter en Aoust, coupâr le sommet, & bout des fucilles, d'autant que tout ainsi q' tout l'an on mange des fucilles en potage, & autrement, aussi vse l'on du fruit, & crud & cuit en diuers temps, & saisons. Bien est vray, que tous pourreaux sont nuisibles à l'estomach pour estre venteux, mais cuits en vne seconde eau sont sains assez: sans encor que bouillis en de l'huile ils ostent la douleur des oreilles, & la semence est fort prouffitable contre les venins.

VINCENT. Quoy que long temps, i'aye vse de ceste viande, & cuitte, & crue, si l'ay-ie discontinuee puis peu de temps en ça, pour n'estre propre à mon estomach, mais plustost la nourriture des paisans & rustiques.

JEAN BAPTISTE. Puis que sommes venus sur les viandes rustiques,

Cestourtes se font en Italie, de pastes, & herbes come vn pasté dans vne paille.

Naveaux.

Febues primeraines.

Des pourreaux, & leur culture. Medecine des pourreaux.

Côme les
aulx doi-
uent estre
cultiuez.

Proprietez
des aulx.

Côme en
Gascoigne
qu'on en
fait des
saucées.

Difference
des aulx, &
eschalotes

Des Oi-
gnons.

ie veux que parlions de l'ail, lequel on plante ordinairement en Feurier, mais il vault mieux en Nouembre, afin qu'il soit plus gros, pourueu que le terroir y soit à propos, & tousiours durant que la Lune est tendre, & nouvelle: car si elle est vieille, & en decours, il fault bescher lors que l'ail est sorty à trois fueilles, car les herbes n'y croistront pas si tost à l'entour, comme quand la Lune est nouvelle. Or pour garder long temps les aulx, fault les laisser bien meurir, & les cueillir au decours de la Lune, les tenans au Soleil tant qu'ils sechent tresbien, puis les mettre en lieu qui ne soit point humide, & où toute-fois le Soleil ne s'espande point, car ils ne dureroient guere. Et a ce fruit plusieurs proprietes, & sur tout contre les vers, & voila pourquoy à bon droit on l'apelle le Triacle des rustiques. On le mange cuit contre vne vieille toux, pour les angoisses de la poitrine: & crud contre les vers: & le potage auquel on cuit & le coton, & les fueilles des aulx mis en clistere, ou bien en fomentation sur le vêtre deliure ceux qui souffrent colique & chasse les ventositez.

VINCENT. I'ay tousiours eu ce fruit pour agreable, à cause qu'on le mange crud, tandis que ces fueilles sont tendrelettes, avec le sel, ou en salade, & encor au potage, outre ce qu'estant meur on le pille, & cuit selon les coustumes des pais es maisons.

IEAN BAPTISTE. Nous auons encor les eschalottes, lesquelles, bien que soyent aucunement semblables en odeur, & saueur aux aulx, & qu'elles soyent plantées pareillement, si est-ce qu'elles leur sont en autre cas dissemblables: car côme ainsi soit que l'ail produisant en vn chef plusieurs gouffes, si fait-il naistre sur terre vn seul pied, & branche avec les fueilles longues, & quelque peu larges: & au contraire les eschalottes, quoy que d'vne teste en sortent plusieurs si est-ce que vous ne voyez aucun pied, ny festu sur terre, seulement de chascune gouffe elles produisent de petites fueilles menues, & rondes, lesquels puis apres pour naistre sept ou huit ensemble, font vn toupet assez beau, & verdoyât, & qui durera par l'espace de plusieurs mois. Ces mesmes fueilles sont aussi bonnes en salade toutes crues, & cuites en potage avec autres choses.

Suffise-vous que les proprietes de ce fruit s'esgallent à celles des aulx, sauf qu'il est plus fascheux à l'estomach à cause qu'il est encor plus aigu, & subtil en goust que le precedent.

VINCENT. Les eschalottes ont tousiours esté viande agreable aux païsans, & d'autant que tout le long de l'an elles se maintiennent sous terre, aussi ils en mangent, & cuites, & crues en toute saison.

IEAN BAPTISTE. Pour vn fruit, qui soit fort, & autre-fois doux au goust sont les oignons, lesquels demâdent vn mesme terroir que les aulx, & veulent que la terre soit bien ageancée, & cultiuee: & tous de quelque forte ou espeece qu'ils soyent blancs, ou rouges, ou ronds il les fault semer en Aoust, & replanter à Pasques, & loin l'vn de l'autre, afin que puissent grossir toute à leur aise.

VINCENT. I'açoit que les oignons soiét la viande propre des vilains, &

contadins, à cause qu'on les mange fauoreusement tout vers en plusieurs fortes dès le temps qu'il moissonnent les bleds, iusques à Pasques: si est-il qu'encor les grans en vrent depuis le mois de Septembre, soit en salades, fricassées, ou hachis, & pasteuz, ainsi qu'il est de coustume: mais d'autant qu'ils ne se gardent guere en ce país, on les trempe en l'eau, puis sont confereuz tout le long de l'an dans du vinaigre. L'oignon tout crud, estât mis sur quelque partie que ce soit du corps qui ait esté eschaudée, & bruslée, en oste la bruslure, & apaise soudain la douleur.

Vertu de
L'oignon
contre la
bruslure.

JEAN BAPTISTE. Pour fruits froids de leur qualité sont les Cocombres lesquels on mange cruds en salade durant les grandes chaleurs, & en potage taillez à menus morceaux. On les seme au mois de Mars, tout ainsi que les Courges, Citrouilles, & Melôs, puis on les mange en Iuing, Juillet, & Aoust, & veulent le terroir qui soit gras, & mollet.

Concom-
bres & de
leur cultu-
re.

VINCENT. Mange qui voudra de ce fruit quant à moy ie me veux tenir au conseil de l'excellent Matheol, qui admoneste qu'on n'en tienne compte, d'autant que sa nourriture s'assemble si bien en nos veines, que sy pourissant à la moindre occasion, engendre en nous de grandes fieures & icelles difficiles à guerir.

Matheol
condamne
les Con-
combres.

JEAN BAPTISTE. Moy estant de vostre aduis, suis aussi d'opinion, que parlions d'un fruit plus agreable que nous ayons durant les grandes chaleurs à sçavoir des Melons, lesquels demandent non seulement le terroir chault, ains encor leger, net, bien cultiué, & amendé: On les seme ordinairement en Mars sur des couches en lieux separez & non exposez à l'ombre: & fault que le fumier, & terroir pour les engresser soit vieux, recent, ou nouveau, & de brebis ou de chieure plustost que de Bœufs, ou de cheuaux, & autres bestes, que les semences mises en terre soyent tenuës nettement, & qu'on en oste toutes herbes qui y croissent autour, aussi soudain qu'elles sont nées, iusques à ce que la semence aye produit, & fleurs, & fruit.

Du Me-
lon.

VINCENT. Iacoit que les Melons soyent trompeurs en leur bôté en ce país, celuy neantmoins, qui a le terroir à propos, en peult semer pour le grand prouffit qu'on en tire, & sur tout des Pepons, & Succrins, à cause qu'ils ne faillét point en leur douceur. Bien est vray qu'encor que les medecins accusent toute espece de Melons pour estre mal sains, encor blasment-il ces Pepons sur tous autres. Vray est que l'escorce est bonne à raffreschir, & engresser les cheuaux: & outre qu'elle sert à estre confite avec du miel, ou sucre, ou pour estre mise en compotte, est bonne aussi pour la manger fritte en careme, si on les coupe subtilement, & depuis on les met à secher au Soleil. Les semences confittes avec du sucre sont delicates pour les sains, & non nuisibles aux malades, à cause que non seulement elles raffreschissent l'estomach, & le disposent, ains prouquent encor l'yrine, nettoient les reins & en ostent la grauelle, & sablon, & font amollir la pierre.

Proprietez
des Melôs.

JEAN BAPTISTE. Pour fruit de iardinage il n'en y a point de meilleur.

Des Cou-
courdes, &
comme les
fault gou-
uerner.

leur que sont les Coucourdes blanches, lesquelles durant l'ardeur de l'esté sont saines & aux potages, & aux tourtes, frites encor en l'huile, outre ce que les cotons d'icelles sont fort bons & parfaits en composte les accoustrant avec du miel, & du sucre. Leurs grains sont plantez au mois de Mars separez les vns des autres, ainsi qu'on en use à semer les Melons, & en lieux gras, & bien nets, mais tenus premierement en l'eau afin qu'on ne plante ce qui tient au bout du grain, & qu'aussi les bons qui iront à fonds, seront ceux qui sortiront & mieux, & plustost. Encor vaudroit-il mieux les tenir toute vne nuit à tremper en du lait, d'autat que faisans pareil prouffit, encor le fruit en seroit plus sauoureux. Les fault replanter presque dès que sont sorties, & qu'elles ont deux ou trois feuilles, & les mettre en lieu, où elles puissent facilement monter en hault, afin que deviennent meilleures, que ne sont estant le fruit couché par terre: & de tant plus elles sont longues, & subriles, aussi sont elles plus tendres, & sauoureuses, pourueu qu'on prenne les grains de celles qui sont les plus longues, & la pointe tendant en hault, à cause qu'ainsi les Coucourdes en viennent plus longues. Neantmoins fault accourir & espointer les bouts dès qu'ils sont vn peu grandelets, afin qu'ils produisent plus de ramage & branches, & en icelles plus grand abondance de fruit. Et outre les proprietéz d'icelles assez notoires à chascun, elles valent mieux pour les cholériques, & chaults de complexion, que pour les flegmatiques, & cholériques. Je laisse à part les Citrouilles tant marines, que Turquesques, lesquelles sont bonnes en potage, tourtes, & en friture avec de l'huile, & en hyuer, & en Carefme, lesquelles il fault aussi planter, & gouverner à la maniere que dessus.

VINCENT. Les Coucourdes ne me plaisent pas par les seules raisons qu'auetz ia deduites, ains encor à cause que lors qu'elles sont meures, & seches, on en fait des flacons, & Calebasses, pour y mettre, & vin, & huile, ainsi qu'en vsent, & ceux qui voyagent, & ceux qui cultiuent les champs.

Des Carot-
tes.

JEAN BAPTISTE. Entre les fruits du iardin commun, sont bones encor les Carottes, à cause qu'on en mange tout le long de l'hyuer en salade, & le Carefme en compotte: & les seme lon au mois de May en terre bien nette & fumée, puis on besche diligement le lieu & est tenu net de toutes herbes sauuages, tandis qu'elles sont tendrelettes: & sont bonnes dès le mois d'Octobre iusques à Pasques: Bien est vray qu'il les fault cueillir en Novembre, en oster la feuille, & la garder sous le sable, car autrement elles seroyent corrompuës par la gelee. Et parlans encor des Pastenagues, ie dis, que i'açoit qu'elles veulent vn mesme terroir que les Carottes, & aient mesme racine, & forme: neantmoins sont dissemblables en couleur, saueur, & longueur. On les seme en May, & Iuing seules, & parmy les Carottes, & raues, & se conseruent vn an entier, ou deux en terre, tellement qu'on en trouue par la cheute des fleurs de vieilles, & de nouvelles, qui sont bonnes l'hyuer, & en Carefme soit frites, ou autrement, lesquelles qui

Des Paste-
nagues.

mâge sent que luy prouoquét l'vrine & les mois aux femmes: & les fueilles pilées, & mises sur les playes qui viennent aux iambes des pauures païsans, y sont tresprouffitables, & allegent grandement leur douleur.

VINCENT. Le ne tins iamais compte de ce fruit, à cause qu'il est plus propre pour les rustiques, que pour l'estomach des delicats & gentils.

JEAN BAPTISTE. Sont bons encor les Rifforts, lesquels on seme en Auril, pour les manger à la my Iuin, & mesme pour ceux qui coupent les bleds, mais à cause qu'aussi tost ils font seméce, on les seme de rechef, à la fin de Iuillet pour en manger dès le mois de Septembre iusques à Pasques: neantmoins les fault cueillir auant qu'il gele, & les effuillans les mettre sous le sablon pour les garder: Ce fruit mangé au commencement du repas, prouoque l'vrine, amollit le vêtre, & aiguise l'aperit. Mesme les Rauansels semez au mois d'Auril, sont bôs à my Iuin, mais à cause qu'ils grainét aussi tost, on les reseme en Iuillet, & accoustrez sous le sablon, ils durent iusques à Pasques. Ceux cy cuits comme raues, deliurent l'homme qui vrine difficilement & avec ardeur, & font sortir la pierre, & sablon, de la vessie, & des reins.

VINCENT. Ceste viande est bonne aussi pour les moyssonneurs aux champs, mais fort inutile, & mal propre à mon estomach.

JEAN BAPTISTE. Ayans discouru des herbes rustiques, il est raison que parlions encor de celles qui ont quelque gentillesse, & parmy lesquelles ie commenceray enroller le fenail, lequel se trouue ordinaire en tout iardin, & qui est semé és terroirs legers, & de semence, n'ayant point plus d'une année: & qui reussit plus doux au goust si on met les grains ains que les semer en l'eau miellée, ou dans du laiët durât vne nuit à tremper. Et le fault tenir nettement tandis qu'il naist, & iusques à ce qu'il soit paruenù à son accroissement, car autrement les meschantes herbes pourroyent le suffoquer. Le fruit du fenail mangé en quelque sorte que ce soit, chasse les ventositez, & fait venir le laiët aux femmes. Et puluerisé à vertu & propriété semblable.

VINCENT. Ce fruit gentil a tousiours esté tresbon, & propre à mâger verd dès le commencement d'Aoust, voire les cotôs & troncs plus tédres peuuent estre confts, & les rameaux chargez de ses grains avec sel & vinaigre en des vases de terre, pour en vsfer en toute saison, & sur tout, durant qu'il fait quelque chaleur excessiue.

JEAN BAPTISTE. Entre les herbes plus saines & prouffitables, il ne s'en trouue pas vne qui surpasse celle qu'on dit bonne ou sainte herbe: par ainsi ne fault s'esbahir si nous en voulons trestous auoir en noz iardins. Et quoy que son fruit puisse estre semé, si est-ce qu'elle produisant plusieurs pieds & rameaux en chascun d'iceux, on en prend, & les plâte on en quelque autre lieu, lesquels croissent fort facilement: lequel fruit, outre qu'il est bon crud en diuerses choses, aussi sec on le mâge, & puluerisé diuersemêt, sans que ses fueilles sont bônes en salade tandis qu'elles sont tendrettes, & en potage, tourtes & tourteaux à nostre mode. On plante ceste herbe aux

Des Rauansels, & leur propriété.

Du fenail & ses propriétés.

De l'herbe sainte en Dioscoride apellée veruaine, liu. 4. cha. 56. Mais ce n'est ceste cy, aïs plustost de l'Auronne ou garde-robe, de laquelle voy Martheole sur Dioscoride. liu. 3. cha. 25.

mois de Fevrier, ou de Mars, mais au large: à cause que long temps elle est en terre, & produit des iertrons d'an en an: & ainsi estant espaisse l'vne racine empiétant sur l'autre, est cause que tout se corrompt. Sera bon toutes-fois de remuer les pieds de ceste herbe, & ses racines de trois en trois ans, & les planter en autre lieu: icelle sechée à faisseaux à l'ombre, & bien battuë, est bonne puis apres à plusieurs maladies, outre ce que beuuant le rust d'icelle avec vn peu de vinaigre à ieun, restraint le sang, qui vient par la bouche: & pris sans vinaigre, occit les vers, & si vous en mettez aux oreilles, il en apaise la douleur. Pour plusieurs raisons i'ay tousiours aymé ceste herbe beniste, de laquelle ie me sers en pouldre, que ie mets en mes draps & habits le mois d'Auril, à cause qu'elle rend fort bonne odeur, & les garde des teignes.

JEAN BAPTISTE. En ces grands iardins mesmement on doit planter des laitcuës, espinars, poirées, & autres gentiles herbes par nous mentionnées: & ces autres encor, cōmençans à la rue, laquelle veult estre semée au Printemps, & se maintient verte vn an ou deux en sa force. Et quoy que ceste herbe soit amere, si en y a il, qui en mangent au mois de May pour medecine, prenans les tendrons avec du pain, & du sel: outre ce elle est bonne à faire de l'huile qui prouffite contre la douleur des flancs, & tinte-ment des oreilles.

VINCENT. Encor non seulement est elle bonne contre les venins, & pource les femmes en mangent allans contre les serpens, ains s'en aydent aussi les exorcistes contre les malins esprits.

JEAN BAPTISTE. On ne doit pas faire moins de compte de l'Abstinence, ou Aluine, qui se sème en Feurier, & en Mars es terroirs qui luy soyent propres, encor peult on planter ses germes avec leurs racines, & les rameaux vn peu retors: & quoy que ceste herbe soit des plus ameres qu'on voye, si est-ce que sa decoction vsée guerit les hidropiques, & son suc, ou huile occist les vers qui se creent aux oreilles.

VINCENT. Je louë aussi l'Aluine, puis que ses rameaux, & fueilles verdoyantes sont prouffitables à toute blessure faite sur le corps: & estant propre au mal d'estomach, & sec, & verd, on en fait encor de l'huile pour la guerison de plusieurs maladies.

JEAN BAPTISTE. Je prise aussi fort l'Ache, d'autant que semé au Printemps, est bon pour toute meurtrisseure & sang figé de quelque coup que ce soit, sans ce que son huile sert à plusieurs maladies, & sur tout aux escorcheures qui viennent au dedàs du gosier, si on en oinct souuët la partie offensée. Apres cecy, est estimé l'Aneth pour herbe saine, lequel on sème au Printemps, l'huile duquel seruant pour plusieurs maladies, plusieurs mangent ses fueilles en potage avec diuersité d'autres herbes ensemble.

VINCENT. Dioscoride dit, que la decoctiō des fueilles & rameaux secs de ceste herbe, & la semence ensemble font reuenir le lait aux nourrices, ont resolution de ventositez, allegent le corps de douleur, arrestent le vomissement, & le sanglot, ou hoquet, & prouquent l'vrine.

De la rue
& ses propriétés.

De l'Aluine & ses vertuz.

De l'Ache.

De l'aneth.

Dioscoride, liure 3. cha. 18.

JEAN BAPTISTE. Je pourroy encor discourir sur l'herbe dite Marrubie (les apoticares l'appellent Prasië) & de ses qualitez & vertus, aussi bien que des proprietéz de l'herbe Turque, & de l'Hisope, & autres de pareille estoffe, que ie laisse pour estre plustost medecinales, que bônes à manger: mais d'autant que celles, desquelles nous auons parlé suffisent, il fault encor parler de quelque peu d'autres, & puis nous ferons fin.

Ce sera donc de la Saugé que sera nostre propos, laquelle pour estre saine, & prouffitable, on en void grand abondance par tous les iardins. Ceste herbe benite croist plus facilement és lieux exposez au Soleil, & chaleureux, qu'és ombrageux, & humides: & pourueu qu'on ne la plante point en terre aspe, glaireuse, ou marescageuse, quelque maigre, ou pierreuse que soit le terroir, elle y croist abondamment, & y deuiet fort belle. Et quoy qu'elle desire d'estre bien hoiuée à l'entour, & tenuë nette, & de fueilles, & rameaux qui sont gastez, & qu'on la peult semer au mois de Mars, & d'Avril, si vault-il mieux planter les reiettons avec leurs racines, & encor les rameaux & bouts d'iceux, estans retors, & au mesme temps susdit, ou bien si vouldz au mois d'Octobre. Et pour la renoueller, il la faut tailler en Feurier tout rez de terre, car elle en deuiet plus belle, plus tendre, plus druë, & espaisse en peu de temps. On se sert de ceste herbe gentille en plusieurs choses de cuisine, soit à rostir, chair, volaille, ou poisson, & encor en potages, sans qu'elle est fauoureuse fritte (estant tendrellette) & acoustrée avec du sucre, & en diuerfes compositions: & pour plus grad santé, il y en a qui en mettent grand' quantité au pain qu'ils mangent, & dans leur vin, pour obuier aux catarres, & autres nuisibles humeurs. La conserue de ses fueilles, & fleurs conforte l'estomach, & allege les douleurs de la teste: cuitte dans du vin, si on s'en laue la bouche, elle nettoye les dents, & genciues, & fait bonne & soëfue l'aleine: & de l'eau distillée d'icelle les yeux en estans lauez, cela esclairoit mieux la veuë.

VINCENT. Entre les proprietéz de ceste herbe, Matheole dit, que si vne femme boit vn voirre du iust de la sauge avec vn peu de sel se tenant quatre iours sans auoir affaire à son mary, & que puis elle couche avec luy, soudain elle se sentira enceinte. Et pour exemple de cecy, met en auât que les Egyptiens ordonnerent, apres vne grande pestilence, que les femmes vlassent de ceste recepte, afin qu'elles engendrassent plusieurs enfans.

JEAN BAPTISTE. Parlant aussi du Rosmarin, ie dis qu'oultre qu'il le fait beau voir és iardins, à cause que tousiours il est verdoyant, il est aussi fauouereux au mäger en toutes les sortes mesmes, que la Saugé, & pour obuier à plusieurs maladies. On le plante és lieux chaults, ou à tout le moins exposez au soleil, & nō subiets au vent de Bise, à cause que ceste plante ne peult guere endurer la froidure. Et pource le fault planter en Mars, sur le Midy, & cōtre quelque muraille, & en terre grasse, soit avec racine, ou tordant le pied qu'on met sous terre, à cause qu'il se prend facilement.

VINCENT. Entre ses bonnes qualitez, son eau distillée conforte tous les membres de l'homme, & cuisant les fueilles en du vin blanc, qui s'en laue-

Du Marrubie, voy Dioscoride, liure 7. chap. 103.

De la sauge, & sa vertu.

Matheole sur le 3. liu. de Dioscoride. ch. 34.

Du Rosmarin, sa culture & vertus.

roit la teste, luy endurceroit la peau, conforteroit la cervelle & garderoit que le poil ne luy cherroit point: outre ce que les fleurs mises en confiserie confortent l'estomach, & sont bonnes aux melancoliques.

Des Asperges, & cōme les faut cultiuer.

JEAN BAPTISTE. Pour vn fruit sain & delicat ie loüe les belles Asperges, qui sont tendres qui croissent grosses en vn terroir spongieux, & gras, pourueu qu'on les nettoye bien, & soient emüdez comme il fault. On les feme au mois de Feurier, ou de Mars, durât que la Lune est nouvelle, mais il vault micux planter les racines, lesquelles peuplēt micux, & plustost que les semences, neantmoins les fault il replanter la seconde ou troisieme année. Et d'autant que tant plus bas on met les racines en terre, tant plus elles iettent de germes, & les Asperges en sont plus grosses: à ceste cause on creuse la terre de tous les costez d'une bonne coudée en largeur, & la met-on separément entre les racines plantées au moins d'espace, & hauteur qu'il est possible: mais fault premierement couvrir le fonds de cornes de bestes, qui estans couuertes de terre tresbonne deux ou trois doigts auant en icelle, & posées sur les Asperges aydēt fort à tenir les racines en force & les deliurer de l'eau de la pluye: & les fault planter en lieu plat, & de telle sorte, que l'un pied soit esloigné pour le moins vn pied de long de l'autre: d'autant que tant plus grandes sont les iambes, ou troncs, tant plus fault que soit grand l'espace de l'un à l'autre: autrement estans espaisement plantez les pieds ils se suffoqueroient facilement les vns les autres, sans produire ny porter que bien peu de fruit. Et apres les auoir plantées en pied & racine, y fault icetter par dessus la troisieme partie de la terre cauee sans plus, & la cribler, ains que l'y mettre, afin que le soleil puisse penetrer plus auant, & tire à soy les Asperges. Et de là en auant n'y fault faire autre cas, que les tenir fort nettement de toute sorte d'herbes, & au mois d'Octobre y mettre par dessus de bö siens biē pourry, ou plustost des ratisseures des cornes, & par dessus grand abondance de pepin, & marc de vigne, & raisins. Et sur le mois de Feurier leur faut mettre par dessus vne troisieme partie de la terre susdite bien criblée & nette de pierres, & autres choses, puis la charger de siens, ains que dit est au mois d'Octobre: & l'année d'apres au mois de Feurier aussi, qu'on icette dessus toute la terre qu'on trouuera cauee autour, & laquelle non seulement sera criblée (cōme dit est) avec vn crible de fil de rechal, ou de fer, afin qu'elle soit plus nette, ains à celle fin que plus doucemēt & facilemēt on espointe les bouts des Asperges qui auront poussē. Or n'est il besoing les couper que iusques au troisieme an, & encor au mois de May, à caute que tant plus souuent on les coupe plus aussi elles s'affoiblissent & décroissent: & les coupant fault voir diligemment que ce soit soubs terre, car si c'est dessus, les costōs qui restent sur terre frustrent les racines, sans qu'ils vous donnent aucun prouffit: & ne fault oublier que tous les mois d'Octobre on les charge de bon fumier gras, & en Feurier de gros terroir avec pierres, & quelque autre chose que ce soit, les beschant bien autour, mais non plus profond que de quatre doigts, afin que plustost elles sortent sur terre.

VINCENT. Ainsi que j'ay pris grand plaisir à ouïr l'arraisonnement de ces reigles, ie vouldroy sçauoir encor, si on peut donner d'autre sorte d'amendement aux Asperges.

JEAN BAPTISTE. Outre ce que j'ay dit, on y peult mettre dauantage du fien tout pur des cheuaux, de brebis, colombs & poulaille, mais qui soit gardé & pourry des long temps: mais mieux vault la bouë & ordure des esgouts, & cloaques, & la poussiere qui sort de la laine quand elle est batië.

VINCENT. Trouuez-vous bon qu'on desplante & replante tous les dix ans les Asperges, ainsi que font plusieurs, estimans qu'elles deuiennët plus belles?

JEAN BAPTISTE. On ne deuroit iamais les remuer de leurs place, sinon quand elles sont trop espailles, il faudroit descouuir les racines, & en ôster toutes celles qui sont superflües, pour les planter ailleurs. Car ce faisant deux ou trois ans de suite, non seulement en ôtera lon toutes celles qui sont enlassées, & fresles, ains nettoyez celles qui resteront, lesquelles on pourra couvrir de pied en pied, avec vn peu de fien fort bië saisonné, & pourry, & melleé avec autant de terre criblée: criblant encor le surplus, qui estoit dessus au parauant, & le remettant en sa place gentimët, ainsi qu'on l'y aura trouué. Et cestuy est le vray moyen pour faire q̄ les Asperges produisent de gros, & tresbeau fruit, sans les prouigner ou replanter ailleurs, ainsi que font plusieurs, mais mal à propos, qui est aussi vn erreur & faute treslourde, & mesmement si on les diuise & romp l'vn pied de l'autre, lesquels iamais on ne deuroit ainsi rôpre, plustost faudroit estre diligent que la multitude en fut abondante. L'Asperge estant vn fruit delicat, & sain à chascun, & sur tout quand elle est grosse, tendre, douce, & non trop cuitte, elle rend l'appetit à vn malade, sil en vse auant le repas: sert cõtre la pierre, & à la douleur d'estomach, & au mal de coltez: fait auoir bonne couleur au visage, & bonne odeur à tout le corps.

Proprietes
de l'asper-
gr.

VINCENT. Puis que j'ay pris plaisir en ces aduertissemens, ie vous prie m'enseigner deux ou trois moyens, pour faire grossir les Artichaux

JEAN BAPTISTE. Qui en veult recueillir de beaux, fault aussi q̄ choisisse la semëce, & graine la plus belle, & des plus gros qu'il pourra trouuer: & la semer au mois de mars duriät la Lune nouuelle, en terroir bon, gras, & net à l'aduätage. Et est besoin de mettre cinq ou six grais en autät de trouz en vn rond, afin qu'ils facent vn beau toupet, & plante, & vne coudée plus loing en semer autant, afin que l'vne plante n'empesche point l'autre. Bien est vray qu'il vaut mieux planter les iettons, & branches que la semence, à cause qu'on en recueille plustost du fruit: outre ce que les plantät, & prouignant ainsi tous les mois des celuy de Mars iusques en Nouëbre, on aye du fruit en diuerses saisons de l'année: en l'an premier, & le second an selon la coustume, quelquesfois plus, & d'autres moias, selon q̄ la terre est grasse, ou maigre, qu'elle est en lieu chaud, ou humide, ou si le terroir est dur, & mal à propos pour ceste plante. Et sur tout fault plätter de ceux qui portët

Dës Arti-
choux, &
maniere de
les cultiuer

du plus beau fruit, ainsi qu'il en y a de diuerses especes en grosseur, en longueur, & en rondeur, de diuerses couleurs, & saveurs, les vns estans espineux, & les autres sans pointure.

VINCENT. Quoy que les Artichaux soyent de moindre bôté, & moins sains que les Asperges, & quoy qu'ils ne durent si long téps en terre, à cause que les rats, & taupes les mangēt facilement soubs icelle: si est-ce qu'ils sont à tous plus agreables, & se remettent en force avec plus de facilité, & portent plustost leurs pommes & fruits.

JEAN BAPTISTE. Non seulement agréent-ils à tous, & frais, & tédres, mais il y en a qui les māgent cruds le matin avec du pain, & du sel, lors que encor ils sont tendrelets, comme viande fort delicate. Ainsi ceux là se trompent qui les mangēt lors qu'ils sont trop meurs, à cause qu'ils sont sans saveur agreable, & plus encor sont mal plaisāns ceux qui croissent en terroir non bien qualifié: & ceux là errent & sont mauuais mesnagers, qui ayans terre propre à ce fruit, n'en y semēt point, veu le prouffit qu'on en tire, eu esgard au grand nombre qui sen vend tous les ans en ce pais.

VINCENT. Ne sçavez-vous point quelque secret pour les garder de ceste vermine qui les rouge & mange par soubs terre en diuers lieux?

Pour estrāger les rats qui gāstēt les Artichaux par soubs terre

JEAN BAPTISTE. Je ne sçauroy pour vray vous dire aucun secret: neantmoins ay-ie veu quelque vns qui entouroyent les plantes de ceste herbe de quelques bastons de Sureau le fichans vn bon demy pied en terre, & sortant autant par dessus & esloignez quelques quatre doigts seulement l'vn de l'autre: disans que ces bestioles abhorrans l'odeur du Sureau, n'auoyent garde d'en aprocher ny dessus, ny deslous terre tandis qu'il est verd, & ainsi dés que ces bastons sont secs, il les faut renouueller. D'autres font vne closture tout à l'entour du lieu de chascune plante, d'espines les plus seches, & poignantes, & lōgues d'vn doigt qu'ils mettent vn bon demy pied soubs terre, l'vne pres de l'autre, & ce iusques dessus la terre, entāt que dés que ces rats aprochent, & sentent ceste pointure, ils ne faillent de se retirer soudainement: & pour les poindre ainsi prouffite fort le pelon, & couverture espineuse de la chastaigne, le mettant tout ainsi que les espines, & lequel ne dure pas moins de deux ans. D'autres se prenans garde, qu'il y a de ces bestioles rongeuces, y iettent deux ou trois seaux d'eau l'vn apres l'autre, & ceste vermine sortant hors, est par eux occise. D'autres mettent des noix, ou chastaignes empoisonnées ou ces rats frequentent, les couurant quelque peu de terre, afin que quelque personne ou volaille ne s'en empoisonne: ou les mettent es trouz de ces bestes, qui les rōgeans s'enueniment, & meurent. Mais le meilleur est de faire boullir des febues en l'eau bien empoisonnée, & les mettre aux trouz mesmes, car sentās ceste odeur, les rats y courent fort.

VINCENT. J'attendoy que vous me missiez en ieu ceux qui ont adextrez leurs chats à s'y tenir de nuit, & dés que ces rats sortēt pour faire leur rauge ils ne faillent de soudain les occir.

JEAN BAPTISTE. Cōme il est difficile de se souuenir de tout, ie con-

seffe encor que i'auois mis en oubly à vous dite cōme lon peult garder les Artichaux, afin qu'ils ne soyent gelez, & qu'après ils portent fruit en leurs tēps. Par ainsi les fault biē fumer au mois d'Octobre avec du sien propre, y meslāt du terroir de plante en plante, avec lequel vous les chaufferez vn pied de hault, remuant tout dēs le pied iusques à la cime, & liant les bouts des fucilles avec vn peu de fouërre, les couurirez avec de la paille de lin ou chanure, de sorte que non seulement la gelée n'y puisse penetrer, ains encor vous verrez au Printemps le fruit apparant en plus grand nombre, lors q̄ on les viendra deslier. Vous aduertissant neantmoins d'oster & tailler les troncs, & cardes deux doigts sur terre dēs que le fruit en est coupé, à cause qu'ils repullulent de plus beaux iettons pour porter fruit l'année suivante, outre ce que les aucuns en porteront pour le mois de Septembre. Et auant que les rechāusser en Octobre, en fault oster tous les pieds qui y sont surcreuz, sans y laisser que le tronc principal, lequel se fera plus beau, & portera du fruit en plus grand abondance.

Comme
fault gar-
der les ar-
tichaux.

VINCENT. Je desire que poursuiuiez le reste du iardinage, ainsi qu'il vous viendra à plaisir.

JEAN BAPTISTE. C'est raison que discourions des Fraises, à cause que c'est vn fruit gentil & delicat: lequel croist sur les collines, & au pied des montaignes, & plus es lieux ombrageux, qu'exposez au soleil. Ceste herbe ne vient point de graine, ains la fault replanter en Feurier, ou Mars, alors qu'elle produit certain filets subtils, qui rampent par terre, lesquels ayans demy pied de long se fichent si bien en terre, que puis ils produisent tout autāt de racines & fucilles tout à vn mesme temps qu'il les fait beau voir, à cause que long tēps elles demeurent en leur verdeur, & esgalement basses. Et n'est-ce pas vn grand plaisir de voir en Aueil & May leur fruit sous les fucilles qui ressemblent autant de pieces de corail y attachées? Par ainsi tout meınager de gentil esprit en deuroit auoir en abondance en ses iardins, autour des hayes, ou le long des allées, ainsi que voyez cy pres ce Viuiet.

Des Frai-
ses.

VINCENT. C'est sans doute, que les Fraises ont esté agreables dēs toute saison, tant pour estre les auant coureuses des autres fruits, que pour estre plaisantes au manger parmy les compagnies, & mesme quand on les mange avec des cuilliers bien sucrées, tellement qu'elles ressemblēt tout autant de groiselles bien cuittes & saisonnées.

JEAN BAPTISTE. Auant que parler des groiselles, que vous m'auiez ramentuēs, ie diray, que qui boiroit du broüet des racines, ou fucilles des Fraisiens, cela sert à restreindre le sang q̄ iettēt par la bouche ceux qui sont tōbez de quelque hault lieu. Mais reuenās aux groiselles, ie dis que i'agoit qu'elles soiēt aigrettes, si sont elles plaisantes pour venir ainsi à leur saison, veu qu'on les mange cruēs, & cuittes en potage, ainsi que vous auiez dit.

VINCENT. Quoy qu'on die que les groiselles sont la viande des femmes grosses, si loüay-ic que ceux qui en ont de belles hayes, qu'ils en departent aux bordures des allées de leurs iardins.

Medecine
des Fraises.

De la Lauande, & de ses proprietéz.

Des Roses, & leur diuersité.

Des roses rouges. Zebedées font roses de Prouence. Les esscarlatines font roses de Prouins

JEAN BAPTISTE. Or puis que le soleil môstre auoir desia fait presque sa course s'aprouchant le Vespere, ie suis d'opinion que parlions seulement des roses, des lis & de la Lauande: laquelle est non seulement bonne pour faire des bordures basses, gentilles, & plaisantes, & qui verdoient en tous temps: ains encor est fort odoriferante, & propre, estant seche, à la mettre parmy le linge, & les habillemens, leur departant de son odeur, & les preseruant des vers, & teignes: voire si avec l'huile de Lauande vous oignez vostre chef il dessèche les catarres, & conforte grandement le cerueau: & en oignant la nuque du col, sert contre les spasmes, esuanouissement & estoumés de nerfs aduenans par paralysie. Ceste herbe se plante au Printemps, & plusieurs en font grand compte, mesmement aucuns qui la font distiller, vendent l'eau, qui est fort odoriferante aux parfumeurs, & en tirent de bons deniers. Quand aux roses, vous sçauéz qu'il en y a de plusieurs sortes: à sçauoir, de sauuages, que nous disons esglantines, & de rouges aussi croissant es hayes, de roses de Damas, & esscarlatines, que nous appellons de Prouence: & entre les blanches, outre les sauuages, il y en a des musquées, & les communes, & celles qui n'ont que cinq feuilles à la fleur, mais les blanches ne sont point bonnes à faire du sucre rosat, ny de bon eau, & moins à faire choses plaisantes, ny medecinales: seulement seruent à faire secher, pour les mettre entre les draps, & sur tout parmy le mesnage de lin, à cause de la soefueté de leur odeur. Parlant donc de ces blanches, & non des sauuages, ie dis que la premiere espece est des communes qui ont les feuilles espaisées & doubles, & sont basses de pied, ayés fort soefue odeur, & les hayes faites de tels rosiers sont tresbelles & sortent ces fleurs sur la fin d'Auril. L'autre sorte est de celles qui n'ont que cinq feuilles, & qui sont bien flairantes, & en trouue lon dès le mois d'Auril iusques en Octobre, sortans d'un seul pied & tige de rosier, qui en peu de temps se grossit & renforce, & se fait long, avec assez de rameaux, qu'on accouste en diuerses manieres, afin que seruent d'ombrage, lors qu'ils sont deuenus grands. La troisieme sorte de roses blanches sont les Musquettes, qui sont plaisantes à voir, pour estre petites, & l'arbre bien chargé de feuillage, & la fleur fort soefue d'odeur, & qui ne faillent iamais de paroistre en leur saison: outre ce qu'on peut ageacer leur pied & branches pour faire ombrage, ainsi que dit est cy dessus. Venés aux roses rouges, ie dis, que les Zebedées ne se trouuent propres à faire du sucre Rosat, à cause que la couleur n'en est point assez viue, mais sont parfaites à faire des sirops laxatifs, à faire de l'eau, & de l'huile rosat, du vinaigre & plusieurs autres bonnes choses. Les Damasquines seruent à tous les effets que dessus, & encor à faire du sucre rosat. Mais parlant des esscarlatines de cinq feuilles, ie dis qu'elles estés chargées & viues de couleur, sont meilleures que les autres, à faire toutes ces choses qu'on fait avec les autres, & que son sucre rosat, ou Conserue, surpasse tout autre & en couleur, & en bonté.

VINCENT. Iacoit q route sorte de roses me plaisent, si ay-ie toujours fait plus de compte des Damasquines, & esscarlatines que des autres, à cau-

se qu'elles surmontent le reste en beauté, & sont plus prouffitables.

JEAN BAPTISTE. Apres celles-cy, les lys ornent aussi grandement un iardin, comme ainsi soit qu'il les face beau voir, & que l'huile, & l'eau qu'on en tire seruent beaucoup à cause des grandes vertus & proprietes diuerfes de ceste herbe: on plante les oignons du lys separement au mois de Feurier, & en bon terroir, afin qu'ils naissent tost, & produisent leur fleur en sa saison. Pline tient que l'oignon du lys avec du vin guerit de morsure de Serpent, & du poison des champignons: & cecy suffise pour ceste heure: car si nous reuenons demain, ie ne faudray à vous discourir de tout ce qu'il vous plaira me requerir.

VINCENT. Etie n'ay garde de faillir à vous venir trouuer, pour ce leuons nous, & allons où bon vous semblera, car ie prens plaisir à vous complaire en toute chose,

Du lys, &
ses proprie-
tez.

FIN DE LA SIXIESME
IOVRNEE.

f iij




SEPTIESME IOVRNEE
ADIOVSTEE DE L'AGRICVL-
TVRE DE MESSER AVGVSTIN GALLO,
COMME IL FAULT GOVVERNER
LES CITRONS, LIMONS,
 & Orensiers.



Le septiesme iour le Seigneur Magie venant à l'heure accoustumée trouua Iean Bapaisste Auogadre sur la fin de son disner sous vne treille, afin de iouir mieux à son aise d'un petit vent doux, & plaissant qui faisant tremblotter les branches, & feuillars des Arbres, & ondoyer les fleurs diuersifiées le long de la praërie, & les sarments, & pampres de la treille, les Citroniers, Limoniers & Orensiers de tout son beau iardinage : apres l'estre amoureusement entre-salüez, s'assirent, à l'accoustumé, sous ceste frescade : où Vincent contemplant ententiüement la beauté du lieu, & de la diuersité des plantes, & arbrisseaux mis chascun en son terrier, chargez de fruits, se resolut de commencer d'arraisonner son amy, auquel il parla en ceste sorte. Puis que ces iours passez nous auons assez discouru sur les vergiers & iardins, il me semble estre conuenable que parlions des Citrons, Limons, & Orenses : car vous en ayant si grande abondance, & de si beaux, ie me fais fort qu'auiez aussi le moyen d'en deuiser à suffisance.

IEAN BAPTISTE. N'attendez point de moy, que ie vous discoure sur l'infinité des arbres qui croissent le long de la riuere de Genes, de Naples, & autres país qui sont sur la mer Mediterranée, lesquels sont favorisez continuellemét de la nature, comme ceux qui sans estre empeschez, ny forcez, par les neges, tempestes, froidures, ou autres incómoditez du temps produisent des fruits en toute abondance. Bien vous deduiray-ie seulement des arbres, & fruits, qui croissent facilement en ceste nostre terre. Et quoy que nous Bresciás n'ayons point l'air si heuremét que les prouinces susdites, si auons nous occasion de nous contenter de la liberalité de la nature qui nous a enrichi nostre terroir en la riuere Salodiane, lequel, pour estre voi-

ains de ce grād Lac de la Garde (lequel en brauade, & fureur semble combattre & vouloir esgaller l'Ocean) fait paroistre à chascun (si tant on doit dire de luy) que c'est vn poutraire & paragon du Paradis terrestre.

Lac de Garde, iadis Lac Benac.

VINCENT. Combien de sortes de fruits se trouuent en ce pais?

Riuere Salodiéne ditte du fleue Salo, & du chasteau de mesme nom en Lóbardie.

JEAN BAPTISTE. Je pense que vous cognoissez Robin de Maderne, qui est le plus fameux iardinier qui se messe de cest art, & professio honorable: Cestui-cy venant tous les ans accoustrer, & cultiuier mes iardins, & arbres au mois de Mars, en la façon si excellente que les voyez: dit qu'il y a cinq sortes de ce fruit à scauoir Citrons, Limons, Orenge, Pómes d'Adam, & Limonnes, & que iacoit qu'on cognoisse les Citrons, Limons, Orenge, & partie de pommes d'Adam, si est-il que les Limonnes ne sont si bien cogneues, entant qu'elles sont vn fruit participant de la pomme d'Adam, & du Limon.

VINCENT. Tous ces fruits naissent-ils d'vne mesme sorte, ou s'il y a quelque difference au naistre, planter, ou semer, qui les separe l'vn de l'autre?

JEAN BAPTISTE. Il n'y a point de doute que tous se peuuent semer, & qu'ils naissent chascun en sa saison, mais non qu'ils viennent tous esgallement, d'autant que semant les Citrons, Limons, Orenge, pommes d'Adam, & Limonnes ils sont fort long temps auant que porter fruit: mais si vous plátez des iettons, & sions bien nets, & polis en leur escorce, & coupez franchement, non plus longs d'vn demy pied, & le long estant bien rasclé, & nettoyé, deux ou trois doigts autant q'vous en voulez mettre en terre, ils deuiennét soudain fort beaux, & prouffitables: fault neantmoins que ne souffrent ny grād chault, ny grād froid, veu que l'vn, & l'autre leur sont grandement nuisibles, & dommageables. Encore est-il besoing de les planter esloignez l'vn de l'autre demy pied sans plus, afin que facilement on puisse bescher autour d'eux, ainsi que souuét il fault ainsi en vser: & faire qu'ils ne soient point plus hault de deux ou trois doigts sur terre, montrans leurs petits bouts naissans. Bié est vray qu'ils viennét plus beaux en prouignant les rameaux, à cause de l'humeur abundant qu'ils reçoient de leur tronc, iusques à tant qu'ils ayét pris racine. L'Orengier neátmoins ne vient point par ce moyen, lequel ayant le boys fort dur, mal-aisément prend il racine: par ainsi luy seul fault que soit semé, & en bon terroir, d'autant qu'encor est-il long temps auant q'porter fruit, & qui veult l'auancer d'en porter, fault q'l'ente sur les pómiers d'Adam. Aussi depuis cinq ans en ça on se st tellement accoustamé à enter les Citrons, Limons, & Orengiers, sur ces pommiers qu'on ne scauroit dire le grād prouffit que ces entes rédent, soit en la bôte, quantité, ou beauté, & grosseur des fruits qui en sortent, lesquels viennent plustost que ne font les Citrons, ou Limons entez sur les Orengiers, ainsi que de long téps on a de coustume & qu'encor on le fait: mais on vse plus de l'entate sur les pommiers d'Adam, à cause qu'ils reçoient les Citrons, Orenge, & Limons, que de celle qui se fait sur chascun arbre de son espece: & ainsi ne faut s'estonner si les plus excellens

ob rido...
com bald
anall...
mimbi...

Cóme faut planter les Orengiers, Citroniers & arbres semblables.

iardiniers font toute diligence qu'ils peuvent de plâter tout autant de rameaux & iettons de ces pommes d'Adam, pour le prouffit qu'ils en tirent. Et certes ces fruits estoient en peu de reputation, à cause que leur fruit ne est guere bon à manger crud, ny pour confire, seulement s'en seruoit-on pour lauer les mains, ou pour les porter en main, à cause de leur beauté, & grosseur qui est en iceux. Mais estant cest arbre de si grand secours aux iardiniers, n'en y a pas vn en nostre riuere, qui n'en plante abondamment, à cause qu'en peu de temps ils ameliorent ce fruit par le moyen des autres.

VINCENT. Je voudroy sçauoir comment est-ce que l'on peut enter les Limons, Citrons, Orenge, & Limonnes, qu'est ce que lon observe changeant d'une espeece en l'autre, & lesquels reussissent à plus de prouffit, & vtilité.

Robin de
Maderne
excellent
iardinier.
Côme faut
enter les
arbres sus
nommez.

JEAN BAPTISTE. Robin mon maistre m'a plusieurs-fois dit, que quand ie voudroy plâter, ou semer ces arbres, que ie choisisse des meilleurs qui se pourroyent trouuer, plustost q̄ prendre des moyes, pour y en enter puis apres des plus parfaits. Par-ainsi ie loüe qu'on ente vn bon Citronnier sur vn meilleur qui soit de son espeece: car il y en a de ceux-cy, qui sont ordinairement plus beaux, & ayans la coste releuée, plus gros, & plus long, & plus delicats encor & au goust, & à l'odeur. Et pour-ce qu'il en y a plusieurs qui entent les Citronniers sur les Limonniers pensans qu'ils viennēt plus gros, ou d'escorce, ou de chair: les bons iardiniers toute-fois au contraire mettēt le Limon sur le Citron, à cause que le fruit en est produit plus beau, entant que le Citronnier à beaucoup plus d'humeur pour la nourriture que n'a pas le Limonnier. Ces fruits s'appellent limons Citronnez, & sont estimez plus prouffitables à l'estomach que les autres naturels, lesquels sont froids en leur qualité: sans que les iardiniers pour leur plus grande vtilité, entent & Citrons, & Limons (côme i'ay dit) sur les Oregiers, tant pour-ce qu'ils portēt plus de fruit qu'en leur tronc naturel, qu'aussi ils ne craignent pas tāt le froid, à cause qu'ils participēt de la propriété de l'orange, qui venāt sur vn bois dur, & sans moëlle, resiste en nostre riuere au froid, quoy qu'en toute saison il soit à descouuert. Ainsi iustemēt ie loüe l'Archiprestre Sette de Maderne, lequel en ses beaux iardins a vn de ses Oregiers fort grand, que iamais il ne couure, & auquel il a entē vn Limonnier sous la plus basse branche de l'Orangier, qui demeure ferme contre le froid, & ne fault tous les ans à porter les Limons fort beaux, lesquels aisément on discerne d'avec les Orenge. Et quoy qu'il y en ayt de doux, d'aigres, & de faueur entre-aigre, & doux, en fort grande abondance, si ne sont-ils esgaulx en bonté à ceux de Genes, & des autres pais d'Italie voisins de la mer. Et aduient cecy tant à cause de l'assiette du terroir doiuée d'un bon air, & qu'aussi on les laisse bien meurir ains que les cueillir, toute-fois ne laissent d'estre agreables, tant pour porter (comme i'ay dit) du fruit abondamment tousiours, que pour produire de fort beaux arbres, & lesquels ne craignent point la froidure, ainsi que font & les Limons, & les Citrons. Et iacoit que peu souuent on ente les Oregiers, si suis-ie d'aduise qu'on

qu'on change vne espece peu bõne en vne meilleure, ou qui soit assez belle: mais d'autant que l'orange aigre-doux, est le plus ordinaire entre nous au manger, & celuy du jus duquel nous vsõs le plus en nos viandes, aussi on en plante plus ordinairement que de ceux qui sont plus doux, & moins aigres. Ioint que la pomme d'Adam, & l'orège font tousiours la fleur plus pleine, & que le citron en porte plusieurs vaines, & inutiles, & le limon de celles qui sont de peu d'effect: par ainsi il fault que la pomme d'Adam & l'orenger soient entez ensemble, à cause (ainsi que dit est) que leurs entes, comme on voit ordinairement, prouffitent fort, & portent fruit en abondance avec le secours du pied sur lequel on les ente.

VINCENT. Si ie voulois enter de si gentils arbres que ceux-cy qu'auõs nommez, de quelle sorte d'enteure fault-il vser?

JEAN BAPTISTE. Le propre moyen pour enter ces fruits, c'est à effusion, tout ainsi q' i'ay dit des oliuiers, mais ne faut oublier de tailler tout ce qui est de superflus yeux, & boutons qui ne sont point entez, & mesme en oster tous les reietõs, qui y surcroissent par succession de temps: & si par cas on laisse le rameau qu'on treuve dessus le lieu qu'on ente, qu'on ne laisse pas pourtant d'y mettre assez de terre, & l'ageâcer si bien que faisant racine au dedans ce qui est enté, on puisse oster cestui-cy sans danger l'année ensuyuant, le plantant encor, afin que puis apres on y puisse mettre quelque autre ente.

De mesme peult-on faire au tronc principal tandis qu'il est ieune, & tendre, i'entends quant aux rameaux qui seront bons à recevoir l'enteure: Fault neantmoins enter tousiours par Lune nouvelle au mois de Mars & d'Auril, ou vers la sainct Iean, & autres iours, afin que le bois tuë, & soit en seuc, & amour.

VINCENT. Comme se fault gouverner pour faire facilement multiplier ceste belle sorte d'arbres?

JEAN BAPTISTE. La voye plus ordinaire, & plus facile est celle de laquelle vsent les experts iardiniers, lors qu'ils taillent les superfluitez de tous arbres au mois de Mars, & sur la fin d'iceluy, ou plus tard, selon que le tẽps est repurgé du froid. D'autant qu'alors il choisissent les rameaux à propos, & plâtent des bastons de la mesure & façõ que i'ay dit cy dessus: quelquefois en y mettans si grãd nombre, qu'outre ce qui fait besoin ils en plâtent à milliers, pour en vendre par tout. Et ces arbres cy deuiennent fort beaux d'ordinaire, à cause qu'ils sont souuent amédez & hoüez, voire les arrouse lon quand il est requis. Au reste si on veult encor augmẽter ces plâtes, on le peult faire, en mettant non seulement des casses, & vases autour des plâtes, qui soyent pleins de bõne terre & bien fumée, ains encor des citrouilles vuides ou pots de terre cuitte, ou autres vases, ayans vn trou au fonds, mais si bien accommodez qu'ils ne puissent point tomber, mais fault premierement entamer vn peu le baston & plante, qui doit estre fiché en terre, afin q' les racines sortent plustost hors, qu'elles ne feroiẽt s'il n'auoit point esté entamé. Et ce moyẽ est aysé à couper toute sorte de rameaux, non tant

Cõme faut enter les orégers & fruits semblables.

Comme se multiplie les citrons & arbres semblables.

pour en peupler les iardins (ainsi que i'ay dit) ains encor estant le fruit rare, pour en faire part aux amis, ou pour les planter dans des vases, ainsi que nous en vsons, esquels il les fait beau voir lors qu'ils sont chargez de fruit.

VINCENT. Combien de temps sont ces bastons ainsi plantez, & les orengers semez ains que produire fruit?

JEAN BAPTISTE. Quelque diligéce qu'on face à l'endroit des orengers semez en tout ce qui est requis à les cultiuer, si est-ce qu'il ne leur faut rien moins de douze ans auant qu'ils portent aucunemét: or deuinez combien doiuent tarder ceux lesquels on ne besche point, & ne sont nettoyez ny fumez en sorte quelconque: Mais les citrons, qu'on plante à la maniere susdire (si le froid, ou autre iniute du temps ne les empesche) estans traitez ainsi qu'il fault en vser aux plantes tendres & nouvelles, portent fruit au bout de trois ou quatre ans. Bien est vray que les limons qui ne sont point entez, quelque bien cultiuez qu'ils soyent, attendent cinq ans, auât que porter leurs pommes.

VINCENT. Comment est-ce qu'on cultiue ces gentils arbres?

JEAN BAPTISTE. Selon les reigles qu'obserue Robin mon maistre iardinier, fault en premier lieu qu'ils ayent le terroir bien qualifié, qui soit doux, leger, bien gras, & net, sans qu'il y ayt pierre quelconque: qu'encor il soit exposé au soleil, en lieu hault, mais non subiect à la Bise, ou vent de Nord, lequel est tousiours tres-contraire à ceste plante. Apres est requis bien fumer les iardins avec du fumier bien pourry, qui soit de fiente de cheval, de bœufs, ou de brebis, vstant de cecy & auant que planter les susdits germes, & bastons, auant que les hoüier, & ains que les couurir d'ais pour les garder de la froidure. Et iacoit que ces fruits se plaisent tousiours de voir le soleil, & sur tout les citrons, entant que les autres supportent mieux la froidure, si est-ce pourtant que durant les chaleurs il ne fault leur laisser auoir faulte d'eau, mesmement ces plantes qui ont de coustume d'estre arroufées. Et bien qu'il y ayt des iardiniers si diligens, qui tiennent leurs arbres si bien fournis de terre fort grasse, qu'en laissans tousiours vne bonne partie au pied de l'arbre, si ne laissent ils pourtant de bescher autour tous les mois, dés le Mars iusques en Septébre pour le moins, & puis, auant que couurir le reste des plantes, emplissent les trouz de la terre qu'ils auoyent mise à part durant les mois de la chaleur. Et n'oubliera la diligéce d'aucuns iardiniers, lesquels coustumiérs d'arroufer leurs arbres, & n'ayans ny puids, ny fontaine, ou Cisterne, si est-ce qu'avec grand' peine, & fascherie ils vont querir l'eau bien loing, afin que leurs plantes n'endurent point la soif, quoy qu'à chascun pied il n'en y faille pas moins de deux seaux: & par ainsi sont bien-heureux ceux, qui ou dedans leurs iardins, ou non guere loing ont l'eau à commandement, entant qu'ils recueillent d'ordinaire, & plus de fruits, & de plus beaux, & qui sont bié faisonnez. Et par ainsi nous pouuons vser de ce proverbe qu'on dit communemét, que tout ainsi que le bon & parfait terroir est tousiours le vray pere des plantes, l'eau aussi qui leur est donée par mesure, & en temps oport-

Quel sien
est requis
aux Ci-
trons, &
Orenge.

L'eau fort
necessaire
aux iardis.

fun, est aussi leur mere tres-fertile, & abondante. On hoüe donc (comme j'ay dit) tous les mois autour des pieds de ces plantes, commençant lors que les iardins sont cultiuez iusques au mois d'Octobre, allans diligemment & avec grande curiosité à leur donner ces façons. Et ainsi pour les remuer par art, & ordonner avec diligence, on paye vn bon manouurier d'vn tiers mieux que les autres, lequel sçait les moyens, & de les bescher, & de les cultiuer, quoy que les autres soyent gaillards, & de grand travail: outre ce fault caresser, & bien nourrir ceux qui sont bons maistres en ces façons. Et pour cōseruer les branchages de ces plantes, & les tenir en force, les fault tailler tous les ans ou plus ou moins, selon que l'estimera estre necessaire vn bon & expert iardinier: d'autant qu'estans delicats & precieux ces arbres, le maistre diligent fault aussi que soit curieux en ce retrâchement, & à les faire bien & soigneusement cultiuer. Et n'oublie encor d'en oster non seulement ce qui y est de superflu avec du fer bien trenchât, & avec leurs mains dresser, & ployer les rameaux la part que sera necessaire, ains encor les haussent, & abaissent selon qu'ils verront le cas le requerir. Et outre qu'avec des tenailles ou forces bien taillantes ils ostent les esguillons & espines, & coupent les bouts, & germes qui viennent à la cime de l'arbre, ostent aussi ceux qui montent trop hault, afin qu'ils soyent esgaux en mesure conuenable. Et d'autant que pres le lieu taillé au sommet des rameaux, y surcroissent plusieurs reietôs, qu'on n'en y laisse point plus hault de trois, coupant le reste, à cause que le branchage seroit trop espais, & touffu. Encor a lon coustume de mettre quantité de perches legeres, pour soustenir les rameaux, lesquels ils accommodent si bien que chascun peult porter fruit selon son naturel: & fault auoir tousiours à la maison quantité de liens en lieu humide, pour s'en seruir en cecy toutes les fois qu'il sera besoin: & outre ce conuient tenir l'œil sur les racines, trôcs, & gros rameaux, afin qu'ils ne se pourrissent: car qui faudroit d'y prendre garde, & de les nettoyer souuent, c'est sans doute qu'ils ne demoureroient guere en estre.

VINCENT. Depuis quel temps est-ce qu'il fault couvrir ces iardins, afin qu'ils ne soyent surpris des gelées.

JEAN BAPTISTE. On les couure tousiours au mois de Nouëbre qu'il que fois bien tost, & d'autres tard, selon que les iardiens voyent que l'air est disposé au tēps doux, ou qu'il les menace de froidure. Neatmoins mon bon maistre Robin est d'aduis qu'on les couure plustost de bonne heure, qu'attendre quelque froid suruenant au despourueu, lequel nuise aux arbres, & face perir tout le fruit qui est desia meur, ainsi que souuent est aduenü à plusieurs iardiens par leur paresse. Et non seulement fault estre soigneux de les couvrir de bonne heure, ains encor ains que ce faire, prendre garde qu'ils ne soiēt point mouillezen sorte que le froid les surprinoit en ceste sorte, facilement & arbre & fruit seroyent gastez par la gelee: outre ce que ceste mouilleure causeroit vne pourriture & corruptiō aux fleurs, & fruits estās à couuert. Mais les bons & experts iardiens, pour e-

Reigles à
obseruer
sur le cou-
urir des O-
rengiers.

Fleurs de
Citronnier
en cōfiture
auec du sel

Eau de ne-
ge nuisible
aux Citrōs,
& Oréges.

Cōme on
cognoist
que les Ci-
tronniers
souffrent
le froid.

uiter ce peril, auant que couvrir ces fruits, ostent des Citronniers (estans ceux-cy les plus subiects à la froidure) toutes les fleurs, bourgeons, & rameaux plus tendrelets, lesquels ils salent & confisent pour manger ceste viade delicate, & en Hyuer, & en Carême, & presque tout le reste de l'année. Depuis, à cause que les iardins sont ordinairement enclos de muraille, fault que les piliers soyent-ils faits de brique ou de bois, soyent couverts de bois de chastaignier, proportionnez à la grandeur de l'edifice: mais sur tout prendra garde le pere de famille, qu'il n'y pleue point dedans, & sur tout durant le degel des neiges, à cause que ceste eau est la plus nuisible des autres. Et sil y a quelque fente, ou trou en la loge, qu'elle soit bien close & bouchée avec du foin, ou des estoupes, lesquels trous on peut ouuir, lors que le temps est cler, doux, & serain, & que le soleil monstre ses rayons, afin que ces rays reluisent sur les plantes, & en dechassent tout le mauuais air, dessechans aussi l'humidité corrompante causée par l'ombre: & lors que le soleil decline & se retire, fault les restouper, afin que le froid ne faisisse ces arbres. Les bons iardiniers outre ce, sont si diligens à voir sil est besoin que le lieu soit rechauffé par le feu, qu'ils mettent des pots d'eau sur les fenestres closes de la loge, & sils voyent que l'eau soit esprise de glace, ne faillent aussi tost d'y allumer du feu de bois bien sec, & sur tout de branches d'oliue sils en ont, & encore vsent ils de charbon, à cause que sa chaleur est grande & dure assez, sans porter dommage aux plantes avec sa flamme ny fumée. Bien est vray que le iardinier voyant que les ficelles des Citronniers sont grasses, & ointes (estant cela signe qu'ils ont du froid assez) ne fault de leur aprocher tout le feu: car alors le fruit qui n'a point esté secouru à temps, meurt, & s'en va par terre, à l'aproche du feu: & cest arbre est de tant plus subiect au froid, comme il a du suc, & substance: & ceux-là sont moins subiects, qui aussi en sont le moins chargez. Le bon iardinier aussi n'est trop hatif à descouvrir ses fruits, quoy que le temps semble promettre quelque douceur, & serenité, entant que souuent le froid saignant de s'en estre allé reuiert avec telle vehemence, qu'il ne laisse arbre ny fruit sans le saisir, & le mettre en danger de mourir. Neâtmoins le iardinier voyant que le soleil est pour reluire quelque temps du iour, quelquefois il ouure quelque ais, & s'oliue du toit de la loge, & d'autres la laisse ouuerte, afin que les fruits, & plantes puissent iouir deux ou trois heures de la chaleur du soleil. Fault neâtmoins estre aduertuy qu'apres qu'on oste la couuerture d'ais de dessus ces arbres, le froid s'en est allé, sil y a quelques rameaux touchez du froid, n'y fault point toucher, iusques à tât que les bons auront pouffé leurs iettons & branchettes hors, car autrement il ne seroit que bon, que de tailler vn peu ceux qui sont ainli malades.

VINCENT. Et certes il y a bien de la peine, & des frais à nourrir, & gouverner ces arbres, tellement que ie pense que peu de iardiniers en font leur prouffit, si ce n'estoit que ie ne sçache nation ayant meilleur iugement sur ceste pratique, que les gens de ceste riuere.

JEAN BAPTISTE. C'est sans doute qu'il y a de la fâcherie beaucoup, & encor plus de frais qu'on ne dit point: mais ie puis vous asseurer que les prouffits en sont de plus grand importance, entant qu'il y a peu de iardiniers qui n'ayent cent escus francs pour an de chascun iornau de terre. Mais que dirons nous de ces bien-fortunez iardiniers lesquels se trouuēt auoir garenty leurs arbres du mauuais temps, & les autres estans perduz? Ceux-cy au lieu que les autres années auoyent de prouffit cent escus, en ont tiré quatre cens: & ainsi ne fault s'esbahir si on en voit qui sont si riches en ceste contrée: & pourtant ie conclus, que tout ainsi que nous ne sçaurions dire tous les frais qui y sont necessaires, aussi le reuenu nous en est incertain. On sçait que de toute sorte d'arbres on tire prouffit, pour les planter ailleurs, & des fleurs de Citron pour manger en salades, pour les garder avec du vinaigre, ou les cõfire avec du miel, ou du succe: & de celles des orangiers, & autres, pour en faire caux de senteur fort rares, & precieuses: Dauantage on ne tire pas moins d'argent des fruits meurs, que de ceux qui ne le sont point, voire & des plus petis, autât que des plus beaux: à cause qu'on confit ceux qui ne sont point meurs, & des petis oranges on fait de beaux chapeaux, & couronnes plaisantes à voir, & fort soëfues à les flâurer. Quant aux belles, & meures chascun sçait combien on les prise aux banquets, & pour les confitures, & pour en donner aux malades, & les mettre en medecine, ainsi que les bons apoticairens en peuuent iuger. Outre ce que de l'escorce des oranges on fait de bonne moustarde, de l'orangee, pain d'espace, & autres delicatesses, on vend encor les Citrons pour faire la Citronade espeece de confiture en diuerses manieres: & en somme tous les fruits pourris, & entiers se vendent soit pour en tirer le ius, ou en auoir la graine, entant que celle des Oranges se plante, & celle des Citrons est vendue aux Apoticairens: & ainsi on en aye tousiours quelque vtilité: dont ie cõclus, que si les frais y sont grands, & continuels, le prouffit aussi en est tousiours en main.

VINCENT. Ie voudroy sçauoir encor s'il y a d'autres sortes d'oranges, Citrons, & Limons que ceux desquels vous auez desia parlé: afin (que s'il y en a) ie puisse sçauoir lesquels sont les meilleurs pour les malades, & quels pour les sains.

JEAN BAPTISTE. l'ay entendu de mon Robin qu'il y a de trois sortes de Citrons, la premiere est des nostres qui sont beaux, les seconds, sont les gros de Genes, & la troisieme espeece est de ceux q ont vne glâde au bout les premiers, pour estre les plus delicats, & cordials qu'on sçache en l'Europe, sont les plus prizez tât plus ils sont gros, & lōgs, & qu'ils ont les costes releuées de l'un bout à l'autre. La plâte de ceux-cy en porte ores peu, & tantost en abondance, & en produit encor de tous rōds, les vns avec teste & autres non: & d'autres qui semblent estre sans teste, ayant les bouts fort gros & autres figures monstrueuses, ainsi qu'il plaist à la nature de se iouer en ses nourrissons. Les secōds qui sont les Geneuois, sont fort gros, & de plus douce saueur que les nostres, mais n'õt celle soëfueté, & odeur

Prouffit de la nourriture des Orégiers.

Dequoy on fait profit des Orangiers, & arbres semblables.

Diuerfité de Citrons cogneus de nostre temps.

Diuersité
de Limós.

agrecable, ny la naïuete au goust qu'on sent aux nostres. Les troisiemes à tout leur gland sont vrayement les meilleurs de tous, quoy que plus petis: & nonobstant ils ne sont guere en vsage. Bien est vray que Robin m'a fait voir encore vne autre sorte de Citrons monstrueux, qu'on appelle de figurez, à cause de la variété des formes qui y aparoiſſent, & lesquels sont aussi bons que les autres, mais d'autant que ces plantes ne portent guere fruit, ils ne sont guere en vsage. Quant aux especes des Limós, ie dis qu'il y en a de communs, qui sont differens ensemble les vns plus beaux, & meilleurs que les autres: & y en a qui sont citronnez à cause qu'ils ont la figure, & beauté des Citrons, mais ne sont si gros, quoy que soyent entez (comme dit est) sur ladite plante, afin qu'ils croissent en bonté, & autres parties sus recitées. Et vous dis encor dauantage, que le Comte François Auogadre en a recouuert d'une sorte fort rare à Genes, qu'il a mis avec le reste des fruits qu'il a en son iardin si excellent qui est sous le Chasteau de la cité, ains encor produit des Limons, qui esgallent en douceur, & bonté les Orenge.

VINCENT. Ie n'ouys iamais dire que des Limós, qui sont aigres de leur naturel s'en trouuaſt de si doux au goust que vous dites.

JEAN BAPTISTE. L'arbre du Limon tant plus est ieune, & plus il produit d'espines, neantmoins à Maderne en ya qui n'en produisent aucunement: qui est vn grand aise à manier celle plante, veu que l'espine d'icelle est fort poignante, & la plus venimeuse sur tous les arbres: & la bonté du Limon est lors plus grande, comme ils sont plus tendres, & plus meurs & pourueuz de ius suffisamment: qui est cause que communement ceux de Genes surpassent les nostres, à cause qu'on les laisse sur l'arbre afin que le froid ne leur nuise. Et si en nostre riuere on en vsait ainsi d'un an à autre, & qu'ils ne fussent molestez du froid, c'est sans doute qu'on pourroit paragonner les nostres à tout tant qu'il y en a en ceste contrée. Quant aux Limonnes, iagoit que soyent de mesme bonté, que les Limons, si ne sont elles guere en vsage, à cause qu'il ne fait guere beau les voir pour estre longues, & assez mal-plaisantes au regard, & differentes à la gentillesse des Limons. Semblablement venans au naturel des Orenge, chascun ſçait (ainsi que dit est) qu'il y en a de doux, d'aigres, & de moyens, mais cecy ne se cognoit qu'en les mangeant, sauf que les iardiniers plus experts le discernent au fueillage de l'arbre, & à l'escorce du fruit. Bien est vray que les Orengeiers de Genes sont tousiours des meilleurs que les nostres, mais qui lairroit mourir ceux-cy, & s'ils n'estoyent assaillis du froid, ils esgalleroient les Geneuois, aussi bien que les Limons. Et en fin discourans des pommes d'Adam, ie dis que ne valent guere à manger, ny pour faire confitures, seulement seruent à rendre les mains belles en se lauuant avec icelles, ioint qu'estans belles, grosses, & rudes, elles seruent d'ornement à vn iardin, & encore a vne chambre tant plus grand nombre on en y met. Suffise vous que cest arbre de pommes d'Adam est tres-vtile pour receuoir (comme dit est) toutes les bonnes en-

res de Citrons, Limons, & Limônes, & encor des Orangers, & pour produire bien tost leur fruit, & du plus beau qu'arbre autre quel que ce soit. Voulat puis apres parler des fleurs de Citron (oultre que ie vous ay dit qu'ils en portent en grand nombre) ie dis que quand en vn rameau, & sommet d'iceluy se trouue la premiere fleur estre vaine, & sans prouffit, on peut, sans fallir, oster tout le rameau, d'autant que tout le reste sera semblable. Par ainsi fault cognoistre ains que cueillir ces fleurs, celles qui sont bonnes d'aucc. les inutiles choisissant les vnes, & laissant les autres. Qui est cause que ceux qui ne sont maistres en telle pratique cueillēt la premiere fleur qui se leur presente, sans penser que souuent ils portent vn grand dommage à leur amy, cucillans tout autant de fruits, qu'ils auront osté de fleurs. A ceste cause estans les fleurs du Citron (comme dit est) la pluspart vuide, & celles du Limon pleines pour le plus, aussi celles de l'Orange, & de la pomme d'Adam sont presque tousiours parfaites. Et sçachez que la fleur de l'Oranger a le premier lieu en soëfueté d'odeur, la pomme d'Adam le second, le Limon le troisieme, & le Citronnier ne tient que le dernier: qui est chose esmerueillable, que le Citron ayant le dessus, & auantage sur ces fruits, que sa fleur soit moindre en odeur que les autres.

VINCENT. Tandis qu'il me souuiet, ie veux sçauoir de vous, si ces arbres sont de longue durée, ou non.

JEAN BAPTISTE. Il est difficile de iuger iustement de ce que demandez, si est il que par longue experience plusieurs tiennent qu'ils viuēt fort longuement. Car i'ay ouy dire à plusieurs se tenans le long de ceste riuiere, lesquels ont, & nonante, & cēt ans d'aage, qui voyās aucus de ces arbres disent n'auoir point souuenance de iamais les auoir veu plâter: voire quel que freres prescheurs du conuent de Sainte Sabine à Rome m'ont recité qu'en leur maison y a vn Oranger planté iadis par les mains du benoist pere Saint Dominique, lequel neantmoins produit encor tous les ans de beau fruit, & fort delicat au manger, & à dire vray cest arbre est pour auoir enuiron de trois cens soixâte sept ans. Ce qui est assez croiable à cause que le boys de l'Oranger est non seulement dur & solide, ains encor estant planté en terre grasse, & à propos, fait les racines profondes plus que tous ces autres arbres: & par mesme raison les suyuent les Limons, & Citrons, & autres de telle espece. Quant à ceux-la sont les plus parfaits lesquels durent vn an, sans estre domagez ny du froid, ny d'autre incommodité du temps: & lesquels passans ce temps ou chéent à terre, ou perdent leur bonté de grande vicillesse. Que dirons nous des autres perfections de ces gentils arbres? Lesquels ne sont pas seulement agreables en toute saison à la veüe des hommes, à cause de la naucté du fruit & verdure des fueilles, ains encor semble que le reste des arbres despoillez de leur beauté, paroissent pauures & miserables au pris de la beauté, amenité & gentillesse de ceux-cy. Et sil fault discourir du naturel des fueilles de ces arbres, ie dis que celles de l'Oranger sont de telle durée,

De la qualité des fleurs de Citronier.

De la durée des arbres susdits & du moyen de garder leur fruit.

Saint Dominique flourissoit l'an 1293.

que iamais elles ne tombent (si ce n'est que l'arbre soit alteré de quelque secrète maladie) ce qui est plus que familier à tout autre arbre, & nommément au Citronnier à cause de sa délicatesse sur tout autre. Bien est vray que soudain il recouure au printemps tout ce que le froid luy auroit rauy, produisant des fleurs à l'esgal de tous les autres de sa sorte. Et pour ce ne fault s'estonner si au printemps la plus-part de la contrée de la riuiere, (commençant de Salo iusques au dernier village vers Trente) est agreable à regarder, & tressoëfue à l'odorier, & flairer pour la bonne odeur que rendent les fleurs de loing auant.

VINCENT. Trouuez-vous bon de cueillir les Cedres n'estans point encore meurs, & encore verdoyás, & qui petit à petit avec le temps deuiennent iaunes, aussi bien que ceux qui sont si meurs, qu'à les voir on diroit qu'ils sont coulourez de saffran?

Comme faut
choisir le
fruit aigre
d'auec le
doux.

JEAN BAPTISTE. Il n'ya point de doubte que tant plus & Citrons, & Limons, & Orenge sont meurs en perfection, & de tant leur bonté est grande: ce qu'on peut faire les choisissant l'un apres l'autre, mais non lors que les maistres vendent aux marcháds tout ce qui est de fruit, & dessus, & dessous l'arbre en Septembre & Octobre, & q̄ lors ils separent les meurs d'auec ceux qui ne le sont point, pour les porter en Alemaigne, Hongrie Poloigne, ou Moscovie: car estás arriuez les marcháds, & que ce choix est fait, ils les trouuent tous prests, & parfaits soit pour confire, ou les manger cruds, comme la plus-part les mangent tout ainsi qu'ils les achètent. Puis vendent les plus meurs le plustost qu'il leur est possible, & sur tout les Citrons, & à Venise, & par tout le pais voisin pour les confire, & encore les portent plus loing iusques à Milan.

Et ainsi pouuons conclurre que pour nous, mieux vault vn bon fruit frais cueilly, qu'un autre qui soit mal-meur pour le manger lors qu'il sera bien coulouré: & mesmement ceux-cy qui ne sont pas bien ageancez en leurs casses & paniers, ainsi que sont ceux qu'on porte és parties de Septentrion.

VINCENT. Comme se fault gouverner, pour empescher que ces arbres ne montent point plus hault que ne conuient à leur complexion, & afin qu'ils portent plus de fruit?

Comme faut
accoustre
les arbres.

JEAN BAPTISTE. Vous me faites vne question de grande importáce, & que peu de gens obseruent: entát que ces arbres croissans ainsi en hauteur, non seulement ne portét tant de fruit q̄ feroient estans ageancez autrement, ains encore font semblable incommodité si on n'en oste la multitude des rameaux inutiles & superflus qui attirét à soy l'humour, qui deuroit seruir à la fleur, afin de produire, & mieux nourrir le fruit. Par ainsi ne fault s'estonner, si tant de plantes, non dressées ny ordonnées avec la raison qui y est requise au cultiuer, portent fleurs sans effect, & ne donnent fruit quelconque. Qui voudra dóc auoir abondáce de fruit, qu'il ne souffre point que les plantes montent plus hault que de raison, & oste ce qui y sera de superflu, soit en long, ou en trauers: vous aduertissant que si vous
coupez

coupez avec le fer bien trenchant les cimes des brâches qui passent trop, qu'ils ne produirôt que trop, lesquels on pourra rompre à tous les doigts, autrement les sommets seroyêt plus chargez qu'au parauant. Et fault vser de pareille diligence à tous les arbres qui sont autour du tronc, & corps de l'arbre: car si vous y laissez ceste espaisseur des rameaux, ou nouueaux, ou vieux, le soleil ne sçauroit plus penetrer pour ayder par l'ouuerture des branches, avec ses rayons, aux fruits: & qui plus est les rameaux mesmes seroyent sans porter fruit aucun, ou au moins en petit nombre.

VINCENT. Sçauroit-on faire cest office en autre saison qu'au Printéps, durant lequel chascun se traueille apres ces gentils arbres?

JEAN BAPTISTE. Non seulement fault-il couper, & ageancer ces arbres durât le Printemps, & non en autre saison, ains est besoin ce faire durant la Lune estant vieille, quand on taille ce qui y est de superflu, à cause qu'elle ne les fait point engaillardir ainsi q' lors qu'elle est tendre & nouuelle: sans ce que (comme j'ay dit parlant des autres arbres fruitiers) elle fait produire du fruit en plus grande quantité. Il est vray qu'en quelque saison que ce soit, ne fault faillir d'oster à belles mains les rameaux tendrelets qui sont superfluz ainsi qu'ils naissent, à cause que cecy n'est pas si preiudiciable à l'arbre comme lors que ces rameaux sont grâdelets, & qu'on est forcé de les tailler: avec ce ne doit on manquer de couvrir les cimes des rameaux coupez & mesmes de ceux qui sont les plus gros, à cause que le lieu incisé seroit plus dommagé par l'eau qui y entreroit, & du soleil qui secheroit leur humidité, que si du tout ils estoient à descouuert: & les fault couvrir avec de la cire blanche, ou nouvelle meslée avec de la terre.

VINCENT. Quelle saison est la plus requise pour arracher ces plantes, soit pour les changer de place, ou les porter en quelque lieu loingtain?

JEAN BAPTISTE. Les bôs iardiniers ne les bougêt jamais de leur lieu, pensant les meliorer, côme ainsi soit qu'elles se portét mieux en leur terre matrice q' si vous les remuez ailleurs, si ce n'est qu'ils eussent quelque dessein qui les meut à ce faire: en ce cas, ou pour les enuoier ailleurs, ils les desplantent ordinairement au Printemps plustost qu'en Autonne: entât que tout ainsi que lors le bois s'affermist estât meur & à cause que l'humeur cesse de le fomentier à cause du froid voisin: en la primeuere aussi ils commencent à germer, dès que sont plantez, & produisent fueilles, voire des fleurs si les plantes sont assez grâdes & puillantes. Neantmoins fault q' soyez aduertis q' tant plus ces plantes sont grosses, aussi fault-il que lon aduise que les parties qui regardoyent le midy soyent replâtées en mesme consideration: car autrement elles souffriroiêt assez si le costé qui estoit vers la Bise ou Tramontane, regardoit puis apres vers l'Orient, ou l'Occident, & pis si l'tournoit à la partie Australe. Et cest aduis est de tresgrande importâce: veu que ceux qui faillent en cecy, voyent souuent leurs arbres morts, ou à tout le moins, qui tardent si longuemêt à porter fruit, à croistre, & germer gaillardemêt: qu'ils eussent fait, si on les eut plétez dès qu'ils ietterent leur

Moyen de
planter les
orangers,
& arbres
sembla-
bles.

premier germe sur terre. Et aduient ce dommage pour le plus à ceux qui laissent deuenir fort grans ces arbres dans des muids, ou pots de terre, à cause q̄ les portans dedans & dehors tous les ans, ils ne se prennent point garde de les ageancer en l'estat mesme qu'ils estoient l'année precedente. Vray est, que si il y auoit quelqu'un de ces vases, aiant les rameaux tournez à la Bise, lesquels fussent plus maigres que ceux qui sont vers midy, ie trouueroy bon alors de tourner la plante de l'autre part, d'autant que ces rameaux, par ce moyen, secouruz du soleil, pourroyent esgaler les autres en beauté. mais qui les voudroit porter loing, ou sur descheuaux, ou en charrette, il fault tellement accommoder leur racine avec des drapeaux, ou paille liée avec la terre, qu'elle ne soit offensée, ny du vent, ny du soleil aucunement: & dès le soir que seront arriuées au lieu où lon les portoit, qu'ô les plante non seulement en terre bonne & parfaite, ains les fault souuent arrouser sur le tard, selon que la necessité semblera le requérir.

VINCENT. Puis que suffisamment vous m'avez discouru cōme il fault & cultiuier & gouuerner les citronniers, & autres fruits d'espece semblable en ceste riuere de Salo, ie vous prie me dire encor ce qu'ô doit obseruer enuers ceux que nous auons en nostre cité, & autres lieux de ce pais & contrée.

JEAN BAPTISTE. On a de coustume d'accoustrer ces arbres en trois manieres, tant à Bresse qu'aux villes & villages voisins: les vns les plantēt à midy sans iamais les oster de leur terre, d'autres dans les muids, & autres les mettent en des vases de terre. Les premiers sont tout ainsi cultiuez qu'on en vse en la riuere, les enfermans & couurans dès l'Autonne, afin qu'ils ne gelent: puis les descourans au Printemps afin qu'ils verdoient & fleurissent & que les fruits estans formez puissent tendre à leur perfection. Lesquels bien que n'aient pas l'air si à propos que ceux de la riuere, si est-ce, qu'estans bien gardez ils deuiennent à la fin aussi beaux, & bons, & tels que bien souuent ils surpassent ceux qu'on cultiue es lieux ordonnez seulement pour ce reuenu, sauf les plus excellens des mesnagers, qui se plaisent en la generosité de ces fruits.

Ce Pin se
apelle La-
rix.

Les seconds qui cultiuent ces arbres mettent en leurs pots, & Casses du Pin noir, à cause que c'est vn bois fort dur, & lequel resiste à l'eau, qu'ils clouent à quatre trauersiers de chasteaignier à chascune Casse, passans de my pied à chascune plante, & ces pieces de bois sont aussi larges, & lōgues comme les arbres sont grands, mais en somme, la moindre n'a rien moins d'un bras & demy de long, & peu moins de large. En ces aiz on tient de la terre menuē & tresgralle, meslée tous les ans de frante bien cuite & saisonnée longuemēt, qui soit de pigeō, de poulaillie, ou de cheuaux, ou bien de terroir des esgouts & cloaques: & puis vers la sainct Martin mettent tout cecy à couuert sous les loges & porches de leurs maisons, afin q̄ les premieres gelées n'offencēt point ces arbres, ou les fruits pendās en iceux: neātmoins fault estre soigneux, qu'ils ne soiēt priuez du soleil d'icelle saison: mais vers la saincte Katherine les faut mettre en des sales, ou autres li-

eux bien clos, & ferrez, & y porter, si le froid est excessif, des braises, & en temps chault d'arrouser leur terre, si elle en a besoin. Puis à la my Mars on les remet à l'air, toutesfois sous leur couuerture, afin qu'ils iouissent des rays du soleil: & vn peu auant la saint George, les fault mettre au soleil à descouuert, les arrousans toutes les fois qu'ils auront faulte d'humeur. Ne fault oublier au mois de Mars, en les mettant hors d'en oster, & couper les rameaux superfluz, les deschaussans enuiron quatre doigts en terre, y coupans toutes les racines qui y serôt trouuées autour de l'arbre, afin que les autres qui sont en bas soyent à leur aise, lesquelles tant plus sont esloignées de la superficie, tant les arbres deuiennent puissans à porter fruit. La troisieme sorte de petits arbres, qu'on met dans des vases de terre paincte, sont cultiuez avec plus grande industrie que les autres, lesquels donnent du plaisir, comme ceux, qui non seulement sont beaux à voir sur les fenestres, ou murs, ains encor portent du fruit à merucilles, tellement qu'on voit des arbrisseaux en ces vases, qui ont plus grand nombre de beau fruit que de feuilles verdoyantes. N'est-ce pas choses merueilleuse, de voir vn pot non plus hault d'vne coudée, & large de demy pied au fonds, & là dedans vn petit arbre planté n'ayant point plus d'vne coudée de haulteur, qui soit neantmoins si chargé de beaux citrons, que chascun le voyant, s'esbahit comme il est possible que ces rameaux puissent porter ceste charge sans que tout ne soit rompu, & mis en pieces?

VINCENT. C'est là vrayemēt que la nature fait cognoistre quelles sont ses forces es choses vnies, monstrant que tandis qu'vn de ces citronniers (quelque gros qu'il soit) est porté & soustenu du rameau duquel il prend l'humeur, neantmoins ne l'accable point avec sa pesanteur: mais si on le tire de son lieu, & qu'il soit rattaché au pied du baston qui le portoit, soudain il plie, & force tellement le rameau, qu'iceluy monstre son impuissance à porter ce faix ainsi qu'au parauant il faisoit, auant qu'ils fussent desunis.

JEAN BAPTISTE. Il ne fault ia douter que l'art a presque pareille similitude à la nature, que le singe semble rapporter à l'homme: & par ainsi n'y a l'ague humaine qui peult racópter son effort, à cause qu'il nous est incóprehensible, tandis qu'on sommes enuolopez en la prison obscure de ce corps. Et pource sommes grandement obligez à Dieu, qui nous souffre d'imiter vne partie des œuures de ceste merueilleuse ouriere, avec nostre entendement: chose qu'il nous donne sans aucun nostre merite.

VINCENT. Je voudroy sçauoir si en ces vases on peult aussi bien planter les Limonniers, & Oregers, comme les Citronniers.

JEAN BAPTISTE. Selon que les arbres, soyent d'Oréges, Citrons, ou Limós, sont petits, il fault aussi auoir les vases de mesme, avec peu de terre mais qui soit bié grassé: & en lieu, où la Bise ne puisse leur nuire, & qui soit bien aéré, à cause qu'en trois ans ils porterót fruit, excepté l'Oréger, à cause de la durté de son bois: mais qui veult que cestuy encor porte fruit bien tost, qu'il l'ente sur des Citronniers, ou plustost sur les pommiers d'Adam, car ainsi ils porterót de plus beau fruit que d'ordinaire. Et pour maintenir

Des pots de terre, où lon plante les Citronniers.

long temps ces fruits dans leurs vases & pots de terre, il fault les en oster tous les trois, ou quatre ans, & ensemble leur changer la terre à peu pres de trois doigts du fond, en y mettant de bien menuë, & grassie: & par mesme moyen à couper les bouts des rameaux, afin qu'ils se tiennent bas, & ensemble tailler ceux qui seront superfluz, & de long, & de trauers. Durât l'Esté, qu'on ne leur laisse point auoir disette d'eau, & en Hyuer les arrouser legerement, car autrement ils seroyent en danger d'estre gelez, par le pied & racine.

VINCENT. Faites vous point differéce des rameaux à mettre en ces vases, s'ils ont point desja fait racine soubz terre, ou qui auront esté choisis de quelque beau tronc d'arbre, & mis au baril, ou pot de terre?

Des Caf-
fes, & petis
muids ou
lô plâte les
Orengers.

JEAN BAPTISTE. Et les vns, & les autres sont bons à planter: mais le ietton choisy du tronc, sera plus agreable à voir lors qu'il sera enrichy de ses fruits: içoit que celuy qui sera tiré de terre portera fruit dès l'année suyuate.

VINCENT. Tout ainsi que vous m'aucez appris les moyens de garder longuement ces arbres és vases de terre, ie voudroy aussi sçauoir comme on les peult maintenir en bon estat és Casses & muids aprestez pour ce faire.

JEAN BAPTISTE. Comme on voit que les racines sont en trop d'abondance en la superficie, & pres des quatre parts des ais susdits, ie dis qu'au mois de Mars on leue en hault la plante avec des cordes hors de son muid, & qu'on la tienne ainsi en hault, iusque à tant qu'une partie de la terre qui est autour des racines à demy pied pres, soit ostée, faisans le mesme par des soubz la racine, afin que remettas toute plante en son lieu propre, qui ayt de la terre grassie au fonds, y soit mise dedans avec la racine, & lors fault replir tout le muid, de tresbonne terre, d'autant que c'est ainsi que les arbres reieunissent, & prennent force nouvelle, & lors ils portent fruit abondamment, pourueu qu'on les taille en leur saison, & que les plantes soyent tenues basses deuëment & en bonne forme.

VINCENT. Ce moyen de renoueller les plantes me plaist de tant plus, que i'en ay veu plusieurs estre vn fort long temps sans porter aucun fruit: & pense que le tout aduient à cause qu'il y a trop de racines, lesquelles engloutissent l'humour qui deuroit s'espandre par toutes les plantes.

JEAN BAPTISTE. Entre les gentils esprits qui se plaisent à tenir ces arbres en bon ordre, ie ne peux taire. Mess. Iean Ange Rota, lequel ageance si gentilement les plantes dedans les pots & vases de terre, qu'on n'y voit point vne branche qui passe l'autre: de sorte que chascun s'en esbahit en ce que la nature, & l'art ensemble s'estudient à monstrier ce qu'elles ont de force. Outre ce qu'il n'a son pareil à mettre en point de vases semblables, ou sont effigiées diuerses sortes d'animaux faits de Basilic, Marjolaine, Mirre, & autres plantes semblables, que chascun contemple à cause de leur rareté, & gentillesse.

VINCENT. Quel moyen obseruent ceux-cy, à faire que ces arbrisseaux sont ordonnez en ceste sorte?

JEAN BAPTISTE. Ces ingenieux & subtils esprits, entre les moyens desquels ils vsent non seulement retranchent-ils ou avec les mains, ou avec les forsettes les rameaux, fleurs, ou semences, & fruits de ces plantes qui sont hors de leur ranc, ou qui sont doubles, ou trop l'un souz l'autre, ains encor voyans que l'arbrisseau aye quelque rameau plus petit, ou subtil que les autres, tournent le vase vers le Soleil, afin que cestuy-cy preane force, & s'engrossisse, & outre ce qu'ils sont soigneux de les arrouser saisonnément, & avec eau qui soit repolée, & meslée avec du fumier, ne fassent de les enfermer en hyuer de peur du froid, leur donnant vne heure ou deux pour iour, & sur le midy le Soleil, afin qu'il les fortifie, & en oste toute humidité.

VINCENT. Puis que iusques icy vous m'avez satis-fait sur tout ce que ie vous ay requis, reste seulement à me dire les plus grandes vertus & proprieté qu'ayent les Citrons, Limons, & Orenge.

JEAN BAPTISTE. Estant sur le point de vous discourir de ces arbres, & de leurs fruits, ie vous diray en premier lieu, que le Citronnier estant bien cultiué, non seulement est tousiours chargé de fruit, comme celuy qui en a de meurs, de ceux qui meurissent, de petis, & trespetis, qui vont tousiours en accroissant: ains est encor bien fourny de feuillage verdoyant. Par-ainssi ne fault s'estonner si les plus gentils esprits de ce pais en ont de diuerses sortes (comme i'ay dit) pour sy recréer les voyant, & les cultiuant de leurs mains propres. Laisant puis la beauté, & bonté de ces fruits precieus pour en auoir suffisamment parlé, entre les prerogatiues que naturellement ils ont ceste-cy est tres-excellente, & rare, qu'ils sont propres contre le venin non seulement le fruit mangé, ains encor la graine: ainsi que Athenée racompte estre aduenue de son temps en Egypte. Dauantage qui vse de la decoction de ce fruit, & la tient en bouche, fait auoir bonne, & douce haleine: le mangeant en confiture, eschauffe l'estomach, & leur suc aigret estaint l'humeur cholérique, & preserue de la peste, sans que les medecins modernes vsent de leurs Sirops mediceinaux pour amortir la soif és fieures pestilenciales. Vous parlant encor de l'arbre naturel du Limon, & non de celuy qu'on ente sur le Citronnier, ie dis qu'il ne craint pas tant le froid que le Citronnier, & de mesme en sont les fruits que naturellement il produit: lesquels outre que sont vn peu aigres, & d'vne saueur plus piquante que les autres especes, son suc est aussi plus froid, & sec, duquel on fait de bons sirops aussi bien que de Citrons, pour estaindre l'ardeur de la cholere, & contre les fieures pestilenciales. Et l'eau d'iceux distillée en vn Alambic de verre, n'est seulement bonne pour faire la face belle, & polie aux femmes, ains sert à oster l'ordure de tous les lieux du corps, sans que donnée à boire aux enfans, occist les vers qu'ils ont dedans le corps. Reste à parler de l'Orenge, & de ses effaits: le bois duquel (comme dit est) on voit estre si dur, qu'il resiste à tous les froids qui peuuent aduenir en nostre contrée, pourueu qu'il soit à couuert, & non exposé à la Bise: mais en la riuere Salodiane, n'est besoin d'en couvrir aucun, à cause

Gentillesse du Citronnier.

Propriété du Citron contre le venin.

Sirops de Citron contre les fieures pestilenciales. Cецy est pris de Matheole sur Diosco. li. 1. chap. 131. Propriété du Limon.


Aussi ne
font-ils en
Prouence,
ny en la
pleine de
Roussillón.

que la felicité de l'air leur est secourable, & quoy qu'il y nege dessus, si ne craignent-ils aucune ruine. Ces arbres produisent leparément trois sortes de fruit, à sçauoir (ainsi que j'ay dit) de doux, d'aigres, & de saueur moyenne: mais toutes les especes ont l'escorce plus amere que tous les autres fruits des arbres sus-nommez: & laquelle est parfaite en celle conserue qu'on fait à faire de bonne moustarde, & autres choses assez en vsage. Les doux sôt chaults en toutes leurs parties, les autres ont le iust, & suc froid selon plus, ou moins qu'ils ont d'aigreur en eux: & pour-ce les medecins de nostre temps donnent des aigres, & non des doux, à iuste raison à ceux qui sont malades de fieure chaulde. Nous deuiferons demain de tout ce que bon vous semblera.

VINCENT. Et ie ne failliray aussi de
venir à vous à l'heure accoustumée:
& pour-ce leuons nous & allons
chascun à ses affaires.

FIN DE LA SEPTIESME
IOVRNEE.




HUITIESME IOVRNEE
DE L'AGRICVLTRE DE M.
AVGVSTIN GALLO,

SVR PLUSIEVRS CHOSES QV'ON
RECUEILLE DE LA TERRE, QVI NE
sont pour la nourriture des hommes, ny
pasture des Animaux.



Le iour huitiesme ne fut si tost venu que M. Vincent, n'allast à l'heure accoustumée trouuer Baptiste Auogadre, & le surprit sur la fin de son disner sous vne belle treille, ou il iouissoit de la frescheur d'un petit vent soëf qui faisoit tremblotter les rameaux des arbres de son beau iardin, faisant vndoyer les fleurs du pré voisin, & esbrâsser les fruits des Limons, & Orangers qui estoient le long du treillage, & voicy, apres feste saluez, que l' Auogadre regardant Magic, qui ne disoit rien, luy parla en ceste sorte: Seig. Vincent, de quoy vous plaist-il que nous discourons auiourd' huy, puis que les iournées passées nous les auons employées sur les choses plus grandes, plus rares, & plus necessaires, qui se recueillent en tout le pais Bressan.

VINCENT. Sur ce point que vous auez parlé, i'ay eu en pensée de m'enquerir de vous d'aucunes choses qu'on tire de la terre, lesquelles quoy que ne soyent pour le manger ny des hommes, ny des bestes, portent neantmoins quelque prouffit: comme ie desire que vous me disiez particulièrement du Chanure, commençant au terroir qu'il luy fault pour le faire venir beau, long, & ayant bonne soye.

JEAN BAPTISTE. Quoy qu'au pais Bressan sen y recueille peu, à comparaison du terroir Boloignois, & autres terres Lóbardes, si trouueroy-ic bon qu'on en y semast en plus grãde quantité: & mesme par ceux qui n'ont terroir propre pour le lin, ny eau pour les baigner, qui neantmoins ont les champs bien gras, & de bon maniémét: à caule qu'on voit combien sont necessaires ces choses au pais, où elles croissent bien sans qu'il faille les ar-

Côme fait
 semer le
 Chanure.

roufer. Celuy donc qui aura trouué le terroir à son gré pour y semer du cheneuy qu'il fasseure, que tant plus il cōtinuera d'an en an d'en semer en vn mesme lieu (pourueu qu'il soit engressé de bon fiens, & bien menu) de tant son champ deuiendra meilleur pour en produire en plus grāde quantité. Par ainsi fault rompre ce champ auant que l'hiuer suruienne, afin que la terre soit meure, & saisonnée par la gelée: & Ianuier passé, de rechef on y donne vne façon, & que la terre soit bien herfée, & la derniere sepmaine de Mars, qu'on laboure le champ, biē fumé, pour la troisieme fois, & que la semence y soit esbandue, & herfée, sans le couurir que bien à point.

Neantmoins vault-il mieux faire comme aucuns, qui ayans en laditte saison bien fumé leur champ, le beschent tout, puis le sement, & rastelent de telle sorte, que toute la semence est incorporée avec la terre: puis voyās que le temps se dispose à pluye, soudain y iettent du fiens de colomb par dessus, comme si c'estoit autant de semence: lequel s'incorporant apres la pluye avec le terroir, fait sortir le chanure le plus beau, & en plus grand quantité qu'on scauroit souhaiter, & ceux qui n'ont fiente de pigeon, ayās rompu la terre iadis semée de ceste semence, à la fin de Iuillet la rompent de rechef, afin qu'elle soit cuitte du Soleil: puis l'ayans bien amendée, y sement des febues en Octobre, lesquelles estans grandelettes au mois de Mars, ils renuersent avec le foc ou plustost avec la hoüe, comme estant de plus grand prouffit.

VINCENT. Combien faut-il de semence pour demy arpent?

JEAN BAPTISTE. Celuy qui a le champ gras, & de terre parfaite, ne fault qu'en y mette plus de quatre quarts, à cause que la semence produira rarement les pieds du Chanure & si gros, & grād de iambe, qu'il surpassera plus de vingt & cinq liures de chanure bien fait: mais à cause qu'il sera vn peu grossier, il ne seruira guere qu'à faire des toiles grosses, ou des cordes fines, ou filet à coudre & fort subtil.

Vray est, que qui aura le champ moyennement gras, & plustost vn peu mouillé que fort y pourra mettre plus de semence qui soit belle, d'autant que le Chanure naissant espais sera plus menu de iambe, & moins hault, que le precedent: duquel non seulement on pourra faire des toiles grosses, pour faire sacs, tentes, voiles, & rets à pescher: (à cause que ceux de lin durent moins dans l'eau) mais choisissans les plus subtiles iambes, on en fera de bonnes toiles pour faire des liceuls, chemises, & autres choses seruans au mesnage.

VINCENT. Ne trouuez-vous pas bon de bescher le Chanure, encor qu'on ne besche point le Lin?

JEAN BAPTISTE. Lors qu'il nait rarement, on le peult bescher avec les besches, desquelles on yse à bescher les legumes, le millet, & le froment, pourueu (comme j'ay dit) qu'ils ne soyt semé espaisement en terre, & afin qu'il croisse & deuienne subtil, on le besche avec des pics n'ayans que deux ou trois doigts de large, & de l'autre costé deux pointes aiguës, & longues d'vn doigt, d'autant qu'il souuēt peut aduenir qu'on arrache avec iceux
des

des herbes, & avec les mains mesmes sans dommager à la plante.

VINCENT. Qu'est-ce qu'on y fait apres qu'il a esté bien belché?
 JEAN BAPTISTE. On n'y fait autre façon, iusques à tant qu'il ne blanchist point, car tant plus y a de pieds qui ne deuiennent blancs, autant en fault il arracher, ou plustost couper bien pres de terre (ainsi qu'on fait es pais, où il en croist abondance) toutes celles plantes qui sont sans semence qui les femelles portent, & non les masles. Lesquelles iambes on laisse pour quinze ou vingt iours, iusques à tant que la semence est meure, & puis on en oste tous les bouts pleins de la graine, qu'on met sur des draps au soleil, & estans bien secs, on en tire la semence, les frottant bien entre les mains, puis les criblant dans vn crible menu, ostant la graine de son escosse, & la gardent iusques au temps qu'il la faille semer.

VINCENT. Dequoy se peult-on seruir des pieds qui sont trop meurs?

JEAN BAPTISTE. Bien que nos païsans en retirent quelque peu d'estoupe fort grosse pour faire des cordes de peu de valeur, si est-ce qu'es lieux où lon en recueille en abondance, on cuit le pain avec ceste sorte de chanure trop meure, à cause qu'elle brulle tresbien.

VINCENT. Pourfuiuez à me raconpter comme lon se gouuerne aux pieds qui ne portét point graine, apres qu'on les a coupez, & mis en trouffeaux fort petits.

JEAN BAPTISTE. On met ces trouffeaux en l'eau qui soit peu courante, où ils soyent baignez tresbien par l'espace de six, sept, ou huit iours, qu'il leur faut pour les bien & deuémét amollir, & adoucir, car il y a grande differéce à vne eau crüe, ou douce, ou du chanure cueilly dur, ou mol, ou du temps tardif, ou saisonné, ou sil fait grande chaleur ou temperée, ou si le tēps est pluuieux: & par ainsi on ne peult determiner au vray le nombre des iours qu'il faut que le chāure soit en l'eau, mais l'y fault laisser iusques à tāt que les pieds laissent quelque peu leur escorce: & c'est lors qu'il les fault tirer hors, & les faire secher au soleil, puis quand bon leur semble on les bat sur vn bout de poultre avec vn batōier, puis on les braie, & rōp plus menuellement avec les maschoueres. Cecy fait on entortille le chanure à plusieurs doubles en vne cheuille de bois qui soit bien forte, & là on le tire & rompt tellement que l'escorce en sort si bien qu'il ne fault plus que la passer par le seran, espais ou menu, selon qu'on le veult pour le mettre à la quenaille pour filer.

VINCENT. De quel chanure vsé lon pour faire les cordes, & mesmes les plus grosses?

JEAN BAPTISTE. Non seulement prend on les estoupes moyennes, & les plus grosses que le chanure produit assez, ains encor celle meschāte estoupe qui est, & se tient à l'escorce, & mesme quand on le rōpt, & esteste dès le commencement sur le fer, ou sur la cheuille de bois susdite. Le chenuy, ou graine de chanure donnée à māger, ou boire à l'homme luy fait resoudre les ventositéz: & si la volaille en vsé, & sur tout les poules, elles feront des œufs tout le long de l'Hyuer, quand les autres n'en font point.

Cōsiderations pour arrouser le chanure.

Maschoire est cest instrumēt sur lequel on braie le chāure nō encor batu

Proprieté du chāure.

empeschées de l'excez de la froidure.

Chardons
à foulon:
en Friuli-
dits Garzy.

VINCENT. N'estimez-vous point que ce ne soit vn grand prouffit de semer des chardons à foulon?

JEAN BAPTISTE. C'est sans doute qui les semeroit à propos en terroir qui leur fut propre, & seroiet cultiuez comme il fault, qu'en deux ans on en tireroit autant de prouffit & plus qu'à semer du froment, ou autre grain quel que ce soit.

VINCENT. Mais quel terroir leur fault-il, afin qu'ils croissent en abondance?

JEAN BAPTISTE. Celuy leur est meilleur qui est vn peu plus mol que dur, leger, que fort, gras que maigre, & net plustost que sale, où il n'aye pierres, ny glaire, & qui aussi ne soit point marcesageux.

VINCENT. Comme fault-il semer ces chardons, & les gouverner iusques à la fin?

Comme
fault culti-
uer les
chardons à
foulon.

JEAN BAPTISTE. On rompt en premier lieu auant que l'Hyuer viene la terre avec le soc, afin que le froid la cuise, & faisonne, & puis sur le mois de Feurier on luy donne vne autre façon, & est herfée tresdiligement.

Et lors que sur la fin de Mars on les veult semer, ou sur le commencement d'Auril (ayant premierement bien fumé le terroir) on le labore & herfe, puis y seme lon les chardons le plus rarement qu'on peult, puis son rastellez avec des rasteaux de fer afin de les faire entrer en terre. Mais seroit mieux fait, si en lieu de leur donner trois façons avec la charruë, de les bié fumer, & hoïer tout soudain auant la suruenuë de l'Hyuer, ou bien lors que voudrez les mettre en terre, & puis les rasteller, comme dit est: n'oublant point au commencement de May de les nettoyer, & sarcler de vos mains propres, & en Iuin, ou Iuillet les bescher encor sil en est besoin. Et auant la saint Michel en Septembre on les arrache avec la hoïe, & en ostant les testes, on les replante encor en terre bien nette & cultiuee, comme il fault avec des petits pieds de bois loing l'vn de l'autre d'enuiró pied & demy. Et fault mettre la racine toute dedans les trouz de pied en pied (laquelle est tout ainsi que celle d'vn reffort) foulans par dessus deuüemēt la terre. Dauantage les fault hoïer estans assis en leur lieu, & lors qu'ils commencent poindre, & germer, & encor en Mars, Auril & May, sil est besoin, car c'est grand prouffit pour la plante, pourueu que ce ne soit lors que les chardons commencent à poullir. Et n'y fault faire autre cas, fors que lors que sont fortis, il en fault couper ceux qui sont carrez & inutiles, afin que l'humour de la terre aide & prouffite à ceux qui sont bons, & de seruice. Et d'autant que sur leur fleur ils commencent à fleurir dés le hault de la teste, iusques à ce que tout soit fleury, la fleur estant cheute les fault couper le soir, ou le matin ayans demy pied de long, les mettans dix ou douze en vn faisseau ensemble, les pendans separez les vns des autres à l'ombre, ou au vent, & non point au soleil, ny en lieu humide: obseruans cecy de iour à autre, iusques à tant que tous les bons seront

recueillis. Mais où grande quantité s'en recueille les fault mettre en de grandes corbeilles, & les porter en la maison, les estendans en lieu couvert, non entassez, & coupez d'un demy pied seulement. Et posez ainsi par quelques iours, fault choisir (mais que ce soyent hommes qui s'y entendent) ceux qui sont bons à carder bonnets, & les autres qui seruent seulement pour les draps, car les premiers valent mieux quatre & cinq fois, que les derniers. Les laboureurs experts en cest art semēt les chardons de la meilleure semence qu'ils puissent choisir (estant cecy fort à considrer en toute sorte de semēce) & en bonne terre, mettans demy once de graine à chacun carreau de terre. Et à ceux-cy ils ne font autre cas, quoy qu'ils naissent espais, que les nettoyer souuent: & ayans recueilly ceux qui fleurissent la premiere année, laissent venir les autres pour les cueillir l'année ensuiuāt, lors qu'ils seront en fleur. Et les ayant cueillis, les mettent sur le midy au soleil, les tournans deux ou trois fois, puis les attachent à troussaux deux à deux, & les mettent sur vne perche, tout ainsi que les estriers pendēt des deux costez d'une selle, & en lieu sec, où le vent penetre, les laissant là iusques à ce qu'ils les choisissent (à la maniere susdite) pour les vendre. Bien est vray qu'il y en a d'autres, qui en lieu semblable mettent ces chardons sur des clayes faites à propos, les mettans en pied, & la teste en hault, afin que les espines ne se gastent en sorte quelconque. Et lors qu'ils les veulent porter à vendre, ils les mettent à troussaux bien grands, ayans deux coudées & dauantage de long, & vne en rond autour d'un baston, le pied estāt par dedans, & les espines dehors, afin que ne se gastent, & ainsi commodément ils en portent deux fais sur les espauls, tout ainsi que si c'estoyent deux seaux d'eau sur vne courge.

VINCENT. Je vous prie que me faites ce bien de parler encor, comme fault semer le gueude ou Pastel, quelle terre est-ce qu'il demande, & comme on le seme, & en quel temps.

JEAN BAPTISTE. Toute sorte de Guede se plaist plus de la terre forte & charnuē que de la mediocre, & moins ayme il celle q est legere. Depuis on le seme en ce pais la derniere sepmaine de Feurier, ou bien la premiere de Mars: mais il ne vient ia si beau es terres labourées, cōme fait es autres pais, où lon le seme en celles qui sont reposées, & ont esté trois ou quatre ans en friche: & ainsi le fault semer es prez semez de treffle, qui ayent esté deux ans au parauant préez, ainsi qu'aussi on y seme le lin, & sur lesquels ne fault passer le soc, iusques à tant qu'on y vucille semer le Guede.

VINCENT. Estes vous d'aduis de fumer ceste terre, auant qu'y passer le soc, pour mettre puis apres avec iceluy le fiens sous terre?

JEAN BAPTISTE. Si le mois de Feurier precedent ce champ a esté fumé, on le peult labourer, & semer le Guede, neantmoins qui luy doneroit de quelque autre fiens qui fut bon, & frais, la plante en viēdroit mieux, & seroit plus belle. Entāt que comme le Pastel de soy emmaigrissē vne terre, ceux-là sont grands fols, qui non seulement le sement en terre maigre, ou tousiours il croist peu, & qui ne vault guere, ains qui pis est, espādent ceste

Du Guede
ou Pastel.

semence en terre qui ne luy est point propre.

VINCENT. Combien vous semble il que fault de semence au demy arpent.

JEAN BAPTISTE. Apres qu'on a hersé la semēce, tant qu'elle soit bié couuerte, & bien incorporée avec la terre, ses iambes & plantes ayāt leurs fueilles haultes de deux, ou trois doigts, fault les bescher pour la premiere fois, & faire le mesme la premiere sepmaine d'Auril, ou plustost, & plus tard selon que le temps se sera porté ou beau, ou pluuieux: puis estās cueillies les fueilles, depuis le quinziesme de May on beschera les mesmes pieds pour la troisiēme fois, ou les racines despouillées desdites fueilles: & en vsans de mesme les fueilles recueillies que seront en Iuillet, Aoust, & Septembre: tellement que tout ainsi que cinq fois on recueille les fueilles de pied en pied, ainsi les fault bescher autant de fois aussi tost que la cueillette en sera faite: & ce bescher se fait ordinairement par sept fois, à sçauoir, ces cinq ia dites, & les deux premieres auant qu'on recueille les fueilles pour faire le Guede.

VINCENT. Qu'est-ce qu'il fault faire, afin que ces herbes se recueillent pour auoir du Guede parfait.

Moyé d'accoustrer le Guede, ou Pastel.

JEAN BAPTISTE. Le laboureur pratique en cecy, cōme il verra que les fueilles commencent à prendre couleur autour, & non au milieu, les prend de plante en plante avec la main, & les romp tellement iusques à la racine, qu'il semble qu'on les ayt coupées avec vne faucille, & les met par ordre à l'ombre, afin que le soleil ne leur porte dōmage: puis les met sous la meule tirée d'un cheual, laquelle tourne dedans un vase un peu plus large que le tour qu'elle peut faire en rouant autour, & pressée qu'est toute celle partie qui peut audir vase, on fait arrester le cheual, & retourne l'on les fueilles pressées tellemēt d'un costé, que le suc qui en est sorty, tire vers la part qui est la plus basse au milieu, lequel estant mis hors, & le fonds bien esluyé, on remet les fueilles encor sous la meule pour les presser, ce qui estant fait, on les reduit en pelotes pesant chascune vingt ou vingt-quatre onces, lesquelles sechées au soleil, ou au four si le temps est pluuieux, on les met au grenier, iusques à la sainct Martin, qu'on les presse pour la derniere fois: & puis de ceste poudre on fait un tas aussi hault que le Guede a de quantité, lequel comme commēce s'eschauffer, aplanit tout le tas: mais le tournant fault mettre de l'eau dessus, iusques à tant que suffisamment il soit abreuué, car comme le trop d'eau le noye, le peu aussi le fait bruslé: puis on l'entasse non en hault, ains en longueur, & ainsi de iour à l'autre on ne fault point de le remuer iusques à tant qu'il se refroidit: & puis le remue encor tous les quatre iours, ou de six en six, iusques à ce que du tout il soit refroidy. Et cecy se fait avec grand diligence, car si on y fait soit faulte, le Guede se cuiroit ensemble, & ne vouldroit chose quelconque. Lequel estant affiné ainsi qu'il conuient on le laisse en lieu froid, & bien paucé iusques à ce qu'on le vend, & ainsi tant plus il est amoncélé longuement, tant plus s'affine & devient meilleur.

VINCENT. Comment se gouerne lon pour en tirer tant de semence qu'il en fault (comme vous dites) à vn demy arpent?

JEAN BAPTISTE. Mettons le cas que le champ ayt vn arpent, & que le guede estât cueilly ordinairement au mois de Septembre, on y sème du froment: mais en voulant laisser pour semée, il ne passe point la quatriesme ou cinquiesme partie, pour la recueillir, puis après au mois de May ou de Iuing suivant: laquelle estant coupée, on porte en l'aire au Solcil bien battue, & vêtée, & vennée, est portée au grenier pour la semer en son teps. Au reste la guede est de grand valeur, non seulement pour taindre les draps noirs, & d'autre couleur, ains encor les fueilles mises en emplastre font resolution des apostumes, & consolident les playes faites freschement estâchent le flux de sang, guerissent le feu sauuage, & les vlcères qui courent par tout le corps.

Proprietez
du guede.

VINCENT. Puis que vous m'aucez monstré comme il se fault gouverner enuers le Pastel, ie desire sçauoir encor, qu'est-ce qu'on doit faire pour semer, & cueillir la garance, que j'ay entendu estre de plus grand prouffit que le guede, de moindre frais, & peine à la cultiuier.

JEAN BAPTISTE. Cela est non seulement veritable, ains encor elle vient & croist en tout terroir bon, & sain: bien est vray que tant plus il est bon, & non fort, ou trop leger, de tant plus d'an en an en y croist il en abondance iusques à tant qu'on arrache les racines. On employe autant de greine qu'à semer le chanure par arpent, & cecy au mois de Mars, & sur des costaux bien amendez, & fumez, & qui ayent eu trois ou quatre façons avec la charriue, mais ie seroy d'aduis que plustost on les houât soit plus long temps à le faire, & de plus grand coust, si est-ce (presupposé que ceste cy est la perfection du labourage) on en deuroit cribler vn arpent, ou demy, en esgard au grand prouffit qui s'en tire. Ainsi la semence estant mise en terre, & en icelle incorporée avec la herse, & rastiaux, il ne fault que la tenir nette des herbes nuisibles iusques au temps qu'il faudra cueillir la garance en Septembre pour en auoir la semence: & apres ce fault couvrir les racines de pied en pied mettans deux doigts de terre sur chascune prise sur les sillons principaux, afin que la gelée ne les offence, & que les racines engrossissent, & l'année ensuyuant, comme les autres rameaux seront coupez en Septembre, & la semence recueillie, faudra couvrir le pied vers la saint Martin à la façon susdite: & ainsi en vse lon tous ans, iusques à tant qu'on vient arracher les racines pour faire la garance.

De la garance, & comme il la fault cultiuier.

VINCENT. Combien d'années fault-il couvrir ces plantes, ou racines pour les rendre parfaites?

JEAN BAPTISTE. Il y en a d'aucuns qui ayans le premier an coupé les rameaux & recueillie la graine, & encor à la saint Martin recouertes les racines, l'an apres, faifans le semblable des rameaux, & cueillans la semence, arrachét aussi les racines qu'ils font secher au Solcil, puis les vou-

lans moudre ou presser, les font encor secher en vn four grād, & fait tout propos, puis les pressent soubs la meule mesme ou ils espraignent le Guede, & ceste-cy est la fine garance. Mais la plus part de ceux qui se meslent de cecy, & qui veulent tirer plus de prouffit de leur terre, ne se contentent seulement de quatre, ou six ans de recueillir la semence, & recouurrir tousiours les racines, & cœur du pied avec la terre, ains vendent de ce menagement, & huit, & dix ans, voire vont iusques à la douzième année: ayans pratiqué cecy, que tant plus longuement ils tardent à cueillir les racines, tant plus grand quantité ont-ils de garâce commune tous les ans, & qui est plus fine que s'ils les arrachoyent ainsi moins satisfonément.

VINCENT. En quel temps arrache-lon ces racines?

JEAN BAPTISTE. La dernière année estant la graine recueillie au mois de Septembre, on arrache avec la hoüe, ou pic toutes les racines qui ont esté souterrées, lesquelles mises à secher au Soleil, & nettoyyées tāt que la terre en soit ostée, on les porte puis (quand on veult) aux fours biē nets, & eschauffez où estans biē sechées, & puis mouluës, & brisées sous la pierre, on crible la pouldre meilleure, & plus fine des escorces: & de rechef les meulent, y meslans de ceste pouldre mouluë grossièrement avec les racines de dix-huit mois, & appellent cecy la garance terfanine: & le reste la fine laquelle aussi est meilleure, & plus belle comme plus longuement les racines ont demeuré souz terre.

VINCENT. Combien peult valoir le milier de l'vne, & l'autre sorte de garance?

JEAN BAPTISTE. Celle qui est terfamie & grossiere, se vend 40. & 45. escus le milier, mais la plus fine (dite pergoline) est au pris de soixante escus.

VINCENT. Et combien pensez-vous qu'on pourroit tirer d'escus tous les ans d'un demy arpent de terre avec ceste semence?

JEAN BAPTISTE. Je ne scauroy en dire le pris certain: entant q̄ non seulement vn terroir (bien qu'il soit bon) est pour en porter plus ou moins qu'un autre, ains encor se tire le prouffit, ou l'ensuit le dommage à cueillir les racines ou plustost ou plus tard: toutesfois considerant que la seule semence tous les ans est de plus grād reuenu que si on y semoit du fromēt, ie pense qu'en six ans on en tireroit pour demy arpent, soit de semence ou des garances fine, & moyenne, la valeur de cent escus.

VINCENT. Estant ceste sorte de labour de peu de traual, peu de frais, & de grād prouffit, pourquoy est-ce qu'on n'en seme en ce pais, qui est assez commode pour en produire suffisamment ou pourquoy, ceux qui n'en recueillent quere n'en sement en plus grande quantité?

JEAN BAPTISTE. Il y a deux raisons: l'vne que chascun pais a ses inclinations à faire porter à ses terres aucunes choses de bon reuenu, esquelles les autres ne se plaisent point, ainsi qu'on voit des foyes infinies, qu'on tire des Meuriers au Friuli, Marche Treuigiane, au terroir Padouā & au Vicē-

Chascun
pays a son
inclinatiō
à quelque
cas parti-
culier.

Poudre de
la garance
d'agereuse.

tin, Veronois, & Polesan: & toutesfois les Bressans, Bergamasques & Cremasques en recueillēt peu à comparaisō des sus-nommez. L'autre occasion pour laquelle on n'en sēme grand quantité est, à cause qu'on ne peult longuement tenir les hommes qui meulent, & puluerisent la garance, à cause que celle poudre est si subtile, & de naturel & force si penetrāte, que soudain elle prend le nez de chascun, & l'enuenime, si qu'en peu d'années elle fait mourir plusieurs. Par ainsi ne fault l'estōner si on en sēme en peu de lieux, puis qu'il vault mieux garder sa santē & gagner moins, que faire grand prouffit, perdant & santē, & vic.

VINCENT. Est-il bō de ressemer encor ceste graine, au lieu mesme d'oū lon a arrachē les racines?

JEAN BAPTISTE. A cause qu'un tel champ se trouue gras sur tout autre alors que les racines en sont ostēes, les bons laboureurs y sēment deux, ou trois ans de suite, du froment, à cause qu'il y vient beau abondamment, & puis sēment la sus-ditte semence au printemps en vne autre lieu, afin que la terre soit gressēe, & meliorēe, & laquelle on peut dire que se repose lors que la racine ne fait que produire les rameaux de la semence, & qu'encor les fueilles qui tombent luy seruent d'autant de nourriture.

VINCENT. En quelle sorte se sēme, ou plante le Tan qu'achetent les tainturiers pour taindre leurs draps, & les conroyeurs à conroyer leurs peaux, & cuirs?

JEAN BAPTISTE. Ceste plante ne se sēme point à cause que ne porte semence qui soit de valeur, mais on plante les iettons avec leurs racines, & afin qu'ils en produissent abondamment, on les prouigne, & sont remuez de pied en pied souz terre, ainsi qu'ō en vse aux Meuriers, ainsi que i'ay dit cy deuant: & le printemps, apres on les oste, & plante de pied à autre chascun à part, & avec ses racines, & esloignez vn bō coulde loing l'un de l'autre, & autāt en trauers, afin que puissent croistre, & croissant estre beschez separément, & remplis de terre autour avec la hoūe auant que face froid, & puis les deschauffer au temps doux.

VINCENT. Que fait-on ces troncs estans descouuers?

JEAN BAPTISTE. Rien plus sauf qu'au commencement d'Aoust on coupe toutes les brāches qui sont en bas (sauf de ceux qu'ō prouigne pour planter (comme dit est) & autāt qu'on en coupe, les fault lier en vn fais autāt qu'en pourroit en la main: puis les porter en l'aire, & la les couper si menuemēt que fueille, rameau, ny branche n'y demeure ayāt la grosseur d'un doigt, ou longueur d'une oliue. Cecy fait, les faut estendre au Soleil, & les remuer souuēt tous les iours avec vn rasteau iusques à tāt que soient bien secs, puis les mettant en des sacs, les porte-lon au grenier, ou autres lieux, les y laissant iusques à ce qu'il les fault vendre.

VINCENT. Combien ce vend ce Tan à la liure?

JEAN BAPTISTE. S'il est accoustrē comme il fault les marchāds l'achetent sept ou huit sols la liure: & sil est plātē en bon terroir, si ne dure-il

guere l'og temps en terre, si est-il qu'on en tire à raison de 25. liures des no-
lres de reuenu de demy arpent pour année, & cecy vient sans y faire grâd
frais en semence, ou autre chose d'importance, sauf que de bescher en Au-
tonne, & Printemps, & à le couper & battre estant sec, iusques à ce que les
fucilles en soient ostées.

De l'arbre
à Tan.

VINCENT. Je pense que si ceste plante estoit mise es lieux où lon seme
le lin, qu'elle ne sera si prouffitable que les lins.

JEAN BAPTISTE. Vous auez raison de le dire, si son naturel portoit
qu'on le plantast en tel terroir: mais d'autant que ceste plante vient aussi
bien en terre passablement bonne, on la met en ce país au terroir le plus
foible, lequel en autre chose peult estre ne scauroit faire l'aport d'un escu
de prouffit pour an en demy arpent: & ainsi considerât qu'il n'y fault faire
despence, ny d'hommes, ny d'argent pour l'arrouser, ie suis d'aduis qu'en
ces terroirs foibles, on en y plante tant qu'il sera possible d'autant que ces
champs prouffitent plus que qui y mettroit du bled ou legumes, joint que
toufours on a l'argent au poing, & qu'aussi on y peult planter des vignes
ensemble, à cause que leur ombre ne leur peult estre preiudiciable.

VINCENT. Vous n'auiez rien dit touchant le fumer, ou amender ceste
plante.

JEAN BAPTISTE. Je seray toufours d'aduis qu'on fume la terre ains
que plâter les rameaux, & deux ans apres en chaullant le pied, ie voudroy
qu'on y meit vn peu de fiens bié menu: bien est vray, que pour faire moins
de frais, seroit bon d'y mettre de la pouffiere recueillie par les chemins,
comme souuent i'ay dit, qu'on en vse durant les chaleurs en Esté, d'autant
que l'Hyuer passé, ces plantes en seroyent plus gaillardes.

De la mar-
iolaine.

VINCENT. Auez-vous cognoissance de la Mariolaine, qu'on seme au
Milannois, laquelle ainsi que i'ay entendu, rend grâd reuenu, à cause de sa
graine, qu'on vent en quantité aux marchands qui l'enuoyent en Flandres,
& Allemagne?

JEAN BAPT. J'en ay veu de fort belle aupres de Milan: neantmoins si
le terroir ne luy est à propos, elle ne porte guere de fruit, outre qu'elle est
si delicate, que la moindre nege qui luy dône dessus, ou autre temps mau-
uais, tandis qu'elle est en fleur, elle est sans semence ny fruit que le on que.
Mais estât en bon terroir, & aiant le tēps à souhait, sçachez qu'il n'y a cho-
se en tout le terroir susdit, qui leur soit tant prouffitable, veu qu'on a her-
ser à perches, car ainsi apellent-ils leurs mesures: mais à cause qu'ordinaie-
ment y suruiuent des neges elles estât en fleur, ne faut s'esbahir si souuent
elle fait, cōme elle fait, à porter. Ainsi ie pense qu'elle prouffiteroit mieux
en ce país pour n'estre tant suiet au froid, & neges, q̄ le terroir Milannois.

VINCENT. Quelle terre vous semble que requier ceste plante?

JEAN BAPTISTE. Sans doute le terroir qui estoit vn peu mollet, &
sans pierres luy est agreable, & ainsi ne seroit mal à propos de la planter,
ou lon seme les lins, & où ils deuiennent tresbeaux.

VINCENT. Cōment fault accoustrer ces terroirs, combié y fault de se-
mence:

mence à demy arpent, & en quel temps de l'année la fault semer?

JEAN BAPTISTE. La terre estant bonne, fault la rompre avec le soc auât l'Hyuer, afin que la gelée la cuise & saisonne: puis la rompre de rechef vers la sainct Antoine en Ianuier, & l'ayât fumée avec du siens vieux, menu, & tourné sous terre à tout le soc, faudra ietter dessus vne liure de graine pour perche, au commencement de Mars, cest quatre ou cinq liures pour iornau, ou demy arpent, avec laquelle fault y mesler autant de sable, afin que mieux elle soit departie: n'est pourtant besoin d'oublier à la raste-ler tresbien, afin que s'incorpore avec la terre. Il est vray que vouldroit mieux hoüer ceste terre depuis la sainct Martin l'ayant bien fumée au par-uant, & n'y faire autre cas, iusques à tât qu'on la semeroit & cultiueroit, ainsi qu'auons dit cy dessus. Et diray dauantage que qui cribleroit ces ter-res hoüées demy pied de hault, auant que les ensemencer il y feroit plus de prouffit, à cause que ceste herbe est si gentille, & qu'elle porte plus de fruit, tant mieux elle est cultiuée.

VINCENT. Qu'y fait-on auant qu'elle soit recueillie?

JEAN BAPTISTE. Non seulement fault la bescher, & chauffer de pied en autre dès qu'elle est sortie de terre, ains encor si elle est trop espaisse en faut oster ce qu'y est de superflu, & le replâter deux pieds ensemble es lieux où il n'en y a guere, neantmoins veulent estre vn demy pied loing l'vne plante de l'autre: car aians receu les façons comme i'ay dit, elles rendront plus de semence, que ne feroient si on les plantoit espaiement. On coupe puis apres la semence de temps à autre, commençât au mois de Iuin, Iul-let, & Aoult, ainsi qu'on voit qu'elle viêt à maturité, & qu'elle est seche: ce qui se cognoist en prenant les bouts des fleurs, & les rompant entre les mains, car la graine faulte hors si elle est bien meüre. Vous aduertissant de ne couper point que celle fleur qui est bien saisonnée, la battât sur des lin-eculx, & estât bié seche, la cribler, voire venner, & puis la passer par vn sas, afin que la poussiere s'en aille à terre, & que la semence nette demeure: mais rebattant encor les bouts des fleurs qui restent au crible, les reduisant en bonne semence comme la precedente.

VINCENT. Combien fault que le demy arpent rende de graine?

JEAN BAPTISTE. Il deuroit ordinairement en rendre cent liures, six vingts, sept vingts, ou dauantage, & se vend à Milan six & sept reaux la li-ure: outre que les bouts secs des fleurs sont aussi vendus, à cause qu'on s'en sert aux potages en poudre, pource qu'elle est de bonne odeur.

VINCENT. Sçauiez-vous point à quoy elle sert à ces peuples qui l'ache-vent si bien?

JEAN BAPTISTE. Je ne sçauroy le dire, si ce n'est que ie croy qu'ils l'a-cherent pour en vser comme de medecine, ou plustost pour la mager pul-uerisée en leurs viandes comme nous faisons le Poiure, Canelle, & autre espicerie: & mesmement que ne recueillans point de vin, ils s'en seruēt en leurs boissons artificielles, à cause que ceste graine est odoriferante, & de bonne saueur.

VINCENT. Le vous prie encor me dire en combien de fortes peut-on faire de l'huile, outre celuy qu'on recueille des Oliues?

De l'huile
de semence
de Lin.

JEAN BAPTISTE. Vous sçavez la grand quantité que nous en tirons de la semence du lin, qui est bon, non seulement pour la lampe, durant autant neuf onces d'iceluy, que feroient douze onces de celuy d'Oliue, ains encor le pris en est semblable. Et de cecy vous peuvent asseurer les Milanois, & Bergamasques, qui en achètent grand quantité de nous pour bruler, voire le manger l'ayans purgé de celle mauuaise odeur, qui luy est ordinaire. Et parmy les vertus de cest huile est ceste-cy, qu'estât fait sans eau, tât plus il est viel, & beu tout chault, apaise le mal de costé, ainsi que ie l'ay expérimenté plusieurs fois. Vous sçavez encor, combien d'huile nous tirons des pepins rastelez, des grapes de raisin pressurées, le quel est bon à faire lumière fort replondissante.

VINCENT. Ignorez-vous que l'huile de la semence des raues ne soit bon, ainsi que d'aucuns disent?

C'est de
la nauette
qu'il entéd.

JEAN BAPTISTE. Si vous parlez des raues que nous mangeons au mois de Nouëbre, celles-cy ne portent point graine si vous ne les morcez avec leur feuille dans le sable durant les mois de decembre, Ianuier, & Feurier, les replantant en Mars avec les mesmes feuilles, afin qu'elles portent semence au mois de May: mais ceste grainé rend fort peu d'huile, au respect d'une autre qui est seulement semée pour cest effect: & ainsi fault laisser les autres comme de nulle importance. Par ainsi qui veult auoir de l'huile en abondance, qu'il seme de ceste autre sorte de raues, mesmement en Juillet, n'y vfans d'autre industrie que les bescher à temps, comme on fait les autres, lesquelles fleuriront non seulement au Printemps, ains feront grand quantité de semence au mois de May, ainsi les cueillans estans meures, & les pressant sous la meule, & pressoir, où lon presse le lin, & autres huiles en tirerez les dix-huict liures pour minot, le quel huile, outre qu'il fait belle clarté, est bon à manger pour la commune, agreant à aucuns comme celuy d'oliues.

VINCENT. Combien peult-on titer de semence pour demy arpent?

JEAN BAPTISTE. Si elle est semée en bonne terre, & cultiuée selon la saison, elle rendra cinq charges de semence fine, faisant deux cens liures pour charge.

VINCENT. Iacoit qu'entre nous l'huile de noix ne soit en vfrage, si me ferez-vous plaisir d'en parler comme en passant.

JEAN BAPT. Ce seroit grâde folie à nous d'vser à faire quantité d'huile de ces arbres si grands qu'ils croistroyent en ce pais, & en nos champs, que nous cultiuôs avec si grande diligence, & le iournau desquels nous reuiet à cent & deux cês escus: car si nous considerôs le dommage que nous sentirions, & de leur ombre nuisible & dangereuse, & de la grande multitude des racines, & quelle perte sur nos chaps aparteroit l'étrée des passans depuis q'les noix sont bônes iusques à tât qu'on les a cueillies, c'est sans doute que le prouffit qu'o en peut rirer, n'est à esgaler au dômage. Non portât

Le noyer
nuisible
aux bones
terres.

fuis-je d'aduis que qui aura de bons noyers, & qui portet de beau fruit, & bon, qu'il les plante le long des chemins, & sur les bords des champs, és campagnes steriles, & sur les costaux où la terre est maigre, & autres lieux deserts, & escartez: mais aux champs fertiles nō iamais, ou le bon fromēt croist bien, ny aux prez fleurillans, ou vignes qui ont les raisins delicats, & autres lieux qui sont de bon reuenu: car on ne scauroit nier qu'on ne tire de l'huile en grande abondance de ces arbres, lors qu'ils sont bons, & que le temps ne leur est point contraire: lequel huile estant cler, est bon à māger, à faire clarté, & pour autres infinis seruices. Te pourroy encor vous discourir de l'huile qu'on pourroit tirer du Sicomore, du Chesne porte gland, & autres arbres, mais (peult estre) ie seroy trop long, & par ainsi ie parleray seulement vn peu de la faine, à scauoir, de la semēce du Hestre: lequel est non seulement bon & parfait à manger, à esclaire, & autres commoditez, ains encor en sort si grande quantité que c'est presque chose incroyable. Et pource noz Montaignars qui sont voisins des Grisons, & du Comté de Lodron deuroyent recueillir ceste graine, laquelle tombe à milliers de sacs des Hestres qui sont parmy ces bois, pour en tirer puis apres tant d'huile qu'elle rend avec leur grand prouffit, & auātage, & pour nostre vtilité, à cause du hault pris de ces autres, que nous auons, qui est si excessif qu'on n'y peult deormais atteinre.

De l'huile
de la semē-
ce de He-
stie.

V I N C E N T. le suis ioyeux qu'ayez mis fin à voz discours, à cause qu'il fault que ie me trouue à Bresse aux plaids pour aydervn micn amy: ainsi sous vostre congé, ie m'en vay monter à cheual, avec intention de ne faillir demain, afin que nous parlions encor de quelque chose de bon, ainsi que iusques à present nous auons fait. I E A N B A P T I S T E.
Venez quand il vous plaira: le seray tous- iours prest à vous satisfaire.



(:)

FIN DE LA HVITIESME

I O V R N E E.

y ij



NEVFIESME IOVRNEE ADIOVSTEE DE L'AGRICVLTURE

DE M. AVGVSTIN GALLO,

OV PLUSIEURS CHOSES DIVERSES
SONT TRAITTEE, OV PLVSTOST
mises extrauagamment.



OMME le neuuesme iour le seign. Vincent Ma-
gie fut venu vers l'Auogadre, il le trouua en sa
grand sale se pourmenant: & l'estans amyablemēt
entre-saluez, comme de coustume, se mirent à se
asseoir, & peu de temps apres Auogadre regar-
dant son amy, luy dit: Dequoy auez vous en deli-
beration que nous deuions discourir & passer le
temps ceste iournée?

VINCENT. D'autant que tous ces huit iours passez nous auons parlé
de diuerles choses, mais selon leur ordre, ie voudroy (si vous le trouuez
bon) que nous arraisonnions d'aucunes encor qui semblerōt extrauagan-
tes pour estre diuersement proposees, ainsi que ie l'ay pensé m'en venant
vous visiter.

IEAN BAPTISTE. Dressez voz questiōs tout ainsi que bon vous sem-
blera, & ie satisferay, autant que me sera possible, à voz demandes.

VINCENT. Je vous prieray dōc pour le premier point, de me dire, sil est
meilleur de labourer avec des bœufs, ou avec des cheuaux, ou mulets, ou
seulement avec les asnes, ainsi que font plusieurs laboureurs en Italie.

IEAN BAPTISTE. Il est hors de doute qu'en Italie les bœufs sont plus
propres que tout autre animal pour le labourage, entant que l'experience
nous fait voir qu'ils sont plus forts, plus adextres, & plus cōmodes à culti-
uer si grande diuersité de terroirs que nous auons, soit es monteignes, co-
staux, vallōs, campagnes, & planure. Lesquels pour estre fertils, ou steriles
forts, ou mols, aspres, ou leges, durs, ou faciles, crossās, ou affermis, & cō-
me figez, blācs, ou noirs, rouges, ou grisastres, & d'autres sortes qu'il seroit
impossible de racompter, il n'y a doute quelconque que nous ne scauriōs
nous ayder de beste plus à propos, que du bœuf pour les bien cultiuer. Et
pource qu'en Allemagne, & autres Prouinces, ne se trouuēt ordinaiement

de semblables terroirs, il n'est de merueille si aussi on y laboure presque par tout avec des cheuaux, cōme ceux qui en ont infinité, & qui sont tellement faits à cecy, qu'ils despechent deux fois plus de terre que nous ne faisons. Et aduient encore cecy, à cause qu'ils ont grand nombre de campagnes fort spacieuses, lesquelles naturellement font plus de terre legere que forte ou d'autre maniere. Et pource n'est merueille si en ces pais se recueille si grande quantité de bleds, estans les terres si bonnes, & lesquelles ils laissent reposer, sans les labourer, & semer tous les ans ainsi q̄ nous sommes contrains de faire ordinairement. Bien est vray que nous auōs cest auantage sur eux, qu'ayās bien cultiuez nos champs avec nos bœufs, nous les pouuons engreffer pour les vendre aux bouchers, ou bien les manger chez nous, ce que ne font ces Septentrionaux de leurs cheuaux, & autres bestes.

VINCENT. Estant resolu sur ceste demande, ie voudroy que vous m'instruisiez es preceptes de bien cultiuer les champs, desquels iaçoit que m'ayez parlé en la premiere iournée, si m'asseure-ie que n'espluchastes point tout ce qui s'en peult dire.

JEAN BAPTISTE. Laisant la plus-part de ce que ie vous dis alors, ie dis que non seulement la terre desire d'estre ouuerte petit à petit, & qu'on y entre bien auant à tout le soc, ains est encore besoin que soit bié aplanie, & tresbien amendée, & engreffée. Car l'ayant ainsi egalée outre que les pluyes, & l'arrousement ne leur soyent point nuisibles en conduisant ailleurs la greffe, le Soleil aussi, le chault, & le froid luy sont grādemēt prouffitables, & la rendent de beaucoup meilleure. Et dis encore dauantage, que si estant bien labourée, on vient mesler la forte avec la molle, la grasse & la maigre ensemble, & chascune d'icelles avec du siens, les semences aussi s'incorporent aisément avec icelles: & aduient cecy mesmement apres qu'on a deuément rompu toutes les mottes dures & grosses, & que la terre est bien brisée, & amenuisée, & reduite en pouldre. Il est vray que aucuns anciens veulent qu'on ne laboure point les terroirs qui sont trop secs, à cause qu'ils se corrompent, & ne reçoient pas la semence: ce qui pourroit bien aduenir en leurs climats, mais cestuy nostre, est tout au contraire, & mesmement si nous les semons n'ayans point esté humectez auparauant par les pluyes, lesquelles tombans depuis sur les grains espars espaisement ne fault douter qu'elles y sont d'un grand secours: entant que se resoluans ces terroirs en pouldre ainsi qu'ils font tout aussi tost qu'on les rompt, soudain aussi le bled sort, & commence à poindre, au moins celuy qui est pour y germer. Je suis bien d'aduis neantmoins que vous ne labourez point ces autres qui sont trop mols, & lauez, lesquels s'endurcissent depuis en telle sorte, que de long temps ils ne reçoient aucune semence, & ne fault ceste reigle iamais, si ce n'est que vous leur donniez auant que les rompre, si bonne quantité de fumier, que par le secours d'iceluy, elles produisent les bleds à la coustume, & raport des bonnes. Et ainsi sont louables les laboureurs qui labourent souuent leurs

Du semer
es terres
seches.

Ne fault
labouer
les terres
trop mol-
les.

En quel
temps faut
labourer
les terres
foibles, &
legeres.

champs, & ne souffrent qu'ils s'endurcissent de telle façon, que puis apres ils soyent aspres au labour: & qui les ouurent, & rompent en tel temps, & avec telle industrie, que leur travail engendre, & produit vn grand prouffit à leur maison. Et certes cecy est de si grande importance, que tout ainsi que le labourer labourant les terres en leur saison, les rend meilleures, au contraire aussi sil y met la main elles estant fort baignées, ou auant que elles soyent reposées à tout le moins vn mois apres la premiere façon, pensant leur seruir de secours, il cause leur dommage, ou ne leur nuisant point si ne leur porte-il rien d'auancement. Le bon mesnager doit encor cultiuer les terres foibles, & legieres plustost en hyuer qu'en autre saison, & mesmes qu'en esté, entant que le chault excessif resoult le peu de substance qui est en elles, là où l'hyuer incorpore l'humeur des eaux afin que elle puisse leur bien faire avec leur humidité. Mais les autres terres & sur tout les fortes, tant plus elles sont labourées, & hyuer, & esté, tant plus se meurent, & s'engressent. Outre ce que les fendans à subtils seillons, & mettans bien auant le soc en terre (comme dit est) non seulement on arrache, & occist les meschâtes herbes, & leurs racines sont mises sus, lesquelles meurent puis apres battües du Soleil, des vents, & gelées, & qu'aussi avec les rastiaux, & herfes, on les oste pour les brusler, ains encor pour le contraire, tant moins le bouuier, & labourer fait entrer le fer en terre, le champ en demeure plus mol pour produire.

Quel fu-
mier faut
mettre es
terres pre-
stes à se-
mer.

VINCENT. Le voudroy sçauoir encor quelle sorte de fumier trouuez vous le meilleur pour les champs qu'on va semer, le frais, ou le vieux.

JEAN BAPTISTE. Quoy que les anciens dient qu'à telles terres on y espend plustost le fiens, bien pourry, & reposé, que le frais, & nouueau à cause que cestuy-cy produit abondance d'herbes nuisibles, & plus que le vieux, si est-ce que le frais ayant plus de vigueur, & force pour gresser, & meliorer la terre, ie ne fais si grand compte de ceste production de mauuaises herbes que du prouffit que ce fiens porte à quelque semence que ce soit: ioint que l'experience nous fait voir que deux charrettées de fiens tout frais prouffitent plus que ne sont ny trois, ny quatre de celuy qui est ainsi reposé: lequel tant plus on tarde d'espandre sur terre ia labourée, va successiuent perdant la vigueur: & ainsi tant plus il est frais, & soudain renuersé avec le soc souz terre, tant a il plus d'effort pour la meliorer, & rendre fertils. Que si Louys Rodengo excellent labourer estoit icy vous luy orriez dire sur ce propos qu'il seroit besoin que tout aussi tost qu'une beste à fiente, on deuroit porter la fiente en terre, qui luy est aussi prouffitable, ainsi fresche, & elle la souhaite non moins que l'homme fait plus de compte d'un œuf pondu freschement que des long temps.

VINCENT. Qui en vseroit ainsi, ce seroit sans prouffit qu'on mettroit sous les bestes la paille pour faire litiere, entant qu'elle resteroit crüe, & sans se pourrir, & saisonner, ainsi qu'on voit en aduenir à celle qui à pour le moins demouré vn mois avec la fiente des bestes.

JEAN BAPTISTE. C'est autre chose de parler de la paille cōme paille, & du fiens, ainsi qu'il est le plus prouffitable. Car se voulāt le laboureur preualoir des prouffis de la paille, ou autre cas semblable seruāt à lictiere, ne fault doubter qu'il ne soit besoing de le mettre en tas, & la laisser là vn bon moys croupir pour sy alterer, & saisonner: neantmoins vous aduertis-ic que tant plus vous tardez à l'espandre sur terre, & l'incorporer en icelle, que le fumier en perd aussi plus sa vigueur, & effort.

VINCENT. Si en ay-ic ouy parler de ceux qui font profession de l'Agriculture, lesquels disent que tant plus le fiens est frais, que plus aussi il s'uffoque les semences avec la vehemence de sa chaleur.

JEAN BAPTISTE. Si cela auoit lieu comme chose veritable, mal se porteroiēt les champs, qui ne sont fumez ou meliorez q̄ de la seule chaulx viuē en plusieurs endroits du terroir de Come: & neantmoins elle est de tel prouffit, à tout le moins par trois ans de suite, q̄ ie m'esbahis que nous n'en vions point, & d'autres aussi, qui ont leurs champs, & terres steriles comme les nostres.

VINCENT. Vous trouueriez donc bon qu'on amendast nos champs avec la chaulx elle estant si chere, & qu'il en faudroit beaucoup à l'arpent

JEAN BAPTISTE. Voyant le prouffit que rendroit vn champ par trois ans de suite, estant aīsi amēdē, ie dis aussi que ce seroit à moindre frais qu'avec le fumier, lequel en plusieurs endrois se vend assez, & trop chèrement, & duquel n'en fault pas moins de sept ou huit voyes pour arpent, & encore en y fault y porter toutes les années.

Car vous deuez sçauoir que la chaulx est non seulement de plus grand prouffit que le fiens, & qui la seconde, & troisieme année leur fait plus de bien que la premiere, ce que ne fait le fiens, ains encor cuit, & saisonne tellement la terre, & occist si bien les meschantes herbes, que les bleds demeurent tous nets aux moissons: sans que le prouffit n'y est pas petit en ce qu'il n'en fault point plus hault d'vne voye pour iornau de laboureur, là où de fiens il y en fault pour les deux façons plus de vingt & cinq charrettes au demy arpent.

VINCENT. Quels terroirs sont ceulx qui ne peuuent compartir ceste façon d'amendement fait avec la chaulx?

JEAN BAPTISTE. Qui la mettroit avec ceux qui sont plains de craye, pierreux, glereux, sablonneux, crosans, ou trop durs, non seulement en y faudroit grande quantité, ains encor la despence y seroit superflue, & sans aucun prouffit.

VINCENT. Je voudroy sçauoir encor que si la chaulx se peult donner à moins de frais, en quel temps est-ce qu'il la fault espandre en terre, & comme il y fault gouverner.

JEAN BAPTISTE. Quant à celuy, en premier lieu, qui la doit prendre du monceau, ou du lieu où elle est, est besoing que soit vestu de lin, & roille blanche, & tiēne sa face couuerte, afin que la poudre ne luy offence les yeux, le nez, ny les oreilles, ou luy entre en la bouche: & encor qu'en

Vtilité d'amender les terres avec la chaulx viuē.

l'espandant aux champs, soit fuiuy du labourer lequel soudain avec le soc la renuerse soubs terre, puis seme dessus son froment, ou autre grain ainsi qu'il l'a deliberé, & pour-ce qu'il y en a les aucuns qui ne veulent faire si grans frais à acheter la chaulx, ils s'y gouernent ainsi: ils en prennent la quatriesme partie moins pour arpent, & sur le moys de May, y meslent du terroir tiré des fossez, & bords des chemins qui soit bié sec, faisans vn seillon de l'vn, & autant de l'autre iusques à ce que tout soit employé, puis laissant cecy deux ou trois moys ainsi meslé ensemble: puis apres ils departent ce meslange sur le mesme champ, ains que le labourer pour la derniere façon, & le sement aüssi tost qu'ils ont fait ce remuement, ou au parauant, afin que le labourant ils mettent le grain soubs terre.

Mais il vaudroit mieux mesler ceste chaulx avec la poussiere ramassée durant les grandes chaleurs par les chemins, à cause que plus aisément elle s'espandroit, & se mesleroit avec plus de facilité, & plus menucement par le champ, & porteroit du prouffit dauantage à la terre.

D'autres pour despendre encor moins, prennent seulement les deux tiers de chaulx, & la meslét, comme dit est cy dessus, quel que quinze iours ains que semer, avec du fiens qui se fait par les bestes allés par les chemins: aüssi ce meslange se cuit & parfait en moins de dix iours, & ainsi ils l'espandent sur la terre qu'ils labourent auant, ou apres auoir ietté dessus la semence.

D'autres, ayans de bon fiens d'estable, ne prennent que par moitié de chaulx pour arpent, & la meslans avec le fumier de raye en raye dix ou douze iours auant que semer, elle se cuit, & saisonne en six iours, & ainsi s'espandans sur le champ, le labourent, & soudain y semét ce que bon leur semble.

Il y en a encore plusieurs en ce pais, qui pour euiter plus grands frais achètent des conroyeurs ce qui leur reste de chaulx s'en estans seruis à acoustrer leurs cuirs, & y mettent de cecy deux fois autant que de chaulx pour arpent, & s'en trouuent bien à tout le moins pour deux ans.

Outre ce que ces labourers achètent autant de cendres qu'ils trouuent pour les mettre aux terres où ils sement le Lin, encore recouurent ils des lauandieres les cendres cuites vsées en leur lessiués: ce qui me fait dire que ceux-la surpassent tous les autres de l'estat de Milan en industrie du labourage, comme ainsi soit que leur terroir soit assez sterile, comme celuy qui est fort raboreux, & neantmoins le rendent-ils fertile, & abondant par leur diligence, ainsi qu'on peut recueillir de la docte description de la noble Cité de Come, faite par mon grand amy le Seigneur Thomas Porcacchy: lequel l'ayme tant pour son grand sçauoir, & noblesse, que pour la gentillesse des façons, & manieres de faire qui sont en luy, ioint que ses œures le rendent illustre, & honoré de ceux qui ne le cognoissent.

V I N C E N T. Le Porcacchi pour vray est tel que vous le paignez, & pour tel le recogneuz-ie lors que par vostre moié ie pris à luy cognoissance, de quoy ie me sens vostre redevable, mais puis q vous auez parlé de ceste rare façon

Louanges
de Thomas
Porcacchy

façon de labourage, ie voudroy scauoir encor pour quoy les bons labou-
reusement plustost és champs du lin, le treffle, que le millet?

JEAN BAPTISTE. Ie n'ay point veu faire cecy au Comasque, trop bié
à Gonzague soubz Milan, & sans que le lin y soit vn brin interessé, entant
q le lin y estant creu de trois doigts sur terre, on seme le treffle par dessus,
lequel y vient si beau que le lin estât recueilly, on trouue cestui-cy si hault
& si beau, qu'ils le coupent vers la sainct Iaques, à la fin de Iuillet: tellemét
que estâs sur le point de semer les bleds en Septembre, ou Octobre (quoy
qu'il soit hault, espais, & sans herbe qui l'empesche, si qu'on le pourroit
faucher pour la pasture des bestes) si est-il renuersé soubz terre avec le soc
seruant de gresle, & fumier, puis le bled y est semé par dessus. Chose louée
de plusieurs experts au labourage qui trouuent meilleur d'en vsfer ainsi,
que de semer le millet apres que le lin est recueilly: lequel millet bien que
soit de plus grâd reuenu que le treffle fauché, si emmaigrit-il & altere tel-
lement vn cháp, que non seulement ne raporte il point la moitié du frou-
ment que de coustume l'année ensuyuant, ains deux ans apres il se sent de
ce dommage.

VINCENT. Quoy que le premier iour vous m'ayez discouru comme il
failloit brusler les esteules & chaumes, si me ferez vous plaisir de me dire
quels sont ceux qu'on doit brusler, & quel moyen il y faut tenir.

JEAN BAPTISTE. Les bons peres de famille sont à louer, lesquels ne
ont point faite de paille à faire lictiere à leurs bestes, & en ont pour en
brusler, & mesme celle qu'ils trouuent chargée de mauuaises herbes, d au-
tant qu'outre qu'avec icelles ils en engressent les champs qui sont steriles
& froids, encor bruslent-ils par ce moyen les herbes nuisibles, les racines
d'icelles, & ensemble vn tas de vermine qui souuent portent dommage
aux bleds. Bien est vray qu'il fault faire cecy lors que l'air est net, & serain,
afin que les cendres & estincelles ne fussent loing portées, si les vêts souf-
froyent avec effort, ou que le feu ne nuisit aux voisins, ou à soy-mesme:
toutes-fois le fault-il allumer du costé q souffle quelque vent & air doux,
& leger, & sur tout fil y a quelque nuage, & qu'on peut s'attendre d'auoir
bien tost pluye: laquelle suruenant apres que les chaumes seront bruslées,
l'eau seruiroit beaucoup à mesler & incorporer ces cendres avec la terre,
estant ceste graisse fort bonne & prouffitabile à faire germer les bleds, & à
les faire venir à leur perfection.

VINCENT. Vous m'ayant parlé du moyen de faire sortir les grains, me
souuenant que la seconde iournée, vous m'enseignastes quelques points
seruans au millet: ie voudroy ouir de vous, sil vault mieux les semer, ains
que rompre la terre pour la deniere façon: d'autant (qu'à mon iugement)
ils deuroyēt plus facilement naistre, attendu qu'il ne seroit pas si tost tou-
ché du soleil, que semé sur la terre.

JEAN BAPTISTE. Il me desplaist que ie ne vous dis pour lors, que ia-
mais ne faut semer le millet sur le point que le champ est labouré, d'au-
tant que l'expérience me fait voir, que ce grain germe, & naist en seureté,

no normal
Gonzague
château.

Treffle
prouffica-
ble aux
champs.

Prouffir de
brusler les
estuis.

Côme faci-
lement on
fait naistre
le millet.

si on le seme après que le soleil est couché, & qu'on le couvre lendemain le plustost qu'il sera possible. Aussi ayant esté humecté par la roulee, & couuert de peu de terre, puis foulé avec la herce bien pesante par deux ou trois matins de suite, il est impossible qu'ils ne sortent tost, & germent facilement: d'autant que la nature leur est telle, que non seulement passerôt ils par ceste terre ainsi foulée & pressée, qu'il n'y a terroir que ce grain ne pénétre: & tant plus la terre est batuë, & espaisse sur iceluy, & mieux est-il defendu des ardeurs du soleils.

VINCENT. Puis que m'avez monstré avec quelle facilite naissent les millets durant les ardeurs de l'Esté, me semble que deuez m'instruire sur l'assaisonnement des autres semences.

L'art supplée
au default
de nature.

JEAN BAPTISTE. L'art a esté aymé tellement de tout temps, par les hōmes ingenieux, q̄ souuent avec leur industrie, ils suppléent aux defaults de la nature: j'ay voulu vous dire ces paroles, d'autāt q̄ c'est sans doute que l'hōme de bon iugement, peult en temps d'Esté, faire sortir toute semence avec son industrie en des grands & petits vases, en la façon que ie vous diray, neantmoins suis-ie d'aduis qu'on y face croistre les semēces seules que on peut replanter, & sur tout celles de Meurier, à cause de la difficulté qui est à esleuer plus qu'en toute autre semence. Pour vous en racompter dōc la maniere qu'ō y doit suyure, ie dis en premier lieu, qu'il fault semer toute espece de semēce en bōne terre, bien grasse, nette, & menuë qui soit mise (pour plus grande commodité) en vn vase de bois, ayant vn demy pied de haulteur & largeur, & long à l'equipolent sur des petits charriots où il est assis, & des ciuieres qui les portēt, afin q̄ le matin on les conduise à la roulee, & le soleil esclairāt, & s'eschaufant fort, on les puisse soudain retirer à l'ombre, & sur le soir les mettre de rechef au frais de la serée. Et cecy peut on faire au mois de May, & autres durant les chaleurs, comme en d'autres vases qu'ō porte aisēmēt sur les bras, & dedās & dehors. Neantmoins faut tousiours se tenir pour aduertey, qu'ains que mettre ces semences en terre, vous les ferez tremper par quelques heures, & les ayant fait vn peu secher au soleil, les incorporer bien avec la terre à tout le rasteau, & les arroulant quant serōt alterées, sans y souffrir aucune herbe estrangere ou nuisible. Et le Printemps suyuant n'est à oublier de replanter toutes les plantes, soit d'herbes ou d'arbres, durant que la Lune est tendre, & sur tout celles des Meuriers, auxquelles fault changer plus de vingt fois de place: aussi si elles trouuent terre à propos, elles y viendront, & croistront en abondance.

VINCENT. Comment pourra lon pulueriser, & esmier les grosses mottes dures qui s'endurcissent par le chault, de sorte que le temps de semer se passe.

Moyen de
rompre les
mottes
trop dures.

JEAN BAPTISTE. Je ne conseilleray iamais à hōme, qui voulāt rompre ces durtez, vsē d'arrousement pour ce faire, car il dōmageroit son terroir plus que luy prouffiter: bien luy diray, qu'il prenne vne massüē lōgue d'vne coudée. & de la grosseur de la iambe d'vn homme, laquelle estāt biē encerclée par le bout, de lames de fer, & manchée d'vn balton fait cōme

la hante d'une arsegaye, de longueur de quatre ou cinq pieds, il en battra les mottes l'une apres l'autre, car ainsi il les menuisera facilement comme poudre.

VINCENT. Puis que vous m'avez facilité cecy, qui me sembloit assez difficile, ie m'éhardis de vous prier d'un autre point, lequel me paroist impossible à faire, à sçavoir, que vous me disiez par quel moyen on peult oster la neige, ayant mesmement esté plus de trente iours sur les bleds, & lesquelles les gastent, ainsi qu'auons veu puis quelque temps en çà.

En France
cela aduint
l'an 1565.
Moyen de
faire fondre
les neiges.

JEAN BAPTISTE. I'açoit qu'on die en commun proverbe que la neige pour quinze ou vingt iours, est la mere nourrice des bleds: neantmoins leur fert elle de belle mere fascheuse, y demeurant les trente: & si elle passe outre, c'est leur teigne & corruptiõ: or dis-ie qu'on la peult oster, y faisant courir de l'eau par dessus (pourueu que ce ne soit point en quelque terroir fort) la rompant avec des rouleaux, & rasteaux, & autres instrumens, iusques à ce que soit amenuisèe: & qui n'auroit point d'eau, la deuroit herser tous les iours, ains que le soleil soit hault, entant qu'en estât hors la crouste glacèe, le soleil fondroit facilement le reste avec sa chaleur. Au default de cecy, aide la nature, car le temps se couurant, ou adoucissant, ou pleuant, il la resouldra & fera fondre.

VINCENT. Si ie disoy cecy à mes fermiers, & laboureurs, ils me respõdroient qu'en y iettant de l'eau par dessus ils nuiroient aux bleds, & au terroir, & que la herse si souuét, & la peine en seroit fascheuse, & les frais non guere plaisans.

JEAN BAPTISTE. Quand au dommage que feroit l'eau, c'est peu de cas au pris du prouffit & bien qu'on feroit au bled: & quand aux frais en la herlant, c'est sans doute que tousiours on a trouué bon, & agreable le Carolus, ou tournois, qui raporte vn ducat de prouffit.

VINCENT. Venant aux choses qui sont en la puissance de l'homme, ie dis, que tout ainsi que le premier iour vous me dites les moyens de faire mourir & rats, & vers, auant qu'on seme les bleds, vous me disiez ores comme on les peult auoir lors qu'ils les rongent durant le temps doux.

JEAN BAPTISTE. On fait facilement que l'homme ingenieux pouruoit à cecy assez bien comme à d'autres choses, qui semblent impossibles en l'Agriculture, pourueu qu'il prenne esgard au commencement, moyen & fin de la matiere qui luy est mise deuant. Par ainsi, qui est l'homme si grossier, qui au leuer du soleil voyant manger les racines de ses bleds, ne doie cognoistre que tout ver est proche & voisin de la superficie de la terre, comme ainsi soit qu'en la mesme saison il fait encor remier les fucilles: Et ainsi n'est guere mal aisè de le descouurir, & le tuer. Et certes c'est grande sottise de voir tous les iours le dõmage qu'ils portent, & s'en plaindre, comme qui nous rongeroit le cœur, sans y pouruoir toutesfois à la façon que ie viens de dire.

Moyen de
occir les
vers qui rō-
gent les
bleds en
terre.

VINCENT. Vous m'ayant monstè ce remede, encor fault-il que m'en seigniez quelque voye pour dessècher les paluz non entournez de monts,

ou collines, ou lieux ayans leur assiette plus haulte que la superficie desdits paluz: car autrement il n'y fault point penser voire n'y desseigner aucun remede.

JEAN BAPTISTE. Il seroit (comme vous dites) impossible de faire escouler les eaux des paluz qui gisent entre les monts & costaux, sauf s'ils estoient minez, & que les conduits se feissent par dessous, ce qui seroit fort difficile à faire: ce qui aussi seroit mal aisé en la mesme planure s'il n'y auoit quelque pente & descente grande, ou petite, voisine, ainsi que nous voyons qu'en ont fait à present les seign. de Venise en la grãde paluz Mòcellose, laquelle ie pense a esté inondée d'eaux depuis le deluge, iusques à tant qu'on luy a donné passage dessous le fleuue de la Brente, & du grand chemin qui tire à Padoue. Tellemēt que les conduits de ces eaux s'escoulans vers l'Orient, on recueille en ce trait de pais grand abondãce de bleds & autre reuenū. Mais d'autant qu'il y a diuers paluz & marests le long de la marine, appartenans & à la seigneurie, & au Duc de Ferrare, lesquels inondent & noyent vne infinité de terres, pour n'y auoir aucune voye pour leur donner issue, il n'y a autre moyen, sinon que de faire de grands fossés lieux ou les eaux courent bassement, afin qu'avec la terre tirée de ces fossés haults & larges, on fait des leuées, qui donnassent empeschement, & aux marests, & à toute autre sorte d'eau, fust-ce de pluye, du fluz de la mer, ou regorgement de riuieres. Et vouldroy que sur ce fossé si grand, eut vn pont pour passer & hommes & bestes avec leurs charriages, & autres instrumens propres à les cultiuier: & qu'en outre les riuies fussent bordées de force faules, aulnes, & autres arbres de pareille estoffe, & qui ayment vne telle assiette, & mesmement si les paluz estoient de terre legere, ou sablonneuse ainsi que sont ordinairement. Je dis cecy, à cause que si on faillloit d'y planter ces arbres, c'est sans doute q̄ les leuées du fossé s'en iroyent par terre, & empliroyent le fossé.

VINCENT. Et vrayement ie confesse ce que venez de dire, estât asséuré qu'à la lógue on rehauceroit ces lieux, car tant plus on creueroit le bas on hauceroit aussi les leuées: & est sans mentir encor, q̄ les eaux de qlque part que pourroyent venir, conduisans au cõtraire & sablons, & autre matiere (ainsi que de leur ordinaire elles en ameinēt) & les fueilles des arbres engraisans le lieu y pourroyēt dõmager, qui n'y prendroit soigneuse garde,

JEAN BAPTISTE. Outre q̄ ces noz discours sont prouffitables, vouldroy que tout autour de ce plã il y eut vn fossé plus large que ceux qui seroyent faits par le milieu en long, & au large à trauers, à cause que le creuant on feroit vne autre leuée par dehors, si grande que nul eau y entreroit en aucũ tẽps, & faudroit que ce fossé passât vny par vne seule bouche, laquelle on peut estouper, & clorre avec vne escluse soustennē de deux piliers de pierre ou de bois de Chastaignier, & fortifiée de chaines (comme on fait en diuers lieux) mesmement les eaux se grossissans par orage & effort des vêts impetueux. Et par ce moyē il n'y entreroit d'autre eau q̄ de pluye, laquelle entrée dans les fossés, lesquels la renouyeroyēt par l'escluse vers

la mer, ou vers les lacs, ou autres lieux assis plus bas.

VINCENT. Qui auroit des lieux tels, façonnez cōme vous dites, comment les faut-il cultiuier?

JEAN BAPTISTE. A cause q̄ ces lieux ne sont guere sans eau, ou coupillant dessous, ou d'autres que les vens, & pluyes y portēt, on les met ordinairement en praeries pour tousiours ou à tout le moins iusques à ce q̄ ils sont si secs, qu'on y puisse semer les fromēs, ou autres grains qu'on voudra choisir. Et estans ainsi en pré, on y fait grād nombre de loges, avec des perches autant deuant icelles que le porte la quantité du foing qui s'y recueille, pour l'y mettre à couuert & y loger les bestes ordonnées pour y estre nourries: & y dresse lon encore des maisons pour les hommes qui s'attendent & au foing, & à nourrir ce bestail. Il est vray que si ces lieux peuvent estre reduits en tel estat, qu'ils soyent aptes au labourage, & y planter la vigne, ou au moins la plus-part d'iceux: on en fait vne belle diuision de possessions que facilement, les loges, & granges estant dressées, s'y assemble vne belle compaignie de labouréurs pour y habiter.

VINCENT. Mais cōment pourroit-on accommoder les terres qui sont noyées des eaux pluuiiales, afin qu'elles peussent seruir de quelque reuenu, & que ces eaux qui ne peuuent s'escouler hors les leuées, ne soyent augmentées par celles de la mer, ou d'ailleurs, ainsi qu'elles estoient auparauant qu'on y mit cest empeschement pour s'aider de la terre?

JEAN BAPTISTE. Je ne seray onc d'aduis qu'on semast aucun grain en lieux semblables, à cause de la difficulté de les recueillir, bien trouueray bon pour assurez prouffit, qu'on les emplit d'aulnes, qui fussent plantez loing les vns des autres vne coudée en quarré, entant qu'il en osteroit quelques 14400. pour arpent, & lesquels encore tant plus seroyēt en grād nombre, plus hauceroient le fons, & avec la fueille tombant tous les ans, & avec leurs racines, qui font croistre le plan avec leur grandeur, & trōc souz terre, & outre ce qu'elles secheroyent tous les ans la superfluité des humeurs de ce lieu, les Aulnes y viendroyent encor si beaux, puissans, & espais, que de trois en trois ans ils rendroyēt les 13. & 14. mille fagots ayās deux brasses de long chascun, & grande quantité d'arbres à faire diuerses sortes de pieces propres à soustenir les edifices fais sur pilotis. Mais qui refuseroit d'employer ces lieux en telle sorte, on y pourroit faire des fossez ayans pour le moins quatre ou cinq brassées de large commençans dès le plus hault du lieu iusques au plus bas, & les creuser autant qu'il seroit possible, & iceux fussent esloignez vingt brassées sans plus l'un de l'autre, la terre ostée desquels fut portée es lieux vuides, ou faits en leuées, plantant le long d'icelles des saulx, & Aulnes, afin que les fossez ne s'emplissent, & entre les plus gros des Aulnes en y planter des plus espais, comme dit est cy dessus, ou y semât du gland, ou bien y faisant des prez, selon qu'on verroit la chose estre plus prouffitabile.

VINCENT. Sçauriez vous quelque remede pour escouler vne eau non guere grande ayāt source en quelque coing d'un champ, laquelle non seu-

De ces perches vlc̄s en Gascoigne à mettre le foing pres les maisons.

lement nuit à la terre, ains contriste le maistre n'ayant moyen de l'oster, pour n'auoir lieu bas à la faire escouler.

A faire perdre des sources d'eau en vn champ.

IEAN BAPTISTE. N'y a voye aucune à donner chemin à telles eaux, aussi n'en sçay-ie autre cas sinõ qu'aucuns laboureurs m'ont dit d'en auoir du tout estaintes, sans y faire autre cas que d'y faire courir d'autres eaux courantes si long téps, qu'à la fin celles-cy ont pris autre chemin sans leur porter aucun preiudice.

VINCENT. Tandis qu'il me souuient, ie voudroy sçauoir vostre aduis sur les semences faites en Automne: d'autant qu'en plusieurs pais d'Italie, & peult estre par tout, on ne se soucie point d'augmèter la mesure du bled au semer en vne terre grasse: ains la diminuent plustost, ce qu'ils ne font aux maigres. Et nous en nostre pais Bressan, ainsi que nous en mettrons quatre mesures pour demy arpent aux champs qui sont mediocrement cultiuez, nous en dõnons sept & huit & plus encore à ceux qui sont gras, & tresbien accoustrez, & aux plus maigres, n'en y mettõs pas plus de quatre: voyans que ceux-cy à cause de leur foiblesse n'ont force d'en porter dauantage, & les autres à occasion de leur gaillardise, & fertilité sont pour porter la semence susdite.

S'il fault plus dõner de semèce aux chãps gras qu'aux maigres.

IEAN BAPTISTE. L'experience nous fait voir, que les champs plus gras produisent aussi plus grand abondãce d'espics, qui sont, & plus longs & plus pleins de grain que ne sont les maigres tant soyent-ils bien cultiuez: par-ainsi est à louer ce que vous dites estre obseruè en Italie, & encor ce que dit le fameux Columelle, qui a ordonnè de donner moins de semèce aux champs gras & fertils, qu'à ceux qui sont mediocrement bons, & aux maigres plus qu'à tous: disant que ceux-cy n'ont point tant d'effort de germer, & produire comme les gras, il fault aussi leur distribuer plus de semence: au contraire qui en donneroit pareille quantité aux fertils que aux maigres, c'est sans doute, qu'ils ne sçauoyent abonder en grains ainsi qu'ils font ordinairement, & ne verroit-on rien dauantage ou prouffir de plus, pour la semence sur-auancée.

VINCENT. Puis que vous loüez tant ce labourage estrãger, pourquoy est-ce donc que noz laboureurs sont en ce pais tout le contraire?

IEAN BAPTISTE. Quoy que chãscun l'esbahisse de cecy, neãtmoins il semble à ces laboureurs qu'il n'y a point guere grand difference, quãt au prouffir, semant en vn mesme temps deux pieces de champ voisines, & chãscune d'vn iornau de mesme terroir, à l'vne desquelles ils mettrõt sept mesures de bled, & du mesme n'en donneront à l'autre que cinq tant seulement: entant que tout ainsi que le premier ne peult produire que peu d'espics, pour auoir grand abondance de grain sortis sur terre, & qu'il fault que la terre avec sa graisse nourrisse tout ce qui est germè, iusques à la fin: aussi en l'autre piece pour y auoir moins de semence & moins de germes, les pieds porteront dauantage par l'effort de fertilité que ce champ esgallera l'autre en grosseur, & longueur d'espics, & aura le grain plus beau, à cause qu'il a seulement de semence ce qu'il luy en fault, quoy que le pre-

mier n'aura pas moins d'espics de semence iettée, bien vray que le tuyau sera si menu qu'au moindre vent, ou pluye qui l'aiffailira ils s'en ira à terre. Ainsi nous concluons que tout laboureur peut sans faillir vser des moyens que la pratique & experience luy ont môstré estre prouffitables, estant ceste-cy la vraye maistrise descourant les secrets diuers de la terre selon les climats de leur affiete.

L'experience vraye, & seule guide à manier la terre.

VINCENT. Estans sur les propos de semences, ie desire sçauoir les moïens de faire sortir les Melons, pepons, & Citroulles.

Moyen de faire tost naistre la graine des Melons, & Pepons.

JEAN BAPTISTE. Sur le commencement de May fault prendre de la balle de bled fort pourrie, & comme cōuertie en marc & fiens reposée de deux ans, mise en vn panier hault de trois doigts, puis en icelle mettre telle quantité de grains qu'on veult faire naistre, y adioustant pareille somme de la balle sus-ditte, puis encor autant de semence, faisans ainsi par toute la couche, tant que tout soit plein, & mettans ceste claye, ou panier dedans le four, aussi tost que le pain en est hors tiré apres sa cuisson, & que la chaleur s'est vn peu attiedie soudain en estoupans tresbien la guelle, & y laissez vos semences par l'espace de deux iours, lesquelles tirant hors, vous les verrez qui auront pouffé, & seront nées, puis les plantez avec leur terroir susdit, meslé toute-fois avec quelque peu de terre grasse, sans mettre plus de quatre, ou cinq plantes pour vase ou vous les replantere.

VINCENT. Je n'ouïz iamais tenir compte de ceste balle de bled, comme vous faites en cecy, & à haster les vignes à produire tost des raisins.

JEAN BAPTISTE. Si entre nous Bressans ne faisons pourrir ces petites pailles, & balle en Autonne pour la ietter sur nos prez, ainsi que nous faisons, & la tenions en quelque lieu separé, & à descouuert l'espace de deux ans iusques à tant que fut conuertie en fiens, non seulement nous en feruirions nous pour lesdites graines, ains encor pour marier les vignes à toute sorte d'arbres qui sont autour de nos terres, pourueu qu'elles eussent leurs racines de deux ans, afin de les faire ramper aussi bien sur les grands, que sur les mediocres, & plus petis, & ainsi sans empeschemēt on tireroit tant de raisins de ces champs, qu'ils porteroient du vin en abondance: outre ce que tenant les bords bien nets iusques au fossé les beschant souuēt, on y semeroit toute sorte de bled, sans souffrir que ces lieux soient occupés par les espines, chardons, & autres herbes sauuages, ainsi que font plusieurs ignorans, qui ne se soucient de cultiuer ny pour le prouffit qu'on peut en auoir, ny pour la beauté qu'à peu de labeur ils peuuent à leur honneur, donner à leurs terres.

VINCENT. Puis qu'estes entré sur le propos des vignes, j'aurois fort cher si me disiez quel prouffit en tirēt les mesnagers, qui les courēt souz terre par tout le mois d'Octobre, & iusques à la saint Martin.

JEAN BAPTISTE. On n'vse point de ceste façon de faire sinon à celles qui sont plantées, en lieux bas, & descouuers, & qui sont exposées aux froidures de la Bise, qui les assault, de sorte que suruenant le froid, facile-

Comme fault sou-terrer les vignes sus-iectes à la gelée.

149553

ment elles sont gelées dès le haut iusques aux racines: si qu'estans ainsi gelées les faut couper, au moins tout ce qui est sur terre, attendàs qu'elles reiettent au pied des autres sarmens pour porter l'année suiyuâte. Ainsi fail-
lent lourdement les vigneronns qui les souterrent ainsi bien nettoyées, & taillées iusques en huiuer, veu qu'encor qu'elles ne fussent subiettes à la ge-
lée que peu souuër, si est-il, qu'ayans vne fois pris la coustume de les cou-
rir, ce seroit folie de la discontinuer: entant que n'ayans point esté rom-
pues en les desliant de leurs arbres, & les couurant côme dit est, sans dou-
te qu'elles fasseurent contre la gelée mieux que les autres qui sont assail-
lies des vens, des pluyes, & des neges: ioint qu'ayans esté bien ordonnées,
on les ioint & lie depuis facilement à leurs arbres selon la coustume des
suddits laboureurs,

VINCENT. Ceste façon estant si prouffitable que vous dittes, ie m'esto-
ne que la plus-part des vigneronns ne le mettent souz terre tous les ans: car
il n'y auroit autre prouffit que de les tailler en ce temps y ayant peu d'af-
faire, on ne deuroit point differer iusques au printemps.

JEAN BAPTISTE. Ne faut s'esbahir de cecy, veu que chascun suit son
ancienne coustume, n'ayant cure de l'opinion des autres, bien qu'elle soit
meilleure, & de laquelle s'aident plusieurs tant estrangers, que leurs pro-
pres voisins.

VINCENT. Vous m'avez fait souuenir de ce filet subtil, & beau qu'on
blanchist seulement en ce pais pour la valeur de plusieurs milliers d'escus,
& lequel on vend par tout le monde, & qui est art propre à toute dame
honeste, pour estre chose rare, & fort gentille: & pour-ce que ie sçay que
les Damoiselles de ce cartier en blanchissent assez, vous me terez plaisir de
me dire comme est-ce que cela se fait.

Du moyen
de blanchir
le filet à
coudre.

JEAN BAPTISTE. Ma femme, avec ses filles, & châbrieres, en accou-
strent bonne quantité avec grand plaisir: faisans premiere mêt la lessiue la
plus forte qu'il leur est possible pour mettre dans leur cuue, & le second
iour en ostant le filet le secoüent fort, & le remettent en vn autre cuuier
bien net, ce qu'elles font par l'espace de 15. iours, à sçauoir l'vn iour le se-
coüans, & le lûissans l'autre en repos, & voyans qu'il est amolly, font vne
autre lessiue, & mettans le filet en la euuette de boys prennent du Sauon à
pièces & le mettent dedans, & le iour ensuyuant le secoüent de cuuier à
autre, & l'estendent sur des ais au Soleil, & sur le soir le remettent en la lessiue
qui soit bien clere, & avec le Sauon mesme, v sans de ceste façon tous
les iours tant que le filet soit blanc en celle perfection qu'il est requis. Ne
faut faillir de laisser les escheueaux sur les ais, sinon lors qu'à tous les bras
on les secoüe & de leur faire leur lessiue parfaite tous les iours iusques à la
fin, & outre que vous sçavez q ce filet a beau lastre, & est fort subtil, on le
vêd encor aux marchands & 30. & 40. sols l'once, qui le portent en pais
estrange. Par ainsi ne faut s'estonner si chascun tient si grand cõpte de ce
filet, & si presque tous s'adonnent à en auoir, n'y ayant que bien peu qui se
foucient de faire ourages de chemises, & autres choses avec de la loye,
voyans

INSTRUMENT

Transcribed by [illegible]

[illegible]

