E-lib.ch
Elektronische Bibliothek Schweiz
Bibliothèque électronique suisse
Swiss electronic library

e-rara.ch

Théâtre d'agriculture et mesnage des champs d'Olivier de Serres seigneur du Pradel

Serres, Olivier de

Paris, an XII [1804] - an XIV [1805]

ETH-Bibliothek Zürich

Signatur: Rar 3808

Persistenter Link: http://dx.doi.org/10.3931/e-rara-19559

Tome II. IIe. Partie.

e-rara.ch
Das Projekt e-rara.ch wird im Rahmen des Innovations- und Kooperationsprojektes „E-lib.ch: Elektronische Bibliothek Schweiz“ durchgeführt. Es wird von der Schweizerischen Universitätskonferenz (SUK) und vom ETH-Rat gefördert.

e-rara.ch is a national collaborative project forming part of the Swiss innovation and cooperation programme E-lib.ch: Swiss Electronic library. It is sponsored by the Swiss University Conference (SUC) and the ETH Board.

www.e-rara.ch

Nutzungsbedingungen
Dieses PDF-Dokument steht für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Es kann als Datei oder Ausdruck zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Terms and conditions
This PDF file is freely available for non-commercial use in teaching, research and for private purposes. It may be passed to other persons together with these terms and conditions and the proper indication of origin.

Visual Library

SERRES
TRE
LTURE

RAR 3808

1758516

ETH-IPW (Zürich)
EM000004305734

A. RÖSLER
BUCHBINDEREI
Merkurstrasse 45
ZÜRICH 7

Landw. Abteilung d. eidg. techn.
Pflanzenbau
Hochschule
katalogisiert

Ko-2

LE

THÉÂTRE D'AGRICULTURE

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

TOME II. IIe. PARTIE.

Landw. Abteilung d. eidg. techn. Pflanzenbau Hochschule

LE THÉÂTRE D'AGRICULTURE ET MESNAGE DES CHAMPS, D'OLIVIER DE SERRES,

SEIGNEUR DU PRADEL;

DANS LEQUEL EST REPRÉSENTÉ TOUT CE QUI EST REQUIS ET NÉCESSAIRE POUR BIEN DRESSER, GOUVERNER, ENRICHIR ET EMBELLIR

LA MAISON RUSTIQUE.

NOUVELLE ÉDITION CONFORME AU TEXTE, AUGMENTÉE DE NOTES ET D'UN VOCABULAIRE;

PUBLIÉE PAR LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU DÉPARTEMENT DE LA SEINE.

TOME II. IIe. PARTIE.

A PARIS,

De l'Imprimerie et dans la Librairie de Madame HUZARD, Imprimeur de la Société d'Agriculture du Département de la Seine, rue de l'Éperon, n°. 11.

An XIII. [1805].

SEPTIESME LIEU

DU THÉATRE D'AGRICULTURE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DE L'EAU ET DU BOIS.

SOMMAIRE DESCRIPTION

DU SEPTIESME LIEU, OU SE VOID

- Le moyen de bien accommoder la Maison, de ces tant nécessaires alimens, assavoir, l'Eau et le Bois.
  - *Les Eaux en général.* Chap. I. distinguées en
    - Sus-terraines et manifestes, qu'on subdivise, en (Grosses Fontaines, Ruisseaux et Rivières.) — *Leur conduicte par canaux ouverts.* Chap. II.
    - Sous-terraines et cachées, sont
      - *Les Sources de Fontaine, qu'on recerche dans terre pour les mettre en évidence, et après les conduire par tuiaux couverts.* Chap. III.
      - *Les Fontaines basses ne pouvans couler, dont l'on tire service par les Puits.* Chap. IV.
    - et
    - De la pluie, pour les mettre en réserve, ès
      - *Cisternes.* Chap. V.
      - et
      - *Mares.* Chap. VI.
  - *Les Bois en général.* Chap. VII. distingués en
    - Sec, pour bois de haute fustaie, et de chauffage,
      - *Le Taillis.* Chap. VIII.
      - *La Forest.* Chap. IX.
    - et
    - Aquatique, pour divers usages, qu'on couppe ès Sausaies, Peuplaies, Aunaies, etc.
      - *Les Arbres aquatiques.* Chap. X.
      - *Les Arbustes de mesme naturel.* Chap. XI.

    — *La couppe de toute sorte de Bois.* Chap. XII.

SEPTIESME LIEU
DU THÉATRE D'AGRICULTURE,
ET
MESNAGE DES CHAMPS.

AVANT-PROPOS.
De l'utilité de l'Eau et du Bois.

Avec très-grande raison, les Anciens et Modernes, se sont arrestés là, que de préférer à tous autres lieux, celui qui le mieux est accommodé d'eau et de bois : car après la santé de l'aer, qui est le fondement de tout séjour, de l'eau et du bois dépendent, et l'estre et le support de ceste vie, Dieu ayant ordonné l'humidité et la chaleur, pour principales causes de la génération. C'est pourquoi, dès toute ancienneté les rives des remarquables fleuves et orées des grandes forests, ont esté choisies pour la construction des grosses villes, par le moyen de telles aisances, les peuples s'y pouvant commodément habiter et multiplier. Et si bien aujour-d'hui se voyent peu de grandes villes avoir en doz la forest, comme plusieurs baigner leurs murailles dans les rivières, faut conclure, que de mesme seroient-elles esloignées de l'eau que du bois, si l'usage l'eust peu consumer, comme par la révolution des temps, les forests se sont désertées. Du soin que nos rois ont eu, le temps passé, de la conservation de ces deux alimens-ci, est sortie la création des offices de garde des eaux et forests (1). Aussi par les anciens jurisconsultes et législateurs, a bien esté remarquée la vertu de telles nécessaires choses, en la défence qu'ils ont faicte à toutes personnes, d'administrer aux criminels fugitifs, de l'eau et du feu, par le desni de l'usage de tels nécessaires élémens, les punissans rigoureusement. La preuve ordinaire nous faict confesser les hommes ne pouvoir subsister, ne sains ne malades, sans le service de l'eau et du bois : aussi, moyennant lesdictes commodités, sans autres naturelles, une terre ne sera mal assise : ains employant et l'une et l'autre ainsi qu'il appartient, s'en rendra des plus belles et fertiles, où favorisée du ciel, ne manqueront ne prairies, ne jardinages, ne fruicts des arbres, ne blés, ne vins, ne poisson, ne gibier. En somme, par le moyen de l'eau et du bois, tout abonde en un lieu. Défaillant l'une de telles commodités, défaut de mesme au terroir la moitié de sa beauté et bonté, et comme mutilé de ses principaux membres, demeure manque et im-

Nécessaires alimmens.

Garde des eaux et forests.

Antiques chastimens des criminels.

Services de l'eau et du bois.

parfaict. Pour telles raisons donques, autant difficilement peut-on discerner laquelle des deux commodités est la meilleure, que d'exprimer les biens qu'on tire des terres ornées des deux ensemble. Il est vrai, que l'eau est à préférer au bois en ce poinct, qu'elle faict produire plusieurs sortes d'arbres, où le bois ne peut moyenner aucune eau. Le bois au contraire, se treuve plus recommendable que l'eau, pour la longueur et difficulté de son accroissement, et la grande despence qui court au charroi du bois pour la provision d'une bonne maison, quand l'on est contraint de l'aller querir loin ; suivant la maxime, que *les choses les plus difficiles à recouvrer, sont les plus précieuses :* cédant l'eau au bois en ce cas, que par tout l'on s'abbruvera dans peu de temps, quand ce ne seroit que par cisternes, défaillans autres moyens, comme sera monstré. Dont il semble estre plus raisonnable, de viser plustost au bois, qu'à l'eau. Mais pour n'entrer plus avant en ceste dispute, la laissant aux philosophes, nous-nous arresterons là, que puis que Dieu a assujéti l'entretenement de nostre vie sous les quatre élémens, desquels l'eau et le feu, nourri par le bois, font la moitié ; nous poserons en mesme reng, l'eau et le bois, pour de mesme main et pareille affection, nous fournir de l'un et de l'autre. Et bien-que pour la nécessité de ces choses, il semble que la recerche de l'eau et du bois doive estre jointe avec l'ordonnance de la maison, avant qu'entrer au discours du labourage des terres : par bonne raison j'ai réservé d'en traicter en cest endroit, ainsi qu'il a esté touché ci-devant.

Lieu I, chap. v.

CHAPITRE PREMIER.

Les Eaux en général.

Commenceant par l'eau, je dirai qu'en ceci elle surpasse les autres élémens, que de servir d'aliment : en tant qu'elle abbruve toute sorte d'animaux, ne donnans immédiatement aucune nourriture, ni le feu, ni l'aer, ni la terre. C'est par l'eau que toutes habitations sont rendues agréables et saines, et tous terroirs fertils. Quel plaisir est-ce de contempler les belles et claires eaux coulantes à l'entour de vostre maison, semblans vous tenir compaignie? Qui rejaillissent en haut par un million d'inventions, qui parlent, qui chantent en musique, qui contrefont le chant des oiseaux, l'escoupeterie des arquebusades, le son de l'artillerie, comme de tels miracles se voyent en plusieurs lieux, mesme à Tivoli, à Pratoli et autres de l'Italie? Et très-naifvement à Sainct-Germain en Laie, où le roi a de nouveau faict construire telles et autres magnificences, admirées de tous ceux qui les contemplent. Quant à la santé, les salubres eaux courantes rafreschissent l'aer en esté, en toutes saisons servent à la netteté, lavans les immondices du mesnage : faute de quoi faire, n'ayant l'eau à commandement, souvent l'on tumbe en grandes maladies et langueurs. La peste, à faute d'eau, se fourre quelques-fois parmi les armées. Le bestail aussi n'estant bien abbruvé, ne faict jamais bonne fin : au contraire, tous-jours se porte d'autant mieux, que mieux il est accommodé d'eau. Du profit qu'en dirons-nous? N'est-ce pas

Utilités de l'eau.

pas l'eau, qui par ses arrousemens, convertit en bonne, la mauvaise terre, la rendant propre à produire abondamment, arbres, fruicts d'iceux, foins, herbes des jardinages, et plusieurs autres biens, mesme blés et vins ? Aussi à telle occasion, est-elle dicte, asseurée alchumie, d'autant qu'en peu de temps elle se convertit en or et argent, par le moyen des choses susdictes : et par les divers moulins qu'elle anime, souventes-fois avec revenu excédant celui de la terre. En l'article du profit venant de l'eau, sera couchée la pesche : autant grand qu'on le pourroit imaginer ; comme ailleurs particulièrement je l'ai représenté.

Lieu V, chap. XIII.

Affection des hommes touchant l'eau.

Ces choses recogneues de toute ancienneté, les hommes ont tasché de s'accommoder d'eau, selon que leurs esprits et facultés leur en ont suggéré les moyens. La Nature aussi y a travaillé, d'elle-mesme, en plusieurs lieux, mais avec grande merveille, en Égypte, où l'eau du Nil s'enflant, inonde la terre trois mois continuels, passé ce temps-là, l'eau retirée, laisse un gras limon, sur lequel le peuple sème ses grains avec peu de labeur et grand rapport. Mais par ne pouvoir estre imité tel arrousement naturel, je n'en discourrai plus avant, ni de plusieurs autres admirables eaux, dont *Pline*, *Vitruve* et autres Anciens, font mention, pour mettre en évidence l'ingénieuse invention de *Crappone*, gentil-homme Provençal, qui en l'année mil cinq cens cinquante-sept fit conduire à Selon de Craux en Provence, un bras de l'eau de la Durence, par un large canal prins à cinq lieues de ladicte ville. Ceste eau-là, pour avoir faict changer de visage aux terroirs qu'elle arrouse, leur a causé d'autant plus de profit, qu'au-paravant ils estoient de peu de valeur, à raison de l'importune chaleur méridionale du pays : et si a utilement accommodé de moulins, les peuples de ces quartiers-là, à la louange de l'inventeur, duquel la mémoire se conserve avec la jouissance du fruict de son patient labeur. La ville d'Arles suivant les traces de Selon, s'est despuis accommodée de la mesme rivière : partie de laquelle, passant par la Craux, terroir de son naturel sec et aride, se rend en ladicte ville, pour les arrousemens et moulins, au grand bien du peuple. Et comme par émulation les uns apprennent des autres, j'ai en mon particulier, suivi l'invention de *Crappone*, en la conduicte d'une petite eau perenne : laquelle passant à l'entour de ceste mienne maison, arrouse ma terre, et finalement se rend à mes moulins. Ayant l'entreprinse au commencement esté jugée autant vaine, que l'effect l'a despuis approuvée utile et profitable (2).

Propriété de l'eau du Nil.

Canal de Selon en Craux en Provence.

Celui d'Arles.

Du Pradel.

Infinis autres exemples vous pourrois-je produire sur telle matière, se voyans plusieurs villes de ce royaume, arrousées par des acqueducts traversans et virevoutans leurs terroirs. Et sur tous les peuples de ce temps-ci, les Alemans, Flamans, Anglois, Lombards, excellent les autres en la conduicte des eaux, desquelles leurs villes en mille sortes se voyent parées, sans espargner ni le marbre, ni le bronze, ni le leton, ni l'or, ni l'argent, ni l'azur, qu'on y void magnifiquement reluire. A Francdal, ville nouvellement commencée à bastir près de Wormes en Alemagne, a esté faict un grand canal conduisant de l'eau de la rivière du Rhin jusques en ladicte ville, où après avoir rempli les fos-

sés, servi leurs moulins et foulons, se descharge dans la mesme rivière portant bateau pour leurs trafiques. Nous devons telles magnifiques inventions à la mémoire des anciens Romains, qui extremement amateurs des eaux, avec admirables despences en ont faict conduire ès villes où ils ont commandé, comme en infinis endroits les vestiges s'en voyent. Ès reliques de l'antiquité, dont l'Italie est remplie, spécialement Rome, se remarquent plusieurs excellens aqueducts. En ce royaume aussi en divers lieux: à Arcueil près de Paris (3): à Authun en Bourgongne: à Poitiers: ès environs de Lion: à Orange: à Arles void-on beaucoup de ruines de pareille estoffe. Mais par dessus telles mazures paroist presques tout entier l'excellent pont du Gar, à Sainct-Privat en Languedoc, rare lieu, et par nature et par artifice, digne séjour de son seigneur. Par les anciens Romains du temps de leur domination en Gaule, ce pont a esté basti sur la rivière du Gardon, expressément pour faire traverser ladicte rivière à une fontaine que du costé d'Uzès ils conduisoient à Nismes, ville et colonie Romaine. Laquelle fontaine le pont recevoit d'une montaigne pour la rendre à l'autre, les deux joignans la rivière, selon que cela se preuve par les vestiges de son ancien chemin. Pour la profondeur de la vallée, le pont est hautement basti, à trois rengées d'arcades l'une sur l'autre, dont la dernière porte le canal, ingénieusement cimenté. Cest ouvrage est d'ordre Tuscan, composé de pierres de merveilleuse grandeur et artifice; inimitable invention.

A qui deue l'invention de la conduicte des eaux.

Aqueducts antiques.

Pont du Gar.

N'estant nostre maison des champs assise près de la rivière, ni accommodée naturellement de fontaines, ni de ruisseaux, recercherons curieusement le moyen de nous fournir de bonne eau, en si grande abondance, et à moins de frais que pourrons. Sur quoi noterons que de trois sortes principales d'eaux y a-il: des sus-terraines et manifestes: des sous-terraines et cachées: et de la pluie. Les premières subdiviserons en trois, en fontaines, en ruisseaux, en rivières. Les fontaines et ruisseaux retiennent leur nom tant qu'elles sont modérées en grandeur, à mesure de leur engrossissement, changeans d'appellation: car une grosse fontaine se convertit en ruisseau, et un gros ruisseau, en rivière. Des sources sous-terraines et eaux cachées, estans mises en évidence, le changement de nom n'est à remarquer: non plus que celui des rivières, qui avec leur estat, conservent leurs tiltres. Au reng des sources sous-terraines mettrons-nous les puits estans espèce de fontaine, laquelle se treuvant basse, ne peut couler dessus la terre, dont par artifice on est contraint d'en ramonter l'eau en haut. Quant aux eaux de la pluie, ce sont celles dont, sous le nom de cisternes, l'on se sert, serrées et gardées dans des receptacles ainsi appellés. Les mares, cogneues en plusieurs endroits, participent et des puits et des cisternes, entant que ses sources basses, sont fortifiées des eaux des pluies, qui retenues en un endroit, se conservent pour le mesnage. De toutes lesquelles eaux, tire-on service en diverses sortes, selon leurs diverses valeurs, qualités, et lieux où elles se rencontrent.

Qualités des eaux.

Fontaines, ruisseaux,

Rivières.

Puits.

Eaux de la pluie, dont l'on se sert en cisternes, et mares.

CHAPITRE II.

Les grosses Fontaines, Ruisseaux et Rivières, ou Eaux sus-terraines et manifestes, et leur conduicte par Canaux ouverts.

POUR se servir de ces eaux-ci, la considération de leur situation est pour un préallable, très-requise, afin de prendre avis sur leur conduicte, présupposé que soyés asseuré de leur valeur. Car d'attirer à soi des eaux mal-saines, ou infructueuses, ne doit entrer en l'entendement d'aucun. De parler ici des eaux navigables, n'est aussi mon intention, estant ce la Nature elle-mesme qui seule ordonne sur telles matières. Ou ce seroit que pour l'abondance d'eau, la prenant en quelque bonne rivière, et par la facilité du chemin, on fut incité d'en faire le canal tant ample, qu'il suffit à recevoir des bateaux pour la débite des fruicts de la maison; à l'exemple des petites rivières de Lion, d'Estempes, et autres, qui se deschargent dans la Seine au-dessus de Paris.

L'eau de fontaine préférable à toute autre.

De ces trois sortes d'eaux, la plus souhaittable est celle de fontaine, à laquelle, seule, nous-nous arresterons, si son abondance fournit à toutes nos nécessités, pour la conduire diversement selon la diversité de ses services. C'est assavoir, partie en tuiaux clos, pour le boire ordinaire, afin d'estre nette et fresche, et partie en canal ouvert pour les moulins, arrousemens, fourniture d'estangs et semblables services. Mais si pour son impuissance, la fontaine ne peut faire que nous abbruver, et arrouser quelque peu les jardins: et elle et le ruisseau, ou à son défaut la rivière, seront employés, afin d'arrouser en grand volume, et faire moudre les moulins. Or d'autant que pour la conduicte de toutes eaux, soit à couvert, soit à descouvert, le chemin doit estre préparé avec artifice requis, sera en cest endroit donnée l'addresse de faire le canal ouvert, dont l'on se sert généralement en toute sorte d'aqueducts: en attendant qu'ayant mis en évidence les fontaines sous-terraines, avec les autres soyent conduictes en tuiaux clos, ainsi qu'il appartient, et sera ci-après enseigné.

Comment l'employer.

Observations nécessaires, pour un préallable, à la conduicte des eaux.

La première œuvre, sera la remarque du lieu de la prinse de l'eau, pour la faire la plus près de vous que pourrés, à ce que moins en couste la fabrique et l'entretenement, que plus court en sera le chemin. Si le naturel de l'assiete vous contraint de prendre l'eau hors de vostre terre, acquerrés du seigneur de fief vostre voisin, le tiltre de telle faculté, par les plus asseurés moyens que treuverés par conseil: afin que sans destourbier, puissiés venir à bout de vostre entreprinse, et que pour l'avenir, muni de bon droict, jouissiés paisiblement de vostre labeur, sans crainte de l'envie, qui communément accompaigne ceux qui font bien leurs affaires. Ce fondement posé, le chemin que vostre eau a à tenir, sera finement nivelé avec le grand niveau, lui donnant tant de pente qu'il sera possible, pour vistement la faire descendre où désirés, selon qu'il est requis. Cela sera aisé, si le naturel favorise l'œuvre: mais n'ayant à choisir de place pour la prinse de l'eau, mesnageant son chemin, la prendrés en endroit d'où justement elle

Niveler le chemin de l'eau.

Quelle pente lui donner; et sous quelles considérations.

puisse couler ès lieux destinés. Et moyennant que le plomb du niveau pende tant soit peu, ne doubtés que l'eau n'aille par le canal ainsi préparé. Ceci est considérable, que tant plus grande abondance d'eau y a-il, plus viste va-elle, voire ne s'arrestera nullement, bien-que le chemin n'eust aucune pente, parce qu'une eau pousse l'autre avec violence. Pour laquelle cause, plus de liberté a-on de conduire une grande, qu'une petite eau, ceste-là, allant en canal peu ou prou pendant : mais ceste-ci, ne peut découler que par chemin ayant raisonnable pente.

Touchant la largeur du canal.

Aussi sont à noter la largeur et la profondeur du canal, pour les mesurer, par l'eau, et par le chemin : afin que selon la grandeur ou petitesse de l'eau, grande ou petite pente du lieu, le canal se face large ou estroict, et de mesme profond. Encores que l'eau soit abondante, si elle est en lieu fort pendant, estroict canal suffira pour sa contenue : et au contraire, une petite eau estant en endroit peu pendant, requiert d'avoir le canal fort large. A la résolution de cest avis, aidera beaucoup l'imagination du service que désirons tirer de nostre eau. Car si ce sont grandes estendues de prairies ou autres terroirs, qu'en désirons arrouser : si la voulons employer en moulins de remarque : ou à la fourniture de grands estangs, son abondance, pouvant satisfaire à ces choses, plus large et plus profond en faudra tenir le canal, que pour mesnages de moindre importance. Qui sera pour toute mesure, dont à l'œil, nostre père-de-famille ordonnera, par son bon sens : mettant en conte les engraissemens que charrie l'eau en temps de pluie, procédans des laveures des champs labourés, et fumés, pour n'en perdre aucuns, ains afin de les recevoir tous, faire que le canal, pour mince que soit l'eau, demeure plustost trop grand, que trop petit.

Faut profiter les graisses que l'eau charrie.

Se doit estudier, le père-de-famille, à profitablement disposer cest ouvrage, à ce qu'avec peu de despence il s'entretienne, et que non-sujet à fréquente ruine, se conserve longuement en bon estat. La prinse de l'eau en est le plus difficile article, ayant à résister à l'impétuosité des eaux, dont souventes-fois avient, qu'elle est emportée par les ravines des pluies. Si avés de reste de niveau, c'est à dire, si pouvés prendre l'eau tant hautement qu'il vous plaira, et que le lieu soit rocher, pourveoirés à ceci dès le commencement : car il ne faut que creuser la prinse de l'eau dès le rocher pour la faire de perpétuelle durée : où parti de là, n'y aura autre chose à réparer, que d'en oster le gravier et terrain qui en bouchent l'entrée, quand les eaux s'engrossissent par les pluies. Et encores que pour sa durté, le rocher couste beaucoup à tailler, si est-ce que le non-refaire rendra l'œuvre à bon marché : et causera davantage grand repos, n'estant à tous coups en pensement d'y remettre la main ; comme il avient à toutes autres prinses d'eau, ausquelles y a tous-jours de la besongne, et souventes-fois, est-on contraint à les réédifier de nouveau.

Est nécessaire de faire le canal à profit.

Dans le rocher est le meilleur.

Hausser la prinse de l'eau avec pilotis fourrés dans le rocher.

S'il escheoit que pour la bassesse du lieu, il falle hausser la prinse, afin de ramonter l'eau la jettant dans le canal, la chose se fera à profit, pourveu que le fonds soit rocher : dans lequel fourrera-on droictement des gros bois, qui portans des pièces traversantes, feront la prinse de l'eau. Telle prinse durera longuement,

non plus toutes-fois que le requiert la qualité de la matière, qui sujette à pourriture, à la longue se consume : et quelques-fois ne pouvant souffrir l'impétuosité des eaux, par icelles est le tout renversé.

Sur le sablon. Moins encores durent les prinses d'eau, quand, par faute de rocher, ne peuvent estre fondées que sur le sablon, ou gravois, où l'on fourre des pilotis, y entrelardant des pièces traversantes attachées avec crampons de fer et grosses chevilles, car par l'insolidité du fondement, et violence des eaux, l'artifice se déserte dans quelque temps.

Prinses d'eau faictes sans bois, avec de la pierre et de la terre. D'autres, avec moins de mystère, œuvrent en cest endroit, ne se servans que de la pierre, dont ils composent leurs prinses en l'eau, avec un peu de terre qu'ils y ad-joustent au-dessus : mais c'est par la faveur du lieu, qui continuellement leur fournit nouvelle matière. Et si bien telles prinses ne coustent guières, aussi leur durée est très-petite, se ruinans presques du tout à chaque fois que les eaux s'engrossissent. Ainsi void-on qu'il n'y a que le seul rocher, qui résiste contre le temps et les eaux, pour estre de durée requise.

Quant au canal, il est certain que le taillé dans le rocher, surpasse tous autres, et pour la durée, et pour la conservation de l'eau, la gardant de se perdre en chemin : mais cela n'est à souhaitter pour la longueur de l'ouvrage, causant trop grande despence en sa fabrique. Parquoi, suffira de le faire passer en terre solide, plustost argilleuse que sablonneuse, ceste-là ne consumant tant d'eau que ceste-ci. Et pourveu que le canal soit de bonne profondeur, ne doubtés de son service : à la charge aussi, d'estre tenu net, sans souffrir que par négligence il se comble, comme à la longue de soi-mesme il feroit, si quelques-fois l'année, il n'estoit curé. Avenant qu'en chemin se rencontrent des vallons et enfoncemens par où passent des torrens : afin que leurs eaux ne desrompent vostre canal, ou le comblent, quand avec violence elles descendent des montaignes emportans de la terre, faudra, remédiant à tels maux, bastir des ponts de maçonnerie à travers iceux vallons, pour porter vostre eau claire et nette : passant cependant dessous les ponts, celle des torrens. Ou au contraire, si mieux l'aimés, le lieu s'y accommodant, ferés des ponts à travers vostre canal, pour recevoir l'eau des torrens et la rejetter en hors : ainsi sans destourbier vostre eau fera son chemin. Si pour quelque graisse que les eaux des torrens pourront charrier en temps de pluie elles se rendent recommendables, comme cela avient passans par quelques bons labourages, ne mesnagerés que bien, de les profiter en les assemblans avec celle de vostre canal. Mais en ceci irés retenu, afin de leur donner entrée dans vostre canal, avec ce jusques-où, qu'elles n'y puissent nuire ne rien dégaster (4).

Le canal est bon en terre ferme.

Le faut tenir ouvert et curé.

Moyen de le garentir de l'importunité des torrens.

CHAPITRE III.

Les Fontaines sous-terraines et Eaux cachées : la manière de les mettre en évidence, leur conduicte par tuiaux couverts.

La recerche des sources sous-terraines, dont j'entens parler, n'est celle incertaine, d'où les trompeurs tirent l'argent de la bource de ceux qui, immodérément

désireux de belles fontaines, croyent trop à leurs paroles. Ains la vraie addresse de mettre en évidence les eaux que nostre père-de-famille a cachées dans son terroir, telles que la Nature y a mises, pour les convertir à ses usages : sans lui promettre autre chose, ne lui faire espérer des montaignes d'or, de quoi il aura raisonnable occasion de se contenter. Ne s'arrestera donques aux vanités des charlatans, ni aux signes frauduleux dont plusieurs ont escrit : remarquans les fontaines par nombre infini d'herbes, par-entr'elles presques contraires en qualités : par vapeurs sortans de terre : par fossés creusés, y fourrant des vazes de terre, ou des bassins oingts d'huile, après mettant dans iceux du cotton, de la laine, ou des esponges, pour en tirer l'humeur, et par là juger de l'eau du fonds ; telles farfanteries inventées pour confondre l'œuvre, et se rendre admirables. Mais seulement se fondera ès choses asseurées, et sur lesquelles, comme presques les touchant au doigt, l'homme d'esprit asserra solide jugement.

Marques trompeuses à la recerche des eaux.

De discourir de l'origine des fontaines, de leurs essors, de la propriété de leurs eaux, médecinales, malingnes, voire miraculeuses, n'est ici à propos ; telle curieuse philosophie surpassant l'entendement de l'homme des champs, qui a plustost besoin d'eau pour sa maison, que de paroles pour repaistre son entendement. Bien s'enquerra-il de la bonté et de la malice de l'eau, pour se servir de la bonne, et rejetter la mauvaise. Premièrement considérera le père-de-famille, le lieu de sa situation, s'il est montaigne ou plaine, si son terroir est de soi-mesme humide ou sec, pour plus se promettre de l'un que de l'autre. Les montaignes et lieux relevés sont communément plus fournis d'eaux, que les grandes plaines, au pied desquelles montaignes plus sourdent de fontaines, qu'ès razes campaignes, qui demeurent sèches, si elles ne sont arrousées de rivières venantes d'ailleurs. Les terres chargées d'arbres, quels qu'ils soyent, ne sont sans humidité, mais en plusieurs endroits elle est tant petite, qu'elle ne peut servir qu'à la seule nourriture des arbres : mesme s'ils sont d'espèce, autre que de celle qu'on appelle aquatique. De mesme en est-il des herbes : car aucune ne verdoyera gaillardement sans le secours de l'humeur sous-terraine. Néantmoins ne se peut-on servir en cest endroit, de l'addresse de toutes herbes indifféremment ; car en vain creuseroit-on pour avoir de l'eau sous autres que celles qu'on sçait certainement ne pouvoir vivre sans grande humeur : comme sont toutes espèces de joncs, de lis d'estang, d'aune, et semblables tirées du grand nombre, que pour la recerche des sources, certains Antiques et Modernes ont enroollé, comme j'ai dict. Les lieux moites, y apparant l'eau tant peu que ce soit, ès grandes sécheresses d'esté, vous en fourniront beaucoup : mais plus abondamment si le fonds est terrain, que rocher. Attendu que de nécessité faut que la fontaine soit grande pour abbruver la terre où elle sourd, avant que paroistre à l'aer regorgeant au-dessus de la superficie. Au contraire, celle sortant directement du roc, toute entière se rend en évidence, pour la durté du rocher qui n'en consume aucune partie : ou ce seroit que dans l'intérieur par quelques veines cachées du rocher, l'eau se perdist. Ce qui

Premières et nécessaires observations pour treuver les sources.

est bien difficile à juger, et encores plus périlleux à remédier, comme sera monstré.

Asseurée recercche. En tel lieu donques avant tout autre, recercherés la fontaine, par fossés tirés de l'endroit où désirés faire le receptacle de vos eaux, en haut: embrassant beaucoup de terroir, à la manière ja monstrée sur l'espuisement des marès et lieux marescageux, pour les convertir en bons labourages, où je vous renvoye, évitant prolixité. Car puis après que là j'ai amplement traicté de ces choses, ce seroit en cest endroit ennuyeuse redicte, de discourir le mesme. Veu qu'autre différence n'y a-il du dessécher les terroirs aquatiques, à la perquisition des fontaines, si n'est, que par cestui-là, on se descharge des eaux nuisibles, et par cestui-ci, on s'attire les serviables. Ainsi œuvrant, fontanelle aucune ne restera au fond du terroir, que par les trenchées, dont l'aurés environné et chamarré de tous costés, les sources ne se ramassent en une, qui se rendra d'autant plus grande que plus humide sera le pays, et plus de terroir aurés embrassé. Et à bon droict se peuvent comparer les moyens dont se forment les arbres, à celui des fontaines, desquelles nous traictons à présent. Car comme les racines des arbres sont escartées dans terre en divers endroits, et de toutes ensemble s'en forme le tronc: ainsi avient des fontaines, se composans de plusieurs racines ou veines esparses dans terre, par-ci, par-là; dont les aucunes sont si petites et foibles, que séparées, sont de nulle utilité, mais unies ensemble, font ce que désirés. Cependant est à noter, que comme la fontaine excède en délicatesse toutes autres eaux, aussi plus délicatement veulent estre faicts ses pieds de geline (ainsi appellées les trenchées ou fossés dont est question) que si seulement on les entreprenoit pour le respect du labourage. Car afin que pour aucunes pluies survenantes, l'eau de nostre fontaine ne se trouble, sera bon de mettre sur les pierres des fossés quelque demi-pied d'argille pestrie, laquelle engardant que les laveures des terres ne se meslent avec l'eau du fons, icelle eau se maintiendra en sa bonté. Demeurera aussi l'eau, et plus nette et plus abondante, que plus profondément en seront creusés les fossés: donques, sans crainte d'excéder en mesure, les enfoncera-on dans terre tant que faire se pourra, n'espargnant les rochers qui se présenteront en chemin. Pour la mesme cause, est à souhaitter le terroir ainsi fossoyé et retranché, demeurer en prairie ou autre herbage: car estant la terre, de coup à coup, recouverte pour la culture, exhale plus ses humidités au détriment de la fontaine, que celle qui demeure entière. En cest endroit est notable la raison des puits, que bien-que là où l'on creuse n'y ait aucune apparence d'humeur: si est-ce qu'après les avoir convenablement enfoncés, l'eau se rend au fons par le vuide de l'ouverture. Ainsi l'essor attire les eaux, comme par une siringue. Les trenchées de nostre fontaine, attirent de mesme les humidités de la campaigne, se convertissans en sources: toutes-fois tant plus efficacieusement, que plus de vuide reste dans les fossés, non tant pour avoir l'eau grande place à se retraire, que pour le vent enclos dans le vuide, qui arrache (par manière de dire) les eaux des environs, pour les rendre dans ses enfoncemens. C'est pourquoi plus d'eau sourd

Lieu II, chhap. 1.

Coomparaison dess fontaines auax arbres.

Moyen à faire les fossés pour la perquisition de la fontaine.

des pieds de geline couverts avec de la paille, par faute d'avoir des menues pierres, que de ceux dont la commodité des pierres les faict disposer à la manière dicte. De laquelle faute fera profit le père-de-famille, pour couvrir ses fossés destinés à ce dessus, avec des grandes pierres plattes : ou, à leur défaut, avec de la paille comme dessus. Mais avec tel si, d'enfoncer tant profondément les fossés, qu'au fons reste grand vuide, et au-dessus du plancher faict de pierres plattes ou avec de la paille, après y avoir mis un peu d'argille pestrie pour les raisons que dessus, y ait place à suffisance pour loger beaucoup de terre, pour freschement tenir le fons, sans pouvoir estre exhalé par le labourage (5).

Ceci est notable.

Les fossés ainsi disposés, contribueront à la fontaine, chacun la part de son eau, selon sa faculté : se la rapportant des uns aux autres, pour finalement l'assembler en un lieu, auquel, comme en un centre, tous les fossés viseront. Là sera bastie la mère de la fontaine, pour recevoir l'eau venante de plusieurs costés, et de là la rendre dans les tuiaux, pour la conduire ès lieux destinés. Mais s'il avient que la mère de la fontaine, ou aucune de ses branches ou avenues, soyent par trop basses selon vostre désir, comme cela se rencontre souvent : en ce cas, par artifice, faudra suppléer au défaut du lieu en ramontant les eaux. A quoi on parviendra très-bien, pourveu que le naturel du lieu souffre tel amendement, estant relevé du costé de la venue de l'eau pour tenir bon, afin que le rempar nécessaire haussant l'eau, ne la fasse rétrograder ou reculer, et par conséquent perdre. Estant l'assemblage des eaux en platte campaigne, n'est possible de les ramonter aucunement y défaillant le naturel, contre lequel ne se faut aheurter : par quoi sans autre effort, dresserés-là la mère de vostre fontaine pour la poursuitte de son chemin, l'approchant le plus près que pourrés de vostre maison, et autres lieux recommendables, selon la mesure de vostre niveau.

Ou dressée la mère de la fontaine.

Or pour ne laisser rien en arrière de ce qui appartient à ce mesnage, avant que passer plus outre sera monstrée la façon de ce ramontement d'eau, pour s'en servir au besoin. Des moulins à petite eau, en est procédée l'invention. Car comme par nécessité l'eau s'assemble au-dessus du moulin dans un grand receptacle, par d'aucuns appellé, *escluse*, qui après estre rempli verse l'eau par le dessus, estant fermée la bonde d'en bas, laquelle on ouvre quand il est question de faire moudre le moulin. Ainsi en est-il de nos rempars, lesquels faisans enfler l'eau des sources, la ramontent tant hautement que les rempars sont bastis, la versant dans la mère qu'on asseoit selon la commodité du lieu le mieux qu'il est possible. Quelques-fois la mère mesme est haussée, mais le plus souvent ce sont les branches de la fontaine qui ainsi sont maniées. S'entend, celles qui se rencontrent basses, perdans leur eau : pour laquelle profiter, ainsi on s'y gouverne. Un canal sera faict de telle longueur qu'il embrasse toute l'eau dont est question et profondément creusé, sans crainte d'aller trop avant, soit terrain ou rocher, afin de coupper toutes les veines de la fontaine, les mettans à jour, qu'on verra esparses par diverses veines et filets sortans du costé du terrain, le plus eslevé, et

Ramonter l'eau qui se treuve basse.

La manière.

et s'escoulans par la descente. Le fossé sera large de six pieds, creusé droictement à plomb des deux mains, sans nulle pente, duquel la terre en sortant sera mise reposer sur l'un de ses bords, du costé d'en bas. Pour retenir la terre de crouler dans le fossé, une muraille y sera faicte dès le fons, contre et joignant le terrain, en la partie supérieure d'où vient l'eau, qu'on bastira à pierre sèche, sans aucun mortier, pour n'empescher le libre passage de l'eau : et ce de la hauteur que désirés vostre eau ramonter et un peu davantage, pour la faire aller plus gaiement. Ceste muraille n'attaindra pas, toutes-fois, le bord d'en haut du fossé, car d'icelui faut qu'il reste plus de deux bons pieds, pour donner place à la terre qu'on y mettra par dessus afin de le recouvrir, et ne destourner l'agriculture, revenant aussi à profit à la fontaine, ce qu'on préverra dès le commencement en prenant les mesures. En suite, une autre muraille de pareilles estoffe, façon, et hauteur, sera dressée dans le fossé, un pied près de la précédente, en ligne paralelle, à ce qu'elles ne s'entre-touchent, chacune ayant d'espesseur un pied et demi. Ces deux murailles causent deux vuides, l'un par-entr'elles, et l'autre entre la seconde muraille et le terrain d'en bas. Ce vuide-ci sera rempli d'argille, bonne et bien choisie, sans aucune pierre. On mettra l'argille dans le fossé, petit à petit, en la pestrissant et affermissant si bien et fidellement, qu'aucune ouverture n'y reste parmi, afin de fermer du tout le passage de l'eau, la destournant de son cours ancien, pour lui en faire prendre un autre. Comme par telle contrainte, certainement fera : car ayant l'eau rempli le vuide d'entre les deux murailles, ramontera en haut, et s'enflant pour eschaper de quelque part, s'escoulera par le plus bas endroit qu'elle treuvera, qui sera l'issue que lui aurés donnée vers la mère, pourveu que, comme a esté dict, le doz du général terroir favorisant l'œuvre, tienne bon, pour engarder de perdre l'eau, en rétrogradant, car en campaigne platte de tous costés, l'eau ne pourroit estre ainsi contrainte. Après, ce vuide ou repositoire d'eau, sera couvert avec des larges pierres plattes, traversantes d'une muraille à l'autre, et sur icelles mettra-on de l'argille pestrie, un pied, afin d'empescher de se mesler les eaux des pluies, avec celle de la fontaine, pour icelle demeurer nette. Finalement, ce qui restera de la fosse, sera comblé avec de la terre du lieu, dont on recouvrira tout l'artifice, rempar et murailles, et tant à profit, que l'eau ne se puisse consumer par exhalaison : ains, entière, demeure fresche en esté, et chaude en hyver, selon son naturel. Ce qui plus asseurément aviendra, estant le dessus converti en herbages, prairie ou autres, pour les raisons dictes. Ce rempar, curieusement faict, sans précipitation, est de perpétuelle durée, non sujet à ruine provenante de vieillesse, qui l'assujettisse à réparation. Seulement a-on à prévenir à temps les ravines des eaux, torrens, et autres cheutes de pluies, pour les divertir en lieu qu'elles n'ayent aucune prinse sur nostre fontaine, en tout ou en partie. Aucuns font ces rempars-ci, de maçonnerie qu'ils enferment dans terre : d'autres avec des aix de chesne, joinctes ensemble ; mais en l'un ne l'autre, quoique de plus grand prix, ne sont si propres

Est à souhaitter pour la fontaine ce fonds estre en prairie.

à retenir l'eau, que l'argille, de laquelle ainsi couverte et employée, ne sortira une goutte d'eau ; ce que tant ne s'ose-on promettre des autres matières. Supposé que durant toute l'année l'on puisse travailler à ceste œuvre, si est-ce qu'il est plus désirable cela estre lors que la terre est sèche, qu'humide. Tant pour la facilité du labeur, que pour la bonne opinion qu'on a de l'issue : parce que l'eau qui vous apperra par telle recerche, durant la sécheresse, pour le moins vous demeurera sans descheute : ce que n'espéreriés, fouillant la terre estant humide, vous monstrant lors plus d'eau, que par-après ne vous en laisseroit. Pour laquelle cause, choisirés le mois de Juillet et d'Aoust : car comme le plus sec temps de l'année, en cest endroit, aussi vous est-il le plus utile.

Quel temps propre à telle œuvre.

C'est le plus difficile de la fontaine, que ce qui en a esté dict, comme aussi le plus important, voire le fondement de l'œuvre, et qui a donné grande peine à plusieurs, avec peu d'effect et beaucoup de despence, par faute d'entendre ce qu'ils entreprenoient : car souventes-fois, une fontaine est cerchée où elle n'est pas, sous des faux indices et guides, où opiniastrement on s'aheurte avec moquerie ; mais nostre recerche est du tout asseurée, moyennant laquelle serés résolu de vostre faict, et par-là ne pourrés faillir de ramasser en un lieu, toutes les eaux de plusieurs : en somme, d'assembler toutes celles qui sont dans le terroir que fouillerés, et ce, sans aucun hazard : qui est ce que tout homme d'entendement peut raisonnablement désirer. Et si bien il semble telle si générale recerche estre trop pénible, et meilleur fouiller seulement où sont les sources, en laissant les autres parties du terroir ; la response est, ceux-là se treuver fondés en raison, qui ne voudront ouvrir la terre que où certainement est caché ce qu'ils y cerchent. Mais peu de gens le rencontrent. Pour à laquelle incertitude remédier, l'invention du général fouiller est treuvée, par où l'on ne peut estre déceu. Et comme à quelque chose malheur est bon, de l'ignorance de la pluspart de ceux qui se meslent de ces choses, est procédée la vraie science de mettre les sources en évidence, par ceste manière-ci. N'estant tant de perte à prendre trop de terre, que peu, puis que par ce moyen-là, en n'oubliant rien, on vient asseurément à bout de ce qu'on désire : et que par cestui-ci, souventes-fois on se treuve déceu, laissant en arrière et faillant de peu la source, par faute d'avoir embrassé assés de terre. Joinct que c'est tous-jours mesnage, de manier ainsi le terroir qu'on désire descharger des eaux et pierres nuisibles, ou de l'un d'eux, selon les nécessités, comme a esté monstré. Par tel ordre, aussi augmenterés vos vieilles fontaines : à quoi convient aller retenu, en ne fouillant inconsidérément, ains avec l'art requis, jettant les branches nouvelles dans la source. Sur tout, aviserés à ceci, de ne rompre les rochers que bien à poinct, car souventes-fois cuidant augmenter la fontaine, on la diminue. D'autant qu'un rocher rompu aussi tost vous peut-il oster de vostre vieille eau, que de vous en donner de nouvelle. Par-quoi ou contentés-vous de vostre eau, telle que l'avés, sans y rien altérer, ou s'il escheoit de l'augmenter, que cela soit avec raisonnable apparence d'utilité et sans nul hazard, qu'y mettiés la main.

Ne faut inconsidérément rompre les rochers.

Pourquoi.

Cognoissance de bonne eau. Si dès le commencement de cest ouvrage, n'avés peu faire la preuve de la suffisance de l'eau de vostre fontaine, pour prendre avis de la retenir ou rejetter : à tout le moins, ayant recueilli vos eaux en un lieu, ne vous enfoncés plus avant en despence, sans vous résoudre sur ce notable article, pour le bien ou le mal qui en peut avenir, estant bien ou mal entendu. L'eau sera telle que la désirons, si elle est belle à voir, claire et nette, sans couleur, sans odeur, sans saveur : attirant à elle soudainement toutes couleurs, toutes odeurs, et toutes saveurs qu'on lui jette dedans. Si elle est fresche en esté, chaude en hyver : si elle s'eschauffe facilement et se rafreschit de mesme : si elle cuit bien tost, toutes sortes de légumes : si elle ne laisse aucune tache, ne rouille, ne gravois au fons des vaisseaux, ausquels elle séjourne : si elle est légère : si elle est douce et non rude aux mains : si elle n'estaint beaucoup la force du vin. Estant vostre eau ainsi qualifiée, serés très-bien abbruvé : et le plaisir et profit qui en proviendra à vostre mesnage, paroistra tel, qu'on se le promet des choses les plus utiles et nécessaires.

Ses marques.

La mère de la fontaine. Ainsi de nouveau treuvée la source de vostre fontaine, ou celle qu'aviés auparavant augmentée, en dresserés la mère pour recevoir toutes vos eaux, et après le vuider selon vostre désir. La mère sera une maisonnette bastie de bonne matière, bien maçonnée à pierre, chaux et sable, ayant la muraille fort espesse pour retenir l'eau. Ce bastiment se fera de figure quarrée, ou autre, telle qu'on voudra, propre au lieu, de dix à douze pieds dans œuvre en chacune face, estant quarré, et d'autre figure, à l'équipolent : de six à sept pieds de hauteur sur terre, et dedans icelle autant qu'il suffira, pour au besoin en vuider l'eau par le fons. Elle sera voustée par le dessus, et pour couverture en la vouste bastira-on des pierres plattes si proprement, que les pluies en soyent repoussées. En la face du costé de la montée, ou venue des eaux, laissera-on des trous pour l'entrée des eaux des sources venantes de la campaigne, estant le demeurant si bien cimenté, qu'eau aucune ne s'en puisse escouler que par les issues que lui donnerés. En l'une des autres faces, sera faicte la porte pour entrer et sortir dans la mère, afin de la visiter et nettoyer. Deux issues y aura-il aussi, l'une pour verser l'eau dedans les tuiaux, qui despartans de là, la conduisent ès lieux destinés, l'autre pour vuider l'eau sur-abondante, venante extraordinairement par les pluies, la rejettant en hors, que les tuiaux ne peuvent contenir, ou que par quelque destrac, ne pourront faire leur charge. Au fons de la mère laissera-on un trou rond, comme celui d'une cuve à vin ; pour en escouler l'eau, lorsqu'il escherra de la nettoyer, et de la raccoustrer, qui pourra estre de deux en deux ans, une fois, plus rarement ou plus fréquemment, si on veut : en la deschargeant du limon que l'eau, pour bonne qu'elle soit, traisne à la longue, le laissant au fons de la mère, et tout-d'une-main, la reblanchissant en son intérieur, s'il en est besoin. Demeurant le reste du temps le trou bouché : afin qu'en contraignant l'eau de verser par le haut, en s'enflant, se jette dans les tuiaux préparés pour son chemin. Ce trou se

fermera avec du gros liége : matière de perpétuelle durée, demeurant dans l'eau et sans aer. Et à ce que, par malice ou sottise, le trou ne s'ouvre que lors qu'il vous plaira, sur icelui par le dehors, sera jettée bonne quantité de terrain, de pierres, ou autres choses qu'ageancerés pour empescher ce désordre, qu'au besoin ferés oster : et quoi-que cela soit avec peine, icelle ne causera pourtant trop grande despence, pour la rarité de ce remuement. La porte de la mère demeurera aussi continuellement fermée à clef, avec son huis pour l'ouvrir et fermer lors que pour plaisir on visitera la fontaine, ou qu'il y aura quelques cas à rabiller.

A l'un des costés de la mère, celui regardant l'endroit auquel vostre fontaine découlera, sera laissée la vuidange de la fontaine ; d'où l'eau claire et nette se deschargera, versant en haut, après avoir laissé en bas tout le terrestre, et la crasse que l'eau traisne quand-et elle. En tel endroit commenceront les tuiaux, le premier desquels sera creusé dans une grosse pierre de taille bastie au travers du mur. Ceste pierre sera choisie fort longue, car non seulement faut qu'elle traverse la muraille, mais qu'elle la sursaille des deux endroits : en dedans quelques trois quarts de pied, en dehors tant que la longueur de la pierre fournira dequoi. L'on persera la pierre de son long, commenceant d'un bout, jusqu'à quatre doigts près de l'autre, et d'icelui l'achevant non à ligne droicte, ains à l'esquière ou de la figure du coude. Après l'on posera la pierre en lui faisant traverser la muraille et sur-saillir en dedans, comme a esté dict : mais ce sera du bout ainsi persé en angle droict, et de telle sorte ageancé, que l'ouverture regarde en haut vers la vouste de la mère, afin que l'eau de la fontaine se vuidant, tumbe perpendiculairement dans le trou, pour de là prendre son droict chemin selon le niveau qu'on lui aura donné, en sortant de la mère par l'autre bout de la pierre, entrant dans le tuiau, là cimenté : et à ce que rien de sale et d'importun ne soit porté dans les tuiaux, le trou susdict faisant l'entrée de l'eau, sera couvert d'une grosse boiste de plomb persée dru et menu comme un crible, où le nuisible s'arrestera. Pour laquelle faire tenir, oster, et remettre à volonté, sera la pierre accommodée à la boiste, de telle sorte que la pierre entrant dans le plomb, en soit enveloppée comme la teste du chapeau, ou comme un massepain de son couvercle : ayant pour ce faire, la boiste, quatre grands doigts de bord.

Naissance des tuiaux de la fontaine.

La matière dont les tuiaux sont façonnés est diverse, selon les pays et fantasies. Ils peuvent estre faicts de pierre de taille, de plomb, de bois, et de terre de potier, de chacune desdictes matières bien à profit.

Les tuiaux et leurs diverses matières.

L'usage de la pierre en tuiaux de fontaine, est fort ancien, comme on le remarque par les ruines des bastimens antiques : délaissé toutes-fois puis long-temps en çà, à cause de la cherté de l'œuvre, telle matière n'estant employée qu'en petite estendue de canal, et encores ès lieux esquels elle abonde.

De pierre.

Le plomb est encores en service en plusieurs endroits, contre l'avis des médecins qui tiennent l'eau passant par icelui n'estre saine, à cause de la céruze s'engendrant dans ce métal. Ce doubte, quoi-

De plomb.

que vain, attendu que la céruze ne se faict sans vinaigre, avec la cherté du plomb, et le danger d'estre desrobé, fera le réserver à choses plus nécessaires.

De bois. Touchant le bois, de plusieurs sortes y a-il, bon à faire tuiaux de fontaine, d'aune, de pin, de sapin, de chesne. Le bois est choisi sain et entier du cueur de l'arbre, sans aucun aubour : est esquarri, et cié par tronçons de la longueur de cinq à six pieds chacun; puis sont les tronçons persés de leur long, pour le passage de l'eau. Premièrement on y passe un long taraire, et après, avec une gouge le trou est aggrandi jusqu'à deux ou trois poulces de diamètre; mesure suffisante pour toute fontaine, ayant raisonnable quantité d'eau. Le moyen de marier ensemble ces tuiaux-ci, n'est pas en les faisans entrer l'un dans l'autre, ains seulement en s'entre-baisans et joignans des commissures ; et là assemblés avec un anneau de fer, de deux doigts de large, plat, et trencheant des deux costés, qu'on fourre dans le bois. Sur le milieu de l'espesseur des tuiaux est prins le rond de la circonférence des anneaux : et là mesme, avec une gouge de semblable mesure, on incise la voie de l'anneau, lequel y estans mis, est achevé d'enfoncer à coups de masse, frapant de l'autre bout du tuiau, et si bien, que se perdant l'anneau dans l'espesseur du bois, se treuve caché moitié dans un tuiau, et autant dans l'autre, sans rien paroistre, les deux bouts des tuiaux s'entre-baisans et s'entre-joignans parfaictement (6). Ainsi tenant le fer, lieu de ciment, les tuiaux retiennent très-bien l'eau : lesquels posés dans terre, au lieu préparé pour le chemin de la fontaine, se rendent de bon service, où ils durent assés longuement. Non toutes-fois tant, que, ne la pierre, ne le plomb, ne mesme que la terre de potier, par le jugement qu'on en faict ès masures de l'antiquité : car de toutes telles matières, se treuvent des reliques des tuiaux de fontaine, encores entiers : mais aucun ne s'en void de bois, par à la longue, avoir péri de pourriture : comme il est vraisemblable, les Antiques s'estre servis, en cest endroit du bois, ayans les grandes forests entières à leur commandement. Outre le péril de courte durée, ce mal se treuve aux tuiaux de bois, que l'eau ne s'y conserve tant freschement en esté, qu'ès autres : au contraire ce bien, qu'ils ne craignent les glaces de l'hyver, résistans contre leur impétuosité : ce que ne font les tuiaux de terre, s'ils ne sont logés en la manière ci-après enseignée. Quant au prix des tuiaux de bois, j'estime qu'à autre que grand ne les peut-on faire, si on est esloigné de forest bien pourveue, pour le grand nombre d'arbres qu'il convient employer à la fabrique d'une nouvelle fontaine, et à l'entretenement d'une vieille, dont le degast n'est petit, d'autant que d'autres bois ne s'y sert-on, que gros, pour le moins, d'un bon pied de quarreure. Le fer qu'on y met est aussi considérable, tant pour l'achapt que pour la rouille qui le consume dans l'eau, dont en la fontaine y a tous-jours quelque chose à réparer. Toutes lesquelles choses pesées, et joinctes à ce que j'ai remarqué des tuiaux de pierre et de plomb, fera préposer ceux de terre de potier, à toutes autres, comme matière où se treuvent toutes bonnes qualités de service, de durée, et de prix.

De terre. Les potiers choisiront curieusement la terre des tuiaux, pour les rendre bons en perfection, comme article fondamental; de mauvaise matière ne pouvant jamais faire bon ouvrage. Et délaissé à chaque ouvrier son stile touchant le maniement de la terre, j'instruirai le potier de faire les tuiaux d'un pied et demi de longueur chacun, les quatre faisans la toise; d'ouverture ou vuide pour le passage de l'eau, de deux ou trois poulces en diamètre: d'espesseur, un poulce: poinctus par l'un des bouts, avec un bord ou retenail deux doigts près, pour de telle mesure, entrer l'un dans l'autre. Seront ronds dedans et dehors: si mieux on n'aime les tenir quarrés seulement par le dehors, à l'imitation des Antiques, qui de telle figure nous en ont laissé en leurs vieux bastimens (fondés, à mon avis, sur ce que plus ferme se tient dans terre le quarré que le rond, et partant mieux s'attachant le ciment en ceste figure-là, qu'en ceste-ci). Par le dedans vitrera-on les tuiaux, afin de nettement et bien retenir l'eau, et que par telle polissure, les vices de l'eau en glissant, peu ou poinct s'y attachent, comme sont le tuf, et certaines racines subtiles qui s'accroissent dans les tuiaux, quand elles s'y peuvent arrester, à la ruine de la fontaine. Ainsi façonnés, les tuiaux seront de perpétuelle durée, causée par la grossesse de l'ouvrage: car quoi-que plusieurs les requièrent plus minces, la raison veut tumber plustost de les faire trop espès que peu. Sur tous lesquels articles, à cestui-ci, très-curieusement avisera le potier, que de cuire en perfection les tuiaux: à faute de quoi faire, en vain édifieroit-on la fontaine, avec l'eau se perdant, et argent et labeur.

Préparer le chemin de la fontaine. Telle provision faicte, le chemin que la fontaine a à tenir, sera nivelé, comme devant celui du canal. Une fosse sera faicte, large de deux pieds, et profonde de quatre à cinq, sans espargner les rochers; on la creusera d'esgale largeur, pour à l'aise y asseoir les tuiaux. Comme si on vouloit jetter les fondemens d'une maison, commencera-on à bastir une bonne muraille à chaux et sable, qui remplissant tout le vuide de la fosse, se rendra suffisante pour commodément recevoir les tuiaux. Sur un pied de bastiment, au milieu de la muraille, posera-on les tuiaux; et là noyés, dans le bon mortier bien gras, seront environnés de bonne maçonnerie, un pied de chacun costé, dont le dessus et extremité de la muraille seront finalement couverts, avec des pierres plattes bien maçonnées, pour rejetter les pluies: et le reste de la fosse recomblé de terre. Mais ce sera après avoir marié les tuiaux l'un avec l'autre, et si bien joincts par-entr'eux, que tous ensemble ainsi unis, comme semblans estre une seule pièce, retiennent l'eau parfaictement bien, pour n'en perdre une goutte en chemin.

Bastir la muraille, y enfermant les tuiaux dedans.

Cimenter les tuiaux l'un à l'autre. Par exquis cimens cela se faict, notable science du fontanier, laquelle ignorant, en vain attendra-on l'eau en la maison: car se perdant en chemin, l'entière œuvre deviendra inutile. Diverses sortes de ciment y a-il, qu'on compose selon la diversité des ouvrages. En la conduicte de la fontaine, heureusement, se sert-on de deux sortes de ciment, l'un chaud, l'autre froid, tous deux estans fort valeureux, mais de prix différent, cestui-là, se faisant à meilleur marché que cestui-ci. Pour l'espargne, le ciment chaud, seul,

seroit employé sans sa difficile application : qui bouillant est mis en œuvre, sur laquelle il gèle promptement, comme la cire d'Espaigne en cachetant des lettres. Dont avient, que pouvant à l'aise et entre les mains, tenir les tuiaux en les cimentant, lors seulement l'on se sert de ce ciment-ci : non en bastissant les tuiaux sur la muraille, pour l'impossibilité d'appliquer le ciment, ainsi fondu et bouillant, en tel endroit ferme, et qui ne peut souffrir tenir les tuiaux en l'aer pour faire jouer le ciment liquide, le jettant dans le tuiau avec une cueiller de fer, par tous les endroits nécessaires. Auquel défaut, supplée le ciment froid : car après avoir joinct ensemble, quatre, cinq, ou six tuiaux avec le ciment chaud (et en somme autant que, sans rompre, commodément on peut porter ainsi unis) est tel assemblage doucement porté sur la muraille, pour y estre basti, puis est joinct avec l'autre assemblage de pareil nombre de tuiaux ja posé, par le moyen du ciment froid, duquel, à l'aise, entre les doigts, et comme l'on veut, la commissure et joincte, est profitablement couverte. Ainsi compensant ces choses, de hastiveté, de tardité, de bon marché et de cherté, les deux cimens sont retenus chacun en son reng, où ils se rendent de si bon service, que convertis en pierre, tant ils s'affermissent, sont de perpétuelle durée. Moyennant lesquels cimens, et que d'eux-mesmes les tuiaux soyent de bonne matière et bien cuits, profitablement maçonnés, enfoncés dedans la terre de la mesure monstrée, et toute la fontaine entretenue ainsi qu'il appartient, ne doubtés qu'elle ne serve plusieurs générations, sans craindre, ni les froidures, ni les chaleurs, et qu'en toutes saisons, l'eau n'en soit bien qualifiée; froide en esté, et chaude en hyver, ainsi que raisonnablement chacun la désire.

Façon de cimens.

Et à ce que nostre père-de-famille ne se mette en peine d'envoyer loin cercher des cimens pour sa fontaine (selon que la farfanterie des fontaniers en tienne chères les receptes, ne les donnans que rarement, et encores sous promesse de ne les publier), je lui monstrerai le moyen de faire composer en sa présence, les deux cimens susdicts. Pour le ciment chaud, est requis bolus, caillou de rivière, verre, escume de fer des mareschaux, autant de l'un que de l'autre, tuilles vieux, ou à leur défaut des nouveaux, en telle quantité, seul, que de toutes les choses susdictes ensemble : tout cela sera mis en poudre subtile, sassée à travers d'un bluteau, et meslé ensemble. Puis de poix-rexine, sera mise fondre, le double du poids des choses susdictes, dans un pot de fer, sur feu de charbon, avec un peu d'huile, plustost de nois que d'autre, et de graisse quelle que soit; et lors que cela bouillira, jetterés dedans les poudres susdictes petit à petit, en les meslant et remuant sans cesser, jusqu'à ce que verrés avec la spatule, cela filer, comme térébentine, et s'endurcir promptement dans l'eau, y en ayant jetté une goutte pour essai. Lors osté du feu, sera le tout versé dans une terrine vernie, y ayant au fons un peu d'eau, pour engarder que la matière ne s'y attache, où soudainement s'affermira, comme métal, que garderés pour provision, tant qu'il vous plaira. Le voulant mettre en œuvre, le ferés briser à coups de gros marteaux de mareschal, et fon-

Chaud.

dre comme dessus, en le reschauffant toutes les fois qu'il vous plaira vous en servir. Le froid se compose des poudres ci-dessus notées, et en semblable proportion, aussi subtilement sassées. On les destrempe dans de l'huile de nois, mais fort clairement, les meslant ensemble à force de battre et remuer avec une spatule de bois. Sur quoi on ad-jouste quelque peu de fines estouppes de chanvre, couppées menu, et un peu davantage de graisse de bouc ou de chèvre, crue, hachée subtilement, qu'on incorpore tout ensemble fort proprement. Après, est ce meslinge ainsi clair, à raison de l'abondance d'huile, endurci avec de la chaux neufve fusée sans eau, et blutée comme fine fleur de farine, en y mettant peu à peu, battant et remuant tous-jours, jusqu'à ce que le ciment ne tienne plus, ni à la terrine ni à la spatule, non pas mesme aux mains, ains que sans en estre embarbouillé, on le puisse manier, comme cire ou paste douce et glissante. A telle cause aussi est appellé, ciment de paste, comme l'autre, de fonte, pour sa qualité refondante toutes les fois qu'on s'en veut servir.

Froid.

Pourrés mettre l'eau de la fontaine dans les tuiaux, incontinent après les avoir posés.

Reprenons le cours de nostre fontaine. Si pour vostre bastiment, l'eau de la fontaine vous accommode, vous-vous en pourrés servir, en la faisant couler par les tuiaux ja posés : quoi-que cela soit freschement, sans crainte d'aucune tare, pourveu que la vuidange n'offence l'édifice, ce qu'accommoderés en la destournant. Et ne doubtés que les cimens ne résistent à l'eau dès-incontinent estre posés, mesme le froid, quoi-que tardif à sécher. Touchant le chaud c'est sans doubte qu'il se treuve en sa perfection de bonté, dès-incontinent estre posé, pour son naturel soudain à s'endurcir. Ainsi, si bon vous semble, vous-vous ferés suivre à l'eau, pour la fabrique de la fontaine, jusqu'à perfection d'œuvre. Noterés que la porte de la mère sera posée un pied et demi plus hautement que le niveau du premier tuiau faict dans la pierre, par où l'eau s'escoule, et demi-pied au-dessous, fera-on le trou duquel ja j'ai parlé, pour vuider au besoin, ou l'eau sur-abondante, ou l'ordinaire ne pouvant couler par son chemin préparé, pour les destourbiers survenans. Ce trou est appellé, *larron*, comme desrobant l'eau, très-nécessaire en cest endroit, retenant de ruine la mère, laquelle seroit en danger de crever par trop d'eau, sans telle issue.

Larrons d'eau.

Les serves ou reposoirs.

De quarante en quarante toises, y aura une autre maisonnette de trois ou quatre pieds en quarreure, bastie de semblable matière, et en la forme de la mère, ainsi comme elle, voustée et couverte de pierres plattes. Telle maisonnette est appellée, *serve* ou *reposoir*, à cause de l'eau de la fontaine qui s'y arreste, pour le profit du conduict. Ces reposoirs sont inventés pour, sans trop de despence, raccoustrer l'aqueduct lors qu'il en a besoin. Car quand il avient que la fontaine s'arreste, on va visiter les serves commenceant à la plus prochaine de la mère, où est prins avis de l'endroit auquel le mal est caché, pour y remédier, sans estre contraint de débastir par trop de canal, comme sans telle addresse, allant incertainement, conviendroit faire. En la serve l'eau de la fontaine entre d'un costé, et s'en sort d'un autre par une pierre persée, qui la vuide dans un tuiau, laquelle est grillée d'une boiste de plomb, comme celle de la mère.

La

La serve a aussi sa petite porte fermant à clef, qui s'ouvre et ferme pour visiter l'intérieur : et au-dessous d'icelle, un peu à costé, un trou ou larron, pour vuider l'eau importune, afin de garder de crever les tuiaux, pour les raisons dictes.

Esesventoirs. Entre deux serves, qui pourra estre de vingt en vingt toises de distance, un esventoir sera faict pour donner aer au conduict, afin de faire aller l'eau : à faute de quoi aucunes fois, la fontaine cesse de tirer (comme souvent pour mesme faute d'aer, avient que le vin ne veut sortir du tonneau), prenant son chemin par les larrons, en rétrogradant. L'esventoir se faict d'une seule pierre de taille persée de son long, avec un gros taraire : il est posé debout sur le chemin de la fontaine, en un tuiau à ce préparé, entrant par une branche expressément faicte dans la pierre, laquelle attaignant de là jusqu'au-dessus de la terre, comme une cheminée, faict voir le jour à l'eau de la fontaine, et lui donne l'aer requis. Mais d'autant que tous-jours n'est de besoin d'esventer la fontaine, et que, demeurant ouvert l'esventoir, par icelui quelque saleté ou empeschement seroit en danger de tumber dedans, à la ruine de la fontaine : le trou de l'esventoir demeure continuellement bouché, avec du ciment froid ou de paste, pour l'ouvrir seulement en la nécessité, qui est lorsque la fontaine s'arreste : ce que voyant, sans prendre l'allarme plus avant, ne faut qu'aller visiter les serves et ouvrir les esventoirs, qui seront despuis l'endroit où la fontaine a accoustumé de couler, jusqu'au plus prochain reposoir qui vuidera l'eau par son larron : et si le mal ne vient qu'à faute d'aer, l'eau reprendra incontinent son cours sans autre mystère : auquel cas, conviendra refermer les esventoirs avec du ciment comme dessus. Le moyen d'oster le ciment du trou de l'esventoir, est avec un taraire, neuf et bien trencheant, comme si on vouloit perser de nouveau la pierre, pour la durté duquel ciment, le taraire se gastant, ne peut plus servir avant qu'estre refaict. Ne profitant ce remède, vous-vous asseurerés y avoir des tuiaux mal qualifiés, qui perdent l'eau, soit ou par n'avoir jamais esté bons, ou rompus en les posant, ou bien mal cimentés : lors l'unique remède gist au refaire, à quoi l'addresse des serves vous servira à ce que ne desbastissant de l'aqueduct, que ce qu'il sera force, la réparation nécessaire en soit de moindre despence.

Le transpasser des torrens. S'opposant au chemin de vostre fontaine, quelque fascheux enfoncement, et qu'il falle traverser des torrens et petites rivières : le moyen de passer telles difficultés, est double, ou dessus les eaux par des ponts, à la mode antique : ou par dessous, dans des gros bastimens bien maçonnés. Le lieu vous guidera sur l'élection de l'une de ces deux voies, pour prendre la plus durable, et la moins despensière. Résolvés-vous néantmoins, de ne bastir sous les eaux sans la faveur des rochers, pour conserver vostre édifice : car cuider faire en terrain le passage de vostre fontaine, quoi-qu'avec l'aide du bois, ayant en dessus le ruisseau ou torrent, c'est par trop hazarder, voire jetter l'argent dans la rivière, en exposant vostre ouvrage à la merci du premier ravage de pluie. Si au contraire, se présente en front quelque importun et dur rocher, qui ne puisse estre ne destourné ne rompu, qu'avec excessive despence : laissés-le là,

Transmonter des rochers.

sans vous amuser par esplanades à accommoder tous tels défauts, ains faictes-lui passer par dessus, vostre fontaine, qui coulera en tel endroit, aussi bien qu'ailleurs. Par l'instrument appellé, *chante-pleure,* l'eau ramonte tant qu'on veut; mais cela ne se peut faire autrement, qu'à telle condition, que l'eau ne se peut arrester en endroit, plus haut que justement où l'instrument la prend, ains est rendue en mesme plan, ou plus bas: demeurant, pendant qu'elle ramonte, enfermée dans l'instrument; dont telle invention ne peut servir à ramonter l'eau d'un puits ou d'autre bas endroit, pour les arrousemens : ains seulement à remuer une liqueur d'un vaisseau à l'autre, pour, sans peine, du plain se transvaser au vuide, et très-commodément en cest endroit de la fontaine. La chante-pleure n'est autre chose que deux tuiaux d'estain, ou d'autre matière, d'esgale longueur et grosseur, telles qu'on veut, joincts ensemble, faisans deux branches de telle figure que ceste lettre grecque Λ. Pour le faire jouer, l'on met de l'eau dans l'une de ses branches, puis l'ayant estouppée, pour garder que l'eau ne s'espanche, l'autre branche est mise plonger d'un bout dans un seau plain d'eau: après est destouppée la branche remplie d'eau, regardant en hors, pour la vuider; ce que faisant, l'eau en sortant attire à elle celle du seau passant par la branche, qui, vuide, y avoit esté plongée : et ce par la vertu du vent enclos, sans autre mystère, dont toute l'eau en est espuisée. Ainsi accommode-on la chante-pleure à nostre fontaine, mais c'est en grand volume: cest instrument servant de modelle en cest endroit. Il ne faut que continuer la fabrique de la fontaine en la manière commencée, passant les tuiaux par dessus le rocher, quelque haut qu'il soit, à la charge de laisser un trou, comme un bondon de tonneau, au faiste et plus haut endroit du rocher, pour d'icelui remplir d'eau la partie des tuiaux vers la descente et cours de la fontaine, pour attirer l'eau de la fontaine séjournant en l'autre partie près du rocher. Et à ce qu'utilement l'on se puisse servir de telle invention, sera de besoin faire une serve joignant le rocher du costé de l'issue de l'eau, et lors qu'il conviendra se mettre en œuvre, le trou de l'issue de l'eau dans la serve, sera fermé : puis par le trou estant sur le rocher, on remplira d'eau avec des vazes et entonnoirs, la partie du canal attenante à la serve, qui sera là retenue, par la boucheure du trou. Après, très-curieusement, sera fermé le trou du rocher, et si bien, qu'aucun aer n'en respire, finalement ouvert celui de la serve, pour vuider l'eau mise en ceste partie-là, qui en s'en allant en bas le chemin de la fontaine, attirera l'autre eau séjournante près du rocher, venant de la source. Ainsi par le vent enclos, comme se void en la chante-pleure, une eau tire l'autre sans intervalle, ayant une fois prins son train. Pourveu que le trou du haut demeure tous-jours fermé, et qu'au canal envelopant le rocher, montant et descendant n'y aie aucune respiration. Car s'esventant là, pour peu que ce soit, la fontaine cessera tout à faict aussi tost de courir : à quoi seulement aura-on à tenir l'œil, pour le respect de ce passage.

Discours sur le monteer et descendree de l'eau.

Avec plus de raison ramonte l'eau poussée par celle qui descend, qu'elle ne descend attirant à soi celle qui monte.

Cestui-ci est l'effect de la chante-pleure, représenté ci-dessus, où, avec merveille, le vent enclos ouvre immédiatement. Et cestui-là, ce qu'on void journellement au cours des fontaines qui rejaillissent en haut, dont la chose, comme ordinaire, n'en est beaucoup admirée : joincte ceste cause contemplée de près, qu'une eau poussant l'autre, faict en cest endroit que l'eau descend premièrement, autant ou plus qu'après elle ne monte : dont nulle commodité, sans moyen, ne se treuve pour les arrousemens, non plus que par la chante-pleure, ainsi qu'a esté monstré. Or comme au ramontement du rocher est nécessaire le canal de la fontaine estre sans aer, pour animer le cours de l'eau : de mesme eschéant faire renfler l'eau, pour le rejaillissement, de nécessité convient, que tant que le renflement dure, au conduict de la fontaine, n'y aie ni serve, ni larron, ni esventoir, ni autre ouverture par où l'eau puisse respirer ; autrement l'eau s'escoulera au premier jour de son rencontre. Et bien-que le renflement travaille fort les tuiaux, ne doubtés que ceux de terre cimentés, et bastis comme dessus, ne satisfacent à ce service-ci, sans se mettre en peine d'en faire, pour ces mauvais pas, de plomb, de bois, de fer-blanc, ou d'autre matière, selon l'usage d'aucuns, se desfians de la terre, par ne la sçavoir manier ainsi qu'il appartient (7).

Le chemin de la fontaine seserra à droicte ligne, s'il est possible.

Il est à souhaitter, le chemin de la fontaine estre en droicte ligne (non que nécessaire, l'eau ayant le doz ployable, pour s'accommoder par tout), à cause qu'il est plus court qu'en oblique, moins que nul autre, sujet à recevoir les importunités qui lui causent ruine, et plus facile aussi à nettoyer, dont il s'en rend et de moins de coust, et de plus de durée. Est nécessaire esloigner l'aqueduct de toutes sortes d'arbres, pour le danger que leurs racines se fourrent dans le canal : comme de si subtiles y en a-il, qui traversent, et bastiment et tuiaux, sentans l'humeur de l'eau, et s'accroissent tellement dedans les tuiaux, que remplissans le vuide, bouchent le passage de l'eau, à la ruine de la fontaine : tel engrossissement est, par les fontaniers, appellé, *queue de renard.*

Le réceptacle de la fontaine.

La fin de ce travail, est de donner issue à la fontaine, pour en tirer service. En cest endroit l'on despend tant qu'on veut, comme aussi, ainsi le désirant, à très-vil prix, se faict le receptacle de l'eau. Donques laissant au père-de-famille, la liberté de se faire faire des vazes à recevoir l'eau de sa fontaine, de jaspe, de porphire, de marbre, de leton, ou d'autre matière, riche ou pauvre, artistement élaborés, ou autrement, ainsi qu'il lui plaira, et selon le rencontre des ouvriers : aussi de disperser sa fontaine par les endroits de sa maison, ès portiques, basse-courts, cuisines, caves, et de ses jardinages, selon l'eau et les nécessités : pour le dernier avis, lui monstrerai le moyen d'entretenir sa fontaine, afin d'en tirer longuement plaisir et service.

Prévenir la ruine de la fontaine.

La plus certaine ruine de la fontaine, vient de paresse, quand par faute d'en tenir bien closes la mère et les serves, les grilles s'escartent, et à telle cause, des brossailles se fourrent dans les tuiaux arrestans l'eau ; dont estant contrainte de rétrograder, se perd par nouvelles issues qu'elle se faict dans terre, crevant le tuiau, sans laquelle imprudence la fontaine dureroit un monde d'ans. A quoi

nostre mesnager avisera de bonne heure, pour, aussi tost que la mère sera faicte, en saisir la clef, et la conserver tant chèrement, que par mesgarde ou malice, ne mes-avienne aux tuiaux, et que par retarder, tant soit peu, ne le contraigne de refaire de la fontaine, demain, ce qu'en aura esté achevé aujour-d'hui. Ainsi des serves, tenans toutes les grilles ou boistes de plomb persées, tous-jours en leurs places, sans souffrir de les escarter aucunement. Les esventoirs seront aussi rebouchés dès-incontinent qu'ils auront servi, pour demeurer le reste du temps du tout estouppés. Moyennant ce petit soin, se préviendra la perte de la fontaine, laquelle ainsi profitablement bastie, demeurera très-longuement en bon estat, voire autant qu'on le sçauroit désirer d'aucun édifice : à raison que la plus-part de cestui-ci est caché dans terre, hors la veue, exempt des injures des saisons. Quant au nettoyer de la mère et des serves, cela se peut faire en perfection, destouppant les trous bas pour en vuider avec l'eau, le terrestre qui à la longue s'y amasse au fons, et tout-d'une-main, radouber ce qui s'y treuve de gasté : mais des tuiaux, la chose n'est si aisée, à cause qu'on n'y peut pénétrer guières avant. Bien est vrai, que si les serves sont près à près l'une de l'autre, et le canal en droicte ligne, on y pourra passer de long en long, des troncs de vigne sauvaige, qui sont longs comme cordes, ou un fil d'archail ; les fourrant par une serve et les en retirant par l'autre : pour, à la manière qu'on racle les cheminées en aucuns endroits, curer la fontaine, sortant des tuiaux tout ce qui s'y sera arresté ; comme terre, brossailles, tuf, menues racines, qui à la longue s'accroissans, désertent finalement la fontaine, dont elle se deschargera très-bien. Telle commodité ne s'offre indifféremment en toutes fontaines, ains à celles, seules, dont le peu de chemin et sa facilité, donnent moyen de bastir autant de serves qu'il est requis pour telle aisance, qu'on prendra en édifiant. Si vous attachés un cordeau à la queue d'un gros rat vif, et fourrés le rat dans le tuiau de la fontaine joignant la serve, le rat s'enfuyant le long du tuiau, vous portera le cordeau à la prochaine serve, quelque tortueux et long qu'en soit le chemin : duquel cordeau vous-vous servirés plus proprement que d'aucune des susdictes matières : à ce service estant utile ce meschant animal. Tant plus pendant est le cours de la fontaine, tant moins s'y arrestent les empeschemens, la violence de l'eau peu à peu les emportant en bas : ce qu'on observera dès le commencement, pour faire pendre le canal de la fontaine tant qu'on pourra. Ceste est la plus désirable manière de conduire fontaines, qui soit en usage, pour toutes qualités requises, dont entr'autres la longue durée de sa fabrique la rend très-recommendable. Dequoi plusieurs ne se soucians, ne mettent tant de façon en leurs fontaines, ains y allans sommairement, pour éviter la despence, qui à ce faire conviendroit, posent simplement leurs canaux dans la fosse, sans aucun bastiment. Mais les réitérées réparations qu'ils sont contraints de faire à leurs fontaines, s'ils en veulent avoir de l'eau, leur font confesser estre meilleur mesnage, despendre un peu plus à la fois, que d'y retourner souvent : ce qui ne peut estre qu'avec coust, souci, et destrac (8).

Moyen de nettoier les tuiaux de la fontaine.

CHAPITRE IV.

Les Puits.

La fontaine dégénère en puits, quand pour la bassesse du lieu, perdant sa bienséance, elle ne peut couler. Alors l'on se résoud de creuser le puits, ne se donnant telle peine tant que dure l'espérance d'avoir la belle fontaine coulante : non plus que se bastir des cisternes, pouvant jouir des puits. Voilà les degrés des eaux employées l'une au défaut de l'autre.

Nos plus anciens pères se sont servis de puits.

L'usage des puits est fort ancien, comme il se lit au Genèse, Abraham et Isaac en avoir faict creuser plusieurs en la terre des Philistins, où ils habitoient comme estrangers, pour lesquels puits, ces bons pères eurent diverses disputes avec les gens du pays. L'addresse du puits est celle mesme de la fontaine, de-quoi vous servant, ne pourrés faillir de voir vostre puits abondant en eau : d'autant que ce sont les sources basses qui le fournissent, comme a esté dict. Défaillant tel avis, ne laissera-on pourtant de creuser le puits où s'accordera le mieux, pour la commodité de la maison, sous le seul jugement du caver ; s'asseurant de treuver l'eau, avec la patience de caver profondément. Car tous-jours l'eau s'assemble ès ouvertures de la terre des environs, traversant les pores, y attirée par l'aer, comme par une siringue. Ainsi, avec raison, préférant le père-de-famille, la commodité d'avoir l'eau dans sa maison, quoi-que profondément, à l'aisance de la puiser près de la superficie de la terre en quartier esloigné : se cavera des puits, et dans ses basse-courts et dans ses jardinages, ès endroits où mieux s'accordera pour son service. En quoi il mesnagera très-bien : car il vaut mieux que pour une fois, il despende beaucoup à façonner ses puits en lieux du tout commodes ; et chacun an, en cordages pour en puiser l'eau, quelque peu plus, qu'ès autres moins creusés : qu'à l'entretenement de gens de service, pour aller à l'eau, comme de nécessité l'on est contraint de faire, icelle estant loin. Joinct que tout homme d'esprit faict cas de n'estre contraint d'ouvrir sa porte à chaque fois qu'il veut boire. Ceci n'est sans exemple, se voyans des puits de grand service et profondeur admirable, sur des coupeaux de montaigne en plusieurs chasteaux antiques et modernes. De nostre temps, au chasteau d'Orange, estant sur une montaigne déserte, toute de rochers, en a esté faict un de grande largeur et profondeur, enfonçant dans la roche plus de trente toises, jusques à attaindre le plan de la plaine. Aussi la despence de sa fabrique fut grande, ayant cousté environ trois mil escus ; mais bien employée, s'estant rendu tant abondant en bonne eau, que despuis n'en a peu estre espuisé. Si vostre assiete est en planure, pourrés de plusieurs endroits faire assembler les eaux dans vos puits, et ce par trenchées sous-terraines, à la mode des fontaines ci-devant monstrée, dont ils se rendront très-abondans. Ceste considération est de très-grande importance, que de faire les puits loin des retraits, des estables, des fumiers, et d'autres lieux puants, dont les malignes qualités puissent estre communiquées à l'eau ; afin que tant plus nette l'ayons, que plus esloignés d'or-

Où creuser le puits.

Puits à Orange.

Seront en lieu net.

dure en seront les puits. On les bastira de bonne matière, en laissant en bas plusieurs trous pour l'entrée des eaux des sources. De les cimenter ne vous mettés en peine, n'en estant nullement besoin.

Leur figure. Leur figure sera à volonté; car quelle qu'elle soit, ronde, quarrée, ou autre, l'eau s'y amasse, et y est conservée tousjours de mesme.

Leur capacité. La contenue demeurera aussi à liberté, pour faire les puits grands ou petits: toutes-fois, la raison voulant, que plus contienne le grand que le petit vaze, nous ferons les puits plustost grands que petits. Ce qui servira aussi à la qualité de l'eau, d'autant qu'on tient que meilleure sort-elle de grande abondance, que de petite quantité. Comme j'ai dict du receptacle de la fontaine, au bord du puits se despend tant qu'on veut, selon la richesse de la matière et de l'ouvrage: sur quoi certaine ordonnance ne peut estre baillée en cest endroit, d'autant qu'elle despend des moyens et désir du seigneur.

Comment en tirer l'eau. Pour puiser l'eau du puits, au service ordinaire, divers instrumens sont employés, dont les plus communs sont seaux de cuivre, de cuir, de bois: avec des cordes, chaisnes et polies accommodées diversement, selon les inventions des ouvriers. Aucuns se servent de siringues, soupapes, bassecules, et autres ingénieux instrumens pour ramonter l'eau des puits découlant en grande abondance, à mode de fontaine, avec peu de force, faisans mouvoir telles machines. Autres, avec de grandes roues tournantes par une beste, ayans des quaisses ou des barilles, puisent l'eau pour l'arrousement des jardins. De telle roue, comme les choses s'affinent de jour à autre, pour l'espargne, aucuns ont cassé la beste, et au lieu d'icelle, ont mis un homme, qui estant assis avec beaucoup d'aisance, comme en se jouant, avec les pieds et les mains, faict ce service-là. Et passant plus outre, par autres inventions l'on faict ramonter l'eau, rejaillissant hautement, comme cela se void à Sainct-Germain en Laie parmi les merveilles des fontaines du roi (9).

Des auges joignant le puits. Près du puits, l'on bastira les auges requises, pour abbruver le bestail, et servir aux arrousemens, qu'on dressera selon les lieux et les nécessités.

Faut tenir nettement le puits. A l'entretenement du puits n'y a autre besongne, qu'à le tenir bien net; à telle cause, le curant une fois l'année, et gardant d'y laisser jetter aucunes immondices. Pour conserver le puits nettement, aucuns en tiennent les gueules fermées; mais plusieurs, au contraire, les laissans descouvertes, s'asseurent que l'aer entrant dedans le puits, en repurge l'eau. Comme aussi servira à la bonté de l'eau, le fréquent tirer, tant plus agréable et plus saine se rendant elle, que plus on en puisera, et en ce faisant l'on la battra et rompra.

CHAPITRE V.

Les Cisternes.

Mais si trop de despence vous refroidit de caver des puits d'extraordinaire profondité, forcé par le naturel du climat, ne favorisant que bien peu l'œuvre, recourrés à l'extreme remède d'avoir de l'eau, qui est aux cisternes, tant asseuré, néantmoins, que par tout où il vous plaira, vous-vous accommoderés d'eau avec frais

La cisterne se dresse par tout où l'on veut.

modérés. Peu ou point de cisternes treuve-on ès mazures de l'antiquité, parce, à mon avis, que les Romains préposoient aux cisternes, les belles fontaines, qu'à quelque prix et labeur que ce fust, ils faisoient conduire chés eux; et à faute de les pouvoir avoir, n'espargnoient rien à creuser des puits. Bien, ès vieux bastimens des Gots, despuis sept ou huict cens ans en çà, en void-on sur des couppeaux des rochers. Plusieurs lieux de nostre temps, n'ont autre eau que de cisterne; tesmoin Aubenas, ville de Vivaretz en Languedoc, où, par les seules cisternes, le peuple y est bien abbruvé, et soit hyver ou esté, jamais n'y a faute d'eau. Venize, qui est une des merveilles du monde pour l'abondance de son peuple, n'a autre eau que de cisterne : qui sera le seul exemple prins hors ce royaume, entre plusieurs autres, que je vous représenterai sur ce mesnage. Sans aucune sujection donques, nous dresserons des cisternes ès endroits du logis qui mieux nous aggréera, soit au bas, au milieu, ou au haut : en cela imitant nos Ancestres, qui nous en ont laissé au plus eslevé endroit des chasteaux, dans les espesseurs de leurs grosses murailles. Deux telles cisternes se voyent encores toutes entières en Vivaretz, l'une à Baix-sur-Baix, l'autre à Mirabel, basties au faiste des chasteaux desdicts lieux, où pour leur fourniture, l'eau de la pluie découloit des terrasses supérieures.

Où la cisterne est fort en usage.

Qu'est-ce que cisterne.

La cisterne est un receptacle d'eau de pluie, où pour tous usages, elle se conserve sainement et tant longuement qu'on veut. A la dresser, convient aviser au lieu; car bien-que la liberté soit grande, le pouvant choisir à plaisir, cela est toutes-fois sous condition, que ce soit en endroit exempt de toute saleté, afin que l'eau n'en tienne seulement l'apparence, le voisinage en estant suspect, autant que la netteté est en cest endroit recommendable. Que la cisterne ne soit exposée au soleil, ni au vent, ains couverte de l'un et de l'autre, pour tant mieux s'y conserver l'eau sans estre exhalée. Car, pour la mesme cause, la cisterne veut estre continuellement tenue close, sans permettre l'aer, par exhalaison, en retirer le plus subtil, laissant au fons le terrestre. A quoi pour sa légèreté ceste eau-ci de pluie, est plus sujette que celle du puits, qui tenant du terrestre quelque chose, et ses sources fournissans à la file nouvelle matière, faict les puits demeurer presques tous-jours en mesme estat. Dont n'importe beaucoup de les tenir clos, ou ouverts : comme aussi n'est-on encores tumbé d'accord sur cest article. Pour l'aisance d'en faire vuider l'eau par le bas, parmi les bastimens en lieu eslevé, asserra-on la cisterne, sans toutesfois la faire joindre à aucune face de l'extérieur du logis : afin que l'eau soit, et plus abondante, et plus fresche qu'en autre endroit. La voulant dans terre, comme le puits, ce sera en l'endroit qu'il vous plaira, que l'édifierés, à la charge de lui faire un couvert par dessus, pour les raisons dictes ci-après. Et comme l'on tasche de conserver dans la cisterne l'eau qu'y voulés enfermer, aussi avec mesme soin, pourveoirrés qu'aucune autre n'y entre par le dehors, de peur que ce meslinge ne corrompe la provision. Cela se rapporte à la cisterne enfouie dans terre, où les eaux des champs s'efforcent de pénétrer; selon le naturel de toutes eaux, qui est de se retraire aux

Ce qui y est d'observable.

Faut garder que l'eau estrangère n'entre dans la cisterne.

parties basses : mal dont l'on se gardera, en bastissant la cisterne bien à profit, de bonne estoffe, et par dehors en remparant les murailles avec de fine argille pestrie, dont elles seront chaussées et revestues autant hautement qu'elles se treuveront dans terre pour résister à telles injures. A ceste cause, en faisant la fosse pour la cisterne, on la creusera si grande, qu'elle suffise à toutes ces choses. Premièrement, pour le rempar d'argille, puis pour l'espesseur de la muraille, et finalement, pour le vuide de la cisterne. Quant à la cisterne eslevée sur le plan de terre, n'est besoin d'y faire aucun autre rempar, que la muraille de bonne maçonnerie, ne craignant nulle estrangère humidité venant du fons et des costés.

De quelle espesseur en seront les murailles.

Les espesseurs des murailles de l'une et de l'autre cisterne, ne pourroient estre trop grandes, pour trop bien servir en cest endroit : toutes-fois, afin d'y observer quelque ordre, je dirai quatre ou cinq pieds en estre la raisonnable mesure. Le mesme tien-je touchant la capacité de la cisterne : car trop grande ne pourroit-elle estre, mesme si on la destine à fontaine simulée. Mais aussi pour la provision d'une honorable maison, tirant l'eau par le dessus comme du puits, sans l'employer aux arrousemens, j'estime que la mesure de trois à quatre toises en tous sens dans œuvre, et deux de hauteur, satisfera à rendre la cisterne de tel service. Sur quoi l'on pourra faire son conte, retrencheant ou amplifiant ce dessein, selon les occurences, qui aussi ordonneront de la figure, en icelle n'y ayant aucune sujection. Par ce moyen se treuvera la cisterne large en bas. On la voustera par le dessus, laissant à la vouste un trou pour servir d'entrée dans la cisterne, pour en puiser l'eau. A la manière de la gueule du puits, se façonnera celle de la cisterne : y ad-joustant ceste nécessité, que d'y accommoder un couvercle, afin de la tenir close, autant curieusement qu'un cabinet, pour les raisons dictes. Non seulement bastira-on à profit les murailles de la cisterne, ains pour oster à l'eau toute espérance de se perdre, sera l'intérieur de la cisterne universellement cimenté, le bas et les costés, sans toucher à la vouste, l'eau ne la pressant jamais. Le ciment ne sera d'aucun des deux de la fontaine, l'un ne l'autre ne séant bien à la cisterne : le chaud, pour la difficulté de l'application, et le froid, pour la cherté. Toutes-fois, si ceste cause-ci n'a lieu, c'est bien le ciment froid ou de paste qui servira beaucoup en cest endroit, pour son excellente valeur et longue durée. Le prix engardant de s'en servir, un troisiesme ciment sera employé, de bonté suffisante, authorisé par l'expérience. Il se compose de bolus, d'escume de fer, de verre, de cailloux de rivière, chacune de ces matières en esgale portion; des tuilles, en faut autant que des autres choses ensemble. Tout cela sera mis en subtile poudre, qu'on sassera et meslera avec du bon vinaigre, ou à son défaut, avec du vin, et ce fort clairement : puis en y mettant petit à petit de la chaux neufve fusée sans eau, et finement sassée comme fleur de farine, on endurcira ce meslinge, en le remuant tous-jours. Si on y veut ad-jouster des glaires d'œufs, on le pourra faire, et bien à propos, pourveu que ce soit sur le poinct de mettre le ciment en œuvre : car à cause que les glaires gèlent tost, est requis

Quelle sa capacité.

L'intérieur de la cisterne sera cimenté.

Façon du ciment pour la cisterne.

requis ne les laisser nullement séjourner dans le ciment avant qu'estre employées; ains sur l'instant mesme de l'application du ciment, y en mesler peu à peu, et par ce moyen aurés du ciment de très-bon service. Ainsi que mortier commun, sera qualifié le ciment, c'est à dire, ne dur, ne mol, afin qu'avec pareille facilité que le mortier puisse estre manié tenant contre le mur. On en fera une incrustation espesse environ d'un poulce, afin qu'ayant corps raisonnable, puisse mieux résister à l'eau, que si par avarice restoit trop mince. J'entens notamment de cimenter le bas, pour le danger de se perdre l'eau par là, aussi bien que des costés, mesme quand ce seroit tout rocher. Si c'est roche ferme, sur icelle se mettra le ciment comme dessus : si terrain, premièrement on y fera un pavé de pierre menue et gros gravois, le maçonnant avec du bon mortier, composé de chaux neufve, et gros sablon, sans tenir autre ordre à l'assiete des pierres, ains comme fonte confusément jetter ce meslinge au fons, et en faire le pavé, de l'espesseur d'un couple de pieds, et par dessus le ciment y sera appliqué, avant que le pavé soit du tout sec (10).

Quelle eau bonne pour la fourniture de la cisterne.

Voilà le logis de l'eau préparé, maintenant il convient parler de l'eau mesme. Toute eau, quoi-que de pluie, n'est bonne pour réserve en cisterne; c'est seulement celle qui vient en saison, tempérée de froidures et chaleurs, toute autre estant rejettable. Car en l'eau des glaces, des neiges, des tonnères et tempestes, s'engendre de la vermine, pour peu qu'on la garde : faisant aussi corrompre la bonne estant dans la cisterne, si on y en met par dessus, tant peu que ce soit. Au reng des eaux de mauvaise garde, sont

Ceste-ci est mauvaise.

celles qui chéent en petite quantité durant les chaleurs, et aussi les premières des grandes pluies venans après longues sécheresses. D'aucunes desquelles, comme sujettes à s'empuentir, ne nous servirons en cest endroit : les pluies d'automne et du printemps sont bonnes pour fournir eaux franches et de longue garde, de l'hyver aussi, pourveu que le temps ne soit aspre : peu de l'esté y en a-il qui vaillent le retirer, à cause de l'extrémité des chaleurs. Sur toutes, les meilleures sont les eaux du mois de Mai, lesquelles, soigneusement, convient retirer pour la provision de l'année. Le moyen de recueillir les eaux des pluies est par canaux, qui attachés au bord des couvertures du logis, ou autres, desquelles on se veut servir en ce cas, les conduisent par un tuiau jusques dans la cisterne. De diverses matières faict-on ces canaux et tuiaux-ci, de plomb, de fer-blanc, de bois, de pierre, de terre cuite, qu'on accommode selon les lieux, et le désir de despendre.

Comment la conduire dans la cisterne.

La netteté est très-recommendable en cest endroit, pour avoir eau d'agréable et long service; c'est pourquoi, nécessairement, convient aviser à ce poinct, que de faire les avenues de la cisterne si aisées qu'elles se puissent facilement visiter, pour les nettoyer à tout besoin. Peu de saletés s'arrestent ès couvertures des maisons de France, à cause de leur figure poinctue : au contraire, beaucoup ès autres qui sont plattes, mais aussi plus aisément, pour les nettoyer, monte-on sur celles-ci, que sur celles-là. Le meilleur, toutesfois, est d'en oster, tant que faire se peut, les causes de saleté : dont non petite est donnée aux pigeons, qui s'arrestans sur les couvertures, par leur fiente les ensa-

Faut tenir nettement la cisterne.

Les pigeons gastent les cisternes.

lissent, au détriment de l'eau passant par-là, qui s'en rend très-mauvaise. Partant soyent bannis les pigeonniers des lieux de cisterne, ces deux commodités n'estans en mesme prédicament, et ne pouvans compatir ensemble. Mesme n'y est permis nourrir un seul pigeon patté, ou ce seroit en estroicte servitude, pour le grand mal, que peu de ces bestes font aux cisternes. Les couvertures du logis, donques, desquelles l'eau est recueillie, seront nettement tenues, voire et lavées à toutes les fois qu'il pleuvra avant qu'enfermer aucune eau dans la cisterne, afin d'avoir l'eau nette en perfection, à cela disposant les avenues. Un tuiau fermé est attaché aux canaux des couvertures, d'où il reçoit l'eau, la conduisant en bas dans la cisterne. Premièrement, il la descharge dans une petite auge bastie joignant la cisterne, laquelle auge remplie, en versant en haut, vuide l'eau dans la cisterne, par un passage grillé, pour arrester les ordures de passer outre. L'auge est persée au fond, pour de ce trou bas, perdre l'eau, la rejettant en hors quand on ne la veut recueillir: soit, ou à cause qu'on n'en a pas faute, ou l'eau n'estant de saison, ou en attendant que la pluie aie suffisamment lavé les couvertures, afin que l'eau en soit plus nette: ainsi autre que bonne eau ne serrerés, dont elle se treuvera de bonne garde. Et à ce que ne soyés surprins, par pluies survenantes à l'impourveu, tiendrés continuellement ouvert le trou de l'auge, vuidant en hors, sinon quand il sera question de retirer la bonne eau, sous les qualités susdictes, qu'on le fermera. Demeurant aussi l'auge close par un huis, comme celui d'un armoire ou d'un coffret, fermant à clef, afin qu'aucun destrac n'avienne à ce mesnage, comme presques tous-jours faict des choses dont l'on ne tient conte. Reprenant ce que dessus j'ai dict, touchant le meslinge des eaux, il sera pourveu qu'aucune autre de la pluie, que celle venant par l'ordre susdict, soit bannie de la cisterne, pour le bien de ce mesnage: car pleuvant par dessus la vouste de la cisterne, la pluie se distilleroit dans la bonne eau, à son détriment: ce qu'on préviendra, en faisant un bon couvert dessus la cisterne, comprenant, pour le moins, toute sa grandeur; cas estant que la cisterne soit bastie à descouvert en la basse-cour, au jardin: car de celle qui est enfermée dans la maison, n'est besoin de donner ni suivre tel avis.

Laver les couvertures du logis.

Avenues des eaux dans la cisterne.

Toute la cisterne sera couverte,

Pourquoi.

Ces choses sont communes à toutes sortes de cisternes, basses et hautes; mais de tirer de l'eau par le bas, est particulier à celles hautement édifiées, pour l'aisance de les faire vuider du fons. Les fontaines simulées dont j'ai parlé, viennent de là, qu'on ageance avec tant d'artifice, qu'autres que ceux qui en sçavent le secret, ne les discernent d'avec les vraies sources. La cisterne enfermée dans le logis en lieu caché sert de mère, de laquelle dérivent les tuiaux qui conduisent l'eau, en la propre manière monstrée en la fabrique de la fontaine. Dans des vazes et receptacles richement et mignonnement élabourés (puis que c'est pour le plaisir), vuidera l'eau, en la basse-court, ou en tel autre endroit du logis qu'il vous plaira, et l'esgoust, par autres tuiaux, dans autre cisterne, pour servir aux abbruvoirs des bestes et arrousemens des jardins. Ainsi rien ne se perd: car après que l'eau aura paru en plusieurs parts,

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

avec plaisant rencontre, pour double service, les restes s'en réservent utilement, selon que l'homme d'esprit l'ordonnera, et aura le lieu propre, comme le pendant est à ce le plus commode. Pour l'espargne, l'eau ne tirera que le jour, la tenant fermée la nuict : et encores du jour, si ne voulés, que lorsque vos amis vous viendront voir, et à autres bonnes heures qu'il vous plaira. Il est nécessaire pour fournir à ces belles aisances, d'édifier la cisterne, tant ample, qu'elle puisse contenir grande abondance d'eau, tumbant plustost du costé du trop, que du peu. Et si on y veut aller à peu près que de la juste proportion, mesurerés combien de vazes plains d'eau sortent de vostre fontaine fainte, chaque heure ; conterés combien d'heures on la tient ouverte, dans cinq ou six mois ; durant lequel temps, l'on ne peut estre reprovisionné d'eau, à cause de la sécheresse, quelques années telles se rencontrant par faute de pluvoir : pour là dessus édifier la cisterne, laquelle aura l'amplitude requise, et tellement proportionnée, par arithmétique et géométrie, qu'elle contienne d'eau, autant qu'il en fera besoin, pour le service susdict. Si le mesnager ne veut user de telle magnificence, se contentera de vuider l'eau de sa cisterne, pour l'ordinaire service de sa famille, par un robinet fourré en bas, en l'ouvrant et fermant au besoin. Se prenant garde de si bien tenir clos tel robinet, qu'imprudemment ou malicieusement il ne soit ouvert mal à propos, de peur non seulement d'en perdre l'eau, ains d'en estre incommodé par sa vuidange (11).

Subtilité utile.

Autre façon de cisterne.

Une autre sorte de cisterne est venue en usage par la dextérité d'un gentilhomme de la chambre du roi, le seigneur *Manfredo Balbani*, gentil-homme Luquois, qui en est l'inventeur, l'ayant faicte heureusement pratiquer en la maison du seigneur Sébastien Zamet, à Paris, l'année mil cinq cens nonante-neuf, comme j'ai veu. Ceste cisterne se faict sans aucune maçonnerie, ne ciment, dont la despence en est rendue beaucoup moindre, que des cisternes ordinaires. Ce nonobstant, l'eau s'y conserve très-bien, et en telle abondance qu'on veut, icelle dépendant du receptacle. Ce qui se void de ceste manière de cisterne, ne marque autre chose qu'un puits, dans lequel l'eau est puisée comme ès puits communs. La fabrique en est telle. L'on creuse une fosse en figure quarrée, de cinq toises en chacune face, profonde de trois à quatre. A une toise près de l'une des faces, la plus esloignée des couvertures, d'où l'eau de la pluie doit venir, est faict le puits, ainsi appellé pour la conformité qu'il a avec les ordinaires : il est enfoncé dans terre, quatre pieds plus avant que le plan général de la grande fosse, au fons duquel est mise de l'argille pestrie, un pied d'espesseur, et au dessus demi-pied de sablon. Tout-d'une-main, l'on commence à bastir le puits avec de la brique ou pierre sèche, sans mortier ne ciment, mais pierre plate, pour tant mieux tenir ensemble, sans crouler : la figure en est ronde, de quatre à cinq pieds de diamètre : l'espesseur de la muraille est d'un pied. Le fons de la grande fosse est universellement couvert d'argille pestrie, d'un pied d'espesseur, afin de retenir l'eau sans se perdre par le bas, et au-dessus d'icelle, est mis du sablon grossier, fort net, et sans terre. Le sablon ne

L'ordre qu'on y tient.

touche à la terre ferme du fossé ès costés, ains à iceux est ad-joincte une muraille ou rempar d'argille, d'un pied d'espesseur, pour retenir l'eau. Ces trois choses se font à la fois, ne souffrans le prémarcher l'une de l'autre ; c'est assavoir, le hausser de la muraille du puits, tous-jours avec pierre sèche ou brique ; celle des costés ou le rempar, avec de l'argille ; et le combler de l'entre-deux, qui est le général de la cisterne, avec du sablon, haussant le tout à niveau, jusqu'à perfection, qui est le bord de la fosse, laquelle, par ce moyen, est recomblée. Lors le puits est achevé de bonne maçonnerie, c'est à dire, ce qui sursaille hors de terre, est basti à chaux et sable, où la gueule ou bord est posée, façonnée en pierre de taille, tant richement qu'on veut.

L'eau de la pluie se recueille à la manière des autres cisternes, par canaux attachés ès couvertures du logis, et icelle eau est conduicte dans la cisterne remplie de sablon ; parmi lequel elle se mesle et se distille dans l'ouverture du puits, par le travers des joinctes des pierres ou briques non cimentées : pour laquelle cause la muraille du puits est bastie sans mortier. L'eau se conserve très-bien dans le sablon, bonne et fresche, à travers duquel passant, comme par un alambic, se purifie. L'on la tire du puits comme des autres communs ; et à ce que les seaux employés à ce service, n'enlèvent le sablon estant au fons du puits, au détriment de l'eau, faut là accommoder des pierres, par le rencontre desquelles les seaux ne puissent toucher au sablon, dont l'eau sortira claire et nette. L'argille pour ces usages-ci, est choisie bonne, sans aucunes pierres, pestrie et battue à la manière des tuilliers. L'on en faict des grosses boules, pour en faciliter l'application, lesquelles on jette sur l'œuvre avec violence, ainsi escartant l'argille pour l'affermir au lieu ; puis à-tout les mains, l'on achève de l'ageancer, tant curieusement qu'aucune ouverture n'est laissée, ni en bas, ni ès costés, à ce que l'eau ne se puisse perdre : et par mesme moyen, engarder que les eaux estrangères venans de dehors, n'entrent dans la cisterne. Si le lieu de la cisterne est terre ferme, la fosse est creusée à plomb, à fons de cuve : si mouvante ou sablon, en pente ou en talus, pour s'accommoder où l'on est. A trois pieds de la superficie du plan de la court, du costé de la venue de l'eau, est laissé un petit puits rond, large en son diamètre de deux pieds et demi, profond de quatre à cinq pieds, basti à pierre sèche, comme le grand, ou avec de la brique, dans lequel les tuiaux des couvertures du logis, vuident l'eau de la pluie : où estant, elle s'eschape, par l'entre-deux des pierres et briques s'allant rendre parmi le sablon, qui la reçoit, ou elle est retenue par le rempar d'argille, comme a esté dict. Ce petit puits est appellé, *cisternon*. Il demeure tous-jours couvert d'une pierre de taille, excepté lors que pour le nettoyer des brossailles que l'eau y peut emmener, l'on le descouvre, y remettant aussi tost la pierre qu'on en a tiré les ordures. Est aussi à noter, que le rempar d'argille des costés de la fosse n'est du tout si haut que le sablon du corps de la cisterne, ains demeure bas, de demi-pied, afin que l'eau sur-abondante, après avoir rempli la cisterne, verse par dessus, et se perde parmi le terrain : autrement, au temps

des longues pluies, tout le lieu demeureroit inondé, avec beaucoup d'importunité. Le dessus du sablon (sans y adjouster aucune argille) est universellement pavé avec toute fermeté, comme le reste du plan de la basse-court. J'ai marqué la figure quarrée, comme pour exemple, à laquelle n'estans astraints de s'assujettir, l'on peut faire la cisterne de toute autre figure qu'on veut, ronde, triangulaire, pentagonne, etc., selon le lieu où l'on est. Ainsi de la capacité, bien-que la plus grande cisterne est tous-jours la meilleure; mesme ceste-ci veut estre plus grande que les communes, attendu le sablon qui occupe de la place, dont de nécessité convient le receptacle estre grand, si l'on désire avoir abondance d'eau. Mesme liberté est donnée au puits, touchant la figure et largeur de son ouverture, pour en disposer à volonté. Voilà la cisterne du seigneur *Balbani*, qu'il a mis en évidence, à la commodité du publiq : ce que le roi ayant recogneu, par privilége exprès, lui a permis l'édification des cisternes de telle invention, durant vingt-cinq ans, privativement à tous autres n'ayans permission de lui.

CHAPITRE VI.

Les Mares.

Sont en service, ès endroits où défaillent les eaux coulantes, et où y en a de sous-terraines non guières profondes : avec lesquelles s'ad-joignent, sans artifice, celles des pluies, s'assemblans dans une fosse, pour la provision de toute l'année : non pour le boire ordinaire des personnes, car ce sont les puits qui en font le service. La mare donques est une large fosse, cavée, non à plomb, ains en douce pente de tous costés, afin que (pour aller boire) le bestail y puisse descendre aisément, comme par le bord d'une rivière. Elle est enfoncée au milieu, toutes-fois modérément, où l'eau des sources s'assemble avec celle de la pluie. De nécessité la mare veut estre grande, tant pour l'abondance de l'eau, que pour la qualité : ne pouvant, petit receptacle, contenir tant d'eau, ne si bonne, qu'un grand. Car mieux se conserve en bonté, la grande que la petite quantité d'eau, attendu l'aer et les vents, qui mieux l'agitent en place ample, qu'en serrée. Donques, sans crainte d'excéder, nous ferons la mare tant grande que pourrons, ressemblant à un petit estang, sans espargner, ne le fons, ne la peine de le caver. Incontinent l'avoir creusée, nous en paverons des bords à l'entour, tant avant qu'il sera possible, afin d'éviter d'ensalir l'eau, par le trépis des bestes allans boire : lesquelles marchans sur la terre nue et mouillée, en l'enlevant avec les pieds, gasteroient la mare, s'il n'y estoit obvié par le pavé; mais avec icelui quelque bestail qui aille et vienne à la mare, l'eau en demeurera tous-jours en mesme estat. Ceste mare sera dressée loin des fumiers, pour la netteté de l'eau : car comme avons dict des puits et cisternes, le voisinage des ordures est tous-jours préjudiciable, et à gens, et à bestes.

Qu'est-ce que mare.

A quelle utilité.

Comment faicte.

Outre ceste mare-ci, une autre en sera faicte pour le service des canars, oies, et autres bestes aquatiques, qu'on nourrit en la maison : et pour y mettre tremper

Autre mare, et à quel usage.

des cercles, oziers, bois des charrues et semblables de mesnage. Aussi y rouir et naiser du chanvre et du lin, et faire autres services. On la prendra grande, pour pouvoir satisfaire à toutes ces choses : seulement pour l'abondance de l'eau, car quant à la bonté, n'est besoin d'y aviser, veu qu'elle n'est destinée pour boire. La figure des mares sera à la volonté, en cela n'y ayant autre sujection que le lieu, auquel convient s'accommoder : car quarrées, rondes, ou autres, se rendront-elles tous-jours de bon service (12).

CHAPITRE VII.

Les Bois en général.

Nous avons veu que c'est que l'eau, en combien de sortes, et comment l'on s'en accommode : maintenant traicterons du bois, pour nous en fournir autant abondamment, et aussi tost que la Nature le permet : dont la maison s'en rendra très-bien accommodée. Il est certain que la terre pourveue d'eau et de bois, est la plus désirable habitation de toutes autres, approchante de la perfection. Mais s'il est question de clocher, comme rarement void-on les choses de ce monde aller droict, sans toutes-fois toucher à l'honneur de l'eau ci-devant représenté ; je dirai, sous le jugement des gens d'esprit, plus supportable estre le défaut de l'eau, que du bois. Et pour mieux m'expliquer, j'ad-jouste, que plus passable est l'habitation dans la forest, meublée de toutes sortes de bois, sans y avoir autres eaux que de cisterne, que celle qui est excellemment bien pourveue de fontaines, ruisseaux, rivières, et semblables eaux ageancées à plaisir : où pour tout chauffage, on n'a que maigrement des arbustes, des racines, des pailles, des gazons, d'herbe, de terre, de fiente de beuf, du charbon de pierre, des ossemens, comme en certains endroits d'Angleterre, de Flandres et ailleurs, où les peuples ne se chauffent que de telles drogueries ; mesme en Frise, et Hollande, où les mottes qu'ils appellent, *torf* (13), sont employées à tel usage. Cela s'entend pour la commodité de l'habitation particulière, car à la richesse du trafiq, je ne touche, estant ce chose sans fons, que la navigation sur les grandes eaux. Si ès forests l'on n'a le plaisir de voir les mignardises des fontaines, on a celui des ombrages, et l'agréable séjour dessous les arbres en toutes saisons, mesme en hyver parans les froidures. Au lieu du contentement de la pesche et du service du poisson, est la délectation de la chasse et le profit des bestes sauvaiges qu'on y prend. Il semble que les grands seigneurs, par leurs continuels exercices, facent plus de cas de la chasse, que de la pesche. Que les rois mesme consentent à telle opinion, en ce qu'ils passent plus souvent le temps à chasser, qu'à pescher, faisans estat d'aller ordinairement à l'assemblée : et tenans en reng honorable près de leurs personnes le grand veneur, sans parler de grand pescheur. Aussi pour ces choses, plus de grandes maisons se treuvent basties dans les forests, que dans, ou joignant les rivières : et pour la commodité du chauffage avec, qui pour tous hommes est très-grande, voire en telle réputation est le feu en hyver, qu'il est estimé la moitié de la vie de l'homme,

Discours sur telle matière.

Plus de bonnes maisons dans les forests, que joignant les rivières.

Commodités du bois. Ce sont les forests qui fournissent du bois, pour l'appareil des viandes, pour se bastir et meubler, pour faire du charbon, de la chaux, des tuilles et briques, des ustenciles de terre et de verre, à fondre les minéraux, et à mille autres choses utiles, nécessaires, et plaisantes, comme à retirer infinité d'oiseaux. Nul ne doute de la santé du séjour ès forests, estant, au jugement d'un chacun, plus salutaire le sec, que l'humide. En somme, sans nombre sont les services du bois, duquel nostre père-de-famille se pourveoira, cas estant que son domaine n'en soit meublé. Et quoi-qu'en cela y aie de la longueur, si est-ce, que pour telle considération, ne doit-il désister d'y mettre la main, avec diligence, s'asseurant que l'attente du secours n'en sera tant grande, que dans huit ou dix ans, ne la voye avec contentement. Sans délai donques, commencera à ouvrer en cest endroit, à ce que tant plustost il jouisse du fruict de ses labeurs, que plus diligent aura esté à planter et eslever ses arbres.

Bois sauvaigge. Quand on parle du bois en général, s'entend du sauvaige : nom appartenant à toutes espèces d'arbres qui n'ont esté apprivoisés par artifice, lesquels la terre produict naturellement : dont se forment les grandes forests, quand par longues guerres, pestes, famines, et autres changemens, esquels les hommes sont sujets, les pays se des-habitent, et demeurans les terres désertes, se revestent des plantes susdictes ; mais avec distinction des lieux et des races : car la Nature accommodant les plantes, donne quartier aux sèches et froides, ès montaignes eslevées : aux humides et chaudes, ès vallons enfoncés : et ès autres composées de ces deux qualités là, ès plaines tempérées. A quoi la propriété du fonds intervenant, cause ici la production d'une sorte de plantes, et là d'une autre, selon que la terre se rencontre diversement sablonneuse ou argilleuse. Ainsi par juste despartement, chacune est mise en son reng. Or n'estant question en cest endroit, que de se façonner des forests, principalement pour l'espérance des bois de haute fustaie, du chauffage, et du taillis, avec leurs dépendances, sans regarder aux fruicts que pour accessoire : laissant toute autre considération, je monstrerai le vrai moyen d'y parvenir.

De quels arbres convient se servir en cest endroit. Ce sera en imitant la Nature que fonderons nostre intention. A telle cause, choisirons d'entre l'infinie multitude des arbres de ses thrésors, les plus propres à nostre dessein : pour, seuls, estre employés, logés et gouvernés, ainsi qu'il appartient. N'estans que vains efforts, de cuider eslever des arbres sauvaiges, ailleurs et autrement, que leur naturel ne porte, à tout le moins, pour en avoir profit. Pour à cela parvenir, est aussi nécessaire d'employer en bois une partie de vos meilleures terres : ce que sans regret ferés, quand considérerés, quel bien procurés à vostre maison, la rendant, par ce moyen, de noble et agréable représentation, et pour tous-jours, remplie de bois, au lieu de déserte qu'elle en estoit auparavant, estant contraint pour la cuisine et pour le chauffage, d'aller cercher loin le bois, escharcement et à frais excessifs. Par lequel changement, apperra le fonds employé en bois, servir autant que celui qui travaille en blés, ou en vins, veu que sans aucune despence, cestui-là donne son revenu,

Où les planter.

ou cestui-ci, ne rapporte rien sans emploi de semence et grande culture. Parlant des meilleures terres, je n'entens qu'ès moyennes les arbres ne vinssent: mais non tant abondamment, ne si tost produiront-ils en fonds de moyenne bonté, qu'en du tout vigoureux. Chose très-notable pour advancement d'œuvre: car estant vostre lieu desnué de bois, pour vous en fournir cerchés le chemin court (non celui de l'eschole, comme l'on dict), pour tant plustost avoir plaisir de vostre labeur. Ce qu'aviendra à souhait, et sans ennuyeuse attente, si, sans regarder à l'espargne, préférés en ce mesnage, les grasses aux moyennes terres: car des maigres, ne faut en cest endroit faire nul estat, parce que les arbres n'y pourroient venir, ou y venans, n'y vivroient qu'en langueur et peu d'advancement. Bien est vrai que comme tous arbres ne sont de mesme naturel, aussi y en a aucuns supporter mieux que les autres, l'insuffisance du fonds, lesquels arbres distinguerons, pour loger chacun en endroit convenable. De la quantité de la terre ne peut-on bonnement parler, veu que cela despend de la volonté d'un chacun, de faire grandes ou petites ses forests et taillis. Néantmoins, dirai-je, que laissant la forest à discrétion, le taillis doit estre de vingt-cinq ou trente arpens, pour, dans peu de temps, secourir la maison: ce qu'il fera dans sept ou huict années, la fournissant de fagottage pour sa provision, estant de telle mesure, et cultivé comme je monstrerai. L'endroit le plus propre pour asseoir les bois, est la partie de vostre domaine la plus eslevée, du costé de septentrion, au regard de vostre maison, pour, n'en estans guières esloignés, la tenir en abri, et la parer des violences des vents, des froidures en hyver, et pour vous y aller rafreschir en esté, par leurs umbrages. Ne pouvant justement rencontrer, pour les difficultés, qui communément se présentent, poserés vos bois ès autres endroits les plus approchans de ce dessein, comme s'accordera le mieux.

De quelle contenue sera le taillis.

Où dresser les bois.

Ces choses expédiées, convient en venir aux arbres. De la généralité des arbres, selon nostre dessein, osterons les fruictiers, c'est à dire, ceux qui souffrans l'affranchissement par dessus les autres, sont employés ès vergers, retenant pour la fourniture de nos forests et taillis, les autres sauvaiges, qu'on ne peut, ou veut apprivoiser. C'est assavoir les *chastagniers, chesnes, liéges, ormes, fresnes, érables, fousteaux* ou *hestres, sapins, melèzes, pins, sycomores, ifs, charmes, tillets*, dont l'escorce est propre à faire des cordes, comme celle du meurier-blanc. Cest arbre a donné nom à Chantilli, belle maison de monseigneur le Connestable, comme qui diroit, champ de tillet, pour son abondance. *Aliziers* ou *micacouliers, coudriers, meuriers, cormiers* ou *sorbiers, cornouaillers, sureaux, bouis, genèvres, caddes, houx* ou *agrifolium, bruscs* ou *houssons, genests, blaïs, arboisiers, lentisques*, et plusieurs autres espèces d'arbres et d'arbustes sauvaiges, croissans dans les forests agrestes, à nous incogneus de nom, se diversifians autant qu'il y a des particuliers orizons en la terre: lesquels arbres seroit impossible de discerner entièrement par leurs communes appellations, si ce n'est ès mesmes lieux de leur origine. En

Noms d'aucuns arbres sauvaiges.

ce

ce reng pouvons-nous mettre le *plane*, arbre grand, plus cogneu en Suisse et ès quartiers d'Alemagne, qu'en France, pour la beauté de son umbrage, la blancheur de son bois, et sa facilité à parcroistre, dont il se rend recommendable. Toutes lesquelles plantes viennent ès endroits secs, et tempérés de sécheresse et d'humidité, bien-que d'aer froid et chaud, toutes-fois avec requise distinction, n'estans indifféremment tous d'un mesme naturel. Non ès aquatiques ni marescageux, qui sont donnés aux *saules*, *peuples*, *trembles*, *aubeaux*, *aunes*, *oziers*, *bouleaux*, *vèges*, et semblables, dicts arbres aquatiques, à la différence des autres appellés secs. Ainsi par ces mots, sec et aquatique, entendrons la fourniture de nos forests, taillis, sausaies, ramées, et ozeraies, à ce que, sans confusion, les disposions à propos (14).

Distinguer les arbres par ces mots, sec, et aquatique.

En l'édifice du verger, j'ai monstré la difficulté de l'ouvrage, pour la longueur qu'il y eschet, avant qu'en avoir contentement. Le mesme pouvons-nous dire de la forest et du taillis : et tout cela provient du plant, qui advance ou recule ce mesnage, selon qu'il se treuve grand ou petit. L'avis donques de l'un, servira pour l'autre : c'est que, comme pour le verger recerchons le plus gros plant, et autrement qualifié ainsi qu'il appartient, sans beaucoup nous soucier du mince : de mesme ferons-nous pour la forest et pour le taillis. Car défaillant le plant en qualité ou quantité requise, ce sera aussi aux semences et branches que recourrons pour en avoir provision, dont dresserons des pépinières et bastardières, à la manière ja monstrée, où je vous renvoie pour en estre instruit. Cependant noterons, que bien qu'au roolle des arbres secs, peussions ad-jouster les poiriers, pommiers, cerisiers, pruniers, et coigniers, aussi bien que les chastagniers, coudriers, meuriers, cormiers, et cornouaillers, qui communément portent fruict : si est-ce, qu'il m'a semblé n'estre bon de les édifier ès forests et taillis, parce qu'ils appartiennent proprement aux vergers : joinct que l'abondance du bois qu'ils donnent, n'est tant grande, qu'elle les doive faire recercher pour la forest et le taillis, ainsi qu'à telle cause, principalement, faict-on des autres. Mais si, par la propriété du fonds, les poiriers, pommiers, cerisiers, pruniers et coigniers, naturellement s'ageancent en la forest et au taillis, je suis d'avis de les y laisser, pour la bien-séance, sans s'en donner autre peine : la diversité estant tous-jours agréable. N'est incompatible, toutes-fois, que parmi les plantes sauvaiges soyent logés les chastagniers, coudriers, meuriers et cormiers, non pour le respect de leur fruict, ains pour le bois qu'ils donnent en abondance : leur faisant ces deux qualités-là, tenir reng, et au verger, et en la forest, en se rendant de double utilité. N'estant en ce mesnage, qu'accessoire ou parties casuelles, les fruicts que ces arbres donnent, dont aussi grand estat n'en est faict : excepté des chastagnes, servans, et pour les hommes, et pour les bestes, telles toutes-fois, ne sortans, ni en si grande quantité, ne si bonnes, des forests, que des labourages ; parce qu'en la forest, les chastagniers ne sont ni affranchis ni cultivés à mode de fruictiers, ains tenus en arbres sauvaiges. La hastiveté, en cest endroit, est très-recommendable, pour choisir les arbres de

Ès forests et taillis, le bois est le principal, et le fruict l'accessoire.

Lieu VI, chap. XVII.

meilleure volonté, et de plus de faculté à produire abondance de bois, pour tost rendre service. Entre tous les sauvaiges, à ceci les plus propres sont les meuriers blancs, après les coudriers, pour arbres de leur taille. De ces deux plantes, comme pour avant-coureuses, en attendant d'employer les autres espèces d'arbres sauvaiges, sera dressé un taillis, lequel posé en bon fonds, planté et cultivé en son commencement, comme sera monstré, dans peu d'années satisfera à vostre intention.

Les meuriers et coudriers croissent tost.

Distinctions requises.

Ceci sera pour maxime, fondée sur la raison, *que plus de bois produisent les arbres, et plus longuement vivent: plus aussi de nourriture requièrent-ils.* A quoi est ad-jousté, *que ceux qui tard croissent, tard meurent ou défaillent.* Partant, ce sont ceux-là qu'il convient loger ès meilleurs fonds : aux autres sera donné quartier, à mesure que plus approcheront ou reculeront des qualités susdictes. Les *chesnes, chastagniers, ormes, sapins, pins, hestres* ou *fousteaux, charmes,* et *érables,* sont les arbres qui, sous ceste loi, seront posés ès plus féconds terroirs, parce qu'ils abondent plus en bois, et plus durent que les autres espèces. Sur tous lesquels, les chesnes emportent le prix, mesme en longueur de vie, laquelle les Anciens tiennent estre, communément, de trois cens ans : assavoir, cent à croistre, cent en estat, et cent à descheoir ; ce qu'aisément se croid, par leur monstrueuse grandeur, dont l'accroist n'a peu estre, qu'à la longue, veu qu'il se pousse assés lentement chacun an. Les chastagniers n'attaignent ce terme-là, ni aussi leur bois n'est à comparer en bonté, pour le chauffage, à celui des chesnes : ne cestui-ci, pour la charpenterie, au bois de chastagnier, ainsi en telle qualité se compensans l'un l'autre. Mais non en fruict, les chastagnes surpassans d'autant les glands, qu'il y a de différence entre la nourriture des hommes à celle des bestes. L'un et l'autre arbre veulent le bon terroir. Le chastagnier toutes-fois se contente de moins que le chesne, profitant assés bien en terroir sablonneux, pourveu qu'il y ait de l'humidité : et les deux veulent que le climat tienne un peu plus du froid, que du chaud, qui est leur naturelle situation (15). Les *pins, sapins, hestres* ou *fousteaux,* dicts aussi *faux,* et les *charmes,* sont arbres de montaigne froide, où ils parviennent non seulement en grande, ains en merveilleuse hauteur : dont ne se faut esbahir, si estans contraintement posés en quartier chaud, ils demeurent petits avec peu d'accroissement; exceptés les pins, qui par bénéfice de la Nature, s'advancent très-bien, sous quel aer que ce soit, froid, tempéré, chaud : comme les pinettes de la Provence et du Languedoc, près de la mer Méditerranée, mesme celles d'Aigue-mortes, le preuvent suffisamment (16). Les *meuriers, coudriers, ormes, fresnes,* et *érables,* s'édifient assés bien ès moyennes terres, et lieux tempérés de froidure et de chaleur : dont, tant pour telle louable qualité, que pour leur volontaire accroissement, par dessus tous autres, seront choisis pour estre employés à peupler les nouvelles forests et taillis, y ad-joustant les chastagniers, pour leur ployable naturel. Desquels arbres, généralement encores, fera-on ceste subdivision, qu'ès endroits plus froids et humides, soyent mis les chastagniers, ormes, fresnes, et érables; ès plus chauds

Discours du chesne et du chastagnier.

Des pins, sapins, etc.

Des meuriers, coudriers, etc.

et secs, les meuriers et coudriers. Par ce raisonnable assortiment, jouira tost le père-de-famille, de son labeur : prépo-sant pour sa prochaine utilité, la hasti-veté de ces arbres-ci (notamment des meuriers et coudriers, comme a esté dict, d'entre tous autres ceux-ci estre de meil-leure volonté) à la future commodité de ses successeurs (17) : pour lesquels ne lairra, toutes-fois, selon son climat, de semer et planter des chesnes, des hestres, des pins, des sapins et autres arbres tardifs, desquels lui-mesme, sous la bénédiction de Dieu, pourra voir de beaux commen-cemens.

Moyen pour avoir du plant d'arbres sauvaiges, secs.

Touchant l'article du plant des arbres sauvaiges secs, trois chemins y a-il pour en avoir de toutes sortes : assavoir, de reject, de semence, et de branche, qui est le semblable moyen représenté au dis-cours des fruictiers. Le reject est le plus commun et hastif ; la semence, le plus rare et plus tardif, demeurant la branche entre ces deux extresmes. D'ailleurs que de rejects des vieux arbres, croissans en leurs pieds ou sortans de leurs racines, n'en prendrons-nous des nouveaux (pour advancement d'œuvre, s'y gaignant qua-tre ou cinq années de temps), si y treuvons le fourniment requis, en qualité et en quantité. Mais cela ne se rencontrant que très-rarement, faict que pour le profit et la bien-séance, recerchons ailleurs qu'ès vieilles forests, des nouveaux arbres tels qu'il appartient : lesquels de nécessité, convient estre de pareil aage et grandeur : à ce que, par telle esgalité, la forest et le taillis, esgalement s'accroissent. Au-trement la difformité y seroit grande, et avec icelle, ceste perte, que les petits arbres opprimés par les grands, succom-beroient sous ce voisinage. Le taillis sup-porte mieux telle inégalité de plant, que la forest, s'y confondans les pieds des arbres, à cause de leur bassesse, n'estans en veue : où ès forests, l'une de ses beautés est la distinction des tiges, se représentans d'esgale grandeur, dont né-cessairement convient ainsi disposer la forest. Des pépinières et bastardières, sortent arbrisseaux ainsi qualifiés, et en nombre désirable, pour en faire des forests et taillis tant amples qu'on veut. Telle commodité a esté représentée ailleurs, Lieu VI, chap. XVII. et la manière de dresser la pépinière et la bastardière, aussi de cultiver et ar-rouser les arbres, qui me gardera de re-toucher ceste corde. Aucuns arbres sau-vaiges, du despartement des secs, s'es-lèvent par la pépinière, et ensuite par la bastardière : autres ne passent que par la seule bastardière. Ceux-là sont les arbres venans par pepins, noiaux, et fruicts, qu'à telle cause, l'on sème en la pépi-nière, comme chesnes, chastagniers, fousteaux, pins, sapins, ormes, cor-miers, cornouaillers, aliziers, meuriers, bouis, genèvres. Et ceux-ci, desquels la branche s'enracine sans moyen, estant fourrée en terre, provenant telle facilité, de la grosseur de la mouëlle, coudriers, meuriers, sureaux et semblables. De la généralité des arbres, aucuns se treuvent mieux s'édifier par rejectons enracinés prins ès pieds des vieux, que par autre voie : lesquels, quelques minces qu'ils soyent, seront plantés en la bastardière, pour là s'accroistre jusqu'au poinct de souffrir le replantement en la forest ou au taillis. Le meurier et le coudrier, pour leur volontaire accroissement, s'édifient par toutes les trois manières dont on re-

couvre des arbres : assavoir, par rejectons, par branches, et par semences, l'une desquelles l'on choisira comme il viendra le mieux à propos.

La manière d'eslever le meurier.

Quant au meurier, son plus asseuré fondement, est la semence, préférable à tout autre ageancement (18). Et parce que cest arbre est de très-grande valeur, non seulement pour le bon bois, dont il abonde, qui lui faict tenir reng honorable en la forest et au taillis, mais principalement pour la soye sortant de sa fueille, pour laquelle il est fort recerché : je m'arresterai, en cest endroit, à dire comment on doit gouverner sa graine, pour en avoir des arbres. J'ai monstré au discours des vers-à-soye, la différence du meurier blanc au noir, quel des deux est le meilleur, et quelle résolution doit là dessus prendre le père-de-famille : aussi que parmi les meuriers blancs, s'en treuvent de trois sortes, distinguées par le seul fruict, blanc, rouge, noir ; et que par le jugement d'aucuns, l'arbre d'entre ceux-là, produisant la meure noire, donne la meilleure soye. Selon telle subtile recerche, par dessus les autres, nous eslirons la graine venant de ces meures noires, pour l'engeance de nostre meurière. Des meures prinses en parfaicte maturité, seront jettées en l'eau dans quelque large vaze, et là dissoutes en les frottant entre les mains, pour en retirer la graine ; ce qu'on fera après avoir vuidé l'eau du vaze, et mis sécher la graine avec son marc, à l'ombre, non au soleil, de peur que par sa chaleur, la graine (qui est fort tendre) n'en fust offencée : laquelle graine, séparée, d'avec la poussière, sera retirée pour la semer en saison. La saison de la semer sera dès incontinent que l'aurés recueillie, si l'année est advancée : mais estant reculée, conviendra attendre les mois de Mars ou d'Avril ensuivans, pour la mettre en terre : car en l'automne n'est à propos, à cause des prochaines froidures qui en tueroient les arbrisseaux, lors estans par trop tendres. La semant sur l'esté, se faudra soigneusement prendre garde de préserver les semailles, avant qu'elles lèvent, de la grande chaleur, en les tenant couvertes, aux plus importunes heures du jour. On les descouvrira à l'approche de la nuict, afin de leur faire sentir la frescheur du serain, pour les recouvrir environ les sept heures du lendemain ; ainsi continuant sept ou huict jours, et en somme jusqu'à ce que verrés qu'elles auront poussé : car moyennant tel ordre, elles sortiront tost de terre ; et par l'opportun arrousement, en les deschargeant des mauvaises herbes, les arbrisseaux s'en advanceront, dont ils passeront gaiement le prochain hyver. Jettant la semence en terre au mois de Mars ou d'Avril, ne sera besoin de la couvrir aucunement, ains la laissant à la merci du temps, se contentera-on de la bien traicter, par artifice requis. A l'autre mois de Mars d'après, les nouveaux meuriers de la pépinière seront remués à la bastardière, pour s'y achever de nourrir, jusques à se rendre propres à estre replantés pour la dernière fois, qui sera ayans attaint la grosseur du bras d'un homme robuste. Au discours des fruictiers, a esté amplement monstré comment les arbrisseaux se gouvernent en leur tendre jeunesse : qu'il les convient mettre demi-pied dans terre, équidistamment d'un et demi en ligne droicte, les coupper deux doigts par dessus, com-

Au Lieu V, chap. xv.

Comment retirer la graine du fruict.

Quand la semer.

Comment la conduire estant en terre.

Quand en transplanter les arbrisseaux en la bastardière.

Lieu VI, chap. xxvii.

ment serfouer, sarcler, arrouser et esmunder. Tout de mesme traicterés ces meuriers-ci : pour lesquels tost faire advancer, le vrai secret consiste au loger en la bastardière, et au coupper de leurs rameaux en leur commencement. C'est, de les poser au large pour s'accroistre à l'aise, et de s'abstenir de les curer avant qu'estre fort engrossis du pied. Et cependant, leur roigner de la cime de toutes les branches, quelques deux doigts : notamment, ne faillir de coupper le maistre tige à six ou sept pieds de terre, ne souffrant de s'en monter plus hautement : car par ce moyen, la substance en rétrogradant, s'employera à nourrir le tronc : laquelle laissée à volonté, inutilement, se convertiroit en bois, que paraprès aussi faudroit coupper en plantant l'arbre, pour la dernière fois. De ce planter aussi, a esté veu comment l'on a à s'y conduire ; et quelle terre le père-de-famille doit employer en ses meurières, j'ai monstré estre celle jugée la plus propre pour le vignoble.

Moyen asseuré pour les faire tost engrossir en la bastardière.

Ceci est notable.

Lieu v, chap. xv.

Toute autre semence d'arbres sauvaiges, est grosse, excepté celle des cormiers, des ormes, et de quelques autres. Car ce sont chastagnes, glands et noiaux, qu'on met en terre, au raion ouvert ou à la fiche, comme a esté dict. Pour la grandeur de ces semences-ci, on ne remuera les arbrisseaux en la bastardière, si ainsi on se résoud, ains ce sera en la pépinière mesme, qu'on achèvera de les eslever jusqu'au poinct d'estre propres à estre logés ; pourveu qu'on les sème assés au large et raisonnablement profond, pour prendre bon fondement. Ceste profondeur sera d'environ demi-pied : et à ce que la semence ne soit estouffée par la pesanteur de la terre, le raion ne sera achevé de remplir, qu'au préallable les jettons ne soyent sortis à l'aer, et lors en les chaussans, cela se fera commodément (19). Les branches enracinables seront posées en la bastardière, comme celles des fruictiers, et de mesme gouvernées pour en avoir des arbres : par lequel moyen, et le précédent des semences, aurés grande quantité d'arbres de plusieurs espèces, pour remplir vos forests et taillis, dont pourrés choisir le plant qualifié ainsi qu'il appartient, sans estre contraint d'employer un seul arbre qui ne vous aggrée, tant en abonderés : voire pour rendre vostre provision inespuisable, comme fontaine perenne, si provignés les arbres provignables à l'usage d'aucuns du verger. La distinction des races et espèces des arbres, et en la pépinière et en la bastardière, est nécessaire pour leur advancement : chacun se treuvant mieux avec son semblable, que s'ils estoient confusément meslingés. Aussi distinctement maniera-on à la serpe les arbres sauvaiges, c'est assavoir, en tenant curé le pied de ceux qu'on destine en la forest : et bien peu toucher aux autres pour le taillis, lesquels n'ayans besoin que de brancheage, suffit qu'on leur laisse du tronc, seulement pour sortir de terre : dont ils s'advancent d'autant plus, que moins de temps ils employent à se rendre replantables, au respect de ceux de la forest, qui ne peuvent, qu'avec le temps, avoir le tige tel que de besoin.

Des semences des cormiers, ormes, etc.

Comment les loger en terre.

Comment faire enraciner les branches à ce propres.

Distinguer les races, pour loger les arbres selon leur naturel.

Et diversement les conduire à la serpe, selon ce à quoi ils sont destinés.

Après avoir appresté la matière des bois, convient l'employer. En deux manières principalles cela se faict, comme a esté touché, en taillis et en forests. Pour

Le taillis vient dans peu de temps.

l'advancé secours des taillis, c'est à telle sorte de bois, que premièrement l'on s'emploie, attendant plus ample service du lent accroissement des forests. Toutes sortes de bois désirent d'estre exemptes du ravage des bestes, en leur commencement. Par quoi, curieusement convient clorre les jeunes arbres, à ce qu'aucun bestail nuisible n'y ait accès ; de l'importunité duquel, par ce moyen, non seulement l'on les préservera, ains du mal que la trop grande fréquentation des hommes apporte aux nouvelles plantes, dont le souvent manier les faict avorter, et en suite mourir.

CHAPITRE VIII.

Le Taillis.

Pour un préallable convient fermer le taillis.

L'ARTICLE du clorre donques sera le premier recommandé pour le taillis, lequel sans estre fermé ne peut subsister, à cause de la bassesse de ses arbres donnant grande prinse au bestail. De quatre en quatre pieds, ou de cinq en cinq, seront plantés les arbres, afin que par telle petite distance, le taillis se rende touffu, pour rapporter bois en abondance, et servir de retraicte aux connils, s'en formant la garenne : dont le taillis est d'autant plus désirable, que plus on recerche les choses diversement utiles (20). A la manière des vignes, l'on plante ces arbres-ci; c'est assavoir, en rayon ou fossé ouvert, comblant l'un à mesure qu'on creuse l'autre, dont le fons se rompt universellement, sans y rester rien de ferme, à l'utilité des arbres, estendans leurs racines avec grand advancement, dans la terre mouvée de nouveau. Mais cela engarde d'en faire cuire la terre par le temps, selon la pratique des fruictiers, pour tant mieux recevoir les arbres : à cause que la place défaut, pour séjourner la terre sortie du fossé, pendant qu'icelui demeure ouvert pour se préparer. Si toutes-fois l'on veut préférer la préparation de la terre, à son universel remuement, ainsi se pourra faire, mais à telle condition, que d'esloigner les rayons ou fossés l'un de l'autre, de sept à huict pieds, pour, sur ce vuide, reposer la terre pour autant de temps qu'on voudra laisser ouverts les rayons, afin de se cuire par les froidures et chaleurs. Telle distance espargnera presques la moitié du plant des arbres, qui pourra estre commodité, où on l'a escharcement. Et à ce que le taillis ne demeure défectueux, par estre trop rarement planté, au bout d'un couple d'années, les nouveaux jettons des arbres seront provignés dans ce vuide-là, et couchés comme la vigne: lequel rempli, le taillis s'en treuvera suffisamment fourni. La terre aussi de tel entre-deux des fossés, par ce moyen, se rompra entièrement, sans qu'aucune durté y demeure, empeschant le chemin des racines, ains sans destourbier, commodément se logeront-elles dans terre. Cela s'entend des arbres provignables, comme meuriers, coudriers et autres : car des chesnes et semblables, qui ne souffrent tel maniement, ne se peut-on servir en cest endroit. Pour laquelle restrinction, et autres raisons suivantes, meilleur est de dresser le taillis tout d'une venue en le remplissant au commencement, que de délayer en espérance de l'achever de fournir par le provignement au bout de

Double utilité du taillis.

Sa disposition, et la manière d'en planter les arbres.

Quels arbres peut-on provigner ici.

Observations requises.

quelques années. Car, ne l'espargne du plant, ne la cuisson de la terre, ne sont tant considérables, que le retardement de l'œuvre : ne pouvant le taillis si tost s'aggrandir en recouchant au bout d'un couple d'années le premier ject de ses arbres, que si, sans les destourner, on leur laisse parfaire leur cours. Quant au plant, c'est bien folie de l'espargner, veu la facilité d'en recouvrer abondamment par l'ordre que j'ai monstré : et touchant à la préparation de la terre, la crudité en sera aucunement corrigée, mettant près des racines des arbres, en les plantant, de la terre prinse en la superficie du lieu, qui, cuitte par les saisons, suppléera au défaut de n'avoir tenu quelque temps ouvertes les fosses, comme se pratique aux vignes, et aux fruictiers, qu'on est contraint de planter précipitamment (21).

Distinction des lieux et des temps, pour planter ces arbres.

Or, par quel que soit de ces deux moyens-là, qu'on édifie le taillis, ce sera sous la distinction des lieux esquels l'on est, chaud ou froid : pour tost y mettre la main en climat chaud, et tard en froid, retardant plustost qu'advanceant le planter de ces arbres, à cause de leur sauvaigine, qui leur retarde la séve. Le vrai temps pour le pays chaud, se marquera dans l'hyver : pour le froid, au commencement du printemps : et pour le tempéré, dix jours de Janvier, et autant de Février, la lune estant nouvelle, le temps tendant plus à l'humidité qu'à la sécheresse, non toutes-fois pluvieux, ni

Aussi des espèces, et pourquoi.

aussi venteux (22). Ceste observation est très-requise, que de ne confondre les espèces des arbres, ains de les renger à part au taillis, en quartiers séparés, ainsi que dès leur origine aura esté faict, et en la pépinière et en la bastardière. Car par ce moyen, les arbres s'en portent mieux, et la beauté y sera tant plus grande, que meilleur ordre aura esté establi en la disposition du taillis. Pourra-on néantmoins, se dispenser en ce poinct, si on veut bigearrer le taillis, en y entremeslant diverses espèces d'arbres pour le décorement, selon le sujet : mais avec le moins de discordance que faire se pourra, en assemblant les arbres qui plus symbolisent en qualités. Comme aussi espargnera-on des allées au taillis, des labyrintes, et autres pourmenoirs de plusieurs sortes, pour tant plus plaisant rendre le lieu, qui ne laissera, pour ses gentillesses, d'estre profitable. Un pied et demi dans terre, seront plantés les arbres (23), au-paravant ayans esté curieusement arrachés, afin d'en retirer, entières, les racines, s'il est possible : desquelles la poincte des plus longues, sera un peu roignée, et des estorces et estorcées, couppé tout ce qui s'y treuvera de corrompu, à ce qu'on n'en enterre rien que de franc et bien qualifié. Après avoir applani le rayon avec de la terre du lieu, les arbres en seront couppés, quatre doigts au dessus, ne souffrant qu'ils sortent de terre plus avant que cela, où faisans leurs jettons, se façonneront à plaisir, pour rendre du bois abondamment, dont toutes les parties du taillis en seront remplies. La maistrise pour tost avoir plaisir et profit du bois nouvellement planté, est de le haster à s'accroistre par bon et fréquent labourage, ne souffrant habiter entre les arbres, aucune herbe ne racine nuisible, de peur de succer la substance de la terre destinée pour le bois. Et à ce que cela se face à frais modérés, pour une seule fois,

De quelle profondeur planter les arbres.

Leur conduicte.

Et labourage pour leur advancement.

le fonds sera entièrement rompu, renversant toute la terre sens-dessus-dessous, si ja n'a esté faict en plantant les arbres. Par ce moyen la terre du fons sortant au dessus, pour sa crudité, ne pourra engendrer herbages qui puissent nuire devant qu'estre cuite par l'aer, où y va du temps : pendant lequel, les arbres accreus, leurs rameaux occupans tout le vuide, opprimeront toutes plantes estrangères qui se voudroient fourrer au taillis. Les engardera aussi de s'y engeancer, le marrer trois fois l'année, une en hyver, deux au printemps et commencement d'esté. Despence qui ne sera ennuyeuse, puis qu'elle ne s'employera que durant quatre ou cinq années : au bout desquelles, cessant, cessera aussi tout autre soin pour le taillis, que le requis pour sa conservation, afin que par aucun événement le bois ne se desgate (24).

Soin qu'on doit avoir du taillis.

CHAPITRE IX.

La Forest, ou Bois de haute fustaie.

La diverse situation des bois, met diversité entre ceux du taillis et de la forest, car selon que les arbres sont plantés près ou loin l'un de l'autre, peu ou prou s'accroissent-ils. Tous les sauvaiges se ployent en taillis, mais c'est du particulier naturel d'aucuns de se convertir en forest, qu'à tel effect l'on choisit et employe. La forest se distingue en bois de chauffage et de haute fustaie, l'un et l'autre se façonnant d'arbres de mesme race, toutes-fois de diverses espèces, selon qu'à cela se treuvent diversement ployables.

Entre les arbres sauvaiges, les chesnes abondent en espèces, desquelles les trois plus apparentes, sont les suivantes, dont parlerons sans nous arrester au grand dénombrement des arbres à gland de *Pline*. *Quercus*, *robur*, et *ilex*, sont ainsi en latin dictes ces trois espèces de chesne, et ce nom-ci, particulièrement donné au *quercus*, estant le *robur*, appellé *roure*, et l'*ilex* l'*yeuse*, (25). Le chesne jette ses forces plus en tige, qu'en branches, montant en droicte et grande hauteur. De telle engeance en remarque-on encores deux espèces, différentes seulement en ce, que le tronc de l'une attaint jusqu'à sept ou huict toises, estant en fonds qui lui aggrée, et l'autre ne passe plus outre que de quatre à cinq. De ces deux sortes, celle-là produit moins de branches, que plus s'allonge en tige, ressemblans à bouquets sortans à la cime du tronc. Ce sont aussi ceux-là, le moins occupans de place, et qui plus serrément veulent estre plantés : voire désirent-ils estre pressés en la forest, et par là, contraints de monter en haut cerchans la faveur du soleil, selon leur naturel. Et l'une et l'autre sorte, à bon droict, appellées bois de haute fustaie, sont propres en bastimens, pour couvertures, planchers, en meubles et autres ouvrages de charpenterie et menuiserie : aussi ès appuis des vignes, leurs perches et eschalats sont fort serviables. Les forests de la France sont plus fournies de ces deux sortes-ci de chesne que des autres : d'où à plaisir tire-on de tel bois, pour tous usages : désirable pour sa blancheur, madreure, facilité à mettre, et à se conserver en œuvre (26). Le roure est le vrai bois de chauffage, arbre plus abondant en brancheage,

Des chesnes et de ses espèces.

Du chesne.

Du roure.

brancheage, que nul autre. Il a pour fondement, de grosses et fortes racines, rampans à fleur de terre. Le tronc fort et robuste, duquel mot son nom est tiré, massif, dur, grossier, assés court; est garni de bon nombre de grandes et puissantes branches, noueuses, tortues, escartées, et espandues par dessus la fourcheure de l'arbre, occupans grande place.

De l'yeuse, ou chesne vert. L'yeuse ressemble plus au roure qu'au chesne, estant son bois dur et solide, et s'estendant plus en brancheage, qu'à monter droictement en haut: en fueillage, rien du tout à aucun d'eux, car il se le conserve vert toute l'année, comme l'olivier, pour laquelle cause est-il aussi appellé, en France, chesne vert; au lieu que, et le roure et le chesne, le laschent fené, comme la pluspart des autres arbres. En ce symbolisent-ils par-ensemble, que de produire du gland, mais plus petit le rend l'yeuse, que, ne le roure, ne le chesne. Par ce mot, *ilex*, est aussi entendu l'arbrisseau portant la graine d'escarlate, ou vermillon, dont telles plantes sont dictes *coccifercæ arbores*, et par les tainturiers, *cochenille*. Les Arabes en appellent la graine, *kermes*, et le vulgaire, *cramoisie*, la couleur qu'elle faict, comme voulant dire, *kermesie* (27). Le houx ou mesplier sauvaige, autrement, *aquifolium*, est de ce reng (28). De ces trois espèces d'*ilex*, s'en void abondamment en Languedoc, mesme de la première en plusieurs endroits des grandes forests: et de la seconde vers Montpellier ès lieux déserts laissés en friche, où les pauvres gens cueillent en saison la graine de vermillon. Le plus grand desquels yeuses, tiendra reng en la forest, qui s'en rendra très-belle, pour

Il y a diverses espèces d'ilex.

la verdeur continuelle de ses fueilles: comme aussi le taillis composé de tels arbres, ne peut estre que très-plaisant et profitable avec, recevant en hyver, toute sorte de chasse y estant en abri, à cause de telle perenne rameure. Plusieurs sortes de gland se remarquent ès chesnes en général, lesquelles *Pline* met en nombre de quatorze, contant pour une la faine, produicte par le hestre ou fousteau, dict en latin, *fagus*. Telle différence de glands est remarquable en toutes qualités; de grandeur, couleur, figure, poisanteur: l'abondance duquel fruict, agreste, provient plus grande des arbres femelles, que des masles, à telle occasion, leur sexe ayant esté distingué par les Anciens, comme aussi de tous autres arbres portans fruict, dont les stériles ou de peu de rapport, ont esté estimés, masles, et les fertiles, femelles (29). Au reng des glands, a esté mise la chastagne, par *Dioscorides*, *Galien*, et autres Antiques, appellée *gland sardienne* et *lopime*, ou *gland de Jupiter*. Ce ne sera guières s'esloigner de ce discours, de faire entendre au mesnager, que le signe asseuré de bonne cueillète de gland, est, quand tel fruict se treuve court en son commencement, ne faisant jamais bonne fin, celui qui est long en ce temps-là (30).

Mathiol. liv. 1, chap. 122.

Du chastagnier. Le chastagnier abonde en fruict sauvaige, demeurant en son naturel: et en privé, estant enté, où il se plaist autant qu'autre arbre, se rendant par ce moyen très-fécond. Et bien-que cela soit excéder en cest endroit, convertissant la forest en verger, n'y a que profit néantmoins, et beaucoup de plaisir de voir les forests chargées de chastagniers rapportans bon fruict, et pour les hommes et pour les

bestes. Joinct, que l'affranchissement passant plus outre, se rapporte au bois, qui pour tous ouvrages, de charpenterie et menuiserie, surpasse autant celui qui n'aura esté enté, que faict le fruict légitime, le bastard. Ce que le père-de-famille ne mesprisera, veu mesme la facilité d'enter ces arbres-ci, plus grande et moins pénible que de nuls autres, comme a esté veu. Pour laquelle cause, fera-il enter de ses chastagniers, bien-que dans la forest, autant qu'il pourra : tant pour le respect du fruict et du bois, que pour la beauté du ramage, qui se représente tousjours plus beau à la veue, et en est l'ombrage plus agréable, que de ceux esquels telle curiosité n'aura esté adjoustée (31). Indifféremment, tous chastagniers ne produisent bois de mesme sorte, montans en tige et s'eslargissans en brancheage, ains diversement, selon qu'ils sont plantés. Car les chastagniers de bon naturel, et plantés en fonds qui leur aggrée, estans pressés, s'en montent fort hautement, comme de six à sept toises et davantage : dont sont faictes des poultres pour bastimens ès planchers, et couvertures, du tout bonnes : ne cédans pas mesme au sapin, ni à autre arbre, de quelle espèce que ce soit, principalement, pour la durée ; car quant à la beauté, le sapin le précède, à cause de la blancheur de son bois. Et touchant au brancheage ils en rendent en grande abondance, la terre et l'aer leur aggréans (32). Ainsi avient des ormes, des pins, des sapins et semblables grands arbres, qu'on loge en la forest, tant plus serrément, que plus l'on les veut faire allonger en tige, pour bois de haute fustaie. Entre lesquels arbres, le sapin, en latin dict, *abies*, surpasse tous autres en hauteur, et à servir en bastiment, ne ployant jamais sous le fais. En plus large distance les conviendra planter, si on ne regarde qu'au chauffage, pour avoir abondance de branches, qu'on couppe à telle occasion. Tous ces plantemens se font à volonté, toutes-fois, sous la particulière propriété des arbres, et remarque du terroir, qui imposent loi à ce mesnage, pour s'y assujettir ; de peur que voulant efforcer le naturel de l'un et de l'autre, on ne rende vaine l'entreprinse du dresser la forest. Au fonds bien choisi, les roures et yeuses seront convenablement plantés, de quatre à cinq toises de distance, pour donner lieu aux branches de s'accroistre et eslargir. Aux chesnes les plus hauts, suffira de huict à neuf pieds d'entre-deux : les autres tenans le milieu, seront moyennement serrés, comme de douze à treize pieds de distance. Cela soit dict pour tous arbres, desquels l'on se veut servir en la forest, afin de les poser tant près, ou loin l'un de l'autre, qu'on verra estre à propos. A quoi l'homme d'entendement pourveoira par sa prudence, comme aussi choisira-il les arbres dont il composera sa forest, les plus sortables pour son terroir.

Distance par entre les roures et yeuses.

Celle des chesnes.

De renger séparément les espèces des arbres, a esté monstré combien telle singularité cause de beauté et d'ageancement ès taillis. En cest endroit, telle distinction n'est moins louable que plaisante, voyant les belles chesnaies d'un costé : de l'autre, les chasteneraies, les ormaies, les coudraies, les fresnaies : et si le pays le porte, les pinnettes et sapinnettes, et autres assemblées d'arbres, par races faisans des corps séparés : divisés seulement par grandes et droictes allées, pour

Planter séparément les espèces des arbres.

s'y pourmener à pied, à cheval, et y dresser des jeux de pallemail, et autres gentillesses. Et afin d'avoir des forests de toutes sortes, pourra-on meslinger, en aucuns endroits, des arbres de diverses espèces, pour rendre la forest plus agreste, selon que la qualité de telle partie de domaine le requerra. Mais ce sera en avoisinant les arbres avec le moins de discordance que faire se pourra, recerchant ceux qui mieux symbolisent par entr'eux, pour les planter par-ensemble avec profit. Les yeuses pourront estre parmi les chesnes : les charmes avec les hestres : les ormes avec les érables et fresnes : les coudriers avec les meuriers : les pins avec les sapins et melèzes ; et ainsi meslingera-on quelques autres, qu'un chacun pourra remarquer selon son lieu, eu esgard à l'expérience que la Nature mesme en faict tous les jours. Les arbustes d'infinies espèces, de nom et sans nom, sierront bien parmi les grands arbres, rendans touffue la forest, à la commodité de la chasse, et du fagotage qu'on en tirera pour la maison. En certains quartiers, les arbustes s'ad-jousteront, non universellement par tout, afin que disposant la forest de diverses sortes, elle s'en représente plus plaisante que d'une seule ordonnance, selon la raison de la diversité. Planter les arbres à la quinconce et droictement alignés par rengées, est chose magnifique : mais aussi il semble que ce soit excéder en délicatesse ; cela appartenant plustost aux arbres fruictiers et privés qu'aux stérils et sauvaiges, pour la rusticité requise ès boscages et forests ; lesquelles, plus se peuplent de gibier, que plus espessement et dru y sont les arbres. Or quelque petite distance qu'ayent les arbres par-entr'eux, estans alignés en tous sens, ne se monstrent-ils tant serrés, que confusément plantés, quoi-que largement. D'autant que la veue passant par les allées d'entre-deux rengs, ne s'arreste par le rencontre des arbres, lesquels lui faisans place, se couvrent le tronc l'un de l'autre. Chose qui n'avient ainsi en l'assemblage des arbres confusément plantés : car par l'opposition des arbres, la veue est arrestée tout court, dès l'entrée de la forest, et de telle sorte, que n'y pouvant pénétrer avant, il semble que la forest soit fort touffue et espessement plantée, bien-que ses arbres soyent mis par grande distance, et fort esloignés l'un de l'autre. Eschéant perte de quelque arbre de la forest alignée (comme toutes choses sont périssables), elle se recognoist incontinent qu'un seul arbre aura défailli, avec autant de difformité, que quand une dent de la bouche saulte hors de son reng. Ce qui est sans remède aucun, d'autant qu'il n'est possible de replanter des nouveaux arbres en leur place, ne se pouvans reprendre parmi les vieux. Tels défauts se remarquent notoirement ès belles chesnaies de plusieurs grandes maisons de ce royaume, qu'avec soin les Ancestres ont faict aligner, ayans demeuré en parfaicte beauté, autant longuement que leurs arbres se sont comportés, unis et vivans ensemble, non davantage : car dès aussi tost qu'aucuns d'eux ont quitté leurs rengs, ç'a esté dès lors mesme, que les chesnaies ont commencé à descheoir de leur lustre, augmentans en laideur par le temps, à mesure de la descheute des arbres. Perte qu'on ne craint en la forest confusément plantée, par n'y paroistre telles défec-

Les meslinger.

Et à quelle condition.

Aligner les arbres en la forest.

Discours sur le planter des arbres en alignement et confusion.

tuosités, dont le plaisir s'y entretient plus longuement qu'ès autres. Pour laquelle cause, plantera-on la forest confusément, distinguant toutes-fois les races et espèces des arbres : car outre la susdicte considération, s'espargne le soin continuel d'en entretenir les arbres en leur parfaicte vigueur. De là sort ceste liberté, que sans grande tare, ne toucher à l'honneur de la forest, pour bastir, et autres causes, l'on y pourra coupper des arbres, par-ci, par-là, ès endroits les plus touffus. Ad-joustant à ce profit, le plaisir du pourmenoir par des grandes allées qu'on espargnera à travers de la forest en divers endroits, comme a esté dict ailleurs. Et à ce qu'aucune partie d'ornement ne défaille en la forest, sera bon d'en aligner les arbres en certains quartiers les plus plats : car par telle diversité, la forest se rendra du tout magnifique, en laquelle ayant à choisir de pourmenoir, y treuvera-on plus de plaisir que si elle estoit toute disposée d'une seule sorte. Ce sera, néantmoins, sous telle sujection, que de conserver chèrement les arbres plantés à la ligne, pour la bien-séance, les tenans curés par le pied, et moderément eslagués par les branches. Dès le commencement de la forest, se prendra-on garde d'en faire vivre les arbres, c'est à dire, durant leurs trois premières années, donner ordre, par bonne culture, de les garder de mourir, ou d'en remettre des vifs en la place des morts : pour la vanité du remède, passé ce temps-là, ne se pouvans reprendre les jeunes arbres, parmi la foule de ceux de plus grand aage.

Au Lieu I, chap. IV.

La manière de planter ces arbres.

Quant au planter des arbres, il a esté ja monstré comment il se doit faire. Par trous séparés les fosses seront faictes, et de grande largeur, pour donner place aux racines des arbres, de s'estendre à l'aise. De cinq à six pieds est leur droicte mesure, cela s'entend pour les arbres qu'on veut planter au large, car pour les serrés, le rayon est plus commode et de meilleur prix que les fosses séparées, dans lesquels rayons ou fossés longs, se logent les racines des arbres, et avec beaucoup d'advancement. Plus profondément seront les arbres plantés en terre pendante et sablonneuse, qu'en platte et argilleuse, dont le moins les profonder dans terre, sera d'un pied et demi, et le plus, de deux (33). La plus raisonnable grosseur du plant de ces arbres-ci, est comme du bras d'un homme robuste, moindre n'estant de grande utilité, pour sa foiblesse, qui causeroit trop de retardement ès arbres; dont le planteur n'en pourroit avoir plaisir, par s'escouler l'aage de l'homme, avant que les arbres soyent parvenus à quelque modéré advancement. Plus grande sera-elle bonne, voire jusques à la jambe, pourveu que l'arbre aie l'escorce tendre, manifestant sa jeunesse : car d'en planter des envieillis, ne seroit qu'autant de perte (34).

De quelle grosseur.

Ainsi qualifiés, les nouveaux arbres n'auront besoin d'appuis, car d'eux-mesmes résisteront aux vents : outre laquelle espargne, s'évite aussi le mal que leur cause souventes-fois l'approche des paux, quand par trop rude attouchement et violence des vents, les arbres sont escorcés. Cinq ou six pieds sur terre seront couppés les arbres en les plantant, pour là jetter leur premier brancheage : duquel rien ne sera osté de trois ans, de peur que contraignant les arbres de s'en

De quelle hauteur convient tenir leur tige.

monter trop tost, leur pied n'en restast foible, à la ruine de la plante. Mais passé ce terme-là, l'arbre ja fortifié, en sera le tronc curé, et en suite nettement tenu : comme aussi seront eslaguées ses branches, deschargeant l'arbre du superflu. Diversement on esmunde ces arbres-ci, selon leurs diverses fins. Si ce sont arbres dont l'on désire faire haute fustaie, à fine force de nettoyer on les fera allonger, sous toutes-fois, le naturel de la plante et la presse du lieu. Si de chauffage, de quelque espèce que ce soit, en laissant les branches, et que les arbres soyent posés au large, on se satisfera : et ainsi tirerés de vos arbres le service espéré.

Comment les esmunder.

Est nécessaire de les cultiver.

Non plus que les fruictiers, ces arbres sauvaiges ne peuvent beaucoup advancer sans culture. Pour laquelle cause, nous les cultiverons diligemment durant leurs premières années, et jusqu'à ce, qu'agrandis, ils oppriment toutes herbes et plantes contrarians à leur accroissement. Le moyen de parvenir à telle culture avec espargne, est celui mesme des fruictiers, représenté en plusieurs sortes, comme des jardinages, des grains, des vignes : aucuns desquels l'on employera en cest endroit selon que le mieux s'accordera, pour avoir tost plaisir des forests. La vertu de la culture se manifestant, non seulement aux bois des arbres sauvaiges, ains à leurs fruicts : mesmement aux glands, qui en plus grande abondance et plus grosses sortent des chesnes du labourage, que des forests agrestes.

De l'arrousement.

Encores que les arrousemens ne soyent nécessaires, ni ès taillis, ni ès forests, pour le naturel de leurs arbres, si leur servent-ils de grand ornement, voire et d'accroist, quand ils sont opportunément arrousés : n'attaignans jamais en parfaicte grandeur, les plantes endurant la soif au cours de leur vie, ains seulement celles, qui, par bon tempérament, sont entretenues. Qui aura donques son terroir tant félice, que de le pouvoir arrouser à volonté, en cest endroit se servira de l'eau, la faisant découler auprès des arbres, par petits canaux à ce appropriés, lors que par la sécheresse de la saison, toutes plantes désirent l'humeur. Non en autre temps les ferés boire, ne jamais permettrés l'eau croupir ès pieds des arbres, de peur d'en pourrir les racines. Ne ferés aussi ceste faute, que d'arrouser les vieilles forests n'ayans accoustumé l'eau, pour le danger d'en faire mourir ses arbres, cuidant les bien traicter en forceant leur nourriture : avis, que par ma propre expérience, vous puis hardiment donner : ains seulement abbruverés les arbres que dès leur jeunesse aurés eslevés par tel traictement.

CHAPITRE X.

Les Arbres aquatiques.

Pour l'utilité de son divers service, et son facile accroissement, le bois aquatique est fort recerché. C'est aussi là où l'on recourt, pour, plustost que d'ailleurs, estre secouru de chauffage : car, moyennant l'eau, dans peu de temps se rendent les arbres aquatiques, propres à ce service. En appuis de vignes, en gentillesses des jardins, en cercles pour vaisseaux à vin, en poultres, soliveaux, ais,

et à autres usages de bastiment, s'approprient aussi ces arbres : voire c'est sans fin qu'on en tire des commodités, comme d'une source, sortant tous-jours bois après bois, quand fréquemment couppé, les arbres ne cessent de rejecter. Entre les principaux revenus de la terre, *Caton* couche le bois aquatique, qu'il commande de bien gouverner, mesme le saule ou saulx, au tailler, comme en l'article le plus requis de sa culture.

Avis de Caton.

Cinq sortes principales d'arbres aquatiques y a-il, *saules, peupliers, aunes, bouleau, oziers.* Les diversités des *saules,* se remarquent à la couleur, aucuns estans blancs, les autres tendans sur le rouge et tané, en leurs fueilles; quant au bois, n'y ayant grande différence. En trois espèces est divisé le *peuplier,* distinctes par ces mots latins, *populus alba, nigra,* et *lybica;* et en françois appellés, *aubeau* (35), *peuplier,* et *tremble* (cestui-ci, dict aussi, *niespe* (*niespen-boom*), en aucuns endroits de la Gaule Belgique), se discernans par leurs couleurs et grandeurs. Ce qu'on l'appelle *tremble,* vient du continuel mouvement de sa fueille; causé, tant de sa figure poinctue, fendant l'aer, que de la longueur de la queue d'icelle, bien-que telle qualité se voye aussi en celle des autres peupliers; ayans la fueille cottonnée d'un costé, mais plus les uns que les autres. Tous lesquels arbres montent hautement, si à ce on les ploye, plus toutes-fois l'aubeau et le tremble, que ni le peuplier ni le saule. Autant qu'autre arbre aquatique, s'allonge l'*aune,* en d'aucuns endroits appellée, *verne :* aussi c'est toute la conformité qu'elle a avec eux, estant singulière en toutes autres choses, excepté à produire des chattons qu'elle communique avec le saule. Ressemble au coudrier en fueilles, et à rejecter abondamment du pied. Son bois de nouveau couppé, est rouge, se blanchissant à l'aer tost après. Est fort propre à supporter les édifices dans l'eau, où il est de perpétuelle durée, s'y endurcissant comme pierre : moyennant qu'il y demeure continuellement sans plus sentir l'aer, auquel se pourrit dans peu de temps. De l'escorce de cest arbre, les chapeliers et tanneurs se servent à taindre leur ouvrage en couleur noire. Le *bouleau* se maintient en modérée hauteur. Il s'édifie et joignant les eaux, et un peu esloigné d'icelles, ainsi que le peuplier : duquel, selon aucuns, il est espèce, appellé *betula,* en latin. Des jettons de bouleau, se servoient les anciens consuls Romains, en leurs *fasces,* c'est à dire, petits faisceaux de verges, qu'ils faisoient porter devant eux; signe de souveraineté, par le tesmoignage de *Pline.*

Saule. *Aubeau, peuplier, tremble.* *Aune.* *Bouleau.*

Quant aux *oziers,* ils peuvent estre logés, et entre les arbres, et entre les arbustes aquatiques, pour les diverses grandeurs de leurs bois, selon leurs espèces, qui sont sans nombre. Y en ayant de plusieurs corps, de grands, de moyens, de petits : de plusieurs couleurs, de noirs, blancs, jaunes, dorés, rouges, tannés, verts : de doux et flexibles, les uns plus que les autres : de francs et de bastards. Le *vège, tamaris* (36), *saules bastards,* et autres arbustes aquatiques que la terre produict selon le naturel de son fonds, de son aer, et de ses eaux, seront couchés en ce roolle, estans de sympathie avec les précédentes plantes. De tous ces arbustes-ci, tire-on beaucoup de service

Oziers. *Vège, tamaris, etc.*

au mesnage ; mesme outre le chauffage, sont employés à faire des verges à battre la laine et le chanvre, pour ouvrer : à faire des paniers et corbeilles, vans, nasses à prendre du poisson, des cages à tenir oiseaux et autres ustenciles de tel calibre. Résistent à la violence des rivières, plantés en leurs rives, à cause de leurs racines fortes et rameaux flexibles, qui se rendent souples, et obéissent à l'eau, leur passant par dessus sans les rompre.

De tous les arbres aquatiques, celui qui le plus désire l'eau, est l'aune, le moins, sont les peupliers, trembles et bouleaux, demeurans les autres, faciles à eslever par tout, pourveu que le lieu ne soit sec : ne pouvans vivre sans grande humeur, pour leur naturel aquatique, dont ils portent le nom. Près des rivières, estangs, palus et semblables endroits, est donques la situation de tels arbres, choisissant les quartiers les plus eslevés pour les peupliers et trembles, laissant les plus enfoncés, aux aunes, et les modérés, aux saules. Les aunes, aubeaux, peupliers, et trembles, seront bannis des prairies, pour l'empeschement qu'ils y font (leurs grosses racines et grands ombrages sucçans la substance de l'herbe) : mais ce seront les saules qu'on y logera, et sur les bords des canaux des arrousemens, comme d'entre toutes ces plantes-ci, les moins importunes, n'estans leurs racines ne brancheages importunément grandes. Aux saules joindra-on les oziers, pour leurs naturels symbolisans ensemble : j'entends les plus grands, car ceux de la moyenne et petite sorte, ne veulent estre exposés tant au large que cela, ains estre resserrés, afin qu'exempts de l'approche des bestes, sans destourbier, puissent donner leur revenu. Seront aussi tous ces arbres aquatiques, convenablement logés au long des acqueducts des moulins et arrousemens, et par tout ailleurs où l'eau découle : ausquels endroits ne peuvent faillir de faire bonne fin. Et ce sera profiter une chose perdue, car sans ce mesnage, ne sçauroit-on où employer le fonds.

Où loger ces arbres.

D'en faire des particulières sausaies, peupleraies, aunaies, ozeraies, est chose très-belle et requise : car avec le plaisir de voir l'assemblage de grand nombre d'arbres par races séparées, tirés ce profit, que sans hazard ne confusion faictes tailler chacune espèce d'arbres selon son particulier naturel : en quoi consiste la maistrise de leur gouvernement : pour l'accroist n'y ayant grand intérest, à cause de leur sympathie, dont ils se comportent bien par-ensemble. Les ramées ou taillis d'arbres aquatiques, sont désirables, attendu leur double utilité. Outre le profit de la couppe, d'où procède abondance de bois, est celui des connils, où ils se retrayent, et multiplient abondamment, ainsi qu'on le void ès isles des rivières ; bien-qu'ils n'en sortent si bons, que des garennes sèches.

Plaisir et profit d'en séparer les races au planter.

Le moyen le plus propre pour planter arbres aquatiques, est de branche, si ce n'est l'aune, qui s'édifie mieux par racine, comme sera monstré. La branche sera choisie droicte, polie, grosse comme le col du pied, de la longueur de huict à neuf pieds, pour en fourrer un couple dans terre. En piquant la terre, avec la fiche, deux pieds de profond, commodément loge-on les plantats, remplissant le trou de terre desliée, afin que le vent n'y entre, et les affermissant si bien, qu'ils ne puissent estre esbranlés par

Comment les planter.

A la fiche.

Au rayon. aucun événement. Avec plus d'advancement, se plantent-ils au rayon ouvert, qu'autrement, mesme si le terroir est importuné de pierres : auquel cas, le seul moyen de planter ces arbres, est en faisant un petit fossé ou rayon d'un pied et demi de large, et de deux de profond: et là, sans rien roigner des plantats, les fourrer dedans, remplissant le rayon de bonne terre, en laquelle les racines des plantats, s'estendront dans peu de temps. Estant question de planter à la fiche en piquant, faudra accommoder au trou le plantat, en lui roignant un peu de ce qui entre dans terre, seulement d'un costé, lui laissant l'autre entier avec son escorce, pour là prendre racines. La capacité du fonds ordonne de la distance requise par-entre ces arbres aquatiques, afin de la bailler plus petite tant plus fertile est la terre : pour plus de bois produire, que l'autre. C'est pourquoi, près à près, comme de quatre à six pieds l'un de l'autre, pose-on ces arbres-ci, joignant les rivières, en certains endroits, où la terre n'estant que graisse, portée par les ravines, donne grande abondance de bois. Est de besoin aussi aviser comment l'on a à disposer ces arbres, ou par lignes droictes ou curves, par distances distinctes ou confuses, afin que selon les lieux l'on aproprie les arbres, avec utile mesnage. Si c'est sur fossés et chaussées, c'est sans dispute qu'il convient suivre l'ordonnance ja faicte. En endroit non importuné des eaux, ce sera par alignemens et allées droictes, où avec le plaisir des beaux pourmenoirs, les arbres par juste distribution du fonds, s'accroissans presques également par-ensemble, donnent nettement leur revenu.

De quelle distance.

Considérations nécessaires en ce mesnage.

Mais joignant les rivières, ne se faut amuser à ces choses, pour le danger de perdre et les despences du planter, et l'espérance de l'avenir, quand les rivières en cholère treuvans le chemin droict dans les allées entre les rengs des arbres, y entrans, emportent à-vau-l'eau, les sausaies et peupleraies ; chose bien expérimentée chés moi. Là confusément seront mis les arbres, pour tant mieux résister aux ragas et inondations, que moins de prise auront les eaux sur eux, ainsi unis ensemble. Qu'aucun bestail ne se fourre parmi ces arbres, nouvellement plantés : tant pour le mal du brouter que du frotter, l'un et l'autre les faisant dessécher dès le commencement : plus certainement néantmoins, cestui-ci, que cestui-là ; car le trop rude approche des bestes, sur tout des grosses, esbranle tellement les jeunes arbres, que leurs racines s'en rompent.

Quelle seræ leur saillie sur la terre.

Ne faire sur-saillir de terre ces arbres aquatiques, que six ou sept pieds, comme a esté dict, appartient proprement à ceux de couppe ordinaire pour le chauffage et autres services. Car les destinés à haute fustaie pour bastimens, sont plantés avec toute leur longueur, sans leur roigner rien de la cime, dont ils s'en montent à plaisir : pourveu aussi qu'en les tenant curés le long du tronc, on laisse toute la substance d'icelui à ce seul ject là, sans espoir d'en tirer autre bois, que ce peu sortant de tels esmundemens. En somme, du maniement de ces arbres-ci, dépend leur service. Si on en veut faire des ramées, comme taillis, l'on les plantera espessement : et après, par la couppe, seront tenus bassement. Si des arbres de haute fustaie, l'on les plantera un peu

plus

plus largement; et en les tenant curés, comme a esté dict, prendront la montée. Si du bois de chauffage, et pour en tirer des perches et lattes au support des vignes et ornement des jardins, un peu plus de place leur donnera-on qu'aux précédens, en leur façonnant la teste de la hauteur dicte, d'où sera tiré le revenu par années : ausquels desseins conviendra se résoudre dès le fondement, pour ne faire rien mal à propos. Ces arbres seront tenus nettement leurs deux premières années, en les deschargeant de tous jettons croissans en mauvais endroits, qu'on ostera à la main, sans ferrement, durant le printemps, avant qu'ils soyent endurcis.

Aune. Avec plus d'advancement s'édifie l'aune par racine, que par branche : donques préférant l'un à l'autre, du pied des vieilles aunes, tirera-on des jettons enracinés, de la grosseur du bras, qu'on plantera un pied dans terre, non plus avant : sur laquelle les ayant rondement couppés demi-pied, s'accroistront à plaisir. Ce sera en lieu choisi selon le naturel de ceste plante, c'est assavoir, aquatique ou marescageux, ne pouvant souffrir la faute d'eau. Moyennant cela, et que le bestail soit pour jamais banni de l'aunaie, ne doubtés que les aunes ne s'y accroissent et multiplient très-bien : chose qu'on ne pourroit espérer, si les bestes rongeoient les jettons sortans des entours des grandes aunes, dont y en ayant tousjours abondamment, est nécessaire de les conserver; non tant seulement pour l'espérance d'en tirer du plant, que du bois pour plusieurs usages.

Le naturel des aunes, est de s'accroistre droictement en haut, pour à quoi leur aider, sera bon de les curer par bas, en leur ostant tous les rejects superflus : non que cela soit nécessaire, d'autant que les arbres d'eux-mesmes, sur tout estans plantés près à près selon leur désir, les expulsent en les faisant dessécher à mesure que le tige s'en monte en haut. Se prendra-on toutes-fois garde, de n'y mettre le fer devant que les arbres ayent attaint la grosseur du bras ou de la jambe, de peur de les faire verser par terre, comme a esté dict ailleurs, sur le propos du gouvernement des arbres de la forest.

CHAPITRE XI.

Les Arbustes aquatiques.

Estans de diverses espèces, diversement aussi les logera-on. Les grands oziers pourront estre parmi les saules; mais les moyens et petits, non ailleurs qu'en endroit clos, afin de n'estre exposés au bestail, dont la morsure les faict du tout périr, leur bon service méritant bien tel petit soin. Diverse situation souffrent aussi les oziers, car et en lieu sec et en humide s'accroissent-ils, toutes-fois avec plus de rapport en cestui-ci, qu'en cestui-là, selon l'expérience de tous les jours. Les oziers moyens et petits, sont les plus désirables, à raison des bons liens qu'ils produisent, nécessaires à l'attache des vignes, des treilles, des arbres, des cercles à tonneaux, et à autres divers et utiles usages : ne les rendans si francs ceux de la grande sorte, qu'on loge avec les saulx, comme estans de leur race. *Columelle* comprend tous les oziers sous

Anciens noms des oziers.

le nom de saulx, et en faict trois principales espèces, qu'il appelle, *Grecs, Gaulois, Sabins* ou *Amerins* (37) : donnant au premier la couleur blonde ou jaune, au second celle de pourpre, et au dernier la rouge. De plus de couleurs en voyons-nous aujourd'hui, comme a esté représenté, selon que toutes choses s'affinent par le temps : se diversifians aussi les autres qualités par artifice. Les oziers entretenus bassement, ayans leur teste près de terre, comme vigne de telle sorte, sont de meilleur rapport que les eslevés, par produire les liens plus longs qu'eux, et en plus grande abondance.

Ainsi accommoderons-nous les plus doux, plus flexibles, et plus forts, qui sont les qualités requises à tous oziers : sans entièrement s'arrester à la couleur, de toutes y en ayant de bon service, pour les rendre, par ce traictement, encores plus valeureux. Des jaunes dorés et des blancs, s'en treuvent communément de fort bons, lesquels l'on recerchera soigneusement pour s'en engeancer : distinguant aussi ceux qui sont propres à lier les vignes, arbres, et autres plantes vifves, d'avec ceux qui ne sont bons que pour les choses mortes, comme perches, paisseaux des vignes, treillages, cercles à tonneaux, et semblables, qui n'ayant besoin que d'estre fermement attachés, ne se soucient pour serrés qu'ils soyent : au lieu que les plantes vifves s'offensent par estre trop estrainctes. Le peu ou le trop estraindre, ne procédant tous-jours de la main du lieur, ains le plus souvent de la vertu du lien, se resserrant ou se laschant à mesure qu'il se dessèche, faict qu'on recerche les divers naturels des oziers, pour diversement les employer selon les ouvrages. De toutes sortes d'oziers, donques, nous-nous pourveoirons, puis qu'en mesnage on a besoin de tout : les distinguans en l'ozeraie, par races séparées, tant pour l'utilité, que pour la bien-séance. Et s'accommodera l'ozeraie non seulement pour le service, ains pour le plaisir, si à ce l'on destine les oziers, les disposans en espaliers, tonnelles, berceaux, cabinets, et semblables gentillesses du dessein de l'habile jardinier, tant l'ozier est ployable. Ce que l'ozier s'accroist dans les vignes et terres plus sèches qu'humides, provient de la facilité de son vivre, s'accommodant par tout : bien-que selon le nom d'aquatique qu'il porte, difficilement endure-il la soif. Pour laquelle cause, ne nous affectionnerons après les oziers, si n'avons l'eau à propos, afin de ne forcer leur naturel : ains seulement nous en fournirons pour la nécessité. Au contraire, estant en lieu moite ou arrousé, ferons estat de ce mesnage, et pour le service de la maison, et pour les deniers qu'on tire chacun an, de la vente des oziers. La manière de planter les oziers, est celle mesme des autres plantes aquatiques, assavoir, par branches, les fourrans dans terre à la fiche ou au rayon. En lieu pierreux et sec, c'est de nécessité que le rayon faut que joue, en autre endroit, ce sera à volonté, pour employer l'une ou l'autre sorte : y ayant toutes-fois du choix, pour le profit des oziers, qui se reprennent mieux, et jettent plus de bois, plantés en fossé, que seulement piqués dans terre avec la fiche. Sur toutes les plantes aquatiques, les oziers craignent la morsure des bestes ; c'est pourquoi on les loge en lieux fermés, jardinages, vignobles et semblables.

A plusieurs services sont employés les oziers.

Par mesme ordre plantera-on le vège, le tamaris, l'ozier sauvaige et autres arbustes aquatiques servans à plusieurs choses. Mais ce sera en leur donnant quartier, selon leurs particuliers mérites : mesme au bord des eaux pour retenir leurs ravages.

Quand planter ces arbres et arbustes. Le temps le plus propre à planter toute sorte d'arbres et arbustes aquatiques, est à la fin du mois de Janvier, et par tout celui de Février, passées les grandes froidures, qui les endommagent, quand par nouvelle trenche, treuvent entrée dans leur grande mouëlle (38).

Quelle est leur culture. Touchant leur culture, grande peine n'y est requise. Car les saules et oziers qui sont dans les prés, n'en ont besoin d'aucune, non plus que les autres arbres plantés près des eaux ; la fertilité du fonds suppléant à leur nourriture. Joinct que le labeur ne pourroit là estre que préjudiciable, pour l'intérest du foin du pré, et pour le danger de donner prise au ravage des eaux, treuvans leurs bords eslevés par la culture. Ce seront seulement ceux que labourerons, qui sont logés ès entours des terres à grains, et en autres semblables endroits : ce qu'on fera sans expresse despence, puis que tout-d'une-main, le fonds se cultive pour les semences. De s'opiniastrer à dresser les sausaies, peupleraies, et aunaies en lieux montaigneux et secs, est chose trop curieuse, pour le peu de profit qu'on auroit à en espérer. N'estant possible faire par aucun artifice que cent arbres plantés en endroit contraint, rapportent tant de bois, que seulement dix, estans en lieu convenable à leur naturel. Ce qu'aussi ne pourroit-on essayer sans grande et importune despence, à cause du continuel arrousement, et fréquent labourage, que de nécessité y conviendroit employer. Laquelle pénible diligence, discontinuée pour peu que ce fust, précéderoit de bien près la mort certaine des arbres. Le père-de-famille avisera donques, que trop de curiosité ne le déçoive en cest endroit : afin d'employer tous-jours ses labeurs en choses utiles. Comme aussi ne laissera vuide aucune partie de son héritage, propre au bois aquatique : ains en remplira tout le trop humide et marescageux de sa terre, ne pouvant estre espuisé pour le labourage. S'asseurant qu'à autre plus profitable usage, tels fonds ne pourroient estre employés.

Ne faut planter les arbres en lieux secs.

Le bon mesnager remplira tous ses lieux aquatiques des arbres.

CHAPITRE XII.

La couppe des Bois.

Comme il y a de la différence à édifier généralement les arbres, pour leurs divers naturels, aussi diversement en tirons-nous la despouille. De là vient que plus librement couppe-on, durant l'année, du bois des arbres secs, que des aquatiques, ausquels n'ose-on toucher qu'à certain terme préfix, de peur de les offencer, tant ils craignent d'estre taillés mal à propos : au lieu qu'ès secs l'on va sans grande rétention. Avec toutes-fois moins de respect que la chose ne mérite, sont-ils étestés ; d'où souvent avient, que les arbres en sont lourdement secous, jusqu'au mourir. Laquelle grande liberté, ne faut tirer en conséquence, ains en la réformant, ordonner les vraies saisons, esquelles, seules, le père-de-

famille aie à faire ses provisions de bois: non jamais en autre temps de l'année, mettre le fer dans ses taillis et forests, ou ce seroit par nécessité, pour en tirer quelques pièces de bois, chevrons, perches, et semblables : par ce moyen, maintiendra-il ses arbres en bon estat, pour durer plusieurs générations. Les extrémités des froidures et chaleurs, sont à éviter en cest endroit: aussi les neiges, bruines et pluyes, pour n'entreprendre de couppper aucun bois pendant telles intempéries. C'est pourquoi, trois saisons de l'année a-on remarqué propres à ce mesnage, qu'on emploiera. Le commencement de l'automne, le commencement de l'hyver, et le commencement du printemps, en jours calmes et non importunés des injures des temps (39). Ausquelles saisons, ferés couppper des bois en vos forests, ce qu'il faudra pour vos provisions. Aviserés aussi de ne couppper indifféremment par tout, ains ès arbres surchargés de brancheage, esquels l'esmunder est profitable. Le poinct de la lune est remarquable, pour en croissant tailler le bois de chauffage, et en décours, celui des bastimens. Le croissant vise au profit de l'arbre, rejectant mieux par-après, que s'il estoit couppé en décours. Et le décours, à la durée du bois couppé, qui plus longue demeure-elle en œuvre, et moins suject est-il à vermoulisseure, que prins en croissant, comme a esté touché ailleurs. Donques, puis que le bois de chauffage se doit bien tost consumer au feu, la considération de l'arbre est plus requise que celle des branches couppées. Comme aussi avec raison, doit-on aviser à la durée des bois du bastiment, par l'observation du poinct de la lune, puis qu'ainsi l'ont ordonné nos Ancestres. Auquel reng seront mis les bois servans ès cercles à tonneaux, appuis des vignes et treillages, si toutes-fois d'eux-mesmes sont de durée, comme par la France, le chesne y sert fort longuement. Telles restrinctions de lune n'ont lieu pour le bois-mort, ne pour le bois-chablis, qui est le presques abbatu par le vent, car on les peut prendre en tous temps, couppant à pied les arbres qui ont défailli. De mesme, les branches qu'on void sécher au bout des arbres, seront ostées à mesure qu'on s'en appercevra. Toutes-fois, ce sera profiter à l'arbre, si avec le mort, l'on couppe un peu de vif: d'autant que par ce moyen l'arbre sera incité de se réparer, rejectant de nouveau. Ausquel cas, conviendra s'assujettir aux saisons et lunes remarquées (40). Il n'est besoin, pour l'ordinaire chauffage, étester entièrement les arbres, ains seulement les curans, en prendre des branches superflues: lesquelles satisferont à la provision d'une bonne maison, estant médiocrement accommodée de forests : dont les arbres ne souffrans changement aucun, se représenteront tous-jours en mesme estat, pourveu aussi, que les branches en soyent également couppées; c'est à dire, autant d'un costé que d'autre, pour également faire recroistre l'arbre en se réparant. A telle cause, généralement par toute la forest, prendrés du bois ès arbres qui auront besoin d'estre nettoiés, afin de faire d'une pierre deux coups : par-ainsi les arbres en vous donnant du chauffage, s'en aggrandiront tant plus, pour tousjours fournir nouvelle matière. Les arbres qui sont parmi le labourage, seront espargnés, tant que le blé semé demeurera

Les bonnes saisons pour la couppe des bois.

Sur quels arbres couppper du bois pour le chauffage, et en quel poinct de lune.

Considérations sur la lune, pour le service des bois couppés.

Au Lieu I, Chap. VII.

Bon mesnage.

au fons, de peur de l'offencer, par le trépis, en attendant de servir leur quartier, tel empeschement osté. Pendant lequel temps, vous-vous fournirés de bois, outre celui de la forest, ès arbres qui se treuveront ès terres de relais;; et par ce moyen, sans aucune perte serés satisfaict en cest endroit. Si estes maigrement fourni de bois, faudra manier vos arbres secs presques comme les aquatiques, en les despouillant entièrement de brancheage; mais ce sera par années, pour à chacune en étester tel nombre que vostre forest souffrira : qui pourra estre la qquinziesme ou vingtiesme partie, afin de donner loisir aux arbres de se revestir, à moindre temps ne le pouvans du tout bien faire, ou ce seroit que par le bénéfice du fonds, les arbres rejectassent plus que l'ordinaire. Touchant les arbres de haute fustaie, grande commodité n'en pouvés tirer pour le chauffage, par ce que leur principal bois consiste en tige. Seulement se peut-on servir de quelque peu des branches croissans au long du tronc, que pour les curer, afin de les faire monter en haut, on couppe au besoin.

Étester les arbres de la forest.

De mesme seront gouvernés les arbres du taillis, touchant la lune, non en la forme : car sans s'arrester à essmunder, faut entièrement prendre tout le bois de la partie du taillis couppable, la taillant près de terre, selon le naturel du boscage. Cela cause d'y aller plus fréquemment qu'ès forests : car ayans les arbres leur teste basse, plus de nourriture tirent-ils de la terre, que si elle estoit autant esleveé que ceux de la forest. Des six en six ans, plus ou moins, selon la vigueur du terroir, sera couppé le taillis (441); lequel en autant de portions sera despparti, pour chacune année en prendre une, par lequel ordre ne faudrés d'avoir tous-jours abondance de bois. Seroit à souhaitter que jamais aucun bestail n'entrast au taillis, pour le mal qu'il y cause, et par les dents et par les pieds. Toutes-fois, si la nécessité contraint d'autrement le mesnager, aviserés à tout le moins, que le bestail n'approche de trois ans, la partie couppée, à peine de voir dépérir vostre taillis, et d'en attendre en vain les rejects. Les instrumens de ce mesnage sont doloires ou haches bien trancheantes, avec lesquelles le bois se couppera de tous costés, de peur d'en rien escorcer n'esclatter. Le bois couppé pour vostre provision, sera serré à couvert, pour là le prendre durant l'année, selon l'ordinaire besoin. Défaillant logis, force sera d'entasser le bois à descouvert par grands monceaux bien serrés, façonnés en poincte ou à dos d'asne, pour parer aucunement la pluie et les neiges. Et à ce que maugré le temps ayés tous-jours du bois sec pour vostre chauffage, sera bon d'en réserver quelque petite quantité dans la maison à couvert, en certain lieu à ce destiné, lequel on tiendra rempli, en y remettant du bois prins aux grands monceaux de la campagne, de jour à autre, à mesure qu'on en consume pour le service ordinaire. Ainsi sera suppléé au défaut des couvertures, n'en ayant à suffisance. Avant qu'entasser le bois, on en fera distinction, non tant des espèces des arbres, que de la qualité des tronçons, mettant d'un costé les grosses busches et bois de fente et de moule : de l'autre les fagots, bourrées, et costerets, qu'aurés de la forest, ainsi faict accommoder, et treuverés tout cela prest pour vostre ser-

Quand couppper le bois du taillis.

Le bestail est tous-jours nuisible au taillis.

Convient estre fourni d'instrumens bien trancheans.

Comment accommoder la provision du chauffage, à descouvert, à faute de logis.

Distinguer les bois couppés, pour divers services.

vice, à mesure du besoin, séché et assaisonné à propos. Sur toute vostre quantité de bois, choisirés le plus propre et duquel aurés affaire pour les cercles des tonneaux à tenir le vin, pour le support de vos vignes, treillages, et arbres, que ferés serrer à couvert, pour estre employé en saison.

Des fueilles des arbres. Les fueilles de plusieurs arbres des forests et taillis servent à la nourriture du bestail. Celles de l'orme, et du fresne, sont les meilleures pour les beufs et chèvres, leur en baillant en hyver; non tant pour alongement de fourrage, que pour friandise de pasture : laquelle le bestail aime autant que l'avoine, dont le mesnager faict grand estat. Pour les conserver n'est besoin de la cueillir, comme l'on faict celle des meuriers : ains la laisser sur le bois mesme, qu'on couppe des arbres en jeunes jettons, les mettans par botteaux, lesquels séchés au soleil ou à l'ombre, sont portés reposer à couvert, jusques au besoin. Ce qui se treuve de menu en étestant les arbres, à l'effect susdict, est mis en botteaux, n'en étestant aucun : pour ce mesnage, l'on choisira les nouvelles branches propres au fueillage, généralement sur tous les arbres par-ci par-là, de chacun un peu, qu'on couppera rès du tronc, ainsi que mieux s'accordera, avec des bonnes serpes, comme si on eslaguoit des fruictiers, dont les arbres n'en seront nullement incommodés. Le temps de faire provision de fueille est à la fin d'Aoust, ou au commencement de Septembre, en décours de lune; ce qui se pourra accorder à la couppe de l'automne : car ès autres, n'y peut avoir lieu, estans les arbres lors despouillés de fueille. Double utilité tire-on de ce mesnage, car après que ce bestail a mangé la fueille, le bois restant est porté à la maison pour brusler, qui est autant de gaigné pour le chauffage (42).

De la vente des bois. Eschéant de faire vente de bois de chauffage aux marchands pour la fourniture des grosses villes, où ils le transportent par eau, ou par terre, selon les commodités du charroi, ainsi qu'est de l'usage de plusieurs bonnes maisons de ce royaume, dont comme d'un liquide revenu, se tire abondance de deniers; aviserés que la douceur de l'argent ne vous déçoive, et l'importunité des marchands ne vous face permettre coupper plus de bois, que de la portée de vos forests : de peur qu'excédant, elles ne demeurent désertes, ou par trop despouillées; ains plustost, tumbant de l'autre extrémité, en vendre moins que trop : dont par ce moyen estant rière vous, vos forests se treuveront tous-jours bien remplies; et vous restera ceste liberté, que d'en vendre quand il vous plaira. Aussi serés soigneux de ne souffrir aux coupeurs de bois l'entrée de vos forests, qu'ès temps et poinct de lune remarqués : autrement leur avarice vous seroit préjudiciable, quand pour gaigner temps, ne visans qu'à leur utilité, prendroient vos bois en mauvaise saison, dont la forest auroit à en souffrir. *Article nécessaire pour la conservation des bois.* Avec pareille curiosité pourveoirés à retirer les escorces des jeunes chesnes et autres arbres, desquelles aurés faict vente aux taneurs et taincturiers : aussi de celles du liége et autres despouilles des forests, selon la commodité des pays : à ce que ce mesnage soit faict en saison, et avec l'art et la loyauté requises, pour la conservation *Des escorces, etc.*

des forests et taillis, à quoi devés viser, ayant esgard à l'espérance de l'avenir.

Touchant la couppe des arbres aquatiques.

La crainte d'offencer les arbres aquatiques, en les taillant, procède de leur grosse mouëlle, laquelle exposée à l'aer par la trenche, donne ès froidures, entrée dedans l'arbre souventes-fois à sa ruine. Mal qui n'est tant à craindre ès bois des forests et taillis, pour leur robuste force; dont moins retenu va-on en leur couppe, qu'en celle des aquatiques, comme a esté veu. C'est pourquoi évitant le péril de tout gaster, ne met-on le fer en ces arbres aquatiques, que, ou devant, ou après les froidures. Encores, pour la nécessité, la couppe de devant l'hyver est inventée: car ayant besoin de bois, à cause du prochain froid, sans avoir tant d'esgard aux arbres, qu'à la commodité du chauffage, ne faict-on difficulté d'en coupper lors une partie. Sans laquelle considération, en autre temps qu'à l'issue de l'hyver, ne penseroit-on à tailler aucun arbre aquatique, pour l'asseurance de bien besongner: attendu que passées toutes difficultés, les arbres se revestent incontinent par la douceur de la prochaine primevère. Par tels termes limités, est-on contraint de faire une ou deux fois l'année provision de bois aquatique, comme du blé, du vin, et autres denrées, où est nécessaire de s'arrester, de peur que se voulans dispenser de tailler ces arbres hors saison, cela ne les fist périr. Estant chose très-asseurée, que peu de saules se sauvent qu'on esbranche en sève, ou ès grandes froidures (43). Les plus robustes de ces arbres, seront choisis pour estre couppés devant l'hyver, afin de mieux résister aux injures prochaines, que les jeunes et minces. A quoi aidera l'advancer en telle action, c'est à dire, n'attendre que le mauvais temps presse, ains le prévenant, y mettre la main en la bonnasse des restes des jours de l'automne: par ce moyen la plaie séchée et endurcie devant l'arrivée des froidures, en préservera les arbres. En quelle que soit des deux saisons, convient observer le poinct de la lune, remarqué en la couppe des arbres des forests et taillis, pour ne s'y dispenser. Notoirement la vertu de la lune se manifeste ès saules; lesquels, plus longues et plus droictes, produisent leurs perches taillans les arbres en croissant, qu'en décours. Du croissant fera-on encores ce chois, que d'en prendre la meilleure partie, qui est lors que la lune est en son premier quartier, en paroissant la juste moitié, droicte et non cornue: ce qui peut estre durant trois jours, non guières davantage. Cela estant de l'expérience de plusieurs, que ces arbres rejectent selon l'estat de la lune, plus abondamment et plus droictement en sa montée, qu'en sa descente, et en perfection de droicture, taillans les arbres au poinct susdict. La douceur des jours, pour telle action, est aussi très-remarquable, ne pouvans souffrir les arbres aquatiques, d'estre maniés lors qu'il plut, ou neige tant soit peu, ou bien quand il vente extraordinairement (44).

Les saules craignent d'estre couppés en sève.

Comment observer l'estat de la lune.

Et employer les beaux jours à ceste couppe.

Selon la portée du fonds, les arbres produisent plus abondamment en un endroit qu'en l'autre. Si c'est en fécond terroir, gras et plantureux, de trois en trois ans est le droict tailler de ces arbres aquatiques, ayant, dans ce temps-là, rejecté à suffisance, pour les redespouiller. En endroit moins valeureux, une ou deux années attendra - on davantage,

comme l'effect le guidera. Après la remarque du temps, convient monstrer la façon de la couppe, où consiste la maistrise de ce mesnage. C'est ce que *Caton* tant singulièrement remarque, et tant soigneusement recommande au mesnager; principalement à l'esgard des saules, qui plus que nuls des autres arbres de cest ordre, craignent le mauvais traictement, comme a esté dict. En la teste des arbres laissera-on des chiquots ou tronçons longs de demi-pied, ou plus, ne souffrant de coupper les perches rès du tronc, tant pour éviter que l'aer n'entre par la trenche dans l'arbre pour le desseicher, comme l'on void s'en mourir tous-jours quelques doigts près d'icelle, qu'aussi pour donner moyen à l'arbre, de rejecter facilement et tost par le travers du jeune bois laissé ès chiquots ou tronçons (45). Dont par là, l'arbre en se conservant, se revest abondamment de nouveau ramage et tost: produisant plus de bois dans le mois d'Avril, qu'il n'en pourroit avoir dans celui de Mai, l'ayant par trop juste couppe, contraint à rejecter par le travers de son escorce dure et envieillie. Sur la portée du fonds, nous nous résoudrons donques des arbres que devons tailler par années, pour en chacune en coupper le tiers, le quart, ou autre portion de nostre nombre, telle que de raison. N'estant pas défendu pourtant d'en prendre quelque perche, chevron, ou autre pièce, pour ouvrages nécessaires, hors ce despartement et saisons de la couppe, comme a esté dict des arbres des forests et taillis, sans toutesfois tirer telle liberté en conséquence. De mesme seront gouvernés les ramées ou bas taillis de ces arbres, et en la couppe, et en la portion de chacune année, selon l'avis que sur ce l'on aura prins par la suffisance du terroir.

Comment sont étestés les saules et peuples.

Le fonds ordonne de l'entre-deux de la couppe de ces arbres.

De la despouille de ces arbres-ci, en seront faictes trois parties et chacune mise à part. Sçavoir, les plantats, pour en conserver la race: les perches, lattes, paux et autres soustenemens des vignes et ornemens des jardins, et le bois du chauffage. Les branches destinées à planter, roignées de leur juste mesure, seront reposées dans l'eau, jusqu'à ce qu'on les emploie. Les appuis des vignes, retirera-on en lieu convenable à couvert. Et le reste assorti pour le chauffage, en gros et menu bois, embottellé ainsi qu'il appartient, sera serré sous couvertures: ou défaillant telle commodité, demeurera entassé dehors en grands monceaux, et autrement accommodé, comme j'ai dict des bois secs, pour de là le retirer au besoin.

A trois divers services sont employés ces bois couppés.

Les fueilles de ces arbres aquatiques, seront cueillies au temps, où et en la mesme façon retirées, que celles des secs, pour de mesme les conserver en hyver, afin d'en paistre le bestail. Desquelles les plus délectables pour le bestail menu, viennent des saules et peupliers, spécialement les aigneaux et chevreaux s'en paissent avec plaisir et utilité.

Des fueilles de ces arbres.

Quand j'ai parlé du bois pour les bastimens, je n'entends monstrer la façon de leur couppe, ni leurs divers appareils pour la charpenterie et menuiserie, en réservant le discours pour autre lieu (46), ains seulement de donner avis au mesnager, de ne souffrir coupper aucun bois pour estre employé en ses ouvrages, à cause de la considération de la durée, qu'au poinct de la lune ci-devant remarqué.

Touchant

De la coupe des oziers. Touchant les oziers, la cueillète de leur rapport est un peu différente de celle des précédentes plantes ; d'autant que leur profit consiste, principalement, aux ligatures, sans grand espoir d'en tirer du bois pour le chauffage. C'est pourquoi, chacun an, les despouille-on entièrement de leurs jettons, retirant tout ce que les arbres rapportent en tel temps : car d'attendre d'avantage, leur engrossissement les rendroit imployables, et par conséquent inutiles en ce où ils sont destinés. En quoi ils diffèrent des autres plantes aquatiques, aussi en la façon de leur couppe, et en leur temps. Et tout cela pour le regard qu'on a à la durée des oziers en œuvre, à laquelle servent plusieurs années, mesmement en tines et tonneaux. *Comment faicte.* La façon de leur trenche sera d'estre raze à la teste de l'arbre, sans y laisser aucuns chiquots, comme l'on faict ès saules et peupliers ; d'autant que n'ayans les oziers besoin de gros jettons, comme a esté dict, ains de desliés et subtils, plus minces et plus ployables sortiront-ils par le travers du vieil bois et endurci, que ne feroient du nouveau, laissé ès chiquots. *En quel poinct de lune.* A quoi aussi aide fort l'estat de la lune. Car repoussans plus vigoureusement les arbres taillés en croissant, qu'en decours, ainsi qu'à esté monstré ès précédents; par la taille du décours, la vertu des oziers à rejecter, est aucunement rabbattue au profit des liens, qui plus souples et serviables en sortent-ils, et de plus de durée en œuvre, que taillés en croissant. *En quel temps.* C'est aussi un poinct notable pour l'augmentation de la valeur des liens, que de les cueillir en parfaicte maturité. Par quoi ne seront tondus les oziers devant le commencement d'Octobre, que leurs rejects auront attaint leur entier accroissement. Mieux mesnagé sera toutes-fois, d'attendre l'issue de l'hyver, et pour l'arbre et pour les liens, car en telle tardive couppe, l'arbre est exempt de la crainte des froidures ; et les liens en seront de tant meilleur service, que plus de loisir auront-ils eu de s'achever de nourrir sur leur mère. N'estant toutes-fois, par telle attente, le père-de-famille privé d'en pouvoir tirer de jour à autre pour les nécessités : mais ce sera avec telle considération, que le moins y toucher devant ce terme-là, sera le meilleur.

Si ceste taille tant raze et juste, rapporte des liens doux et flexibles, comme l'on désire, aussi leurs mères en reçoivent le dommage représenté sur le propos des saules et des peupliers ; assavoir qu'elles se peinent très-fort à reproduire de nouveau, et à la longue s'en seichent et tarissent. Pour laquelle perte prévenir, *Renouveller les vieux oziers.* sera bon laisser à la teste de chacun arbre, un ou deux brins, chacun long de deux ou trois pieds : et les reployans et recourbans par-entr'eux en archet, comme vigne accommodée à lignolot, laisser par là rebourgeonner les oziers ; afin que par la tendreur de ce nouveau bois, les oziers se puissent renouveller. En cela aucune sujection n'y a-il, n'estant-on contraint de réitérer le remède chacun an : ains seulement, lors qu'on s'appercevra, la plante se deschéant, en avoir besoin. Comme aussi est-on en liberté de coupper partie ou le tout de ce renouvellement, quand on voudra. Par ce moyen, les oziers se maintiendront très-bien, et en estat pour servir longues années. Et de ces mesmes brins laissés,

en seront prins au bout de deux ou trois années, du plant pour en faire des nouvelles ozeraies : ce que préveoyant, on ne recourbera nullement ces brins-là, ains les laissera-on droictement, afin de plus proprement les accommoder en terre (47).

Comment mesnager les oziers couppés.

Les oziers couppés de leur mère (le nom d'ozier estant commun et à la plante et au reject) seront incontinent embottelés, c'est à dire, mis en bottes ou faisseaux assés grands ; et après serrés sous toict à couvert, en lieu non venteux, ni sec, ni aussi humide, ains tempéré, pour là estre gardés toute l'année, et là les prendre au besoin. Les plus gros, seront refendus en deux, trois ou quatre pièces, selon leur faculté : mesnage, que pour l'espargne, l'on faict ès jours pluvieux, le soir, et à autres heures perdues : pour après estre employés en saison, à lier les cercles des tonneaux à vin, et des cuves ; à faire des panniers, des vans, des couvertures de bouteilles, et autres meubles : à vigneter, jardiner, pour dresser et entretenir et arbres et treillages.

Enter les oziers sur les saules.

Ayant des oziers qui ne vous aggréent, facilement les changerés par enter. Voire par là convertirés les saules en oziers ; en quoi y a de la commodité, non seulement pour l'abondance du bon rapport, ains pour éviter l'importunité du bestail, qui n'a aucune prinse ès oziers insérés sur les saules, pour la hauteur de leur teste. Le canon est la vraie façon de cest enter ; et la fin de Mars ou commencement d'Avril, le meilleur temps. De laquelle curiosité m'a semblé bon vous donner avis, bien-que hors du reng des autres entes, pour n'oublier rien de ce qui appartient au maniement de ceste utile plante (48).

Mort-bois.

Pour fin, je dirai, les jurisconsultes, appeller, mort-bois, les arbres qui ne portent fruict (49) : par là, distinguans tous les arbres sauvaiges les uns des autres. (50).



NOTES DU SEPTIESME LIEU.

AVANT-PROPOS.

Page 527, colonne II, ligne 4. (1) Tous les Gouvernemens ont senti la nécessité de la conservation de ces objets importans d'utilité publique, tous ont publié de nombreuses lois pour conserver les eaux et forêts; on citoit avec éloge l'administration forestière des Vénitiens, on cite également celle des états de l'Allemagne et du nord. Nous ne sommes pas restés en arrière à ce sujet, et je crois qu'il est utile d'indiquer ici quelques-uns des principaux ouvrages publiés en France sur cette matière.

In regias aquarum et sylvarum constitutiones commentarius. Auct. A. C. Mallevillæo. Parisiis, 1561, in-8°.

Réglemens sur des matières d'eaux et forests, 2 vol. in-4°. Ce recueil, fait avec beaucoup de soins, commence en 1583, et renferme les lois et ordonnances particulières publiées jusqu'en 1752.

Edicts et ordonnances sur le faict des eaues et forests. Paris, 1588, in-8°.

Les Édicts et ordonnances des roys, coustumes des provinces, réglemens, arrests et jugemens notables, des eaues et forests, recueillis avec observations de plusieurs choses dignes de remarque, par le sieur de Sainct-Yon. *Paris*, 1610, in-fol.

Edicts et ordonnances des eaues et forests, augmentées d'aucunes ordonnances anciennes, mesmes des ordonnances du roi Henry le Grand. Plus un recueil d'arrets et réglemens concernant la jurisdiction des eaues et forests, les officiers, usagers, etc. (*par* Durand). *Paris*, 1614, in-4°.

Ordonnance de Louis XIV, sur le fait des eaux et forests, donnée au mois d'Aoust 1669. *Paris*, 1670, in-12. Cette ordonnance, pour la rédaction de laquelle on a employé plusieurs années, a été réimprimée un grand nombre de fois, seule, ou avec des commentaires; les plus estimés sont les suivans :

Traité universel des eaux et forests de France, pesches et chasses. Par N. du Val. *Paris*, 1699, in-4°. avec figures.

Mémorial alphabétique des matières des eaux et forêts, pesches et chasses, avec les édits, ordonnances, déclarations, arrests et réglemens rendus jusqu'à présent sur ces matières (*par* Noel). *Paris*, 1737, in-4°.

Conférence de l'ordonnance de Louis XIV, du mois d'Août 1669, *sur le fait des eaux et forêts, avec les édits, déclarations, coutumes, etc., rendus avant et en interprétation de ladite ordonnance, depuis l'an* 1115 (*par* Gallon). *Nouvelle édition, augmentée des observations de MM.* Simon *et* Segauld. *Paris*, 1752, 2 vol. in-4°.

Instruction pour les ventes des bois du roi, par feu M. de Froidour. *Avec des notes sur la matière des eaux et forêts et des ordonnances de* 1669, *etc.; par M.* Berrier. *Paris*, 1759, in-4°. avec fig.

Nouvelle instruction pour les gardes généraux et particuliers des eaux et forêts, pêches et chasses, etc. (*par M.* Charpentier). *Paris*, 1765, in-12.

Dictionnaire portatif des eaux et forêts. Par Massé. *Paris*, 1766, 2 vol. in-8°.

Dictionnaire raisonné des eaux et forêts, composé des anciennes et nouvelles ordonnances, édits, déclarations, arrêts, rendus en interprétation de l'ordonnance de 1669; *etc. Par* Chailland. *Paris*, 1769, 2 vol. in-4°.

Commentaire sur l'ordonnance des eaux et forêts du mois d'Août 1669 (*par* Jousse). *Paris*, 1772, in-12.

Loix forestières de France, ou commentaire historique et raisonné sur l'ordonnance de 1669. *Par* Pecquet. *Paris*, 1782, 2 vol. in-4°.

Il n'a rien paru d'important depuis la révolution, sur ce sujet, que la *Loi concernant l'établissement d'une nouvelle administration fores-*

tière, rendue par l'Assemblée nationale, le 15 Septembre 1791; on s'occupe beaucoup d'améliorations, et nous en avons grand besoin : l'état actuel des choses, les progrès des connoissances relatives à la physique et à la physiologie végétale, les nombreuses acquisitions que nous avons faites d'arbres exotiques, celles que nous pouvons faire encore, tout réclame un *code forestier* qui embrasse toutes les branches de cette grande administration; et s'il atteint le but, comme il y a lieu de l'espérer, ce sera le seul ouvrage dont on aura besoin pour l'étude de cette partie. (*H.*)

CHAPITRE PREMIER.

Page 529, colonne II, ligne 24. (2) Voyez ce qui a été dit au sujet de ce canal, construit par *Olivier de Serres*, au Pradel, dans son Éloge, par notre collègue M. *François (de Neufchâteau)*, en tête du tome I, pages liv et lv. (*H.*)

Page 530, colonne I, ligne 14. (3) L'aqueduc que l'on voit aujourd'hui à Arcueil, et dont les eaux arrivent à Paris, a été construit et achevé en 1624, par les ordres de la reine Marie de Médicis, sur les dessins de *Jacques de Brosse*, son architecte. Il reste néanmoins encore à Arcueil quelques vestiges de l'ancien aqueduc dont parle *Olivier de Serres*, construit par les Romains, et qui conduisoit l'eau aux thermes de Julien, dont une partie subsiste encore à Paris. (*D. P.*)

CHAPITRE II.

Page 533, colonne II, ligne 28. (4) Les moyens que donne *Olivier de Serres*, dans ce chapitre, pour pouvoir réunir des sources éparses, en un même volume, afin de les faire servir ensuite à la décoration des édifices ou à l'amélioration de l'agriculture, sont simples, et énoncés avec la plus grande précision; mais ils sont insuffisans pour enseigner la manière d'élever les eaux, ou de les dériver de leur cours naturel, pour les diriger à volonté sur un terrein déterminé, et les y employer le plus avantageusement possible. Cet admirable agronome n'a pas sans doute osé entrer dans les immenses détails que comporte ce travail, et qui constituent la science de l'hydraulique.

Il ne faut donc pas croire qu'après avoir lu la partie du quatrième Lieu où il s'étend sur les pacages, les pâturages, et les herbages, et le septième Lieu qui nous occupe, on aura une connoissance suffisante de tout ce qu'il faut savoir pour user des eaux avec tout l'avantage qu'elles peuvent procurer en agriculture, lorsqu'elles sont dirigées et gouvernées convenablement. C'est seulement dans les ouvrages des savans hydrauliciens, que l'on apprendra tous les détails de cette science, et que l'on pourra en faire d'heureuses applications, soit pour les besoins du ménage, soit pour l'amélioration des prairies naturelles ou artificielles, soit enfin pour l'embellissement des jardins.

L'Italie est pour nous le berceau de la science hydraulique, comme elle est celui de la renaissance des lettres; et, si l'on en croit les traditions italiennes, notre roi François I, y fit construire, par ses troupes, des travaux hydrauliques d'une grande importance.

Ce pays fortuné possède un grand nombre de fleuves, de rivières et de sources constamment alimentés par les glaces et les neiges éternelles qui couvrent les différentes Alpes qui le séparent du reste de l'Europe; et ses cours d'eaux sont d'autant plus abondans, que la température y est plus chaude. Aussi, lorsque, dans l'été, nos récoltes semblent fatiguées par la sécheresse, l'Italie présente la végétation la plus vigoureuse, parce qu'elle y est alors activée par une température encore plus chaude, combinée avec l'abondance des eaux que la fonte des neiges lui procure dans cette saison.

Mais si le chaud et l'humide unis ensemble sont le moteur le plus actif de la végétation, l'excès de l'un et de l'autre de ces principes est généralement nuisible. Une humidité surabondante est sur-tout pernicieuse aux végétaux, parce qu'elle atténue l'influence de la chaleur, et qu'elle vicie l'air environnant, lorsqu'après des débordemens, qui n'arrivent que pendant l'été, les eaux restent en stagnation. Aussi l'Italie sentit bientôt le besoin de se préserver des funestes effets que la surabondance des eaux

produisoit pendant cette saison sur ses récoltes, et principalement sur l'air que ses habitans respiroient. Toutes les pensées de ses architectes se portèrent sur les moyens que l'art peut offrir pour faire servir l'abondance des eaux à l'amélioration des terreins les plus arides, et pour garantir la population de leur maligne influence.

Ainsi la science de l'hydraulique fut regardée en Italie comme la partie la plus essentielle de l'architecture : elle s'y perfectionna, édifia des travaux mémorables, et forma des hydrauliciens célèbres à qui la France doit l'idée des différens canaux de navigation, qu'elle peut comparer, avec orgueil, aux monumens les plus vantés des Romains.

C'est aussi dans les différens ouvrages italiens, intitulés : *Raccolta d'autori che trattano del moto dell' acque*, imprimés à Turin, à Florence, et à Bologne, que l'on trouve les élémens les plus complets et les détails les plus exacts sur toutes les parties de l'architecture hydraulique, appliquée à l'agriculture.

On peut étudier encore, avec beaucoup de fruit, les uns ou les autres des ouvrages suivans : 1°. L'*architecture hydraulique de Bélidor*, et celle de *Wiebeking Krœncke*; 2°. l'*Hydrostatique* et l'*Hydraulique de Bossut*; 3°. le *Traité des rivières et des torrens, du père Frisi*; 4°. *Fabre* et *le Creulx*, sur le même objet; 5°. les Mémoires de MM. *Brémontier*, *Coulomb*, *Bossut*, *Rochon* et autres, qui ont servi à la discussion du projet de jonction des rivières de la Vilaine, de la Mayenne, de la Rance et du Couesnon; 6°. l'*Hydraulique de Dubuat*; 7°. les Mémoires de MM. *Mariette*, *Amontons*, *de Parcieux* et *Prony*, insérés dans ceux de l'Académie royale des Sciences et de l'Institut national de France, ou publiés séparément, sur le jaugeage, les eaux courantes, etc.; 8°. l'*Histoire du Canal du Midi, par le général Andréossy*, et celle publiée par les héritiers de *Riquet*; 9°. les *Mémoires de Cretté de Palluel, sur la culture et le desséchement des prairies marécageuses*; 10°. enfin, le *Mémoire sur le desséchement des marais, par M. Chassiron*, inséré dans les *Mémoires de la Société d'Agriculture du département de la Seine*. (*D. P.*)

CHAPITRE III.

(5) On trouvera beaucoup de détails sur tout ce qui précède, ainsi que sur les chapitres II et III du quatrième Lieu, et sur la matière de ce chapitre, dans l'ouvrage intitulé : *De l'eau relativement à l'économie rustique, ou Traité de l'Irrigation des Prés; par M.* Bertrand; *Lyon*, 1764, in-8°. : dans l'*Essai sur la culture des prés, sur la manière de les arroser, etc. Par M. l'abbé* Peyla; *Paris, an IX*, in-8°. : dans le *Traité général des prairies et de leurs irrigations, par* C. Dourches; *Paris, an XI*, in-8°.; avec les plans de diverses machines pour élever les eaux à peu de frais : et dans un autre qui vient de paroître, sous le titre de *Traité général de l'Irrigation, avec figures, traduit de l'anglois de* W. Tatham. *Paris, an XIII*, in-8°. (*H.*) *Page 536, colonne I, ligne 18.*

(6) Les tuyaux de conduite en bois peuvent être également entés l'un dans l'autre, et on en consolide la jonction avec une frête en fer. On évite la perte d'eau qui pourroit avoir lieu par les joints, en les calfatant avec de la mousse et de la glaise. Ce moyen est aussi sûr que celui qu'indique ici *Olivier de Serres*. (*D. P.*) *Page 541, colonne I, ligne 38.*

(7) Par *chante-pleure*, *Olivier de Serres* désigne l'instrument en fer-blanc dont les tonneliers se servent pour transvaser le vin d'un tonneau dans l'autre, sans troubler la liqueur. Cet instrument n'a plus aujourd'hui la forme indiquée dans cet ouvrage, et il est actuellement connu sous le nom de *siphon* ou de *pompe de soutirage*. Le vide de l'instrument s'opère par aspiration, au moyen d'un petit tuyau vertical que l'on a adapté à sa partie supérieure. Au surplus, l'explication que donne notre auteur, du mouvement de l'eau dans des tuyaux de conduite placés sur un terrein dont la pente est irrégulière, est parfaitement juste. (*D. P.*)

On appelle aussi *chante-pleure*, dans plusieurs endroits, l'instrument de jardinage connu sous le nom d'*arrosoir*. (*Cɛ.*) *Page 547, colonne I, ligne 34.*

(8) Il paroît que du temps d'*Olivier de Serres* le jeu de la baguette divinatoire faisoit beaucoup *Page 548, colonne II, ligne dern.*

de dupes. Depuis cette époque la physique générale a fait quelques progrès sur l'art de découvrir les sources. Il est reconnu que l'on peut, avec la certitude du succès, creuser un puits sur un terrein dominé par des montagnes plus ou moins éloignées, quel que soit d'ailleurs son orientement. Seulement, suivant que ce terrein est exposé au levant ou au couchant, l'eau se trouve à une profondeur plus ou moins grande. Cette dernière assertion, à laquelle on pourroit opposer quelques exceptions, est appuyée par des observations assez nombreuses, pour la placer au rang des faits hydrauliques; et généralement parlant, si l'on creuse deux puits à la même hauteur, sur les deux pentes d'une même montagne, dont l'une, soit à l'exposition du levant, et l'autre à celle du couchant, et que l'on veuille réunir, dans chacun de ces puits, la même quantité d'eau, on sera obligé de donner beaucoup plus de profondeur au puits de la pente exposée au levant, qu'à celui du couchant.

D'ailleurs, la sonde-tarrière est le moyen le plus économique de s'assurer de la présence des sources cachées, et de la profondeur de leur lit. On trouvera, à ce sujet, toutes les indications nécessaires, dans les ouvrages cités dans la note (4). (*D. P.*)

CHAPITRE IV.

Page 550, colonne II, ligne 9.

(9) Il n'existe plus rien de semblable à Saint-Germain-en-Laie; ce qui existoit du temps d'*Olivier de Serres*, a été vraisemblablement détruit lorsqu'on a rebâti le château.

On pourra consulter, pour les puits à roue de la Provence et du Languedoc, la note (5), chapitre I, du sixième Lieu, page 439. *Prony* a ajouté un perfectionnement au manège des maraîchers des environs de Paris, en faisant tourner le cheval toujours dans le même sens. Ce moyen est décrit dans les *Mémoires de mathématiques et de physique de l'Institut national de France*, tome II, page 216 et suivantes; il seroit à désirer qu'il le simplifiât de manière à en rendre l'usage plus général. (*C. et H.*)

CHAPITRE V.

Page 553, colonne I, ligne 28.

(10) On se sert généralement aujourd'hui, pour ces sortes d'ouvrages, du ciment ou mortier, connu, dans le commerce et dans les arts, sous le nom de *ciment d'eau forte;* ce ciment n'est autre chose que le résidu salin-terreux, de la distillation de l'acide nitrique, dans les ateliers en grand; c'est un composé d'alumine et de potasse, poussé à un état de demi-vitrification, qui le rend très-solide et indissoluble dans l'eau. On le trouve chez les distillateurs d'eau forte. (*C. et H.*)

Page 555, colonne I, ligne antép.

(11) Les dimensions qu'il faut donner aux citernes doivent sans doute être calculées d'après la quantité d'eau que le ménage peut consommer pendant les sécheresses les plus longues que la localité puisse éprouver. Pour faciliter l'application de ce précepte à la pratique, je vais en donner un exemple en anciennes mesures. On sait qu'un pied cube d'eau pèse soixante-dix livres, et qu'une pinte d'eau, mesure de Paris, pèse deux livres; conséquemment un pied cube d'eau contient trente-cinq pintes: supposons que la consommation journalière d'un ménage soit de vingt pintes d'eau, celle du mois sera de six cent pintes, et celle de six mois, de trois mille six cent pintes, ou d'environ cent trois pieds cubes d'eau. Pour faire un compte rond, je suppose cette dernière consommation de cent huit pieds cubes d'eau, ou une demie toise cube. Cette consommation, que la citerne doit contenir, fixera donc, pour ses dimensions, six pieds de côtés, sur trois pieds de profondeur. Mais comme l'eau ne peut se conserver bien potable qu'en grande masse, et sur-tout sur une certaine profondeur, si le terrein ne s'y oppose pas, on donnera à cette citerne huit pieds de profondeur, sur trois pieds neuf pouces de côtés. (*D. P.*)

CHAPITRE VI.

Page 558, colonne I, ligne 13.

(12) Un contemporain d'*Olivier de Serres*, dont la réputation est également bien établie, *Bernard Palissy*, a imprimé, en 1580, un traité sur la matière des chapitres précédens, intitulé :

Discours admirable de la nature des eaux et fontaines, tant naturelles qu'artificielles, dans lequel il s'étend beaucoup plus que ne l'a fait notre auteur, et qu'on lit encore aujourd'hui avec intérêt. On trouve ce discours dans la collection des œuvres de *Palissy*, publiée par MM. *Faujas de Saint-Fond* et *Gobet*, en 1777, à Paris, chez Ruault, in-4°. (*H.*)

CHAPITRE VII.

Page 558, colonne II, ligne 11. (13) De *torf*, *turf*, on a fait *turfis*, *turba*, *turfa*, *turva*, turve, tourbe; *turbaria*, tourbière; *turbare*, tourber, extraire la tourbe: les anciens Allemands disoient, *zorff*, *zurb*; et les Arabes, dans le même sens, disent *torb*, *torbach*, terre, humus. (*H.*)

Page 561, colonne I, ligne 21. (14) J'ai réuni dans cette note la synonymie de tous les arbres dont *Olivier de Serres* vient de parler.

Chastagnier, *fagus castanea.*

Chesne, { *quercus robur.* / — *pedunculata.*

Ces deux espèces sont les plus communes des chênes perdant leurs feuilles, qui croissent dans les forêts d'Europe. La première (*quercus robur*) est le chêne mâle (dénomination qui n'a point de rapport avec les parties de la fructification). La seconde (*quercus pedunculata*) est le chêne femelle ou chêne blanc. Les glands du premier sont attachés à de très-courts pédoncules; ceux du second le sont à des pédoncules assez longs; le bois de ce dernier ressemble beaucoup à celui du châtaignier; c'est ce qui a fait croire que les charpentes de plusieurs anciens édifices étoient construites en bois de châtaignier, lorsqu'elles l'étoient le plus souvent en chêne blanc. Dans l'Amérique septentrionale on trouve un chêne nommé chêne blanc, qui est une autre espèce.

Liége, *quercus suber.*
Orme, *ulmus campestris.*
Fresne, *fraxinus excelsior.*
Érable, *acer campestre.*
Fousteau ou hestre, *fagus sylvatica.*
Sapin, *pinus abies.*
Melèze, *pinus larix.*
Pin, *pinus sylvestris.*
Sycomore, *acer pseudo-platanus.*
If, *taxus baccata.*
Charme, *carpinus betulus.*
Tillet, *tilia Europœa.*
Alizier des bois, *cratægus torminalis. Olivier de Serres* semble confondre ici deux arbres fort différens.
Micacoulier, *celtis australis.*
Coudrier, *corylus avellana.*
Meurier, *morus alba.*
Cormier ou sorbier, *sorbus domestica.*
Cornouailler, *cornus sanguinea. Olivier de Serres* ne veut parler ici que du cornouiller des bois ou sanguin des bois, et non du cornouiller à fruit (*cornus mascula*), ainsi qu'il s'en explique ci-après.
Sureau, *sambucus nigra.*
Bouis, *buxus sempervirens.*
Genèvre, *juniperus communis.*
Cadde, *juniperus oxycedrus.*
Houx, *ilex aquifolium.*
Brusc ou housson, *ruscus aculeatus.*
Genest, *spartium junceum.*
Blai (*inconnu*).
Arboisier, *arbutus unedo.*
Lentisque, *pistacia lentiscus.*
Plane, *acer platanoides.*
Saule, *salix alba.*
Peuple, *populus nigra.*
Tremble, *populus tremula.*
Aubeau, *populus alba.*
Aune, *betula alnus.*
Ozier, *salix vitellina.*
Bouleau, *betula alba.*
Vège (*inconnu*). Voyez, ci-après, la note (36), page 594. (*Cɛ.*)

Page 562, colonne II, ligne 14. (15) Le chêne ne croît plus, depuis longtemps, dans les parties très-septentrionales de l'Europe. (*Cɛ.*)

Idem, ligne 28. (16) Dans les pins proprement dits, plusieurs espèces croissent dans le sud de l'Europe: tels sont les *pinus maritima*, — *pinea*, — *halepensis*, — *laricio*; les trois premières peuvent être endommagés par les grands froids de ce cli-

mat-ci. D'autres espèces croissent dans le nord, ou sur les montagnes élevées, tels sont les *pinus sylvestris*, — *montana*, — *Cembra* : alors les premiers préfèrent une position plus chaude que les derniers. (*Ce.*)

Page 563, colonne I, ligne 9. (17) On doit ajouter aux arbres dont la croissance est rapide, même dans les terreins secs, l'acacia de Virginie ou faux acacia (*Robinia pseudo-acacia*). (*Ce.*)

Page 564, colonne I, ligne 7. (18) La semence est, pour tous les arbres, le meilleur moyen de reproduction.

On peut consulter ce qui a déjà été dit du mûrier, non seulement par *Olivier de Serres*, dans le Lieu qu'il cite, et dans le précédent, chapitre XXVI, page 388, mais encore la note (98) du cinquième Lieu, page 210 et suivantes, et celle (140) du sixième Lieu, page 509. (*Ce. et H.*)

Page 565, colonne II, ligne 5. (19) Il est préférable de stratifier ces semences, c'est-à-dire de les disposer par lits pour les faire germer; on ne court point alors autant de risques qu'elles soient mangées par les animaux; on peut les garantir de la gelée s'il est nécessaire, et l'on a la possibilité de rogner leurs radicules en les plantant. Cette opération, qui détruit le pivot de la racine, est nécessaire pour assurer le succès de la transplantation. Si, cependant, elle avoit été négligée, on peut encore couper ce pivot entre deux terres, lorsque ces semences sont levées : on se sert, à cet effet, d'un outil bien tranchant.

Dix-sept centimètres (six pouces) de profondeur, pour planter ces semences, est trop considérable, quand même on supposeroit la terre extrêmement sèche et légère, moitié de cette profondeur suffira en général. On peut consulter avec fruit sur ce sujet, le *Traité des semis et plantations des arbres, de Duhamel du Monceau*, ainsi que ses autres ouvrages sur les arbres. (*Ce.*)

CHAPITRE VIII.

Page 566, colonne I, ligne 29. (20) Malgré ce qu'a dit *Olivier de Serres*, cinquième Lieu, chapitre XI, en parlant de la garenne, les connils ou lapins, sont les plus grands ennemis des arbres. (*Ce.*)

Page 567, colonne I, ligne 21. (21) La pratique d'éloigner les rayons les uns des autres et de marcotter ensuite, pour remplir les vides qui restent entre eux, ne peut être conseillée. Il n'existe qu'un seul bon moyen de succès en ce genre, c'est celui de défoncer tout le terrein, et de lui donner le temps de se rafermir avant de semer ou de planter. (*Ce.*)

Idem, ligne 37. (22) On ne sauroit planter trop tôt, excepté dans les terres trop humides. On ne dit rien ici de ce qui est relatif à la lune, il en a été parlé ailleurs. (*Ce.*)

Idem, colonne II, ligne 18. (23) Cette profondeur est beaucoup trop considérable; il suffit de planter les arbres comme ils l'étoient, ou un peu plus avant, de quelques centimètres (pouces). C'est l'humidité du terrein qui doit servir de règle : plus il est sec, plus les racines doivent être recouvertes; au contraire, lorsqu'il est noyé, on plante quelquefois sur le sol, en rapportant de la terre sur les racines en assez grande quantité pour qu'elles soient bien couvertes, et le pied de l'arbre suffisamment buté. (*Ce.*)

Page 568, colonne I, ligne 21. (24) *Olivier de Serres* entend ici un labour bien fait; mais cette terre du fond n'en produira pas moins des mauvaises herbes dès qu'elle en aura reçue les semences. Il faut alors, à mesure qu'elles croissent, renouveler les binages, jusqu'à ce que les arbres puissent les étouffer. Ces soins utiles ne peuvent être pris cependant que pour de petites plantations. (*Ce.*)

CHAPITRE IX.

Idem, colonne II, ligne 10. (25) *Quercus pedunculata.* Chêne à longs pédoncules, nommé aussi chêne blanc, chêne femelle (improprement).

Quercus robur, quercus sessilis. Chêne rouvre (de *robur*), chêne à pédoncules courts, nommé aussi chêne noir, chêne mâle (improprement) : (c'est le plus commun).

Quercus ilex. Yeuse, chêne vert. (*Ce.*)

Idem, ligne pénult. (26) Outre les trois espèces précédentes, il en croît en France plusieurs autres; mais il n'est pas

pas facile de savoir auxquelles de ces espèces se rapporte ce qu'*Olivier de Serres* dit ici. Il sembleroit qu'il n'a eu d'autre intention que de développer ce qui précède; alors que signifient ces mots : « de telle engeance en remarque-on » encores deux espèces ? »

Parmi les espèces indigènes à la France, on trouve sur-tout les chênes suivans :

Quercus racemosa. — *glomerata.* } Chêne à grappes.

Quercus villosa. — *lanuginosa.* } Chêne velu (des environs de Paris).

Quercus cerris. } Chêne de Bourgogne. Cette espèce en renferme peut-être plusieurs.

Quercus tomentosa. } Chêne taussin ou tauzin.

Quercus fastigiata. } Chêne cyprès ou pyramidal.

Ce genre chêne, le plus utile, peut-être celui qui fournit des espèces dans tous les climats, est assez mal connu. En général, les cultivateurs observent peu, les botanistes connoissent mieux les plantes herbacées que les arbres, la durée de leur vie les décourage ; et avons-nous des forestiers ? (*Ce.*)

Page 569, colonne I, ligne 31. (27) L'*ilex*, dont parle ici *Olivier de Serres*, est le *quercus coccifera*. Le *kermès* qu'il nourrit, est un genre d'insectes de l'ordre des hémiptères, et des gallinsectes de *Réaumur*. Il a la figure d'une petite boule dont on auroit retranché un segment, et c'est par cette partie retranchée, qu'il adhère à l'arbre sur lequel il vit pendant près d'une année. Sa couleur est d'un rouge brun, il est légèrement couvert d'une poussière cendrée ; celui du commerce est d'un rouge très-foncé, et doit cette couleur au vinaigre avec lequel il a été arrosé.

La récolte de cet insecte, qui se fait sans avoir eu la peine de labourer et de semer, est très-précieuse pour quelques-unes des parties méridionales de la France. Elle a lieu à la fin du printemps, et elle est plus ou moins abondante, selon que l'hiver a été plus ou moins doux, et le printemps sans brouillards et sans gelées ; elle se fait ordinairement par les femmes, et quelques-unes en ramassent jusqu'à un kilogramme (deux livres) par jour : il n'est pas rare d'en avoir deux récoltes dans l'année, mais la seconde n'est jamais ni aussi abondante, ni aussi bonne que la première.

On a remarqué que les arbrisseaux les plus vieux, qui paroissent les moins vigoureux, et qui sont les moins élevés, sont les plus chargés de *kermès*, et on en a conclu que ces arbrisseaux, dans cet état, convenoient mieux à la nourriture de ces insectes. On ne faisoit pas attention qu'on prenoit ici l'effet pour la cause : toutes les plantes, quelques vigoureuses qu'elles soient, languissent bientôt, et se rabougrissent lorsque les insectes les attaquent ; et de tous ceux qui vivent à leurs dépens, les *coccus* sont les plus nuisibles. La bonté du sol contribue à la grosseur, et à la vivacité de la couleur du *kermès* ; celui qui est récolté sur des arbrisseaux voisins de la mer est plus gros, et d'une couleur plus éclatante que celui qui vient sur des arbrisseaux qui en sont plus éloignés.

Quelques étymologistes font venir le mot arabe *kermès*, du latin *vermes*, d'où l'on a fait successivement *guermes* et *chermes*, et d'où nous avons fait *vermillon*, que les Grecs appellent σκωλήκιον, petit ver, parce que les larves de la graine d'écarlate ressemblent à de petits vers. (*H.*)

(28) *Ilex aquifolium*, le houx. Il n'a, pour les botanistes, aucune espèce de rapport avec les chênes. (*Ce.*) *Page 569, colonne I, ligne 33.*

(29) Plus généralement, les Anciens, qui ne connoissoient pas avec exactitude le sexe des plantes, donnoient le nom de mâles à celles qui, dans leurs espèces, étoient plus vigoureuses ; et alors souvent ils appeloient mâles celles qui produisoient des semences. Ces notions ont passé jusqu'à nous ; c'est ainsi qu'on appelle encore chanvre mâle celui qui donne les graines ; et notre auteur lui-même en a donné plusieurs exemples dans les chapitres précédens. (*Ce.*) *Idem, colonne II, ligne 21.*

Voyez à ce sujet, dans le sixième Lieu, les notes (15), page 442, colonne II ; (63), page 464, colonne II ; et (88), page 470, colonne II. (*H.*)

Page 569, colonne II, ligne 31. (30) Les glands sont courts ou longs, suivant leurs espèces ; les plus longs commencent, sans aucun doute, par être courts ; mais, toutes choses égales d'ailleurs, celui qui s'allonge le plus promptement doit être le plus vigoureux : on ne voit pas comment ce signe unique doit indiquer que la récolte en sera mauvaise. *Olivier de Serres* aura sans doute adopté, sans examen, quelque préjugé de son temps, ou bien il a négligé, en ne développant point assez son observation, de la rendre vraisemblable. Il est vrai que les glands les plutôt mûrs, sur le même arbre, sont ceux piqués par des insectes. (*Cɛ.*)

Page 570, colonne I, ligne 17. (31) On pense que l'auteur se trompe ici, la greffe ne change pas plus le bois que le fruit, elle transmet l'un et l'autre, tels qu'ils lui ont été confiés ; ce n'est qu'un moyen prompt de multiplication. On peut obtenir, soit par les marcottes, soit par les boutures, des résultats semblables à ceux fournis par les greffes ; de même par les semences, lorsque ce ne sont point des variétés que l'on sème, mais des espèces. Sans doute, il y a des circonstances relatives à la nature des terreins qui doivent faire préférer la greffe, parce qu'il y a des racines qui ne peuvent vivre dans tel ou tel sol. C'est ainsi que les racines de l'érable sycomore (*acer pseudo-platanus*), qui s'accommodent de toutes les terres, sont utiles pour faire vivre d'autres érables qu'on peut greffer sur cet arbre ; lorsqu'au contraire, les racines de quelques-uns de ces érables demandent des terreins particuliers. On peut encore ajouter qu'un arbre, franc de pied, peut avoir besoin, pour la maturité de son fruit, d'une exposition plus sèche ou plus chaude qu'un arbre greffé : c'est alors la différence qui se trouve entre les fruits d'une même espèce, portés par un jeune arbre ou par un vieux. On peut s'étonner des fausses notions que la plupart des hommes ont sur le but d'une pratique aussi ancienne, aussi utile, que celle de la greffe : mais les bornes d'une note ne permettent pas de s'étendre beaucoup sur cette opération merveilleuse. Elle est merveilleuse en effet, cette opération, par laquelle l'homme prescrit instantanément à un végétal de changer ses fruits ! (*Cɛ.*)

Page 570, colonne I, ligne 35. (32) Il faut lire ce qu'*Olivier de Serres* a déjà dit du châtaignier dans ce volume, sixième Lieu, chapitre XXVI, page 387 ; et la note (139 *bis*) de M. *L. Bosc* sur cet arbre, page 508, colonne II. (*H.*)

Page 572, colonne II, ligne 16. (33) Cette profondeur d'un demi-mètre et plus (un pied et demi à deux pieds) est beaucoup trop considérable : plus les racines sont près de la superficie, plus leur végétation est vigoureuse ; on ne doit les enfoncer plus ou moins, qu'afin qu'elles ne soient pas atteintes facilement par la sécheresse. De-là le précepte d'*Olivier de Serres*, de *planter plus profondément en terre pendante et sablonneuse.* On doit replanter environ à la même profondeur à laquelle les arbres étoient précédemment plantés ; le collet de l'arbre doit être à-peu-près à fleur de terre. A la vérité on pourroit justifier ici *Olivier de Serres*, en mesurant la profondeur qu'il indique au-dessous des racines, et non au-dessus, comme on l'entend ordinairement. On peut voir, dans les notes (19) et (23) de ce Lieu, ce qui a été dit sur ce sujet. (*Cɛ.*)

Idem, ligne 29. (34) Il y a des espèces qui peuvent être plantées plus fortes les unes que les autres : un arbre qui a été transplanté plusieurs fois, peut l'être encore, plus gros que celui qui seroit resté toujours dans la même place, sur-tout lorsque les racines de celui-ci auroient pivoté. En général, il y a économie de temps et d'argent à ne planter que de jeunes arbres. Des tiges de six à neuf centimètres (deux à trois pouces) de diamètre au plus, sont d'une dimension convenable pour atteindre ces divers buts. (*Cɛ.*)

CHAPITRE X.

Page 574, colonne I, ligne 22. (35) Le *populus Lybica* est le *tremula* de *Linné*. Le tremblement continuel de sa feuille tient sur-tout aussi à l'applatissement du pétiole.

Aubeau, aubo, aube, aouba, âoubo, aubel, sont des mots dérivés du latin *albus*, qui tous signifient blanc : de-là ces noms donnés au peuplier blanc par les Languedociens, les Provençaux, etc.

On confond, sous le nom de peuplier blanc, deux arbres différens ; le grand peuplier de Hollande ou l'hypreau (*populus alba*), et celui à petites feuilles, ou la grisaille (*populus canescens, aut grisea.*) (*Ce.*)

Page 574, colonne II, ligne 35. (36) *Vège.* Nous avons cherché inutilement quel étoit l'arbrisseau connu sous ce nom. L'abbé *de Sauvages*, dans son *Dictionnaire languedocien*, dit qu'on appelle *vîjhe* de l'osier, quoique le mot se dise proprement d'une espèce de saule, et qu'on donne généralement ce nom à tous les jeunes rejetons qu'on coupe dans les sausaies, pour faire des ouvrages de vannerie. *Vijhéiro* est une sausaie, ou une oseraie.

Tamaris ou tamarisc de Narbonne (*tamarix Gallica*) pour le distinguer de celui d'Allemagne (*tamarix Germanica*). (*Ce. et H.*)

CHAPITRE XI.

Page 578, colonne I, ligne 3. (37) On nomme osiers les espèces de saules dont les branches sont flexibles. *Caton* regardoit la culture des osiers comme une des plus productives. Le genre saule (*salix*) n'est pas très-bien connu ; il est difficile d'y distinguer, avec certitude, les espèces des variétés : aussi les botanistes ne sont-ils point d'accord entre eux à ce sujet. Voici les principales espèces de saules employées comme osiers : les trois de *Columelle*, qu'*Olivier de Serres* cite, y trouveront leurs places.

I. *Salix vitellina.* { Osier jaune. — franc. — grec.

C'est un de ceux qu'on doit préférer, il est cultivé dans beaucoup de pays. Il est très-tenace.

II. *Salix purpurea.* { Osier rouge. { Rameaux d'un rouge brun. — gaulois. { Rameaux d'un rouge brun.

Il est fort généralement cultivé : il se refend très-bien.

III. *Salix rubra*, de *Miller*.

— *vulgaris rubens*, de *Caspar Bauhin*.

Linné cite avec doute cette phrase, sous le *salix pentandra*. Je ne crois pas qu'elle puisse lui appartenir. La plupart des botanistes n'ont point fait mention de cette espèce. *Duhamel* l'appelle l'osier rouge des vignes ; il ne cite que cette espèce, et ne parle point de la précédente. Je pense que c'est à cette espèce que se rapporte l'osier *sabin*, ou *amerin*, de *Columelle*. Il se peut qu'il y ait confusion entre cette espèce-ci et l'*amygdalina*, l'une des suivantes. S'il falloit compulser toutes les autorités sur ce point, et chercher à les éclaircir, on feroit une longue dissertation, et non une note.

IV. *Salix viminalis.* { Osier blanc. — brun.

Ce nom est aussi donné à un peuplier, à cause des mêmes usages.

Cette espèce est fort employée, ses rameaux sont très-longs.

V. *Salix amygdalina.*

Haller pense que ce devroit être l'osier rouge de *Duhamel*. (Voyez l'espèce ci-dessus, n°. III.)

C'est l'osier pourpre de *Pline*. Cette espèce est employée utilement.

VI. *Salix triandra.* { Rameaux d'un jaune brun.

VII. *Salix helix.* { Rameaux aoûtés, légèrement purpurins.

Ces deux dernières espèces, employées dans plusieurs pays, fournissent des rameaux très-flexibles.

VIII. *Salix cinerea.*

Ce saule des environs de Paris, ainsi que les précédens, est employé, dans quelques lieux, aux mêmes usages économiques.

Ce seroit un travail utile à l'économie domestique que de former un tableau de toutes les espèces ligneuses, dont les branches ou les écorces peuvent être employées à faire des liens et des ouvrages de vannerie. (*Ce.*)

Page 579, colonne I, ligne 14. (38) Ce passage peut faire croire qu'*Olivier de Serres* entend qu'on doit étêter les arbres en les plantant. On doit seulement rapprocher les branches, et différer cette opération jusqu'à l'instant où la séve se met en mouvement ; alors on n'a pas besoin d'attendre, pour planter, ce qui, le plus souvent, est préjudiciable, à moins que le terrein ne soit submergé. (*Ce.*)

CHAPITRE XII.

Page 580, colonne I, ligne 19. (39) L'indication du commencement de chacune de ces trois saisons est bien vague et bien incertaine pour le froid ou la pluie. Ne peut-on pas penser, au contraire, que ce qu'on peut faire au commencement de l'hiver ou du printemps, peut être exécuté tout aussi bien à la fin de l'automne et à la fin de l'hiver. On convient généralement que le temps le meilleur pour exploiter les bois est le commencement de l'automne, c'est l'époque la plus absolue du repos de la végétation. On doit consulter, à ce sujet, le *Traité de l'exploitation des Bois, par Duhamel du Monceau.* (*Ce.*)

Idem, colonne II, ligne 20. (40) Cette influence de la lune sur la végétation est une erreur grossière ; elle seroit bien fâcheuse si elle étoit réelle, puisque l'époque utile pour la souche, est désavantageuse à l'arbre coupé, et *vice versâ*. *Duhamel* a répondu à ces préjugés, par des expériences incontestables, et le simple raisonnement les avoit détruits auparavant. Il en est de même de l'influence des vents. (*Ce.*)

Page 581, colonne I, ligne pénult. (41) A moins de la nécessité de couper pour quelques usages particuliers, on ne doit exploiter les taillis, comme bois à brûler, qu'à l'époque où leur crue n'est plus progressive. *Varenne Fenille*, dans son ouvrage sur les forêts, a très-bien prouvé que le maximum du produit net d'un taillis de chêne, en bon fond, se prolongeoit jusqu'à vingt-un ans, et que toute exploitation, avant cette époque, causoit une perte réelle. (*Ce.*)

Page 582, colonne II, ligne 5. (42) On peut consulter ce que j'ai déjà dit de l'usage des feuilles (*feuillées* ou *feuillars*) pour la nourriture des bestiaux, tome I, troisième Lieu, chapitre IV, note (24), page 322, colonne II ; quatrième Lieu, chapitre XIII, note (144), page 638, colonne II; et ce qu'en dit encore *Olivier de Serres*, plus loin, en parlant des feuilles des arbres aquatiques, page 584, colonne II. (*H.*)

Page 583, colonne I, ligne 37. (43) L'action du froid sur les végétaux est proportionnée à la quantité d'eau qu'ils contiennent, et à celle de l'humidité du sol sur lequel ils vivent; les végétaux poussent d'autant plutôt au printemps, qu'ils ont été coupés de meilleure heure dans l'automne ou dans l'hiver. L'aune et les saules poussent naturellement de bonne heure. Alors ces arbres devroient être plus facilement attaqués par le froid du printemps, sur-tout s'ils sont frappés du soleil dès son lever. Cependant ces arbres ne gèlent pas plus souvent que les autres. On ne voit point, ainsi qu'*Oliivier de Serres* le dit, que les arbres aquatiques soient attaqués par le froid, parce qu'en les coupant on expose leur moëlle à l'air. Quoique l'usage soit de couper les osiers, par exemple, à la fin de l'hiver, il ne peut y avoir de danger à les exploiter en automne, ainsi que tous les autrres arbres. Il est vrai, ainsi qu'*Olivier de Serrres* le prescrit, qu'il ne faut point couper les saules en séve, mais cette règle est générale. (*Ce.*)

Page 583, colonne II, ligne 32. (44) Voyez ce que j'ai déjà dit à ce sujet, ci-dessus, note (40) de ce Lieu, page 596, colonne I. (*Ce.*)

Page 584, colonne I, ligne 21. (45) On doit toujours couper au niveau du tronc. Les nouveaux bourgeons peuvent facilement repercer du bas du bourelet de la branche coupée; ceux-là seuls seront vigoureux. (*Ce.*)

Idem, colonne II, ligne 36. (46) Voilà encore un de ces ouvrages que nous promettoit *Olivier de Serres*, et que nous avons perdu ; il n'auroit pas été moins utile que celui qui nous occupe, et que les autres qu'il faisoit également espérer. Voyez ce qui est dit à ce sujet par notre collègue M. *François* (*de Neufchâteau*), dans l'éloge de notre auteur, tome I, pages xl, xlj, xlij.

On voit aussi dans ce Lieu, et dans quelques-uns des préccédens, qu'*Olivier de Serres* a voyagé en Flandre, en Hollande et en Allemagne : il ne néglige pas d'indiquer les noms donnés dans ces pays aux plantes ou aux arbres dont il parle, ou de rapporter ce qu'il y a vu d'avantageux à l'objet dontt il s'occupe. (*H.*)

Page 586, colonne I, ligne 6. (47) La manière la plus simple de remplacer et de multiplier les osiers, c'est par les boutures.

On réserve, à cet effet, les gros bouts des branches qu'on coupe ordinairement. (*Ce.*)

Page 586, colonne II, ligne 18. (48) En supposant qu'on veuille greffer des saules, il n'est pas nécessaire d'employer la greffe en sifflet (ou canon); on peut lui substituer celle à œil dormant ou poussant (ou inoculation). (*Ce.*)

Idem, ligne 21. (49) Les mort-bois sont :

Le saulx, saule, (*salix alba*).

Marsault, (*salix capræa*).

Épine, aube épine, (*mespilus oxyacantha*).

Puisne, épine noir, prunellier, (*prunus spinosa*).

Seur, sureau, (*sambucus nigra*).

Genets, genet à balais, (*spartium scoparium*).

(A plus forte raison toutes les autres espèces de genets et de cytises nains.)

Genèvres, genevrier, (*juniperus communis*).

Ronce, (*rubus fruticosus*).

Ces espèces, citées seulement dans l'ordonnance de 1669, comprennent toutes celles qui leur sont analogues : ainsi les osiers sont compris dans les saules. L'ordonnance renferme aussi dans les mort-bois, l'aune (*betula alnus*), maintenant il en est exclu. (*Ce.*)

Idem, ligne dern. (50) *Observations générales sur les avantages de l'acclimatation et de la culture des végétaux exotiques.*

Nous croyons ne pouvoir mieux terminer les notes de ce Lieu, et du précédent, que par le tableau rapide des nombreux avantages qui résultent, pour l'agriculture et les arts, de l'importation des végétaux étrangers et de la propagation de leur culture.

Nous vivons, nous nous habillons presque exclusivement aux dépens des productions de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique, cultivées en Europe; et cependant beaucoup de personnes blâment les nouvelles cultures, et des hommes influens se refusent de les favoriser. C'est pour celles de ces personnes qui partagent de bonne foi cette manière de penser, que j'entreprends de réunir ici une masse de faits qui fera voir que nos pères ne sont devenus agriculteurs, que parce qu'ils se sont appropriés les animaux et les végétaux étrangers, et qu'on peut attendre d'utiles résultats de l'ardeur avec laquelle on se porte aujourd'hui, plus que jamais, à la culture des plantes et des arbres exotiques.

En effet, le *blé*, l'*orge* et l'*avoine*, bases de nos grandes cultures, quoiqu'introduits en Europe depuis plus de quatre mille ans, peut-être, ne sont pas des plantes indigènes : elles ne croissent pas spontanément dans nos plaines, et elles en disparoîtroient en peu d'années si on cessoit de les semer. Ces plantes, d'une si grande importance pour nous, paroissent originaires de la Haute-Asie, d'où elles ont été apportées de proche en proche, à mesure que la population s'est étendue, et que les hommes ont senti le besoin de quitter la chasse pour la culture; je dis de la Haute-Asie, et je le dis avec assurance pour le blé et l'orge, puisque *Michaux* père et *Olivier* (*) ont rapporté de Perse l'épeautre et l'orge commun qu'ils y ont trouvés dans l'état sauvage. Quant à l'avoine, il est probable qu'elle en vient aussi, ces trois plantes s'étant toujours suivies; et c'est sans doute par erreur, que l'amiral *Anson*, qui n'étoit rien moins que botaniste, dit l'avoir trouvée à l'île de Saint-Jean-Fernandez, île perdue vers le pôle austral.

Cette observation de *Michaux* et d'*Olivier* appuie singulièrement l'opinion que *Bailly* a émise, il y a trente ou quarante ans, sur le lieu d'où sont sortis la plupart des peuples.

Mais, diront les détracteurs des sciences, ce ne sont point des botanistes, des cultivateurs de cabinet, qui ont apporté en Europe ces utiles végétaux; ce sont des laboureurs, des hommes ignorans, et à demi-sauvages! Qui vous a si bien instruits de ce fait, leur répondrois-je? Sans doute il est possible que les choses se soient passées ainsi; mais ne nous reste-t-il donc aucun monument qui prouve que les peuples, à une époque extrêmement reculée, ont été plus civilisés, plus éclairés que nous? Pourquoi alors n'y auroit-il pas eu, comme aujourd'hui, des

(*) L'entomologiste, Membre de l'Institut, auteur de l'intéressant *Voyage dans l'Empire Othoman, l'Égypte et la Perse. Paris, An* 9, 3 vol. in-4°., avec figures; Voyage que j'ai déjà eu occasion de citer dans les notes du sixième Lieu.

botanistes, des cultivateurs de cabinet, zélés pour la propagation des plantes utiles, disposés, encore comme aujourd'hui, à faire des voyages, ou à consacrer leur fortune à des expériences ; des chefs de Gouvernement jaloux d'augmenter la masse des subsistances du peuple, ou de donner de nouveaux alimens à l'industrie, etc., etc.?

Après le blé, l'orge et l'avoine, il faut mentionner le *riz*, originaire des Indes ; le *mays*, qui a été apporté du Pérou, et le *sorgho*, ou le *mil*, qui vient d'Afrique. Ces cultures n'intéressent, il est vrai, que les peuples des parties méridionales de l'Europe, mais elles sont si avantageuses, que par-tout où on peut les pratiquer, elles font abandonner les premières.

Ce que je dis des céréales s'applique aussi aux plantes propres à fabriquer des tissus, telles que le *chanvre*, également trouvé sauvage en Perse, par *Olivier*, et le *lin*, que les documens historiques font originaire de la Haute-Égypte ; il peut s'appliquer encore à quelques plantes oléifères, comme le *pavot*, la *cameline*, sorties des contrées orientales.

Il n'y a donc, dans notre grande agriculture, que quelques plantes oléifères, comme le *colsa*, la *navette*, et celles qui entrent, le plus communément, dans les prairies artificielles, qui soient indigènes, ou propres au sol de l'Europe.

Si des champs nous passons dans nos jardins, nous trouvons que les plantes étrangères y dominent. A peine en pouvons-nous reconnoître quelques-unes que nous ayons vues, hors de leur enceinte, dans l'état sauvage.

Pour procéder avec ordre, passons successivement en revue les plantes et les arbres.

Parmi les premières, nous trouvons que l'*ail*, la *féve de marais*, la *laitue*, le *cresson alénois*, sont originaires de Perse, ainsi que l'a prouvé *Olivier*; que les *haricots* sortent de l'Inde ; le *lupin*, d'Afrique ; l'*oignon*, de la Haute-Égypte ; la *bette-rave*, probablement des bords de la Mer-Noire ; le *persil*, supposé sortir de Sardaigne ; le *scorsonère*, le *cardon*, et l'*artichaud*, qu'on dit naturels à l'Espagne méridionale, ou peut-être plutôt à l'Afrique ; la *pomme de terre*, le *topinambour*, la *mélongène*, la *tomate*, apportés du Pérou ; les *melons*, les *courges*, les *concombres*, le *pourpier*, et une foule d'autres, venant de l'Asie méridionale, ou de l'Afrique.

Parmi les seconds, il faut remarquer principalement, l'*amandier*, le *pêcher*, l'*abricotier*, venant indubitablement de Perse ; le *cerisier*, proprement dit, originaire des bords de la Mer-Noire, qui fait certainement espèce, et qu'il faut bien distinguer du *merisier* et de ses variétés, produites par la culture, telles que le *guignier* et le *bigarautier* (voyez la note (133) du sixième Lieu, page 502, colonne I) ; la *vigne* et le *noyer*, qui ont été trouvés sur les bords de la mer Caspienne, par *Michaux*; le *grenadier*, le *figuier*, l'*olivier*, propres à la Grèce ; l'*oranger*, habitant des bords du Gange, ainsi que le *mûrier noir*; le *coignassier*, qui ne se trouve que sur la côte d'Afrique.

Qu'est-ce que l'Europe, qu'est-ce que la France fournit donc à ses habitans? Parmi les légumes : l'*oseille*, le *salsifis*, l'*asperge*, la *lentille*, les *pois*, la *carotte*, le *céleri*, le *chou*, le *navet*, le *panais*, le *poireau*, le *radis*, la *cichorée*, et quelques autres articles moins importans. Parmi les fruits, les *pommes*, les *poires*, les *nèfles*, peut-être les *prunes*, et quelques autres à peine connus, tant ils sont médiocres. Comment coordonner, dans leurs diverses parties, nos somptueux repas, si on n'y faisoit entrer que les articles ci-dessus, et si on en retranchoit de plus, le *bœuf*, le *mouton*, la *volaille*, qui sont aussi originaires des pays étrangers, et les objets qu'ils fournissent secondairement, tels que le *lait*, le *beurre*, le *fromage*, les *œufs*, etc.

Cessez donc, hommes ignorans ou de mauvaise foi, cessez de dire que la Nature a tout fait pour nous, et qu'il n'y a plus rien à entreprendre en Europe pour la perfection de l'agriculture. Sans doute elle a tout fait ; mais cependant, comme je viens de le rappeler, si nos pères ne nous avoient pas apporté les productions des contrées les plus éloignées, s'ils ne s'étoient pas appliqués à améliorer celles qui sont propres à notre sol, vous vivriez, comme eux, dans le dénûment, vous seriez réduits à manger des glands, ou des pommes et des poires sauvages aussi acerbes qu'eux ; peut-être même vous verriez-vous souvent dans la nécessité, comme ces peuplades dont parle *Humboldt*, de manger de

la terre, et comme les habitans de la Nouvelle-Hollande, à ronger l'écorce des arbres, pour appaiser votre faim, lorsque la chasse et la pêche vous manqueroient !

Il faut donc croire que, puisque nos pères ont pu augmenter leurs moyens de subsistance d'articles étrangers à leur climat, en les rendant en même-temps, et d'une réussite plus certaine, et d'une qualité supérieure, nous le pouvons aussi. Je dis plus, nous le pouvons mieux qu'eux, puisque les communications sont plus faciles entre les diverses contrées du monde, et que les lumières n'ont jamais été aussi générales et aussi étendues. Est-ce aujourd'hui qu'on redoutera d'aller en Amérique, ou à la Chine? Qu'on croira qu'un terrein est maudit de Dieu, parce qu'il est naturellement stérile ? Est-ce aujourd'hui que des prêtres nous feront craindre de boire du café, parce que Dieu ne l'a pas fait naître dans notre pays ? D'insensés hypocrites peuvent bien encore crier contre la perfectibilité de l'esprit humain, mais ils ne peuvent arrêter les progrès de la raison, et nous ramener aux temps du despotisme religieux, ou de la superstitieuse ignorance.

Presque toutes les plantes énumérées plus haut étoient déjà cultivées du temps d'*Olivier de Serres*, et on dira peut-être qu'il ne s'en est pas introduit de nouvelles, du même dégré d'importance, depuis cette époque. Cela peut être vrai; mais divisez le nombre de ces plantes par celui des siècles supposés écoulés, et vous en verrez à peine une par chacun de ces siècles. Or, combien a-t-il fallu de temps pour que telle ou telle plante, déjà introduite, se soit étendue, par la culture, de manière à devenir généralement utile? Le mays et la pomme de terre, par exemple, étoient dès-lors arrivés en Europe; et depuis quand sont-ils devenus le supplément le plus important aux céréales ? La dernière même, si avantageuse sous tant de rapports, est-elle cultivée aujourd'hui par-tout ? Le premier, qui fait actuellement la richesse de l'Italie, qui en chasse même le riz, n'étoit-il pas encore repoussé par les cultivateurs de cette contrée, il y a un siècle? On sait combien les habitans des campagnes ont de répugnance à innover, et cette disposition est l'obstacle le plus insurmontable à l'adoption et au perfectionnement des nouvelles cultures. Le vrai est, que personne ne peut dire que telle plante, arrivant dans nos jardins, tel arbre, dont on ne voit encore que quelques pieds dans les pépinières impériales, au jardin du Muséum, ou dans celui de *Cels*, ne sera pas, dans cent ans, un moyen de richesse de plus pour la France ou pour ses Colonies. On ne peut se refuser à citer à cette occasion, que c'est à un pied de caffeyer, ainsi envoyé par curiosité au jardin du Muséum, il y a à peine cent ans, et dont une marcotte fut portée à la Martinique par M. *de Clieux*, que sont dus tous les cafés, et par suite tous les millions qu'ont produits les îles de l'Amérique.

Parmi les plantes nouvellement introduites chez nous, n'y a-t-il pas l'*arachide*, le *phormion* ou *lin de la Nouvelle-Zélande*, la *rhubarbe*, la *paspale stolonifère*, qui paroissent devoir devenir bientôt l'objet de grandes cultures dans les parties méridionales de l'Europe? N'avons-nous pas doublé le nombre des bonnes espèces d'arbres fruitiers depuis l'époque d'*Olivier de Serres*, et les pépinières n'en font-elles pas naître, presque toutes les années, quelques nouvelles? Combien nos légumes n'ont-ils pas été perfectionnés depuis cinquante ans ? Ne sommes-nous pas à portée, si le Gouvernement vouloit s'en occuper, d'introduire dans nos forêts des centaines d'espèces d'arbres de l'Amérique septentrionale, ou d'autres parties du globe, que nous cultivons avec le plus grand succès dans nos pépinières ? Qu'on lise l'excellent Mémoire du professeur *Thouin, sur l'acclimatation des arbres;* celui de *Michaux* fils, *sur la naturalisation des arbres forestiers de l'Amérique septentrionale,* et l'*aperçu* que vient de publier tout réçemment *Dumont Courset*, dans le cinquième volume du *Botaniste cultivateur, des arbres exotiques de pleine terre, propres à former des futaies, des bois, et à être plantés en ligne*, et qu'on ose révoquer en doute cette vérité! Plusieurs espèces importantes de plantes médicinales, dont on ne connoissoit les produits que dans les boutiques des droguistes, ne se voient-elles pas aujourd'hui abondamment dans nos jardins? La rhubarbe, par exemple.

Jusqu'ici je n'ai parlé que d'articles essentiel-

lement utiles à l'homme, comme objet de nourriture et de vêtement; mais doit-on compter pour rien ce qui n'est qu'agréable? Les jouissances du luxe ne sont-elles pas un besoin pour celui qu'une fortune solidement fondée met au-dessus des inquiétudes de l'avenir? Du moins elles apportent un genre de bonheur auquel on renonce difficilement, ainsi que le prouve l'expérience de tous les siècles. Loin donc de blâmer ces hommes riches que leur goût porte à planter des jardins anglois, à cultiver des fleurs, à multiplier des arbres étrangers, il faut les encourager de toutes les manières. Je dis plus, je dis que les Gouvernemens mêmes doivent favoriser ce goût, et c'est ce que celui de la France avoit senti, lorsqu'il établit des pépinières d'arbres et d'arbustes étrangers à Trianon, et qu'il ordonna qu'une partie des produits seroit distribuée dans les Départemens.

Il me semble que si, quelquefois, des circonstances particulières rendent le goût des plantations nuisible aux particuliers, elles ne peuvent jamais qu'être utiles sous le point de vue général. Avant *Olivier de Serres*, on n'avoit aucune idée du genre de plaisir que donne la culture des plantes d'agrément, ni même des arbres fruitiers et des légumes. Les personnes riches avoient honte de mettre la main à la bêche, ou de manier la serpette. Leurs jardins n'étoient que des lieux monotones de promenades, ou des planches de légumes communs. A peine y voyoit-on quelques buissons de lilas, et quelques touffes de rosiers. Leurs vergers, plantés d'arbres fruitiers d'espèces peu perfectionnées, n'intéressoient qu'au moment de la récolte. Aujourd'hui quelle variété! Trois à quatre cents espèces d'arbres d'agrément venant de toutes les parties de l'Univers, de grandeur, de port, de forme, de couleur, de feuilles, de fleurs, et de fruits différens, ornemt nos jardins. Nous avons des jouissances mouvelles toutes les fois que nous y entrons, parce que la scène change à chaque instant du jour et chaque jour de l'année; car les phases de la végétation se succèdent, sans interruption, dans une série aussi étendue d'espèces, et elles agissent, dans quelques-unes de ces espèces, même pendant les frimats. Les motifs des promenades se multiplient en conséquence, et les rendent plus intéressantes. D'un autre côté, lorsque le propriétaire s'occupe de la culture de ses arbres fruitiers, que d'agrémens divers il se procure dans le cours de l'année. Ce sont toujours des observations à faire, des essais à tenter, des résultats à attendre. Il est heureux lors même qu'il voit consommer par d'autres les fruits qu'il a créés, et de la supériorité desquels il s'applaudit.

Que conclure de cela! que nous sommes plus sages que nos pères. En effet, nous passons à admirer la Nature, à jouir, sous tous les rapports, de ses productions, souvent même à nous enrichir, un temps qu'ils ne savoient employer qu'à des scènes de débauche et de superstition. Notre santé, notre cœur, notre esprit, et notre fortune, gagnent également à ce changement. Tout ami de l'humanité doit donc faire des vœux pour que le goût actuel se fortifie et s'étende de plus en plus! (*L. B.*)

FIN DU SEPTIESME LIEU.



HUICTIESME

HUICTIESME LIEU

DU THÉATRE D'AGRICULTURE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DE L'USAGE DES ALIMENS,

Et de l'honneste Comportement en la Solitude de la Campagne.

SOMMAIRE DESCRIPTION DU

HUICTIESME LIEU, AUQUEL

Le Père et la Mère-de-famille, sont instruits, à

- Se servir commodément, avec honorable mesnage, des biens sortans de leur industrie, sous la bénédiction de Dieu, et ce par
  - *L'usage des Alimens en général : particulièrement, par la provision des vivres pour toute l'année.* CHAP. I.
  - A laquelle est comprinse, *La façon des Confitures de toutes sortes, au liquide et au sec.* CHAP. II.
- Accommoder la Maison, et les Personnes, de
  - *Lumières, Meubles,* et *Habits.* CHAP. III.
- Se maintenir en santé, et se secourir en maladie : pour à quoi parvenir, la Mère-de-famille fera provision de
  - *Distillations et autres préparatifs.* CHAP. IV.
  - pour, *Remèdes aux Maladies des Personnes,* CHAP. V.
  - et *Des Bestes.* CHAP. VI.
- Corriger la solitude de l'habitation champestre, par
  - *La Chasse, et autres honnestes exercices du Gentilhomme.* CHAP. VII.

HUICTIESME LIEU
DU THÉATRE D'AGRICULTURE,
ET
MESNAGE DES CHAMPS.

CHAPITRE PREMIER.

L'usage des Alimens en général : particulièrement, la provision des vivres pour toute l'année.

La fin de nostre agriculture est d'estre nourri et entretenu des biens que par elle Dieu nous donne, desquels l'usage est d'autant plus agréable à l'homme, que mieux il recognoist la bonté du Père céleste, au soin qu'il a de lui fournir non seulement ses nécessités, ains de délices, autant qu'il en est requis pour se maintenir et conserver en bon estat. C'est où se rapportent toutes sortes de négoces, que d'avoir de-quoi manger, boire, se vestir, se loger, se secourir en maladie, se res-jouir : mais plus particulièrement à l'agriculture, de laquelle, immédiatement, sortent les divers alimens servans à ces choses. Or, puis que par soigneuse et pénible culture, nous tirons de la terre ces riches thrésors-là, par nécessaire conséquence, nous-nous devons instruire du moyen équitable de les employer à la gloire de Dieu, pour user, et non abuser de ses biens. Et encores que tout le monde se serve du rapport de la terre, si est-ce qu'avec raison, peuvent estre, et donnés et receus, sur telle matière, des salutaires avis, d'autant plus recercheables, que mieux chacun désire de s'accommoder chés soi.

La terre fournit à toutes les nécessités des hommes.

Nous faisons nos provisions en saison, ce n'est pas tout ; car avec mesme dextérité, convient sçavoir nous manier en les détaillant, pour nous en servir avec libéralité et espargne : à ce que l'honorable et ordinaire despence continue son train sans interruption. A tel effect, les blés sont serrés au grenier, les vins en la cave, les chairs au charnier, les fruicts des arbres, des jardins, huiles, miels, et semblables, en leurs réservoirs. Ainsi en gros, une fois l'an, l'agriculture remplit la maison, et en menu, chacun jour l'usage la vuide. Pour laquelle cause, pouvons-nous dire, avec raison, l'un des principaux articles de la science du mesnage, estre d'entendre ces choses : où tant plus de profit et honneur nous treuverons au bout de l'année, que plus la recepte aura surpassé la despence. A quoi le père et la mère-de-famille s'es-

Des provisions.

tudieront, selon leurs distinctes qualités; à ce que rien ne défaille à leur maison, pour honorablement la maintenir et décorer.

Et d'autant que l'Antiquité a ordonné à la femme, la charge de la maison, comme à l'homme, celle de la campagne; ains nos Ancestres ayant disposé des choses rustiques (approprians sagement l'ouvrage à l'ouvrier), ce sera la mère-de-famille qui disposera de la distribution des vivres pour l'ordinaire despence, avec néantmoins communication de conseil, requise à tout mesnage bien dressé: estant quelques-fois à propos, selon les occurrences, que l'homme die son avis et se mesle des moindres choses de la maison, et la femme des plus sérieuses.

Quelle est la charge de la femme.

Anciennes louanges des hommes et des femmes.

Le temps passé, quand on vouloit louer un homme, on le disoit bon laboureur. C'estoit aussi lors la plus grande gloire de la femme, que d'estre estimée bonne mesnagère: laquelle louange, le temps n'ayant peu esteindre, est-elle encores en telle réputation, que celui qui se veut marier, après les marques de crainte de Dieu, et pudicité, par dessus toutes autres vertus, cerche en sa femme le bon mesnage, comme article nécessaire pour la félicité de sa maison. Ce nom de mesnage est donné sans figure, comme par excellence, à ce dont nous discourons en cest endroit. Néantmoins, par icelui est entendue toute la famille: particulièrement en plusieurs endroits de ce royaume, les petits enfans sont appellés mesnage. Mesnage aussi appelle-on les meubles et ustenciles de la maison. Et tant nécessaire en est la substance en toutes actions, que de tel nom est dérivé le verbe mesnager, dont nous disons mesnager la santé, mesnager

Du mesnage.

l'amitié, la faveur, la prospérité, l'occasion, le temps, le loisir, le plaisir, etc. Plus grande richesse ne peut souhaitter l'homme en ce monde, après la santé, que d'avoir une femme de bien, de bon sens, bonne mesnagère. Telle conduira et instruira bien la famille, tiendra la maison remplie de tous biens, pour y vivre commodément et honorablement. Despuis la plus grande dame, jusques à la plus petite femmelette, à toutes, la vertu du mesnager reluit, par dessus toute autre, comme instrument de nous conserver la vie. Une femme mesnagère entrant en une pauvre maison, l'enrichit: une despencière, ou fainéante, destruit la riche. La petite maison s'aggrandit entre les mains de ceste-là: et entre celles de ceste-ci, la grande s'appétisse. *Salomon* fait paroistre le mari de la bonne mesnagère, entre les principaux hommes de la cité: dict, que la femme vaillante est la coronne de son mari: qu'elle bastit la maison: qu'elle plante la vigne: qu'elle ne craint ni le froid ni la gelée, estant elle et ses enfans vestus, comme d'escarlate: que la maison et les richesses sont de l'héritage des pères, mais la prudente femme est de par l'Éternel. A ces belles paroles profitera nostre mère-de-famille; et se plaira en son administration, si elle désire d'estre louée et honorée de ses voisins, révérée et servie de ses enfans: si elle faict plus d'estat de l'honneste richesse, que de la sale pauvreté: si elle aime mieux prester, qu'emprunter: si elle prend plaisir de voir tous-jours sa maison abondamment pourveue de toutes commodités, pour s'en servir au vivre ordinaire, au recueil des amis, à la nécessité des maladies, à l'advancement

La vertu de mesnager, reluisante en une femme.

des enfans, aux aumosnes des pauvres, et aux journalières occurrences.

De ces contentemens jouira la bonne mesnagère, moyennant la bénédiction de Dieu; et ce avec peu de labeur de corps, ains comme pour récréation, ce sera seulement son esprit, qu'elle employera en sa négotiation, faisant lustre de sa providence. Et comme nous avons donné au père-de-famille un bon serviteur pour le seconder, aussi baillerons-nous à la mère-de-famille une bonne servante, qui la relèvera de beaucoup de peine (sa suffisance et sa fidélité ne lui estans suspectes), à laquelle ne lui commettra, néantmoins, que ce qu'elle-mesme ne pourroit manier sans trop de travail, et dont se fera souvent rendre compte. De dispenser la mère-de-famille de se lever tard, ordinairement, ne se peut, pour les raisons représentées ci-devant, et de peur d'expérimenter ce mal, que

Une bonne servante nécessaire à la mère-de-famille.

Au Lieu I, chap. VI.

> Trop reposer et trop dormir,
> Font le riche pauvre venir.

Aussi de l'assujettir à la sévérité de ceste loi, *d'estre la dernière couchée et la première levée de la maison*, comme aucuns veulent, n'est raisonnable, pour ne l'abandonner à trop de labeur, la privant, à escient, de la jouissance des biens que Dieu lui eslargit, distinguant par-là les ordres, et la différence de la maistresse à la servante; ains ce sera sa santé qui en ordonnera. A l'œil et à la clef, elle s'arrestera, sans rabat, c'est à dire, au voir et au serrer: tenant pour certaine maxime, *que ce que la mesnagère lasche du regard et de la main, est mal asseuré*, s'entend civilement, sans parler du trop difficile. Moyennant laquelle conduicte, sous la faveur céleste, verra sa maison s'accroistre d'année à autre, et avec sa louange, ses voisins désirer sa hantise et son alliance (1).

PAIN.

Particularisant ces choses, dirai, que tenant le pain le premier reng en cest endroit, ce sera à cest aliment-là, où premièrement visera nostre père-de-famille. Dès la cueillète il en ordonnera, avec distinction des blés et de leur emploi. D'entre tous ses blés, les meilleurs à la délicatesse du pain, destinera-il pour la fourniture de sa table, donnant pour l'ordinaire de ses serviteurs et manœuvres, les grains propres pour les bien nourrir avec espargne. Les fromens excellent tous autres grains à faire bon pain, lesquels, selon leurs différentes espèces, les terres qui les portent, se surmontent les uns les autres en valeur. En diverses provinces, la tozelle, qui est froment raz, est à préférer à tout autre, et des barbus, celui qu'on appelle rouge, dict des Anciens, *far adoreum*. Des blés, donques, les mieux choisis, selon son lieu, nostre père-de-famille se pourveoira, faisant cest honneur à Dieu, que d'employer à son particulier usage, du plus exquis de sa libéralité. Mais sur tous, choisira-il pour ce service, les blés qui croissent en la plus légère et plus sèche terre de son domaine. Car avec les vins, ont de commun les blés, que de sortir meilleurs et plus substantiels, de fonds maigre et sec, que de gras et humide (2). Notera aussi pour le pain de sa table, de faire retirer de la gerbe le blé, à mesure du besoin: d'autant que le blé freschement battu, rend le pain plus blanc et savoureux, que longuement gardé au grenier: ce que les boulengers de Paris entendent très-bien, tel recercheans pour leurs

Quels blés meilleurs au pain.

trafiqs. Ceste observation du battre est particulière pour les provinces esquelles de jour à autre, durant l'année, les blés sont escous dans les granges, non pour les autres, où à la fois en esté, la récolte s'en faict en la campagne. Or, soit ou en gerbe ou en grain, estat certain sera dressé de la despence de la maison pour toute l'année, autant avantageusement, comme l'on void quelques-fois les extraordinaires consumer grande partie de la provision desseignée, afin que par faute de prévoyance, l'on ne se treuve en peine à l'arrière-saison. Telle provision sera mise à part, en gerbe ou en grain, selon le pays, avec distinction requise; d'un costé, pour la première table; de l'autre, pour la seconde : mais en lieu si bien asseuré, qu'elle se conserve sans deschet, contre toutes sortes d'ennemis de bon mesnage, hommes et bestes. En pays méridional, la provision de l'un et l'autre ordinaire, s'en faict dès la récolte, à la fois, pour toute l'année, voire à l'aire mesme, ou peu de temps après dans le grenier. Car sçachant, le père-de-famille, les terres destinées à son pain particulier, il en faict charrier les gerbes à l'aire en lieu séparé, et de là en blé au grenier, l'ayant au préallable faict cribler et nettoyer en perfection, pour en retirer le seul et pur grain. Le bon des cribleures est meslé avec l'annone, qui est le blé du grossier ordinaire, composé de toutes sortes de grains, fromens, seigles, orges, etc.; ainsi tel meslinge dict en latin *annona* (3). Aussi y sont adjoustés les reliefs des semences, lesquelles, tout-d'une-main, faict lors réparer, dont il tire beaucoup de repos : par ce moyen, serrant sous clef toutes ses provisions de semences, de pain pour ses ordinaires, y comprenant les pauvres, mesme pour la nourriture de sa poulaille et de ses chiens, qu'il sort du plus grossier de tous ses grains, la faisant retirer en lieu destiné pour la distribution ordinaire de l'hyver.

Estat du blé pour le pain de toute l'année.

Pour le pain du maistre, l'ordre d'employer le blé freschement battu, est très-bon : pour celui du valet, le longuement gardé en grenier aeré. Il a esté dict le pain venir plus délicat de cestui-là, que de cestui-ci; la raison procède de certaine humeur que le grain se conserve dans l'espi, estant enveloppé de sa balle, qui la rapportant au moudre, la farine en demeure parfaictement blanche, à l'utilité du pain qui en est faict : à cause que, grossièrement moulue (pour l'humidité du blé), se sépare mieux du son, qu'estant fort brisée, ainsi que communément se faict de blé sec (4). Et c'est ce que font les boulengers pour blanchir leur pain, quand, contraints de se servir de blé vieil battu, pour en corriger la sécheresse, le mouillent, l'envoyant au moulin. A la délicatesse du pain sert aussi tel séjour du blé en la gerbe, d'autant que là il s'assaisonne et prépare très-bien, et se conserve nettement sans nulle poussière, couvert de la balle de l'espi, si que parfaictement net il en sort. Mais aussi moins de pain en provient-il, que de blé longuement gardé en grenier; parce qu'estant cestui-ci endurci par l'aer, devenu sec, par conséquent plus facile à moudre, que humide, faict plus de farine, et moins de son que cestui-là. Et telle farine est ensuite aisée à conserver longuement, à cause de sa sécheresse, qui vient à grand profit au mesnage : attendu que toute

Discours sur les blés vieils et très battus.

farine assaisonnée par longue garde, panifie mieux que la récente. Ces considérations feront biaizer en ce mesnage. Quoi-qu'en pays septentrional, le pain du commun se fera de blé longuement gardé en grenier, pour l'utilité, se dispensant en cest endroit d'en faire battre à la fois la provision de cinq à six mois, laquelle reposée en grenier situé au milieu ou au plus haut de la maison, et là souvent le blé esventé à la paesle, au bout de ce temps-là, sera envoyé au moulin, et la farine en provenant, avant qu'estre employée, aussi gardera-on longuement (5). La farine se conservera en bonté tant qu'on voudra, comme de sept à huict mois et davantage, si on la faict faire la lune estant en decours, si on la tient dans des quaisses de bois reposans en lieu sec, si on y mesle parmi quelque peu de sel; et selon aucuns, s'augmentera de la vingt ou vingt-cinquiesme partie, si on la remue de quaisse en autre, de mois en mois, pour prendre aer (6). C'est chose bien asseurée, que la farine ainsi gouvernée, rendra moins de son et plus de fleur, et en sera le pain de meilleure garde, et moins sujet à se moisir, qu'aucun autre : à cest article-ci du moisir, regardant le poinct de la lune ci-dessus marqué (7).

Comment conserver longuement la farine.

Au Lieu I, chap. VII.

Aussi s'allongera la farine du mesnage, des reliefs de la boulengerie du pain du maistre (afin que rien ne se perde de ce qui est utile), mais ce sera après les avoir repassés en tamis ou bluteaux à ce propres, pour en retirer le meilleur : et le plus grossier s'employera à la nourriture de la poulaille, pourceaux, chiens. C'est proprement la charge de la maistresse que le maniement du pain, comme il semble n'appartenir qu'au maistre celui du blé.

Au pain, donques, aura l'œil la mère-de-famille, pour en tenir sa maison fournie, ainsi qu'il appartient, afin que tant pour l'ordinaire, que pour la survenue des amis et des extraordinaires réparations, ce tant précieux et nécessaire aliment, ne défaille, ni en qualité ni en quantité: dont elle recevra d'autant plus de contentement et honneur, qu'en l'un et en l'autre, meilleure preuve elle aura faict de sa providence. La bonne chère procède principalement du pain et du vin : car quel traictement pouvés-vous recevoir, quoi-que la table soit couverte d'autres bons alimens et viandes exquises, s'il y a défaut au pain et au vin ? De se pourveoir de pain chés le boulenger, c'est trencher par trop de l'homme de ville (8): et puis que nous fournissons la matière au boulenger, pourquoi n'y adjousterons-nous la forme? Pour à cela parvenir, la mesnagère de pays septentrional, pour le pain de la première table, en envoiera le blé au moulin au partir de la gerbe : de méridional, directement du grenier. Mais ce sera après l'avoir si bien faict nettoyer de toutes ordures, de nielle, de vesce, d'ivroie, de pierres, de gravois, de poussière, qu'il reste parfaictement net: sans laquelle curiosité, beau ne bon pain n'estant à espérer. Le blé de grenier, pour sa siccité, veut estre mouillé avant que moulu; peine qu'on ne se donne pour le freschement battu: la raison en a esté rendue. Partant, cestuilà sera arrousé d'eau fresche, en le maniant de tous costés si bien, que tout s'en ressente, jusques au dernier grain. Une pinte d'eau suffira pour quatre boisseaux

C'est proprement de la charge de la mère-de-famille

Quel blé est requis d'arrouser, l'envoyant au moulin.

de froment, mesure de Paris, qu'on leur fera boire douze ou quinze heures devant que mettre le blé sous la meule, et ainsi humide, sera converti en farine (9). Puis qu'il s'agit ici plus de délicatesse que d'espargne, le meusnier sera avisé de ne briser beaucoup le blé, ains le moudra grossièrement, ne faisant presques que le concasser, à ce que, facilement, le son pur se despouille, se séparant de la farine. Le contraire se pratiquera au moudre du blé, du grossier ordinaire, c'est qu'il sera fort brisé sous la meule, afin que peu de son il reste, pour le profit de ce mesnage (10).

Le blé pour le pain blanc, sera grossièrement moulu.

Au contraire celui pour le pain bis.

En cest endroit seroit à propos de parler des moulins à moudre les blés, du divers naturel des pierres dont les meules sont faictes, selon les pays, de leur artifice, à eau, à vent, à bras: ce que je réserve à plus de loisir, pour sur telle matière donner à nostre père-de-famille des pertinens avis, qu'utilement il pourra employer, estant posé en lieu, dont la commodité des eaux, proximité et abondance des habitans, favorisent ceste espèce de mesnage.

Jusques ici c'est l'esprit qui plus travaille que le corps: au contraire, d'ici en avant, c'est le corps qui plus travaille que l'esprit. Pour laquelle cause, à la plus robuste de ses servantes, donnera charge, la mère-de-famille, de boulenger son pain, le paistrir et parfaire, imitant tant que faire se pourra les boulengers, dont leur force d'homme, excellant celle de femme, les faict bien ouvrer en cest endroit. Venue que soit la farine du moulin, la servante la sassera, bluttera, et tamisera tant curieusement et bien, que séparé le pur son, deux parties de la farine en soient faictes; la plus subtile pour le pain dont est question; et l'autre, pour en faire du pain rousset, avec d'autre farine de seigle, comme sera dict. En cabinet chaud, sera la boulengerie, pour l'impossibilité de bien faire en lieu froid, la chaleur favorisant ce mesnage. Toutes sortes de blés, indifféremment, ne se gouvernent de mesme, leur donnant les terres et climats, diverses qualités, dont diversement aussi convient les manier. Voulans, plus ou moins, estre brisés au moulin, les uns que les autres: leurs farines aussi, plus ou moins les unes que les autres, avoir du levain, du sel, de l'eau, plus chaude ou plus froide, plus ou moins, la paste estre maniée et cuitte (11). Voire recognoist-on telles différences, non seulement de climat à autre, ains de ville en ville, tant Nature est abondante en propriétés: laquelle ne voulant estre contrainte, autre que général avis ne peut estre ici donné, qui est, de se laisser aller au courant de l'expérience. Suivant laquelle, la servante s'instruira du moyen qu'elle aura à tenir en ce mesnage: sur quoi s'estant une fois résolue, marchant asseurément, fera tous-jours bon pain, sans se tromper. Les eaux apparemment manifestent leur vertu au pain, n'estant possible faire bon pain, où l'eau ne favorise l'œuvre, quoi-que de blé le mieux choisi, et tiré du meilleur endroit de la contrée (12). C'est l'eau de Gonesse qui donne réputation au pain qu'on transporte de là à Paris, s'il en faut croire les paysans de ce village, où en grande assemblée, j'ai veu monsieur d'Esternai leur demander la cause de leur bon pain (13). Cependant, la servante donnera ordre à son four, pour le faire

Une servante robuste pestrira le pain.

La qualité de l'eau se recognoist au pain.

Du four.

faire eschauffer ainsi qu'il appartient, mesurant le temps, à ce qu'il se treuve prest quand-et la paste, et qu'icelle y estant mise à poinct nommé, le pain en sorte convenablement cuit, ne trop, ne peu, ainsi que chacun désire. Ce qui ne se peut faire, quand par faute de prévoyance, le four et le pain ne s'entre-accordent : lors advenant, ou que le pain est bruslé en sa superficie, la crouste havie empeschant l'intérieur de se cuire, ou que le pain ne se cuit presques rien, demeurant en paste (14).

Le four est très-considérable, pour la différence qu'il y a de four à four : n'estant possible en autre, que bien qualifié, d'aprester jamais pain de valeur, ne pour le goust, ne pour l'espargne. Lequel particulier mesnage, accouplé avec le moulin, je délibère représenter, pour si bien en choisir la matière, et en ordonner de la forme, que la mère-de-famille en aura contentement, tant pour l'appareil du pain, qu'espargne du bois (15).

Remarque des pains.

Touchant la diversité des pains, celui la recognoistra qui, voyageant par ce royaume, la voudra curieusement remarquer : causée, non tant par la propriété des blés, que par les humeurs et fantasies des peuples. J'ai monstré semblables variétés estre au maniement du vin, et combien peu de personnes s'accordent entièrement en tel mesnage. De mesme en est-il du pain, afin que facions marcher ensemble les deux plus nécessaires alimens à l'entretien de ceste vie. De telle curiosité, tirerons-nous quelque salutaire avis, pour nous en servir, si y voyons du jour, taschans continuellement d'apprendre quelque chose, pour le bien de nostre mesnage, sans toutes-fois nous esloigner de nos accoustumances, que par la guide de la raison.

Au Lieu III, chap. VIII.

De ceux de Paris.

De plusieurs sortes de pains se sert-on à Paris, aucunes faictes dans la ville par les boulengers jurés : autres ès villages d'alentour, d'où il y est porté vendre à chacun marché. Le pain le plus délicat est celui qu'on appelle, pain molet, que les boulengers font par souffrance, n'estant permis par la police, à cause qu'il est de mauvais mesnage, s'y despendant trop. Il est communément petit et rond : est fort léger, spongieux, et savoureux, à cause du sel qu'on y met, qui le rend moins blanc qu'il ne seroit sans icelui ; aucun des autres pains, ni de la ville ni des champs, n'estant du tout rien salé. Le pain dict bourgeois, et celui nommé de chapitre, suivent le molet, n'estans différens par entr'eux, qu'en la figure, le bourgeois s'eslevant plus en rondeur que celui de chapitre, qui est plus pressé, plus plat : tous deux sont de matière fort blanche, fort pestris, du poids de seize onces, et du prix d'un sol, quand le sestier du blé froment, mesure de Paris, est à deux escus et demi, augmentant et diminuant le prix non le poids, à mesure de celui du blé. Le bis-blanc suit après ; il est un peu gris. Finalement le bis, qui estant de couleur plus obscure, est aussi de plus petit prix. Il s'en faict d'un sol et de six deniers la pièce ; comme aussi du bis-blanc, du bourgeois, et de celui de chapitre : mais c'est tous-jours sous le réglement du prix du blé, selon les diverses qualités du pain (16). Des villages voisins, diverses sortes de pain apporte-on en ladicte ville, dont le plus remarquable est celui de Gonesse. Il est fort blanc et délicat, ne cédant rien au molet, estant

mangé frès, mais de plus d'un jour n'est agréable. Ce pain varie en corps, s'en faisant de grands et de petits, de figure ronde-platte, où n'y a réglement aucun, non plus qu'au prix, qu'on tient haut et bas, selon qu'on treuve les achepteurs. De mesme est-il du pain des autres lieux, se diversifiant en corps, en figure, en couleur, en qualité, et en prix : y en ayant de grands, de petits, de ronds, de longs, de blancs, et de gris, pour servir à toutes sortes de personnes. Tous lesquels pains faicts par boulengers, qu'on nomme estrangers, sont dicts pain-chalan (hors-mis celui de Gonesse), qu'on vend à discrétion sans autre police, que des places, esquelles les gens de village les portent exposer en vente, où, sans confusion, toutes sortes de pain se voyent distinctement. Par aucunes particulières maisons de Paris, se faict aussi du pain, qu'on cuit, ou dans le logis mesme, ou chés les boulengers, à l'usage des autres villes de ce royaume. C'est du pain de mesnage, ainsi appellé, qu'on façonne à volonté, mais presques tous-jours tient-il le milieu entre le bis-blanc et le bis (17). Quant au pain des villageois d'alentour de Paris, laboureurs, vignerons, et autres manians la terre, il est communément faict de blé méteil, qui est composition de froment et seigle, dont la farine estant finement sassée, s'en façonne de bon pain pour le mettayer, sa femme et ses enfans, et un second, pour ses valets (18).

Ceci soit dict comme pour exemple : n'estant mon intention, non-plus que nécessaire, de représenter les particularités de ce mesnage, observées ès autres provinces. N'oublierons en cest endroit, de recognoistre la providence céleste, en ce qu'elle a pourveu son peuple par tout où elle l'a logé, de ce tant nécessaire et exquis aliment de pain ; mais avec grande abondance, voire avec délicatesse, en toute l'estendue de ce royaume ; n'y ayant province où ne se mange du pain fort exquis. Il est vrai que selon que les contrées sont accommodées de blés, de mesme y est le pain, plus ou moins beau et bon, délicat ou grossier ; mais par tout, le peuple se nourrit et entretient très-bien du blé qui croist en sa terre, ou en celle de son voisinage ; Dieu ayant donné à chacun le contentement de sa naturelle nourriture (19).

Où reposer le pain sortant du four.

Revenant à la servante de nostre mère-de-famille, après qu'elle aura tiré son pain du four, le laissera un peu esventer, comme pour un couple d'heures, et après le reposera en lieu tempéré de sécheresse et d'humidité, net en perfection, à preuve de rats, souris, et poussière, où se maintiendra très-bien, tendre et molet, deux ou trois jours, et tel là le treuvera la mère-de-famille, pour l'ordinaire, pourveu qu'elle en face cuire deux ou trois fois la sepmaine : par lequel ordre, mangerés tous-jours pain frès, délicat et sain, ainsi que raisonnablement le bon mesnager désire, aussi

Pour l'homme qui est de séjour,
Est ordonné le pain d'un jour.

Qui ne veut tant délicatement estre servi de pain, tant finement n'en fera-il sasser la farine : ains y allant retenu, en fera faire du pain de mesnage, non du tout bien blanc, ains un peu rousset, à quoi il treuvera quelque espargne : non toutes-fois telle, que le bon et aisé mesnager se doive priver du plaisir d'avoir

sa table tous-jours fournie du plus beau et meilleur pain de sa terre : veu mesme qu'en telle curiosité, rien ne se perd, ou très-peu : d'autant que ce qui reste s'employe utilement ès autres pains de la maison. Ceste affection-ci d'avoir beau pain s'accouple avec celle des vins, louable l'une et l'autre, estant le propre de tout homme d'esprit, que d'estre exquisement accommodé de ces deux alimens.

Outre le pain blanc de l'ordinaire, plusieurs autres pains, délicats et friands, se font de la fine fleur de farine, seule et meslingée, dont la mère-de-famille n'en ignorera la façon, par telles gentillesses, manifestant la gentillesse de son esprit, où elle l'employera, et les mains avec, digne ouvrage de toute honorable damoiselle, pour en parer sa table à la survenue des amis, pour les malades, pour les enfans, pour opportunément en faire des présens (20). Fougasses, brassadeaux, tourtillons, biscuits, eschaudés, oublies, cache-museaux, gasteaux, popelins, gaufres, petits-chous, maccarons, etc., sont les plus communes viandes requises en ce lieu, qu'on façonne diversement, selon les matières qu'on a, desquelles la principale est la farine, comme faisant le gros de l'œuvre (21).

Divers pains. Le pain rousset vient après le blanc, puis le bis, finalement celui des chiens, faisant la quatriesme sorte, qu'on tire du plus grossier des blés, et des reliefs des farines des autres pains. Telle diversité et multiplicité de sortes de pains, sont nécessaires au mesnage, y avisant de près, pour la différence des personnes de la maison (bien-que cest usage ne soit indifféremment receu par tout) ausquelles se treuvent, et de l'aisance et de l'espargne, tout ce qu'on en peut souhaitter.

Simplicité des Anciens touchant leur vivre. C'estoit l'antique façon de vivre de nos premiers pères-grands, que de manger du pain de leurs valets, communiquans ensemble, leur nourriture, leur travail, comme j'ai monstré ailleurs. Mais aujourd'hui, que ces actions-là sont distinguées, et que le temps a faict passer en force de chose jugée, la distinction des ordres ; la raison veut, qu'aussi bien au traictement, qu'aux habits et exercices, l'on recognoisse la différence du maistre au valet, quand mesme ce ne seroit qu'en évitant confusion, maintenir ceste divine police, de commander et d'obéir. Ne faire que d'un pain en la maison, est chose, ou trop grossière ou trop despensière ; telle inégalité empeschant de marcher droict le noble mesnage : n'estant non plus raisonnable, que le maistre se nourrisse du pain du valet, que le valet de celui du maistre. Considéré mesme, que rien ne se perd, ains tout s'employe au mesnage, délicat et grossier; sous telle distinction, que le bon est pour le valet, et le meilleur pour le maistre. Et ce seroit aussi autant se descevoir par brutale avarice, de faire tout l'ordinaire de la maison, de pain grossier; que par éventée prodigalité, de n'en faire que de délicat (22).

Au Lieu I, chap. VIII.

Le pain rousset est servi à la table du seigneur, en potage, où il est agréable, et encores profitable à la santé, tenant le ventre lasche, selon les médecins. Il se faict de pur méteil, composé de froment et de seigle, y ad-joustant, si on veut, quelque partie des restes de la farine du pain blanc, comme a esté dict. Aussi pour la mesme cause de la santé, faict-on du pain bigarré de blanc et de gris, dont les couleurs distinctes, se voyent par lit-

Pain de deux couleurs.

tées à travers du pain, qu'on compose de paste blanche de froment, et de grise de seigle (23). Du seigle seul, se faict de fort bon pain, voire assés blanc, quand par le bénéfice de la terre, le seigle s'approprie à cela, comme se void en plusieurs lieux, et la farine en est subtilement sassée: mais retenant son naturel, demeure tousjours venteux de nourriture, dont il est rejetté de plusieurs, mesme de ceux qui ne l'ont accoustumé. Tel pain est propre pour gens de moyenne estoffe, qui communément abordent à la maison, avec espargne du blanc, qui n'est que pour personnes de qualité (24).

Du pain bis. Le bis, est pour le grossier de la famille et manœuvres, qu'on faict de l'annone, qui est composition de toutes sortes de grains. En pays du tout abondant en blés, le pain du commun ne se faict que de vrai meteil, voire du seul froment grossièrement passé. Mais où l'on est eschars en grains, soit ou pour le naturel de la terre, ou pour l'infertilité de la saison, l'on y employe toute sorte de grains, orges, millets, avoines, jusques aux légumes et fruicts des arbres, mesme le gland, quand la pauvreté et famine pressent (25). Il a esté dict n'aguières combien est requis pour ce pain-ci, d'avoir la farine assaisonnée; d'autre farine, donques, que gardée quelque temps, n'employera-on en cest endroit, au contraire de celle du pain blanc, qui veut estre freschement pestrie. En suite, d'autre pain l'on ne mangera au grossier mesnage qu'affermi, par la garde de quelque sepmaine. Ainsi le pain filera longuement pour le bien de la maison. Quant à l'ordre de pestrir et parfaire ce pain-ci, la farine sassée, et d'icelle retiré le plus grossier pour le pain des chiens, et en donner de la farine aux pourceaux, et du son à la poulaille, sera mise en levain à telle heure du jour, qu'elle soit preste à pestrir à l'après-soupée; par telle élection donnant loisir aux serviteurs (sans destrac de leur journée) d'aider à la servante à ce mesnage: auquel de tant meilleure volonté ils s'employeront, que meilleur pain ils espéreront de manger, en bien remuant la paste, comme de là provenant le bon appareil du pain. De mesme, comme le pain blanc, à poinct nommé sera le four commodément eschauffé, afin qu'à propos, cestui-ci y estant mis pour cuire, il en sorte bien apresté: et qu'après l'avoir esventé quelques heures, il soit serré en son grenier, nettement et seurement, jusques au besoin, d'où il sera retiré à mesure qu'on l'employera pour la nourriture des serviteurs et manœuvres, et pour aumosnes aux pauvres. La charge du four sera donnée à un serviteur de la maison, lequel nommément à ce destiné, sans s'en fier à ses compaignons, aura soin de le garnir de bois, dès aussi tost que le pain en sera sorti, afin qu'encores chaud de la précédente cuisson, et là dessus très bien fermé, le bois s'y achève de dessécher et préparer, pour le profit du pain, qui en suite y sera cuit. Ce sera aussi tel serviteur, qui aidera à la chambrière à enfourner le pain, si seule, pour son imbécillité, elle ne peut satisfaire à tant de fatigue. Cela s'entend pour le grand four du pain de mesnage, car pour le petit du pain blanc, le serviteur ne s'en meslera aucunement: attendu que, pour son facile maniement, la chambrière, sans nulle aide, le conduira avec peu de peine.

Le pain du mesnage sera mangé dur, non jamais tendre.

Comment façonné.

Un serviteur nommé, aura la charge du bois pour le four.

Quel sera le corps du pain.

Reste pour fin de la préparation de nostre pain, à se résouldre de son corps, c'est à dire, de quelle grandeur ou petitesse l'on le doit faire, pour le bien de ce mesnage, article moins curieux que nécessaire. Jusques ici j'ai esté religieux observateur de la coustume, et en ai dict les causes. Maintenant mon avis est, que autres ne mesnagent bien le pain, que ceux qui le font petit; et ma raison, que le petit pain est fort aisé à dispenser, car estant mesuré au repas d'un homme, autant de pains seront mis sur la table, qu'il y aura des hommes au repas, et par dessus, quelques-uns davantage, pour supléer aux défauts qu'y pourroient estre. Ce que tant justement ne se peut faire du grand, ains y allant incertainement, l'on en donne presques tous-jours trop, ou peu. Joinct, que c'est peine, que de coupper le grand pain, qui est suivie de la perte des mietes qui en chéent en le couppant. Et ce coupper aussi, faict esventer le pain, quand estant entamé, la trenche en demeure exposée à l'aer et à la poussière. Ceste incommodité s'y adjouste, que pour l'usage, l'on est contraint manier souvent le grand pain, et par conséquent est moins net, que celui qui se manie peu. Avantage qui est au petit pain, lequel, du four est porté directement au grenier, et du grenier à la table. Les raisons contraires sont, que le petit pain, est plus dangereux de se perdre, que le grand, le portant et rapportant du four, pour son grand nombre, difficile à tenir conte, suject à mesme conte, et, qu'il se dessèche plustost que le grand. A quoi est respondu, que l'œil et la clef de la mère-de-famille, arresteront la perte. Quant au dessécher, ce n'est chose qu'on craigne, veu que c'est mesnage, de faire manger le pain affermi, non jamais frès. Si on allègue la coustume, la replique sera, qu'il n'y a pas moindre gloire de rompre la mauvaise coustume, que de garder la bonne. Que c'est notoire espargne, que de dresser estat de la despence journalière du pain, et là se tenir: ce que beaucoup plus facile en est la pratique, en se servant du petit, que du grand pain, revenant au soulagement de la mère-de-famille : mesme estant question d'envoyer aux champs en divers lieux, les gousters de ses mercenaires, à diverses personnes, laboureurs, vignerons, pasteurs, vachers, etc. Estant aussi considérable la netteté, qui finira ce discours (26).

Discours sur ce particulier mesnage.

Voilà touchant au pain. Quant au vin, bien-que suivant le proverbe, une fois l'année l'on s'appreste à boire, comme a esté dict ailleurs, et qu'en vendanges il ait esté pourveu à toutes sortes de vins : si est-ce, que de jour à autre, l'on en diversifie et change, faisant des boissons particulières pour les banquets, pour les malades, et pour autres occasions. D'aucunes desquelles, nous discourrons en cest endroit, afin que nostre père-de-famille ayant chés soi tout ce dont il pourroit avoir besoin, ne soit en peine d'envoyer à la ville cercher telles délicatesses.

VIN.

Façons d'hypocras.

L'hypocras est la boisson la plus cognue de celles dont nous entendons parler, beaucoup prisée, pour sa valeur. Ainsi est-il composé : Dans trois chopines, mesure de Paris, du plus exquis vin qu'aurés, blanc ou clairet, seront infusées, une once de fine canelle, bien choisie, mise en poudre, une livre de succre

fin, concassé, avec un peu de gingembre pulvérisé, et ce pour sept ou huict heures, reposans toutes ces choses dans un vaisseau bien net et bien fermé. Après, sera le tout passé par la chausse, et coulé sept ou huict fois, pour en retirer tous les esprits. Finalement, l'hypocras parfaict par ce moyen, sera serré dans des bouteilles bien estouppées, de peur de l'esvent, attendant l'usage.

Autre hypocras. Prenés une once et demie fine canelle, demie once racine d'iris de Florence, une dragme graine-de-paradis, autant de gingembre, le tout mis en poudre : une livre demi-quart succre fin concassé. Ces choses seront infusées dans le vin, comme dessus et avec icelui de mesme passées par la chausse; y ad-joustant lors, cinq ou six amandes douces, concassées, ou un peu de laict de vache, pour clarifier l'hypocras, et le conserver longuement en bonté, sans s'esventer ni sentir le vase (27).

Pour donner au bon vin le goust de l'hypocras, à l'instant qu'on se veut mettre à table, faut y mesler un peu de l'eau à ce destinée; la gardant, pour tel service, dans une phiole de verre bien fermée. Ainsi est préparée telle eau. Prenés deux onces fine canelle, demie once gingembre, une dragme girofle, demie dragme muscade, une dragme et demie poivre, autant de graine-de-paradis; le tout pulvérisé, sera jetté dans deux chopines d'eau de vie, plusieurs fois distillée, pour la rendre plus exquise; icelle eau estant dans une phiole de verre bouchée, pour y demeurer quatre ou cinq jours : chacun agitant ce meslinge, trois ou quatre fois, pour en laisser la substance dans l'eau; laquelle, au bout dudit temps, sera passée à travers d'un linge blanc : après serrée et employée comme dessus. A la charge d'ad-jouster lors au vin, du succre en poudre, la quantité qu'on voudra.

L'hypocras sera suivi de la malvoisie, *Malvoisie.* non celle de Candie, mais de l'artificiele : non faicte avec des raisins, mais avec du miel, tant l'homme abonde en inventions. Prenés du bon miel de Narbonne, la quantité que voudrés, enfermés-le dans un vaisseau de terre vitrée, bien bouché, sans respirer, et le faictes longuement bouillir dans l'eau ou bain-de-marie, jusqu'à ce que cuit, devienne comme huile ayant bon goust. Après, mettés de l'eau de rivière ou de cisterne, dans un chauderon estamé, marquant avec un baston, la hauteur de l'eau, dont le chauderon n'en sera rempli : et sur icelle ad-joustés-y la moitié moins du miel préparé comme dessus, le meslant curieusement avec l'eau, à force de battre et agiter, avec un baston, afin que le miel se dissolve : ce faict, le tout bouillira à petit feu (l'escumant au besoin, pour le descharger de saleté), jusques à la consomption de la marque qu'aurés prinse au baston. Ce faict, le laisserés reposer; estant tiéde, le remuerés dans un tonneau à vin, auquel aura eu au-paravant quelque bon vin et exquis, comme blanc, musquat ou autre: puis sur trente pintes de la susdicte composition, mettrés une pinte de jus de houblon, ou de celui des racines et fueilles d'orvale ou toute-bonne, et une pinte de fine eau de vie, dans laquelle aurés mis du sel de tartre, et le quart d'une pinte de lie de bière, pour donner force à la malvoisie: laquelle par la vertu de ces choses, boult

aussi fort, que si elle estoit mise sur le feu, en quel temps que ce soit. Le vaisseau où séjournera ceste malvoisie sera exposé au soleil quelque temps; à la charge de le tenir bien bouché, et tousjours plein : ce qu'on fera, en le aviliant souvent avec de l'hydromel, qu'à ce expressément aurés préparé. Au bout de trois mois la malvoisie aura attaint le poinct de sa parfaicte bonté, en laquelle se maintiendra fort longuement, sans se corrompre jamais (28).

Autre malvoisie est faicte, non avec du miel, ains avec des raisins au temps de vendanges, en ceste manière. Le moust des plus exquis raisins croissans en pays sec exposé au soleil, cueillis bien meurs, et après emmatis au soleil, sept ou huict jours, sera bouilli à feu médiocre, jusqu'à la consomption de la sixiesme ou huictiesme partie, plus ou moins, selon la force que désirés en la malvoisie, l'escumant curieusement. Puis sera entonné, en y ad-joustant une chopine d'eau de vie avec sel de tartre (comme dessus), laquelle eau se taindra en rouge par la tartre, dont la malvoisie s'en colorant, se rendra plaisante à la veue. Telle mesure d'eau de vie suffira pour deux barraux de moust, mesure d'Avignon. Si désirés telle boisson avoir goust de musquat, mettés-y de la fleur de sureau: ou la voulant d'autre saveur, des racines, fueilles et fleurs de toute-bonne applicquées en sachets, comme a esté dict ailleurs.

Liem III, c chap x.

Hydromel. J'ai aussi parlé de l'hydromel : néantmoins, en dirai-je encores ce mot, qu'estant l'hydromel faict de huict pintes d'eau, et une de bon miel, bouilli à la consomption de la moitié, y ad-joustant à la fin une once d'eau de vie, se rendra excellent, et de longue garde, sans se corrompre, l'espace de dix à dix douze ans.

Vinaigre. Je ne m'esloignerai non plus beaucoup de mon discours, mettant ici un excellent vinaigre. Prenés des raisins secs ou passerilles, des meilleures; ostés-en les pepins, et les faictes bouillir dans du bon vinaigre rozat, jusques à ce que les raisins s'ouvrent et crèvent. Lors passerés le vinaigre à travers d'un linge blanc, exprimant la substance des raisins : le logerés dans des phioles bien bouchées. Ce vinaigre est accompaigné de douceur agréable, est fort sain, sans offencer l'estomac : duquel mettant quelque peu sur autres vinaigres, leur bonté en sera augmentée selon la quantité ad-joustée (29).

Pour l'usage des vins communs, est nécessaire d'en dresser si bien l'ordinaire, qu'il puisse durer : à ce qu'on ne soit contraint, par faute de prévoyance, d'en envoyer achepter au bout de l'année. Les bouteilles et flacons seront mesurés à la despence de chacun repas, à ce que justement ils contiennent ce dont l'on a besoin, bien peu davantage, estant beaucoup meilleur les tenir un peu plus grandelets, que trop petits, et par ce moyen, qu'il reste quelque peu de vin, que d'en avoir faute. Car défaillant le vin au bout du repas, on n'en reva quérir pour suppléer à tel défaut, que trop, et ce trop, ne retourne jamais à la cave, ains se perd : et telle perte, bien-que petite à chacun repas, au bout de l'année se treuve grande, consumant, sans nécessité, plusieurs tonneaux de vin; lesquels espargnés, opportunément s'employeront l'année subséquente, dont le mesnage se maintiendra avec honneur et pro-

Ceci est à considérer.

Du perser des vins. fit. Perser les vins au milieu du tonneau, est bon et subtil mesnage, parce que mettant la canelle, fontaine, ou robinet en tel endroit premièrement, et après, au bout de quelque temps, au pied du tonneau, semble que ce soient de divers vins, dont celui venant le dernier, ne sent presques jamais la longue traicte. Nonobstant telle commodité, ne buvés vos vins jusques à la dernière goutte, non tant pour le regard du goust, qui en d'aucuns vins est tous-jours un, sans s'empirer (mesme en ceux logés à la ma- Lieu III, chap. VI. nière que j'ai monstrée, peu exceptés), ains pour la santé, n'estant jamais tant *Comment employer les vins bas.* salutaire le vin bas, que l'autre. Mais laisserés tel vin pour les valets, qu'ayant faict tirer de-là, puis jetter sur le tonneau du vin rapé pour l'alongement d'icelui, fera filer telle boisson toute l'année: qui servira aussi pour les survenans en la maison, gens de petite estoffe, comme a esté dict. Par tel ordre, serés noblement et sainement servi de vin, et avec autant d'espargne que le sçauriés désirer, s'employant tout sans nulle perte. Et avec telle raisonnable distinction, que comme en tous les biens que Dieu nous donne, il y a bon et meilleur, cestui-ci sera pour vostre table, et ces- *Les musquats, etc.* tui-là, pour vostre grossière famille. De l'usage des musquats, des vins cuits, vins violets, autre chose ne s'en peut dire, que les laisser à l'arbitre des père et mère-de-famille, qui, pour l'ordinaire de leur table, pour la survenue des amis, pour les présens aux voisins, prudemment les *Traict de mesnage.* distribueront. Et par ce que de telles délicates boissons, le mesnage ne s'advance ne recule, ains ce sont comme choses supernuméraires données au despendre, ne sera que bien à propos, selon les occurrences, d'en faire boire quelques-fois un peu aux mercenaires, comme le dimanche matin, pour les regaillardir, à ce que, par telles libéralités, ils en ouvrent de meilleure volonté. Sur-tout, à ceux qui sont les plus utiles et principaux officiers de la maison; mesme aux maçons, charpentiers, et autres extraordinaires personnes, qu'il convient caresser pour le bien de leurs ouvrages.

L'eau rend de doubteuse garde les vins, *Des trempés.* dans lesquels elle est mise: dont avient que moins se conservent les trempés, ou vins de despence, que les vins purs, et plus ceux des trempés, qui le moins ont de l'eau. C'est pourquoi, les trempés premièrement faicts, sont ceux qu'on réserve pour faire boire les derniers; attendu que moins d'eau ils ont que les autres, emportans quand-et eux de la substance du vin, plus que ceux qui viennent en suite. Et les derniers sortans de la cuve, au contraire, sont destinés à estre beus les premiers, à cause de l'abondance d'eau dont ils sont composés, ne souffrans la longue garde. Demeurans pour la moyenne saison, ceux de l'entre-deux, comme moyennement trempés. (Ces trempés, donques, ou vins de despence, seront employés selon leur ordre: mais aucun d'iceux, non devant que le dernier trempé estant dans la cuve, soit fini, lequel, pour le bien de ce mesnage, l'on tasche de faire longuement durer, comme il a esté dict au traité des Lieu III, chap. IX. vins. Ainsi, tard entamer vos trempés entomnelés, tard seront-ils achevés, longuement fournissant de boisson vostre grossiière famille.

Après que tous vos trempés auront dé- *Quels vins* failli,

pour les valets et manœuvres.

failli, comme en un grand mesnage, cela avient communément vers le mois de Mai, ou de Juin, plustost ou plustard, selon les pays, conviendra, pour la boisson du commun, employer du pur et bon vin. Lors d'entre tous les vins de vostre cave, les plus couverts et hauts en couleur seront choisis comme à ce mesnage les plus propres (rejettés les blancs et clairets) y comprenant les vins pressés dès les vendanges : lesquels l'on trempera raisonnablement selon le temps et les gens ausquels l'on a affaire. Car les faucheurs, moissonneurs, et autres estrangers, ne requièrent boire le vin tant trempé que les domestiques, tant pour le naturel de leurs ouvrages, que pour leur yvrongnerie, s'essayans lors de faire grand-chère, qu'ils recognoissent leur travail estre recerché, pour la nécessité de la récolte. A telles gens, domques, l'on donnera le vin moyennement trempé; et aux domestiques, un peu plus d'eau fera-on boire, laquelle l'on mettra dans le tonneau du vin destiné pour leur ordinaire, chacune sepmaine telle quantité mesurée, dont vous-vous serés résolus. Ainsi en espargnant la peine de tremper le vin à chacun repas, seront de mesme cueillis les fruicts de la semence du bon ordre : lequel continuant en cest endroit, et ès autres distributions de vivres, continuera de mesme en la maison, l'abondance de tous biens, sous la bénédiction de Dieu (30).

Comment distribués.

Quand entamer les vins.

Le temps d'entamer les vins ne se doit préfiger, comme chose non nécessaire : ce sera le besoin qui en ordonnera, avec la volonté, à laquelle sera laissée aussi la façon de perser les tonneaux pour en tirer le vin; comment y mettre l'espine ou la guille : en France appellée, *focet*, et l'instrument avec lequel l'on perse le tonneau, *guimbelet*, la canelle, fontaine, boëte, ou robinet, ni de quelle matière soit-elle, de leton ou de bois, chacun ayant en ce mesnage, des particulières observations. Aucuns, a perser leurs tonneaux observent les lunes et les vents, croyans les vins ne sentir la longue traicte, qui auront esté entamés en décours et soufflant le vent septentrional. D'autres se gardent des jours du mercredi et vendredi, pour perser leurs tonneaux, avec plus de vaine curiosité qu'il n'appartient à la simplicité du mesnage. Mais avec plus de raison, remarque-on divers gousts au vin d'un mesme tonneau : donnant, suivant l'antique opinion d'*Hésiode*, la plus solide partie du vin et la plus agréable, à celle séjournant au milieu du tonneau, comme on tient de l'huile le meilleur estre au dessus, et du miel au fons du vaisseau. Par telle dextérité, selon les appétits, peut-on tirer diversement du vin d'un mesme tonneau, en y mettant la canelle à deux fois, ainsi que j'ai dict naguères.

Lieu III, chap. XIV.

Au milieu du tonneau, est le meilleur vin.

C'est, voirement, de la charge du maistre, que le gouvernement des vins, principalement, par ce qu'il est homme, aimans les hommes telle liqueur, tousjours mieux que les femmes. Pour laquelle cause la mère-de-famille se soucie plus des trempés que le père-de-famille, qui volontiers lui en laisse la disposition. Néantmoins, la conduicte de la cave n'est tellement distincte, qu'elle ne fournisse du souci à l'un et à l'autre. Se voyant clairement que quand la souveraineté de la cave est laissée aux serviteurs et servantes, tout va mal. Car, et les vins s'es-

L'œil du maistre et de la maistresse sont du tout nécessaires à la cave.

ventent, et se poussent, par faute d'en estre leurs tonneaux tenus curieusement nets et fermés ; et trop tost défaillent-ils, par les avoir prodigalisés, sans penser à l'avenir. Les tonneaux se perdent de moisisseure, chansisseure, puanteur, par faute de les fermer, ouvrir, hausser, baisser, d'en retirer leurs bois, afin qu'il ne s'esgare, et autrement les conduire selon la nécessité de ce mesnage, qui aussi requiert un soin continuel à tenir ouvertes ou fermées les fenestres et souspiraux de la cave, selon les occurrences, et tous-jours le parterre nettement, sans souffrir aucune humidité, saleté, ne senteurs contraires aux vins, y séjourner. A tous lesquels défauts, les père et mère-de-famille pourvoirront, par leur seul regard, en se pourmenans : avec délectation, se conservans l'honneur deu à ceux qui conduisent bien leur maison ; dont la bonté du vin en porte loin la louange, quand libéralement, le père et la mère-de-famille, donnent de leur vin, non seulement aux amis de leur voisinage, ains aux honorables personnes estrangères, passans près de chez eux (31).

CHAIR. Comme la nourriture du bestail suit la culture de la vigne, aussi la fourniture du charnier vient après celle de la cave ; ainsi avons-nous divisé les choses de nostre mesnage. Suivant lequel ordre, sera faicte la provision des chairs ; très-considérable, pour le besoin que la famille a de telle victuaille : laquelle suivant, pied à pied, le pain et le vin, est tenue en troisiesme reng des alimens. Voici donc la récolte de nostre bestail, lequel après avoir engraissé, convient manger : but de la fatigue de sa nourriture. De celui qui se mange frès n'est ici question de parler, ce sera seulement du destiné à la provision de toute l'année, lequel ayant serré et salé au charnier, sa chair y est prinse selon le besoin. Il eschoit en ceste partie de mesnage de la dextérité, pour choisir les bonnes chairs gardables, et les accommoder ainsi qu'il appartient ; afin d'avoir abondance de bonne viande et de durée. Les pourceaux, les chèvres, les beufs, les vaches, les oyes, sont les bestes qui fournissent nostre charnier ; les moutons et les brebis ne se mangeans salées, que par contrainte. Ces bestes sont grasses et prestes à tuer, presques toutes en mesme temps, assavoir, en hyver, aussi c'est lors la saison de les saler pour la conservation de leurs chairs, le froid favorisant ce mesnage : au contraire du chaud, qui ne souffre à la chair de prendre le sel (32).

Chèvres. De toutes lesquelles bestes, les premières serrées sont les chèvres (y comprenant les boucs chastrés) tant par estre en leur embon-poinct, au commencement de l'automne, que pour profiter leurs peaux : lesquelles faisans partie du liquide revenu de ce bestail, convient les prendre devant l'arrivée des gelées de l'hyver, de peur de les perdre, ou du moins de les rendre de petit prix. Car il est certain, qu'encores que les chèvres ne sentent la rigueur des froidures, couchans à couvert en estables chaudes, qu'à la seule venue des gelées, voire à leur seul approche, leurs peaux deschéent beaucoup de bonté, demeurans foibles et minces. Pour laquelle perte éviter, joinct aussi que lors les chèvres sont suffisamment grasses, l'on les tue dès l'arrivée du mois d'Octobre. Aussi tost sont-elles mises en pièces, et en suite la chair

De leurs peaux.

Quand tuer les chèvres et en saler leurs chairs.

en est salée, sans lui donner loisir de se réfroidir, afin de tant mieux prendre sel, que plus chaude elle sera.. Car, au contraire du temps, dont le plus chaud est le moins propre pour les saleures, plus commodément les chairs s'apprestent au sel, que plustost après les bestes en estre tuées, on les sale. Les graisses mettra-on à part pour faire des chandelles, plus belles et meilleures estans de telle graisse, que de nulle autre. Utilement pour les chandelles l'on la mesle avec celle des beufs et des vaches, voire des moutons et brebis, quand il s'accorde en avoir de telles assemblées. Aussi sert la graisse de la chèvre en plusieurs médecines : aux ciments, avec mesme celle du bouc chastré, à faire l'exquis ciment pour les fontaines, comme j'ai monstré (33).

Profiter leurs graisses.

Puis l'on estendra les peaux de ces bestes en lieu sec et esventté, non au soleil, hors les griffes et demts des chiens, chats et rats, afin de les préserver entières, en attendant, ou leur vente, ou de les envoyer au conroyeur pour l'emploi aux habits de la famille, comme sera monstré. Et à ce que telles peaux soyent et plus vendables et plus serviables, curieusement on les estendra, en y mettant des petits bastons pour les eslargir et tenir ouvertes, en se séchans, sans se pouvoir retirer, dont demeureront larges et de belle monstre. Si pour faire servir ces peaux au charroi des huiles, comme dans tels vaisseaux on les transporte du Languedoc et de la Provence par tout ce royaume et voisinage, et en d'aucunes provinces à porter aussi des vins, d'une façon particulière, convient ouvrer en cest endroit : car estant nécessaire pour ce service-ci, les peaux estre entières, l'on escorchera ces bestes, à la manière des connins; c'est assavoir, renversant la peau par le col : ainsi se façonnans les oultres dont est question en cest endroit. La chair des chèvres, pour leur grossesse, faict qu'elle n'est recerchée que pour les valets et manœuvres, hors-mis de certaines pièces, qui se treuvent appétissantes quand les bestes sont de haute graisse. Mais encores sont-elles pour ceux qui les aiment, estant tousjours telle viande de mauvaise nourriture. En certaines provinces de ce royaume, tels animaux sont en réputation pour le profit qu'ils causent au mesnage, comme a esté représenté en son lieu, à quoi s'ad-jouste le service qu'ils font de leurs peaux, mesme de celles qu'on convertit en oultres sus-mentionnés, pour lequel en Provence et Languedoc, pays abondans en huiles, la nourriture des chèvres est soufferte, non-obstant les grands dégasts qu'elles font des oliviers (arbres portans l'huile), y pouvans attaindre. Lequel mal, est prévenu par la diligence des habitans avec la mesme dextérité, qu'ils taschent se conserver la précieuse liqueur de l'huile, avec le moyen de le transporter ailleurs pour la débite.

Et leurs peaux.

Lieu IV, chap. XIV.

Les pourceaux suivent après. Les plus gras seront les premiers despeschés, pour donner loisir aux autres de s'apprester, à ce que prins chacun en son poinct, et à divers temps, leur tuerie filant longuement, donne moyen de profiter leurs despouilles et menuisailles, fournissans de la mangeaille au mesnage durant tout l'hyver. Estans esgorgés, l'on les pelle, mais par divers ordres. Aucuns dans l'eau bouillante et par elle. Autres, par la flamme, à telle cause allumans de la

Pourceaux.

Ils sont pellés par divers moyens.

paille, ou semblable légère matière, à l'entour du pourceau mort, duquel ils bruslent les soyes ou poils. L'un et l'autre de tels moyens est bon, toutes-fois produisans divers effects. L'eau rend la chair plus blanche que la flamme, et la flamme plus ferme et savoureuse que l'eau. L'on choisira de tels moyens, ou bien l'on employera tous les deux, mesnageant le loisir qu'en donne l'intervalle des temps d'entre les diverses tueries des pourceaux, pour tant mieux s'accommoder de ces chairs. Les pourceaux estans pellés sont mis en pièces : le sang est converti en boudins : partie des entrailles et de la chair, en andouilles et saucisses : les jambes, les aureilles, les langues, les eschinées, jusques aux moindres extrémités et particules, tout s'employe, rien ne se perd. Le lard, qui est le principal, est salé pour estre conservé toute l'année au charnier, les menuisailles aussi. Pour ce faire, l'on estend le lard sur le lardier ou saloir (qui est une grande et large table, ayant des bords autour, assise sur des estaudis, pendante d'un costé, pour vuider la saumeure dans un vaze sur les andouilles), là on le frotte à tout les mains avec du sel menu un peu chaud, si bien et si curieusement, que toutes les parties du lard s'en ressentent, sans en oublier aucune (34). De mesme sont salées les eschinées, les aureilles, testes, langues, jambons, qu'on arrenge dessus et à l'entour du lard. Par dessus ce premier lard, un second y est mis, puis un troisiesme, après un quatriesme, jusques à huict ou dix, ou plus, les uns sur les autres, chacun avec ses menuisailles. De tous lesquels, ainsi emmoncelés, s'en compose une pile, où les lards s'apprestent très-bien, s'entredonnans le sel les uns les autres, quand estans remués l'on leur change de place, mettant en haut celui qui estoit au plus bas lieu, et au contraire en cest endroit, le logé au dessus des autres. Tout-d'une-main l'on les rafreschit de quelque peu de nouveau sel qu'on leur donne, les en refrotans par tout, principalement ès endroits suspects et les plus dangereux à se corrompre ; sans laquelle curiosité, ne se pourroit faire saleure de valeur. Telle revisite se réitérera de huict en huict jours, et jusques à ce que verrés vos lards transluire, manifestans par là estre remplis de sel, et en suite leur conservation asseurée.

Comment leurs chairs en sont salées.

Lors seront les lards levés du saloir, et sur icelui rudement battus avec un baston, pour leur faire lascher le sel restant, qui ne sera voulu entrer dedans : de mesme sera fait des eschinées, jambons, et autres menuisailles, et le tout après porté pendre aux rasteliers du charnier, pour s'y esventer et reposer, attendant leur extreme service. Sans hazard aucun est faicte ceste saleure, puis que le naturel de la chair de pourceau est de ne prendre du sel plus que de son besoin, refusant le reste (au contraire de celle du beuf, qui en succe tant qu'on lui en baille) ; par quoi, l'on n'espargnera le sel en cest endroit, ains de peur de faillir, l'on y en employera largement, en espérance d'en retirer le superflu et non-nécessaire à la fin de l'œuvre, lors le retrouvant entier au fons du saloir.

Des graisses.

Les graisses du pourceau se conservent bonnes et blanches, toute l'année, pour servir de provision à l'appareil de plusieurs viandes et autres choses de mesnage, comme à l'engraissement des char-

rues, charretes, moulins, souliiers, cuirs, à diverses maladies, pour hommes et bestes. Aussi sert telle graisse aux tondeurs à draps de laine, ausquels la mesnagère en vend de son espargne. Après avoir réservé de la graisse du pourceau, ce dont l'on désire faire du saïm, et icelui mis dans un petit vaze à ce approprié, et tout-d'une-main salé comme il appartient, pour le maintenir sans se corrompre, le reste est haché menu: puis mis fondre dans la poisle à frire, sur feu clair, dont en pressant avec la cueillier persée, l'on retire de graisse tant que l'on peut, laquelle suffisamment cuitte, ce que l'on recognoist à sa couleur, claire et blonde, on jette dans des pots de terre vitrés, y ad-joustant du sel menu, pour la conserver sans corruption, où se gelant et affermissant, demeure blanche et bonne toute l'année (35). Aucuns, pour la commodité qu'ils ont de paissons et glandées, ne se contentent de la graisse prinse simplement à chacun pourceau, ains destinent des pourceaux entiers pour servir de graisse, c'est à dire, de tout le gras qu'ils y treuvent, le maigre en estant séparé, et après mis en pièces dans la saumeure y est prins durant l'année pour l'ordinaire usage. Pour tant mieux satisfaire à ce service, le pourceau est choisi gras, et l'ayant saigné, est escorché comme un mouton, la graisse retirée, est cuitte et préparée comme dessus : la peau est envoyée au conroyeur, pour, accoustrée, servir à faire des grands cribles pour nettoyer les blés, ou à couvrir des coffres à bahu, en l'un et en l'autre service estant très-propre, selon que diversement elle est préparée.

Et nécessaire d'avoir des bons charniers.

En reng avec le grenier et la cave, sera mis le charnier, estant commun le désir de la bonne conservation des chairs salées, avec celles des blés et vins. Mais plus rare est, néantmoins, le rencontre du bon charnier, que du bon grenier et de la bonne cave, s'en treuvant peu où les chairs de pourceau, mesme les lards, ne s'enrancissent et enjaunissent, par conséquent se rendans de mauvaise saveur, de telle sorte, qu'on ne sçait presques quel quartier de la maison donner au charnier pour le bien asseoir, tant cest article est difficile. L'humidité contrarie à ce mesnage, la sécheresse aussi, l'esventer et le non-esventer, de mesme, quand telles qualités, tant soit peu, sont désordonnées. Aucuns charniers se voyent assis au bas de la maison, autres au haut, où indifféremment les chairs se conservent bien, mieux toutes-fois en bas qu'en haut, souffrans les chairs plus passablement l'humidité, que la sécheresse. De telles diversités, serons-nous instruits, de poser le charnier en lieu modéré de sécheresse et d'humidité, plus frès que chaud, ayant des petites ouvertures de l'orient à l'occident, les ouvrant et fermant, pour donner aer, selon les occurrences ; le septentrion et le midi estans trop violents pour ce mesnage. Et comme la mesnagère, par dessus ses autres meubles, recerche curieusement la bonne poisle à frire, et la bonne lampe, pour éviter la perte de l'inutile consommation de graisses, de beurres, et d'huiles qu'elles causent, estans mal-qualifiées : ainsi, avec beaucoup de raison, pour la conservation de ses chairs, tasche-elle à s'accommoder de charniers du tout à cela propres : d'où sortans bien apprestées, aucune partie de ses provisions ne se

perd, ains toutes s'employent en son mesnage (36).

Quelque diligence qu'on mette à saler les chairs de pourceau, si leur reste-il tous-jours quelque humidité naturelle dedans, leur causant mauvais appareil, dont elles s'enrancissent et rendent desagréables : mesme tant plus humide en est la saison, et tant plus mal qualifié est le charnier auquel l'on les repose. Le moyen de prévenir telle perte, est d'achever de préparer les lards à la fumée, à laquelle l'on les exposera pour huict ou dix jours; qui desséchant l'humidité restante et nuisible des lards, les laissera francs de la crainte de se corrompre par-après, pour (en quelque lieu que les gardiés) se maintenir bons plusieurs années : de mesme ferés des jambons; n'espargnant si peu de peine, si avés la commodité de lieu pour faire fumer telles chairs, où gist la difficulté de l'appareil. En pays abondant en chastaignes, cela est facile, car sans particulier soin, les lards et les jambons sont pendus près des chastaignes, lors qu'on les dessèche à la fumée pour les blanchir, afin de les rendre de longue conservation (37).

Fumer les chairs de pourceau.

Ceste façon de mesnager la salleure des pourceaux, n'est généralement receue par tout, non tant pour la diversité des climats, que des divers avis des personnes, pouvant un chacun, comme bon lui semble, tuer, espiecer, saller, et autrement gouverner ses pourceaux, sans distinction des lieux; en ce mesnage n'y ayant autre subjection que du temps. C'est pourquoi, outre la manière sus-escripte (qui est la plus receue en Languedoc et environs) en plusieurs quartiers de la France et ailleurs, les chairs des pourceaux sont salées en menues pièces dans des cuvettes ou grands barils, et là gardées toute l'année, y estans prinses de jour à autre, selon le besoin de l'usage : où la chair se conserve, bonne et belle, pourveu qu'elle trempe tous-jours dans la saumeure, et qu'icelle saumeure, de peur de la corrompre, ne soit jamais touchée, ni avec la main, ni avec le fer, ni avec le leton, ni cuivre; ains pour en tirer la chair salée, l'on se serve de crochets de bois ou d'argent, non d'autre matière, icelles seules estans propres à ce service. Moyennant laquelle observation, aurés contentement de ce mesnage (38). Et à ce que rien ne se perde, sont employées en cest endroit, les restes des sels du lardier, bien-que mal nettes et estimées de peu de valeur; mais c'est après les avoir préparées en ceste manière. L'on les faict bouillir dans de l'eau de fontaine ou de rivière, en un grand chauderon, sur feu de flamme (les escumant tous-jours pour les descharger d'ordure), jusques à ce que la saumeure devient claire, comme huile, et qu'elle porte l'œuf en coque, crud, qui est preuve asseurée de sa force et suffisance à conserver les chairs. Lors ostée du feu, est mise refroidir dans vaisseau de bois à large gueule : après sont jettées dedans, les pièces de pourceau, où se saleront très-bien, et de mesme s'y conserveront toute l'année; pourveu, qu'avec les observations susdictes, l'on s'abstienne d'en tirer aucune pièce qu'avec le crochet de bois ou d'argent, de peur d'en corrompre et saumeure et chair. Au bout de trois ou quatre jours, visiterés vostre saumeure, afin de la remettre sur le feu, cas estant qu'y voyés aucune moisisseure au dessus, car

Diverses façons de les saler.

Préparation de la saumeure.

par l'humidité de la chair, la saumeure se descuit : à quoi ne prenant curieusement garde, c'est quelque-fois à la totale ruine de ce mesnage, icelle se prévenant par fréquente visite ; et s'asseure la conservation de la saumeure (par conséquent de la chair), l'ayant remise sur le feu un couple de fois. S'il avient qu'en ce rebouillir la saumeure se diminue de tant, que par-après la chair n'y puisse tremper à l'aise, le remède sera d'y adjouster du sel nouveau, par le moyen duquel, allongerés la saumeure à suffisance.

Tuer des jeunes pourceaux gras.

De ceste saleure, la mère-de-famille s'accommodera, outre celle de ses lards, en faisant tuer et mettre en pièces, à la fin de Février, ou au commencement de Mars, des jeunes pourceaux, qui ne se seront treuvés d'aage devant Noël (qui est la plus commune saison de tel mesnage), pour d'autant allongeant ses provisions, fournir sa table, durant tout l'esté, d'agréable viande. Car la chair de jeune pourceau, ainsi salée, semble tous-jours nouvelle, telle se conservant jusques à la dernière pièce, dans la saumeure cuitte et bien qualifiée : les jambons aussi, les eschinées, aureilles et langues, s'y maintiennent très-bien. L'abondance du gland fournit la matière de ce mesnage, lors qu'advenant bonne glandée, les couchons du mois d'Aoust ou de Septembre, par la bonne nourriture de leurs mères et d'eux, se treuvent gras et propres à estre employés à ce service, vers l'entrée du mois de Mars.

Touchant la lune, pour ce mesnage.

Et comme au maniement de ces chairs-ci y a de la différence, aussi différentes sont les observations de la lune ès actions de ce mesnage. En Languedoc, Dauphiné, Provence, la seule vieille lune est employée au tuer et saler des pourceaux, voire et à en retirer les lards du saloir, pour les pendre aux rasteliers du charnier, croyans les artusons et autre vermine, se fourrer dans leurs chairs, s'ils se mescontoient en cest endroit. En plusieurs quartiers de la France, du Piedmont, de l'Italie, la nouvelle : mesme aucunes tant curieuses personnes y a-il, qui ne veulent faire tuer aucunes bestes pour saler, sans estre asseurées icelles avoir esté nées en croissant de lune, tenans leurs chairs salées, s'accroistre en cuisant ; au contraire, se diminuer celles du décours. Mais tant spéculatifs me sont les chaircutiers de Paris (ainsi y sont appellés les maistres jurés, ne se meslans que de la chair de pourceau) qui, sans distinction de lune, tuent leurs pourceaux, laissans aux mesnagers telles observances. Ils ont une particulière manière à détailler les lards. Après avoir saigné et pellé le pourceau, lui couppent la teste et les quatre jambes pour en faire des jambons, est fendu de long en long par le dos, puis est esventré ; les intestins sont employés avec le sang, et des pièces de chair à ce propres, à faire des boudins, andouilles et saucisses. Lors est prins avis de ce qui reste, par la qualité de la chair. Si la chair est grasse, le lard est divisé en trois parties ; du plus gras en sont faictes deux, et une du restant, qui est le ventre : telles deux grasses pièces sont dictes, espis ; et tel lard dict, lard espié : la troisiesme est mise dans la saumeure, en petites portions. Des lards maigres, n'en sont faictes que deux parties esgales, appellées, flesches, fendant le lard par le ventre. Toutes lesquelles pièces, grasses et mai-

La façon de Paris, sur le maniement des chairs de pourceau.

gres, dictes espis et flesches, sont mises saler sur un grand saloir, appellé mère, composé de plusieurs aix joincts ensemble, contenans deux ou trois pas en quadrature, ayant des bords ès environs pour garder de verser la saumeure. Le saloir est posé rés de terre, en lieu bas, un peu relevé d'un costé, pour vuider la saumeure dans un réceptacle. Sur icelui sont arrengées les pièces de lard, à mesure qu'on les frotte avec du sel menu, l'une après l'autre, les faisant entre-joindre, pour tant moins occuper de place; et en les mettant les unes sur les autres, en former comme une pile quarrée de maçonnerie, montant jusques à la hauteur de huict à neuf pieds; entre-liant si bien les pièces de lard, que toutes ensemble se puissent maintenir fermes, sans verser. Ainsi les disposant, les lards se salent très-bien, moyennant le remuer et le revisiter, dont ci-devant est parlé, communs avec ceste action. Aucuns font leur mère ou saloir, d'une peau de beuf crue, un peu salée, qu'ils estendent sur terre, et autrement accommodent comme dessus : laquelle peau estant d'une seule pièce, conserve sa saumeure sans nulle perte, ce qu'on ne se peut promettre du saloir de bois, qui en perd quelque peu par ses joinctes.

Marché de chairs de pourceau à Paris.

La veille de Pasques, il y a un marché de lard à Paris, qui se tient au parvis Nostre-Dame, où tous les maistres chaircutiers de Paris y ont des estaux. De Chaalons en Bourgongne, on apporte à Paris grande quantité de bons lards apprestés à la mode de Paris. De la Normandie et de la basse Bretaigne aussi : mais autrement accommodés, car on leur laisse, et jambes et testes; c'est assavoir, la moitié de la teste à chacune flesche, car ils les fendent le long du ventre, n'en faisant que deux pièces. Ceux-ci ne sont si bien façonnés que les précédents, aussi sont-ils de moindre prix, de moindre usage, et de moindre goust (39). Ces diverses façons d'accommoder les chairs de pourceau, sont représentées comme pour exemple; par où l'on peut voir, qu'en matière de mesnage, peu de peuples consentent ensemble : mais n'importe, pourveu que les biens que Dieu nous donne soyent si bien maniés, que treuvés de profitable usage, utilement, et avec action de graces, l'on s'en serve.

Beufs.

Le temps froid et sec, et la pleneur de la lune, sont les requises observations au tuer et saler des beufs et vaches : lors le sel pénétrant à souhait dans leurs chairs, et icelles par-après ne se diminuans pas beaucoup au cuire. Nous ferons donques tuer le beuf gras en ces termes-là (40). Après estre escorché, demeurera pendu entier au rastelier, quinze ou vingt heures, pour donner loisir à la chair de s'affermir, pour tant plus facilement la détailler. Tandis, les tripes en seront lavées et accommodées, pour estre mangées fresches, en divers appareils, et à la première et à la seconde table, fournissant de la viande pour toutes sortes de gens. Quant au sang, en plusieurs lieux l'on n'en tient conte, en d'autres, est employé à la grossière famille. Le beuf est mis en pièces, et après en avoir retenu quelques-unes pour manger fresches durant quinze jours, que sans se corrompre pourront estre gardées, le reste sera salé pour la provision de l'année. Au saler convient aller retenu, de peur d'excéder, faisant une inutile et désagréable despence : car, comme j'ai dict, la chair de

de beuf (au contraire de celle de pourceau) receoit tout le sel qu'on lui baille, sans rien refuser, dont elle se rend importune au manger, avec perte du sel sur-abondant. Toutes les pièces, l'une après l'autre, seront, à tout les mains, frottées avec du sel menu un peu chaud, y en faisant lors entrer tant qu'on pourra. Mais pour tenir quelque mesure, le meilleur et le plus commode aussi, est de saler ces pièces de beuf dans un sac à deux gueules, ouvert des deux bouts. Cela se faict en ceste manière. Une pièce de beuf est mise dans le sac avec force sel, deux hommes prennent le sac chacun d'un bout, avec leurs mains tenans les gueules fermées, et le sac fermement tendu, l'agitent tant qu'ils peuvent, par ce moyen remuant avec violence, et la chair et le sel, font pénétrer le sel dans la chair, ainsi qu'ils désirent, faisans ainsi de toutes les pièces de beuf, l'une après l'autre.

Saler la chair de beuf.

Comment.

Après, ces pièces sont arrengées dans une cuvette, ou autre vaisseau, à ce accommodé, où le sel distillant, se convertira en eau, dans laquelle séjourneront quelques huict ou dix jours, au bout desquels, tirées de là, et reposées sur des aix, s'esventeront un couple de jours, qu'on les y laissera : puis remises dans la cuvette avec un peu de nouveau sel, l'on les refrotera comme pour les rafreschir, spécialement celles qu'on cognoistra en avoir besoin. Par tel ordre, toutes ces pièces de beuf s'achèveront de préparer dans cinq ou six jours, qu'on les tiendra encores dans la cuvette, après retirées de là pour la dernière fois, mises esventer sur des aix, et remuées tous les jours, matin et soir, finalement séchées du tout, seront pendues aux rasteliers du charnier attendans l'usage. Les pièces remarquables pour leur graisse et bon endroit de la beste, seront mises à part lors qu'on les salera, pour estre prinses au besoin pour la table du maistre, comme aussi les langues et autres parties de requeste, estant le reste destiné pour le mesnage.

De mesme sera tuée la vache grasse, et sa chair salée et accommodée : mais l'on avisera de tuer les plus grasses bestes les premières, sans distinction de masle ni de femelle (pour le hazard qui court au laisser séjourner de la graisse, laquelle, souventes-fois, se perd au moindre accident qui survient), et les unes après les autres, de temps à autre, pour donner loisir d'employer les menuisailles, comme a esté dict des pourceaux. Noterons aussi, que comme la bouvine s'engraisse en deux saisons, assavoir, de l'esté et de l'hyver, ainsi qu'avons veu : deux saisons en suite y a-il pour la tuer et saler, le commencement d'automne et la fin de l'hyver, revenans tels intervalles à la commodité de la maison. Car par la hastive graisse, l'on est pourveu de bonnes et grasses chairs de beuf, durant l'automne et l'hyver : et par la tardive, durant le printemps et l'esté ; et tant abondamment, qu'il ne se passe jour en l'année, que vostre table n'en soit largement et utilement fournie.

Vaches.

A faire des chandelles, seront employées les graisses des beufs et vaches, seules ou accompaignées avec celles de chèvre, de mouton, et de brebis. De mesme comme j'ai dict, l'on en mesnagera les peaux, à ce qu'estans bien estendues et séchées, sans estre deschirées par chiens, chats et autres bestes, puissent estre vendues, ou autrement utilement employées à l'usage de la famille.

Graisse pour chandelles.

Des bestes vieilles.

De toutes lesquelles bestes, pourceaux, chèvres, beufs, vaches, la mesnagère n'employera en réserve, les trop vieilles, pour le peu de profit qu'elle y treuveroit : tant parce que difficilement se peuvent bien engraisser les bestes surannées, leur défaillans les dents pour paistre, que par n'estre leurs chairs, bien-que grasses, jamais de bonne cuitte, se diminuans de beaucoup au feu. Les masles sont aussi à préférer aux femelles, hors-mis les chèvres, qui sont meilleures que les boucs, quant à la chair ; mais elles leur cèdent en la valeur des peaux et des graisses. Ne fera jamais tuer aucun pourceau, truie, bouc, ni beuf, qu'ils ne soyent chastrés de jeunesse, pour affranchir leur chair ; laquelle, laissée en son naturel, pour sa sauvaigine, est de goust des-agréable et de nourriture pernicieuse à la santé : incommodités n'estans à craindre intervenant le chastrer. Des chèvres et vaches ne sera tant scrupuleux : car chastrées ou non, leurs chairs en sont tous-jours bonnes : toutes-fois meilleures chastrées, qu'entières, où y aura du chois. Comme aussi sont à préférer les femelles de ces animaux, brehaignes, à celles qui ont porté (41) : et d'entre-elles, celles qui le moins ont faict de ventrées, par degrés, se surpassans les unes les autres en valeur. Telles bestes vieilles, et les non-chastrées, aussi les vieilles truies, portières, et vieux verrats, quoique grandes bestes et grasses (le temps les ayant faictes aggrandir, croissans autant comme elles vivent (42), et le chastrer de nouveau, engraisser, en année de bonne glandée) seront vendues pour en tirer de l'argent, estant raisonnable que la mesnagère fournisse ses charniers des meilleures bestes de ses troupeaux. Les veaux et genisses ne sont propres à saler pour provision, la tendreur de leurs chairs ne s'accordant avec le sel : l'aage et la graisse, les rendans propres à ce service.

De leurs sexes, etc.

Oyes.

Le saler des oyes est profitable en la maison, pour l'abondance de bonnes chairs et exquise graisse dont telle volaille fournit le charnier. Mesnage particulier en certaines provinces, non généralement receu par tout ce royaume. La mère-de-famille n'obmettra tant utile provision, si sa terre souffre la nourriture des oyes, quoi-que non usitée en son pays, à meilleure occasion ne se pouvant faire introduction de nouvelleté. L'ordre qu'on a à tenir au tuer de ces oiseaux, au saler de leur chair, et au serrer de leur graisse, est représenté en l'article de leur nourriture, où, pour éviter redicte, je vous renvoie, ici n'en estant plus avant discouru (43).

Lieu V, chap. v.

Poisson.

Ce sont les provisions des chairs. Celles des poissons ne sont tant générales en ce royaume, par icelui abonder plus en pasturages qu'en eaux. Le mesnager qui est près de la mer, des grosses rivières et estangs ; ou qui artificiellement s'est accommodé d'estang, de pescher, et de vivier, profitera son poisson sans en laisser rien perdre, à ce que salé dans le charnier, l'on y en treuve de réserve tout le long de l'année. Comme le fruict de la terre a son temps, aussi celui de l'eau le sien, qu'on gouverne diversement néantmoins selon leurs diverses et distinctes qualités. Car d'une façon manie-on le poisson de mer, et d'autre, celui d'eau douce, chacun avec particulier soin se ployant à leurs propriétés (44).

Autres provisions.

Ne se contentera nostre mesnagère de

se pourveoir des biens qu'elle a chés soi, ains s'en fournira des estrangers selon le naturel du général trafiq, par le moyen duquel un pays aide à l'autre, des choses dont réciproquement l'on abonde et défaut, s'entre-communicans leurs particulières commodités. Comme le pays de blé en fournit celui du vin auquel les grains défaillent, et cestui-ci donne du vin, où seul le blé croist; ainsi des chairs, des fruicts des arbres, et des autres alimens dont sommes substantés. Ayant nostre mesnagère rempli ses charniers de chairs et poissons de son cru, s'acheptera des anchoies, des sardes, des harencs, tonnines, merlus, moulues : des huiles, des beurres et autres provisions esloignées de sa terre : mesme d'espiceries, canelles, girofles, muscades, poivres, gingembres : des succres, cassonades, miels : olives confites, capres, bazilles, fenouil marin : raisins secs, de Corinthe, de Damas, de Frontignan, et d'autres passerilles : figues, prunes, datiles, pignolats, noisetes, amandes, nois, moustardes, à ce que de tout elle soit pourveue pour le besoin, qu'elle fera serrer en cabinet à ce destiné près la cuisine, pour plus d'aisance. Qui lui reviendra à contentement et à espargne aussi, quand à propos elle treuvera assemblées chés soi ces choses à prix raisonnable; sans estre contrainte, en la nécessité, d'en envoyer cercher, hastivement et chèrement, à la ville, chés les revendeurs : dont avec honneur elle verra l'effect de ce commun proverbe,

Provision faicte en saison,
Et gouvernée par raison,
Fait venir bonne la maison.

CHAPITRE II.

La façon des Confitures.

Confitures.

Les nécessaires provisions sont suivies des utiles et plaisantes, c'est assavoir, des confitures : à ce qu'à la maison ne défaille aucune victuaille, servant, et à nourrir le corps, et à repaistre l'entendement, ausquels deux usages sont utilement employées les confitures. Car non seulement substantent-elles beaucoup les sains, ains leurs précieux gousts et facultés, confortent et réjouissent les malades; et à toutes personnes, donnent contentement, pour leurs exquis appareils, et rares beautés, qui paroissent en ceste excellente provision.

Propre ouvrage de damoiselle.

Ce sera ici donques, où l'honorable damoiselle se délectera, continuant la preuve de la subtilité de son esprit. Aussi en recevra-elle, et du plaisir et de l'honneur, quand à l'inopinée survenue de ses parens et amis, elle leur couvrira la table de diverses confitures apprestées de longue-main, dont la bonté et beauté ne céderont aux plus précieuses de celles qu'on faict ès grosses villes : bien qu'estant aux champs, elle n'ait autre confisseur, que l'aide de ses servantes. Dès tous temps, les femmes se sont meslées de faire des confitures, mais non semblables à celles dont je délibère instruire nostre mère-de-famille : desquelles la façon (j'entends des principales) nous est venue de Portugal et d'Espaigne, et longuement ignorée en ce royaume, y ayant esté tenue secrète, comme cabale. Plusieurs racines, herbes, fleurs et fruicts,

y a-il propres à confire : plusieurs matières aussi en sont les moyens ; et par divers chemins l'on y parvient. Quant au sujet de la confiture, il est si ample, qu'il ne se restreindra qu'à la volonté : mais touchant la matière, nous-nous arresterons au sel, au vinaigre, au moust, au vin-cuit, au succre, et au miel, comme en estans les plus valeureuses et plus cogneues parmi nous : et la façon en sera au liquide et au sec (45).

Sujet, matière, et moyen des confitures.

Olives. Au sel, nous confirons les olives. Convient les choisir des plus grosses et charnues, les cueillir vertes, non encores meures, incontinent les jetter dans un baril ou autre vaisseau à large ouverture, avec du vin trempé, ou de despence ; afin que par le moyen de telle liqueur, l'amertume des olives s'en aille, première préparation, comme fera, y ayant trempé quelques jours. Trop n'y pourroient-elles séjourner, bien-que ce fut six ou sept mois, pourveu qu'elles trempent tousjours, que la despence ne soit poussée ni autrement corrompue, et que, pour la netteté, le baril demeure continuellement bouché : qui vous revient à commodité, pour le loisir qu'avés de les achever de confire à l'aise. Là, donques, quand il vous plaira, prendrés des olives ce qu'en voudrés confire, leur donnerés à chacune quelques taillades, pour tant plustost faire pénétrer le sel dedans, les mettrés dans des pots de verre ou de terre vitrée, avec force sel menu, dispersant le fruict et le sel par littées, avec du fenouil en rame parmi, et par-dessus, verserés de l'eau fresche, tant que le vaze en soit rempli : lequel après bien couvert, conservera si bien vos olives, que dans quatre ou cinq mois, se rendront très-bonnes au manger, et telles se maintiendront plus d'une année. Aucuns, au lieu de coupper les olives, les escachent avec un petit coup de maillet, ou avec une poincte de fer les persent en divers endroits.

Taillées.

Escachées.

Autres ne les couppent, ni escachent, ni persent rien du tout, ains entières, les confissent : en quoi ils font mieux que les précédents, parce que leurs olives demeurent plus grosses que celles, qui tant soit peu, auront esté ouvertes, leur vertu s'exhalant par là, dont elles s'en diminuent, devenans ridées. Mais aussi sont les entières de plus longue préparation, n'estans prestes à manger avant dix ou douze mois, après les avoir confites, pour donner temps au sel de pénétrer avant, persant lui-mesme, sans moyen, la peau de l'olive. En quoi toutes-fois, ne doit-on avoir grande considération, veu que l'attente de tel terme, vous fournit des olives belles et bonnes en perfection, surpassans toutes autres, moyennant que le fruict de lui-mesme soit bien choisi et qualifié. Cependant, pour vous garder de languir, pourrés estre accommodé d'autres olives préparées comme dessus.

Entières, sans estre fendues.

Et encores tenant chemin plus court, en confirés d'autre façon, qui dans vingt-quatre heures, vous fera manger des bonnes olives. Cela dépend de l'eau, laquelle versée toute bouillante dessus les olives, taillées, salées, et fournies de fenouil comme dessus, faict pénétrer le sel tant avant, que les olives en sont du tout bien préparées et confites ; et si tost, que c'est par manière de dire, comme dans un tourne-main. En ce cas, le vaze sera de terre, pour résister à la chaleur de l'eau : ce qu'un de verre ne pourroit faire, ains seroit en danger d'en estre cassé.

Les confire dans vingt-quatre heures.

Avec de la chaux et des cendres.

Autre façon. Prenés une mesure de chaux neufve, fusée, six fois autant de cendres criblées et nettoyées, et les mettés dans un vaze à large ouverture avec de l'eau; jettés y aussi tost les olives entières, pour y séjourner neuf ou dix heures, sans s'entre-presser, ains estans au large. Au bout dudict temps, en tirerés une olive, la fendrés par le milieu, et si voyés que le noiau se sépare de la chair, c'est signe qu'elles sont prestes à confire: lequel signe conviendra attendre. Lors ferés tirer les olives de tel meslinge; et après les avoir très-bien lavées avec de l'eau claire, les logerés dans un vaze de verre, avec du fenouil en rame, de semence d'anis, des branches de thim et de sarriete, par littées; et au dessus, verserés de la saumeure, dans laquelle les olives tremperont continuellement.

Confire les olives prinses meures.

Autre, mais c'est confire les olives estans meures. Telles les prendrés, c'est à dire noires, choisies grosses, saines et entières: les mettrés sécher à l'ombre, en lieu exposé au vent. Apresterés du miel, de l'huile d'olive, du sel menu, de chacun une livre; du poivre, du girofle, de l'anis, de coriandre, une once de chacun; le tout pulvérisé ensemble. Le jus de dix ou douze limons, ou à leur défaut, d'oranges, mis dans un vaze de verre y sera ad-jousté: et parmi ce meslinge, les olives seront mises en telle quantité, qu'elles puissent tremper dans la liqueur des choses susdictes, où elles se conserveront très-bien et longuement, pourveu que le vaze soit tenu en lieu frès. Ceste observation ne s'oubliera, de tenir tous-jours dans la saumeure vos olives confites, sans les souffrir estre jamais à sec, allongeant la saumeure lors qu'elle se diminuera, afin que vos olives trempent continuellement: tandis vous prenant garde, comme a esté dict des chairs, de ne mettre la main dans la saumeure, ni le fer, ni le cuivre, de peur de la corrompre, avis général pour toutes confitures au sel. Ainsi gouvernée, la provision de vos olives demeurera bonne et plaisante plusieurs années.

Capres.

Au sel, seront aussi confits les capres, sans autre mystère que de les mettre dans un vaze de terre ou de bois, tel qu'on voudra, avec abondance de sel, sans aucune humidité. En la saisson l'on cueille les capres de jour à autre, sans en attendre autre meurté; dont petit-à-petit, à mesure qu'ils se forment et laissent manier, sont cueillis, et incontinent meslés avec du sel menu, où prenans sel, se conservent longuement demeurans secs: ce qui facilite leur transport, avec aisance, les pouvans charrier dans des cabas, sans crainte d'en espancher la liqueur, par n'y en avoir aucune.

Capres au vinaigre.

Au vinaigre, se rendent les capres plus délicats, que les laissans secs dans le pur sel. D'autant que le vinaigre les garde de saler par trop, comme ils font sans lui: dont l'on est contraint, pour les manger, de les tremper quelques heures dans l'eau, afin de les dessaler, où laissans partie de leur substance naturelle, descheus de bonté, ne sont par-après si appetissans, que les confits au vinaigre: par le moyen duquel, non seulement se conserve entière leur saveur, ains s'y ad-jouste quelque goust plaisant, qui les rend délectables au manger. Comme dessus, prend-on les capres pour confire; c'est assavoir, à mesure qu'ils croissent, sans les laisser

beaucoup aggrandir : car plus prisés sont-ils, petits, que gros. Un vaisseau de verre ou de terre vitrée en dedans est préparé (ou plusieurs, selon la quantité du fruict), dans lequel est mis du bon vinaigre avec du sel, quelques poignées : là sont jettés les capres tout freschement venans de la caprière, sans les laver aucunement, continuant de jour à autre, tant que la caprière fournit matière. Après, le vaze est retiré en lieu sec, non exposé au soleil, l'ayant au préallable bien bouché, à ce que les capres ne s'esventent ; où se conserveront en bonté fort longuement. Les visiterés au bout de quatre ou cinq jours : et s'il avient que treuviés au dessus du vinaigre, quelque moisisseure, l'osterés avec une cueiller d'argent, et mettrés dans le vinaigre une poignée de sel, pour corriger la superflue humeur procédante du fruict : réitérant et la visite et le remède, tant que de besoin.

Arseiroles. En la mesme sorte que les capres, gouvernerons-nous les arseiroles, pour la communication de leurs facultés, mais il faut les mettre au vinaigre avant la maturité.

Bazilles, Fenouils, Pourpier, Poirée. Ainsi confirés des bazilles, du gros et doux fenouil, du fenouil marin, du pourpier, des costes de poirée. Préparés le vinaigre et le salés, mais en vazes séparés pour mettre ces matières à part, à ce que chacune rapporte son goust particulier. Ces matières-ci seront prises prochaines de leur maturité, encores non endurcies, ains aggrandies, lesquelles après estre bien lavées et nettoyées d'ordure, jetterés dans le vinaigre pour s'y garder : ce qu'elles feront très-bien et longuement, servans à manger en salade durant l'année.

Melons et concombres. De mesme, et à mesme usage, accommoderés des petits melons et concombres, que prendrés verts et tendres : car endurcis, ne pourroient estre pénétrés du vinaigre. Tous entiers, sans tailler ne peller, seront jettés dans le vinaigre, d'où les retirerés sans deschet de beauté, se conservant entière leur verdeur : mais ils s'y chargent bien tant de sel, que pour les manger en salade, convient les dessaler dans l'eau au-paravant (46).

Chous, et laictues pommés. Aussi en salade serviront durant l'hyver, les chous-cabus et laictues pommés, se maintenans blancs et fermes dans le vinaigre. Leurs fueilles vertes, premièrement ostées, resteront les pommes blanches et dures ; celle des chous sera mise en quartier, et seulement par moitié partira-on la laictue, estant grosse, car petite demeurera entière ; par ce moyen le vinaigre les pénétrera et conservera très-bien.

Truffes. Les truffes sont gardées tant qu'on veut, saines et entières, dans la mesme liqueur. Ce sera avec leur escorce, sans les peller ni coupper, qu'on les jettera dans le vinaigre, car là consiste le plus savoureux : seulement on les lavera avec de l'eau et du vin, pour leur oster la terre et autres ordures. Les truffes succent fort le vinaigre, dont avient qu'elles se rendent importunément aigres, qui est la cause qu'avant que les manger, l'on les trempe dans l'eau, douze ou quinze heures : après sont cuittes dans le beurre avec espices, et autrement appareillées comme l'on désire.

Autres chous-cabus. En autre manière se conservent longuement les chous-cabus ou pommés, mais c'est pour estre mangés en potage, non en salade, comme les précédents : aussi les garde-on tous entiers le long de

l'année. Un chauderon rempli d'eau claire est mis sur le feu : lors que l'eau bouil, le chou despouillé de ses fueilles vertes, c'est à dire n'ayant que la pomme blanche, est plongé dans l'eau bouillante, d'où sans nul séjour, retiré, est mis dans une grande barrille ou tonneau défoncé d'un bout, avec du vin et de l'eau par esgale portion, aussi du levain de paste commune, et du sel, pour garder de corruption. Ainsi eschaudés dans l'eau bouillante, les chous, l'un après l'autre, sont de mesme arrengés dans le tonneau sans s'entre-froisser : d'où on les tire au besoin, et à ce qu'ils y demeurent nettement, le tonneau demeurera tous-jours fermé par le dessus (47).

Quel doit estre le moust.

Au moust, sont faictes de fort bonnes confitures, ne cédans de beaucoup à celles du miel, pourveu que le moust procède de raisins exquis, creus en vigne vieille, size en pays sec, exposé au soleil : car d'espérer confiture de valeur, de moust sortant de raisins aigres, verts, mal qualifiés, est se descevoir à son escien. Aussi est nécessaire pour bien ouvrer, de se servir de moust récentement exprimé des raisins, de peur que, par séjourner tant soit peu, se convertissant en vin, perde de sa vertu, du tout requise en cest endroit. Pour laquelle cause, autre temps que de vendanges, n'y a-il pour faire de ceste sorte de confitures, à quoi l'on avisera, pour n'en laisser perdre la saison (48).

Coins.

Douze coins, des meilleurs et mieux qualifiés, du tout meurs, seront mis chacun en quatre ou six pièces, les pellerés subtilement, et leur osterés tous leurs grains. Les ferés bouillir une ondée dans l'eau claire, puis les sécherés entre deux linges. Tandis le moust bouillira dans un chauderon, à feu de charbon, et après l'avoir curieusement escumé, et tant qu'il ne jette plus d'escume, bouillant, les coins y seront mis pour cuire, tant que le moust se soit diminué un peu plus que de la moitié. Lors fendant en deux une pièce de coin, treuverés le moust avoir pénétré jusques au milieu, et y avoir laissé une couleur rouge, et au restant du fruict aussi : à quoi aura aidé un peu de gros vin rouge, qu'aurés auparavant jetté dans le moust, sur la fin de sa cuitte. Puis retiré de là, le tout ensemble sera mis en vaze de terre vitrée, ad-joustant à chacune pièce de coin, un tronçon de canelle, dont la larderés pour l'aromatizer. En outre, meslerés parmi le moust cuit, quelque once de canelle en poudre, dans lequel trempans les coins, se maintiendront longuement en bonté, moyennant aussi que le vaze demeure tous-jours curieusement bouché. Ne vous souciés de tenir vos confitures au soleil : ou plustost gardés-vous de les y exposer jamais, y ayant peu de confitures désirans le soleil, contre l'opinion invétérée d'aucuns ; ains convient les retirer en cabinet tempéré de chaleur et d'humidité : avis qui servira pour toutes sortes de confitures, généralement ; réservant en leur lieu les exceptions requises.

Poires.

Toutes sortes de poires se confissent dans le moust, en la manière susdicte, pourveu que leur maturité s'accorde avec celle du moust, qui sont celles de vendanges, entre lesquelles la poire-bergamote s'y accommode bien, la poire-chat aussi, et quelques autres de telle saison. Les plus grosses seront couppées par le milieu, ou en quartiers, puis pellées et deschargées de leurs pepins. Les petites,

toutes entières, sans rien peller, employera-on; et toutes indifféramment on bouillira un peu dans l'eau claire, avant que de les jetter dans le moust, où l'on les achèvera de préparer, puis aromatizées avec de la canelle, comme les coins, ainsi que eux, seront mises les poires en vaze à ce approprié et retiré au cabinet.

Auberges, pesches, etc. Auberges, pesches, prunes, confiraon de mesme avec le moust, dans lequel ces fruicts-ci se conserveront très-bien durant l'année. Il ne sera requis de les larder avec de la canelle, comme les précédents, ains seulement d'en mettre en poudre parmi le moust pour l'aromatizer. Ces fruicts-ci seront prins non trop meurs, ains un peu fermes, lesquels sans peller ni ouvrir, tous entiers l'on mettra dans le moust, au-paravant ne les ayant rien faict bouillir.

Carrotes, pastenades, et costes de poirée. Aussi des carrotes, et pastenades, et costes de poirée se faict de bonne confiture au moust, sous les observations susdictes, et celles-ci. Les carrotes et pastenades seront bien lavées, pour les descharger de terre, après rasclées, leur ostant toute l'escorce endurcie. Les petites laissera-on entières; mais des grosses, deux pièces en seront faictes, pour tant plus facilement les faire pénétrer au moust. Les costes de poirée ou blete, seront choisies grosses et tendres, couppées de la longueur de demi-pied : icelles, avec les pastenades, seront bouillies dans l'eau claire, pour les attendrir : et ce faict, mises cuire dans le moust, comme dessus; y ad-joustant pour fin de la canelle pulvérisée.

Courges et laictues. Quand aux courges et laictues, ne seroit que bon de les faire passer par le sel, pour les affermir, comme l'on faict celles destinées au carbassat et à la bouque-d'ange; toutes-fois sans se donner telle peine, ne laisseront de résister au moust. Des courges seront faictes des trenches longues de demi-pied, larges de deux doigts, l'escorce en sera curieusement ostée, et aussi les grains du dedans, laissant les pièces tant espesses ou minces qu'on voudra. Les courges longues, sont à ceci meilleures que les cougourdes rondes, qu'on n'employera en cest endroit, qu'au défaut des longues. Des laictues n'y a-il que le tronc qui serve en ceste espèce de confiture. L'on prendra des plus grosses laictues, qui sont les vertes, afin d'avoir des troncs ou costons gros comme le doigt, tels choisis, et en outre, tendres. L'on les pellera si bien, que le seul tendre reste, qu'à l'œil l'on recognoist, le regardant au soleil. Seront couppés de la longueur des trenches des courges, et avec elles, les bouillirés un peu, en l'eau claire, d'où les sortans, les cuirés dans le moust, à la manière susdicte, et de mesme les aromatizerés avec de la canelle. Et à ce que le moust soit prins à poinct nommé, comme il est nécessaire pour les raisons dictes, conviendra préparer le fruict à temps, ce qu'aisément l'on fera des courges, y en ayant encores en vendanges : mais l'on ne se peut promettre cela des laictues, pour en estre passée la saison. Toutes-fois, il avient en aucunes années des tardives laictues, qui fournissent ample et agréable matière en cest endroit.

Au vin-cuit, se peuvent confire tous fruicts, confissables au moust, mais non tant proprement les accommode le vin-cuit, que le moust, en telle faculté se surpassant l'un l'autre : voire d'autant plus de

de différence treuve-on, pour la confiture, du vin-cuit au moust, que du miel au succre. Mais aussi le moust cède au vin-cuit en ceci, que de ne pouvoir estre employé qu'en vendanges : là où le vin-cuit, n'estant astreint à certaine saison, peut servir durant l'année, à faire des confitures, attendant le loisir de la mère-de-famille, qui, avec beaucoup d'aisance, confit des fruicts selon la commodité du recouvrement. Pour laquelle cause, la mesle ou neffle, et certains autres fruicts tardifs, sont propres pour le vin-cuit, non pour le moust : parce que, quand-et lui ne se treuvent prests, comme il est nécessaire.

Du vin-cuit.

Comment l'on s'en sert.

La manière de se servir du vin-cuit en cest endroit, est la mesme que la précédente, sous ceste observation (commune avec toutes autres liqueurs destinées au confire) que de faire pénétrer le vin-cuit jusques au milieu du fruict, pour la conservation d'icelui : ce qu'on faict, premièrement, en attendrissant le fruict par bouillir dans l'eau claire ; et après, l'achevant de cuire, dans le vin-cuit, à petit feu, sans violence (49). N'oubliés, pour fin, à mettre dans le vin-cuit, de la canelle en poudre ; et en petites pièces en aucuns fruicts, dont ils seront lardés pour les aromatizer. Aucuns ad-joustent le girofle, mais il faut estre bien sobre à cela, de peur que le trop n'altère la saveur de la confiture. De toute autre espicerie vous vous abstiendrés, à cause qu'elle ne convient avec aucune confiture de fruicts : aussi ce n'est de l'usage des bons confisseurs, que de s'en servir d'aucune, excepté de la canelle en certains fruicts, ainsi que particulièrement je vous représenterai, le propos y escheant. Avec mesnage, se font les confitures susdictes, et celles du miel avec, avenant que le miel se recueille en la maison ; le non-desbourcer argent estant tous-jours prisé. Et opportunément sont-elles employées, quand à la maison survenans gens de moyenne estoffe, l'on leur faict largesse de telles singularités. Réservant, pour les plus honorables personnes, les confitures au succre, qu'avec plus de despence et d'art l'on prépare ainsi.

Du miel.

Du succre.

Au succre, plusieurs et divers fruicts des arbres et du parterre du jardin se confissent très-bien, et de mesme se conservent fort longuement, en bonté et beauté. La façon en est indifféramment pour tous fruicts confissables, assavoir, au liquide premièrement, et d'icelui après en sont tirés ceux qu'on désire mettre au sec ; dernière main, pour ceste excellente confiture, tant célèbre à cause de sa bonté et exquise beauté.

Des fruicts confissables.

Est à noter, que les fruicts qu'on ne mange cruds sans appareil, sont, ou la plus-part, pour un préallable, mis et confits au sel, afin de les préparer à recevoir le succre ; après au liquide, finalement, au sec : par lesquels trois dégrés, de nécessité convient les passer, pour les mettre au poinct désiré (50).

Escorce d'orange.

L'entrée de nostre confiture se fera par l'escorce d'orange, attendu qu'au printemps elle est en sa perfection de grosseur, à cause de la longue garde du fruict, ayant lors attaint le dernier poinct de meurté. Pour oster sa naturelle amertume, en convient oster la cause, qui est la pellicule jaune, estant en la superficie de l'escorce. Cela se faict avec un canivet bien trancheant, ostant, avec curiosité, tout le jaune jusques au blanc, sans rien en toucher. Telles pellicules, sont mesnagées

à odorer les vins nouveaux en vendanges, comme a esté veu ; pour laquelle cause, seront-elles, dès ici, séchées à l'ombre, et gardées nettement jusques au besoin. Après, l'escorce partie en quatre, se retirera du fruict, c'est à dire, du jus qui restera entier en pomme, pour servir à son ordinaire usage. Les escorces ainsi pellées, seront trempées dans l'eau claire et froide, tandis qu'on apprestera une lexive avec des cendres de chesne, modérément forte, dans laquelle, tirées de l'eau froide, sans délai, seront bouillies, jusques à ce qu'elles se soient enflées, comme esponges : et lors les ostant de la lexive, les bouillirés un peu dans l'eau pure, pour les descharger de l'odeur de la lexive, à ce que d'icelle ne restant rien dans les escorces, elles se puissent rendre capables de recevoir le succre (51).

Lieu III, chap. x.

Ce qui est à considérer en ceste confiture.

Deux choses sont à observer en toute confiture au succre, comme la maistrise de l'art, c'est de préparer le fruict à recevoir le succre ; et le succre, à facilement entrer dans le fruict : sans laquelle concordance, n'est possible faire confiture de valeur. Attendu que le succre, pour son naturel glutineux, sans moyen, ne peut pénétrer dans le fruict, qui est dur de soi-mesme ; d'où avient, que les confitures faictes sans telles considérations, ne peuvent estre, ni belles, ni bonnes, ni de durée, au respect de celles qu'on faict selon l'art. Car faillant le succre à pénétrer jusques au centre du fruict, s'arreste à la superficie, icelle seulement se confissant, demeure l'intérieur sans succre, dont il se dessèche et anéantit, au détriment de tout le fruict, qui en vient ridé, de mauvaise grace, et quelques-fois, par faute de succre, se corrompt ; et de là procède, que la confiture est de goust desagréable ; et de petite durée, ne se pouvant longuement garder. Au contraire, pénétrant le succre jusques au fons du fruict, icelui, dès le commencement, se remplit de succre, expulsant l'humeur naturelle du fruict, de laquelle prenant la place, le fruict en reste entier, gros, et enfle, comme en son premier estat, sans deschet, et s'en rend-il d'autant meilleur goust, que moins est à craindre la corruption, par en estre bannie la cause, qui est l'humeur naturelle. Et cela mesme, faict la longue conservation de la confiture, laquelle, sans nul hazard, se garde plusieurs années, saine et entière : avec aussi telle faculté, que la confiture ne vous agréant, en pourrés retirer le succre, quand il vous plaira, au bout d'un, de deux, ou trois ans, pour le convertir à autres usages, soit de confitures ou autres services ; tant ceste façon de confire est accommodable.

Préparation du fruict,

Le fruict se prépare en l'attendrissant, à ce que mol, le succre le pénètre, entrant dedans sans résistance. Cest attendrissement se faict par bouillir dans l'eau claire, jusques à ce que le fruict devenu mol, une espingle mise dans une pièce d'icelui, ne la puisse comme rien tenir enlevée en haut, ains par sa propre poisanteur, s'eschappe de l'espingle, ce qu'en termes de l'art, s'appelle, *faire le passage*, estant considérable en cest endroit, que tant plus poisant est le fruict, tant plus facilement s'eschappe-il de l'espingle, et au contraire, tant plus léger, moins ; afin qu'avec jugement, l'on emploie ceste espreuve. Et le succre, en le faisant fort liquide, à ce que facilement puisse entrer dans le tendre fruict. Le moyen en est l'eau, dans abondance de

Et du succre.

laquelle estant mis le succre en petite quantité, s'en compose un syrop clair et liquide, lequel pénétrant dans le fruict, pour la facilité du passage, satisfaict à vostre intention, s'entre-accordans le fruict et le syrop. Estant le succre de tel naturel, que pour peu qu'il y en ait dans beaucoup d'eau, ce peu pénètre jusques au centre et fons du fruict, là porté par l'eau, où il s'arreste, laissant l'eau pure sans saveur de succre, comme le recognoistrés au gouster. Ainsi commenceant le fruict de se confire par l'intérieur, ne peut faillir de se bien apprester : chose qui n'avient par le plus commun usage, dont, comme mettant la charrue devant les beufs, l'on commence à confire le fruict, par où l'on doit finir, assavoir, par l'extérieur : n'estant de merveille, si par telle méthode, ne se faict confiture de valeur.

Ces choses entendues, les escorces d'orange seront bouillies dans l'eau jusques à ce que le passage soit faict : et après les avoir séchées entre deux linges, seront mises et arrengées, dans une terrine vitrée, en attendant d'y verser dessus le syrop, qu'ainsi l'on prépare.

De la cassonade. Noterons que pour la confiture liquide, la cassonade est meilleure que le succre fin ; ayant regard à la despence : parce qu'estant plus substancielle que lui, la confiture s'en faict à meilleur marché, qu'avec le succre fin, non toutes-fois moins bonne, préparant la cassonade, comme il appartient. Cela provient de ce que la cassonade n'a esté tant bouillie que le succre fin, lequel, pour tel le faire et blanchir, convient rebouillir plusieurs fois, bien qu'à l'intérest de sa substance, tous-jours s'y ravalant de bonté ; au contraire des métaux, qui plus se subtiliemt, que plus l'on les refond. Pour laquelle cause, préposerons-nous en ce servicce-ci, la cassonade au succre fin. Et des cassonades, ceste distinction sera faicte, de préférer la blanche à la noire, principallement, à cause que plus chargée d'ordure est ceste-ci, que ceste-là. Mais quelles qu'elles soient, blanches ou noires, pour un préallable, convient les clarifier, afin qu'en séparant le bon d'avec le mauvais, employons le seul pur succre à nostre confiture, pour la rendre sans reproche, belle et bonne (52). Pour ce faire, faut bouillir *Clarifier la cassonade.* la cassonade en abondance de claire et bonne eau de fontaine ou de puits : dans une poisle ou casse bien nette, sur feu de flamme, clair et assés violent, sans fumée, s'il est possible (53). Dans six ou sept livres d'eau, jetterés une livre de cassonade, ou moins, afin de rendre vostre syrop fort liquide en ce commencement ; en telle mesure n'y ayant aucune sujection, ains pour les raisons dictes, estant meilleur tumber sur le trop d'eau, que de succre (54). Tandis que la cassonade s'appreste pour bouillir, à telle cause la poisle estant mise sur le feu, laverés un œuf en coque, frès pondu, l'escacherés dans un grand plat-escuelle rempli d'eau, brisant la coque et la meslant avec le moieu, la glaire, et l'eau, et tout cela ensemble, battant et remuant avec un petit baston (au bout duquel attacherés un toupet de rameau pour faciliter l'œuvre) tant et si longuement, que l'escume blanche s'en esmeuve en haut : lors, bouillant vostre syrop à grandes ondes, y jetterés dedans tout ce meslinge de l'œuf, pour attirer à soi les ordures de la cassonade : ce qu'il fera ; s'assemblans, soudainement, et s'attachans à icelui, que curieusement

escumerés : et cela continuerés, jusques à ce que vostre syrop ne face plus d'escume : pour lequel faire du tout net, osté du feu, le remuant en autre vaze, le coulerés par un linge, auquel le demeurant de l'ordure de la cassonade s'arrestera, dont le syrop se rendra du tout beau, clair, net, et fort liquide (55). La poisle sera après bien lavée, y remettrés le syrop dedans, et icelle sur le feu, pour y faire rebouillir le syrop seulement une onde. En tel poinct, c'est assavoir tout bouillant, le verserés sur vos escorces apprestées dans la terrine, laquelle (après l'avoir bien bouchée, à ce que la vapeur du syrop ne s'exhale) reposerés dans cabinet tempéré de chaleur et d'humidité. Ce sera jusques au lendemain matin, et lors rebouillirés vostre syrop comme dessus : autant en ferés sur le loisir ; et en suite, six ou sept jours continuels, deux fois chacun, matin et soir, au bout desquels, vostre confiture se rendra parfaicte ; par tels réitérés rebouillemens, le succre, petit-à-petit, se fourrant dans le fruict, dont à la parfin il s'en treuve rempli. Ce qui ne se peut faire en une seule fois : d'autant, que s'espessissant le succre en bouillant, s'arreste à l'entrée ou superficie du fruict, sans pénétrer jusques au fons, comme il est nécessaire, dont avient le mal représenté. Ainsi, pour bien ouvrer en cest endroit, n'est question de se précipiter ; ains allant le pas, donner loisir au succre de faire son office, se logeant tout au travers du fruict, pour la conservation d'icelui, aussi a-on accoustumé de louer un ouvrage bien faict, sans s'enquérir du temps qu'on y a employé. Tant efficacieuse est ceste façon de confire, que le succre quoiqu'en petite quantité dans abondance d'eau, va non seulement au fons de la chair du fruict, ains passant plus outre, estant fruict à noiau, comme abricot, auberge, pesche, prune, pénètre jusques au noiau d'icelui (y laissant de sa substance) par le travers de sa coque, quoique dure, non-amolissable ; ainsi que par l'expérience de la veue et du goust (combattant la raison) apperra clairement : à laquelle façon de confire, vous arrestant, ne pourrés faillir aucunement.

Jetter le syrop bouillant sur le fruict.

La bonne confiture ne se faict hastivement.

Ceci est très-considérable, que le fruict sur lequel l'eau et le succre meslés, sont jettés chaudement, ne reçoit néantmoins que le succre, dont se l'attirant, laisse par-après l'eau pure sans substance : pour laquelle cause, le second jour de vostre confiture, ad-jousterés de nouveau succre à vostre syrop, c'est à dire, de nouvelle cassonade, la clarifiant, comme dessus : à ce que vostre confiture se puisse, non seulement advancer, ains garentir du danger de corruption, qu'elle encourroit séjournant par trop dans l'eau. Continuerés telle augmentation, de deux en deux jours, afin de fortifier de coup à autre vostre syrop : avec ceste observation, que comme au commencement est nécessaire le syrop estre fort liquide, pour les raisons dictes, au contraire, à la fin de la confiture, le faut fort espès, voire deschargé de toute eau, afin que le pur succre restant, parface et nourisse la confiture, ainsi qu'il appartient. A quoi convient aller curieusement, et noter que le syrop se descuit, à toutes les fois qu'il est jetté sur le fruict ; tant parce qu'il se descharge de succre, le donnant au fruict, que par ce aussi que le fruict au lieu du succre qu'il receoit, lui contribue en contr'eschange, son humeur naturelle,

Naturel du fruict et du succre.

Ceci est à noter.

ainsi qu'à esté dict. Or comme au premier jour, le syrop est fort clair et liquide, au second, le sera un peu moins, c'est à dire, s'espessira: au tiers encores plus, par tels degrés advanceant tous-jours jusques au dernier, auquel conviendra donner la dernière cuitte au succre. Ce qu'on faict, et par l'ad-jouster de nouvelle matière, et par la patience du bouillir souvent, moyennant laquelle, le syrop s'achève de cuire : ayant lors attaint le poinct nécessaire en cest endroit, quand estant sur le feu, il ne fume plus, ou peu, et qu'il file comme glu. Mais la principale espreuve, est de visiter vostre confiture, cinq ou six jours après l'avoir achevée, ou cuidé l'achever, pour en juger à l'œil: n'y faisant rien plus, si elle n'a acquis aucune senteur extravagante, et ne faict signe de se moisir. Mais s'il avient qu'elle ne sente bon, et jette des fleurs de moisisseure au dessus du syrop, le remède sera au rebouillir, une ou plusieurs fois: et en somme, autant que de besoin; ce qui pour tous délais, se recognoistra dans douze ou quinze jours (56). Lors serrerés vos confitures, comme parfaictes : à la charge d'en tenir les vazes bien clos, pour la netteté, et qu'elles trempent tous-jours dans le syrop, pour les prendre là durant l'année, à mesure de l'usage les mangeans liquides : ou de les en retirer pour les mettre au sec, ainsi que ci après sera monstré.

Signe de la parfaicte cuisson du succre.

Ceste est la générale façon de confire au liquide toute sorte de fruicts, réservant en lieu convenable, les particularités requises selon le naturel de chacune espèce, pour toutes estre maniées, ainsi qu'il appartient. Et à l'advance dirai, que touchant les escorces d'orange, je ne leur donne que six ou sept jours pour confire, à cause de leur peu d'espesseur: estant raisonnable, que les fruicts plus massifs, demeurent plus de temps à se préparer, que les minces. Ainsi l'escorce d'orange se rendra belle, blanche, translucide, grosse et enfle, selon sa qualité, aussi de goust agréable, sans tenir rien de l'amer. Mais pour avoir des escorces d'orange confites, tenans un peu de l'amertume, pour donner quelque petite poincte piquante à la confiture, selon le désir d'aucuns, et qu'aussi la diversité est agréable, on le pourra faire en espargnant la peine de peller les escorces, d'où tel goust procède: et servira aussi telle pellicule, à colorer de jaune doré les escorces confites, dont elles s'en représenteront belles et claires. Et à ce aussi que l'amertume ne se face sentir avec importunité, l'on la corrigera avec du sel, et en suite l'on conduira la confiture en ceste manière.

Combien de jours à confire les escorces d'orange.

Les escorces d'orange couppées par quartiers, seront mises dans l'eau fresche et nette, en vaze de terre vitrée, y adjoustant du sel, selon la quantité des escorces, assavoir, une bonne poignée pour trois ou quatre douzaines de quartiers d'escorce. Un couple de jours reposeront là vos escorces : au bout desquels, l'eau devenue rousse (par l'humeur de l'escorce se l'attirant à soi) sera ostée, et en sa place mise d'autre, aussi fresche et nette : laquelle de mesme sera changée en autre eau, deux fois le jour, soir et matin, durant neuf ou dix jours, réitérant tel remuement, tant que verrés l'eau en sortir rousse ; cessant lors qu'elle paroistra claire et blanche, signe d'en avoir vuidé toute l'humeur causant la couleur rousse à l'escorce, et par conséquent, la

Encores des escorces d'orange d'autre façon.

plus-part de son amertume. A la couleur et à la saveur de l'escorce, aussi s'esprouvera le mesme. La couleur claire et transparente, manifeste que l'eau en aura emporté tout ce qui rendoit l'escorce obscure : et la saveur, nullement salée, ains un peu amère, que l'escorce sera au poinct que la désirés (57). A donc, tirerés les escorces de la dernière eau, pour leur faire le passage, comme dessus, assavoir dans l'eau bouillante. Et après avoir préparé le syrop à la manière susdicte, le verserés tout bouillant sur les escorces estans arrengées dans la terrine.

Divers naturel des fruicts, et du succre.

Ceci sera noté ; qu'aucuns fruicts désirent d'estre raffermis par le succre, à cause de leur molesse : au contraire, il y en a d'autres qui en veulent estre amolis, à cause de leur durté. Aussi doit-on considérer, que le succre produit effects contraires, selon qu'il est employé : car jetté chaud, sur le fruict, l'affermit : et froid, l'attendrit. Sous lesquelles distinctions et considérations, l'on ouvrera asseurément : et de telles observations générales, viendrons aux particulières. L'escorce d'orange, despouillée de sa pellicule jaune, demeurera tendre, estant confite, bien-que le succre lui ait esté donné tous-jours bouillant : non celle qui n'aura esté pellée, dont est question en cest article ; par ce que la pellicule jaune attachée au blanc, l'engarde de s'enfler et attendrir, et par conséquent, l'escorce reste dure, plus que de raison : voire d'autant plus, que plus chaud lui aura esté donné le succre. Pour lequel vice corriger, autre que froid ne jettera-on le syrop dessus ces escorces-ci, c'est qu'après l'avoir bouilli et préparé comme il appartient, l'on le laissera refroidir, puis on l'employera : excepté le premier jour de la confiture, durant lequel, l'on jettera sur icelle le syrop liquide, tout bouillantt, pour ouvrir le passage au succre dedans le fruict. Cest avis servira aussi pour certtains autres fruicts, qui de mesme que cesttui-ci, craignent l'importune durté, comme les coins et les mesles, ainsi qu'il sera représenté. Autant de jours que les précédentes escorces, celles-ci auront pour confire, c'est assavoir six ou sept, au bout desquels, les retirerés en vaze bien bouché attendant l'usage. Lequel tant agréable n'en sera-il en leurs premiers mois, qu'ès subséquens : pour le loissir qu'elles auront eu de se nourrir dans le succre. C'est pourquoi, jamais les confitures au succre ne sont si bonnes récentes, qu'un peu vieilles : le temps à la longue, faisant candir le succre, sans moyen, dans le fruict, à la louange entière de la confiture.

Pois et fèves.

Le printemps est aussi la saison à confire des pois et des féves en gousses, les prenans verts, non encores meurs, ains tendres, commenceans à faire graine. Ces deux fruicts pour la sympathie de leur naturel, se confiront ensemble. Des gousses de pois et de féves les plus grosses qu'on pourra choisir, vertes et tendres, seront cueillies au jardin, et tout freschement, sans leur donner loisir de se flestrir, après les avoir lavées avec de l'eau claire, seront mises dans la saumeure, pour y demeurer dix jours, pour le moins ; du plus n'y ayant aucun terme, car ce sera tant qu'on voudra. Le sel a plusieurs regards oste l'odeur sauvaige et naturelle du fruict : affermit le fruict, pour résister à la violence du succre en le confissant ; et lui conserve sa naifve couleur

L'on les salera.

Propriété du sel.

sans deschet, mesme en ceux-ci, la verte, avec laquelle sortent de la dernière main du confisseur. La saumeure sera faicte avec de l'eau claire et fresche, dans laquelle jettera-on abondance de sel, bien net, pour la fortifier jusques là, qu'elle porte l'œuf en coque nageant au dessus, qui en est la vraie espreuve. Mais de peur de faillir, vaut mieux y mettre trop de sel, que peu; veu mesme que c'est sans perte, puis que le superflu se treuve au fons du vaze: et faillant en cest endroit, la saumeure, s'empuantissant, corromproit le fruict: crainte qu'il ne se faut donner prenant garde à cela, ains tant longuement qu'on voudra, s'y nourrira le fruict, sain et entier, moyennant qu'il trempe continuellement: ce qu'on fera faire, par la poisanteur d'un quarreau de brique ou pierre platte, mis sur le fruict l'enfonceant dans la saumeure: et qui en icelle, l'on ne trempe jamais, ni la main, ni le fer, ni le leton, ains seulement le bois et l'argent, pour les raisons dictes sur autre propos, convenable à cestui-ci. Le vaze en sera de verre, ou du moins de terre vitrée, pour résister au sel. Le bois n'y est par trop impropre; mais telle matière est réservée pour transporter la saumeure, avec les fruicts dedans, d'un lieu en autre; la nécessité du charroi ainsi le voulant, puis qu'en tel service, ne sont propres ni le verre, ni la terre.

Comment préparer la saumeure.

Les pois et féves seront dessalés.

Passés les dix jours, les pois et féves pourront estre tirés de la saumeure, pour continuer les erres de leur préparation. Pour ce faire, avec la mesme curiosité que nous les avons salés, nous les dessalerons, leur ostant entièrement tout le goust du sel, sans leur en laisser seullement l'apparence: afin de rendre nos fruicts compatibles avec le succre, puis que c'est avec lui que nous les confissons: autrement la chose ne se pourroit accorder, pour la contrariété naturelle des saveurs du sel et du succre. Dans vingt-quatre heures cela se faict très-bien, ayant la commodité de l'eau de la fontaine ou de la rivière, mettant le fruict dans un pannier d'ozier au courant de l'eau: mais telle aisance défaillant, ce sera dans un grand vaze à large ouverture, que dessalerons nos pois et féves. Là en abondance d'eau fresche, ils tremperont six ou sept jours, à chacun remuant d'eau nouvelle, trois ou quatre fois, et en somme, jusques à ce que le fruict ne tienne rien du salé, ce que recognoistrés à la saveur, ouvrant un pois et une féve des plus gros, et à leur intérieur les goustant.

Estans dessalés les pois et les féves, le passage s'en fera bouillant dans l'eau, dont l'espreuve de l'espingle ne sera obmise, pour tant plus asseurément ouvrer. Puis un peu séchés sur des serviètes, en suite posés dans la terrine vitrée, finalement le syrop liquide et bouillant sera jetté par dessus, par la continuation de dix jours, deux fois chacun, accommodant le syrop par augmentation de cassonade et rebouillemens, jusques à la perfection, comme a esté monstré. Et à ce qu'avec quelque aisance, l'on vuide la terrine de coup-à-coup, pour rebouillir le syrop, selon la nécessité de ce mesnage, le moyen sera, de perser la terrine en bas et au trou mettre un robinet, d'où sans grande peine, retirerés le syrop au besoin. Et par telle commodité, vos fruicts demeurans asseurés dans la terrine, ne se froisseront nullement: comme autre-

Dix jours seront employés à ceste confiture.

ment il ne se peut faire, que quelqu'un ne se rompe, versant le syrop par le dessus de la terrine.

Artichaux. Pour confire des artichaux, convient les prendre jeunes et tendres, petits, non guières grands, pour estre capables de si gentille confiture : belle sur plusieurs autres, et de plaisante représentation, quand faicte au sec, il semble voir l'artichau sortir freschement du jardin, avec ses ailerons poinctus et entiers, et sa naifve couleur verte, telle se la conservant jusques à la fin. Les cueillant, l'on leur laissera deux doigts de la queue, afin de les manier aisément : et sans délayer, pour crainte de la flestrisseure, directement du jardin (après, toutes-fois, les avoir lavés avec de l'eau fresche) seront jettés au sel, et d'icelui tirés au bout de dix ou douze jours, non devant, pour les dessaler. Puis le passage faict, seront arrengés dans la terrine, afin d'y recevoir le syrop, préparé comme dessus ; et de mesme l'employant, dans autres dix ou douze jours, se treuveront prests à estre séchés, recevant leur dernier succre (58).

Cerises ou agriotes. Autrement que les précédens fruicts, l'on confit communément les cerises, car c'est à une seule venue qu'on les cuit dans le succre, non à plusieurs; ainsi presques aussi tost s'achevant telle confiture, qu'on la commence. Ce sont les agriotes ou cerises aigres, dont est question en cest endroit, plus propres à confire que les guines ou cerises douces, et plus recerchées pour leur goust aigret, salutaire aux fébricitans. Le temps passé, l'on confissoit ce fruict dans le syrop de succre, faict avec de l'eau pure : aujourd'hui avec raison, l'on fond le succre dans le jus d'autres cerises aigres, sans autre humeur, dont se compose une gelée très-propre pour dès-altérer les malades, utile aussi pour conserver les cerises confites, bien et longuement. Le moyen en est tel. Trois livres de cerises des plus grosses et mieux choisies, sont apprestées. Si ce sont de celles qu'on appelle grosse agriote, elles seront prinses un peu verdelettes, non trop meures, de peur d'importune douceur, à laquelle elles tendent se meurissans. Si des autres, l'on les laissera meurir jusques au dernier poinct, car pour leur naturel aigre, quelques meures qu'elles soient, jamais ne se rendent-elles trop douces. La queue leur sera couppée à demi, afin que par le tronçon restant, elles puissent estre nettement prinses à la main dans le vaze, pour s'en servir. Deux livres de succre fin, seront employées à la quantité des cerises susdictes (la cassonade n'estant ici propre), qu'on infusera dans le jus de cerises aigres, icelui tiré de plusieurs cerises, ausquelles l'on aura arraché la queue, osté le noiau, et passé à travers d'un linge (59). La quantité du jus ne se limitera, estant meilleur d'y en mettre trop, que peu : parce que le trop s'exhalera, par la patience du bouillir, là où le peu, causeroit la bruslure du succre, par faute d'humeur. Et parce que communément les petites cerises aigres, ne sont si hautes en couleur que les grosses, qui à mesure qu'elles se meurissent, se noircissent, pour colorer le jus susdict, appellé, agriotat, de trois ou quatre grosses agriotes noires de maturité, en sera exprimé le jus dedans l'agriotat, dont il s'en rendra plus agréable. Ces choses appareillées, le jus sera mis dans le poislon ou cassette, et sur icelui, le succre pulvérisé, sans souffrir

Agriotat.

souffrir qu'il touche le cuivre du poislon, de peur d'en attirer la senteur. Le tout bouillira à petit feu de charbon (l'escumant tous-jours avec une cueiller d'argent ou de bois, jamais de fer ni de cuivre), jusques à ce que le syrop soit achevé de cuire, que cognoistrés, quand en ayant mis une goutte sur une assiète, elle ne versera nullement, ni d'un costé ni d'autre, ains se tiendra ferme estant rouge, comme rubi (60). Lors mettrés dedans les agriotes, tout doucement, sans les froisser, les ferés un peu bouillir, et jusques à ce qu'elles commencent à se crever. Ce que voyant, les tirerés du feu, les laisserés refroidir, avec la patience requise en cest endroit, puis les logerés dans des boistes de verre, y versant dessus l'agriotat dont elles seront couvertes, y trempans dedans. Les boistes seront bien fermées avec du parchemin, et finalement exposées au soleil, pour y séjourner cinq ou six jours, et par sa chaleur achever de cuire le syrop, qui par l'humidité du fruict, se sera descuit. Mais cas estant, que sur-abondant l'humeur, le soleil ne la puisse consumer, le syrop faisant signe de se moisir, après en avoir osté les fleurs de moisisseure, avec une cueiller d'argent, rebouillirés le syrop sans les agriotes, lui donnant la dernière cuitte: finalement le remettrés sur les agriotes, froid non chaud, de peur de crever les agriotes, et de rompre le vaze de verre.

Amandes. En suite, viennent les amandes. Le naturel de ce fruict, est de se descheoir en confissant: et afin que les amandes estans confites, restent de passable grandeur, préveoyant cela, ne faudra ici employer que les plus grandes, telles curieusement les recercheant, mesme les races particulières, à ce les plus propres. Nous les cueillirons de l'arbre, non endurcies, ains encores fort tendres: leur osterons la bourre grise couvrant le vert, pour mettre en évidence telle belle couleur, semblable à velours vert, et avec icelle les confirons. Le moyen de despouiller les amandes de telle bourre, est la lexive préparée avec des cendres de chesne: mais cela se faict fort proprement, et beaucoup mieux qu'avec le cousteau, quelque curiosité qu'on y sçache apporter. Après avoir faict bouillir demi-quart-d'heure, des cendres de chesne bien nettes dans de l'eau, l'on passera le tout à travers d'un linge, le versant dans une terrine, où estant reposée la lexive, le grossier des cendres, comme lie, s'arrestera au fons, laissant l'eau claire au dessus: laquelle prinse de là, doucement, sans esmouvoir la lie, sera mise bouillir dans un poislon sur feu clair: bouillant, les amandes y seront eschaudées deux ou trois à la fois, les jettant dans l'eau, où ayant bouilli une onde, les en retirerés avec la cueiller persée, les mettant sur une serviète grosse, et neufve, avec laquelle frottant l'amande un peu rudement, en enleverés la bourre grise, descouvrant le beau vert. Si la lexive n'est assés forte, ne servira de rien sans pouvoir enlever la bourre. Si trop, gastera tout, escorcheant l'amande jusques au blanc. Au remède. La foiblesse de la lexive, se fortifiera par bouillir, ce seul moyen faisant exhaler l'eau sur-abondante, causant la foiblesse. Le trop de force, se corrigera avec de l'eau, en mettant dans la lexive, la quantité requise, comme se monstrera par la preuve, à laquelle vous arrestant, ache-

La couleur verte aux amandes confites.

verés d'esbourrer vos amandes, jusques à une, ad-joustant de l'eau à la lexive, lors qu'en bouillant, elle se fortifiera par trop, comme le recognoistrés par l'œuvre mesme. Ce faict, ouvrirés le passage aux amandes, les bouillant dans l'eau claire: puis les sécherés entre-deux linges, et sans leur donner loisir de se refroidir, les larderés avec de la canelle, de long en long, non en travers, de peur de les perser mal à propos, et par conséquent les difformer. Tandis, le syrop s'apprestera. Et estans vos amandes mises dans la terrine, là seront confites, avec pareil syrop, y employant dix jours, avec semblables observations, que dessus. Ainsi, aurés des belles amandes, vertes durant l'année, non ridées, soit qu'elles demeurent au liquide, soit qu'on les passe par le sec.

Mettrés des tronçons de canelle dans les amandes.

Nois. Des nois confirons-nous de trois couleurs distinctes, noire, verte, blanche: pour toutes lesquelles, est nécessaire eslire fruict de grande race et tendre, duquel se faict confiture de valeur, recerchée et pour le goust et pour la santé, très-propre pour l'estomach. La manière la plus receue, est celle dont les nois restent noires. Les nois sont pellées avec un cousteau, en mesme temps les jettans en l'eau fresche, dans laquelle trempent continuellement, durant neuf ou dix jours, chacun jour les remuant d'eau nouvelle, trois ou quatre fois, et en somme, jusques à ce que l'eau en soit claire. Après, le passage s'en faict, puis les nois sont lardées avec de la canelle, en long et en travers (jamais avec du girofle, bien-que ce soit de l'usage invétéré de plusieurs), et finalement, logées dans la terrine, pour y estre confites avec le syrop, dans dix jours.

Noires.

Pour la couleur verte, trois moyens y a-il. Au lieu de peller les nois, l'on les perse en trois ou quatre endroits, afin de leur faire vuider la liqueur malingne, leur causant la noirceur: mais ce sera avec du bois dur et poinctu, non avec du fer, de peur de la rouille. Persées, seront mises tremper dans l'eau courante, s'il est possible, afin que la liqueur sortant par les trous, ne s'arreste nullement sur les nois, pour les en noircir. Au défaut de telle commodité, ce sera dans vaze à large ouverture, qu'on les trempera en abondance d'eau, dont on les remuera sept ou huict fois le jour, durant dix ou douze; passés lesquels, elles sont pellées avec un cousteau de rozeau ou canne, non de fer, pour les raisons dictes. Le vert paroistra dessous la pellicule, icelle ayant engardé l'humeur malingne d'y pénestrer, s'estant vuidée par les trous. A mesure qu'on pellera les nois, seront jettées dans l'eau fresche, et de là dans la bouillante pour le passage.

Vertes

Autre moyen pour rendre les nois vertes, est la lexive, faicte, non avec des cendres, ains avec de la chaux vifve, ou neufve. La chaux trempe vingt-quatre heures dans l'eau fresche, après est bouillie une bonne heure sur feu clair, finalement passée par un linge, et ayant telle lexive séjourné dans un vaze, jusques à ce que la lie s'en soit arrestée au fons d'icelui, l'eau claire du dessus prinse, sera bouillie dans un poislon sur feu de flamme, et bouillant, dans icelle seront eschaudées les nois, comme les amandes, et ainsi qu'elles, frottées rudement avec une serviète neufve et de linge grossier, pour leur enlever la pellicule extérieure, cachant la couleur verte. La foiblesse et la

force importunes de la lexive, sont corrigées par le bouillir, et par l'eau, comme a esté veu à la lexive de cendres.

Aussi par le sel se rendent vertes les nois, car ayans trempé dans la saumeure quelques quinze jours ou trois sepmaines, et après dessalées, facilement s'enlève leur première peau, sous laquelle le vert paroist, préservé de la malingne humeur noircissante, que la force du sel aura faict vuider, par les pores de la nois.

Et blanches. Quant à la couleur blanche, elle procède directement de la main, c'est à dire, du tailler : car pour blanchir les nois, sans les perser ni tremper aucunement, ne faut que les peller jusques au blanc, leur ostant tout le vert (c'est pourquoi, ici faut employer les plus grosses nois) et sur le blanc façonner au cousteau, les nois à la semblance de la coque endurcie d'une vieille nois, par le moyen de laquelle gentillesse, les nois confites au sec, ressembleront aux communes de mesnage.

Toutes lesquelles nois, quoi-que différentes de couleurs, seront au reste traictées de mesme sorte; touchant le passage, le larder avec de la canelle, le syrop, et le temps de l'application.

Noisilles. Les noisilles ou avelaines seront prinses en rame ou en escosse, pour confire. L'on les cueillira devant qu'elles aient grené, encore fort tendres, avec leur coque ou escosse bien esparpillée, et aislerons eslevés. Pour plus de beauté, plusieurs noisilles attenans par les queues, seront laissées ensemble, lesquelles unies, se maintiendront avec leur naturelle couleur, jusques à la fin. Est nécessaire de les passer par le sel; puis dessalées, les exposer au syrop. Ne veulent aucune canelle, ni autre moyen pour les confire, que le succre, leur faisant tenir mesme chemin qu'ès précédens fruicts, et les achevans au ssec, sorties du liquide.

Des laictues, se faict la bouque-d'ange, *Laictues.* ainssi appellée telle confiture, pour son préccieux goust, et faculté de des-altérer les fébricitans. C'est seulement le tronc de la laictue, tige ou coston, qui est ici employé, qu'on prend, encores tendre, devant que la plante ait meuri la graine. Pour l'avoir gros comme le poulce, conviemt eslire la race des laictues de la plus grande sorte, comme sont communément les vertes, qui ne se resserrent en pomme. Le tronc sera couppé tant long qu'on pourra, et si bien nettoyé, que sans empeschement, l'on le voie transluire le regardant à la clarté du soleil. Ainsi apparceillés tels tiges seront mis au sel pour dix jours : puis dessalés, logés dans la terriine, finalement confits avec le syrop durant dix autres jours, attendans dans la tœrrine, d'estre tirés du liquide pour estre mis au sec, digne article de telle conffiture.

Et d'autant que la beauté de ceste *Convient leur remuer de syrop,* conffiture dépend de la clarté de son corps, l'ayant diaphane et translucide, et qu'elle pourroit estre obscurcie par la continuation du service de mesme syrop, qui par réitérées ébullitions, se ternit : est requis, lui changer de syrop, un couple de fois, durant les dix jours, qu'on employe à parfaire la confiture, à chacune fois, lui faisant du syrop nouveau, avec nouvelle cassonade, le lui donnant liquide et espès, selon les jours, et l'art, ci-dessus remarqué. Dont se rendra vostre bouque-d'ange, claire et transparente, comme désirés. Mesme considération convient

Et noter ceci pour toute confiture claire.

avoir du carbassat, de l'escorce et de la chair de citron, des abricots, des prunes, et autres fruicts clairs; pour lesquels servira cest avis, sans le redire. Et se fera ce changement-ci, sans nulle despence, employant à propos le syrop qu'on retire du fruict (bien-qu'il ait servi) à faire d'autres confitures, dont l'obscurité n'a besoin de tant particulière recerche.

Petits melons et concombres.

Au sel mettra-on des petits melons et concombres entiers, de deux à trois doigts de long, verts et fort tendres, pour après y avoir demeuré dix ou douze jours, les dessaler, et en suite confire; pour finalement les mettre au sec, où sans deschet, ni de corps ni de couleur, se représenteront très-bien.

Petits limons et oranges.

De mesme l'on fera des petits limons et oranges, entiers, soit pour les saler, dessaler, confire au liquide, soit finalement, pour les faire passer par le sec: duquel sortiront beaux à voir, pour leur naturelle figure, et naifve couleur: estans aussi plaisans au manger, pour leur bon goust, et salutaire à la santé.

Abricots.

En ce reng seront les abricots, le temps ainsi l'ordonnant. Nos pères confissoient les abricots à la manière des cerises, tous entiers, sans peller, les faisans cuire dans le succre, à une seule venue, et les gardans toute l'année dans le syrop. Aucuns tiennent encores telle façon. Mais la plus-part les pellent, et leur ostent le noiau, les applattissans en rond, comme prunes de Brignole, les confissans à la manière susdicte: et comme par succession de temps, l'on apprend tous-jours quelque chose de nouveau, y en a qui les mettent au sec, où ils se représentent bien, beaux et clairs. Mais qui désirera avoir des abricots, encores mieux qualifiés, sans guières s'escarter de leur naturel, gardans beaucoup de leur naifve couleur, ayant le corps transparant et diaphane, y voyant à travers le noiau, les préparera ainsi. Choisira la meilleure race d'abricots, sains et entiers, de belle couleur, non du tout meurs, ains un peu verdelets et fermes, pour mieux résister au succre; sans les peller ni ouvrir, les jettera tous entiers dans l'eau bouillante, pour le passage, les maniant doucement sans les froixer. Après, seront arrengés dans la terrine, là confits avec les observations nécessaires, mesme de la qualité du syrop, représentées, variant selon les jours; sur quoi l'on ne se peut aucunement dispencer. Moyennant lesquelles, le syrop pénétrera jusques au cœur du noiau, quoi-que la coque d'icelui soit dure et inamolissable: lequel noiau, estant naturellement de douce saveur (comme des races d'abricots y a-il, tels les produisans, qu'on mange comme noisilles), par le susdict ordre, se rempliront de succre, et confiront comme la chair des abricots; ainsi, en ce fruict, se treuvera double confiture. Le noiau estant amer, selon l'ordinaire des communs abricots, le succre ne laissera de s'y rendre; addoucissant quelque peu son amertume, ainsi que notoirement le recognoistrés en les goustant. Après que les abricots confits auront séjourné au liquide un mois, pourront estre mis au sec; recevans leur dernier succre, qui leur donnera lustre requis à tant précieuse confiture.

Petites poires musquées et blanquètes.

Les petites poires musquées et blanquètes, suivent pied à pied les abricots, pour de mesme qu'eux, estre traictées, au passage, au confire au liquide, et en suite, au sec. L'on ne les pellera ni fen-

dra aucunement, ains, entières, seront employées. Et, comme j'ai dict des noisilles, plusieurs petites poires confira-on en union, si l'on les cueille de l'arbre, joinctes ensemble par les queues, dont la confiture se rendra plaisante; d'elle-mesme estant de très-bon goust, cédant à peu d'autres.

Prunes. Les plus grosses prunes, sont en ce service-ci, à préférer aux petites, pour la difficulté, plus grande, qu'on treuve du manier le petit que le gros fruict: joinct que la prune se diminue fort au confire, la petite presques s'y anéantissant. Le goust est aussi à considérer: car tant meilleure sera la confiture, que plus savoureux en aura esté choisi le fruict. C'est pourquoi, les grosses prunes perdigones, impériales, royales, et semblables, de grand corps et précieuse substance, sont recerchées pour confire. Et pellées, sans noiau, et avec icelui, entières, sans peller, sont confites les prunes ainsi qu'abricots, où vous renvoyerai, pour les traicter de mesme. J'ad-jousterai ceci, que lors que voudrés mettre au sec vos prunes, les sortans du liquide (j'entens de celles qui auront esté pellées, estans sans noiau), de deux ou trois petites prunes, en façonnerés une grosse, les joignans ensemble, par le moyen du succre, dont elles se conglutineront; et après en seront cachées les commissures, par l'incrustation du succre couvrant le fruict, dernière main de toute confiture.

Poires moyennes et grosses. Voici la saison ouverte pour toutes sortes de poires d'esté. D'entre leur nombre infini choisirés des mieux qualifiées, pour le goust et pour la beauté, grosses et charnues sur tout, sans pierres ni gravois. Non plus que les petites poires, celles-ci ne seront ni pellées ni fendues, ains entières les confira-on avec le seul succre, à la manière dicte. Et pourveu que le passage soit bien faict, et le syrop bien appresté, ne doubtés du succès, car le succre pénétrant à fons les poires, quelques grosses qu'elles soient, les confira à souhaict. Dont elles resteront sans deschet de corps, ni de couleur, se représentans comme sortans de l'arbre, au partir du sec. De mesme, seront conduictes les poires de l'automne et de l'hyver, qui me gardera de redicte. Plusieurs pellent les poires pour confire, dont ils font bonne confiture, mais non tant agréable que la susdicte (61).

Courges. Le carbassat se faict de courges longues, à cela estans meilleures que les cougourdes rondes: quant aux citrouilles, elles y sont du tout impropres, leur chair ne pouvant souffrir la chaleur du succre, qui la faict fondre la rendant en brouet. Encores le col des courges est à ceci meilleur, que le ventre. Du col, donques, nous en ferons des trenches, longues de demi pied, larges de deux bons doigts, espesses d'un petit poulce. L'on les escorcera curieusement, et aussi en seront ostés les grains du dedans, si poinct y en a en telle partie de la courge, afin que les trenches demeurent nettes et claires. Ce faict seront mises saler dans une terrine vitrée, pour y séjourner dix jours, pour le moins. Mais pour l'abondance d'humeur que la courge rend, ne sera besoin la jetter dans la saumeure, seulement d'en couvrir les trenches avec du sel menu, les mettant par littées, à la manière qu'on sale les lards. Car reposant les pièces de courge dans la saumeure com-

mune, icelle se treuvant trop foible, par la susdicte humeur ad-joustée, y auroit danger de corrompre le tout. Et à ce que les trenches trempent continuellement, comme il est nécessaire, le sel n'y sera espargné, ains donné largement, sans crainte d'excéder, le trop se retreuvant au fons du vaze. Après, l'on les dessalera, l'on leur fera le passage, l'on les confira comme dessus, finissant par le sec. Outre les trenches de courges faictes en long, des pièces en quarré en seront taillées, larges de quatre doigts, espesses de deux à trois, qu'on prendra du col de la courge, comme de l'endroit du fruict le plus charnu, dont la confiture se rendra bonne et agréable.

Melons et concombres meurs.

Ce n'est de l'usage commun qu'on confit des melons ou poupons meurs en pièces, comme des courges, ains des verts, petits et entiers, ainsi qu'ai monstré: toutesfois, la chose est faisable, mon expérience vous en pouvant asseurer. Soient donques prinses des trenches de tel fruict, qualifié de rouge, maturité, et grandeur, de la mesure que voudrés: et après les avoir pellées et esgrennées, les salerés sans eau, dans la terrine, comme dessus. Y pourrés ad-jouster des trenches de concombres, pour la sympathie de ces deux fruicts: les deschargeans d'escorce et de graine, afin que les pièces restent nettes.

Escorce et chair de citron.

Du citron se confit l'escorce et la chair, séparément, et de chacun se faict très-bonne confiture, agréable au goust et à la santé, mesme l'escorce profitable à l'estomach. Des trenches sont faictes de l'escorce, tant longues, comme est le citron, espesses d'un doigt. Et de la chair, des pièces quarrées, rondes, triangulaires, et autres, qu'on taille à volonté. L'escorce s'emploie sans rien oster du dessus, comme là consistant le plus de la vertu de ce fruict. Toutes ces pièces sont salées, dessalées, et confites à la manière susdicte: puis mises au sec (62).

Auberges et pesches.

Selon les saisons je dispose des confitures, au soulagement de la mémoire de nostre mère-de-famille, qui par telle distinction des temps et des fruicts, ordonnera de ce précieux mesnage. Les auberges et pesches se présentent ici, pour à leur tour estre confites entières avec leur belle robbe vermeille, jaune, verte, et noiau dedans. Ce fruict se treuve capable d'estre confit, de la mesme façon que les abricots, estant choisis des espèces qui ont la chair plus ferme, et plus dure, à cause de quoi résistent bien à la violence du succre, comme il est requis.

Paste de pesches, etc.

De fort bonnes pastes sont aussi faictes de ces fruicts-ci, spécialement des pesches, dont la manière en estant venue de Genes, recommande telle sorte de confiture. Ainsi l'on y procède. Les pesches pellées, mises en pièces, deschargées de noiau, seront cuittes dans l'eau claire, sur feu de charbon, les remuant continuellement, de peur de les brusler: et sans attendre que l'eau soit du tout consumée en exhalaison, l'on les passera par le tamis. Après, seront remises dans le poislon, y ad-joustant du succre fin en poudre, la moitié du poids du fruict, y comprenant le peu d'eau restante en icelui (comme si la paste avec l'eau pèse deux livres, y faudra mettre une livre de succre), pour là s'achever de cuire. Ce sera sur petit feu de charbon, remuant tous-jours la paste avec l'espatule de bois, jusques à ce qu'elle soit assés cuitte: et le cognoistrés quand cessera de faire escume.

Lors la tirerés du feu, la mettant sur des vazes à large ouverture, exposée au soleil, afin que par sa chaleur la paste deschargée de toute nuisible humidité, procédante du naturel du fruict, s'achève d'affermir, l'y tenant si longuement, qu'il suffise. Et à ce que pendant tel séjour, la poussière et autres saletés n'importunent la paste: elle demeurera tous-jours couverte d'un linge, si bien accommodé et rehaussé par appuis et soustenemens, qu'il satisface à ce service, sans destourner le soleil que le moins qu'il sera possible (63). Plusieurs autres fruicts pourra-on convertir en paste, à la manière susdicte, comme abricots, prunes, cerises, poires, pommes, etc.; sans autre particulière observation, que du succre, pour en donner tant plus aux fruicts, que plus ils seront humides.

Autre paste de divers fruicts.

Les arseiroles et framboises meures, se pourront confire de compaignie, et loger en communs vazes: ou en distincts et séparés, comme l'on voudra. Aussi est-on en liberté de les confire à une seule venue (à la manière des agriotes) ou à plusieurs fois, ainsi que les autres confitures: mais de les achever au sec, la petitesse du fruict n'en requiert la peine. Pour laquelle cause, l'on logera ces petits fruicts en petits vazes plats et bas, de verre ou terre vitrée, pour là estre prins durant l'année, les mangeans au liquide.

Arseiroles et framboises.

En la propre manière que les cerises, sont confites les cornoailles, c'est assavoir, dans le succre infus au propre jus de ce fruict, duquel sans autre humeur, se faict le syrop, appellé, *corniat*, du nom du fruict, dit en latin, *cornia:* ainsi que celui des agriotes, *agriotat.* Aussi sont ces confitures-ci, de commune faculté rafreschissante, très-propre pour les fébricitans, leur petite aigreur naturelle leur estant agréable. En pots de verre, reposeront ces confitures-ci, pour y estre prinses selon l'usage.

Cornoailles.

Dans le syrop de succre, seront confits les vert-jus ou raisins verts, pour les conserver toute l'année. Employerés ici les plus gros aigrets ou raisins verts, bien choisis; et après leur avoir osté les queuës (64), les jetterés dans le syrop faict au succre avec de l'eau claire, pour s'y cuire. Mais ce sera sur la fin de la cuitte du syrop qu'y mettrés les vert-jus, à ce qu'ils n'y séjournent beaucoup, de peur de les crever: mesme considération ayant sur le confire des agriotes, comme il a esté veu. Ce faict, en semblables vazes que ceux des agriotes, seront logés les vert-jus, pour y reposer jusques au besoin.

Vert-jus.

En plusieurs sortes se confissent les coins, en quartiers, en cotignac, en gelées, et encores de toutes ces façons-ci, diversement, tant ce fruict est de facile maniement.

Coins.

Ferés bon chois des coins que désirés confire, les prendrés de franche race, beaux en couleur, odorans, et la quantité que voudrés employer. Chaque coin sera mis en quatre ou six pièces, les pellerés curieusement, de mesme les deschargeans de tous grains. A mesure que les pellerés, les jetterés dans l'eau fresche, pour les préserver de noircisseure. Leur ferés le passage dans l'eau bouillante: et après en avoir lardé les pièces avec des tronçons de canelle, chacune en plusieurs parts, les logerés dans la terrine. Tandis le syrop s'apprestera; mais ce sera avec l'eau où auront bouilli les coins, laquelle décoction, aidera à odorer le

En quartiers.

syrop : l'employant avec les observations représentées, où toutes-fois le naturel du fruict, requiert faire ceste exception, que le coin naturellement s'affermit à la chaleur du syrop, soit de succre, soit de miel, y ayant enfin, danger d'endurcir importunément le fruict, par la continuation du syrop chaud. Ce que prévenant, d'autre syrop que froid, l'on ne mettra sur les coins, les quatre derniers jours de la confiture, laquelle achevée avec syrop ainsi qualifié, se rendra agréable, comme la désirés. Plusieurs, avec bon succès, confissent au succre des coins en quartiers, à une seule venue, comme au moust et au vin-cuit, mais ceste façon dont est question, surpasse toutes autres, et pour la bonté, et pour la durée.

Cotignac. Par deux moyens, l'on faict des bons cotignacs. Des coins bien choisis seront cuits au four, entiers, sans peller, mis dans vaze de cuivre, bas, à large ouverture, demeurans au four autant qu'une fournée de pain (65). Ainsi, bien rostis, l'on les pellera, pestrira, et passera à travers d'un tamis, ou d'une toile neufve bien nette : puis l'on les achevera de préparer dans le succre. La quantité de succre requise en cest endroit, est la moitié du poids des coins. Telle l'y ad-joindrés, non en syrop, ains en poudre, meslant l'un avec l'autre. Après, la composition mise dans la bassine ou casse poinctue, sur petit feu de charbon, y sera achevée de préparer, la remuant tous-jours avec la spatule de bois, de peur de la brusLure. Le cotignac sera cuit en perfection, quand il ne tiendra plus, ni à la casse ni à la spatule, sur laquelle addresse vous arrestant, aussi tost que vous-vous appercevrés de tel despouillement, le sortirés du feu ; et de la casse, le logerés dans des vazes de verre ou de terre, ou dans des boistes de bois, pour là estre prins selon l'usage. Et à ce qu'aucune restante humidité naturelle du fruict (comme il peut arriver) n'amoindrisse et ne ravale beaucoup la bonté ou la beauté du cotignac, les vazes et boistes en seront exposées à l'aer, pour trois ou quatre jours (non toutes-fois au soleil ni à la rozée), où se desséchant, demeurera le cotignac ferme et solide, tel qu'on le désire. Aucuns ne passent les coins par le tamis, ains les employent sortans directement du four, après leur avoir osté la pellure et les grains. Mais non tant délicat s'en faict le cotignac ainsi, qu'estant tamisé, dont, deschargé de tout le grossier, reste du tout bon et beau. L'autre moyen est de peller les coins, et tous entiers, sans les ouvrir, les mettre bouillir dans l'eau claire, jusques à ce qu'ils crèvent, d'eux-mesmes se réduisans en paste : en suite, les passer par le tamis bien net : finalement, les achever de cuire dans la casse avec le succre, en pareille proportion que dessus, et semblable ordre. Sur la fin de la cuitte des cotignacs, y jetterés dedans quelque once de canelle pulvérisée, pour leur augmenter le goust : et si les voulés perfumer, un peu de musc meslé avec la canelle vous satisfera, dont les cotignacs s'en rendront très-agréables (66).

Cognoissance de sa cuitte.

Autre moyen de faire le cotignac.

Autre.

Gelée. Aussi en deux façons, l'on faict des bonnes gelées de coins. Les coins hachés en menues pièces, sans peller ni esgrener, sont jettés dans l'eau claire au partir du cousteau, afin qu'ils ne se noircissent sentans l'aer. La pellure sert à odorer la gelée, comme l'endroit du coin le plus cuit, et les grains, à advancer le

geler

geler du fruict : en estant, telle partie, ce qui plustost et plus facilement se gèle. Dans grande poisle, en abondance d'eau claire, seront bouillis les coins, en feu clair, et si longuement, qu'ils viennent comme en paste. Lors les coulerés à travers d'une toile neufve, bien nette, violamment, tant à ce que toute la matière en sorte, que aussi pour avoir et profiter la plus propre à geler, qui est celle ne sortant de gré, ains qui se faict presser pour la difficulté de sortir du couloir, à cause de son naturel glutineux. Meslerés à ceste décoction, du succre en poudre, le tiers du poids d'icelle, peu plus ou moins, et le tout ensemble ferés bouillir dans la casse poinctue, à petit feu de charbon, et uni, afin que la gelée se cuise esgalement de tous costés ; laquelle deschargerés de toute l'escume qui se présentera, l'ostant curieusement, afin que la gelée reste du tout belle. Et à ce qu'elle s'appreste tant mieux, sans crainte d'estre bruslée, la remuerés continuellement avec la spatule de bois (67) : aussi, de coup-à-coup, regarderés l'estat de sa cuitte, pour prendre avis du poinct de la tirer du feu. Ce sera sur un marbre ou sur une assiète, qu'en ferés les espreuves, y jettant dessus quelques gouttes de la matière, laquelle s'y gelant à mesure de son refroidissement, manifestera d'estre assés cuitte. Donnés-lui néantmoins la cuitte assés forte, avant que de la tirer du feu, mais avec un jusques-où, afin de l'achever de cuire tout-d'une-main ; voire est requis tendre un peu au trop ; afin qu'icelui supplée au descuire, qui lui avient dans quelques jours après (selon le naturel de tous fruicts confits), sans lequel moyen, la gelée ne se pourroit remettre en bon estat : d'autant qu'on ne la peut recuire estant achevée, comme l'on faict les autres confitures. Mais ainsi maniant vostre gelée, la rendrés ferme, de couleur rouge comme rubi, claire et translucide, plaisante à la veue et au goust, et de longue durée, selon le sujet. L'autre manière de faire la gelée de coin, diffère de la précédente en ceci : que les coins sont deschargés d'escorce et de grains, devant que les mettre bouillir dans l'eau ; que le succre en plus grande quantité que dessus, est mis dans la décoction avant que la tamiser, après avoir un peu bouilli. Au reste, en estans les façons ordinaires et communes, touchant le passer par le tamis ; puis le cuire sur petit feu de charbon, et finalement loger ces belles gelées dans vazes de verre ou terre vitrée, façonnés selon la portée et dignité de si gentille confiture.

Cuitte de la gelée.

Autre gelée.

Par excellence, quand l'on parle des gelées, s'entend de celles de coin : néantmoins, de certains autres fruicts, comme de cerises et cornoailles, se font des gelées, très-bonnes et précieuses, pour sains et malades. Et bien-que nous ayons outre-passé le reng des cerises et cornoailles, si est-ce que pour la sympathie qu'elles ont avec le coin, en cest usage-ci, l'accompaignerons de cerises et cornoailles, pour faire des gelées. Les cerises ou agriotes, choisies bien meures, seront deschargées de leurs queues et noiaux, puis escachées, et exprimées à travers d'un linge bien net, le jus en tumbera dans un vaisseau de terre vitrée ; sur lequel, aussi tost sera mis du succre en poudre, et le tout versé dans un poislon, cuit sur petit feu de charbon, jusques au geler, comme dessus. La quantité du

Gelée de cerises.

succre ne se peut prescrire, attendu l'abondance de jus requise en cest endroit, surpassant de beaucoup le succre, dont la gelée s'en fera mieux et plustost, que si le succre y estoit mis trop largement, et cela sans hazard, par la patience de la laisser diminuer par exhalaison. Moyennant laquelle, l'escumant tous-jours, pour la descharger de saleté, ayant le feu esgal ès costés du poislon, et petit, vostre gelée se fera à volonté, et se représentera excellente en beauté et bonté, de couleur rouge, claire, diafane, et de goust très-précieux.

Cornoailles. Ainsi mesnagerés les cornoailles, pour en faire de la gelée, laquelle, et la précédente (comme les plus exquises des fruicts), logerés dans des petits vazes de verre ou de terre vitrée, peinte, à ce appropriés. Là se conserveront ces gelées-ci, longuement en bonté et beauté, pour, avec délectation, servir, et à sains et à malades.

Mesles ou neffles. Les mesles ou neffles, comme les derniers fruicts cueillis, seront en suite les derniers confits. Sans les passer par le sel, l'on les confira selon l'ordre susdict, assavoir, à diverses venues, y employant dix jours. Sortans de l'arbre, encores dures, non parvenues à maturité (car elles s'achèvent de meurir sur la paille), ayans leurs aislerons poinctus, sans séjourner, de peur de la flestrisseure, les jetterés dans l'eau bouillante, pour leur faire le passage: lequel faict, et arrengées dans la terrine, seront accueillies par le syrop liquide et bouillant. Mais ce sera seulement pour les deux premiers jours, que le syrop leur sera donné chaud, non pour les subséquents, crainte de l'importun affermissement auquel les mesles sont sujettes. Car au reste, jusques à la fin, autre que froid ne sera employé le syrop, l'ayant au préallable faict bouillir et consumer, selon l'art et l'observation des journées, puis refroidir. Par là prévenant la durté du fruict, la confiture s'en rendra belle et bonne, sans lequel moyen ne pourroit-elle estre de grande valeur, la durté en ravalant la réputation. Les mesles confites, séjourneront au liquide tant qu'on voudra, pour de là estre prinses selon l'usage. Aussi, ce sera à volonté qu'on les en tirera, pour les mettre au sec, afin de recevoir la marque des exquises confitures.

Des pommes pour confire. Touchant les pommes, grand conte l'on n'en faict pour confire, leur naturel ne se ployant guière bien à tel appareil. De les confire entières, sans peller, comme les poires, ne se peut, attendu que leur pelleure, semblable à parchemin, résiste au syrop, soit de succre, soit de miel, ne lui permettant de passer jusques à l'intérieur du fruict, comme il est nécessaire. Et de les peller, non beaucoup plus grand avantage y a-il, parce que la chair de la pomme, se dissout comme brouet, sentant la chaleur du syrop. Quelques races de pommes néantmoins y a-il de chair ferme, comme court-pendu, pomme-roze, et peu d'autres souffrir le syrop, et par ce moyen, se confire, toutes-fois, pellées; car avec la pelleure, aucune n'est à cela propre. Pour laquelle cause, des pommes de la qualité requise, seront choisies, qui pellées, après mises en quartiers ou laissées entières, seront exposées au confire à la manière dicte. Aussi à estre confites à une seule venue, les bouillant dans le syrop, comme les cerises, et selon l'usage de la plus com-

mune confiture. De convertir les pommes en paste, comme les pesches, la chose est faisable; aussi en ai-je représenté ci-devant la manière, où je vous renvoie (68).

Fruicts tronqués. Aussi confit-on des fruicts tronqués, mi-partis, en pièces inesgales, de toutes espèces, selon la fantasie, et qu'il s'accorde le mieux, comme melons, concombres, courges, laictues, mesmes des retailleures d'escorce de citron, cet de ses rascleures avec, que les Italiens appellent *citrogratato :* desquelles drogueries, se font des confitures agréables, qu'on conserve dans le liquide : et d'icelui pour mettre au sec, en seront tirées les plus grandes et maléables pièces, si ainsi on le veut.

Racines médecinales. De mesme, employe-on plusieurs racines d'herbes médecinales, comme buglose, cichorée, angelique (69), campane, et semblables, qui, avec les propriétés qu'elles ont pour la santé, se laissent manger apareillées en confiture. Toutes lesquelles racines, estans bien rasclées et lavées, pour les descharger de terre et autre saleté, et ostée toute importune durté, seront maniées comme les fruicts, avec eux ayans commune la façon de confire, la conservation au liquide, et la liberté de les mettre au sec.

Confire au sec. Voilà la vraie façon pour confire les fruicts au liquide : ceste-ci en sera pour le sec, à ce que nostre confiture s'achève de tous poincts, pour la bonté et beauté. C'est grand avantage pour biem ouvrer au sec, que d'avoir bien faict au liquide: voire en est-ce le fondement, sur lequel nécessairement convient bastir; où défaillant, rien de bon l'on ne peut espérer de ceste confiture. Nostre fruict donques bien préparé au liquide, s'achèvera bien au sec. Il attendra dans son syrop le loisir du confisseur, et ce avec avantage, s'y nourrissant tant mieux, que plus il y séjourne. Mais pour avoir quelque limite en ce mesnage, noterés qu'ayant le fruict prins de succre à suffisance, dans dix ou douze jours, par-après ne s'en charge de plus, comme en estant rempli: pour laquelle cause sera à vostre liberté, passé ce temps-là de le retirer du liquide pour le faire passer par le sec. Bien est vrai, que le séjour au liquide accommode le fruict, ainsi que j'ai dict, en ce que se nourrissant dans son syrop, s'en treuve par-après plus rempli : parce que le succre se candissant de soi-mesme dans le fruict, à la longue, le tient gros et ferme: laquelle considération ne vous arrestera pourtant, si désirés voir bien tost vostre confiture parfaicte. La plus-part des fruicts enroollés ci-devant, confits au liquide, consentent d'estre achevés de confire par le sec : voire tous sans nul excepter, se peuvent ainsi manier, si le trop petit corps d'aucuns ne les dispence d'en tenir le chemin. Les fruicts que voudrés passer par le sec, seront gouvernés en ceste sorte.

Faut laver les fruicts. Pour un préallable, les fruicts seront lavés, afin de leur oster le syrop gluant, estant attaché à leur superficie, leur empeschant, ou pour le moins, leur retardant le sécher. Cela se faict dans l'eau bouillante, les y jettant au partir du vaze, où ils auront séjourné dès le commencement de leur confire. Les grosses pièces de fruict seront plongées dans l'eau, une à une, avec la cueiller persée; et les petites, deux à deux à la fois, et toutes aussi tost retirées sans y faire qu'entrer et sortir, de peur que le trop

séjourner, ne leur ostast de succre plus que de raison. Lavées, l'on les esgoustera sur un linge blanc, escartées les unes des autres, puis l'on les séchera.

Puis les sécher, ou au soleil, ou au feu.

Ce sécher-ci, se faict par deux moyens, au soleil et au feu. Au soleil, en plein esté: et au feu, durant toute l'année, mesme au cueur de l'hyver. Si c'est au soleil, le moyen est de mettre le fruict lavé, dans un pannier d'ozier, long comme un berceau d'enfant, ou d'autre figure, non au fons du pannier, ains suspendu au milieu par un petit plancher faict avec des buschettes de menu bois, ou un trelis de fil d'archail, afin que le fruict ainsi esgaié, mesme sans s'entre-toucher, soit pénétré de l'aer, pour advancement d'œuvre. Et à ce que le fruict soit nettement, sans estre importuné de la poussière ni d'autre saleté, le pannier sera garni au fons, d'un linge blanc, devant qu'y arrenger le fruict, et au dessus, couvert en vouceure ou berceau: ainsi estant le fruict couvert et accommodé, exposé au soleil, y séjournera jusques à ce qu'il soit sec, prest à recevoir son dernier succre, qui pourra estre dans trois ou quatre jours, ayant le soleil à propos, et que souvent visité, soit de fois à autre, retourné sens-dessus-dessous. Si c'est au feu, un moyen fort propre y a-il pour ce mesnage, duquel se servent les confisseurs faisans estat de confitures. C'est un petit cabinet long et estroict, garni à plusieurs estages, comme planchers, esloignés l'un de l'autre, demi pied ou moins, faicts de rozeaux refendus ou de fil d'archail en trelis, et tant proprement accommodés, qu'ils s'ostent de leurs places et s'y remettent en glissant comme liètes, afin de changer de place à la confiture qui y est mise au dessus pour sécher: ce qu'elle faict, moyennant du feu allumé au dessous du cabinet, en un four là basti occupant tout le bas d'icelui. Ce four est faict, comme à cuire du pain, ayant sa cheminée pour vuider la fumée, sans importuner l'intérieur du cabinet: lequel par ce moyen s'eschauffe à volonté avec beaucoup d'aisance. A faute de tel cabinet, satisfera à ce service-ci, un garde-manger faict de bons aix, de quel bois que ce soit, fermant à clef, garni de plusieurs petits estages, comme dessus, au bas duquel, l'on mettra du feu de charbon sans fumée, qui séchera très-bien le fruict. Encores, défaillant tel meuble, la mère-de-famille n'en estant accommodée, ne laissera pourtant de sécher sa confiture par ceste simplicité (suivant l'usage des champs, où souvent se vérifie l'engin surpasser la force, selon le proverbe), qui est, en arrengeant sa confiture dans des panniers, comme la voulant sécher au soleil, après mettant les panniers sur des tripiers, et au dessous d'iceux, du charbon allumé, se prenant garde que le feu modéré, y demeure continuellement vingt-cinq ou trente heures. En la cheminée d'une chambre, ce feu s'accommodera très-bien, pour la préparation du fruict: lequel demeurera à seurté, des chats et chiens, moyennant que la chambre soit close, et se séchera ainsi qu'il appartient dans le terme susdict, estant souvent visité, le tournant de tous costés, pour lui faire sentir la chaleur du feu.

Cuire le succre pour le sec.

Séchée que soit la confiture, au soleil ou au feu, tout aussi tost se rendra preste à recevoir son dernier succre, dont elle sera incrustée, comme d'un exquis ver-

nis, la représentant belle à la veue, et lui augmentant la bonté de son goust. Telle incrustation se fera aussi à loisir, la confiture l'attendant tant qu'on voudra sans intérest, pourveu qu'on la face séjourner en lieu fort sec, non esloigné du feu, et deschargé d'apparence d'humidité. Jusques ici, c'est la cassonade qui seule a esté employée à confire la plus-part de nos fruicts : en suite, le succre fin achèvera ce mesnage. Est requis d'estre pourveu d'un petit fourneau, semblable à ceux des distilleurs, faict avec des briques et de l'argille, pour y asseoir dessus la bassine ou casse poinctue, afin qu'ayant le feu au dessous, sans paroistre au dessus, face commodément ce service-ci. Au défaut d'un tel fourneau, servira le siége d'un alambic commun de plomb, sur lequel la casse ou bassine poinctue, s'asserra assés bien, ainsi sans grand mystère nous accommodans de ce qu'avons chés nous. Est aussi nécessaire d'avoir un fons de corbeille d'une torce, ou bourlet, approprié à recevoir la casse, lors que, chaude, l'on la sortira du feu pour la tenir droictement et fermement. Aussi d'un gril de fer d'archail, ou d'un trelis faict de rozeau refendu, pour recevoir dessus le fruict au partir du succre, tant commodément, qu'escarté, les pièces ne s'entre-pressent les unes les autres. De certaines grandes cueillers persées à grands trous pour tirer de la bassine le fruict le jettant sur le trelis. Lesquelles choses préparées, le succre fin sera mis dans la casse avec force eau claire et nette, pour y cuire. Autant de succre convient employer en cest endroit, qu'on imaginera, estant fondu, pouvoir tremper et enveloper le fruict; qui sera la quantité requise. Mais de peur de faillir, y en mettrés plustost, trop, que peu : car le reste, que le fruict n'aura prins, se retreuvera dans la casse, ayant retiré le fruict. Par ainsi, ce ne sera que prester le succre au fruict : qui, pour ceste incrustation, n'en consumera pas beaucoup, ains peu suffira, puis que ce n'est que comme vernis, le succre qui s'attache à la superficie du fruict, l'intérieur n'en ayant besoin, par en estre rempli dès sa précédente confiture.

Quels outils sont icy requis.

Combien de succre.

A petit feu de charbon l'on fera cuire le succre en l'eau, sans le fruict, lequel l'on tiendra prest, attendant de le jetter dans le succre à poinct nommé, tel estant nécessaire de le choisir et prendre, sans se pouvoir dispencer d'advancer ni de reculer, de peur de rendre vain l'ouvrage. Car de s'advancer tant soit peu, le succre ne s'endurcira nullement contre le fruict, au rebours de nostre intention, ains restera gluant comme miel, sans s'affermir. De retarder, le fruict se chargera par trop de succre, s'y gelant mal à propos, dont il perdra sa couleur naturelle; et sans lustre aucun, envelopé de succre, ne semblera pas mesme estre confiture, ains pièces de succre : et pour fin, le succre ainsi mal employé, sera tenu au reng des choses perdues. A cest article donques l'on avisera soigneusement, comme à la maistrise et au secret de la confiture. Le succre en cuisant, jette de l'escume, quelque fin qu'il soit, mesme aux premiers bouillons : afin qu'elle n'en salisse l'œuvre, on l'escumera curieusement avec la cueiller persée. Quand le succre ne fume plus, ne poussant en haut aucune vapeur, monstre l'eau que lui aviés ad-joincte, s'en estre allée en

Quel feu.

Faut escumer le succre.

exhalaison, et qu'il est resté seul dans la casse, signe approchant du poinct requis; non le poinct mesme, pour lequel ne faillir, ainsi le recercherés. Visiterés de coup-à-coup, voire de moment à autre, vostre succre, sans l'abandonner de la veue, avec la spatule, eslevant son syrop en haut, le faisant filer dans la casse: avec ceste observation, que tant que le syrop continuera son fil en union, despuis la spatule jusques dans la casse ou bassine, le succre ne sera encores assés cuit.

Signes de sa parfaicte cuitte.

Mais lors seront arrivés les vrais signes de sa parfaicte cuitte, quand il se convertira en vessies, que treuverés par ce moyen. Prenés avec la spatule du succre au milieu de la bassine, jettés le violamment en haut, s'il est cuit ne retumbera en bas, ains s'en feront des vessies de diverses couleurs, rouges, jaunes, vertes, comme celles de l'arc-en-ciel, se pourmenans par la chambre avec admiration. Quand le filet du syrop cessant sa continuité, se couppera par le milieu, et qu'en se rompant, se recourbera en haut faisant un petit croc, le bout du filet s'entortillant avec le reste qui tient à la spatule.

Poinct de jetter le fruict dans le succre.

Vous appercevant de tel signe, comme du dernier et plus asseuré, sans délayer, jetterés vostre fruict dans le succre, pour y recevoir le scel de la confiture. A l'instant que le succre se sent touché du fruict, revient aux termes qu'il estoit avant qu'il donnast aucun signe de sa dernière cuitte, c'est à dire, se descuit, ainsi que le recognoistrés à la spatule: alors est nécessaire de lui continuer le feu (mais doucement), pour, en reprenant les erres de sa cuitte, lui faire r'attaindre le poinct qu'avons marqué du recourbement de son filet. Approchant lequel signe, faudra blanchir le succre, afin qu'il ait plus beau lustre sur le fruict. Cela se faict en esmouvant et agitant le succre avec quelque violence, le battant ou avec un bistortier mis au fons de la bassine, le tournoyant dans icelle, ou avec un couple de trenchoirs de bois, les tenans un en chaque main, remuant de tous costés le succre et le fruict. Et lors que, par ce moyen, verrés le succre rendre une escume blanche, et que le signe du croc sera revenu, sans autre attente, osterés la bassine du feu, la mettant reposer sur le fons de la corbeille, torce, ou bourlet, là apprestée; et ensuite avec extreme diligence, retirerés le fruict à-tout la cueiller persée, le jettant sur le gril ou trelis; l'escartant si bien, que les pièces ne s'entre-touchent nullement; afin de ne se prendre les unes aux autres, comme elles feroient, avec destrac, si elles s'entre-joignoient tant peu que ce fust. Parce que lors, fort soudain comme en un clin d'œil, tout le succre se gèle et s'endurcit, si que le fruict restant en la bassine, se treuve attrapé dans le succre gelé; ainsi qu'on void ès eaux glacées, des pierres, des bois, et autres drogueries y estre engagées. Et d'autant que la confiture se treuve plus belle, plus unie, et plus lice, que de moins de succre elle se charge en ceste action-ci (cela dépendant de l'habileté de la retirer du succre hors de la bassine, ne donnant loisir au fruict de s'ensuccrer par trop), est ici à souhaitter d'estre pourveu de plusieurs mains, soient griffes, cueillers persées, et autres instrumens; pour à la fois, retirer tout le fruict du succre, par laquelle promptitude, la fin de vostre confiture vous agréera. C'en sera voirement la fin, de là en hors, pour

Blanchir le succre.

Quand retirer le fruict du succre.

en manger, n'estant question que de la laisser refroidir. Aussi se rendra-elle dure, dès-lors qu'elle aura senti l'aer. La logerés dans des boistes, que reposerés en cabinet sec, non aucunement humide, où se conservera très-bien plusieurs années.

Retirer les reliefs du succre. Nostre confiture ainsi achevée, les reliefs du succre s'en mesnageront utilement, les employant en autres confitures. Pour laquelle cause, sera ramassé tout ce qu'on treuvera de reste dans la bassine, ès cueillers, grils ou trelis, et autres utensiles : et après le tout poisé, recognoistrés par ce qui vous restera, ne s'estre beaucoup consumé de succre en cest endroit, pour les raisons dictes. Ce succre-ci, rendurci comme devant, reservira au sécher d'autres confitures, qui en seront vernies, avec autant de lustre que les précédentes, pourveu qu'elles ne soient de celles dont la principale beauté, consiste à la clairté translucide du corps du fruict, comme bouque-d'ange, carbassat, escorces-de-citron, abricots et semblables, ains des autres obscures, comme grosses poires, amandes, nois, noisilles, artichaux, dont la beauté ne paroist qu'à l'extérieur reluisant; à cause que le succre s'est quelque peu noirci en son premier emploi, le feu et le fruict l'obscurcissans. Servira aussi très-bien ce succre-ci, à faire des confitures au liquide, voire et des plus exquises. Comme de mesme feront les restes des syrops prins aux fons des vazes des confitures liquides, tout s'employant jusques à une goutte, qu'à telle cause retirera-on, curieusement, sans rien en laisser perdre. Mais ce sera sous les distinctions susdictes, que de n'estre employés qu'en confitures obscures, non aux claires, pour lesquelles est nécessaire de se servir de nouvelles cassonades clarifiées. Aussi moyennant telles distinctions et observations, la mère-de-famille se pourveoira d'excellentes confitures, avec beaucoup plus de lustre que de despence; et en mesnageant, fera des confitures toutes nouvelles, qu'elle inventera par son bon sens, ayant une fois la cognoissance de la cuitte du succre. Moyennant laquelle, treuverés tant aisé le maniement du succre, qu'avenant que vous-vous laissiés surprendre au feu, en ceste dernière action du confire, vostre succre se gelant à l'impourveu avec le fruict dedans, la faute se refera sans grande tare, avec peu de peine. Car il ne faudra que remettre de l'eau dans la bassine sur le succre ainsi gelé, pour le refondre, et en retirer le fruict avant que de le laisser bouillir, puis achever de cuire le succre comme dessus, y remettant dedans le fruict, quand les signes du crochet ré-apparoistront, selon les précédentes addresses, et par icelles parfaire l'œuvre.

Pour estre employés en autres confitures,

Et en quelles.

Moyen de refaire la confiture mal faicte au sec.

Aussi, avec pareille facilité, retirerés le succre des vieilles confitures, quand il vous plaira, icelles ne vous agréans, afin d'en faire d'autres confitures, où il s'appropriera, non indifféramment pour toutes confitures, ains seulement pour les obscures, nois, amandes, etc., comme j'ai dict, la chose parlant d'elle-mesme, que de n'employer le vieil succre, en confitures claires. Le succre se retire des vieilles confitures ainsi. Hachés menu les confitures, puis faictes les bouillir dans abondance d'eau, sur feu de flamme assés fort. L'eau retirera à soi le succre du fruict, lequel demeurera sans saveur, comme le recognoistrés au goust : lors le

Retirer le succre des vieilles confitures ne vous agréans.

retirerés de la poisle avec la cueiller persée, et après clarifierés le succre meslé en l'eau, avec un œuf, le passant par un linge, comme les autres syrops. De mesme, l'employerés-vous en confiture; si mieux n'aimés de retirer le succre sec et en masse; ce que vous ferés par la patience du bouillir, l'ayant au-paravant bien clarifié, et passé par le tamis, afin de l'avoir tant plus net, lequel à la longue treuverés endurci au fons de la poisle, mais sur la fin de la cuitte, faudra que ce soit du feu de charbon, qu'on se serve, non de flamme.

Par les précédens discours, appert la confiture laissée au liquide toute l'année, estre de plus de despence, que la sèche; attendu, qu'estant nécessaire icelle tremper continuellement dans le syrop, elle en consume de jour à autre: dont pour l'allonger, il y faut souvent ad-jouster du nouveau succre. Là où la sèche, sans autre soin que de la tenir en lieu non humide, se garde sans deschet, dans des boistes de bois, tant longuement qu'on veut: et pour comble de louange, le succre que ceste confiture-ci vous laisse lors qu'on la sèche, vous servira utilement, et à faire des nouvelles confitures, comme j'ai dict; et en tartelages, et à autres ouvrages de four et de cuisine, avec plaisir et espargne.

Confitures au miel.

Ainsi se manie la confiture au succre. De mesme se maniera celle qu'on faict au miel, avec lequel l'on confit toutes sortes de fruicts. De les nommer nom par nom, ce seroit ennuyeuse, non utile redicte, estans enroollés ci-devant. Non plus est besoin d'en particulariser la façon, puis que le succre et le miel l'ont commune pour ce service-ci, que de confire les fruicts au liquide. Avec l'œuf est clarifié le syrop du miel (70), qui est jetté sur le fruict fort liquide, auquel au-paravant est faict le passage dans l'eau bouillante, à la preuve de l'espingle. Dans dix jours est rempli de miel, dont la confiture s'en treuve faicte au liquide: pourveu que l'emploi du syrop ait esté faict sous les principales et nécessaires remarques: qui sont de le tenir fort liquide au commencement, après, l'espessissant selon les jours. Aussi lardera-on avec de la canelle, semblables fruicts que dessus. Moyennant lesquelles observations, vostre confiture se rendra belle et bonne pour estre mangée au liquide durant l'année.

Le miel tient pied au succre, jusques au liquide: mais de passer plus outre au sec, ne se peut, n'ayant le miel la faculté de s'endurcir et rendre glissant en incrustation, comme le succre. De mesler les matières n'est du commun usage, estans les confitures achevées au sec, commencées au succre, comme a esté veu. Néantmoins, peut-on sécher au succre, les confitures qui auront esté faictes au liquide avec du miel, science procédée de l'avarice de certains confisseurs, qui ont manifesté, faisable, ce qu'on souloit estimer impossible. *A quelque chose mal-heur est bon*, comme dict le proverbe. Telle tromperie descouverte, servira, à nostre mère-de-famille, à faire des confitures sèches à bon marché, puis que le fondement (où gist le plus de despence) s'en peut faire au miel, n'y employant du succre que seulement ce que l'incrustation en consume, qui est peu de chose au respect du demeurant. Qu'elle s'asseure, néantmoins, que sa confiture ainsi meslingée, ne sera tant

La confiture faicte de miel au liquide, se peut sécher avec le succre.

tant belle ni bonne, que celle qui est toute de succre : ni jamais de longue durée, car le miel, qui en est le fondement, dans peu de temps s'humectant de soi-mesme, faict rompre le succre, soulevant son incrustation (ainsi qu'on void le crespi d'une muraille s'en aller en pièces, par l'humidité d'icelle), et ce d'autant plus fort, et plustost, que plus humide sera le lieu, où d'ordinaire l'on tiendra la confiture.

Le moyen. A faire ceste confiture meslinggée, autre particulière observation n'estt requise qu'au sécher, qui tarde quelque peu plus, que celui des fruicts confits au succre; parce que le miel n'est tant dessiccatif que le succre, dont sera nécessaire la visiter souvent en telle action pour l'acdvancer. Et la prenant dès son origine, que le miel en soit des plus beaux, exquisement clarifié, et le syrop plusieurs fois remouvellé au cours d'icelle.

Autres espèces de confitures. Ce sont ici espèces de confitures dont nostre mère-de-famille se servirra commodément, selon les occurrences, des entières ayant esté suffisammentt parlé.

Pastes de fruicts. Fera des pastes avec des abricots, prunes, pesches, pommes, poires, coins et autres fruicts, séparés, ou deux ou trois meslingés, comme il lui plaira. Après les avoir deschargés de leurs pellures et grains, les cuira dans peu d'eau sur feu de charbon, jusques à ce qu'ils ne tiennent plus à la bassine, de laquelle ayant sorti la paste, la mettra sur une table bien nette, et la pestrira avec du succre fin en poudre, en roulant à la manière qu'on affermit le pain avec de la farine. Ce faict, logera telle paste dans des boistes ou terrines, en cabinet sec, avec les autres confitures.

Des prunes. Après qu'aurés pellé des prunes, comme perdigones, impériales, royales, et autres exquises, et tenues au soleil un couple de jours, estans encores humides, les saupoudrerés avec du succre, les remettrés au soleil pour un jour, leur redonnerés du succre, les retournant de tous costés, afin que par tout elles s'en sentent; finalement, les logerés dans des boistes, pour y boire leur succre; à la charge de les visiter souvent, pour les esventer et faire achever de sécher, afin qu'elles ne se moisissent. De mesme, ferés des abricots, auberges, pesches, tous lesquels fruicts se treuvent agréables au manger, ainsi simplement aprestés.

Des poires d'automne. Des bonnes poires de l'automne et de l'hyver, comme de la bergamotte, de la poire-chat, du bon-chrestien, d'angoubert, et semblables, se faict une confiture agréable avec peu d'appareil, mais non de plus longue durée que de quinze jours ou trois sepmaines, en ceste manière. L'on pelle les poires, qu'on nettoie de leurs grains, puis couppées en moitié ou quartiers, selon la capacité du fruict, sont mises dans un pot de terre vernie, comme ceux à cuire la chair, sans aucune humidité, et après avoir couvert le pot avec de la paste du pain de mesnage, si bien lutté, que le fruict ne respire nullement, le pot est mis dans le four, pour y demeurer autant qu'une fournée de pain. Le fruict se cuit là dedans, rendant un syrop naturel, fort bon, qu'on augmente, et en quantité et en délicatesse, avec du succre et de la canelle : remettant le fruict dans le four (en refermant le pot) pour un couple d'heures, le pain en estant sorti, afin de s'y tenir chaudement, pour faire fondre

le succre pénétrant dans le fruict, avec la canelle, dont la composition se rend agréable.

Pignolat. Ainsi est faict le pignolat en roche. Des pignons bien choisis et nets, sont torréfiés dans le son, en une petite poisle, sur feu de charbon, et si bien séchés, qu'ils semblent presques rostis. Puis est mis fondre, dans la bassine, du succre fin, la moitié du poids des pignons: avec de l'eau roze, bouillant sur petit feu de charbon, l'escumant tous-jours, jusques à ce que le succre ne rende aucune vapeur, ni ne monte plus en haut, ni ne mène plus de bruit en bouillant; signe certain l'humidité de l'eau roze s'estre exhalée, restant le pur succre. Lors retirerés la bassine du feu, l'affermissant sur le bourlet ou torce, ou sur le fons d'une corbeille, si bien, qu'elle ne verse pas: après, avec un bistortier ou un pilon de bois, remuerés le succre fort rudement, en le battant jusques à ce qu'il soit blanc: ce que voyant, et le succre commencer à se refroidir, jetterés dedans une glaire d'œuf meslée avec du succre, remettant la bassine sur le feu, pour y faire rebouillir le succre, et par ce moyen, le descharger de l'humidité que la glaire lui aura apportée en le descuisant, et le ramener au poinct précédent: lequel voyant paroistre, à l'instant y mettrés dedans les pignons, lesquels meslerés parmi le succre avec promptitude, et de mesme sans attendre que le succre gèle du tout dans la bassine, en sortirés le pignolat, avec la cueiller persée, le jettant sur le marbre bien net, là à ces fins préparé, l'escartant et le couppant en pièces à volonté: ou bien, le mettrés sur des oublies, comme il vous plaira. Au lieu de pignons, employerés utilement des amandes douces, pellées ou sans peller, torréfiées comme dessus, entières ou en pièces, voire meslerés ensemble, si voulés, les pignons et les amandes, dont la diversité sera agréable. Avec du miel s'accommodent aussi les pignons et amandes, maniant le miel à la manière du succre (71).

Tartres de massepan. Touchant les tartres de massepan, bien-que la façon en soit commune, j'en dirai ceci pour le soulagement de nostre mère-de-famille. Les amandes douces seront pellées curieusement; puis de mesme pilées, dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, y ad-joustant un peu d'eau roze pour garder les amandes de faire huile. Estans bien battues, y sera mis du succre, la moitié du poids des amandes, et après avoir le tout bien meslé ensemble, tiré du mortier, sera estendu sur des oublies, de l'espesseur que voudrés: comme aussi à volonté, en seront façonnées les tartres, tartillons, petits pains, de figure ronde, ovale, quarrée, triangulaire. Finalement, les cuirés dans le four modérément eschauffé à telle condition, que de ne les laisser de la veue, de peur de les brusler. Demi cuittes, les tirerés à l'entrée du four, là les oindrés avec une glaire d'œuf, où aurés infusé du succre en poudre, et mis un peu de jus d'orange, pour leur donner lustre, qu'elles prendront, luisant comme vernis, moyennant aussi un peu de chaleur que leur redonnerés, les remettans pour un peu de temps dans le four, dont les tartres se rendront parfaictes. N'ayant la commodité du four, ou ne le voulant employer, ce sera sans tant de mystère et moins de hazard, de

les brusler, que cuirés ces tartres-ci au devant du foyer, leur faisant regarder la flamme du feu, et en approchant au dessus d'elles, une paesle de fer eschauffée et toute rouge: car moyennant que les retourniés de tous costés pour les chauffer esgalement, s'appresteront fort bien. Ad-jouster aux tartres un peu de fleur de farine blanche, bien meslée avec les amandes et le succre, n'y sied pas mal, dont elles se font avec quelque espargne, sans beaucoup en ravaler la bonté: pourveu qu'on ne s'eslargisse par trop en telle licence. Avec des pignons, se font aussi de bonnes tartres de massepan, employés comme les amandes.

J'avois délibéré d'ad-jouster ici l'appareil journalier des vivres, mais mon peu de loisir me contraint d'en renvoyer le discours en autre saison: pour lors monstrer à nostre mère-de-famille, ceste partie de cuisine, tant requise à l'ornement de sa maison, afin de la délivrer du souci d'envoyer à la ville cercher des cuisiniers, pour les banquets et autres légitimes occurrences.

CHAPITRE III.

Des Lumières, Meubles, et Habits.

Lumières.

DIVERSES matières servent à nous esclairer, dont les plus communes sont, huiles, suifs, cires, desquelles nous entendons parler en cest endroit: sans nous arrester à la sumptuosité des luminaires de Cleopatra, tenans lieu entre les choses merveilleuses. Nostre mesnagère pourveoira à ceste espèce de despence, selon les commodités de sa terre, et tant à propos, que chose si nécessaire ne défaille à la maison en aucun temps. Comme les vivres sont distingués pour l'usage, ainsi convient-il ici faire, touchant les huiles, suifs, cires, pour les employer convenablement.

Huiles pour lumière, et quels divers huiles font ce service selon les provinces.

Une fois l'année, la mère-de-famille serre ses huiles ès lieux destinés, d'où elle les tire, pour les divers services des siens (à mesure du besoin), l'un desquels est la lumière, nourrie par l'huile. Pour la lumière, donques, destinera-elle d'entre ses huiles, ceux les moins propres au manger, et qui le plus durent au brusler, afin de bien assortir les choses. En ce royaume, ces trois espèces d'huile sont les plus remarquables pour ce service, assavoir, d'olive, de nois, de navète; spéciallement, en certains endroits de la Normandie, celui de pavot: et selon qu'en ses provinces diversement abondent, aussi c'est là, où particulièrement elles sont employées. En Languedoc et Provence, l'on ne se sert d'huile de navète, pource qu'il n'y en a poinct; et n'y

en a poinct, d'autant qu'ils ont abondance de celui d'olive et de nois : au lieu qu'en France, ne se servent que d'huile de navète, pour le défaut de celui d'olive, et rarité de celui de nois. Ainsi des autres provinces, comme de l'Auvergne, où l'huile de nois est le plus en usage, chacun estimant à bon marché, ce que sa terre lui rapporte, quoiqu'ailleurs soit chèrement vendu. Pour l'ordinaire lumière du grossier mesnage, le seul huile est employé : mais pour le restant de la maison, et l'huile et les chandelles, distinctement toutes-fois, selon les occurrences. N'estant que bien à propos, mesme pour le service des plus honorables personnes, d'employer en hyver ès veillées des longues nuicts, l'huile ès lumières, accommodées en lampes, proprement faictes et nettement tenues : avec des chandelles aussi, faisans marcher ensemble, et si bien à propos, l'usage de ces divers alimens, que la bien-séance et l'espargne, y paroissent; dont serons honorablement et mesnageablement servis en nostre maison. Est nécessaire que la mère-de-famille soit pourveue de bonnes lampes, se choisissant ceste sorte de meuble, avec curiosité, sans y plaindre l'argent, pour éviter la perte de l'huile, que causent tels utensiles mal qualifiés. De mesme, de limiter la despence des lumières, ainsi que la distribution des vivres, sans lequel ordre, elle se treuveroit plus grande au bout de l'année, que de raison, par, inconsidérément les gens de service, user de l'huile et des chandelles quand ils les ont à discrétion.

Des lampes.

Chandelles de suif,

Bien-que durant toute l'année, l'on face des bonnes chandelles de suif, si est-ce, que tous-jours meilleures sont celles de l'automne, que des autres saisons : pour deux causes, dont la principale est donnée aux graisses, qui lors sont en leur meilleur estat : et l'autre, à la froideure de l'approche de l'hyver, favorisant le faire et le conserver des chandelles. La mère-de-famille employera lors les graisses tirées des bestes, que pour provision aura faict tuer et saler : toutes lesquelles rendent bon suif pour chandelles, hors-mis les pourceaux, dont la graisse n'est propre à tel usage. C'est la chèvre par sur toute autre beste, qui fournit la meilleure graisse à faire chandelles, puis le beuf, la vache, et en suite, les moutons et brebis, desquelles graisses ou suifs, séparés ou meslingés, comme s'accordera le mieux, la mère-de-famille fera faire des chandelles la provision de sa maison pour toute l'année, qu'elle conservera en bonté, comme sera monstré. De celles du printemps ne s'en mettra en peine, avenant qu'elle en face faire en telle saison; ains les employera toutes fresches, afin de ne les abandonner à la merci des prochaines chaleurs. La mèche des chandelles sera toute de cotton, tant pour la beauté que pour l'espargne, estant de plus plaisant service, pour la clairté de leur feu, et de plus longue durée, ainsi garnies, qu'avec du filet de chanvre, ni de lin, quelque bien choisi qu'il soit. Mais s'il est cas qu'elle y en vueille mesler, le pourra faire, moyennant que les filets estans de bonne et douce matière, soyent aussi blanchis à la lexive.

Et quel à ce le meilleur.

Dequoi sera la mèche des chandelles.

Quant à leur garde. Tous s'accordent que les chandelles doivent reposer en lieu frès et sec : les aucuns, que ce soit parmi des cendres, ou des cieures de bois du

Leur garde.

chesne, ou de sablon, ou du millet. Autres, sans aucune de telles matières, dans des quaisses de bois (ou plustost de pierre creusée, comme celles à tenir huile), bien arrengées, entre deux littées, y mettant un papier, ou bien sans aucun papier, n'y voulant ad-jouster telle petite curiosité. C'est chose bien expérimentée, que le tremper des chandelles dans l'eau fresche pour vingt-quatre heures, les affermit; dont ne sont par-après trop faciles à fondre, bien qu'elles soyent vieilles, gardées de long-temps. Duquel moyen, se servira nostre mesnagère, accommodant quelques vazes de terre ou de bois, où elle tiendra ses chandelles droictes dans l'eau, espargnant la mesche: ce que proprement se fera, avec des petites verges passans dans les mesches, comme quand l'on faict les chandelles. De tels vazes elle en retirera les chandelles à mesure de l'usage, y en remettant et ressortant alternativement, selon le besoin (72).

Les meslinger avec de la cire.

Avec plaisant et utile mesnage se font des chandelles meslingées, de suif et de cire, non confusément, ains par séparations distinctes et apparentes. La mesche estant toute de cotton, premièrement est trempée dans la cire, d'icelle y en faisant deux ou trois couches, après sont achevées avec du suif, leur donnant la grosseur qu'on veut. La cire est la première attainte du feu comme joignante à la mesche, laquelle bruslant dans la cire, cela est plus lentement que dans le suif, pour le naturel de la matière, dont le suif estant plus tard fondu, par conséquent la chandelle en est de plus longue durée, que si elle estoit toute de suif. A laquelle commodité, s'a-joinct ceste-ici, que la fumée de la chandelle esteinte, n'est aucunement importune, comme est beaucoup celle du suif, parce qu'elle procède de la cire, non du suif, qui n'est du tout rien touché du feu, dont telles chandelles sont rendues propres au service de toute honorable compaignie.

Chandelles de cire.

Des chandelles toutes de cire, l'on faict aussi, mais non pour l'ordinaire de nostre mesnager, bien-qu'il en recueille la matière, et que sans desbourcer argent il en peut faire faire sa provision; cela appartenant à princes et grands seigneurs. Bien se servira-il de chandelles de cire, à l'estude (estant homme de livres), à la survenue de ses amis, et aux banquets, ainsi usant sobrement des commodités que Dieu lui donne. La mère-de-famille pourveoira à ces chandelles-ci, y employant partie de la cire que ses abeilles lui fournissent, après en avoir retiré les deniers de la vente de l'autre. En fera faire de diverses couleurs distinctes, et d'entre-meslées en jaspe, comme de jaune, de blanche, de rouge, de verte: des bougies aussi pour ses usages ordinaires, dont elle tirera service agréable, avec espargne.

De diverses couleurs.

Bougies.

Meubles.

Touchant les meubles de la maison, ce seroit s'enfoncer en un abysme, que de les vouloir particulariser, le seul nommer l'un après l'autre, estant presques impossible, tant le nombre en est grand. Suffira de se pourveoir de ceux dont l'on a besoin: aussi de les conserver si bien tous, qu'ils ne se desrobent ni esgarent: et en les manians comme il appartient, puissent durer longuement en service, sans se consumer inutilement. L'on ne s'abandonnera à l'immodéré désir de se meubler magnifiquement (non plus qu'à l'extrémité de l'ordinaire bonne chère)

de peur de consumer le fonds des terres, avec le revenu. Ains se contentera nostre mesnager, de la raison, sous laquelle se dispensera-il en cest endroit; donnant quelque chose au contentement de son esprit, sans du tout s'arrester à l'austère opinion de *Caton*, qui estimoit tousjours trop cher, ce dont l'on n'avoit besoin, quoi-qu'à fort petit prix: et au contraire, à bon marché, le nécessaire, bien qu'achepté avec beaucoup d'argent; ainsi nostre siècle le permettant.

Le maniement des meubles, à la mère-de-famille.

C'est l'une des particulières charges de la mère-de-famille, que la conduicte des meubles: aussi est-ce sa gloire, que d'en voir sa maison bien parée, et preuve de son insuffisance, quand son mari se mesle de telles choses. Elle y tiendra, donques, tellement l'œil, qu'aucun désordre n'avienne à la maison, de ce costé-là. Et à ce que ce soit avec moins de travail, commettra à la principale de ses servantes, la charge des meubles courans par la maison, servans comme en quartier: les lui baillant par roolle ou inventaire, avec les clefs pour les serrer en cabinet à ce destiné, dont se fera rendre conte, de fois à autre, les recognoissant souvent, à ce qu'aucune chose ne s'en perde ou esgare. Moyen qui lui reviendra à contentement, non seulement pour se descharger de souci, ains pour asseurer ses meubles: car la servante les ayant en son particulier soin, s'en prendra garde comme de sa chose propre, de peur d'en respondre; chacun aimant tous-jours mieux son particulier bien, que celui d'autrui. Ceux de réserve et de relais, seront gardés sous bonnes clefs, attendans le besoin (à tel service employant une chambre, ayant son aspect tourné vers le septentrion), où seront prins à la survenue des amis, pour les banquets, et pour autres occurrences, les y remettans après le service.

Une servante aura la charge expresse des meubles courans.

Des linges.

Les linges de lict et de la table, seront raccoustrés au moindre besoin, prévenant leur ruine, par quelque petite réparation, qu'à temps on leur fera. Seront curieusement reblanchis, estans sales; mais le plus rarement qu'on pourra, afin de se les conserver longuement en bon estat: car les linges deschéent à toutes les fois qu'ils passent par la lexive. Pour lequel mal prévenir, afin aussi d'estre bien accommodé de linge, comme l'on désire, le seul moyen est d'en avoir à suffisance, dont l'on ne sera contraint de le blanchir trop souvent. Cependant le linge sale sera aussi soigneusement conservé que le blanc, le séjournant en lieu non aucunement humide, fermé à clef, de peur des larrons.

Chacun an seront faicts des linges nouveaux.

Or d'autant que selon le cours des choses de ce monde, les meubles de la maison se consument par l'usage, comment qu'on s'en serve, plus fort et plustost que nuls autres, les linges: est nécessaire pour en tenir la maison fournie, d'en surroger chacun an des nouveaux aux vieux, soit ou par achapt de linges et toiles toutes faictes, soit en les faisant faire. Les commodités d'en faire faire en la maison, ne sont générales par tout ce royaume, la matière y estant diversement produicte. Si la mère-de-famille est en lieu eschars en lins et chanvres, force sera que l'argent supplée à tel défaut, s'acheptant des linges et toiles. Mais si sa terre la favorise en tel mesnage, se délectera au maniement de ses lins et chanvres, avec l'affection propre aux femmes,

qui est d'aimer plus le linge, qu'autre meuble de la maison : à ce qu'ayant abondance de linges de toutes sortes, et fins et grossiers, toute sa famille en soit bien pourveue, jusques aux valets et servantes, pour payement de leurs chemises, et autres choses convenues.

Touchant les licts, etc. Avec pareil soin pourveoira la mère-de-famille à ses licts, les fournissant de coettes, cuissins, oreillers, materas, couvertes, rideaux, pavillons, custodes, qu'elle fera faire de ses plumes, laines, lins, chanvres, et des reliefs de ses soyes, estant en pays de meuriers, dont elle et ses filles, feront aussi des tapisseries meslingées avec de la laine, du lin, du chanvre, du cotton, comme l'on voudra, pour courtinages, tapis de table, buffets, cheminées, chaires, tabourets, et autres ornements de salle et de chambre; exercice très-louable pour toutes gentilles damoiselles.

De la vaisselle. La vaisselle d'argent et d'estain, sera aussi bien gouvernée, et avec soin tant plus exquis, que plus sont sujettes à perdre les matières précieuses, que les grossières. L'on ne souffrira tel meuble aller en décadence, par faute de le faire r'accoustrer au besoin, ains à temps sera réparé, mesme refondu, la nécessité y escheant. Ainsi le meuble de table, se maintiendra en bon estat: et soyent tasses, goubeaux, esguières, vazes, bassins, plats, plats-escuelles, assiètes, escuelles-à-oreille, salières, cueillers, et autres, rendront service agréable, pourveu que tous-jours le tout soit nettement tenu, bien poli et fourbi, jusques aux cousteaux; signes de la dextérité de la mesnagère, que les estrangers survenans en la maison, observent curieusement.

D'où procède la plus grande ruine des meubles. Si la paresse et la desloyauté n'estoient si grandes aux gens de service, comme elles se voyent aujour-d'hui, les meubles dureroient plus en la maison qu'ils ne font, voire les aucuns presques perpétuellement, par ne se consumer à l'usage, comme font ceux de verre et de terre. Mais telles pernicieuses humeurs ayant gaigné le dessus, contraignent la bonne mesnagère, d'y tenir continuellement l'œil, par là arrestant un peu le cours de leur ruine. Tous utensiles de cuisine faicts de métail de cloche, de cuivre, de leton, comme pots à feu, marmites, chauderons, poisles, casses, bassines, poissonnières, tartrières, et semblables; aussi les poisles à frire estans de fer, périssent par mauvais gouvernement; car tels meubles sortis du feu, encores chauds, par la mauvaise servante, sont jettés sur le pavé indiscrètement, où ils se bossèlent et persent, au lieu de les poser doucement en leurs lieux, mesme d'asseoir les chauderons et bassines poinctues sur des bourlets, torces, ou chappelets, pour les garder de toucher au pavé, et de pendre au rastelier, les autres ayans queue. Cela s'accorde avec ce qu'un chauderonnier du Montelimar, autres-fois m'a dict, qui estoit de cognoistre au puiser de l'eau, quand les servantes estoient despitées contre leurs maistresses, lors ne tenans conte de leurs cruches et seaux (quoi-que de cuivre, et par conséquent de matière de prix), qu'elles posoient rudement, sur le bord du puits, sans crainte de les rompre : ce que plusieurs fois il avoit observé de sa boutique, estant au devant d'un puits. Le mesme se void à la cuisine, au laver des escuelles, que les servantes vicieuses ou mal-habiles,

Curiosité d'un chauderonnier.

estorcent et rompent, les pressans et jettans mal à propos: aussi inconsidérément posans les utensiles frangibles, comme verres, pots de terre, mesme ceux ayans le cul rond, ès bords des tables et buffets, d'où tumbans sur le pavé, se cassent.

Moyens pour conserver les meubles.

Pour remédier à telles incommodités, l'ordonnance de la mère-de-famille interviendra, condamnant les servantes au payement des meubles qu'elles auront rompu, ou par malice ou par trop de sotise, leur en contant le prix sur leurs gages: ce qui reviendra au profit des servantes mesmes, quand devenues maistresses, auront apprins, par tel petit chastiment, d'estre bonnes mesnagères. C'est aussi un autre bon moyen pour prévenir la perte et le desgast des meubles de la cuisine, que de les tenir en veue comme en parade: car estans rengés en buffets et rastelliers, distinctement selon leurs matières et espèces, la mère-de-famille entrant dans sa cuisine, en un clin d'œil, void tous ses meubles, et se prend garde de ceux qui défaillent, dont en faict faire la recerche à la chaude, lors estant plus fructueuse, que la délayant tant soit peu. D'ailleurs, la représentation des meubles ainsi disposés, est plaisante; car soyent-ils d'estain, de leton, de cuivre, de fer, de terre, de bois, et à quels usages qu'ils soyent destinés, pourveu que tenus bien nets, fourbis, esclaircis, et posés chacun en son lieu, sans confusion, tousjours les faict-il bon voir, à la louange des servantes, gage principal de leur diligence. Ainsi nos ancestres ont voulu les meubles de la cuisine estre tenus: ordre qui utilement s'observe encores par les meilleures mesnagères. Je ne parlerai ici des meubles de la cave, par en avoir dict autant que de besoin, sur le propos des vins: ni aussi de ceux de bois pour les sales et chambres, comme tables, buffets, chaires, etc. en réservant le discours au traicté de l'architecture rustique, que je délibère faire pour donner des avis au père-de-famille, à se bien bastir aux champs, selon le vrai art, avec commodité et espargne. Là où je n'oublierai, Dieu aidant, de représenter la menuiserie requise à la maison, pour la meubler ainsi qu'il appartient.

Lieu VII, chap. IX.

Habits.

Comme les habits de la famille tiennent reng entre les principales despences de la maison, causans la ruine d'icelle, lors qu'ayans plus d'esgard aux foles fantasies, qu'à se bien mesurer, l'on s'abandonne aux bravades, à l'exemple des plus riches: aussi les prudens père-et-mère-de-famille, évitans tels périls, taschent de rendre telle nécessaire despence, la plus petite qu'ils peuvent. Premièrement, en se bien mesurans, pour, selon la faculté de leurs biens, s'habiller honorablement, sans excès, eux et leurs enfans: et après, en espargnans l'argent, n'aller chés le marchand qu'à tard, et encores, que ce soit seulement pour avoir les estoffes qu'ils ne peuvent faire faire en leur maison, à l'espargne des matières qu'ils auront cueillies en leur terre.

Il n'y a quartier en ce royaume (je ne veux dire province entière) où Dieu n'ait donné à la terre, faculté de produire quelque matière servant aux habits de l'homme; lesquelles nos mesnagers recercheront, pour les employer selon leurs diverses qualités. Nous avons parlé des linges. Maintenant dirons des draps à laine, que pour en estre pourveu, le père-de-famille faisant vente aux marchands

Mesnager la laine.

chands de la laine de ses trouppeaux, en retiendra quelques quintaux, qu'il destinera à tel usage. Si son terroir porte des fines laines, tant mieux accommodé sera-il de draps, de sarges, de burats, de toutes sortes, dont lui, sa femme, et ses enfans, en seront honorablement et profitablement habillés, à telles estoffes s'employant le meilleur des laines, et le reste aux habits des valets : si des grossières, à tout le moins, s'employeront-elles pour les serviteurs. Si des moyennes, et pour les enfans, et pour la grossière famille, dont du meilleur s'en feront encores des bons manteaux de pluie, utiles au particulier service de nostre père-de-famille, qu'il portera agréablement, pour estre de son cru. La mesnagère fera assortir ses laines, pour en discerner la valeur et la couleur, mettant à part les espèces, qu'elle employera en diverses sortes d'estoffes. La plus fine partie destinera-elle à faire des fines sarges, razes, drappées, foibles, fortes, et des bons draps unis et forts, des burats, des reverches, des cordillats, pour servir diversement à toutes personnes et saisons. Des grossières ; blanches, noires, grizes, des forts draps, blancs, bureaux, gris, et entre-meslés, pour les habits des mercenaires : aussi, à faire des couvertures pour les licts, choisissant les laines à ce les plus propres. Après, les fera laver, puis battre, peigner, carder, filer, tistre : et les draps en provenans en toile, envoyera au foulon pour y estre desgraissés, blanchis, enfortis, garnis : de là à la taincture, pour y estre mis en couleur comme l'on désire : finalement, au tondeur, pour y recevoir la dernière main de leurs façons. Une grande partie de telle manufacture se faict à la maison, la plus-part des ouvriers s'y nourrissans des commodités d'icelle. Joinct, que toutes les personnes de la famille, femmes, filles, enfans, serviteurs, servantes, y travaillent à boutées sans nulle despence, là s'employans les heures perdues, mesme les veillées des longues nuicts, dont les draps sortent avec espargne. Car ces petites œuvres-là, ne coustent rien à la maison, néantmoins, sont-elles acheptées chèrement chés les marchands, quand l'on va à leurs boutiques prendre du drap, les contans à haut prix. Ainsi avons-nous des draps à bon marché, voire il semble qu'ils ne coustent autre chose, que l'argent desbourcé pour les gages des ouvriers qui les ont préparés : le reste estant sorti de l'espargne de la maison, là utilement employée ; telle mesnage faisant profit d'une chose presques perdue, sans lequel seroit de nulle ou bien petite apparence.

La soye.

Des soyes seront aussi employées en habits, mais avec rétention, de peur d'abuser de matière tant précieuse. Car encores que la mère-de-famille en cueille dans sa maison par sa dextérité et diligence, si ne faut-il pourtant qu'elle s'en serve inconsidérément, ains avec telle sobriété, que le principal de ses soyes, soit converti en deniers, et l'accessoire, en meubles et habits, dont elle tirera contentement et honneur. Le principal est la fine soye, qui se tire en desveloppant le ploton : et l'accessoire, les filozèles de diverses sortes, qui l'accompaignent, comme j'ai monstré au discours de tel mesnage. Les filozèles, donques, seront à despendre en la maison pour meubles et habits qu'on employera selon les qualités et ouvrages. La bourrette est la plus

Lieu V, chap. xv.

grossière, comme l'escume du reste. La filozèle procédante des coucons persés et maculés, est la plus fine, ne différant en autre chose de la bonne soye, que du tirer; car ne pouvans les coucons estre tirés, par estre persés ou maculés, la beste en estant sortie ou froissée dedans, l'on est contraint de les filer à la main, dont la matière perd son lustre, et avec icelui, le nom de soye, qu'on a converti en filozèle. L'autre filozèle procède des reliefs du bassin qui se tronçonnent, et des coucons ou plotons qui ne se veulent du tout despouiller. Toutes lesquelles filozèles, la mère-de-famille mesnagera, sans en laisser rien perdre, qu'indifféramment elle pourra faire servir en meubles, comme tapisseries à tous usages, ainsi que j'ai touché ci-devant; mesme la bourrette, en gros tapis de table, meslée avec du lin, ou du chanvre, colorés selon la fantasie. Mais en habits, seulement les meilleures; et encores convient les accompaigner de quelque peu de fine soye, pour faire des estoffes propres à habiller et hommes et femmes. Pour mesme usage, se font des estoffes meslingées avec de la soye et de la laine, ou avec du cotton, de diverses façons, selon les inventions des ouvriers: aussi pour habiller les enfants, qu'on diversifie par couleurs, comme l'on désire. En outre, fera faire du velours et du taffetas pour ses usages: en tel cas se servant de partie du meilleur de sa soye, qu'elle se réservera à la vente du restant. Par telle dextérité, la mère-de-famille meublera sa maison, s'habillera et tous les siens, honorablement, non escharcement, néantmoins, à bon conte, puis que la principale matière sort de chés elle: et ce avec lustre propre à la bonne mesnagère, représenté par Salomon.

Les peaux.

Les peaux de chèvre seront accoustrées en marroquin, pour faire des souliers aux plus honorables et deslicates personnes: à quoi aussi sont bonnes celles de menon, ou bouc chastré, mesme pour résister à l'eau, servans utilement à ceux qui ne souffrent la peau de vache en souliers. De mesme accommodera-on celles de vache, pour faire des bons souliers, et au maistre et aux valets, aussi de bonnes bottes, discernans les endroits du cuir pour les employer selon les personnes et les ouvrages: notant là dessus, qu'à tels services, les peaux des vaches vieilles, sont meilleures que des jeunes. L'on préparera aussi les peaux des beufs, mais pour gros cuir, c'est assavoir, afin de servir généralement aux semèles des souliers de tous ceux de la famille. Toutes lesquelles peaux, fera-on accoustrer aux conroyeurs et tanneurs, les leur envoyant bien marquées, afin que par sotise ou fraude, elles ne se changent, rendans un carolus pour un sol, comme autres-fois cela m'est advenu. Ces provisions faictes, la mère-de-famille mandera un cordonnier, qu'elle fera travailler en sa maison, mettant en œuvre telles matières pour faire des souliers à toute la famille, bien à profict et pour toutes saisons de l'année: dont le père-de-famille commandera, sans regret, ses gens au travail ordinaire, et en voyage pressé, n'ayans lors les valets, occasion de s'excuser sur leur mauvaise chaussure, ainsi qu'ils ont accoustumé de faire, à la moindre apparence qu'ils en ayent. L'argent qui s'employe à tel mesnage, est peu de chose, au prix de celui qu'on desbource à l'achapt des

souliers tous faicts, où il s'en consume beaucoup : et ce qui augmente le mesnage, est, que toute vostre famille est tous-jours très-bien accommodée de chaussure, pour l'aisance et pour la durée : veu qu'avec fidélité, le cordonnier travaille de vostre matière, sans perte d'aucune partie, et en vostre présence. Moyen que les bons mesnagers ne mespriseront, la faculté de leur terre le permettant, pour le soulagement de leur esprit et de leur bource.

CHAPITRE IV.

Distillations et autres préparatifs pour la guérison des Maladies.

Incommodités des champs.

PARMI les commodités dont l'on jouit abondamment aux champs, en mesnage bien dressé, ceste notable incommodité se treuve, que la faute de l'opportun secours à la survenue des maladies, provenant de la solitude de l'habitation, qui nous esloigne des médecins, chirurgiens, apoticaires, desquels les villes jouissent à souhaict : par là se vérifiant ce dire, *qu'une commodité est tous-jours suivie de son contraire*. Tel défaut nous contraint d'accourir au médecin en la nécessité, les envoyans cercher là où ils sont, quelques-fois bien loin, dont souvent ils arrivent à la maison fort tard et hors saison. Ceste est la plus importante et importune fascherie de l'habitation de la campaigne, laquelle les gens d'esprit taschent d'adoucir aucunement, s'efforceans eux-mesmes, de se secourir à la survenue de leurs maladies, et celles de leurs enfans et serviteurs, en attendans plus amples remèdes du docte médecin. Tous les jours se recognoist véritable, que *la nécessité est inventrice des arts*, et ce fort naifvement aux champs, quand le mesnager et la mesnagère sont contraints par manière de dire, d'estre de tous mestiers, souventes-fois, leur défaillans les choses dont ils ont bon besoin, soit pour la santé, soit pour les habits, soit pour les meubles, desquelles ils ne pourroient tirer service, si eux-mesmes n'y mettoient la main. Et qui est le gentilhomme aimer mieux laisser perdre son cheval se desferrant en voyage, que d'y mettre un cloux au pied, lui-mesme, à faute de mareschal? Ainsi, le père et la mère-de-famille, en ce tant important article de la conservation de la vie, touchant les causes secondes, taschеront de s'instruire des moyens de se secourir et leur famille, ès occurences des maladies et divers évènemens d'icelles : comme de cheutes, blesseures, brusleures, et plusieurs autres maux, pressés et périlleux, qui surviennent inopinément, requerrans prompts remèdes : aussi ès autres de petite importance : petites langueurs de femmes et enfans, ne méritans d'envoyer au médecin, qui leur reviendra à grand soulagement. Plusieurs grands seigneurs et grandes dames, n'ont mesprisé telle divine science, ayans engravé leurs noms ès médicamens qu'ils ont inventé, dont, à leur honneur, l'on se sert utilement, encores au-jourd'hui ès boutiques des apoticaires; tesmoin entre autres le *mithridat*, venu du roi Mithridates, et l'onguent qu'on appelle, *unguentum comitissæ*, d'une comtesse qui l'inventa. Les femmes sont à ce plus propres que

Faut que les père et mère-de-famille mettent les mains par tout.

Qualité propre aux honorables femmes.

les hommes, pour leur naturel officieux et charitable : à telle cause, la mère-de-famille ouvrira son esprit, pour entendre ces choses. Des livres, elle tirera plusieurs salutaires remèdes, ce qui lui sera aisé, puis que certains doctes médecins, pour le bien public, ont traduit du chaldée, du grec, du latin, en nostre langue, tout ce qui sert à la conservation de la santé, au-paravant cogneu de peu de gens. Pour relever de peine nostre mère-de-famille, je lui baillerai un roolle des remèdes aux plus communes maladies, tirés, et des livres, et des expériences, dont elle se servira. Mais expériences, faictes avec autant de curieuse fidélité, et chés moi et chés beaucoup de mes intimes amis, qu'on sçauroit désirer : sur lesquelles se pourra asseurer, et que moyennant la bénédiction de Dieu, les employant au besoin, ce sera avec heureux succès, son mari, elle, ses enfans, ses serviteurs et servantes, estans malades : aussi ses sujects, voisins et pauvres.

Cabinet pour serrer ces provisions.

Ayant nostre mère-de-famille, telle noble et belle humeur, avec pareil soin dont elle a rempli ses charniers et faict ses confitures, dressera un petit cabinet, auquel, comme en boutique d'apoticaire, logera les remèdes les plus propres pour les communes maladies : afin qu'en la nécessité les treuve prests chés elle, sans estre contrainte de les envoyer querir hastivement à la ville chés l'apoticaire. Fera donques provision de toutes les drogues qu'elle verra lui estre requises, les faisant bien choisir et achepter vers les apoticaires. Mesme, ne sera jamais sans avoir du mithridat, de la tériaque, des confections d'alkermès, et de hyacinte : des eaux, céleste, impériale, de vie : de la rhubarbe, du senné, de l'agaric, du syrop rozat, du semen-contra pour les enfans, et autres matières simples et composées, précieuses et utiles, qu'elle pourra facilement recouvrer. Et de ce qui se recueille en sa terre, herbes, fleurs, fruicts, racines, semences, en fera des eaux, des huiles, des conserves, des onguens, des poudres, les préparans en leurs saisons, qu'elle tiendra par-après, en vazes selon leurs distinctes qualités, liquides et sèches. Toutes lesquelles provisions et préparatifs, elle gardera chèrement, pour le besoin, des cheutes, blesseures, brusleures, fièvres, et autres infirmités qui survienent inopinément; lors les remèdes venans tant mieux à propos, que plus rare et difficile il est, d'estre secouru, aux champs qu'en la ville.

J'ai monstré à nostre père-de-famille, le moyen de mesurer ses terres, non pour le rendre arpenteur, ains pour lui faire entendre ceste exquise partie de mesnage, qui est de cognoistre ce qu'il a, sans du tout s'en rapporter à autrui : de mesme, désire-je faire en cest endroit, touchant les distillations, monstrant à nostre mère-de-famille, comment et jusques où, elle se peut employer en telles gentillesses; sans s'enfoncer en l'abisme des subtilités des maistres distilleurs et abstracteurs de quint'essences (où plusieurs gentils esprits ont faict naufrage, preuve de leur vaine curiosité); afin que se fournissant de ce dont elle peut avoir besoin, pour le soulagement de sa famille, sur les occurrences des maladies, elle puisse plus patiamment attendre l'arrivée du sçavant médecin, quand en la nécessité, elle l'aura envoyé querir.

Lieu I, chap. III.

Supposé qu'il y aye plusieurs et diverses *Du distiller.*

façons de distiller, comme par chaleur, par froideur, par sablon, par limeure de fer, par feutre, par fumiers, dont usent les maistres en l'art, et à cela, se servent de diverses façons d'alambics, composés de diverses matières : Mon intention n'est pourtant de les représenter toutes à nostre mère-de-famille, ains seulement la manière que j'estime estre la plus propre pour elle, dont se pourra facilement servir avec contentement. Ce sera par chaleur, qu'elle fera ses distillations, avec feu de bois ou de charbon, selon les sujets : et touchant aux alambics, se servira des seuls de verre, et de terre vitrée, rejectant les autres faicts d'estain, de plomb, d'érain, de fer, si elle désire avoir des eaux des mieux qualifiées : car c'est le propre de tous métaux (l'or et l'argent exceptés) de donner quelque sinistre odeur aux eaux qui leur adhèrent, jusques à les infecter de leurs mauvaises qualités. Mais par le contraire, passans par le verre ou terre vitrée, sur tout par le verre, elles en sortent sans deschet de senteur, belles et claires : principalement quand le feu correspond au verre : car alors on ne treuve rien à redire à telles eaux (74). Estant le feu de difficile conduicte, par trop de violence ou trop de lascheté, ou bien accompaigné d'importune fumée, estant feu de flamme, un moyen a esté treuvé par des excellents médecins de nostre siècle, pour besongner seurement en cest endroit, qui est de faire chauffer l'alambic par l'eau bouillante, et icelle eau par le feu, appliquant un chauderon rempli d'eau sur le feu, et dans icelle, l'alambic, avec les matières qu'on distille : lesquelles ne sentans nullement la violence du feu, par le moyen de l'eau bouillante, rendent les eaux distillées, en perfection de bonté. Telle façon de distiller, est appellée, bain-de-marie, de laquelle les entendus en l'art se servent le plus pour faire leurs précieuses eaux.

Par quel moyen et en quels alambics.

La mère-de-famille fera dresser un bain-de-marie pour distiller ses fleurs, herbes, et autres choses les plus exquises, dont elle tirera des eaux excellentes. Et pour les plus communes, d'autres alambics chauffés au feu de flamme, et de charbon, diversement comme elle voudra, afin d'en estre bien pourveue, en ayant à choisir. Pour quels que soient les alambics, convient en faire les fourneaux presques tous de mesme façon, c'est assavoir, en rond, avec de la terre grasse et des carreaux de terre de potier, de telle matière les bastissant, comme voulant fonder une petite tour. Si c'est pour le bain-de-marie, la rondeur du fourneau sera prinse à la mesure du chauderon, ou marmite, qui est un vaisseau d'érain assés profond, contenant l'eau bouillante, qui sera basti au bord du fourneau, à la manière de ceux des taincturiers ; monstrant le cul en bas, pour y estre eschauffé avec du feu de bois ou de charbon, comme l'on voudra. Et afin que le feu aille bon train, le fourneau sera tenu assés haut, et de telle mesure, que despuis le cul du chauderon jusques au pavé, y aye distance suffisante pour y plaquer entre deux, un gril de fer, comme plancher, soustenant le bois ou le charbon, qu'on y mettra par une porte longue et estroicte attaignant au pavé, et là bruslans, leurs cendres s'avalans en bas, n'empescheront nullement le feu, qui sera aussi solicité par trois ou quatre pe-

Bain-de-marie.

Des fourneaux.

tits trous ou souspiraux, qu'on laissera au bastiment, dessus le gril, près le bord du chauderon ; dont le vent passant, allumera le feu à volonté sans soufler, ainsi qu'on le pratique ès fourneaux à vent, ès grandes fontes de l'artillerie. Une petite cheminée y sera accommodée, pour recevoir la fumée, la vuidant en hors, à ce qu'elle n'importune. Et afin aussi que le trop de vent ne soit nuisible, et la porte ou gueule, et les trous, se fermeront à volonté, à cela appropriant telles ouvertures : par le moyen de laquelle aisance, quand l'on voudra, le feu s'estouffera dans le fourneau, tempérant par ce moyen sa chaleur, à l'utilité de l'ouvrage. De mesme seront dressés les autres fourneaux, toutes-fois, sans chauderon, au lieu duquel, c'est à dire, en l'endroit du fourneau où le fons du chauderon attaignoit, sera mise une plaque ou platine de fer toute unie sans aucun trou, et ce sur le gril, entre-deux réservant la distance requise pour le feu de bois ou de charbon : sur laquelle plaque, l'on mettra du sablon, ou des cendres, ou de limeure de fer des serruriers, ou de l'escume de fer des mareschaux, battue et mise en poudre, pour y asseoir le cul de l'alambic, d'autant l'esloignant du feu. Ou bien sans aucune plaque, l'on dressera le fourneau, mais ce sera à la charge de n'y faire autre feu que de charbon ; attendu qu'estans sans plaque, le cul de l'alambic se monstre descouvert au feu, et celui de flamme lui estant contraire pour sa violence, faudra se servir du seul charbon. En un seul fourneau, l'on pourra accommoder plusieurs alambics, à ce qu'à moindre despence, ils s'eschauffent d'un seul feu. Le nombre en sera, toutes-fois, restreint à trois ou quatre, lequel suffira pour nostre mère-de-famille : laissant le grand nombre, aux apoticaires qui font marchandise des eaux distillées (75).

Des alambics.

Voilà quant aux fourneaux. En suite dirai, que les alambics sont composés de deux pièces principales, assavoir, du vaze dict récipiant ou contenant, à cause des matières qu'il reçoit et contient ; et de l'autre, appellé chappe ou cloche, sous laquelle s'amassent les vapeurs des matières distillées, qui se convertissans en eau, se rendent dans une phiole par un long bec. Le récipiant est de cuivre, afin de résister à la chaleur, ce que mieux il faict que le verre. De tel métal, n'en sont pourtant les eaux rien empirées, parce qu'elles n'y touchent nullement ; oui leurs matières, ains à l'intérieur de la chappe, d'où elles sortent, pures, non viciées, par n'avoir tiré du verre aucune qualité, bonne ni mauvaise, pour laquelle cause, demeurent les eaux, en leur propre naturel. L'on pourra bien faire de verre le récipiant (qu'aucuns appellent aussi, corps), mais ce sera à la charge de l'employer seulement au bain-de-marie, non ès autres fourneaux ; et encores conviendra n'estre eschauffé qu'à la vapeur de l'eau, de peur que le trop de sa chaleur, bouillant, ne rompe le verre.

Des chappes de verre et de terre.

La chappe de verre est tous-jours meilleure que celle de terre, quoique vitrée ; à cause que la terre donne quelque senteur à l'eau qui distille par elle ; et plus, tant moins la chappe a servi : car la première fois qu'on la met en œuvre, gaste les eaux, pour une importune senteur terrestre, que elle leur communique. A quoi le remède est, de bouillir les nouvelles chappes de terre, avant que de les

employer, en eau avec du son, et ce fort longuement, pour les purger de telle malingne odeur. Et parce qu'autant sujecte à casser est la chappe de terre, que celle de verre, peu s'en faut, les deux craignans le heurt et rude approche, comment qu'on les couvre, soit de paille, soit de terre grasse, le meilleur sera de se servir seulement de verre, en cest endroit, puis mesme que c'est avec asseurance de bien faire, et sans se donner la peine d'en corriger le vice (comme l'on faict de la terre pour les affranchir), veu que le verre, sans moyen de soi-mesme, est du tout bon et propre: sous toutesfois résolution de bien mesnager tels fragiles vazes, les esloignans, tant qu'on pourra, du danger d'estre cassés, pour en tirer long service. Ainsi préparés, et fourneaux et alambics, pour les mettre en œuvre, convient, en suite, préparer les matières pour y distiller, c'est à dire, ordonnera la mère-de-famille, de quelles désirera tirer des eaux, afin d'espier le droict poinct de les prendre, sans en laisser passer le temps et l'occasion, à ce que de toutes les eaux dont aura besoin, elle soit pourveue.

Quand commencer à distiller, et quoi. Arrivé que soit le printemps, la première eau qu'elle fera distiller sera des bourgeons et bouts de chesne, parce qu'il les faut prendre dès leur première tendreur, sans leur donner loisir de s'endurcir, qui est lors qu'on les void paroistre de l'arbre, n'estans à ce service bons, après tel terme, pour leur durté.

Fleurs. Les fleurs seront prinses en leur parfaict accroissement, estans espanouies, sans

Herbes. attendre qu'elles deschéent. Les herbes de mesme, qui est lors qu'elles sont en

Racines. fleur. Les racines seront les dernières distillées, ne les pouvans employer que vers la fin de l'esté, lors ayans achevé de croistre. Après les bouts de chesne, les rozes se présentent. Ce sont des plus recommandables fleurs pour distiller, j'entens les incarnates, estant leur eau utile en plusieurs et divers services, et en l'apareil des vivres, et en médecines. Des rozes de Damas, tire-on de fort bonne et odorante eau: aussi des fleurs d'orange, de l'eau naffe. Les eaux médecinales, procèdent des fleurs de féve, de cichorée, de buglose, de sauge, de rosmarin, de souci, de sureau, d'ortie, et semblables: toutes lesquelles fleurs seront distillées au bain-de-marie pour en avoir les eaux en parfaicte bonté, et naturelle senteur. Et si la mère-de-famille désire ad-jouster aux naturelles facultés de ses eaux, quelque senteur, saveur ou autre recommandable qualité, le pourra faire en enfermant dans le bec de l'alambic du musc, de l'ambre-gris, de la civète, du succre, de la canelle, du girofle, de la muscade, ou autres drogues précieuses, telles qu'elle se choisira, les accommodant avec un peu de toile claire de telle sorte, que l'eau distillant soit contrainte de passer à travers d'icelles matières, pour en emporter la vertu. Touchant les herbes, infinies espèces y en a-il de distillables, dont l'on tire grands services pour les bonnes eaux qu'elles rendent; les principales sont, les scabieuse, buglose, cichorée, betoine, aigremoine, plantain, camomille, lavande, aspic, chardon-bénist, rue, sauge, mente, rosmarin, mauve, guimauve, pimpernelle, valeriane, thim, origan, nicotiane, capilli-veneris, sarriète, marjolaine, pourpier, pivoine. Les herbes

Rozes.

Fleurs de féves, de cichorée, etc.

Herbe de scabieuse, buglose, etc.

Comment les distiller. sèches ont besoin, avant que les distiller, d'estre un peu arrousées avec de l'eau commune, afin d'exciter leur humeur pour la convertir en eau. Les trop humides, d'estre un peu mattées au soleil, ainsi les tempérans pour le bien de l'œuvre : mais celles qui tiennent le milieu, sans autre préparation seront mises dans l'alambic. L'on se gardera de fourrer trop de matière dans l'alambic, de peur de destraquer tout, soit en faisant regorger l'eau par dessus, et en faisant brusler les herbes par le dessous, ains modérément l'on chargera l'alambic. Le feu aussi sera conduict avec modération, et de telle sorte, qu'au commencement soit petit, non violent, l'augmentant peu à peu, pour faire prendre aux matières tout doucement la chaleur, qui servira en outre, à la conservation des alambics; quelques-fois, l'on distille l'herbe et la fueille tout ensemble: aussi meslinge-on diverses herbes et fleurs, selon la nécessité des remèdes aux maladies, à la manière précédente.

Autrement. Outre laquelle, une autre subtile façon pour distiller est en usage ; mais c'est pour les plus précieuses matières, herbes et fleurs odorantes. Avec peu de mystère, l'on ouvre en cest endroit. Sur un vaze de cuivre ou de terre vitrée, est estendu un linge blanc et net attaché à l'entour, comme le fons d'un tambour, toutes-fois fort laschement, pour pouvoir contenir les matières, sur lequel elles sont mises; c'est assavoir, les herbes et fleurs dont est question pendantes dans le vaze : elles sont couvertes d'une plaque de fer ou de cuivre, comme un plat-bassin : et par dessus la plaque, est mis du feu de charbon, dont la chaleur eschauffe les matières, qui rendent leur eau en bas au fons du vaze: pour laquelle cause, ceste façon de distiller est, par les maistres en l'art, dicte, *per descensum;* comme au contraire la précédente, *per ascensum*, par s'eslever en haut leur vapeur, se convertissant en eau. Il se faut prendre garde de donner le feu, plustost foible que fort, tel le désirant. Ainsi faisant, tirerés abondance de très-bonne eau, tost, et avec peu de despens (76).

Du feu de l'alambic.

Distiller au soleil. Au soleil, sans feu, distille-on encores plus subtilement, que par aucun autre ordre, toutes herbes et fleurs précieuses, dont l'on retire les eaux du tout excellentes. Convient avoir deux phioles de verre de diverses capacités, les deux de col assés large et ouvert, toutes-fois inesgal, afin d'en faire entrer le col de l'une dans celui de l'autre, les joignans ensemble et les dressans l'une sur l'autre, à la manière des éclipsidres ou horologes de sablon.

Dans la supérieure phiole, seront mises les matières qu'on voudra distiller, dont le bout du col, sera couvert d'une toile claire et nette, puis fourré dans le vuide, et là joinctes ensemble et bien lutées. Ainsi accommodées, seront dressées si bien et tant fermement, qu'elles ne soyent esbranlées: et exposées au soleil de midi, duquel la chaleur fera distiller l'eau des matières dans la phiole inférieure et vuide, passant à travers du linge. Par ce moyen, aurés des eaux du tout pures, nullement esventées, fort nettes, à aucunes autres du tout rien comparables en bonté, ains à cela toutes les surpassans, et aussi en longueur de durée (77).

Les eaux distillées seront mises au soleil pour quelques jours, afin de leur faire consumer le phlegme et humeur plus espès,

espès, qui les rend troubles, et qu'ainsi deschargées, se puissent sainement conserver longuement. Toutes eaux indifféramment ne convient tenir au soleil, ains seulement les froides, et les distillées au bain-de-marie : car les chaudes, et celles sorties des autres alambics, tout au rebours convient les tenir en lieu frès, enfouissans leurs phioles dans le sablon humide, pour leur oster leur trop de chaleur, qu'elles ont acquise par le feu.

Préparatifs. Touchant les racines, ainsi que les herbes seront-elles distillées : mais pour leur durté, conviendra les ramolir dans l'eau quelques heures, selon que plus elles seront sèches; desquelles la mère-de-famille choisira les plus propres, pour les remèdes où désirera les employer. De mesme fera-elle des semences, employant celles qui le mieux lui viendront à-propos.

Huiles par impression. Aussi se pourveoira de plusieurs huiles médecinaux, comme de rozat, violat, laurin : d'huile de lis-blanc, de hieble, de camomille, de violètes-de-mars, de fleur de sureau, de mille-pertuis, en latin, *calendula* (78), etc. ; et à ce que ce soit avec moins de mystère, se contentera de les faire par impression, comme l'on appelle, non par distillation, estant ce ouvrage de maistres abstracteurs de quint'essences, selon leur mestier, non d'une mesnagère, qui n'en veut que pour ses usages. Elle fera donques ainsi ses huiles. L'huile d'olive est le moyen de faire tels huiles, recevant toutes matières à ce destinées. *Huile omphacin.* L'huile procédant d'olives vertes, appellé huile omphacin, est le meilleur, au défaut duquel l'on se sert de l'autre, l'ayant au préallable lavé, mais c'est seulement pour les huiles réfrigératifs, les autres se composans sans se donner telle peine, avec d'huile commun. La manière de laver l'huile, est de le mesler en esgale portion avec de l'eau de fontaine claire et nette, les mettans ensemble dans une terrine à large ouverture, et après les avoir bien battus et remués avec un baston, les laisser reposer jusques à ce que séparés, l'on retire l'huile nageant par dessus l'eau; remuant l'huile en autre vaze, auquel sera mise de l'eau sur l'huile, pour y estre lavé une seconde fois, voire une troisiesme, pour tant mieux le préparer. Les fleurs requises, seront ad-joustées à l'huile ainsi lavé, par cest ordre. *Comment employer les fleurs pour l'huile.* Ayés abondance de rozes récentement effueillées, mettés-les dans une phiole, et par dessus versés dudict huile, jusques à les en couvrir, sans toutes-fois en remplir la phiole, à laquelle demeurera un vuide, pour à l'aise y pouvoir bouillir l'huile. La phiole estant bien bouchée, sera exposée au soleil pour huict ou dix jours, passés lesquels, fera-on le tout bouillir dans un poislon, sur feu de charbon, quelque couple d'heures, un peu davantage : puis l'huile sera coulé à travers d'un linge, exprimant violamment les rozes pour leur faire rendre leur substance. Sur l'huile coulé mettra-on encores des rozes nouvelles dans la phiole, laquelle bien bouchée, sera remise au soleil pour sept ou huict jours, puis de-rechef l'huile bouilli et exprimé comme dessus, et en suite des rozes ad-joustées pour la troisiesme fois ; et estant l'huile exprimé, après avoir le tout bouilli, demeurera parfaict vostre huile rozat, avec beaucoup de vertu l'ayant tiré de grande quantité de rozes. Plusieurs ne se donnent tant de peine à faire l'huile rozat, ains se contentent des seules rozes employées à la première fois, mesme sans

nullement bouillir l'huile, y laissent les rozes dedans sans les en retirer. En telle manière se font les huiles des fleurs susmentionnées, et autres, de chacune espèce à part, afin de les avoir séparés, pour la diversité de leurs facultés, les meslans les uns avec les autres, selon les occurrences.

Onguens. Se préparera aussi la mère-de-famille, des onguens pour les brusleures, pour les douleurs des membres, joinctures, nerfs: apostumes, cheutes, plaies, dartres, feux volages; et ce au printemps, et en esté, les herbes estans en leur vertu, dont se servira le long de l'année.

Vins médecinaux. Des vins médecinaux et confortatifs fera-elle en suite au temps des vendanges, comme d'absinte, de buglose, de cichorée, de sauge, de rosmarin, et autres, par le moyen représenté au discours des vignes. Lieu IV, chap. x.

Miel rozat. N'oubliera non plus le miel rozat, et la conserve de rozes au liquide. Choisira du plus beau miel qu'elle aye, et après avoir faict longuement battre des rozes incarnates dans un mortier de marbre, jusques à les rendre insensibles entre les doigts, les meslera avec le miel en esgale portion, dans un vaze de verre à large ouverture, puis l'ayant bien fermé à-tout du parchemin, l'exposera au soleil pour douze ou quinze jours, afin de s'y cuire le miel rozat, à la charge de n'en remplir le vaze, ains y laisser du vuide à suffisance, pour y bouillir à l'aise, s'enflant en haut: et aussi de remuer avec une spatule, le miel, pour le mesler avec les rozes, les incorporant bien ensemble (79). Tout de mesme, faudra faire de la conserve de rozes, mais ce seront des rozes rouges de Provins, qu'on se servira en cest endroit, lesquelles ayant curieusement pilées, seront meslées, non en miel, ains avec du succre, duquel convient y mettre autant que de rozes. Ainsi aussi fera-on la conserve d'œillets, de violètes au mois de Mars, ou plustost si elles florissent: lesquelles conserves seront logées, soleillées, et visitées comme le miel rozat.

Et conserve de rozes.

Autres conserves.

Syrop rozat laxatif. Est nécessaire que la mère-de-famille soit aussi pourveue de syrop rozat laxatif, qu'elle préparera en ceste sorte. Bonne quantité de rozes incarnates, effueillées et nettes, seront mises dans un vaze de terre vernie, et sur icelles versée de l'eau bouillante, tant que les rozes en soyent couvertes, les remuant avec un baston, si bien, que toutes les rozes se ressentent de la chaleur de l'eau; et à ce qu'elles en soyent mieux pénétrées, le vaze sera bien bouché, sans respirer. Au bout de vingt-quatre heures, l'on retirera l'eau du vaze, sans toucher aux rozes, la mettant dans un poislon bouillir sur feu clair; bouillante, sera rejectée sur les rozes dans le vaze: réitérant ce rebouillement, par neuf ou dix fois (ce qu'on appelle, charopper), de vingt-quatre en vingt-quatre heures, à la charge d'y ad-jouster des rozes nouvelles, par trois fois, durant ledict temps, par intervalles mesurées. Après le tout sera mis bouillir un peu, puis passé à travers d'un linge, pour en exprimer la substance des rozes, les pressant de force, afin que toute reste dans la décoction, qui demeurera rouge comme vin, sentant la roze. Finalement, le succre y sera ad-jousté, y en mettant selon la quantité de la décoction: ce sera du succre blanc, pour éviter la peine de le clarifier. L'on le cuira jusques à la forme du syrop, à quoi conviendra aller avec rétention, voire est de besoin le

laisser un peu vert, à cause que les rozes pour leur naturel visqueux satisfont au défaut du cuire, espessissant le syrop; lequel ne se treuvant assés cuit, dans quelques jours y pourrés retourner, pour le mettre du tout au poinct requis; liberté que n'auriés si le cuisiés du tout au commencement. Lors logerés vostre syrop rozat laxatif dans des phioles bien nettes et fermées, où se gardera très-bien.

Autre façon. Autrement ferés du syrop rozat laxatif, de grande efficace; car ce sera sans eau, du pur et simple suc des rozes. Les rozes bien choisies, seront pilées dans un mortier de marbre, et ce fort à profit, pour en tirer tant de jus qu'il sera possible, qu'exprimerés à travers d'un linge. Infuserés du succre fin dans le jus, la moitié de son poids, c'est à dire pour deux livres de jus, une de succre y sera mise, bouillant le tout sur feu de charbon jusques au poinct requis pour syrop, avec les considérations du naturel de la roze, représentées. Aucuns y ad-joustent de la rhubarbe, et autres drogues purgatives, se façonnans en ce syrop-ci, une douce liqueur, pour en prendre quelques-fois avec du bouillon, afin de se faire bon ventre, sans fascherie aucune.

Autre syrop rozat avec du miel. La mère-de-famille ne se contentera de faire du syrop rozat avec du succre, ains en composera aussi avec du miel, pour servir à ses mercenaires malades: et ce sera avec non guières moindre efficace qu'avec le succre, bien-que plus grossier, pour la différence qu'il y a du succre au miel.

Garde de fleurs sèches. Gardera aussi des rozes sèches des trois sortes, incarnates, rouges, et de Damas, pour leurs bons services en diverses maladies. De mesme fera-elle de plusieurs autres salutaires fleurs, semences, herbes, racines, les cueillans en leur droict poinct, et reposans en lieu sec, non humide, où elle les treuvera au besoin. Ce sont les provisions faictes, reste de les employer (80).

CHAPITRE V.

Remèdes aux Maladies pour les Personnes (81).

Divers maux de teste. Pour guérir le mal de teste, convient en remarquer la cause, pour convenablement appliquer le remède. Les maux de teste sont divers, comme procédans de diverses causes: c'est assavoir, de sang, de cholère, de phlegme, de mélancholie, ou d'aucuns d'eux, quand par quelque accident, ils se destraquent, mesme par chaleur ou froideure excessives; et souvent viennent de l'infirmité des autres membres, esquels est contenue la cause de la douleur de teste, comme de l'estomach, des reins, du foie, de la rate, de la matrice; aussi des fièvres générales, tourmentans toute la personne. La recerche desquelles causes, nous laisserons au docte médecin, pour, à fons, purger le corps, selon les occurrences; ce qu'attendant, la mère-de-famille usera de ces remèdes. La douleur de teste est plus grande au front qu'ailleurs, quand elle procède du sang: et au derrière, venant de phlegme: de cholère, c'est au costé droict qu'elle se faict le plus sentir: et au gauche, de mélancholie. Sur lesquelles addresses, les remèdes s'employeront à propos, opposant les froids aux maux procédans de chaleur, comme de sang et

Signes des causes du mal de teste.

de cholère : et les chauds, à ceux qui viennent de froideure, c'est assavoir de
Chaude. phlegme et de mélancholie. Le moyen de guérir le mal de teste de cause chaude est, d'appliquer sur le front de l'herbe aux pulces, ou de laictues, ou de fueilles de saffran le poil osté, ou de plantain, ou de pourpier, ou des trenches de courge longue. Mettre sur le mal linge trempé en eau roze : de plantain, de morele et vinaigre : ou dans jus de laictues, avec eau roze et vinaigre. Frotter la teste avec huiles rozat, et de pavot, jus de laictue, ou de morele, ou de jombarbe, vinaigre et eau roze, cataplasme sur la teste et le front, faict avec bol armene, graine de pavot, glaire d'œuf, pommes cuittes, et vinaigre. La laver en eau chaude, en laquelle auront esté cuittes fueilles de sauge et de vigne, fleurs de nénufar et de rozes, d'icelle eau en lavant aussi les pieds et les jambes du patient, pourveu qu'il n'y ait rheume esmeue, auquel cas, se faudra abstenir de tout lavement. Appliquer sachet de rozes trempées en eau roze, ou des estoupes, sur lesquelles auront esté mis deux aubins d'œufs fort battus avec de l'eau roze. Boire des eaux de cichorée, d'endivie, de pourpier, de nénufar, meslées ensemble, ou de l'une d'icelles. Et à ce que tels remèdes profitent mieux, est nécessaire tenir lasche le ventre du patient, par suppositoires, clystères; ou par autres petits laxatifs, comme syrops, casse, et semblables : le ventre constipé contrarie à la guérison du mal de teste. Pour celui
Froide. de cause froide, sera appliqué au front et aux joues, du serpoullet, ou de la vervaine, ou de la rue, ou de l'aloès, autrement dicte perroquet, ces herbes-là trempées en vinaigre et miel rozat; ou de la nicotiane, ou de la mente, ou du cresson d'eau. De frotter la teste avec des fueilles de cabaret, ou de jus de mélilot, meslé avec vinaigre et huile rozat. De boire de l'eau ou de la décoction de betoine, appliquant aussi ses fueilles aux temples. De prendre par le nés, du jus de l'herbe de pain-de-pourceau, ou de la niele, dicte poivrete, trempée en vinaigre, et poudre de piretre pour faire esternuer. Se composera un frontail avec des herbes et fleurs chaudes, de mélilot, de sauge, de betoine, de rosmarin, de coulevrée blanche; au préallable, lesdictes herbes et fleurs ayans esté perfumées en vapeur de betoine et de melisse, mises sur une paesle de fer, ou tuille, chaudes, et par dessus, jetté du vinaigre et de l'eau roze. Perfumera-on aussi la teste du patient avec choses sèches, comme rozes et mastic, ou avec rozes rouges, mil, et sel; mais c'est lors que les crachats ne viennent, car venans (de peur de contraindre la respiration) l'on se contentera de perfumer les habillemens de teste, linges et autres, les appliquans chaudement à la teste : de mesme, l'on usera du mil et gros sel, frits en un poislon. Et si le mal ne cesse pour tels remèdes, employant matières plus chaudes, des sachets seront faicts de marjolaine, de rue, laurier, grains de genèvre : ou fomentation de la décoction desdictes choses : ou l'on oindra la teste avec des huiles de camomille, de lis, d'anet, de l'un d'iceux, ou des trois ensemble; ou avec huiles de rue, d'aspic, de castor, y ad-joustant un peu de poivre, et de la graine de moustarde, pulvérisés. Tirer par le nés le jus de marjolaine et de fenouil, est excellent re-

mède à ce mal ; voire en sera deslivré pour jamais, celui qui s'accoustumera de mettre souvent dans ses narines, de l'huile de la grande marjolaine. Après l'application des remèdes qu'on aura voulu choisir d'entre les sus-escrits, est nécessaire conforter la teste du patient, par l'usage d'un bonnet de tafetas à deux doubles, entre lesquels sera mis du cotton bien deslié, qu'on farcira de fleurs de marjolaine, de camomille, de rosmarin, de rozes rouges : des poudres de canelle, de muscade, de girofle, de la graine de paradis, d'escorce de citron, de la graine d'escarlate, le tout subtilement ageancé, afin de n'occuper beaucoup de place. Et s'il est question d'arrester les catarres, une coeffe ou bonnet pour cela sera composé de mil frit, des graines de mirte et de cyprès, avec de l'encens et vernis, cousues parmi du cotton, comme dessus.

Micrane. La douleur invétérée de teste et micrane se guérit par le moyen d'un morceau de la première escorce d'un oignon, rostie sous les cendres, après trempée en huiles rozat et laurin, mis dedans l'aureille, du

Régime. costé où est la douleur de teste. Est aussi nécessaire que le patient use de bon régime, sans lequel presques tous remèdes sont vains. De quelque mal de teste qu'il soit tourmenté, ne boira que bien peu de vin, mangera peu de bonne viande, peu nourrissante, ou seroit qu'il fust débile : auquel cas, usera de chair de jeunes poulets, potages de laictues, pourpier, ozeille, de laict d'amandes douces, avec orge mundé. Ne mangera aucune viande venteuse, espicée, ni salée, ni aussi aucun laict seul ; viande très-mauvaise à ce mal, mesme aux fièvres, quelles qu'elles soyent. Se deschargera de tout travail d'esprit, ne lira ni escrira aucunement, ains, sans bruit, prenant son mal en patience, attendra tranquillement de la bénédiction de Dieu, l'effect des remèdes dont il aura esté secouru.

Mal des yeux. Pour le mal des yeux, purger le cerveau est travailler à la guérison de l'œil, d'autant que la plus-part de ses maladies internes procèdent du cerveau distillant sur lui ses humeurs malingnes, ou les membres inférieurs en fournissent les causes, dont la veue est diminuée, et l'œil endoulouri. Cela est de la charge du judicieux médecin, discernant les humeurs particulières causans le mal de l'œil, pour les évacuer par propres purgations, comme pillules, clystères, potions, et autres ordinaires. Et pour ce qui concerne l'extérieur, sera salutaire tenir la teste sèche et nette, la frottant tous les matins en arrière, par ce moyen divertissant les humeurs qui du cerveau tumbent sur les yeux. Sert aussi beaucoup à la conserva- *Régime.* tion de la veue, le tenir des pieds secs, moyennement chauds, nullement humides : comme de mesme utilité est, le non-dormir sur le jour, le non-encliner par trop la face en bas ; observations nécessaires en cest endroit. La durté du ventre est fort contraire à la veue, pour laquelle cause, l'on procurera à le tenir lasche. L'on évitera le vent, le froid, le chaud, le serein, le soleil, et autre grande clairté : le regard du feu ardant, le beaucoup lire et escrire, le pleurer, les trop veiller et dormir. Quant au manger et boire, ce sera de bonnes viandes qu'on se nourrira, non venteuses, salées, ni espicées ; et peu de vin, encores petit, non fumeux, et bien tempéré avec de l'eau ; et après le past,

user de poudres servans à la digestion. L'usage du vin d'eufraise sert contre tous empeschemens de la veue : le mesme faict la poudre de son herbe desséchée, beue en potage, ou en vin. L'eau d'esclaire instillée dans l'œil, esclaircit la veue, la conforte, la retient : sa décoction a presques mesme vertu, meslée en eau roze, s'en bassinant les yeux : la *La taie.* poudre de son herbe en oste la taie. La cataracte ou taie des yeux, se fond par la subtile poudre de succre candi, de tuthie, de couperoze blanche, meslées en esgale portion, exquisement sassée à travers de la fine toile de Cambrai, et mise dans l'œil soir et matin : la seule poudre de féves blanches, a semblable propriété. *Collyre pour les yeux.* A cela sert aussi, collyre faict avec demie once de tuthie, un quart d'once de macis, qui est l'escorce de muscade, mises en poudre et infusées dans vin blanc et eau roze, une chopine des deux; le tout mis dans une phiole exposée au soleil d'esté, environ un mois, sans sentir ne pluie ne rozée : et afin de mesler bien les matières, la phiole sera souvent remuée et agitée : ce collyre fortifie la veue débile, nettoye les yeux chassieux, et en oste la *Autre.* rougeur. Autre collyre à mesme fin. Un couple d'œufs frais, cuits durs sous les cendres, deschargés de leurs coques, sont partis par moitié et vuidés de leurs moyeux, en leur place y sont mis du succre candi, et de la tuthie, autant de l'un que de l'autre, dont le vuide est rempli, puis rejoinctes les moitiés, sont liées avec du filet, et mises tremper en eau roze, dans un petit vaze, d'où après avoir séjourné vingt-quatre heures, retirées, ces choses sont escachées, et pressées à travers d'un linge, pour en faire sortir la liqueur, de laquelle, soir et matin, l'on mettra quelques gouttes dans l'œil. L'eau *Eaux distillées pour les yeux.* distillée des choses suivantes, faict aussi fondre la taie : de plantain, de petites et tendres grenades, rozes rouges, tendrons de fenouil, de chacun un manipule; de la mie de pain blanc, chaud, sortant du four, une livre; le tout meslé ensemble, ayant trempé six heures dans bon vin blanc. A mesme effect, se distille ceste eau. De fenouil, rue, vervaine, eufraize, endivie, betoine, rozes rouges, capilli-veneris recent, par esgale portion, ayant au-paravant trempé vingt-quatre heures dans du bon vin blanc; foie de bouc entier, non chastré, trois onces : elle sera distillée par trois fois au bain-de-marie, dont la dernière eau en sortant, sera fort propre, et à fondre la cataracte ou taie, et a toutes autres maladies de l'œil; conservant la veue, mesme aux vieilles gens. Autre et très-excellente. Des escargots seront mis distiller au bain-de-marie, au-paravant les avoir bien lavés, et dans huict onces de leur eau, infusera-on de la tuthie préparée, du succre candi, de la fiente blanche de lézard, d'os de sèche, deux drachmes de chacun; de corail rouge, de l'aloès, du sel ammoniac, de chacun une drachme; le tout bien pulvérisé et meslé dans ladicte eau, sera mis dans l'alambic, dont l'eau en sortant sert efficacieusement à ce dessus; et aussi à nettoyer les yeux de toutes macules, tasches, rougeurs, conservant si bien et tant longuement la veue, que les personnes aagées la sentent aussi forte, comme lors qu'ils n'avoient que trente ans. Cest onguent est fort salutaire pour *Onguent* les yeux, guérissant leur inflammation et rougeur, arrestant les défluxions acres

qui les rendent chassieux, les en frottant soir et matin. Ainsi on le prépare. Demie once de tuthie sera réduicte en subtile poudre, dans un mortier de métal, puis broyée sur un marbre, avec de l'eau roze, à la manière des paintres, après séchée au soleil, ce faict, sera rebroyée pour la seconde fois, avec nouvelle eau roze, en suite séchée, encores rebroyée et reséchée, jusques à la huictiesme, ou neufviesme fois, à chacune y ad-joustant tous-jours de nouvelle eau roze, et en somme, tant la rebroyant et reséchant, que la poudre soit impalpable, laquelle incorporée dans du beurre frès, en esgale poisanteur, s'en composera l'onguent dont est question. *Autre.* Autre onguent singulier pour la conservation des yeux, se compose de ces matières, ainsi: prenés deux onces de graisse de pourceau bien récente, faictes-la tremper dans l'eau roze l'espace de six heures, puis relavés-la par douze fois différentes, avec du vin blanc, du meilleur que pourrés treuver, par l'espace de cinq ou six heures, adjoustés après à ceste graisse, de la tuthie bien préparée, et fort subtilement pulvérisée, une once, de la pierre hématites bien lavée, un scrupule, d'aloès bien lavé et pulvérisé, douze grains, de perles pulvérisées, trois grains; incorporés le tout ensemble avec un peu d'eau de fenouil, et en faictes un onguent, duquel en mettrés fort peu aux coings des yeux. *Cautères, Setons,* Les extremes remèdes, pour divertir l'importune humeur tumbant du cerveau sur les yeux, sont les cautères et setons, dont l'application appartient au chirurgien, par l'avis du médecin: les moyens, les vé- *Vésicatoires.* sicatoires au col, sur le derrière, où l'on a accoustumé d'employer les setons; ou bien derrière l'aureille. A cela sont propres plusieurs matières, d'entre lesquelles l'on choisira l'apium rizus, à cause, que sans violence, cicatrise suffisamment. La demie coque d'une nois sera remplie de telle herbe, l'ayant au préallable froixée entre les mains, après appliquée sur le derrière du col, avec une bande de toile pour l'y tenir fermement, tant que de besoin, dont la plaie entretenue à la manière des fontanelles, avec des fueilles de lierre ou autres, servira comme désirerés: ou bien, l'on se servira de ce vésicatoire en emplastre mis au derrière du col, ou derrière l'aureille; faict avec du fort levain, de la fiente de pigeon, des mouches cantharides, et de l'eau de vie; le tout pestri et incorporé ensemble. Reste à *Douleur des yeux.* guérir les douleurs des yeux venues de coup receu, et les rougeurs qui s'en ensuivent. Le jus de pommes pourries instillé dans l'œil, la pourriture de la pomme appliquée dessus avec un linge, le sang tiré de l'aisle d'un pigeon, ou d'une tourterelle, y sont propres, employés séparément. Aussi est la décoction du fenouil, de la camomille, et du mélilot, faicte en eau et vin blanc, appliquée avec un linge. Mais par sur tout autre remède, est de grande efficace, selon qu'il a esté auctorisé par réitérées expériences, la seule herbe d'aigremoine, froixée entre les mains, et mise sur l'œil blessé, l'y faisant tenir avec une bande, dont en peu de temps il est guéri, quoi que tout rouge de sang pour la meurtrisseure, mesme estant la veue obfusquée, la faisant revenir. A faute de l'herbe, en cest endroit en est utilement employée l'eau, qu'on distillera en sa saison. Pour abbattre la *En oster la rougeur.* rougeur des yeux, faut que la première

fois qu'on boit chacun jour, que ce soit un plein verre d'eau fresche, et continuer jusques à guérison. L'œil est nettoyé des festus et poussière entrés dedans, et ce par le moyen de la graine d'orvalle ou toute-bonne, qu'en Languedoc l'on appelle herbe de nostre-dame, mise en l'œil, dans lequel elle se pourmeine sans faire douleur, et en sort couverte de l'ordure qu'elle y treuve. Le mesme font des petits caillous deslicats et lisses, qu'on treuve à Seissenage, près de Grenoble. Infinis autres remèdes y a-il pour l'œil, comme presques infinies en sont ses maladies, desquelles et de leurs causes, ensemble de l'excellence de l'œil, voyés le docte livre de monsieur *du Laurens*, médecin ordinaire du roi, pour y recevoir délectable et profitable instruction (82). Le laver des yeux au matin, avec de l'eau fresche, bien-que de l'usage de plusieurs, n'est approuvé d'aucuns excellents médecins, à cause de la froideure, ennemie des yeux et du cerveau ; mais conseillent que ce soit avec du vin blanc, ou des eaux de fenouil et d'eufraize, dont la veue est confortée.

Les nettoyer.

Les laver.

Mal du nés. Pour le mal du nés. Diverses sont aussi les maladies du nés, internes et externes. Quant aux internes, tous-jours en faut-il oster la cause, et ce sera par l'avis du docte médecin : et contre les externes, seront employés ces remèdes-ci. La puanteur du nés se guérit en le lavant avec la décoction faicte en vin blanc, de gingembre, girofle, pouliot, calamus aromatique, autant de l'un que de l'autre; après mettant dans le nés, de la poudre de piretre. En tirant souvent par le nés du vin, auquel une nois muscate aura trempé quatre heures : ou du seul vin, pourveu qu'il soit bon et exquis : ou oignant les narines, soir et matin, d'huile nardin, auquel auront cuit cloux de girofle, bois d'aloès, avec un peu de musc : ou de ceste composition, ou bien d'icelle en faire des tentes, et les mettre dans le nés, c'est assavoir : gingembre, rozes sèches, bois d'aloès, deux onces de chacun ; myrrhe, aspic, calamus aromatique, de chacun une drachme ; mesler le tout avec du bon vin, le réduire en paste, y ad-joustant six grains de musc, et en faire des pilules de la grosseur d'un pois, en destremper une dans huile de nard, quand l'on s'en voudra servir. Le nés estant fermé par humeur empeschant la respiration, s'ouvrira par les sucs de bete et de marjolaine, incorporés en huile d'amandes amères, meslés ensemble et tirés par le nés. Aussi par la seule fumée de l'herbe de petum masle, dicte nicotiane, et tabac par les Espaignols, prise par la bouche, avec un petit cornet à ce approprié, et la faisant sortir par le nés (83). Pour provoquer le requis esternuement, faut inspirer dans le nés, poudre de poivre, de piretre, de stafisagre, et de racine d'iris de Florence : ou bien mesler ces poudres-ci avec quelque liqueur, dont l'on oindra les narines. L'importun et nuisible esternuement se guérit, par le grater de la plante des pieds, et de la paume des mains, par la friction des yeux et des aureilles, par la senteur du lis blanc, par baigner les mains dans l'eau chaude. Pour guérir les ulcères et gratèles du nés, seront employés les jus du lierre et de la pomme de grenade aigre, meslés ensemble : aussi l'onguent faict avec ceruse, cendres de jarrus, et miel rozat. La pituite qui découle du nés, comme

Puanteur.

Ouvrir le nés estouppé.

Faire esternuer.

Arrester l'esternuement.

Ulcères.

Pituite.

comme morve, s'arreste par les remèdes propres à la guérison du cerveau, dont est tarie la source de telles nuisibles humeurs. Nous employerons donques à telle fin, les frictions, perfums, bonnets, dont nous avons parlé, là vous renvoyant pour éviter redicte. En outre, userons de quelques syrops propres à corriger la puanteur de la morve, sa subtilité, et son abondance, comme de papaver, diacodium, et autres. Aussi à tel effect, l'on tiendra dans la bouche des petites pillules composées de bol armène, de terre sigillée, de carabé, de sang-de-dragon, de girofle, et de musc. Le sang qui désordonnément flue par le nés, sera estanché, par un frontail faict avec de la poudre de sandarac, pestrie avec blanc d'œuf, et appliqué avec un linge : par le jus d'oignon, meslé avec vinaigre, mis ès narines, avec du cotton ou du linge (84) : par l'eau de mente, beue : par oindre le front avec onguent faict de sang-de-dragon, de mastic, d'encens, et blancs d'œufs : par le camphre, meslé avec la graine d'ortie morte, jus de plantain, et de morelle, mis dans les narines : par la poudre de corail rouge, ou par la terre sigillée, beues en vin : par baigner les plantes des pieds, et paumes des mains, avec un linge trempé dans le vinaigre rozat, et l'eau de plantain : par baigner les testicules aux hommes, et les mammelles aux femmes, avec de la seule eau froide, de fontaine, ou autre commune, dans icelle plongeant des estouppes, ou des linges, et les appliquant sur les parties; remède de grande efficace, selon les expériences. Arresterés aussi le flux de sang coulant du nés, mettant sur la nuque du col un sachet dans lequel y aye de la poudre de crapaut, laquelle se faict

Arrester le sang.

d'un gros crapaut, de ceux qui se nourrissent sur terre, non humide, qu'on enferme vif, dans un pot de terre, et icelui mis après dans le four avec le pain, pour y dessécher le crapaut, dont il est réduit en poudre. Et sert aussi ladicte poudre, à la dissenterie, au flux menstrual, et pour arrester le sang des plaies, l'appliquant à l'opposite de la partie blessée. Pareilles vertus a la graine pulvérisée de sophia, autrement, *talictrum*, prinse le poids d'un escu, ou avec un œuf, ou avec du potage, ou avec du vin. Sert, en outre, à lascher le ventre, et aux femmes enceintes, à leur faire gaiement porter les enfants. Au contraire, l'herbe de millefueille mise dans le nés, en provoque la saignée, icelle estant quelques-fois nécessaire, pour descharger le cerveau; mais c'est en la fourrant dans le nés, la poincte la première : car le contraire avient, lors que c'est le tronc qu'on y met le premier; telles diverses applications, produisans divers remèdes (85). Le flairement corrompu, voire presques perdu, se remet par le souvent manier et flairer de la mente : aussi par le perfum faict des fueilles d'auronne, de rue, et de genèvre, y meslant de la graine de nielle.

Le provoquer.

Flairer.

Pour le mal des aureilles, quelques gouttes d'huile rozat, avec un peu de vinaigre, jettées dans l'aureille, en appaisent la douleur : l'huile de jusquiame aussi, puis convient appliquer dessus, un sachet avec fleurs de camomille, et mélilot. Le mesme font les jus de houblon, et de rue : et en outre, nettoyent l'ordure de l'intérieur des aureilles, l'eau de miel distillée, le laict, avec un peu de saffran. Semblable vertu a le perfum de la décoction de camomille, d'aneth, et de

Mal des aureilles.

Douleurs.

stechas, faicte en eau où l'on aura jetté du vinaigre chaud, auquel du nitre bruslé, et du sel gemme, auront esté fondus, mis dans l'aureille avec un entonnoir. *Ulcères.* Les ulcères de l'aureille sont guéries par l'instillation de l'huile où auront bouilli le blanc des pourreaux, et des vers de terre, jusques à la consomption de la tierce partie : ou par le seul huile d'œuf. *Vers.* Contre les vers des aureilles, le laict de figuier, et les figues seules, y sont propres : aussi les jus de capres, d'absinte, de calaminte, de chamædris, de centaurée, de l'escorce de noier, ou de celle des nois vertes, seuls ou assemblés. *Bruit.* Contre le tintoin ou bruit des aureilles, procédant du vent, ou d'autres causes, est bon mettre dans l'aureille une tente trempée en huiles de rue, de castor, ou d'aspic, avec jus de pourreaux. Aussi le matin estant à jeun, est fort salutaire de recevoir la vapeur, par un entonnoir, le mettant en l'aureille, de l'eau où auront longuement bouilli, herbes de marjolaine, de mente sauvaige, de sauge, fleur de camomille, graines d'anis, de fenouil, et une pomme de coloquinte. Et à ce que la vapeur pénètre plus avant, sera bon que le patient tandis ait entre les dents quelque chose dure, comme pois ou féves, les maschans avec un peu de violence, pour ouvrir les conduicts. Ledict perfum sera aussi fort bon sur le soir, allant au lict ; l'ayant receu, mettra dans l'aureille une goutte d'huile de coloquinte, puis bouchée avec du cotton trempé dans ledict huile, s'en ira coucher là dessus. *Surdité.* La surdité se guérit par le moyen de l'onguent faict avec deux onces de graisse d'oye, fondue à petit feu, et deux drachmes d'aloès cicotrin en poudre, incorporées dedans, qu'on applique avec du cotton, le fourrant dans l'aureille : ou du jus d'escorce de raves, meslé avec huile rozat : ou de la graisse d'anguille, et huile d'amandes amères : ou de jus d'oignon, meslé avec miel : ou par la poudre d'aloès, fondue en vin blanc, instillée chaudement dans l'aureille, et après se faire esternuer avec de la poudre d'ellebore : ou par la fumée du bois de fresne, mise dans l'aureille ; ce que commodément l'on faict, allumant la branche de fresne d'un bout, et mettant l'autre au trou de l'aureille, dans lequel la fumée entre facilement ; mais il faut choisir la branche d'un tendre jetton d'un an, sans nœuds, afin de n'empescher le libre passage de la fumée. Avec beaucoup d'efficace, ceste composition-ci est employée, guérissant la surdité envieillie, comme de vingt-cinq à trente ans, non la naturelle, contre laquelle ne se treuve aucun remède. Ainsi l'on la prépare : prenés sauge, mente, hyssope, rosmarin, armoise, calament, camomille, millefueille, herbe de Sainct-Jan, aluine, auronne, centaurée, de chacune une poignée ; mettés bouillir toutes ces herbes ensemble dans vin blanc, jusques à la consomption du tiers ; que le patient à son coucher, en reçoive la vapeur dans l'aureille par un entonnoir, et incontinent après, instille dedans de l'huile suivant, puis la bouche avec du cotton musqué : huile d'olive vieil, deux onces ; huile de pourreaux, huile d'amandes douces, de chacun une once ; jus de rue, demie-once ; malvoisie, une once et demie ; le tout mis dans une phiole à long col, et icelle posée devant le feu du foyer, non violent, pour y bouillir jusques à ce

que telles liqueurs soyent consommées de la moitié ; lors la phiole ostée de là, y seront mises dedans ces drogues-ci en poudre, assavoir : spica-nardi, coloquinte, castoreum, mastic, de chacun une drachme et demie ; et après avoir bien bouché la phiole, la mettrés bouillir dans un petit chauderon, ou bassin long, plein d'eau (à la manière du bain-de-marie), par l'espace de trois heures, puis sera exposée au soleil quelque peu de temps, pour faire esclaircir l'huile ; ce faict, l'huile sera passé à travers d'un linge bien serré, et à icelui ad-joustés dix grains de musc ; finalement l'huile sera curieusement gardé dans une phiole bien estouppée, pour servir au besoin.

Mal de la bouche. Ulcères. Pour le mal de la bouche. Les ulcères en sont guéries, lavant la bouche avec la décoction des herbes de piloselle, de consoulde, et de verge-d'or : ou de balaustes, sumach, plantain, aigremoine, et rozes ; y ad-joustant un peu d'alum sur la fin : ou avec du vin, auquel auront bouilli, anis et girofle : ou avec d'eau distillée de scolopendre : ou avec eau de tériaque distillée, avec pareille quantité de vinaigre rozat, et eau de vie, dans lequel aura esté dissout un peu de bol armene : ou avec miel rozat, en frotter les lieux ulcérés, au palais, ou en la langue. La décoction de l'herbe d'élatine ou velvote, faicte en vin, gargarisée, dessèche les ulcères de la bouche, et lave les aspretés et noircisseures de la langue, venans de fièvre. Et pour singulier remède, est, de faire toucher l'ulcère d'une goutte d'huile de vitriol. La sur-abondante salive est corrigée en usant de gargarismes astringens et dessechans, faicts avec décoction en eau et vin, de rozes, balaustes, plantain, et alum. Aussi y est bon manger du biscuit, viandes rosties, avec moustarde : de mascher des cubebes, gingembre, et boire de bon vin. Au contraire, est provoquée et attirée la salive, lors qu'on ne peut cracher, avec raisins de Damas secs, avec des figues sèches, avec de la sauge : ou avec du mastic, tenant en la bouche l'une de telles matières, au matin estant à jeun. Pour la guérison de la puanteur d'haleine (de quelle cause qu'elle procède), est bon laver la bouche avec vinaigre squillitique : ou avec décoction faicte de fueilles de mente, de mélisse, de latteron, de racines de glayeul, de souchet, de graines d'anis, de fenouil, et de paradis. Mascher entre les dents nois muscate, du bois d'aloès, d'iris de Florence, des cloux de girofle. Tenir en la bouche une petite pillule, dont la composition est telle : une once gomme tragacanth, deux drachmes sang-de-dragon, sont trempées dans l'eau roze l'espace de deux jours, puis jettées dans un mortier de marbre avec six drachmes de succre, trois de canelle, cinq d'amidon, un scrupule de musc, le tout dissout en eau roze, meslé ensemble et trituré avec un pillon ; après estant la composition séchée, sera divisée comme dessus. Pour faire sentir bon l'haleine, n'estant mauvaise au-paravant, faudra laver la bouche au matin avec eau de canelle, et y en tenir quelque peu de temps : ou d'impériale, ou de tériacale ; et après mascher par fois, des racines d'impératoire, ou d'iris de Florence, ou d'angélique, ou du mastic. La mauvaise odeur provenante d'avoir mangé des aulx, oignons, pourreaux, s'en va par le mascher des nois récentes,

Arrester le trop de salive.

Faire cracher.

Puanteur.

Bonne haleine.

Corriger la mauvaise, provenante des aulx, etc.

Mal de dents. ou des fueilles de rue, ou de fenouil, ou du persil. Le mal des dents provient de
Pour cause froide. diverses causes, froides et chaudes. Si de froide, les remèdes suivans seront employés. Laver les dents avec l'une de ces décoctions-ci : d'absinte, faicte en fort vinaigre : des fueilles de lierre, en bon vin rouge, y ad-joustant des herbes de lavande, de sauge, et de marjolaine : des fueilles et petites nois de cyprès, baies de genèvre, rozes, fueilles de murte, faicte en vin blanc : des fleurs de lavande, fueilles de marrubium, canelle, fenouil, racines d'asperges, en vin. Y est bon aussi l'huile du bois de genèvre, mis joignant la dent, ou dedans, si elle est creuse ; mais meilleurs y sont, les huiles de poivre, de girofle, de baume, de sauge, d'aspic. L'eau-fort posée doucement avec du cotton, dans la dent creuse, en appaise la douleur, et la
Pour chaude. faict casser, estant corrompue. Si le mal des dents procède de cause chaude, l'on appliquera sur les dents dolentes, les huiles de pavot, de mendragore, de jusquiame, assemblés ou séparés ; et à faute des huiles, leurs décoctions faictes en vin : ou la décoction de la racine de jusquiame, faicte en eau roze et vinaigre : ou l'on tiendra en la bouche vinaigre, dans lequel aura bouilli du camphre. Et de quelque cause que soit la douleur des dents, elle s'appaisera par l'huile de la graine de jusquiame, qui se faict en ceste sorte : arrousés la graine de jusquiame avec de l'eau de vie, puis la mettés dans une phiole de verre, laquelle estoupperés très-bien, et icelle ferés bouillir en eau dans un chauderon durant vingt-quatre heures ; au bout desquelles, la phiole retirée de là, et d'icelle sortie la graine, sans lui donner loisir de se refroidir, mise dans un sachet de toile, sera pressée au pressoir, dont l'huile s'en exprimera. Tenir entre les dents des racines de millefueille, ou de celles d'aigremoine, en appaise la douleur, comme faict aussi celle de piretre, et le mascher du mastic incorporé avec cire neufve. Pour se deslivrer de l'estrange et violente douleur des dents, et pour leur conservation, à cause de la nécessité de leur service, s'est-on dès tout temps estudié à se satisfaire en l'un et en l'autre ; à quoi est-on parvenu par divers moyens, curieusement recerchés, par là se vérifiant, *la nécessité estre la mère des arts*. Je vous ai produit un petit nombre de remèdes pour la guérison des maux des dents, tiré de l'infini de ceux qui se treuvent, iceux remèdes estans des mieux choisis et plus expérimentés. Le mesme je fais touchant l'autre article. Il convient prendre la *La conservation des dents.* chose de loin, pour se conserver ces tant serviables outils, que les dents, pour les garder qu'elles s'esbranlent, les affermir croulans, les nettoyer estans ordes et sales, les blanchir estans rousses ou noires ; et en somme, pour les entretenir en tel estat, que sans douleur, belles et nettes, puissent longuement durer en service. Dès le resveil, au matin, l'on mettra la main à ceste nécessaire œuvre. A la première ouverture de la bouche, avant que parler, les dents seront frottées avec un linge net, un peu rude, aussi tout l'intérieur de la bouche, les gencives, le palais, la langue, ostant le limon qui là s'est amassé durant la nuict ; lors cela estant plus facile à faire, qu'après affermi par l'aer, comme il se faict en parlant. En lavant les mains, de mesme les dents

seront lavées avec de l'eau fresche, non froide. Si les dents sont débiles, ou autrement mal qualifiées, on les fortifiera, asseurera, nettoyera, et blanchira, avec des poudres ci-après descriptes, dont on les frottera, et les gencives avec, dès le matin, et après on les lavera avec du vin rouge. Des liqueurs seront aussi employées au matin à laver les dents, selon le besoin. A l'entrée de table on lavera les dents avec de l'eau, sinon chaude, à tout le moins non froide, pour nettoyer les humeurs des gencives descendans du cerveau, à ce qu'elles ne se meslent avec la viande en mangeant. On se gardera de manger viandes trop chaudes, ou trop froides; de mesme fera-on touchant le boire : car, et les bouillons trop chaudement humés nuisent beaucoup aux dents, et les vins et eaux beus trop frès, quoique plusieurs se délectent de tels bruvages en esté. Après avoir mangé ou beu choses chaudes, ne faut incontinent manger ou boire autres froides; ni par le contraire, après les froides prendre les chaudes, ains user des tempérées entre deux, pour ne faire joindre les deux contraires. La durté des viandes est préjudiciable aux dents; par quoi, on n'en mangera que de tendres, s'il est possible, de peur de rompre, ou du moins d'esbranler les dents : pour laquelle cause, ne s'efforcera-on jamais de casser ou rompre entre les dents, chose aucune, non pas mesme un filet deslié. Les autres qualités des viandes sont aussi considérables; car et les grasses et les maigres, et les douces et les aigres, quand elles excèdent, préjudicient aux dents. Les médecins, en outre, remarquent plusieurs viandes de l'ordinaire usage, estre nuisibles aux dents, comme légumes, laictages, fourmages, pastisseries, tartelages, pourreaux, raves, figues, et la plus-part des autres fruicts des arbres, mesme les cruds, aussi les huiles, graisses, y ad-joustant le succre qui noircit les dents. De toutes lesquelles viandes, néantmoins, on ne s'abstiendra indifféramment, ains de celles qui le plus favorisent aux maladies des dents, dont le patient est tourmenté, qu'on distinguera d'entre les autres. A l'issue du repas, les dents seront lavées fort curieusement, avec de l'eau, et un peu de vinaigre parmi, ou bien avec du vin pur; mais ce sera après les avoir deschargées de la viande restée par entr'elles, les nettoyant (doucement, sans par trop y fouiller) avec des cure-dents faicts, non d'aucun métal, non pas mesme d'or ni d'argent, ains de bois, qui ait quelque vertu astringente et de bonne odeur, comme lentisque, bois de roze, cyprès, rosmarin, murte, etc. Puis on frottera les dents avec ceste poudre, qui les maintiendra en bonté et beauté, nettes et blanches, estans d'elles-mesmes assés bien qualifiées. La poudre est composée de myrrhe, canelle, alum cuit, pierre ponce bruslée, par esgale portion, séparément et subtilement pulvérisées, après meslées. La mie du pain, avec du sel commun, sert aussi fort bien en cest endroit, si après le past les dents en sont frottées, puis lavées avec de l'eau pure, avec un peu de vinaigre mis dedans icelle : ou avec du gros vin rouge, désirant affermir les gencives. Plusieurs autres et diverses matières y a-il, dont l'on faict des poudres à nettoyer et blanchir les dents, les aucunes desquelles servent, en outre, à fortifier les gencives, et à les incarner, estans descharnées, pour l'asseu-

Régime.

Poudres pour les dents.

rance des dents ; à guérir les dents de leurs douleurs, provenantes, ou d'estre creusées et érodées, vermineuses, ou d'autres causes. D'entre lesquelles matières, celles-ci seront choisies comme les plus propres à ce service. Les perles, les deux coraux, rouge et blanc, l'ivoire, les cristal, marbre blanc, albastre, piretre, cubebes, ellebore, corne-de-cerf, mastic, os de sèche, tartre de bon vin, couperoze blanche, sel gemme, pierres d'escrevisse, coquille d'œufs, coquille de limassons, escailles d'ouistres, rozes sèches, iris, souchet, capilli-veneris, pain de froment, aussi pain d'orge, bruslés; tamaris, spica-nard, sang-de-dragon, racine de bistorte, balaustes, sumach, canelle, girofle ; on les mettra en subtile poudre, chacune à part, pour les accompaigner les unes des autres selon le besoin. L'huile et l'eau de vitriol sont très-propres à blanchir les dents, mais leur bruslante chaleur en rend l'usage suspect, faisant tumber les dents à la longue ; spécialement l'huile, car quand à l'eau, avec moins de danger l'on s'en sert, que de l'huile, voire sans nulle crainte, si meslée avec de la commune, les dents et les gencives en sont frottées quelques-fois le mois (86). Des matières susdictes et autres, se compose ceste singulière poudre, qu'avec beaucoup d'utilité l'on employe le matin à jeun à frotter les dents : prenés poudre de cristal pur, une drachme et demie ; du corail blanc et rouge, de chacun une drachme ; de pierre ponce, et d'os de sèche, de chacun deux scrupules ; du marbre blanc, de la racine d'iris de Florence, de canelle, de la graine d'escarlate, de chacun demie drachme ; du sel commun, une drachme ; des perles bien préparées, un scrupule; d'albastre, et d'alum de roche, de chacun demie drachme ; de bon musc, dix grains ; mettés tout cela en poudre bien subtile, et le meslés ensemble. De ces mesmes poudres, l'on peut faire des opiates, y ad-joustant du miel, dont les dents et les gencives seront frottées au matin. Autre opiate est de mesme employée le matin à frotter les dents, dont elles sont rendues très-blanches, et s'en affermissent, confortans les gencives, servant aussi à guérir l'haleine puante, qui provient de la corruption des dents. Ainsi convient s'y conduire : prenés du pain de froment, deux onces ; des deux coraux, blanc et rouge, corne-de-cerf, de chacun demie once ; alum, demie drachme ; pariétaire, capilli-veneris, de chacun une poignée ; quatre ou cinq coquilles d'œufs ; mettés tout cela en un vaisseau de terre, dedans le four, à l'enfourner du pain, pour s'y réduire en cendres, desquelles prendrés quatre onces, deux drachmes de canelle, cloux de girofle, macis, de chacun une drachme ; spica-nard, calame-aromat, de chacun demie drachme ; miel rozat bien espuré, tant qu'il suffise pour incorporer ensemble les choses susdictes, mises en poudre, y ad-joustant une once de vinaigre squillitique. Après s'estre frotté les dents avec ceste opiate, l'on les lavera avec du vin. *Opiates.*

L'on faict aussi des eaux très-propres au service que dessus, dont les dents sont lavées au matin estant à jeun. Des meures sauvaiges encores vertes, une livre ; demie livre fueilles de lentisque, une poignée d'aigremoine, trois onces de racine de lis, autant de sang-de-dragon, sont distillées dans alambic, dont pour les dents, l'eau est après gardée en phiole de verre. *Eaux.*

Demie once de poudre d'alum bruslé, infusée dans deux onces d'eau de gobelets de rozes, affermit les dents tremblantes, si on les en fomente au matin. A blanchir les dents, ceste eau est fort recommandable : prenés eau commune, et eau roze, de chacune quatre onces ; deux drachmes d'alum de glace bruslé, réduit en poudre ; canelle entière, demie drachme ; le tout mis dans une phiole de verre, et icelle exposée au devant du feu du foyer, pour y bouillir jusques à la consomption de la tierce partie, dont l'eau refroidie, après coulée à travers d'un linge, sera serrée en une phiole pour y estre gardée jusqu'au besoin. Ceste-ci nettoye les dents, pour ordes et limoneuses qu'elles soyent, et les blanchit, bien-que noires : prenés soulfre vif, alum, sel gemme, de chacun une livre ; vinaigre, quatre onces : aucuns au lieu du vinaigre, y mettent l'esprit du vitriol, tiré en l'eau, avec une cornue, à feu lent, afin que l'eau ne sente le soulfre.

Dents agassées. Les viandes aigres agassent les dents, spéciallement les fruicts mal qualifiés, verts, acerbes, et aspres, dont les racines sont enveloppées d'humeurs acides et astringentes ; ou bien de vapeurs montans de l'estomach aux dents : pour de laquelle incommodité se deslivrer, le moyen est de manger du fourmage vieil et fort : ou des nois, des amandes, et se frotter les dents de telles choses : ou bien avec du pourpier, et d'en tenir la décoction dans la bouche : ou de tenir dans la bouche du laict d'asnesse : ou après s'estre frotté les dents avec du sel et de la sauge, laver la bouche avec du vin. Après tous ces remèdes, pour bien entretenir les dents, sera bon de les frotter assés souvent, avec des racines de guimauves, dont elles sont rendues polies et claires, à quoi telles racines sont fort propres, affermissant aussi les gencives, et y laissant bonne odeur, si à ce l'on les prépare. Les racines seront tronçonnées de quatre à cinq doigts de long ; estans grosses, l'on les refendra pour en faire des pièces, chacune de l'espesseur du petit doigt, puis bouilliront six heures dans l'eau claire, avec du sel, de l'alum, et d'iris de Florence ; finalement, seront séchées, mais hastivement, non lentement, de peur de la pourriture, pour lequel doubte, l'on les met au four, manquant la chaleur du soleil, si c'est en hyver.

De l'arracher des dents. L'arracher des dents est l'extreme remède de leur guérison, qu'on employera défaillans tous autres, et l'espoir de la deslivrance de leur douleur ; comme avient lors que les dents sont gastées de pourriture. Mais à ce ne se faut inconsidérément résouldre, ains par bon avis, après y avoir bien pensé, se choisissant un homme expérimenté à telles choses ; de peur des fascheux accidents qui souventes-fois y arrivent, quand par ignorant mesconte la bonne dent est prinse pour la mauvaise, ou ceste-ci arrachée avec trop de violence, dont flue abondance de sang, au péril de la vie du patient. Il seroit bien plustost à souhaitter, de faire tumber la dent corrompue, par autre moyen que par la force ; mais à cela gist la difficulté, que de treuver les matières à ce propres (comme aucuns tiennent y en avoir de telle efficace), qu'on recerchera par l'addresse du docte et expérimenté médecin.

Des lèvres fendues. Les lèvres fendues et crevassées, pour avoir esté au vent froid, ou à l'excessive chaleur ; ou bien telles fissures provenantes d'autres

causes, internes et externes, seront guéries par ces remèdes. Après avoir lavé les lèvres avec de l'eau de plantain où aura bouilli un peu d'alum, ou avec des eaux de plantain et d'orge, meslées ensemble, l'on appliquera sur le mal, de l'onguent faict avec de la tuthie et huile de moyeux d'œufs : ou avec de l'onguent rozat : ou de celui de céruse avec camphre : ou avec de l'huile de térébentine, ou de celui d'œuf : ou avec de la graisse de chapon, ou de chevreau. L'huile de cire est fort salutaire à ce mal, le guérissant dans bien peu de temps. Aussi *Pommade blanche.* est la pommade de Montpelier, blanche et rouge, là estant exquisement faicte ; et ceste-ci, que nostre mère-de-famille composera ainsi : prendra des graisses fresches, assavoir, de chevreau, une livre, et de pourceau, un quarteron ; les ayant deschargées de leurs membranes et pellicules, les lavera plusieurs fois dans du vin blanc ; puis de là retirées et si bien esgoustées qu'il n'y reste aucun vin, seront mises dans un pot de terre vitré, neuf, bien net, y ad-joustant demie douzaine de pommes de court-pendu, ou plustost d'apies, escachées, un quart d'once de cloux de girofle, une drachme de nois muscates, des racines de souchet, avec abondance d'eau roze, pour le tout y tremper vingt-quatre heures. Ces choses bouilliront sur feu de charbon, jusques à ce que l'eau roze soit presques consumée en exhalaison, tandis demeurant le pot bien bouché, à la charge, toutes-fois, d'en remuer souvent le contenu avec une spatule de bois, de peur de la brusleure ; après, sera coulé à travers d'un linge serré, dans une petite terrine vitrée, où sera mise de l'eau roze, afin que dans icelle trempant, s'y fige et coagule, s'en formant une masse ; lors remuées dans le pot, et icelui remis sur le feu, après y avoir jetté dedans deux onces de cire blanche et trois d'huile d'amandes douces, toutes ces matières-ci se fondront et mesleront ensemble, et retirées du feu, seront repassées par un linge, et retrempées dans l'eau roze, pour s'y affermir comme dessus. Finalement, la pommade sera lavée dans eau nafe, ou dans eau de Damas, ou eau roze musquée, dont elle sortira très-blanche. Pour en *Rouge.* faire de rouge, conviendra y ad-jouster du jus d'orcanète, ou bien du cinabre. La pommade ostée de là, sera mise dans des vazes de verre à large ouverture, bien couverts avec du parchemin, et iceux reposera-on en lieu froid, non humide, de peur de la moisisseure. Et servira telle pommade, non seulement à ce dessus, ains ès fissures des mains, et à toutes autres du cuir, en quelle partie du corps que ce soit, qu'elle consolide et adoucit : mesme celles des mammelles des femmes, les attendrissant estans importunément dures.

Au catarre, appellé, squinence, c'est à *Squinence.* dire, inflammation de gosier, est bon gargariser la bouche de l'eau d'élatine ou velvote, distillée au bain-de-marie : ou la décoction de son de froment en vinaigre et miel : ou celle de mente sauvaige, rue et coriandre, avec laict de vache ou de brebis : ou le jus de la graine de moustarde en hydromel : ou la décoction de figues sèches et de quinte-fueille en eau, appaisant les aspretés et rudesses du gosier, et en résolvant les tumeurs. Aussi d'user des cataplasmes suivans, ou d'aucuns d'eux appliqués chaudement sur le gosier : des cendres provenues d'un nid d'arondelles,

d'arondelles, bruslé avec les petits dedans, pestries avec huiles de camomille et d'amandes douces, se faict un salutaire cataplasme pour ce mal : de la farine d'espeautre, destrempée avec vin rouge, et convertie en paste : de la gomme de pescher, avec peu de saffran, cuitte en vinaigre : aussi de la rue, meslée avec sains de pourceau, de taureau et de bouc, dont l'application faict ouvrir les apostumes du gosier. Liniment faict de poudre de la dent d'un sanglier, avec huile de lin, est bon à ce mal : mesme de boire de ladicte poudre, le poids d'un escu, avec eau de chardon-bénit, y profite beaucoup.

Mal de poictrine. Pour le mal de la poictrine. Le grand besoin qu'on a du parler, faict recercher curieusement les moyens de le conserver, et de se deslivrer des empeschemens qui *Enroueure.* le destournent ; l'un desquels et des plus importuns, est l'enroueure, qui contraint de parler bas, et à peine et difficulté. Telle maladie sera guérie par les remèdes suivans, dont la voix s'en rendra claire et nette. Les remèdes sont, de prendre, au soir, à l'entrée du lict, deux onces de vin, dans lequel auront bouilli, l'espace de deux heures, des figues de Marseille, des raisins de Damas, avec du succre, de la canelle, et du girofle : aussi par la décoction faicte en eau, des chous rouges, y ad-joustant une once de syrop de capilli-veneris, prinse au matin. Les tablettes de diaïris, données soir et matin, esclaircissent la voix : aussi le syrop de jujubes : la décoction de l'enula campana, en oximel, dans laquelle aura bouilli de la réglisse, faict le mesme. Pour souverain remède à ce mal, est ceste liqueur-ci, prinse au soir, à l'entrée du lict, faisant revenir la parolle presques perdue : mettés une once de succre fin en poudre dans un petit plat-escuelle, et par dessus versés de l'eau de vie de la plus fine, tant qu'il suffise pour couvrir le succre, un peu davantage ; posés le plat-escuelle sur une eschauffête, avec de la braize, et allumés par flamme de papier, l'eau de vie, y redonnant le feu à toutes les fois qu'il s'esteindra ; tandis remuerés le succre sans cesser, jusques à ce que le feu ne s'y voudra plus prendre, restant au fons du plat-escuelle, la liqueur, laquelle, chaude, le patient prendra toute, qui pourra estre une pleine cueiller d'argent : puis se perfumeront ses besongnes de nuict, avec de l'encens, vernis, mastic, storax, benjouin ; voire s'y ad-jousteront des estouppes qu'on perfumera aussi, les appliquant sur la teste.

A la guérison de la toux, conviennent *Toux.* les susdicts remèdes, mais spéciallement ceux-ci : faut bouillir en eau, raisins de Damas, figues de Marseille, hyssope, graine d'anis et de fenouil, jusques à la consomption du tiers ; et de telle décoction, donner à boire au patient, matin et soir, deux heures devant le repas, et à chacune, deux doigts dans un verre, puis manger une tablette de diaïris ou de diapendion. Contre la toux est bon prendre, soir et matin, une cueillerée de la poudre faicte d'une once de succre-candi, d'autant de diaïris, et d'un quart d'once de réglisse ; en suite, boire trois onces d'eau d'hyssope, ou de celle de scabieuse. Aussi syrop de réglisse et d'hyssope, prins soir et matin, avec ptisane ; y ad-joustant graine d'anis, de fenouil, et d'ortie ; et hors le repas, d'user souvent de tablettes faictes avec poudres de diaïris, réglisse, et poivre, de chacune le poids d'un escu,

et de quatre onces succre. Lors que la toux presse, sert de beaucoup le pignolat confit au succre, la conserve de rozes, prenant à toutes heures de l'un ou de l'autre: de mesme les lohots qu'on treuve chés les apoticaires, qu'ils appellent *sanum*, et *de pino*, prins, ou de l'un des deux, avec un baston de réglisse, le maschant, et avalant le lohot, petit-à-petit. Contre la toux, c'est exquis remède prendre au matin, quatre heures devant manger, une once et demie sape de coins, qui se faict sans succre, ni miel, en bouillant le jus exprimé de coins, jusques à la consomption de la moitié, dont il se rend espès, presques comme raisinée; après, faut suer, tenant la chambre tout le jour. Telle prinse lasche le ventre, contre l'opinion que plusieurs ont du coin, qu'il est restreinctif; mais employé en ceste sorte, se rend laxatif, avec beaucoup d'efficace pour la guérison de la toux. Ce bruvage-ci, donné au poids d'une once, trois heures devant le repas du matin, est fort salutaire; ainsi est-il faict: prenés casse récente, passée par le tamis, à la vapeur de l'eau chaude, deux onces et demie; diacartami, six drachmes; penides fraisches, et diaïris simple, de chacun demie once; conserve de violètes, trois onces; anis doux, et réglisse pulvérisés, de chacun demie once; syrop violat, deux onces; ces matières seront dissoutes en brouet de poulet. La poictrine du patient sera oincte, soir et matin, avec de l'huile de lis et d'amandes douces: ou avec du beurre frès. Toutes choses chaudes et douces faisans cracher, telles que les susdictes, sont convenables à ce mal, parce qu'il procède le plus souvent de cause froide. Et avenant que ce soit de chaude, comme lors qu'on demeure par trop au soleil, ou d'autre occasion, par contraires remèdes l'on le guérira. Tels sont les syrops rozat, de violes, de jujubes, de capilli-veneris, donnés à boire séparément ou assemblés, avec ptisane. Mais de quelque cause que vienne l'enroueure, est nécessaire se garder de manger choses aigres, fort salées, fruicts cruds, poissons, mesme limoneux; pois, féves, chastagnes, ni autres choses venteuses; non plus pain mal levé, de boire du vin entre les repas, de dormir sur le jour, d'aller au froid, au vent, au soleil; de trop parler, sur tout de s'efforcer à crier et à cheminer; le silence et le repos faisant bonne partie du remède. A la courte-haleine ou difficulté de respirer, appellée, asthma, sont bons les remèdes suivans, outre ceux employés pour la toux: lohot faict avec une once de raisins de Damas, les grains ostés; une couple de grasses figues de Marseille; une datte, hyssope sèche, capilli-veneris, réglisse, poulmon de regnard bien lavé, eau de scabieuse, de chacun une drachme; penides, deux onces, et syrop de réglisse, tant que de besoin; duquel lohot l'on se servira avec un baston de réglisse, comme dessus, loin du repas, devant ou après. La décoction faicte dans une pinte d'eau, tant que le tiers en soit consumé, avec capilli-veneris, manrube, de chacune une poignée; réglisse, dattes, figues sèches, graines de fenouil et d'ache, donnée à boire, deux doigts dans un verre, chacun matin, deux heures devant manger; et incontinent après, ou peu devant, prendre de la conserve de cale, de la grosseur d'une amande, ou une tablette de diaïris ou de diaïsopi. Oindre la poictrine, avec

Causes de la toux, froide et chaude.

Régime.

Courte-haleine.

onguent composé de cire neufve, un peu de saffran, deux onces d'huile d'amandes douces, et une once de beurre de Mai, non salé. Et comme l'asthma surpasse en malice la toux, aussi au régime de l'asthma convient estre plus curieux observateur qu'à celui de la toux; se gardant bien de manger des viandes sus-nommées, ni d'autres venteuses et espicées; se nourrissant d'orge mundé, cuit en laict d'amandes douces, et succre, de brouet de chous rouges, ou d'un vieil coq, avec hyssope et saffran; mangeant des poulets et pigeons, et de semblable volaille rostie, figues et raisins secs, dattes, pignolat, amandes; l'exercice modéré est bon, sur tout avant le repas, et très-mauvaise la violence du corps, encores plus celle de l'esprit, se faschant et courroussant. Contre le cracher-de-sang, est bonne la poudre de corail rouge, beue avec eau distillée de bouts de chesne : aussi celle de la terre scellée, avec eau de plantain, ou de centinode : de l'ambre, avec la décoction de consoulde : des cornes de cerf et de chèvre, avec l'une des eaux susdictes; desquelles le fréquent usage de celle de bouts de chesne est salutaire à ce mal. Au soulagement des phthisiques sont bons ces remèdes, renvoyant au docte médecin la cure entière de leur longue, fascheuse et aiguë maladie. Le malade boira tous les matins, quatre heures devant le repas, deux ou trois doigts du laict d'asnesse, ou de celui de chienne, freschement tiré, y mettant dedans, à chacune fois, une cueillerée de succre rozat en poudre : prendra à toutes heures, de la conserve de rozes, ou du succre rozat, ou du pignolat, ou de diagracant : se fera oindre, soir et matin, la poictrine, devant et derrière, avec huile d'amandes douces, et beurre frès. Est bon à boire, chacun matin, estant à jeun, un plein verre d'eau distillée au bain-de-marie de ces herbes ensemble, c'est assavoir, de pas-d'asne, consolide grande, capilli-veneris, hyssope, autant de l'une que de l'autre; avec des limassons ou escargots, deschargés de leurs coques, et bien lavés. La seule eau d'escargots est bonne à ce mal, et à toutes autres personnes, sèches et maigres. Usera de tablettes faictes avec deux onces de pimpernelle en poudre, et succre, que tous les matins il prendra, dissoutes dans trois onces d'eau de pimpernelle. Est de mesme fort salutaire la poudre suivante, prinse au matin, au poids de deux drachmes, et après deux cueillerées de syrop de jujubes, ou à son défaut de l'eau distillée de l'ongle cabaline, ou de ptisane : la poudre se faict ainsi : prenés trois drachmes et demie de chacune des quatre semences froides, qui sont, courges, citrouilles, melons, concombres; autant de semence de coins, cinq drachmes de graine de pavot blanc, jus de réglisse, hyssope, amidon, gomme arabic, diagracant, de chacun une drachme et demie; de penides autant que des choses susdictes ensemble; le tout bien pulvérisé séparément, puis meslingé.

Régime. *Crache-sang.* *Phthisie.*

Pour le mal de costé, est bon appliquer chaudement sur la douleur, cataplasme faict de l'herbe d'ortie, de la graine de genèvre, et de la poudre de poivre, avec huile de lin : ou avec herbes de marjolaine, hyssope, mente, sauge, camomille, aluine, rue, fueilles de laurier, emmaties sur le quarreau ou paesle eschauffés : ou avec du millet, ou avoine

Mal de costé.

et sel fricassés en la poisle; puis jettés dans un petit sachet, l'appliquer sur la partie douloureuse, deux ou trois jours de suite. Le mal de costé venant le plus souvent de froid, faict qu'on lui oppose choses chaudes, comme rosties de pain, ou tuilles eschauffées, ou des cendres chaudes dans une escuelle de bois couverte d'un linge; par tels moyens, chassans les ventosités froides. Sert de beaucoup à ce mal, la graine d'aristolochie ronde, beue en vin, le poids d'un escu: celle de coulevrée aussi: de mesme la poudre de l'herbe de betoine desséchée. L'eau de sauge, armoise, aluine, mente, tenaise, vervaine, bouillon-blanc, autant de l'une que de l'autre; distillée au bain-de-marie, est très-bonne, donnée tous les matins un couple d'onces, à celui qui est tourmenté de mal de costé. Le plus dangereux de tous les maux de costé, et le plus difficile à guérir, est la pleurésie, qui tost emporte son homme, sans prompt et bon remède. C'est pourquoi, ayant descouvert le mal de costé de vostre patient, estre pleurésie, recourés au médecin, qui ordonnera, et de la saignée, où la faire, quand, et comment, et des autres remèdes qu'il verra estre requis; et en l'attendant, userés de ceux-ci. Mais pour un préallable, recognoistrés estre vraie pleurésie le mal qu'avés à combattre, si le patient a fièvre ardente, s'il a forte toux, et courte-haleine, et s'il sent la douleur de costé en dedans le corps: car ce sont les humeurs cholériques assemblés avec le sang, sous la peau, qui couvrent les costés, ou s'engendrent les apostumes, appellées pleurésie. Ce faict, sans délai, donnerés à boire au malade une drachme de la poudre de dent de sanglier, avec quelque syrop pectoral, comme violat, ou autre; ou lui préparerés ceste composition: prenés trois onces d'eau distillée de chardon-bénit, une cueillerée de bon vin blanc, six germes d'œufs bien frès, le poids d'un escu de coquilles de noisètes franches en poudre, dix-huict grains de corail rouge pulvérisés, le tout bien meslé ensemble; laquelle composition sera baillée tiède, à boire au patient, le plustost que pourrés. Autre: meslés ensemble eaux de fleurs de genest, de scabieuse, et de chardon-bénit, et en donnés à boire au malade deux doigts tous les matins. Autre: prenés deux bonnes poignées de fien de cheval, pur et récent, meslés-y deux onces de gingembre pulvérisé, enveloppés le tout avec un linge net, mettés-le dans un pot neuf de terre vitrée, avec deux pintes de vin blanc, et le faictes bouillir jusques à la consomption du tiers; puis du vin restant, coulé par un linge, en sera baillé à boire au patient, trois doigts tous les matins, qui après s'efforcera de suer, estant fort couvert. Le costé lui sera oinct, soir et matin, avec huiles de camomille et de genest. Ou avec cestui-ci: prenés huile rozat, six onces; térébentine, une once; soulfre en poudre, une once; clooportes (autrement pourcelets de Sainct-Antoine, petites bestes plattes, qu'on treuve ès caves humides, sous les pierres), une once; toutes ces choses cuiront l'espace d'une heure, puis l'huile sera passé à travers d'un linge. Pour faire ouvrir l'apostume (où consiste la guérison de la pleurésie) ce remède est singulier: prenés une pomme douce, propre à cuire, cavés là, en la deschargeant de tous ses pepins, remplissés le vuide avec de l'encens fin, l'ayant re-

Pleurésie.

Cognoissance de pleurésie.

fermée de sa couverture, et icelle liée avec du filet, faictes la cuire du tout bien sous les cendres, puis manger au patient, à quartiers, et dans peu de temps, l'apostume crèvera; à cela aidans les précédens remèdes. Et pour en faire sortir l'ordure, le patient sera provoqué à cracher, usant d'une décoction de fleurs de pavot rouge, ou de la poudre d'icelui, le poids d'un escu, avec eaux de scabieuse et de pimpernelle, et de syrop d'hyssope, si la fièvre n'est grande; ou l'estant, du violat, dont s'ensuivra guérison, moyennant l'aide de Dieu.

Mal de cueur.

Pour le mal de cueur, les remèdes en sont divers, comme diverses en sont les causes. La foiblesse de cueur procédant de cause chaude pour fièvre, ou autre grande chaleur, se fortifiera donnant à boire au malade tous les matins, du vin de grenade, avec trochisque de camphre, le poids d'un escu : ou en son lieu, une lozenge d'électuaire de diamargariton froid; et après mettant dessus sa poictrine, du costé gauche, sandal ou linge trempé en eau roze et vinaigre. Le malade usera souvent des conserves de buglose, de bourrache, de violètes, de violes, de rozes, et de nénufar, les prenant seules ou assemblées; et ce faict, boira de l'eau d'ozeille. Prendra aussi, quand il lui viendra à gré, du carbassat, de la bouque-dange, confitures sèches, servans à nourrir et rafreschir. Venant la débilité du cueur, de cause froide et sèche, sans fièvre, avec tristesse et peur, le patient, à chaque matin, prendra une tablette ou lozenge d'électuaire de diamusc, puis boira un peu de bon vin, ou de l'eau de buglose; en suite, la poictrine lui sera oincte, mesme du costé gauche, avec huile nardin; et là mesme appliqué un sachet composé de fueilles de ronce, de mente, de grand muguet, de rosmarin, emmaties sur le quarreau chaud; et chaud aussi le sachet sera employé. Un jour de la sepmaine, au matin, trois ou quatre heures devant disner, prendra de la fine tériaque de Montpelier, le poids de demi escu, avec de l'eau de sca[illegible]se, ou du vin blanc, dans lequel aura trempé deux heures un peu de macis; et par fois de la confection d'alkermès : aussi mangera souvent de l'escorce de citron confite au sec, du gingembre, des coins, des poires, et des nois, confits au succre, au liquide, ou au sec. Les conserves chaudes sont bonnes au patient, comme de fleurs de rosmarin, de glaieul jaune, ou flambe bastarde. Ne sera guières sans avoir à la bouche de la canelle, ou du poivre, ou de la muscade, quelque peu, pour lui fortifier sa débilité. Au remède du battement de cueur, que les médecins appellent, cardiaque-passion, ou tremeur de cueur, est nécessaire recourir à eux, afin que par leur ordonnance, le patient soit saigné, et purgé à fons, prenant la maladie dès le fondement. Les remèdes externes qu'on appliquera à ceste maladie, si elle est accompaignée de fièvre, seront de boire, tous les matins, syrop de limons, ou de grenade, de jus d'ozeille, avec eau roze, de pourpier, et d'ozeille. Un linge trempé en eau de plantain, de roze, et d'ozeille, avec un peu de vinaigre, sera appliqué dessus la mammelle gauche. Est bon de faire souvent sentir au patient choses aromatiques froides, comme rozes, fleurs de violes, et de nénufar, aussi du vinaigre rozat. Et si la tremeur du cueur est sans fièvre, ceux-ci

Battement de cueur, ou cardiaque-passion.

seront employés, assavoir, les eaux impériale et céleste, de canelle, de vie, ou eau-ardent, séparément données au matin à jeun : de l'eau de buglose, où aura bouilli du girofle, trois onces, chacun matin : de celle de mélisse six onces, avec deux onces de succre infondu dedans. Le patient mangera de l'électuaire de diamusc, au poids d'un escu ; puis boira d'eau distillée, de bon vin, ou d'eau de buglose : prendra de la confection de hiacinte, qui est fort singulière contre ce mal, aussi de la conserve d'œillets, et de rosmarin : usera de l'épithème ainsi composé : prenés des eaux de buglose, mélisse, et bourrache, une livre des trois ensemble; demi livre de bon vin rouge, poudres de canelle, de girofle, et de nois muscade, deux drachmes de chacune ; le tout meslé ensemble, sera mis eschauffer en un plat-escuelle, sur l'eschauffète, et une pièce d'escarlate trempée dedans, ou un linge de lin, puis appliquée sous la mammelle gauche. Un sachet de sandal, avec les susdictes espices aromatiques et autres poudres cordiales sera faict, et mis chaud sous la mammelle gauche. Les senteurs aromatiques confortent le cueur, pour laquelle cause, le malade en sentira souvent, soit ou en perfums, eaux, poudres, ou pommes, qu'on composera de benjouin, de storax, labdanum, musc, ambre-gris, civète, ou en autres précieuses matières, dont la chambre et les habits du patient seront perfumés. Touchant au syncope, dict aussi évanouissement, le prompt remède est nécessaire, pour la malice et violence du mal, image de la mort, aussi est-il appellé par les philosophes, mort temporelle. C'est pourquoi, en telle extremité, l'on employe hastivement tout ce que l'on a en main y pouvoir servir, jusques à l'eau froide, qu'on jette contre le visage du patient, y adjoustant de l'eau roze, si le loisir le permet : l'on lui lie douloureusement les doigts, les bras, et les jambes, les frottant rudement : l'on lui tire les cheveux : l'on lui donne à boire un peu de bon vin, très-salutaire remède, ou de l'eau de vie, ou de l'impériale, ou de la céleste : l'on lui faict sentir de bon vinaigre : l'on lui frotte la poictrine avec de l'eau de vie un peu chaude, par lesquelles violences et boissons, les forces restantes du corps, dispersées, se rassemblent au cueur pour le secourir. Tous ces remèdes sont, indifféramment, convenables aux hommes, non aux femmes, mesme si l'on est asseuré que l'évanouissement procède de la matrice. Car cela estant, l'on ne leur jettera aucune eau au visage, ains leur fera-on sentir choses puantes, les leur mettant au nés : comme asse-fétide, castor, plumes de perdris bruslées, et vieilles savates mises sur la braize ; au contraire desquelles, les perfumera-on par le bas, avec odorantes senteurs, de benjouin, storax, musc, ambre, civète, et semblables. Avenant le syncope par grande résolution des esprits (ainsi qu'on void fort souvent, après grande évacuation par flux de sang, ou de ventre, ou par sueur), le lier des bras et jambes n'est à propos, ni le jetter de l'eau froide contre le visage, ains convient donner à boire au patient du bon vin, et des eaux susdictes; le nourrir avec des bons potages, consumés, coulis, restaurans, gelées, poulets, perdris, et semblables viandes, deslicates et substantielles.

Évanouissement.

Pour le mal de l'estomach. La débi-

Mal d'estomach.

lité de l'estomach procède souvent de phlegme, qui lui descend de la teste, comme rheume, dont, froid, ne digère la viande qu'avec difficulté ; et tant plus grande, que plus l'on erre au manger et boire, soit en la qualité, soit en la quantité de viande et bruvage. A quoi le premier remède et le plus asseuré, est, l'abstinence, par lequel moyen l'estomach a loisir de se vuider, digérant les vivres à la longue. Mais si la douleur presse, faudra user de quelque vomitoire, pour faire sortir de l'estomach ce qui le grève ; et après boire un peu d'hypocras, et en suite conforter l'estomach par la chaleur accompaignée de bonne odeur ; avec fleurs et poudres cordiales, qu'on employera en sachets appliqués contre l'estomach, comme de camomille, marjolaine, rue, aluine, girofle, canelle, muscade. Quelques-fois le patient purgera son estomach avec une pillule de hiera simple, la prenant peu devant le repas, ou avec trois, s'il sent grande sa replétion, qu'il prendra de bon matin, trois ou quatre heures avant manger. Se nourrira de viandes légères et de facile digestion, de bons potages et de chairs deslicates : sera sobre en son vivre ordinaire, limitant ses repas : ne mangera aucun fruict crud, peu de cuit : boira peu de bon vin, non guières d'eau, jamais de vin bas, aigre, ni vert. Après le past, prendra un plein cueiller d'argent, de la poudre suivante, qui aidera à faire la digestion : deux drachmes de graine de fenouil, autant de celle d'anis, de la semence de citrin, de canelle, réglisse rasclé, d'ivoire, de chacun demie drachme, avec succre rozat, tant qu'il suffise, seront subtilement pulvérisés. Se vestira bien contre le froid, prenant garde à la teste et aux pieds, pour les tenir modérément chauds, tous-jours secs. Portera contre l'estomach, une pièce de drap de laine, taincte en escarlate, saupoudrée avec du girofle, de la canelle, et autres poudres aromatiques : ou bien une peau de vautour, ou autre deslicate fourreure pour lui conserver la chaleur. Aucunes fois avient telle débilité, pour phlegme visqueux, contenu en l'orifice de l'estomach, engendrant des ventosités aigres qui empeschent la digestion. A ce mal, sont fort salutaires les pillules, quelque heure devant le repas ; mais il convient les composer de l'avis du médecin, pour les approprier à la qualité de la replétion. L'usage de l'anis et du fenouil, après le repas, est requis en cest endroit, comme aussi une rostie de pain trempée en vin-cuit, ou en hypocras, ou en malvoisie. Est bon d'oindre l'estomach avec des huiles nardin, et de mastic. D'y mettre dessus, par fois, une rostie de pain, trempée en bon vin, puis couverte de poudre de girofle et de muscade ; et de porter le plus qu'on pourra sur l'estomach, un emplastre faict avec une once de mastic, autant de labdanum, de mente, et d'aluine, pulvérisés, de chacun une drachme, et de térébentine, ce qu'il y en faut pour incorporer ces choses, puis les estendre sur une pièce de cuir. De cause chaude, procède aussi la débilité d'estomach, telle estant recogneue, quand le patient a peu d'appétit, et soif, souventesfois mal de teste, faict des rots puants, avec vomissement. Au remède. Estant icelle débilité accompaignée d'abondance de salive, et du désir de vomir, faudra prendre dix drachmes de hiera-picra,

Régime.

Phlegme visqueux.

Débilité d'estomach.

avec la décoction de pois ciches : ou avec deux ou trois onces d'eau d'aluine ; et à *Régime.* la fin du repas, user de coriandre préparé, éviter le boire après, et le dormir sur le jour. Sera bon aussi de prendre une fois la sepmaine un mirabolan pour *Vomissement.* lui conforter l'estomach. Mais si le patient a la bouche sèche, avec soif et vomissement, prendra du syrop rozat, ou de l'acéteux, ou de celui de coins, avec eau d'endivie, ou de cichorée ; ou bien avec de l'eau bouillie, refroidie, puis boira de la hiera - picra, comme dessus. L'estomach lui sera oinct avec huile rozat, et de celui de coins, y appliquant dessus un emplastre faict avec des rozes rouges, et sandaux, et autres choses fresches, cordiales, non aucunes chaudes, de peur d'augmenter la cause du *Desgoustement.* mal. Par trop grande replétion d'humeurs cholériques ou phlegmatiques, gros et visqueux, procède la maladie de l'estomach, dicte, fastidiosité, qui est desdain et desgoustement de toutes sortes de viandes, le malade ne treuvant rien à son goust, ni de bon à manger, ayant tousjours soif, la bouche sèche et amère, par fois vomissant cholère jaune. Le médecin purgera la cholère, et fera saigner le malade, appliquant tels remèdes selon la complexion d'icelui, le voyant à l'œil ; et pour lui provoquer l'appétit, l'on lui donnera à boire le matin, de la décoction d'absinte pontic : ou du jus de mente, *Matières pour l'appétit.* deux doigts dans un verre. Aussi aiguisent l'appétit, et récréent l'estomach, les lupins addoucis dans l'eau, après pillés avec vinaigre, ainsi beus. Le mesme faict la gomme de cerisier, prinse avec vin et eau. La décoction en eau, faicte de l'herbe dicte, *cicutaria*, et le bruvage faict d'origan ou marjolaine bastarde. Le siliquastre, ou poivre d'inde mangé, incite à appétit : aussi les pepins du fruict de l'espine-vinète, confits au succre : la graine de naveau, confite en saumeure et vinaigre : l'herbe de cerfueil et laictues, mangées en salade, avec huile et vinaigre. Si aucun de ces moyens ne rencontre, l'on abandonnera le patient à toutes viandes indifféramment, pour manger de celles (quoi-que moins bonnes pour lui) où sa fantasie le portera, essayant par là, d'ouvrir la porte de son appétit. Et en son boire ordinaire, usera du jus de grenade pur, ou meslé avec peu d'autre vin. Les ventosités mises hors de l'estomach *Ventosités de la bouche.* par la bouche, devant manger, proviennent de phlegme visqueux ou aqueux qui y est assemblé. Après avoir purgé telle superfluité, par pillules cochées, par électuaire de diacartami, et autres moyens que le médecin ordonnera, l'on oindra l'estomach du malade avec des huiles nardin, de mastic, de lis, d'absinte, ou de l'un d'iceux, puis lui sera appliqué dessus un sachet de marjolaine, camomille, et d'aluine : ou un emplastre faict de *carotum Galeni*, qu'ainsi l'on appelle chés les apoticaires, qu'il portera jour et nuict. Devant la purgation, prendra durant trois ou quatre matins, deux heures devant manger, deux cueillerées syrop d'aluine, ou de mente ; et après icelle, tous les matins, une lozenge ou tablette de diacartami, ou de diagalanga. Aussi l'une des pillules cochées susdictes, demie heure devant le repas, si lors le patient sent son estomach poisant. Les ventosités d'après le repas, viennent du peu de chaleur de l'estomach, dont foible et débile ne peut cuire le manger. Elles

seront

seront corrigées prenant à jeun, dragées faictes d'anis, de fenouil, cumin et carvi: ou poudre desdictes matières avec succre. Aussi est bon prendre au matin, deux heures avant manger, une lozenge d'électuaire d'aromatic rozat : ou de dianisum : ou de diaciminon; puis boire une cueillerée de bon vin. Sert beaucoup à ce mal, de boire chacun matin, à jeun, deux onces de bon vin, dans lequel auront bouilli des graines de laurier, anis, carvi, autant de l'un que de l'autre : ou un peu d'encens fin, et du galangal, avec du vin : ou de la poudre de cumin. Est fort salutaire à l'estomach, l'onction faicte avec huiles nardin, de rue, d'aluine, et de laurier, et en suite, d'appliquer sur icelui, un sachet de camomille, rue, aluine, et marjolaine, pour le porter d'ordi-

Régime. naire. Le patient se gardera soigneusement de manger aucunes herbes et fruicts cruds ; ni des chastagnes, pois, féves, naveaux, aulx, oignons, pourreaux ; ni autres viandes venteuses, ni grossières, soyent chairs ou poissons : sera aussi sobre en son boire, avisé au vin, à ce qu'il n'en use d'autre que de bien qualifié, et de ne dormir sur le jour, s'il veut que les re-

Sanglot. mèdes lui profitent. Pour guérir le sanglot ou hoquet, convient longuement tenir son haleine, longuement dormir, se faire esternuer, cracher, travailler, endurer soif, jetter de l'eau froide contre le visage de celui qui en est travaillé, sans qu'il y pense ; lui faire peur, l'inciter à tristesse : car par tels populaires moyens, la chaleur naturelle révoquée au dedans, est fortifiée. Tel hoquet procède aucunes fois de trop de replétion, dont s'ensuit importun mouvement de la vertu expulsive de l'estomach, le voulant descharger de ce qui lui nuit. En ce cas, conviendra s'abstenir de manger et boire, jusqu'à ce que la digestion soit faicte; ou vomir, comme a esté dict. Après, oindre l'estomach d'huiles d'aneth, de mastic, d'absinte ou de castor ; et prendre devant le repas, trois ou quatre heures, de hièrepicre, en eau d'aluine. Mais venant le sanglot de débilité d'estomach, après longue maladie, ou à cause de flux de sang, ou de flux de ventre, ou d'autre forte évacuation, pour le péril de la maladie souvent mortelle, l'on nourrira soigneusement le malade, avec restaurans, coulis de chapon, orge mundé, œufs frès molets, et autres deslicates viandes. L'on le fera bien reposer et dormir, et lui oindra-on l'estomach avec huile d'amandes douces. C'est du bénéfice de nature, que de descharger l'estomach par facilement vomir, avec peu de peine se vuidant l'importune replétion. Mais lors que la vertu expulsive de l'estomach en veut faire vuider la chose mauvaise contenue en icelui, se faict le mouvement violent, qui tant travaille la personne, mesme celle qui a la poictrine petite et estroicte, le col long et maigre, ou qui a la veue débile. On facilitera le vomissement, faisant boire au malade syrop acéteux avec eau tiède, ou de l'eau tiède avec un peu d'huile d'olive parmi, puis mettant les doigts dans la bouche jusques au gosier ; ou y fourrant une plume trempée en huile. Au contraire, l'on arrestera le vomissement excessif, qui vient de débilité d'estomach, causée de complexion chaude, donnant à boire syrops rozat, de coins, ou de métilles, avec eau bouillie, refroidie : ou avec eau de pourpier, pour rafreschir et oster la soif qui commune-

Pour faire vomir.

Arrester le vomir de cause chaude.

ment est en tel cas. Devant les repas, faut oindre l'estomach avec onguent faict d'huiles rozat et de coins, avec jus de mente, et un peu de cire : ou faire emplastre de mente, de rozes, de cèdre, avec huile rozat, le mettant sur l'estomach. Aussi est bon d'appliquer à la bouche de l'estomach, estouppes, sur lesquelles aura esté mise ceste composition : prenés poudre de mastic, et d'encens, demie once de chacune, un peu de farine d'orge, et incorporés le tout avec un aubin d'œuf. A l'issue des repas, le patient prendra un morceau de cotignac, sans boire après. Si le vomissement procède de mauvaise complexion froide, l'on lui oindra l'estomach avec huiles de mastic et nardin : ou avec onguent faict desdits huiles, avec un peu de mastic et de cire, soir et matin. Sera appliqué sur l'estomach sachet composé d'aluine, de marjolaine, et de mente, sèches, de chacune une poignée ; de girofle, muscade, galangal, de chacun une drachme ; ces choses pulvérisées, seront mises entre deux linges, avec du cotton, puis le tout chaudement dessus l'estomach. Une rostie de pain, trempée en jus de mente, puis saupoudrée de mastic, appliquée chaude sur l'estomach, y est salutaire. Aussi est l'emplastre suivant : prenés deux poignées de mente, et une poignée de rozes, faictes les bouillir en vin, puis deux onces de pain rosti que tremperés en vin, après l'incorporerés avec poudre de mastic, et lesdictes mente et rozes ; de tout cela ferés emplastre, qu'appliquerés sur l'estomach du malade lors qu'il voudra manger. Pour conforter l'estomach après avoir vomi, est bon donner au malade tous les matins, une once de syrop d'aluine, ou

De froide.

Conforter l'estomach.

de mente : ou bien une lozenge d'armoniac rozat, ou de diagalange. Ces poudres-ci sont fort bonnes, données deux heures devant manger, assavoir : de girofle, avec jus de mente une cueillerée ; de rue sèche, avec un peu de vin ; de girofle et du bois d'aloès, ensemble le poids d'un escu, avec vin. Aussi de la mente broyée et meslée avec huile rozat, appliquée sur l'estomach, est fort propre à le conforter après le vomissement. A toutes douleurs d'estomach indifféramment, quoi-que venans de diverses causes, sont salutaires les remèdes suivants : ayés demi septier, mesure de Paris (estant un peu moindre que la feuillette d'Avignon), d'eau roze, et la moitié moins d'eau de vie, un quarteron de succre fin, et une once de canelle mise en poudre avec le succre ; meslés-les ensemble et les mettés tremper durant six heures dans les susdictes eaux ; après, le tout sera coulé par le travers d'un linge net, dont la liqueur en sortant, donnée à boire au patient, le matin estant à jeun, plein une cueillerée d'argent, sera salutaire en cest endroit ; et en outre lui servira contre la rheume. Autre : prenés camomille, mélilot, aluine, mauves avec ses racines, fueilles de laurier, pariétaire, pouliot, de chacune une poignée ; graine de lin, une livre ; fenugrec, demie livre ; semence d'anis et de fenouil, de chacune demie once ; ces choses concassées bouilliront une heure dans eau de fontaine ; lors y plongerés plusieurs esponges bien nettes, soudain les en retirerés, et après les avoir bien exprimées pour leur faire rendre le plus liquide, toutes chaudes les appliquerés sur la douleur, l'une après l'autre, les changeans à mesure qu'elles se refroi-

Douleur d'estomach.

diront; après telles applications l'estomach sera oinct d'huiles d'aneth et de camomille. Aucuns, au lieu des esponges, remplissent à demi une vessie de pourceau, de la décoction susdicte, et l'appliquent chaude sur le lieu dolent, où elle s'accommode, s'applatissant contre l'estomach, parce qu'elle n'est du tout remplie; l'on la rechange pour réchauffer la décoction, à mesure du refroidissement. La douleur d'estomach s'appaise par l'application d'une grande ventouse sur le nombril, y demeurant une bonne heure. Aussi par une mie de pain chaud sortant du four, trempée dans huile de camomille, ou de celui d'aspic, après enveloppée avec un linge, appliquée sur la douleur. Et d'autant que la chaleur soulage beaucoup le tourmenté de mal d'estomach, est nécessaire de tenir continuellement sur l'estomach, choses chaudes maintenans longuement leur chaleur, comme tuilles, ou quarreaux, trencheoirs de bois, eschauffés et enveloppés avec des linges, à quoi est propre une escuelle de bois pleine de cendres chaudes, arrousées de bon vin, et couvertes d'un linge. Donnés à boire au malade, une heure devant manger, un doigt de bon vin, dans lequel aurés infondu deux drachmes de diacimini, ou de dianisi : ou bien deux onces de malvoisie, avec l'un desdicts électuaires. Une lozenge de l'électuaire appellé aromatique gariofile, prinse tous les matins, profite beaucoup à ce mal. Aussi de boire, deux heures devant manger, trois ou quatre onces de la décoction de mente, avec anis, cumin, et fin encens : ou un bien peu de castor meslé avec bon vin.

Maux du ventre. Pour les maux du ventre. Les humeurs qui nourrissent tous les membres du corps sont faictes du manger et du boire, qui sont digérés par la chaleur naturelle du foie, à l'aide de celle du cueur. Mais *Du foie.* aucunes fois, il est empesché de faire son office, par trop de chaleur, avec beaucoup de douleur, qui lui avient quand le sang et l'humeur cholérique sur-abondent: ou par diminution de sa chaleur naturelle, quand le phlegme, qui est froid, domine. L'urine rouge, et le poulx hastif du patient, dont la salive, la bouche, et la langue, sont plus douces que de coustume, marquent la chaleur nuisible procéder de sang. De cholère, celle qui est claire et jaune outre l'ordinaire, le malade ayant grand soif, sentant grande ardeur en son corps, n'ayant aucun appétit. Et d'humeur phlegmatique, l'urine qui est blanche et espesse, sans taincture, dont le malade sent poisanteur environ le foie, ayant la face, la bouche, et les lèvres, pasles. Voilà les maladies recogneues, en voici les remèdes : la saignée faicte au bras droict de la veine du foie, dicte bazilique, est fort propre à réprimer la chaleur venant de sang : aussi de boire au matin à jeun, des eaux d'endivie, de pourpier, d'ozeille, de laictues, de houblon; et de manger en potage desdictes herbes. De tenir le ventre lasche, par clystères, suppositoires, ou autres moyens, mesme par vivre réglé, usant de viandes de facile digestion. La chair et le vin ne sont *Régime.* guières propres à ce mal, par quoi seroit bon de s'en abstenir, se nourrissant de purée de pois, de laict d'amandes douces, d'orge mundé, de pommes cuittes, de prunes de Damas, beuvant de la ptisane; ou voulant manger de la chair, elle sera bouillie avec ozeille et pourpier : et beuvant du vin, ce sera fort peu, de quel-

que petit et foible, encores bien tempéré avec de l'eau. La chaleur de cholère sera ainsi rafreschie : le malade prendra par quatre jours de suite, deux fois en chacun, assavoir, le matin trois ou quatre heures devant manger, et le soir à son coucher, une once syrop d'endivie, ou de celui de violes, avec ptisane : ou trois onces des eaux meslées ensemble, d'endivie, de cichorée et d'ozeille ; après lesquels quatre jours, boira au matin, quatre heures devant disner, une médecine purgative de cholère, composée de demie once de casse nouvellement mundée, d'une drachme de rhubarbe trempée une nuict en eau d'endivie, avec un peu de spica-nardi, et une once de syrop violat ; le tout infus en trois onces de ptisane, ou dans autant de mesgue de laict. En lieu de ladicte médecine, servira le bolus faict de demie once de casse, et trois drachmes de l'électuaire de suc de rozes, ou une drachme de rhubarbe, donné à manger au malade, à quatre heures du matin : ou si mieux il aime boire que manger, le bolus sera destrempé en eau d'endivie, et ainsi préparé le boira. Après telle prinse ne faut nullement dormir, ni sortir de la chambre de tout le jour. Autre purgation se fera par l'ordonnance du médecin, selon les circonstances. La purgation sera suivie, pied à pied, d'un extérieur rafreschissement du foie, y appliquant sur le foie, au costé droict, dessous la dernière coste, un emplastre faict de l'onguent de sandal, estendu sur un linge, de la grandeur de quatre doigts : ou sera fomenté avec des linges trempés en eaux d'endivie, de plantain et de rozes, y ad-joustant un peu de vinaigre, chauffés ensemble. En outre, le malade estant purgé, prendra tous les matins quatre heures devant manger, deux ou trois doigts d'un julep faict de demie livre d'eau roze, un quarteron d'endivie, et cinq onces de succre ; et le voulant plus réfrigératif, y seront adjoustées deux onces de vinaigre, ou le jus d'une grenade. De ce julep, l'on pourra faire de la boisson ordinaire pour le malade, l'allongeant avec deux parties d'eau de fontaine. En outre, prendra tous les matins, un peu devant manger, une lozenge de l'électuaire des trois sandaux, et incontinent après boira deux onces d'eau d'endivie. Le malade qui a le foie refroidi par phlegme, boira au poinct du jour, durant trois ou quatre matins, syrop appellé oximel diurétique, avec décoction d'ache et de persil, ou de fenouil ; puis une médecine pour purger le phlegme, qu'on composera de demie once de diaphenicum destrempée en quatre onces de la décoction de racines d'ache, persil, et fenouil, baillée tiède à boire, cinq ou six heures devant manger : ou deux drachmes d'agaric trochisqué, avec eau d'ache et de fenouil. Autre laxatif se faict pour ce mal, avec demie once de diacartami, et trois onces d'eau de persil, d'ache, d'hyssope, ou de fenouil. Le patient doit boire bon vin, et user de gingembre, canelle, graine de paradis, anis, fenouil ; et d'herbes chaudes en potages, comme sauge, hyssope, marjolaine et persil. Ne mangera aucuns fruicts, ni herbes crues. L'on lui mettra sur le foie, un emplastre faict d'ache, d'aluine, de spica-nardi en poudre, et meslées avec huile d'aneth. Quand la douleur de l'opilation de foie vient avec mal d'estomach, l'on la guérit par médecines laxatives ; et lors qu'elle est accompaignée de douleur de dos et de

Cholère.

Phlegme.

Opilation de foie.

reins, par choses apéritives, comme syrops de capilli-veneris, et semblables : aussi par boire des décoctions des racines de persil, d'ache, de cichorée, et d'asperges : ou des eaux desdictes racines distillées au bain-de-marie. Et lors que l'urine est fort taincte, néantmoins claire, le patient usera de vin de grenade, des syrops d'oxisacre, et de fumeterre : ou de celui d'endivie, avec la décoction des pois ciches, pour lui subtilier le sang gros, terrestre, et mélancholique, engendré au foie, tel ne pouvant aller aux membres du corps, dont les veines en sont estouppées, causant douleur au foie. Le malade sera saigné de la veine du foie, et prendra tous les matins, une lozenge de l'électuaire des trois sandaux. L'urine estant claire, comme eau, marque l'opilation du foie procéder d'abondance d'humeur visqueux, froid et phlegmatique, estouppant les veines du foie. En ce cas, sera donné au patient, à boire le matin, du syrop d'oximel squilitique, avec la décoction d'ache, de fenouil, et de persil. Aucunes fois, viennent aux femmes, opilations de foie pour la rétention de leurs fleurs; par quoi, convient les saigner de la veine du pied, appellée, saphène, qui est près de la cheville, au dedans du pied; et leur faire prendre, la lune estant nouvelle, par sept ou huict matins, de l'opiate appellée trifère-grande, à chacune fois demie once; puis boire trois onces des eaux d'armoise, d'hyssope, et de fenouil : ou de la décoction desdictes herbes, et des racines apéritives, qui sont persil, ache, et asperges, bouillies en eau, avec la tierce partie du vin blanc. La rate est le réceptacle de la mélancholie, et en nettoye le sang, le rendant pur et net, propre pour bien nourrir tous les membres du corps, tenant la personne joyeuse : mais quand par trop de mélancholie, la rate s'engrossit plus qu'elle ne doit, avient opilation d'icelle, qui empesche la génération du bon sang, dont le nourrissement rendu mauvais, les membres du corps en souffrent, devenant secs. La douleur au costé gauche, après le repas, et la couleur de la face tendant à la noire, avec tristesse de la personne, marquent l'opilation de rate; pour la guérison de laquelle, procédant le mal, soit d'humeur chaud, soit de froid, sera bon de saigner le malade de la veine de la rate, appellée, salvatelle, qui est en la main gauche, entre les doigts dicts, médecin et auriculaire. Et estant ladicte douleur accompaignée de soif, de sécheresse de langue, et de desgoustement, signifie que l'opilation est causée d'humeur chaud : par-quoi faut donner au malade, par quatre ou cinq matins, à jeun, syrop d'endivie et de scolopendre, avec eau d'endivie et de scolopendre. Et après, une purgation faicte avec demie once de suc de rozes, et trois onces de la décoction des racines de caparis, et de scolopendre, que le malade prendra cinq ou six heures devant disner : ou bien avec demie once de casse, et trois drachmes diasenné, en eau de scolopendre. Après laquelle purgation, faudra oindre la rate avec huile rozat, ou de lin : ou appliquer emplastre dudict huile, avec racines de caparis, et graine de lin : ou faict de morelle, semence de pourpier, et poudre de plantain, meslés avec vinaigre. Si le patient a peu d'appétit, ne pouvant digérer, et lui venans des rots aigres de l'estomach à la bouche, signifie son mal procéder par humeur

De la rate.

Opilation de la rate.

mélancholique froid. En ce cas, lui sera baillé à boire, des syrops de stecados, et de scolopendre : ou d'oximel diurétique, avec l'eau de la décoction de scolopendre, racines d'ache, de persil, de tamaris, et de mente : ou seulement avec la décoction de la scolopendre, et racines de caparis; puis, faut purger l'humeur mélancholique, avec une once de diacatholicon, et deux drachmes de diasenné, meslées avec trois onces de la décoction susdicte, ou en eau d'aluine et de scolopendre ; et après, oindre le costé de la rate, d'huiles de lis et d'aneth, avec aussi beurre frès, mouëlle de beuf, et graisse de poule ou de cane, meslées ensemble : ou oindre le costé gauche avec onguent *Régime.* dict dialthée. Le malade boira vin blanc, et de la décoction de scolopendre, soir et matin, mangeant deux figues, avec poudre d'hyssope, poivre, ou gingembre; trempera son vin, avec eau ferrée, sans en boire d'aucune autre; usera de capres *Jaunisse.* avec huile, et peu de vinaigre. La jaunisse procède des maux du foie et de la rate; et comme leurs maux sont divers, *Trois sortes de jaunisse.* aussi y a-il diversité de jaunisse, assavoir : jaunisse citrine ou jaune, jaunisse verte, et jaunisse noire ; ceste-ci sortant de la rate, et les deux autres du foie. Pour *Pour les jaune et verte.* les jaunisses jaune, et verte, l'on usera de ces remèdes : le malade boira au matin syrop de violes, avec eau de morelle : ou syrop d'endivie, avec eau de cichorée; puis, la cholère sera purgée, comme a esté dict aux remèdes du foie, ou autrement sera ordonné par le médecin. Après, prendra une lozenge de l'électuaire des trois sandaux, chacun matin, deux heures devant manger, beuvant un peu d'eau d'endivie et de cichorée. Est aussi bon de fomenter le foie comme dessus, et de laver les yeux du malade de vinaigre meslé avec laict de femme. Son bruvage ordinaire sera ptisane faicte avec orge, réglisse et pruneaux, tant que la fièvre le tiendra ; et icelle passée, se remettra au vin, mais bien tempéré avec de l'eau. Et avenant que la fièvre laisse après elle la jaunisse, le malade usera souvent des eaux de fenouil et de morelle, avec syrop d'oxisacre : ou boira, durant cinq matins, trois heures devant manger, quatre onces d'eau de raphan ou raifort sauvaige : ou quatre onces de la décoction de marrouchouin, faicte en vin blanc : ou autant de la décoction des pois ciches, et racines d'asperges. La poudre des vers de terre, dicts lombrics, bien lavés, puis séchés, prinse avec une pleine cueillerée de vin blanc, est aussi bonne contre la jaunisse. De mesme, boire, huict matins de suite, deux ou trois doigts, en un verre, de la décoction de politric : ou de capilli-veneris : ou de celle de velvotte : ou de son eau distillée au bain-de-marie, qui à ce mal est très-propre : ou de l'eau de la roine des prés. L'eau distillée audict bain, du laict de vache et du vin blanc, par esgale portion, gardée un mois, puis beue au matin, deux heures devant manger, et autant le soir, entrant au lict, y est souveraine. Touchant la jaunisse *Pour la noire.* noire, outre l'usage des syrops, purgation, et saignée susdicts, convient appliquer plusieurs fois, soir et matin, une ventouse au costé senestre, sur la rate, sans incision. Après, y faut mettre un feutre trempé en bon vinaigre, chaud, l'y tenant tant que la chaleur durera, le réchauffant trois ou quatre fois. Puis la rate sera oincte, quatre ou cinq jours de

suite, avec onguent dict dialthée, et par autres quatre ou cinq jours, porter un emplastre faict d'ammoniac dissout en
Colique. vinaigre, estendu sur le cuir. La colique est maladie des boyaux, dont la douleur s'estend par tout le ventre, avec grande violence, et aspres passions, fort difficiles à supporter, pour desquelles deslivrer le patient, est nécessaire d'employer prompts remèdes. Premièrement, faut faire boire au patient, demi verre d'eau de scabieuse, avec de la tériaque; puis lui donner un clystère molificatif, faict de la décoction de mauves, violes, betes, anis, fenugrec, avec casse, miel, et huile d'olive; après mettrés sur la partie dolente, entre deux linges, les herbes du clystère estans chaudes ou fricassées. Appliquer sur le mal, la coeffe des boyaux d'un mouton freschement tué, y est salutaire: aussi un sachet faict de mil, de son de froment, et sel, fricassés: une pleine escuelle de cendres chaudes, arrousées de bon vin rouge, l'escuelle couverte d'un linge pour retenir les cendres: une motte de terre et fange endurcie, de celle qui se faict par le trepis des personnes ès entrées des maisons, l'ayant au préallable chauffée; desquelles applications, seront employées celles qui viendront mieux à-propos. En outre, le malade prendra avec vin blanc, de la poudre faicte du cartilage de l'entre-deux des cerneaux des nois, gardée dès la fin de l'esté: ou de celle des noiaux de pesche: ou des huiles de nois et de lin, meslés ou séparés: ou de l'eau de camomille: ou le moyeu d'un œuf frès, avec de l'eau de vie; lequel œuf, estant cuit molet entier, deschargé de la glaire, après avoir ouvert la coque, icelle sera remplie d'eau de vie; puis le tout chaudement avalé. Ne se voulant arrester la douleur, pour les susdicts remèdes, le demi bain sera employé, qu'on composera de la décoction des herbes susnommées, y faisant tremper le malade jusques aux hanches; et au sortir d'icelui l'on lui oindra le nombril avec onguent dict dialthée et beurre frès. Tiendra le ventre lasche, par réitérés clystères, suppositoires, ou autres moyens. Quand la co- *Iliaque passion.*
lique, ou iliaque passion, est causée de ventosité, le mal est déambulatoire, ne s'arrestant en un seul endroit, ains vague par le ventre, les boyaux menans bruit, avec torture, et grande douleur; lors conviendra bailler au malade un clystère ainsi composé: prenés mauves et betes, de chacune une bonne poignée; marjolaine, rue, laurier, et camomille, de chacune une petite poignée; anis et cumin, de chacun une once; faictes en décoction, de laquelle prenés une chopine et y destrempés une once de casse, demie once de tériaque, et trois onces des huiles de rue, et de camomille, dont soit faict clystère, puis baillé tiède, loin de la réfection. En lieu duquel clystère, l'on en peut bailler un autre faict d'une livre d'huile de semence de lin, qui est chose très-singulière pour oster toute douleur de ventre: ou bien, autre clystère faict de vin de malvoisie, et huile de camomille, ou de celui d'aneth: encores autre, qui est fort salutaire, faict d'huile de nois et de bon vin, par esgale portion: ou du seul huile de nois. L'huile de chénevi, appaise la douleur de la colique venteuse, d'icelui oignant la partie dolente. Aussi est bon à ce mal de le fomenter avec des esponges, draps ou

feutres, trempés en vin, dans lequel l'on aura longuement bouilli, rue, camomille, marjolaine, anis et cumin; appliquant la fomentation tant chaude qu'on pourra; et quatre fois le jour, sera bon de faire boire au malade, vin où soyent bouillies semences de rue, carvi, et cumin, de chacun un doigt, dans un verre. L'eau distillée, ou la décoction de camomille, beue au matin, à jeun, est propre à la guérison de la colique venteuse: aussi la poudre d'un vieil gland, en vin blanc. Et de porter sur le mal, l'emplastre ainsi faict: prenés deux poignées de rue, séchés-les, et les réduisés en poudre; demie once de myrrhe, et autant de cumin, pulvérisés; quatre moyeux d'œufs, avec miel; faictes-en deux emplastres, sur du cuir, ou du linge, dont l'un servira pour le jour, et l'autre pour la nuict. La douleur de reins qui provient de pierre, ou de gravelle, est appellée néphrétique passion. Elle est semblable à la colique, en ce que le mal de cueur, le vomissement, la douleur et constipation de ventre, et ventosités, conviennent à l'une et à l'autre maladie. Mais différente en ceci, que la colique commence de la partie basse du costé droict, allant jusques à la partie haute du costé gauche du ventre, déclinant plus devant que derrière; et la néphrétique, à l'oppposite, commence du haut, descendant en bas, peu à peu, déclinant derrière. La douleur de ceste-ci, est plus forte devant manger, qu'après; et de ceste-là, au contraire, plus après, que devant; avenant presques tous-jours fort subitement: et celle de la néphrétique, communément petit-à-petit, précédée de douleur au dos, avec difficulté d'uriner. Ceste différence se recognoist encores entre ces deux maux, que la colique rend les urines tainctes et colorées; et la néphrétique, au commencement faict l'urine claire et blanche comme eau, puis s'espessit, laissant du sablon rouge au fons du vaze.

Douleur de reins dicte néphrétique passion.

Pour la guérison de ce mal-ci, convient user de choses apéritives, rompans le calcul, pour facilement uriner: mais pour un préallable, faut lascher le ventre, baillant au malade une once de casse, une heure devant manger. Et si le ventre est constipé, l'on usera de ce clystère: prenés racines de guimauve, deux onces; herbe de mauves, guimauves, violes, betes, fleurs de camomille, et mélilot, de chacune une poignée; semence d'oignon, et d'anis, de chacune demie once; faictes décoction, de laquelle prendrés demie livre, et y destrempés une once de casse, une once de gros succre, deux onces d'huile violat, une once d'huile de lis, et en faictes clystère. En lieu duquel pourrés bailler du laict de vache, avec deux moyeux d'œufs, en clystère. Est à noter, qu'en telle maladiè l'on doit bailler grande quantité de clystères. Le clystère sera réitéré avenant que la douleur ne s'appaise; et après l'opération d'icelui, l'on plongera le malade jusques au nombril, dans un demi bain auquel auront esté mouillées ces matières-ci, enfermées dans un sac de toile claire, c'est assavoir: mauves, guimauves, berles, betes, pariétaire, violiers de Mars, semence de lin, fenugrec, et fleur de camomille, avec mélilot. Au sortir du bain le patient prendra deux cueillerées de syrop de capilli-veneris, et de raiforts sauvaiges, avec trois onces de la décoction de réglisse; et mettra sur la douleur, cataplasme

Calcul.

cataplasme faict des herbes et fleurs estant au susdict sachet ayans servi au bain, avec huile d'amandes douces. Et par deux ou trois matins, prendra cinq ou six onces de brouet de pois ciches, bouillis avec réglisse : ou de l'eau de pariétaire : ou de cresson : ou de celles de racines apéritives. Les remèdes suivans sont aussi fort bons contre le calcul des reins, de la vessie, purgeans la gravelle, rompans la pierre ; spéciallement l'huile de cristal, beu en petite quantité, avec du vin blanc, ou avec la décoction des pois ciches, qui à ce est souverain : petites pillules de térébentine de Venise, lavées dix ou douze fois en eau claire, prinses avec du vin blanc, ou syrop de capilli-veneris, de fois à autre, et trois ou quatre à chacune : l'eau que le bouleau distille au printemps, estant couppé en séve : le fruict de l'esglantier non encores meur, deschargé de ses pepins, confit au succre à mode de cotignac, prins à jeun : ceste composition ; prenés une livre de pois ciches, quatre onces de réglisse, autant d'anis, trois ou quatre racines de persil, osté le cueur ; mettés le tout bouillir en un pot de terre vitrée, dans trois pintes d'eau et de bon vin blanc, jusques à la consomption de la moitié ; puis en passés la décoction par un linge, de laquelle, froide, le malade boira dix ou douze matins de suite, une cueillerée chacun, et de trois en trois, y ad-jousterés de la cervelle de pie, dissoute en ladicte décoction. La colique graveleuse s'appaisera soudain, beuvant tiède la décoction faicte de fleurs de camomille, bouillies en esgale portion d'eau et de vin blanc. Comme les maux susdicts, et la difficulté d'uriner, procèdent de mesme cause, aussi communs en sont les remèdes ; mais particulièrement pour ceste maladie-ci, seront employés les suivans : boire au matin de l'eau de gramen ou chien-dent, dans laquelle aurés dissout fruict de coquerelles, ressemblant à petites cerises : ou de la décoction de racine de raves, faicte en vin blanc : ou de celle d'asperges : ou d'aneth : ou de cabaret : ou de branche ursine : ou boire du vin d'absinte : ou de l'eau distillée au bain-de-marie, de l'herbe de crespinète, en latin dicte, *poligonum*. Cataplasmes appliqués sur le petit ventre, faicts avec des berles, ou cresson d'eau, frites en huile d'olive, chaudement employés. Manger en potage des racines de persil, le cueur osté, et au boire ordinaire, user de vin blanc. Pour ardeur d'urine, faut prendre bolus composé d'une drachme d'os de sèche, en poudre, et une once de casse ; puis faire cataplasme avec de la casse et vinaigre, et l'appliquer sur les reins : boire souvent de la décoction des quatre semences froides, et quelques-fois, du mesgue de laict de chèvre. Celui qui a ardeur d'urine ne couchera jamais à la renverse, ni sur lict ou coette de plume, ni chauffera les reins, ni portera aucune ceinture : avis général pour les tourmentés de coliques graveleuses, pierres et douleurs de reins ; la curation desquels maux, comme aussi de presques tous autres, despend, ou la pluspart, du régime de vie. Le flux de ventre se distingue en trois, dont le premier et le plus dangereux est la lienterie, qui est lors que par grande indigestion les viandes sont jettées en bas presques en la sorte qu'elles ont esté prinses, avec peu de changement, sans puanteur. Diarrée,

Gravelle.

Colique graveleuse.

Difficulté d'uriner.

Ardeur d'urine.

Trois flux de ventre.

c'est quand il y a simple flux d'humeurs aqueuses et pituiteuses. Dissenterie, quand avec les excrémens y a du sang meslé, ou que le malade le faict tout pur: ainsi tels maux estans divisés et appellés *Lienterie.* par les médecins. Pour le premier, d'autant que telle maladie n'avient rarement que de quelque estrange accident, ou qu'à ceux qui meurent de vieillesse, et que d'ailleurs elle est périlleuse, le médecin sera appellé pour la guérison d'icelle; et en l'attendant, la mère-de-famille usera plustost de remèdes qui confortent nature, que d'autres, tels que ceux-ci. Donnera au malade syrop d'absinte, aluine ou fort, avec miel rozat, par quatre ou cinq matins une cueillerée de chacun: ou avec eaux de bétoine, de fenouil, et d'aluine. Le patient se provoquera à vomir (n'en ayant le désir) par moyens, comme prenant demie once de hière simple, avec deux onces d'eau d'absinte, une drachme de diaphenicum; puis confortera l'estomach, par huiles nardin, de mastic, d'aspic, de mente, d'aluine: ou par un emplastre de carrot de Galien, estendu sur du cuir, appliqué contre l'estomach: ou y portera dessus un sachet faict d'aluine, mente et marjolaine, sèches. Le matin prendra une lozenge d'aromatic rozat: ou un peu d'escorce de citron confit au succre; et devant chacun repas, prendra un peu de coti- *Diarrée.* gnac. Pour le second, est à noter que ce n'est pas tous-jours maladie, que la diarrée ou flux humoral, ains bénéfice de ventre, salutaire à la personne, quand il n'est accompaigné de fièvre, qu'il ne dure guières, et que la dissenterie n'est à craindre. Pour laquelle cause, estant le flux sans fièvre, l'on ne se peinera de l'arrester de trois ou quatre jours, ains le laissera-on couler durant ce terme-là, pour vuider du corps les humeurs malingnes et sur-abondantes; au bout duquel temps, ou le malade ayant fièvre, ou doubtant que le flux se convertisse en dissenterie, en estant menacé par quelques gouttes de sang, l'on usera de clystères astringens, composés avec mente, sauge, marjolaine, bourrache; desquelles herbes estant faicte décoction, en sera prins une livre, et dans icelle mis du suc de bource-de-pasteur, du bol d'Arménie, d'huile de laurier, et du tout fera-on clystère. Des seuls sucs des herbes astringentes sont les clystères bons à ce mal, comme de bource-de-pasteur, morelle, pariétaire, mercuriale, y ad-joustant du jus de coins. Et sera noté, que lors qu'il est question de resserrer le ventre, n'est convenable d'user du succre, ni de syrop, pour ce qu'ils sont faicts communément avec le succre; ou ce seroit que la qualité du succre fust bien corrigée. Notera-on aussi, que tels clystères veulent estre baillés en petite quantité, la grande estant plus nuisible, que profitable. Pour *Dissenterie.* le troisiesme, dès le commencement de la dissenterie, faut donner clystères lénitifs; car, comme en la diarrée, il n'est pas bon de réprimer l'humeur de ce flux-ci ès premiers jours, mais seulement d'en addoucir les douleurs; ce qu'on faict par clystères de seul laict, dans lequel aurés esteint l'acier trois ou quatre fois, ou mis dedans deux ou trois jaunes d'œufs. Et de tels clystères en faut bailler au malade trois ou quatre par jour, si besoin est. En après, le faut purger en ceste sorte: prenés une drachme de rhubarbe, infusés-là dans une décoction commune,

c'est assavoir, de bourrache, cichorée, endivie, buglose, et fleurs de rosmarin; l'expression estant faicte, y meslerés deux scrupules de rhubarbe torrifiée et pulvérisée, et ainsi prendra ladicte médecine. Le lendemain, ou le jour mesme, si le sang coule en grande quantité, faut faire ouvrir la veine basilique du bras droict, et en tirer dix onces de sang, si la personne est robuste; et estant foible, y aller un peu plus retenu. Clystère d'huile d'olive, et eau roze, par esgale portion, est aussi fort salutaire à ce mal. Des cataplasmes réfrigératifs seront mis sur le foie du patient, lesquels l'on fera ainsi: prenés de l'onguent de petum ou nicotiane, et le faicte frire dans la poisle avec du beurre frès: ou de l'onguent populéum: ou faire une décoction d'herbes réfrigératives, et semences froides, et en appliquer le marc sur le foie; et dans ladicte décoction, plonger des esponges, que mettrés sur le foie, lors que le marc sera froid. Si pour cela le mal ne cesse, faut encores purger le malade comme dessus, et réitérer la saignée, mais ce sera de l'autre bras. Prendra tous les matins une lozenge de l'électuaire composé avec demie drachme poudre de galangal, un scrupule de corail rouge, autant de mastic, demie drachme trochisque de terre scellée, trois drachmes d'escorce de citron confit, autant de cotignac, quatre onces succre dissout en eau de mente. Boira de jour à autre, en vin rouge, de la graine d'aigremoine, mise en subtile poudre: ou de la décoction de son herbe, faicte aussi en vin rouge. Appliquera contre l'estomach de la poudre de crapaut, dont ci-devant a esté parlé, mise dans un sachet, estant très-propre à ce mal, attirant à l'estomach le sang qui se vuide par le bas. Oindra le ventre et l'estomach avec huiles d'absinte, mente, nardin et mastic. Prendra au matin de la graine, en poudre, de sophia dicte aussi, *talictrum*, une drachme, ou avec un œuf, ou du bouillon, ou du vin. Sera donné au malade, avant tout autre manger, un peu de cotignac; puis des potages liés et espès, comme pain gratté, dans lequel aura esté mis un peu d'eau roze: quelques-fois du riz avec des espices: aussi des pieds de mouton, des testes de veau, petits poulets, et fort jeunes pigeonneaux. Quant au boire, ce sera du vin rouge ou couvert, tempéré avec eau ferrée; la nourriture convenable, fortifiant de beaucoup les remèdes. La longueur de l'hidropisie donne beaucoup de loisir de recourir au médecin, pour se deslivrer de telle maladie: mais ce sera pour néant, si abusant du délai, l'on la laisse posséder guières avant, lors se rendant désespérée et incurable, quand elle a gaigné le ventre et le cueur. Afin donques que les remèdes profitent, est nécessaire de les employer à temps, pour coupper chemin au mal, prévenant par diligence, l'impossibilité de la guérison. Pour un préallable, convient se résouldre de la maladie, à ce que sans équivoque, les remèdes soyent employés convenablement. L'hidropisie est une enfleure causée d'humidité, qui commence à se manifester aux pieds, d'iceux montant aux jambes, de là aux cuisses, puis au ventre, finalement au cueur. L'on la cognoist en pressant la partie dolente et enflée avec le doigt; s'il reste un trou en l'endroit pressé, c'est vraie hidropisie; si la peau

Régime.

Hidropisie.

Qu'est-ce qu'hidropisie,

Et ses marques.

s'y relève, ne l'est pas : l'estant, convient en venir aux remèdes par l'avis de l'expérimenté médecin, qui purgera son malade, par purgations tendantes à purger les eaux. A telle purgation est fort propre la graine de hieble ; l'on en prendra le poids d'une drachme pour une personne deslicate, ou d'une et demie, pour une robuste ; puis l'ayant mise en poudre, sera beue au matin avec deux doigts de vin blanc, ou à son défaut, du clairet. L'herbe et la racine de l'hieble, mangées cuittes en potage, comme chous, sont bonnes aux hidropiques, attirans l'eau du corps par le bas : leur décoction en eau, beue au matin, faict le mesme : celles de sureau, et de cabaret, le jus de la racine de glaieul, beu en vin blanc aussi. L'anis broyé, prins en vin blanc, oste l'altération aux hidropiques : et les soulage merveilleusement, le fréquent usage de la conserve d'aluine, faicte avec deux fois autant de succre. Cataplasme avec fien chaud de vache, appliqué sur les lieux humides et enflés, y profite beaucoup : et autant ou plus qu'autres remèdes, le bon et convenable régime, par le moyen duquel, et la bénédiction de Dieu, le malade ne viendra à l'extrémité de l'hidropisie. Ce sera en le nourrissant de viandes dessécheantes, du pain sec, et biscuit ; de chairs fort rosties. Le malade s'abstiendra de tous potages et fruicts ; ne boira que le moins qu'il pourra, jamais hors heure ; veillera beaucoup ; ne dormira après le repas sur le jour ; ne s'abandonnera au repos ; cheminera beaucoup ; se lèvera de bon matin, mesme l'esté, pour se pourmener en la frescheur de la matinée : tels exercices lui estans fort salutaires. Pour enfleure et douleur de ventre, autre que des susdictes maladies, ceste-ci venant de diverses causes, les remèdes suivans seront employés. Le malade boira durant neuf matins, trois cueillerées chacun, de la décoction de mente, d'absinte, de bon robin, une poignée de chacun, faicte en eau, dans un pot vitré, et gardée dans une phiole : ou de celles d'absinte, de camomille, racines, herbe, et fleurs de moustarde sauvaige ; desquelles décoctions, ou d'aucunes d'icelles, le malade se servira selon qu'il lui plaira : comme aussi de celles d'aneth, et d'asperges, faictes en vin. La racine de geranium, autrement dicte, esguille de berger, mise en poudre, beue le poids d'une drachme, avec du vin blanc, deux fois le jour, matin et soir, est bonne à ce mal. Et ceste fomentation guérit l'enfleure et les trenchées du ventre : faictes bouillir ensemble en vin blanc et eau, par esgale portion, fenouil, ache, espargoutte, une bonne heure ; et après que de leur décoction aurés eschaudé la partie dolente, y appliquerés dessus les herbes cuittes, toutes chaudes, les en retirant refroidies, pour les y remettre estans reschauffées. Touchant les hémorroïdes, elles sont internes ou externes. Celles-ci, sont ou sourdes non fluantes, ou ouvertes et coulantes. Les internes et sourdes, sont les moins supportables, pour leurs estranges douleurs. Les coulantes, non tant fascheuses, plus faciles à endurer, mesme à raison de ce qu'elles sont utiles en quelque chose, préservans la personne mélancholique de plusieurs maladies, quand elles fluent naturellement et réglément. Mais lors que le flux se des-ordonne, le bien s'en convertit en mal.

Régime.

Enfleure de ventre.

Hémorroïdes.

Internes. Contre les hémorroïdes internes et sourdes, l'on appliquera cataplasme faict de lierre terrestre, bouillie en vin blanc, après en avoir receu la vapeur par la chaire persée. Le perfum faict de razure d'ivoire y est fort bon, appaisant la douleur du mal : celui procédant de la vapeur de la décoction d'une teste de veau, bouillie jusques à la séparation des ossements, et d'icelle décoction se bassinant le fondement. L'oignon pillé avec beurre frès, s'en frottant le fondement, appaise la douleur des hémorroïdes : la petite esclaire aussi : le mesme faict le cataplasme de mie de pain blanc, trempée dans laict de vache, y ad-joustant deux jaunes d'œuf, un peu de saffran, et de l'onguent populéum. Pour les faire tirer, est bon instiller jus de jarrum, autrement, pied de veau, meslé avec huile : y appliquer des pourreaux cuits en huile : un emplastre faict de figues de Marseille, avec de l'aloès cicotrin en poudre, ou de populéum : liniment faict de beurre frès, huile de semence de lin, huile rozat lavé en eau de violier, et un peu de cire. Mais par sus tout autre remède, profite aux hémorroïdes, soyent-elles internes ou externes, cataplasme faict de bouillon-blanc, en latin dict, *verbascum,* et de *trifolium hermorroïdale,* ces herbes pillées ensemble, y meslant du beurre frès. Et avenant que tels moyens ne profitent, pour la durté des hémorroïdes ne voulans fluer, conviendra les ramollir dans un demi bain composé d'herbes et autres matières à ce propres, par l'avis du médecin ; lequel aussi ordonnera de l'application des sang-sues et du perser des hémorroïdes ; tels remèdes escheans à ce que le chirurgien n'y mette la main que bien à propos. Fluans par trop, pour en arrester le sang coulant des-ordonnément, seront employées en fomentation, les fleurs de bouillon-blanc, ou la fueille de hannebane, avec moyeux d'œufs : ou cataplasme faict avec blanc d'œuf, et bol armene : ou avec razure de plomb, ou papier bruslé, ou coques d'ouistres, réduictes en subtile poudre, incorporée en beurre frès. Arrestera aussi le flux excessif des hémorroïdes, une drachme de corail rouge, la prenant par la bouche, avec un peu d'eau de plantain, ou autant d'escume de fer, beue en vin rouge. La décoction d'arreste-beuf faicte en vin et eau, y sert beaucoup : et très-efficacieusement, la poudre d'un petit oiseau ayant longue queue, suivant le bord des petites rivières, appellé en latin, *mergus,* et en Languedoc, *engane-pastré,* beue en vin rouge. La poudre se faict en desséchant l'oiseau après l'avoir bien plumé et esventré, dans un pot neuf de terre vitrée, et le pot mis au four, pour y demeurer autant qu'une fournée de pain, d'où sorti, et l'oiseau tiré du pot, sera pulvérisé. Le mesme faict la poudre de crapaut, appliquée à l'estomach, dans un sachet. Pour remettre le boyau avalé, mal très-douloureux, et très-importun, appellé, la hargne, le moyen est, de se perfumer le bas, estant assis sur une chaire persée, à la fumée de mastic, de térébentine, et de noiaux de mirabolans : ou de semence et fleur de bouillon-blanc, et fleurs de camomille, avec mastic. Sera faicte décoction de deux poignées d'escorce de grenade, une poignée de rozes rouges, autant de summités de ronces, deux poignées de fueilles d'olivier sauvaige, avec un peu d'alum ; d'icelle décoction bien chaude,

Externes et coulantes.

Boyau avalé.

faut humer la vapeur par le bas, et s'en fomenter le boyau. Lequel estant sorti, sera empoudré avec de la poudre de poix navale; et après l'avoir remis dedans, faut presser contre le fondement, un aix, ou bien un baston de noier, oinct d'huile d'olive, ou de graisse de mouton, ou de celle de chèvre. Cela faict, est nécessaire se tenir au lict, couché sur le ventre, quelque heure, pour donner temps et moyen au boyau de se remettre en son lieu. Sera mis sur le fondement, emplastre de quinte-fueille, avec miel et sel: ou y seront appliquées des fueilles de cyprès, pour engarder la descente du boyau: ou cataplasme faict de farine de féves, et lie de vin blanc: ou linges en plusieurs doubles, comme compresses, trempés dans la liqueur qui sort des petits fruicts des ormes. Le patient boira en vin rouge, poudre faicte de limassons rouges bruslés au four, enfermés dans un pot de terre: ou eau desdicts limassons distillée au bain-de-marie: ou de la décoction de la graine d'auronne: ou de celle de l'herbe de queue-de-cheval: ou de celle de pain-de-coucou, dicte en latin, *trifolium acetosum*, et en manger l'herbe en potage ou salade. A provoquer les menstrues des femmes, conviennent ces remèdes: boire le matin à jeun, au poids d'une drachme, de l'ambre jaune subtilement pulvérisé, avec deux doigts de vin blanc: prendre durant trois matins, une escuellée chacun, de la décoction d'un pigeonneau farci de persil, de fenouil, d'asperges, de daucus, bouilli dans un grand pot, jusques à la consomption des trois quarts, revenant le reste, à une escuellée, après avoir pressé le pigeon entre deux trencheoirs, exprimant la liqueur d'icelui. Est nécessaire que la femme face long exercice, toutesfois, doux et modéré, sans violence, le repos estant du tout contraire à ce mal. Aussi provoquent les mois des femmes, les choses suivantes: la poudre de la racine de dictame blanc, au poids d'un escu, beue avec la décoction de l'herbe du mesme dictame: la poudre des trochisques de myrrhe, au poids d'une drachme, beue deux heures devant le repas, avec eau d'armoise, ou avec la décoction de genèvre, ou de savine: la poudre de marrubium, prinse en vin blanc: deux drachmes de bourras, deux scrupules de canelle, deux grains de saffran, mises en subtile poudre, icelle beue en cinq onces d'eau de matricaire: la décoction faicte en eau, des grains de genèvre, de cabaret, de lierre, deux drachmes de chacun, prinse au matin, quatre onces: la décoction, en vin blanc vieil, de valériane, flambes, cabaret, pouliot, garence, souchet, dictame, auronne, escorce de la racine de meurier, savine, ortie, chardon-bénit, treffle, nielle: trempés en douze onces de vin blanc, l'espace de vingt-quatre heures, les poudres bien sassées, de bétoine, canelle, squenente, nielle, cabaret, souchet, et des racines de glayeul, une drachme de chacune de ces choses; puis coulés le vin, sans nullement remouvoir les poudres estans au fons, partissés le vin en six, de mesme la poudre restante au fons du vaze, pour six prinses, au matin ou au soir. Les bains sont fort salutaires en cest endroit. Cestui-ci sera composé d'armoise, camomille, savine, mélilot, herbe-à-chat, laurier, origan, pouliot, rosmarin, calament, mises dans

Menstrues. Les provoquer.

des sachets, et bouillies en eau de rivière. Estant la femme dans le bain, boira trois doigts de vin blanc, avec du jus d'éringe, ou de trifere-grande; et sortie d'icelui, se fera frotter les reins, lombes, cuisses, et jambes, tendant en bas, avec un sachet rempli d'armoise. Ce sont remèdes, et familiers et efficacieux, pour provoquer les mois des femmes, supprimés ou diminués, dont la cause, comme la plus commune et fréquente, procède des obstructions des veines tant du foie que de la matrice. Mais telles suppressions ou diminutions, venans d'autres causes, comme de trop grande, ou trop petite replétion; de trop de chaleur, ou de froideure; de trop de travail, ou de repos; ou de la qualité du sang espès et visqueux, ne coulant qu'à difficulté; ou de l'indisposition particulière de la matrice; ou bien de quelque générale maladie, sera nécessaire recourir au médecin, qui pourveoira à ce mal, par purgations, saignées, bains, estuves, ventouses, pessaires, et autres remèdes, que prudamment il employera, selon le sujet et les circonstances, de la complexion, du temps, et autres qu'il verra à l'œil. Avec pareil souci, la femme arrestera le cours excessif de ses fleurs, ne fluans ainsi qu'il appartient; afin qu'ayant ses mois réglés, elle se maintienne en bon estat. De plusieurs causes procède l'immodération du flux des menstrues, dont les principaux remèdes, de quelle cause que le mal vienne, sont la saignée, les ventouses, et la purgation, qui seront employées avec jugement. Le flux menstrual se restreindra, prenant tous les matins une drachme poudre de trochisques d'assibre blanc, puis beuvant deux onces d'eau de plantain: ou de sang-de-dragon, bol armene, ambre blanc, et corail rouge, une drachme de tout cela, avec eau de plantain. Prenés deux onces de conserve vieille de rozes, deux drachmes semence de plantain, sang-de-dragon et bol armene, de chacun une drachme et demie; ambre blanc et corail rouge, de chacun une drachme; avec syrop de myrtilles en soit faict opiate, de laquelle la patiente prendra soir et matin, deux heures devant le repas, chacun le gros d'une chastagne. Les clystères sont fort convenables à ce mal, estans préparés avec jus de plantain, ou décoction de chardon-à-bonetier, escorce de grenade, nois de cyprès, fleurs de grenades, summités de murte, esquels l'on dissoudra bol armene, sang-de-dragon, mucilage de gomme dragacant, ou d'Arabie: les linimens appliqués sur les reins, lombes et aines avec l'onguent *comitissæ*, ou d'autres onguents que l'on pourra composer de bol armene, sang-de-dragon, gomme arabic, dragacant, semences de rozes rouges, incorporés avec huiles rozat et de murte: ou avec la mucilage de la graine de psilium, extraite en jus de bouillon-blanc, ou jus d'ortie-morte: les cataplasmes ès lieux mesmes, et sur le petit ventre, faicts de suie de chauderon, ou de plastre bruslé, incorporés avec huile de myrtil, ou blanc d'œuf: et sur les mammelles, esclaire pistée, ou linges trempés en fort vinaigre. Ceste fomentation est de grande efficace en cest endroit: prenés racine de bistorte, trois onces; escorces de fresne et d'esglantier, de chacun une once et demie; lysimachie, bource-de-pasteur, plantain, buglose, prunelle, consolida major et minor, de

Les arrester.

chacune deux poignées ; rozes fines sèches, une poignée et demie ; fleurs de centaurée et de mauves, de chacune une poignée ; gobelets de gland, et nois de cyprès, de chacun deux onces ; faictes bouillir tout cela en suffisante quantité d'eau de pluie, avec une troisiesme partie de gros vin rouge, jusques à la consomption de la moitié ; puis tremperés des feutres dedans la décoction, et iceux chaudement appliquerés sur le nombril, deux fois le jour, soir et matin. En suite, à chacune fomentation mettrés ce cataplasme-ci, au-dessous du nombril : le marc des choses susdictes sera pillé, auquel ad-jousterés deux onces farine de féves, une once graisse d'ours, deux onces huile de lentisque ; et le tout meslé ensemble, enfermé dans un sachet, sera, chaud, employé comme dict est. Les perfums composés de poudres d'ongle de mule, mastic, encens, galbanum, gomme arabic, dragacant : ou de la décoction de murte, balaustes, baies de murte, alum de roche, barbe-de-bouc, queue-de-cheval, gobelets de gland, escorces de chastagnes, rozes-d'outre-mer, rozes de Provins, fueilles de cormier, de nefflier, de plantain, et d'en recevoir la fumée par un entonnoir. Servent aussi à arrester le sang des menstrues, porter un colier de corail rouge, coralline, jaspe, de la pierre hématites : et encores plus, tenir au cueur, ou sur le ventre, un sachet rempli de la poudre de crapaut desséché : remède singulier pour ce mal. La pluspart des remèdes pour la dissenterie, peuvent servir à restreindre ce flux-ci,

Régime. comme presques semblable régime de vivre est commun en l'une et en l'autre maladie. Ceci s'observera en outre : que la patiente face sa résidence en aer tempéré de chaud et de froid ; qu'elle ne travaille beaucoup, ains se repose, dorme longuement ; qu'elle se face frotter les bras et les espaules, lier estroictement les bras, despuis les aisselles, tirant au coude ; appliquer des ventouses sous les mammelles, au dos, et sous les aisselles ; qu'elle évite toutes passions d'esprit, comme cholère, crainte, tristesse ; qu'elle mange peu et souvent, et se tienne le ventre lasche, car le ventre constipé rend les matières dures, qui ne peuvent sortir qu'avec effort et compression des parties voisines du siége, et émotion du sang.

Suffocation de matrice. A la suffocation de la matrice, est nécessaire apporter prompt remède, pour la violence du mal, estranglant la femme, lui empeschant la respiration, la parolle et la voix, causé par la matrice se mouvant vers les parties supérieures. Pour deslivrer la femme de si grande peine, on lui frottera les jambes, tirant contre-bas ; l'on les liera fort estroictement, voire douloureusement ; l'on lui appliquera des ventouses en dedans les cuisses ; l'on lui frottera l'estomach en bas, depuis la fossette jusques au nombril ; l'on lui baillera à boire du mithridat, dissout en eau d'aluine, ou des grains de pivoine pulvérisés, avec du vin ; l'on lui fera sentir des choses puantes, pour faire descendre la matrice en bas, et pour l'attirer en tel endroit, des odorantes y seront mises, la matrice aimant les bonnes senteurs, et haissant les mauvaises. Au nés de la patiente, seront donques mis perfums de plumes de perdris, d'assa-fétida, de galbanum, de savates, de draps de laine, bruslés, et semblables drogueries : et en bas, du musc, de l'ambre-gris, de la civète,

civète, des rozes, de la marjolaine, du thim, de la lavande, et autres précieuses senteurs. Préveoyant tels fascheux accidents, la femme s'accoustumera à boire une fois la sepmaine, au soir allant au lict, trois cueillerées de vin blanc, dans lequel aura bouilli un couple d'heures, de la racine de coulevrée. Par contraires remèdes sera pourveu à la cheute de la matrice, la contraignant de remonter en son lieu, par senteurs, bonnes et mauvaises, les employant convenablement. C'est assavoir, au nés, les odeurs précieuses, et au bas, les puantes : car, par les raisons dictes, la matrice tendra, où celles-là l'attirent; et se reculera, d'où celles-ci la chassent. De mesme fera-on touchant les ligatures, car pour faire prendre la montée à la matrice, le lier des bras y est très-requis ; mais lier serré, estroict, et douloureux, comme dessus; et de frotter les bras, tendant en haut. Des ventouses seront appliquées sous les mammelles : et des cataplasmes sur le ventre, faicts avec des aulx pilés en peu d'eau : ou des orties récentes broyées : ou de guimauves cuittes avec graisse de caille et huile d'olive. Aussi servent à remettre la matrice en son lieu, cendres de la coquille d'œuf, de laquelle un poussin est sorti, broyées et meslées avec poix, appliquées sur le ventre. Le vomir de mesme, est requis en cest endroit, dont la violence attire la matrice en haut, pour laquelle cause, l'on provoquera la patiente à vomir ; après lequel l'on lui donnera à boire, poudre de corne de cerf, ou fueilles sèches de laurier, avec vin vermeil, gros et aspre. Or par ce que de la matrice procèdent plusieurs et diverses maladies, voire le vulgaire pense n'y avoir partie du corps qu'elle n'afflige estant desbauchée, et qu'à toutes les maladies des femmes, la matrice se mesle ; plusieurs et divers remèdes sont nécessaires à guérir tels maux, ce que dépendant du docte médecin, ce sera lui qui en ordonnera, selon les circonstances des complexions, des maladies, et des temps ; et en suite, des moyens de changer la stérilité des femmes en fécondité, pour la conservation du genre humain, sous la bénédiction de Dieu. Et d'autant que la plus commune cause de la stérilité des femmes procède de froideure, ce sera là où viseront les remèdes suivants : laissant aussi la recerche des autres causes de stérilité, et des hommes et des femmes (qui sont en grand nombre), au docte médecin, pour ordonner, et des remèdes, et des régimes du vivre, et des exercices nécessaires à la guérison de tels maux. Après que la femme aura esté universellement purgée, se fera fomenter et perfumer avec la décoction de rubie majeur, armoise, savine, et absinte, en partie esgale; colocinte, une drachme; le tout bouilli ensemble en eau, jusques à la consomption de la tierce partie, en icelle ayant dissout un peu de myrrhe. Le jour suivant, prendra deux drachmes de cest électuaire : ayez une once de trifère-grande, nois muscade, en poudre, de l'électuaire aromatic rozat, de chacun une drachme, et du succre à suffisance. Ceste poudre est ici fort propre : prenés testicules de verrat, ou pourceau non chastré, desséchés-les à l'ombre, et les réduisés en poudre; razure d'ivoire, graine de seseli, matrice de lièvre, et presure d'icelui, de chacun demie once ; pulvérisés tout cela, et le meslés ensemble.

Cheute de matrice.

Contre la stérilité.

Que la femme, quatre jours après estre bien purgée de ses purgations naturelles, use soir et matin de ceste poudre, avec bouillon de pois ciches ou vin blanc; et craignant le vomissement, ad-joustés-y telle quantité de réglisse ou de succre, que rendiés douce la poudre. Laquelle ayant employée, usés en suite de ce remède : prenés ambre jaune, storax calaminte, de chacun une once; myrrhe, mastic, encens, cloux de girofle, bois d'aloès, canelle fine, nois muscade, et nois de cyprès, de chacun demie once; pulvérisés ensemble, et meslés avec oximel diurétique et eau roze; divisés ceste paste en quatre parties; de la première, faictes-en comme une pomme de senteur; de la seconde, des pillules, pour en prendre trois chacun matin; de la tierce, formés-en un suppositoire. La première servira en pessaire, après avoir frotté le lieu, avec huile nardin, ou de baume. La quatriesme sera dissoute en eau bien chaude, pour en envoyer la vapeur jusques dans la matrice, par un entonnoir. La femme prendra, soir et matin, avec bon vin, une tablette composée de poudres d'armoise, de la racine de bistorte, et nois muscade, incorporés ensemble avec succre dissout en eau de mélisse. Se servira aussi avec efficace du bain préparé de la décoction de violiers, mauves, guimauves, rozes, pariétaire, mentaste, fueilles de genèvre, laurier, murte, pouliot, camomille, savine, herbe-à-chat, pimpernelle, mente, marjolaine, basilic, rosmarin, mille-pertuis, valeriane, et autres herbes odoriférantes, toutes enfermées dans des sachets. A l'entrée et à l'issue du bain, prendra une tablette de diamargariton, beuvant après un peu de bon vin. Au sortir du bain, entrera dans le lict pour s'y reposer et suer. Ce bruvage-ci, est de tant grande vertu, qu'il faict concevoir toute femme, encores qu'elle soit grasse, cholérique, et de long temps stérile : prenés germes de coulevrée, fleurs de mélilot, fueilles d'armoise, pimpernelle, chamedris, chamepithis, scolopendre, mille-fueille, chèvre-fueille, violiers, orpin, savine, aigremoine, toutes vertes, de chacun une poignée; cent grains de poivre, demie once de cumin; cloux de girofle, canelle fine, spique, galande, nois muscade, gingembre, angélique, de chacun deux drachmes; pistés toutes ces choses, et les faictes tremper en fort bon vin blanc, l'espace de deux jours; au troisiesme, cuisés-les jusques à la consomption de la tierce partie du vin, puis coulés le vin, jettant les herbes au loin; meslés-y autant de bon miel despumé qu'il sera requis pour en faire syrop, duquel la femme prendra une cueillerée, soir et matin, avec autant de vin destrempé en eau de mélisse.

Régime.

La femme ayant conceu, sera soigneuse de la conservation de son fruict, en se nourrissant de bonnes viandes, se gardant de froid, dormant, veillant, et s'exerçant modérément, s'abstenant de cholère, et de toute autre violente passion d'esprit, prévénant par tel bon régime, sans artifice, les difficultés de l'enfantement. A quoi seront ad-joustés ces petits moyens pour rendre la chose plus facile : la femme se préparera des poudres et des tablettes cordiaux, pour en user de fois à autre, selon sa disposition, deux heures devant le past, mesme à l'approche de l'enfantement : aussi à mesme

Provisions pour la femme enceinte,

fin, des vins d'hypocras, et eau clairète, pour treuver ces matières prestes au besoin. Telles poudres et tablettes, se composeront de perles, des deux coraux, blanc et rouge, de fragmens de pierres précieuses, subtilement pulvérisés ; de conserve de rozes, de buglose, de bourrache, d'escorce de citron, avec suffisance de succre. L'hypocras sera préparé à tel particulier service, c'est assavoir, en adjoustant au commun hypocras, poudres d'escorce de casse, de noiaux de dattes, de racines de souchet, de fleurs, de racines de sarrasine. Et l'eau clairète, façonnera-on ainsi : mettés tremper en une chopine d'eau de vie de la plus fine, trois onces de canelle triée, et ce par l'espace de trois jours ; puis passés l'eau par un linge, infondés-y une once de succre fin, et y ad-joustés environ la tierce partie d'eau roze, finalement, la serrerés dans une bouteille de verre bien close. Usera de nois muscade confites, et de mirabolans. Oindra l'estomach avec des huiles nardin, moscellin, d'absinte, de mastic, de mente, de nois muscade. Et avenant que l'enfant descende trop bas, soustiendra son ventre avec une peau d'ocaigne, ou de chèvre, bien conroyée, qu'elle accommodera à la forme du ventre, l'attachant avec des lassets, pour avec aisance, la porter continuellement. En ceste manière on préparera la peau : estant sortie de la main du conroyeur, elle trempera longuement dans un meslinge faicte avec des œufs, et de la farine de féves, graisse de serpent, et huile rozat; puis bien lavée en eau roze et de Damas, ou autre odorante, la faudra laisser sécher à l'ombre ; après la tremper dans ces huiles, assavoir, d'amandes douces, de mille-pertuis, et de myrtilles, de chacun une once et demie (ces huiles ayans au-paravant esté lavés en eau roze), et ce durant trois ou quatre jours, passés lesquels la peau retirée de là, la manierés et pestrirés curieusement, pour l'enduire de telles liqueurs; finalement séchée à l'ombre sera employée. Mais ce sera après que le ventre de la femme aura esté frotté avec du beurre frès, fondu trois ou quatre fois, et autant lavé avec eau roze; ou avec ces onguents-ci dont elle aura faict provision : prenés mouëlles de cerf, de beuf, et de mouton ; crespine de chevreau, graisses de chapon et de canard, graisse de mouton prinse à l'entour des testicules, graisse de truie chastrée, graisse de blereau, de chacune une once ; ostés curieusement leurs membranes, hachés menu les graisses, faictes-les fondre à petit feu dedans une cassette d'estain, ou d'érain estamée ; quand le tout sera fondu, agités-le long temps, et lavés-le en eau roze ou de Damas, jusques à ce qu'il devienne blanc; adjoustés-y trois ou quatre grains de musc, et gardés ceste composition dedans un vaisseau de verre, curieusement bouché. Autre : prenés graisses de canard et de chat, de chacune deux onces; graisses de cheval, de chien, et de truie chastrée, de chacune une once; mouëlle de pieds de bélier, préparée de la façon que dessus, un quarteron; sain de bouc, et beurre frès, de chacun une once et demie; cire blanche, deux onces; faictes le tout fondre sur feu lent; puis pistés-les ensemble, et les lavés plusieurs fois en eau roze, ou de lis, ou de quelque autre odorante, finalement, serrés ceste composition comme dessus. Aussi servira beaucoup à

De poudres et tablettes.

D'hypocras.

D'eau clairète.

D'une peau pour soustenir son ventre.

D'onguents.

retenir l'enfant, afin de ne descendre en bas, d'appliquer un grand escusson sur l'estomach, faict de deux taffetas, entre lesquels y aura du cotton saupoudré des poudres des pierres d'aigle, d'aimant, racines de bistorte, tormentille, ambre jaune, saffran, civète, fueilles d'absinte, marjolaine, mente, lierre terrestre, desséchées et subtilement pulvérisées. La femme qui a accoustumé d'aller devant terme, se doit garder soigneusement, évitant toutes occasions d'accouchement précipité; à quoi les remèdes susdicts lui serviront de beaucoup; les suivans aussi, et de plus, à la préserver d'avortement, pour la faire heureusement enfanter : c'est assavoir, l'usage fréquent des conserves de fleurs d'orange et de sauge : des confitures de coins et de mirabolans : des dattes et grenades récentes : des œufs d'escrevisse et de tortues. Soudain qu'il se présente quelque soupçon d'avortement, par la douleur et poisanteur des reins, lombes, et petit ventre, faut appliquer sur le nombril un pain chaud, récentement tiré du four, couppé par le milieu, trempé premièrement en vin de malvoisie, ou quelque autre généreux, puis saupoudré de poudre de cloux de girofle, et nois muscade, et là le lier et bander estroictement, par ce moyen la douleur s'appaisera incontinent. On lui appliquera sur les reins et lombes cest emplastre : prenés mastic deux onces, labdanum trois drachmes, racines de bistorte, sang-de-dragon, bol armene, corne de chèvre bruslée, demie drachme de chacun; terre scellée, une drachme, encens, storax liquide, gomme arabic, une drachme et demie de chacun; sandal blanc et rouge, corail rouge, de chacun deux scrupules; cire lavée en eau roze, et térébentine, deux onces; tout cela sera pillé dans un mortier avec un pillon chaud, y infondant dessus huile de myrte et de térébinte, l'agitant avec le pillon chaud, jusques à ce que la composition soit espessie, que lors on estendra sur du cuir, et l'emplastre dessus les reins et lombes. Faudra oster l'emplastre tous les jours, et laver les reins et lombes avec de l'eau roze et vin blanc, en esgale portion, puis y remettre l'emplastre. Ce petit moyen-ci est de grande efficace pour garder les femmes de s'affoler, leur aidant à porter leur fruict à bon terme : c'est que la femme prenne tous les matins à la bouche, un grain de sel de la grandeur d'un pois, l'y tenant jusques à estre fondu : ou un peu de mastic : ou un couple de cerises sèches; ces choses-là font vuider par la bouche abondance d'eau, telle évacuation estant fort utile en cest endroit. Ne faut oublier les remèdes naturels, qui par vertu occulte empeschent l'avortement, tels que sont, la pierre de jaspe vert : le gui de chesne avec l'escorce : l'ongle d'un ours : la pierre qu'on treuve au cueur, ou aux boyaux, ou à la matrice de la biche, pendue au col : la pierre sardoine, liée sur la partie supérieure du ventre : les pierres topase et esmeraude, enchassées en anneaux : la pierre d'aimant, pendue sous l'aisselle gauche; mais avec plus d'efficace, celle d'aigle portée en mesme lieu, à la charge, toutes-fois, d'oster de là lesdictes deux pierres approchant l'enfantement, pour les remuer en la cuisse gauche, où elles serviront autant à attirer l'enfant dehors le ventre de la mère, comme elles ont faict à l'y retenir, estans au costé. Mais

Engarder l'avortement.

aussi tost que la femme sera deslivrée, sans tarder, lesdictes pierres seront ostées de là, de peur d'attirer en bas la matrice, par une naturelle propriété, que le vulgaire donne à telles pierres, sans en dire le pourquoi. Semblables vertus, et par semblables raisons, attribue-on à la despouille du serpent, aidant à enfanter la femme, qui en a le ventre environné pendant son travail : et à la peau d'une beste, que les Poulonnois appellent, *élan*, dont l'on faict des ceintures pour en ceindre les femmes estans au travail d'enfant.

Difficulté d'enfanter. L'heure de l'enfantement venue, et icelui estant avec difficulté, la femme sera secourue par ces remèdes, qui lui causeront prompte deslivrance : lui sera donné un bruvage faict avec de la canelle fine, deux scrupules ; escorce de casse subtile, trochisque de myrrhe, de chacun un scrupule ; racine d'aristolochie ronde, demie scrupule, subtilement pulvérisés ; confection d'alkermès, demie drachme ; syrop d'armoise, une once ; eaux d'armoise, de matricaire, et de rubea major, de chacune une once et demie : ou de la décoction d'armoise, rue, dictame, et pouliot : ou du jus de persil, tiré avec un peu de vinaigre, ou de vin blanc. L'hypocras, duquel est parlé ci-devant, est fort bon pour fortifier la femme en son travail. Aussi sont les eaux clairète, impériale, céleste, de vie. Donnés-lui demie drachme de confection d'alkermès, avec vin, ou eau d'armoise : ou razure d'ivoire : ou de corne de cerf : ou de corail : ou de l'entre-deux qui est aux noiaux de la nois verte : ou poudre de la fiente d'espervier, subtilement pulvérisée. Prenés huiles de lis et d'amandes douces, de chacun deux onces et demie ; graisses d'oie, de géline, et de cane, de chacune une once ; onguent résolutif, et de althéa, de chacun une once ; meslés le tout ensemble, et en soyent oincts le petit ventre et la partie naturelle de la patiente. Sera bon de faire esternuer la patiente pour lui esveiller les forces, à quoi doucement on l'excitera par le moyen de la poudre d'ellebore blanc, d'euforbe, et de pirètre, de chacun une drachme, subtilement sassées, qu'on lui soufflera dans le nés avec un tuiau de plume.

Trenchées. Pour obvier aux trenchées tourmentans la femme qui a enfanté de nouveau, l'huile d'amandes douces prins soudain, y sert de beaucoup, par là prévenant le mal ; lequel venu, est guéri par les eaux clairète, et celle qui est distillée des fleurs de pescher. Une aumelète faicte de cinq ou six jaunes d'œufs, avec une once graine de cumin concassée, cuitte en huiles d'aneth et de jessemin, appliquée sur le ventre, est fort propre contre les trenchées : aussi cataplasme mis audict lieu, faict de fien de vache, et de millet, fricassés en huile de nois : ou de poudres de fleurs de camomille, et semences de lin, et de cumin, farine de féves, beurre frès, et huiles de rue, et d'aneth. Ceste poudre faict le mesme, prinse en vin blanc, assavoir : de racines de grande consoulde desséchées, noiaux de pesche, nois muscade, et carabé, le tout subtilement pulvérisé, y ad-joustant un peu d'ambre gris.

Faire du tout tarir le laict des femmes. La trop grande abondance de laict tourmente souvent les nouvelles accouchées, dont leurs mammelles sur-emplies, s'enflent douloureusement, et en restent difformes par trop de grosseur. A telles incommodités sera pourveu, os-

tant la cause, qui est le laict. Ces moyens le font évader, assavoir : appliquer sur les mammelles cataplasmes faicts de berle, cresson, fueilles de bouis, lierre terrestre, pervenche, sauge, chous rouges, ciguë, bouillies en huile et vinaigre : ou de grande chélidoine, rue, mente, aluine, fenouil, cuits en oxicrat : ou appliquer sur les mammelles des fueilles de courge vertes et récentes : ou les emplastrer avec du son cuit en huile de camomille. Le mesme faict une mie de pain cuitte en eau de sauge, avec un peu de camphre, mise sur les mammelles en forme de cataplasme : et les ventouses posées au plat des cuisses et des aines, au dessous du nombril, attirans le laict en bas ; tous ces moyens tendent là, de faire tarir le laict des mammelles des femmes, chose recerchée de celle qui ne veut estre nourrice. Mais la mère qui désire entretenir son laict, pour aider sa nourrice à allaicter son enfant, par telle peine la tenant en sujection, et tout-d'une-main se deslivrer de son laict superflu et importun, et des douleurs des mammelles qui la tourmentent, employera des remèdes modérés servans à ces choses, et aussi à se conserver la beauté de ses mammelles. Les remèdes sont tels : premièrement, convient oster l'inflammation des mammelles, pour en chasser la douleur, ce qu'on fera en les frottant avec huile faict de l'infusion de la graine de balsamine : ou huile de pavot : ou de mandragore : ou de jusquiame. Le lendemain appliquerés sur les mammelles une bouillie faicte de farine de féves et de vinaigre, frottant l'entour des mammelles et des aisselles, d'un liniment composé de bol armene, une once ; esponge de bedeglium, racine de bistorte, de chacune demie once, avec huiles rozat et de myrtil, et vinaigre. Ce cataplasme est fort propre en cest endroit : prenés mente sèche, deux poignées ; absinte, une poignée ; faictes-les cuire fort longuement, puis les passés par le tamis, y ad-joustant farines de féves, d'orobe, et de lupins, de chacune une once ; faictes-en cataplasme avec huile de lis. Sera bon d'appliquer sur la papille, une racine de grande esclaire, cuitte et contuse. Si le sang est caillé, l'on le dissoudra par ce cataplasme : prenés quatre onces d'ache, deux onces d'oximel simple, deux onces farine de ciches rouges, autant de celle de lupins, dont composerés le cataplasme. Si le sang ne se peut dissoudre par ce cataplasme, et que les glandules des mammelles s'endurcissent, mesme qu'elles menacent de suppuration, usés de ce cataplasme : prenés racines de guimauves et de lis, de chacune quatre onces ; vingt figues ; faictes-les cuire jusques à ce qu'elles amollissent, ad-joustés-y graisse de porc non salée, ou beurre frès, quantité suffisante pour cataplasme.

Et l'entretenir modérément, sans douleur.

Dissoudre le sang caillé ès mammelles.

Au contraire des précédens discours, ceux-ci sont propres à faire abonder en laict les nourrices, pour la nécessité de la nourriture des enfants. A cela parviendra la nourrice par le fréquent usage du bouillon, dans lequel l'on aura cuit du grain d'orge, avec un peu de semence de fenouil. Aussi par boire quelques-fois de la décoction d'asperges, avec du froment : ou de celle de l'herbe de fenouil : ou de son jus : ou de celui d'ache : ou de betes exprimés, après avoir escaché ces herbes au mortier. Boira en vin ou bouillon, de la poudre de la racine desséchée de chardon nostre-dame, avec poivre et fenouil :

Pour faire abonder en laict les nourrices.

ou de la poudre des ongles de pied de vache, bruslées : ou mangera des chous bouillis en eau, y ad-joustant un peu de poivre : ou de la racine de responses ainsi appareillées. La mère-de-famille qui désirera entendre davantage de ces choses, lira le livre des remèdes secrets pour les maladies des femmes, où elle treuvera matière de contentement (87).

Contre les vers des enfants.

Comme en la pluspart des maladies des femmes la matrice se mesle, ainsi en presques toutes celles des enfants les vers se présentent pour leur faire la guerre comme leurs plus grands ennemis. Donques ce sera la chose approprier à son droict lieu, si en tous les remèdes, indifféramment, préparés pour deslivrer les enfants des maladies qui les travaillent, est ad-jousté quelque médicament contraire à la vermine. Premièrement est requis accoustumer les enfants dès leur première aage, à prendre des médecines, afin de rendre facile la cure de leurs maladies, se laissans traitter selon les nécessités. Il ne faut pas attendre à combattre les vers jusqu'à ce qu'ils soyent esmeus, ains les prévenans, bailler à vos enfants, à toutes les lunes nouvelles (qui est le temps que les vers s'esmeuvent naturellement), quelque petite chose contre la vermine. A ce service est fort propre le semen-contra, donné avec une figue grasse, ou avec du miel, ou avec des pommes cuittes, ou autre matière douce, à laquelle les vers s'attachans, se treuvent prins par leur contraire, dont ils sont contraints de sortir du corps. Aussi le suc d'orange, et la poudre de son escorce, sont bonnes contre les vers, donnant de l'un ou de l'autre, séparément, avec de l'huile d'olive, une cueillerée d'argent. Le syrop de limons faict mourir les vers : aussi les tablettes au succre, faictes de la poudre de corne de cerf, de l'endroit le plus tendre, qui est celui du bout des cornes de la beste, croissant tous-jours, comme branches d'arbre : la poudre de mente, beue en vin : la graine de coriandre, avec jus de grenade : mais avec plus d'efficace, la rhubarbe donnée en subtile poudre, avec de l'eau de scabieuse ; mesme aux plus petits enfants un scrupule, avec du laict, ou avec trois gouttes de miel rozat. Des gros vers sortis vifs du ventre des enfants, se faict une excellente poudre pour chasser les vers de mesme espèce. L'on dessèche tels gros vers sur une paesle chaude, puis rédigés en poudre, icelle est donnée à boire aux enfants avec du vin, du potage, ou de laict, s'ils sont fort petits. Les applications extérieures servent de beaucoup contre les vers pour les tuer ou chasser ; telles sont, l'herbe des lupins, pillée et mise sur le ventre : celle de l'absinte, concassée et frite, appliquée sur l'estomach, et sur la suture coronale : les aulx pillés, dont est faict cataplasme avec de l'huile de cade, que le vulgaire paysan françois appelle, *tal :* la seule senteur dudict huile, dont les tempes, le gosier, l'estomach sont oincts : aussi huile pétrole : l'urine de sanglier, treuvée dans la vessie de la beste lors qu'on l'esventre, ainsi employées. Porter au col des aulx, enfilés comme une chesne, arrestent les vers de nuire, pour leur forte senteur pénétrant jusques à eux, leur estant fort contraire. Le syrop de cichorée avec rhubarbe, est bon contre la vermine, et aussi à toutes autres maladies des enfants ; parquoi donnés-en à vos enfants à toutes les fois que les verrés fas-

Vomissement des enfants. chés (88). Les enfants sont fort sujects au dévoiement de l'estomach, qui leur cause vomissement, mesme dès leur première jeunesse ; pour lequel arrester, convient leur faire porter sur l'estomach une emplastre de mastic. La façon de l'emplastre est telle : faut faire fondre un peu de cire vierge, l'estendre sur le cuir, et au milieu d'icelle faire une fossette, dans laquelle mettrés du mastic fondu et chaud. Le vomissement est aucunement arresté, mettant un œuf en coque, crud, contre le gosier de l'enfant, lors que le vomir le presse, dont la froideur, comme aussi de toute autre matière froide et lisse, accommodable à la partie, font tel service.

Pour la guérison des fièvres. Voilà des remèdes à certaines particulières maladies. En voici pour les fièvres affligeans généralement la personne. L'eau distillée de glouteron, herbe appellée en Languedoc, *lampourdes* et *arpoules* (*lampoúrdo*), beue au matin, la quantité de quatre onces, est fort bonne contre toutes sortes de fièvres : aussi la graine de hieble, dicte en Languedoc, *augué*, pulvérisée, beue au poids d'une drachme, avec vin blanc. Le jus de betoine et de plantain meslés ensemble, et le vin d'absinte, y

Continue. sont profitables. Pour la fièvre continue le malade s'abstiendra de manger durant vingt-quatre-heures, à conter du commencement de la maladie : aussi de l'usage du vin, pour autant de temps que la fièvre le tiendra, beuvant cependant de la ptisane : ou de l'eau de fontaine bouillie avec du gramen : ou de la batue avec du pain-bis, laquelle boisson l'on ne lui espargnera, pour lui abbattre la chaleur de la fièvre. Sera donné à boire au malade quatre onces d'eau de bouts de chesne : ou autant de celle de chardon-bénit : ou de scabieuse : ou de l'eau dans laquelle aura trempé, durant huict ou dix heures, la semence de l'herbe aux pulces, avec un peu de succre : ou deux doigts, dans un verre, du jus de la petite ozeille, baillé durant la grande ardeur de la fièvre. Pour abbattre laquelle, et aussi à chasser la fièvre, servent les applications extérieures, telles que celles-ci : lier ès pouls des deux bras le jus tiré de l'ortie griesche, meslé avec de l'onguent populéum : un oignon mis sur chaque poignet, en dedans le bras, l'ayant au préallable creusé au milieu, puis rempli le vuide de mithridat : cataplasme faict avec de la suie de cheminée, des œufs frès, jaune et blanc, vinaigre, et sel, battus ensemble, attaché avec des linges sur les pouls des bras : appliquer au cueur, et sur l'espine du dos, des cueurs de grenouilles de rivière : mettre sous les plantes des pieds et sur la région du foie, des poissons vifs appellés, tanches. Pour aucunement corriger l'altération venant de la grande soif que le patient endure pendant la fièvre, on lui lavera la langue avec vinaigre et eau roze ; puis l'on lui donnera quelque cerise ou agriote confite : ou des cornoailles confites au succre, très-propres à ce mal ; après, lui fera-on tenir en la bouche quelque pièce d'or, ou d'argent, ou de cristal, ou la pierre triangulaire qu'on treuve dans la teste de la carpe, ou des fueilles d'ozeille ; car ces choses remuées dans la bouche, avec la langue, donnent au malade du soulagement. Ces remèdes s'employeront en attendant le médecin, qu'on aura mandé pour l'importance de la maladie, laquelle il curera par saignées, clystères, potions, et autres moyens qu'il verra estre propres, selon la complexion du malade et disposition

Quotidienne. sition de la saison. La fièvre quotidienne sera combattue par boire tous les jours, devant l'accès, des jus de betoine et de plantain, meslés ensemble : ou de la décoction (deux ou trois doigts dans un verre chacun matin) faicte avec des pois ciches, escorce moyenne de sureau, fueilles de betoine, de scolopendre, des racines d'ache, de persil, de raves, et d'asperges : ou d'autre décoction de quinte-fueille, dont l'herbe, bouillie et chaude, sera appliquée en cataplasme *Tierce.* sur les poignets du fébricitant. Pour la tierce. *A quelque chose mal-heur est bon.* Ce proverbe se treuve vérifié en la fièvre tierce, de laquelle les trois et quatre premiers accès sont salutaires, servans au printemps, à repurger le corps des humeurs superflues; pour laquelle cause, aucuns se procurent ceste sorte de fièvre en telle saison, la tenans pour médecine purgative; mais passés les quatre ou cinq premiers accès, elle est préjudiciable, et tous-jours en l'automne, très-dangereuse, pour la crainte d'estre convertie en quarte, par les prochaines froideures. L'on fera perdre la fièvre tierce par ces remèdes : prenés de l'escorce d'un jeune noier, de celle qui joinct au bois, et après l'avoir escachée au mortier, trempés-la dans du vin blanc, l'espace de huict ou dix heures; puis coulerés ce vin à travers d'un linge blanc, et en donnerés au fébricitant, à boire un plein verre de moyenne contenue, lors que l'accès le saisira. Ce bruvage le fera vomir, et par ce moyen expulser et vuider en hors, la malice de la fièvre; mais c'est avec violence, pour laquelle cause, n'est-il donné qu'à personnes robustes. De mesme, malaxerés et tremperés dans vin blanc, des racines de plantain, et de parelle; et du vin en sera baillé au fébricitant, pendant son accès. Les jus de plantain, de pourpier, de pimpernelle, de grenade, beus séparément, sont bons contre ceste fièvre. Aussi y est bon, de frotter les temples et le front du malade, peu devant l'accès, avec liniment composé de vers de terre, cuits avec graisse d'oye : de mettre aux poignets, temples, et plantes des pieds, de l'onguent populéum, une once, avec deux drachmes, toile d'araignes, meslés ensemble : ou cataplasme faict d'ortie griesche, de rue, et de sauge, une poignée de chacune; autant de suie de cheminée, avec sel; le tout pillé et incorporé avec vinaigre. Ainsi qu'ès précédentes fièvres, en ceste-ci le malade s'abstiendra de vin; ou s'il ne s'en peut passer, ce sera fort peu qu'on lui en donnera à boire, en grande abondance d'eau cuitte. Et pour toutes fièvres, indifféramment, est nécessaire tenir le ventre lasche du patient. Touchant la fièvre *Quarte* quarte, elle est plus longue que dangereuse, avenant peu souvent, que le malade meure de telle maladie. Plusieurs remèdes sont employés à sa guérison, mais peu rencontrent. Ceux-ci se treuvent asseurés par les réitérées expériences, c'est assavoir : la graine de hieble, le poids d'une drachme pour gens deslicats, et d'une et demie pour robustes; pour enfants, demie drachme suffit. La graine sera mise en poudre subtile, puis trempée durant une heure, en deux doigts de bon vin blanc, ou à son défaut, de clairet, et ainsi la donnerés à boire au fébricitant lors que l'accès le saisira. Autre : une nois muscade sera desséchée sur la paesle chaude, puis mise en poudre, de

laquelle sera donné au fébricitant tous les jours au mâtin, bien-qu'il ne soit jour d'accès, demie drachme avec du vin blanc. Autre : faire cataplasme le long de l'espine du dos avec de la tériaque : ou frotter le dos despuis la nucque du col jusques aux fesses, avec de l'eau de vie, sur le poinct que l'accès vient; et continuer le frotter tant longuement que le malade le pourra souffrir. Autre : appliquer sous la plante des pieds, des pigeons fendus du long du ventre, tous vifs et ouverts, et là attachés. Au contraire des autres fièvres, ceste-ci est froide, pour laquelle *Régime.* cause, le fébricitant de la quarte, boira du vin avec peu ou poinct d'eau, afin de l'eschauffer; et pour la mesme cause, prendra tous les matins un œuf frès, cuit mollet, avec cinq ou six grains de poivre. En toute fièvre terminée, ceci est à observer, que de se garder de manger le jour que l'accès doit venir, et jusques à ce qu'il soit passé; voire le précédent jour manger fort sobrement, afin que la fièvre treuvant le corps vuide, par faute de nourriture, n'y face plus de séjour.

Peste. Entre toutes les maladies par lesquelles Dieu chastie les péchés des hommes, la peste est la plus redoutable, pour la violence de son venim, tuant en peu de temps ceux qu'il attrape, et ce avec tant de contagion, que les médecins mesmes n'approchent des pestiférés qu'avec grand danger de leur vie; dont avient, les remèdes estre employés rarement, ou rien du tout; et à tel défaut, plusieurs personnes périr en cest abysme : car moyennant prompt secours, et la bénédiction de Dieu, la pluspart en reschappe. Or, si ès communes maladies il est requis à chacun recercher les moyens de s'en deslivrer, encores plus, en temps de peste, se doit-on estudier à ne tumber en si dangereux mal; ou y estant, d'en sortir. Telle solicitude appartient à toutes sortes de personnes, pour la commune affection que chacun a de conserver sa vie; mais spéciallement ce sont les habitans des champs, qui ont plus d'occasion de s'instruire sur ceste matière, à cause que leur solitude les prive des gens de secours, dont les villes sont pourveues. Deux choses a-on premièrement à faire en tel temps calamiteux, c'est assavoir, à se préserver de mal, et à le curer, estant venu. Le plus asseuré moyen de se *Premier remède.* préserver de peste, est, de ne communiquer aucunement avec les pestiférés, ains habiter en lieu sain, d'aer plus froid et sec, que chaud et humide; et se souvenant du commandement de nos ancestres, *citò, longè, tardè,* deslogera tost de son lieu infect, pour se retirer loing, en un lieu salutaire, duquel il ne se hastera de retourner, ains attendra le danger estre passé chés soi. Tout pays ne sont indifféramment de mesme sujects à la peste, ains plus ou moins, les uns que les autres. Aux méridionaux, la peste *Quels lieux et quelles personnes sont les plus sujectes à la peste.* est plus violente, qu'aux septentrionaux. Des corps il en est ainsi : car les personnes jeunes prennent plustost la peste, que les vieilles : les sanguines, que les cholères : les cholères, que les phlegmatiques : et celles-ci, que les mélancholiques. Qu'on ne s'arreste pourtant sur telles distinctions, ains que chacun, en quel lieu qu'il habite, quelle aage et quelle complexion qu'il aye, pense à éviter tels périls avec autant d'affection que Dieu lui en donne de moyen, implorant sa miséricorde en si grandes calamités. L'habita-

Quelle habitation requise en temps de peste.

tion sera salutaire, si elle est en lieu aéré, eslevé, exposé au soleil, et aux vents, non aquatique, ni marescageux; le logis persé de tous costés pour la libre entrée du soleil et passage des vents.

Comment s'y manier.

L'on y fera tous-jours bon feu, non seulement aux cuisines, ains aux autres cheminées des salles et chambres; aussi parmi tous les membres de la maison, indifféramment, ès galeries, basse-courts et autres lieux communs: car le feu purge l'aer, chassant les mauvaises vapeurs, mesme si le feu est faict de bois ayant quelque bonne qualité, médecinale ou odorante, comme cade, genèvre, cyprès, laurier, sapin, rosmarin, lavande, aspic et semblables. En hyver principalement le feu est de requeste; et en esté, mesme la nuict. Quelques-fois l'on bruslera de l'encens, des perfums composés de benjouin, labdanum, storax, et semblables drogues. Les chambres seront souvent arrousées avec du vinaigre, et eau roze. L'on y espandra des herbes et fleurs de bonne senteur, rosmarin, sauge, mélisse, rozes, œillets, et autres, selon le lieu et le temps. Durant la chaleur, les chambres seront rafreschies avec rameure de chesne, de saule, et de vigne, dont l'on tapissera les murailles. Par tels moyens, l'aer se repurgera des mauvaises vapeurs procédantes de la constellation de l'année tendante à contagion. Quant aux personnes, sera bon porter avec soi des perfums précieux, composés de musc, d'ambre gris, de civète, de storax, de labdanum, d'iris, et autres exquises matières: se laver quelques-fois les mains avec l'eau d'ange, ou de nafe, ou de rozes: souvent avec du bon vinaigre rozat, s'en frotter le nés: sentir le vinaigre, par le moyen d'une esponge trempée en icelui, qu'on maniera à tous coups: se vestir proprement et nettement. Les femmes sujectes à la suffocation de la matrice, et à catarres, et celles qui sont enceintes, se garderont de se servir de tels perfums, de peur que cuidans éviter un danger, elles ne tumbent en un autre. Plusieurs pierres précieuses y a-il, dont les vertus résistent à la peste, qu'on portera pendues au col, ou ès doigts en anneaux. Le rubi, l'esmeraude, la jacinte, le saphir, le grenat, sont de ce nombre. L'on en portera, avec efficace, au doigt de la main gauche, appellé, médecin, d'autant qu'il répond au cueur. La nourriture est fort remarquable en temps contagieux; la peste ayant grande prinse sur les personnes faillans en cest endroit. Le trop et le peu manger sont pernicieux à ce mal, et l'usage des viandes de difficile digestion; comme, au contraire, salutaire, la sobriété, et la nourriture de chairs deslicates et autres vivres bien qualifiés. Du pain et du vin de mesme, estans bien choisis, de bonne matière, sans corruption. Il n'est pas bon de sortir au matin du logis ayant l'estomach vuide, de peur d'attirer facilement le mauvais aer de la saison, pour lequel danger prévenir, l'on prendra deux doigts de vin, avec un peu de pain, avant que desloger; si mieux on n'aime, et pour plus de seurté, user de quelques uns des préservatifs suivans. Au reste, chacun prendra ses repas, et se traittera selon sa complexion, sans excès. Le vinaigre est fort estimé en temps de peste, pour plusieurs vertus médecinales qu'il a; par quoi ceux ausquels il n'est naturellement contraire, s'en serviront largement, à leur vivre ordinaire: comme

Avis pour les femmes.

Pierres bonnes contre la peste.

Régime.

aussi de l'ozeille, pour ses bonnes qualités, en potage, et en sauces, avec du pouliot, marjolaine et souci. La bourrache, la buglose, et le saffran, cestui-ci en petite quantité, sont bonnes en toutes saisons. Les oranges, citrons, limons, grenades, sont salutaires en temps de peste. Quant aux fruicts des arbres, plusieurs y en a-il dont l'usage modéré est louable, comme poires de bon-chrestien, pommes de court-pendu, prunes de Damas, et autres bien choisis et cueillis meurs, qu'on confira au succre avec de la canelle pour les corriger. La nois confite au succre sert non seulement d'exquis aliment, ains de préservatif contre la peste. Le dormir et le veiller sont aussi modérés, l'excès de l'un et de l'autre estant dangereux en la contagion. De mesme en est-il de l'exercice, dont le modéré est tous-jours le plus louable ; bienque plus pernicieux est le beaucoup reposer, que le beaucoup travailler, en temps de peste, de laquelle plusieurs ont esté deslivrés, par grand exercice. Est à désirer d'avoir bon ventre, tel se le procurant, premièrement, par le vivre ordinaire bien réglé, puis, par quelques petites prinses et clystères laxatifs. Ceux qui ont des hémorroïdes, des fistules, ou des fontanelles, ne les fermeront en tel temps, ains les laisseront fluer, pour donner cours à leurs mauvaises humeurs, dont la peste en sera d'autant esloignée. Avec tous ces régimes, le tenir joyeusement est nécessaire ; par quoi se laissant conduire à Dieu, invoquant son aide, l'on passera le temps en choses honnestes, chassant toutes occasions de tristesse et crainte de peste. Nous adjousterons à telle bonne conduicte, des remèdes appropriés au temps, tels les recerchans. Les pillules d'aloès et de myrrhe, préservent les personnes de tout venim, si on en prend le poids de demie drachme, de deux en deux, ou de trois en trois jours, puis beuvant un peu de bon vin trempé en eau roze ou d'ozeille: aucuns en prennent tous les jours, soir ou matin, selon leur complexion, une petite pillule, poisant la sixiesme partie d'une drachme, qu'on destrempe, estant dure, avec du syrop de limon, ou à son défaut, du vin, et incontinent boivent un peu de vin, comme dessus. L'antiquité a auctorisé ce remède contre la peste, inventé par le roi Mithridates, et retenu jusques à présent pour salutaire, par les réitérées expériences : il est composé d'une figue grasse, d'une nois sèche, et de quatre ou cinq fueilles de rue, meslés ensemble. Ces eaux sont très-bonnes à ce mal, empeschans le venim de donner au cueur : d'ozeille, de chardon-bénit, de nois. La suivante, dicte par excellence, eau contre la peste, est singulière, laquelle composerés ainsi: prenés au mois de Juin, chardon-bénit, pimpernelle, scabieuse, gentiane, souchet, autant de l'une que de l'autre ; fleurs de buglose, rozes rouges, herbes d'ozeille, et de morsus diaboli, au double des autres ; mettés le tout tremper en vin blanc, et eau roze, durant dix ou douze heures, puis retiré de là, faictes-le distiller au bain-de-marie, y ad-joustant demie once de bol armene pour chacune livre d'herbes ; l'eau qui en sortira sera serrée dans une phiole, et sur une pinte d'icelle eau, l'on mettra demie once de sandal citrin en poudre, et une drachme de saffran, puis la phiole sera exposée un

Pillules.

Eaux.

mois au soleil d'esté. Elle sert, et de préservatif, et de cure; l'on en donne à boire trois doigts en un verre au malade incontinent qu'il se sent frappé, y ad-joustant à chacune prinse, un peu de succre et de canelle, pour la rendre tant plus facile. Autre eau restaurative et réfrigérante, contre toutes fièvres malingnes et pestilentialles : prenés conserves de violètes, de nénufar, mélisse, bourrache et buglose, de chacune deux drachmes; escorce de citron confit, tourmentille, racines d'angélique, et de gentiane, de chacune demie once; poudre eslite de diamargariton froid, de tous les sandaux, bol armene, des trochisques de camphre, bois d'aloès, de chacun deux onces; rascleure d'ivoire, corne de cerf, macis, canelle, cloux de girofle, semence de chardon-bénit, de chacun une drachme; tériaque vieille, trois drachmes; de la décoction de deux poulets, ou chapons, altérée avec ozeille, scabieuse, laictue, bourrache, buglose, quatre drachmes. Tout ceci soit mis dans l'alambic de verre avec quelques bonnes chairs, et la miette de deux pains blancs destrempée en vin blanc, et distillé à feu lent. A chacune livre de l'eau qui en sortira, seront ad-joustées quatre onces de syrop acéteux de limon meslés ensemble, dont le patient usera à toute heure. Les racines de l'angélique et de la enula-campana sont remèdes servans beaucoup en cest endroit; l'on tiendra à la bouche de l'une ou de l'autre, de la grosseur d'un pois ciche, trempés en hyver dans du vin, et en esté, dans de l'eau roze, et pour en rendre l'usage plus plaisant, l'on confira ces racines au sec avec succre. Ces poudres aussi : prenés aloès cicotrin, myrrhe, canelle fine, de chacun trois drachmes; cloux de girofle, bois d'aloès, mastic, bol armene, de chacun deux drachmes; le tout sera mis en subtile poudre, dont l'on prendra, au matin, le poids de deux deniers, en vin blanc, trempé avec un peu d'eau d'ozeille. Autre eau : prenés rosmarin, aluine, sauge menue, artemise, fenouil, rue, autant de l'une que de l'autre, racines et fueilles; estans curieusement lavées, tremperont en vin blanc, trois jours, les remuant souvent avec un baston; au quatriesme, le tout, assavoir, herbes et vin, sera distillé, dont l'eau en sortant, donnée un peu chaude, en la quantité de deux doigts dans un verre, préservera la personne de venim; et en outre, guérira de la peste, pourveu qu'on l'employe à temps, comme dans les premières vingt-quatre heures. Dès incontinent qu'on se sent frappé de peste, convient changer d'aer, ou de maison, ou du moins de chambre, et de tous habits, et perfumer la chambre par les moyens susescripts; le malade se doit contraindre à prendre souvent à manger et à boire, plus ou moins, selon que la fièvre est grande ou petite; et tant plus la chaleur apparoist grande en dehors, tant moindre nourrissement est convenable. Les vivres seront de facile digestion, comme potages, coulis de poulailles, mouton, et autres deslicates chairs, avec vinaigre, eau roze, jus d'ozeille. Quelques poissons y a-il, non contraires à ce mal, comme perches, brochets, solets. Usera d'orge mundé, avec laict d'amandes douces, d'œufs frès, pochés, ou cuits en eau, mangés avec jus d'ozeille; des prunes de Damas, de perdigonnes, et autres deslicates, cuittes, et mangées avec succre rozat; des oranges,

Racines.

Poudres.

Autre eau.

Comment se traittera le malade.

limons, grenades, capres; de bon pain, cuit d'un jour. Touchant le boire, ce sera peu de vin blanc, ou de clairet, encores bien trempé avec eau bouillie; pourveu qu'il n'aye grande fièvre: car cela estant, sa boisson, tant au repas que dehors, sera d'eau de fontaine, bouillie, qu'on corrigera avec jus de grenade, ou d'orange, ou de limons, ou jus de pommes aigres. Estant la personne jeune et robuste, de complexion chaude, fort altérée en temps chaud, non de nature sujecte à coliques passions, hydropisie, ou apostumes intérieures, pourra boire de belle eau sortant de la fontaine, à grands traits, non à petits, de peur d'augmenter la chaleur; ainsi qu'on le void pratiquer au mareschal, par arrouser son feu avec de l'eau, peu à peu (89). La ptisanne avec succre rozat, lui est bonne, mesme entre les repas. *Du dormir.* On le gardera de dormir au commencement, durant vingt-quatre heures, pour destourner le venim de passer jusques au cueur; après ce terme, il dormira, mais peu, par intervalles, pour lui conserver sa vertu. Le ventre lui sera tenu lasche. A mesme instant qu'il se sentira saisi de la maladie, changeant de logis, ou n'en changeant poinct, prendra une drachme de bol armene en poudre, destrempée en eau roze et vin blanc; et vomissant telle boisson, en reprendra pour la seconde fois de mesme, voire pour la troisiesme. *Poudre de bol armene, comment préparée.* Le bol armene est préparé pour ce particulier service, en ceste sorte: mettés en poudre la quantité de bol armene que voudrés, faictes-le tremper deux heures en eau d'ozeille, laissés-le sécher à l'ombre, estant sec, retrempés-le dans l'eau d'ozeille pour la seconde fois, voire pour la troisiesme, et quatriesme, tous-jours le reséchant; finalement remis en poudre, icelle sera serrée dans un sachet de cuir, et gardée chèrement pour la nécessité, laquelle ainsi préparée se maintient bonne long temps. *Autre.* Autre exquise poudre: prenés poudres de rosmarin, deux onces; d'absinte, une once; d'enula-campana, une once; de scabieuse, demie once; de la petite centaurée, demie once; de toutes ces poudres ensemble en composerés une, dont l'on baillera au patient de la grosseur d'une féve, avec du fort vinaigre rozat, une cueillerée d'argent; puis sera mis dans le lict chaud pour y suer: car par la sueur, la peste s'en ira sans perser, moyennant la grace de Dieu. *Décoction.* Le mesme faict la décoction des cimes de l'herbe de ginète sauvaige, faicte en vin blanc, beue un plein verre, puis se couchant chaudement. *Jus.* Le jus de l'herbe de souci, exprimé dans le mortier, avec de l'eau chaude, beu demi verre, lors qu'on se sent accueilli de la peste, empesche que le venim ne touche au cueur, continuant le remède de six en six heures, et finalement deslivre le pestiféré du mal. *Licorne.* Semblable vertu ont la licorne, trempée ou ratissée dans du bon vin, et icelui beu (90); et la composition suivante, en forme d'opiate ou trochisques: pulvérisés de la racine de souchet séchée à l'ombre, du saffran, et de la graine de moustarde, autant de l'une que de l'autre; meslés ces poudres ensemble avec du mithridat, autant que de l'une desdictes poudres, et du vinaigre rozat, ce qu'il en faudra. Après les premiers remèdes arrestans le mal de passer outre, pour le chasser du tout l'on continuera à donner au malade ès jours suivans, une fois chacun, du matin ou du soir, une heure devant

le repas, de la poudre de bol armene préparée comme dessus : ou du syrop de limon, avec eau d'ozeille : ou de morsus diaboli : ou de souchet : ou de chardon-bénit. Défaillant le syrop, lesdictes eaux seront employées, ou celle contre la peste ci-devant descripte. La prinse des syrops ou eaux, sera suivie, pied à pied, d'une lozenge de diamargariton froid, ou des trois sandaux, ou poudres, par ordonnance du médecin, si faire se peut. La grande efficace de guérison que la saignée a en ce mal, en rend nécessaire l'usage, au défaut de laquelle, ou estant mal faicte, plusieurs personnes se perdent. Cela avient par faute de chirurgien, ou de chirurgien mal expert, n'estant conseillé par médecin, à cause du misérable temps contagieux, reculant les gens de secours. En telles nécessités, ne faut que le chirurgien attende eslection de jour ni d'heure, pour faire saignée, ains doit employer le temps et l'occasion. Les jeunes gens sanguins, bien charnus, abondans en sang meslé avec autres humeurs, requièrent grande saignée. Elle se fera toutes-fois par modération; encores non tout à la fois, ains à deux venues. En la première saignée, la plaie sera laissée entr'ouverte, y appliquant dessus de l'huile, à ce que le sang n'en coule, pour la re-ouvrir quatre ou cinq heures après, afin d'achever d'en tirer le sang requis. Au contraire, peu de sang sera tiré du personnage qui n'en a abondance, ains ce sera selon sa vertu et la qualité de ses humeurs; jugement qui appartient à l'expert médecin, auquel l'on recourra, si la misère du temps n'en oste le moyen. Plusieurs sçavans médecins ne permettent la saignée, indifféramment à toutes personnes, diverses d'aage et de sexe; excluans d'icelles les moindres de quatorze ans, les vieilles gens décrépits, les femmes enceintes (mesme en leurs derniers mois), celles qui ont de nouveau enfanté, ou qui ont actuellement leurs purgations, toutes gens débiles, spécialement celles qui ont la fièvre pestilentiale, qu'au préallable la boce ou le charbon n'ayent paru quelques jours devant. Il y a des vieilles gens de grande vertu et forte complexion, aussi des jeunes de dix ou douze ans, plus robustes que d'autres plus aagés; tels seront secourus par quelque petite évacuation, qui les tirera du danger de mort, à quoi ira-on avec discrétion. Comme aussi est très-nécessaire, que le chirurgien évite l'erreur de prendre une veine pour l'autre, par lequel le venim estant attiré au cueur, cause la mort du patient. Si la peste paroist sous l'aureille, faut saigner le malade de la veine du chef du bras, ou en rameau, qui est sur la main entre le gros doigt et son prochain. Si elle est en la gorge, faut aussi prendre icelle veine, et après un peu de temps, est bon d'ouvrir les deux veines qui sont sous la langue. Si elle gist sous l'aisselle, faut prendre la veine dicte, médiane, qui est entre celle du chef et celle du foie. Si elle est sortie en l'aisne, faut prendre la saphène, qui est en la cheville du pied en la partie intérieure; ou en défaut de la treuver, celle qui est entre le gros orteil et son voisin. Si en la hanche en dehors, faut prendre la sciatique, qui est située sous la cheville du pied en la partie extérieure. Lesquelles saignées se doivent faire le plustost qu'on peut, pour coupper chemin au mal, toutes-fois, sous les termes sus-escripts,

Saigné.

et en gardant de dormir le patient, comme
Ventouses. dessus est dict. Au lieu de la saignée, l'on employera les ventouses ès personnes qui ne peuvent estre licitement saignées, et ce avec ou sans scarification, ayant esgard à la portée du patient. La ventouse sera appliquée sur le col, estant la peste sous l'aureille, ou en la gorge; si elle est sous l'aisselle, la ventouse se mettra sur l'espaule au mesme costé du mal; et sur les fesses, avenant qu'elle
Purgation. soit en l'inguine ou aisne. Touchant la purgation, le lendemain de la saignée ou de l'application des ventouses, sera donné au patient, de grand matin, une once de casse, ou de manne, plus ou moins, selon la vertu, l'aage, la replétion de la personne, et autres considérations, telles drogues, au préallable destrempées en eau d'ozeille, ou de souchet : ou une drachme de pillules communes, ramollies en eau d'endivie. L'on continuera à faire prendre au patient, des eaux, poudres, et autres choses confortatives ci-devant spécifiées, et ce par journées et intervalles. Escheant plus ample purgation, le
Applications externes. médecin en ordonnera. Finalement, pour se deslivrer du tout de ce grand mal, l'on viendra aux applications extérieures, esquelles l'on ne se servira aucunement de pas une médecine repercussive, de peur de faire rétrograder le venim dans le corps, à la ruine du patient. Incontinent après la saignée, ou l'emploi des ventouses, l'on appliquera sur la boce un oignon blanc ainsi préparé : l'oignon choisi blanc et grand, est creusé par le milieu, puis le vuide est rempli de fine tériaque vieille avec de l'eau de vie; le trou est refermé de la pièce premièrement enlevée, et après avoir bien lié l'oignon à-tout du filet, et enveloppé de papier, est mis cuire sous les cendres, à petit feu, d'où retiré, puis escaché, est tout chaud appliqué sur le mal. Plusieurs oignons convient appareiller de mesme, pour les appliquer sur le mal, deux heures l'un après l'autre, voire d'aucuns l'on en exprime le jus, pour en donner à boire au patient, et servir de préservatif contre la peste, très-utile en tel cas. Aucuns appliquent sur la peste, pour en tirer le venim, un coq vif, duquel ayant plumé le fondement, et après y avoir mis du sel, le font joindre fermement contre l'apostume, y tenant dessus longuement le coq, et d'icelui fermant le bec par fois, pour lui faire retenir son haleine, afin de tant mieux attirer le venim. Si le coq en meurt, à un autre, réitérant le remède à ladicte manière, ou bien en fendant le coq de son long estant encores vif, et ouvert, l'appliquer chaudement contre le mal. Ceux qui feront tel service seront soigneux de faire brusler les coqs après les avoir retirés de dessus le mal, et de telle sorte que la vapeur ne puisse offencer aucun. En cest endroit, sont convenablement employés l'emplastre composé de galbanum, de diaculum ammoniac : celui faict avec des figues sèches, levain fort aigre, raisins secs sans pepins, broyés et incorporés ensemble, avec huile de camomille. Aucuns appliquent, trois ou quatre doigts au-dessous de la boce, une herbe caustique, nommée pied-de-corbin, qui engendre sur le lieu une vessie, qu'après ils persent, et entretiennent la plaie ouverte, par une espace de temps; ladicte herbe s'appliquera au haut du bras, si la boce est sous l'aisselle. Toutes ces choses préparent le mal à recevoir le remède

remède maturatif, qui sera faict par l'avis des experts médecins et chirurgiens, comme ils le verront convenable, mesme perseront l'apostume avant qu'il soit fort meur, puis procéderont par mundificatifs et incarnatifs, à la manière des autres apostumes. Et avenant que par la calamité de la saison, l'on ne puisse finer des gens et drogues de secours, requises à tel défaut, pour faire meurir l'apostume la mère-de-famille se conduira en ceste sorte, se servant des matières qu'elles tirera de son jardin et de sa basse-court: prendra mauves, racine de guimauves, oignons de lis; le tout sera bien lavé, puis broyé dans un mortier avec semence de lin et fenugrec, après incorporé avec sain de pourceau, en sera faict emplastre, qu'on appliquera sur le mal; lequel emplastre suffira de renouveller une fois le jour, et sans attendre l'entière maturité de l'apostume elle sera persée comme dessus. Si après il y a grande douleur, tiendrés dans la plaie, durant vingt-quatre heures, une tente trempée dans un moyeu d'œuf fort battu; y ad-joustant de l'huile rozat, ou de la graisse de poule, cas estant que la douleur continue. Pour mundifier, faictes emplastre d'un moyeu d'œuf, meslé avec farine d'orge, et peu de miel rozat. Pour consolider la plaie, appliqués dessus fueilles d'esclaire broyées: ou avec cire, et jus d'esclaire faictes onguent, duquel elle sera oincte, comme l'on faict ès autres apostumes.

Goutte. Touchant la goutte, le commun dict *qu'à la goutte le médecin ne void goutte*, fondé sur la difficile guérison de tel mal, d'aucuns tenu incurable. Toutesfois au soulagement de nostre infirmité, Dieu a manifesté quelques remèdes pour telle longue et fascheuse maladie, dont les suivans ont esté heureusement employés par plusieurs: prenés deux livres cire neufve, autant de beurre frès; faictes-les bouillir ensemble, bouillans, les verserés sur du bon vin clairet, où ces matières se gèleront; d'où retirées, en ferés une masse, laquelle, chaude, sera appliquée sur la partie dolente. Autre: prenés une chopine d'huile de chanvre, et quatre fois autant de bon vin blanc, deux poignées d'herbe de pas-de-lion; tout cela sera bouilli ensemble jusques à la consomption de la moitié, dont la décoction sera employée fort chaude, à frotter les lieux douloureux. Le mesme est faict de l'onction de l'huile d'aspic, et du jus de guimauves, par esgale portion: de l'huile d'olive, dans lequel auront bouilli des grenouilles jusqu'à la séparation des os d'avec la chair: des huiles de canelle, de cire, et de sel, meslés ensemble par esgale portion. Contre la goutte est aussi fort bonne ceste composition: prenés, sauge sauvaige, scabieuse, consoulde petite, hieble, racines et fueilles; le tout bouillira longuement ensemble en vin, et après en avoir coulé la décoction par un linge, ad-jousterés dans icelle, de la graisse de pied de beuf, de l'huile d'aspic, et de l'eau de vie. Mais par sus tout autre remède, l'emplastre suivant est souverain pour la guérison de toutes gouttes, sciatique et autres, auctorisé par réitérées expériences, qui en ont faict curieusement recercher la recepte. Il est appellé en latin, *emplastrum de ranis*, c'est à dire, de grenouilles, parce que le corps d'icelui est de grenouilles. Prenés six grenouilles vivantes, grosses et grasses, huiles de camomille, d'aneth, de spica-

nardi, de lis, de chacun deux onces; huile de saffran, une once; graisse de pourceau, non salée, une livre; graisse de veau, demie livre; euphorbe, cinq drachmes; encens, dix drachmes; huile laurin, une once et demie; graisse de vipère, deux onces; vers de terre, lavés en vin, trois onces et demie; suc de la racine du petit sureau, en latin appellé, *ebulus*, deux onces; enula campana, deux onces; fleur de chenant (c'est une fleur de laquelle les chameaux se paissent), stecados, matricaire, de chacun une manipule; vin odorant, deux livres; faictes le tout bouillir ensemble jusques à la consomption du vin, puis coulé par le tamis, y soyent ad-joustées, litarge d'or, une livre; térébentine claire, deux onces; cire blanche, autant qu'il suffise; storax liquide, une once et demie; en soit faict emplastre selon l'art. L'huile de lis blanc est très-salutaire à la guérison de la goutte, mais il faict plus d'effect, vieux, que nouveau. D'entre plusieurs, les remèdes sus-escripts ont esté choisis et tirés, comme les plus asseurés; lesquels néantmoins ne profitent esgalement sur toutes personnes, indifféramment, pour la diversité des complexions, selon lesquelles est nécessaire purger les humeurs peccantes, pour préparer le goutteux à recevoir les applications requises; qui sans abuser du délai que la longueur de sa maladie lui donne, recerchera de bonne heure l'expérimenté médecin, pour combatre la goutte, icelle estant jeune, sans attendre que vieille, rende vain le remède. *Régime.* Le régime du vivre est l'un des principaux articles de la guérison de ceste maladie, à laquelle le vin estant fort contraire, le goutteux se résouldra d'en boire fort sobrement, si mieux il n'aime d'en bannir du tout l'usage, pour le bien de sa santé.

Pour purger les corps, plusieurs moyens y a-il, dont les plus désirables, sont les moins violens. La sobriété au vivre ordinaire, l'usage de bonnes viandes, l'exercice modéré, facilitent la purgation, n'estans les personnes ainsi traittées, par trop abondantes en mauvaises humeurs. Néantmoins, pour bien attrempées qu'elles soyent, et en vivre et en exercice, peu ou point s'en treuvent, qui n'ayent besoin d'estre purgées au bout de quelque temps, pour faire évacuer le superflu qui à la longue s'amasse dans le corps, en nettoyant par là l'intérieur. Ce sera avec beaucoup d'utilité, si l'on se résould-là, que de prendre de fois à autre, quelques petits laxatifs, comme clystères, pillules, ou bruvages, par telle préveoyance prévenant les grandes maladies, qui, venues, nous contraignent de recourir aux fortes médecines. *Purgations.* *Clystères.* Se faire donner un couple de clystères de quinze en quinze jours, ou de mois en mois, tient le ventre en bon estat, lavant les intestins; ausquels clystères, par l'avis du médecin, seront adjoustées les drogues regardans l'humeur peccante de la personne. *Pillules.* L'usage des pillules d'aloès, avec de myrrhe, trempées en vin, ou syrop de capilli-veneris, est fort salutaire pour les rheumes, pour l'estomach, pour la veue, pour l'ouie, prinses une fois la sepmaine. *Poudre de rozes de Damas.* L'on amollira le ventre, estant constipé, prenant de la poudre des fueilles de rozes de Damas, le poids d'un escu, avec du bouillon; et ce au matin à l'entrée du disner: aussi avec des syrops laxatifs aromatisés, préparés à ce service, en diverses sortes: avec de *Syrops.*

Vins. la casse seule : avec des vins, dans lesquels l'on aura faict bouillir des herbes laxatives, lors qu'en temps de vendanges, les vins sont en moust. Aussi durant l'année, se faict un vin purgatif en ceste
Vin de senné. manière : prenés huict onces senné trié, trois chopines vin blanc, une once anis concassé, deux onces racine de cichorée; faictes le tout tremper trois jours entiers, puis coulerés le vin à travers d'un linge blanc, et d'icelui prendrés à chaque fois, quatre onces seulement. De tels petits moyens, et autres, l'on usera durant
Décoction de rozes. l'année selon la disposition. Au printemps, l'on évacue les humeurs par la décoction des rozes incarnates, beue durant huict ou neuf matins, une escuellée
Fleurs de pescher. chacun : par manger en salade, des fleurs de pescher. Mais beaucoup plus profitablement est purgée la personne par la
Graine de hieble. graine de hieble, la prenant pulvérisée, avec du vin blanc, ou clairet, au poids d'une drachme et demie, ou de deux, la personne estant robuste; et deslicate, une, ou une et demie. Il y en a qui rejettent ceste graine, par estre acre et violente, mais ne fera pas la mère-de-famille, qui s'en servira à purger ses serviteurs, qui font grand exercice, voire ne la refusera-elle à ses enfans, leur en donnant en petite quantité, comme une demie drachme, ou moins, pour sa vertu admirable à purger, prinse en graine à la manière sus-
Huile de hieble. dicte : et encores avec plus d'efficace, et moins de violence, purge l'huile de ceste graine, que la graine mesme. Pour lesquels exquis services, la mère-de-famille fera bonne provision de ceste graine, en saison, pour s'en servir durant l'année; l'employant au besoin, et en graine et en huile. L'herbe de hieble, qu'en Languedoc l'on appelle, *augué* et *eué*, croist ès champs estans en friche, et sa graine est meure en mesme temps que les raisins. En vendanges donques, ceste graine sera cueillie en parfaicte maturité, et après l'avoir escoussée et vannée, pour la séparer de la poussière, sera jettée dans l'eau, retenant la graine, qui, pour sa poisanteur, tumbe à fons, et rejettant l'autre, dont la légèreté la faict nager au-dessus de l'eau, comme de nulle valeur, par telle espreuve, distinguant la bonne d'avec la mauvaise; après tirée de l'eau, on la lavera dans du vin blanc, puis séchée à l'ombre, sera serrée dans des sachets pour y estre gardée. Voilà la manière de recueillir la graine de hieble, et voici celle d'en tirer l'huile : mettés en *Moyen de le faire.* subtile poudre dix livres de graine de hieble, bien purifiée et nette; faictes-la bouillir en eau claire, dans un grand pot de terre vitrée, sept ou huict heures durant, et à mesure que l'eau se consumera y en mettrés de nouvelle estant chaude; recueillirés soigneusement l'escume, comme le total de ce que cerchons en cest endroit, la serrerés dans un vaze de verre, et après l'avoir bien bouché et lutté, l'enfouirés profondément dans du récent fumier de cheval, à la chaleur duquel l'escume se putréfiera dans huict ou dix jours, passés lesquels, retirerés vostre vaze tout doucement, sans esmouvoir la matière, au fons duquel vaze, treuverés le flegme, et l'huile nageant dessus icelui, tel que désirés; séparerés l'un de l'autre, jettant au loin le flegme, par estre de nulle valeur, et (après avoir passé l'huile à travers d'une estamine, pour le purifier et rendre net) le serrerés curieusement, dans des phioles de verre,

pour son excellente vertu à purger, duquel, demie cueillerée d'argent suffit à purger un corps moyennement robuste, beue avec du bouillon, au matin, quatre heures devant disner. Outre lequel service, est cest huile singulier pour guérir les douleurs des membres, au seul frotter duquel, estant chaud, la douleur s'appaise. Autre manière de se purger doucement, est la suivante, dont l'on se peut servir durant l'année, sans limite de saison : faictes faire un bouillon d'un poulet, ou d'un quartier de poule, ou d'un peu de bon mouton, non guières gras, y mettant dedans une poignée de bonnes herbes, comme bourrache, ozeille, laictue, cichorées franche et sauvaige, autant de l'une que de l'autre ; quand le bouillon sera faict, le coulerés à travers d'un linge net, dans un pot de terre vernie, y mettrés incontinent, une once de bon senné, avec un peu de canelle et d'anis ; boucherés très-bien le pot de trois ou quatre doubles de papier liés avec du filet, afin que la vapeur ne s'en exhale ; mettrés le pot sur la braize pour y bouillir un couple de bouillons seulement, puis retiré de là, le laisserés sur les cendres chaudes, bien enveloppé d'icelles, pour y demeurer chaudement tout le long de la nuict ; le matin venu, coulés la décoction par un linge blanc, et y ad-joustés une once et demie syrop rozat, laquelle décoction un peu eschauffée, prendrés sur les cinq heures. Autre : prenés un poulet, lequel plumé et bien nettoyé de ses entrailles, farcirés de ce qui s'ensuit : ayés fueilles de senné de Levant, trois onces ; racines de polipode, une once ; semence de carthamus, une once ; concassés le tout grossièrement, et l'ayant meslé ensemble, y ad-jousterés, agaric, quatre drachmes ; canelle fine, une once ; raisins de Damas, ou de Corinthe, une once et demie ; ayant mis le tout dans le poulet, il sera recousu, afin que rien n'en sorte, et icelui dedans un pot de terre vitrée, avec suffisante quantité d'eau, lequel posé sur le feu, y bouillira jusques à ce que le bouillon se réduise à trois escuellées, qui sera pour trois prinses, une à chacun matin. Le malade ne gardera la chambre que jusques à midi, si autre cause ne le retient au logis plus longuement. Au printemps et en l'automne se font les meilleures purgations de toute l'année, pour la commodité des herbes de telles saisons, toutes-fois, plus grande se treuvans en ceste-là, qu'en ceste-ci.

Autres purgations.

Les apozèmes sont à cela très-propres, purgeans à fons, néantmoins bénignement, par les diverses vertus des herbes dont ils sont composés ; qu'on accompaigne de rhubarbe, senné, agaric, tablettes, syrops, canelle, succre, et autres matières, selon les complexions des personnes. Aussi et en tout temps, se purgeon avec des syrops, pillules, bolus, potus, juleps, et autres compositions que les apoticaires font par ordonnances des médecins, les approprians selon les nécessités des complexions et saisons.

Apozèmes.

Pour douleurs de membres, l'huile de hieble y est fort propre, si d'icelui, chaud, les membres sont frottés, faisant appaiser leur douleur ; moyennant aussi qu'ils soyent enveloppés avec des linges bien chauds. L'eau de vie, avec du beurre frès, de mesme employée, est bonne contre ce mal. Les huiles de catholeorum, et de impericon aussi séparément employés. L'huile de fleurs de sureau, et

Douleurs de membres.

celui de vers de terre, guérissent la douleur des joinctures. Le remède suivant est singulier pour telle maladie et autres douleurs des bras, jambes, et costé : prenés poix noire, poix-resine, cire-neufve, une once de chacune; beurre frès, demie livre ; ferés fondre dans un poislon, la poix, la cire, et le beurre, et lors que ces choses bouilliront, y jetterés dedans la poix-resine, escachée en menues pièces, laquelle sera incorporée avec les autres matières, en les remuant avec un baston, pour les bien mesler ensemble. De telle composition estant chaude, seront oinctes les parties dolentes, et tant frottées qu'on le pourra endurer ; puis sur icelles, appliquerés un emplastre de ladicte composition, l'y tenant durant vingt-quatre heures; après refrotterés les lieux comme dessus, et en suite, y remettrés des emplastres, continuant à ce faire, jour après autre, jusques à la fin du mal.

Meurtrisseures. Pour meurtrisseures à cause de coups receus, par cheute ou autrement, où il y a contusion et ternisseure, sont bons ces remèdes : appliquer contre les douleurs des joinctures venans de fraction, la racine de glotteron, en Languedoc, dicte *lampourdes*, broyée et meslée avec de l'huile d'olive : la semence de la poivrète, avec miel : la farine de lupins, destrempée en vin : la farine de féves, cuitte en vinaigre : le jus de l'aloès, ou perroquet, avec miel : cataplasme faict d'origan, ou marjolaine bastarde, vinaigre, et huile, appliqué avec de la laine : liniment faict de l'herbe à esternuer, avec beurre frès. Refort emplastré sur le mal avec miel, oste les marques de la meurtrisseure. La racine de chanvre résould les tumeurs, appliquée avec huile de camomille. La fueille de consoulde moyenne, avec huile de mille-pertuis, appliquée, faict fondre le sang caillé dans le corps par cheutes, meurtrisseures et contusions. Oindre de l'huile suivant les parties meurtries et cassées, leur est souverain remède : prenés marjolaine, persil, absinte, pariétaire, hyssope, de chacun une poignée; les pillerés dans un mortier, puis les mettrés en un pot de terre vitrée, et par dessus, de l'huile d'olive, tant qu'il surmonte les herbes de quatre doigts; reposerés le pot au soleil, à l'aspect du midi, où il séjournera trois mois continuels, assavoir, Juin, Juillet, Aoust, dans lequel temps, l'huile se cuira suffisamment; lors coulerés l'huile à travers d'un linge, et en suite, le serrerés dans une phiole de verre, pour le besoin. Aux meurtrisseures et casseures, est de mesme salutaire le remède suivant, aussi aux nerfs retirés : ayés un renard jeune et gras, faictes-le escorcher, puis ouvrir par le ventre, pour en tirer la matière fécale; il sera cuit tout entier dans un petit chauderon, en abondance d'huile d'olive, avec baies de laurier, fueilles de sauge, et racines de guimauves; là le renard bouillira longuement, et jusques à ce que les ossemens se séparent de la chair, et icelle réduicte en brouet; et après les avoir cassés, seront rejettés dans le chauderon, pour en profiter la mouëlle, y bouillans un peu ; finalement, l'on coulera le tout par une estamine, l'exprimant à force, pour en retirer toute la substance, laquelle serrée dans des vazes de verre, ou de terre vitrée, y sera soigneusement conservée, pour s'en servir en liniment aux maladies susdictes, et à toutes autres douleurs de la personne.

Plaies. Pour plaies et ulcères venans de blesseures, ou d'autres causes, la nicotiane est employée avec beaucoup de raison; les excellentes vertus qu'elle a à consolider toutes sortes de plaies, par infinies expériences, l'ayant mise en grande réputation; ses fueilles vertes; l'eau qui en est distillée; les desséchées et mises en poudre; les onguens et baumes qui en sont composés, mixtionnés avec autres ingrédiens, sont singuliers pour la guérison de plusieurs maux. Mettés sur la plaie des fueilles de la grande nicotiane, fresches et escachées : ou du jus d'icelles exprimé par le tamis, après en avoir pillé les fueilles dans un mortier : ou de l'eau distillée d'icelles : ou de la poudre faicte des fueilles sèches, puis bandés la plaie, laquelle, par tel remède, se consolidera dans peu de temps. Ainsi se compose l'onguent de la grande nicotiane ou masle, autrement dicte, *petum*, et en espaignol, *tabac :* prenés quatre livres du suc et substance des fueilles de ladicte herbe, qu'aurés au-paravant pillée dans le mortier de marbre avec un pillon de bois; passés lesdicts suc et substance à travers d'un tamis assés ouvert, pour les avoir plus espès que par une toille serrée; faictes-les bouillir dans un vaisseau d'érain, avec demie livre d'huile d'olive, jusques à ce que le suc soit consumé; lors y mettrés de poix-résine, et de cire neufve, de chacune demie livre; quand le tout sera fondu, ostés-le de dessus le feu, le remuant tous-jours avec la spatule, y adjoustant demie livre de fine térébentine de Venise; et après l'avoir reschauffé sur les charbons, l'en retirant pour la dernière fois, logerés la composition dans un vaze de verre, ou de terre vitrée, où la laisserés refroidir avant que fermer le vaze; lequel par-après, très-bien bouché, la conservera longuement en bonté pour divers usages. Autrement : prenés des *Autre.* fueilles de la grande nicotiane, autant qu'un grand homme en pourra contenir entre ses deux mains, nettoyés-les bien, frottant une fueille après l'autre avec un linge blanc, sans les laver aucunement; pillés-les dans un mortier de marbre avec un pillon de bois, coulés-en le jus par un linge, mettés le jus dans un poislon, avec un quarteron de poix blanche de Bourgongne, un quarteron de poix-résine, demie livre de cire neufve, demie livre de graisse de pourceau fresche, et tout cela meslé ensemble, sera mis bouillir sur petit feu, environ une heure (l'escumant tous-jours avec une cueiller de bois persée), et en somme, jusques à ce qu'il soit cuit, que cognoistrés mettant une goutte de la composition sur une assiète, où elle s'affermira en se refroidissant, signe de sa parfaicte cuisson, à la manière de la confiture au miel; lors tirerés le poislon du feu, et à mesme instant y jetterés dedans un plein verre, de moyenne contenue, de térébentine de Venise; puis le poislon remis sur le feu, la composition y sera un peu reschauffée, finalement tirée du poislon l'on la logera en son dernier vaze, comme dessus. Autrement : prenés trois onces de cire neufve, *Autre.* autant de poix-résine, faictes-les fondre dans un poislon sur feu de charbon; commençant à bouillir, jettés-y dedans une livre et demie jus et marc de nicotiane; tout cela ensemble bouillira cinq ou six heures, dans lequel temps, l'aquosité s'évaporera; puis passerés le tout à travers d'une toille grossière, et le remettrés

Onguent de nicotiane.

dans le poislon, y ad-joustant demie livre de térébentine de Venise; et estant un peu reschauffé et bien meslé ensemble, le serrerés pour l'usage. Autrement et sommairement: prenés une livre de fueilles de nicotiane, après les avoir bien nettoyées, sans laver, seront fort pillées; jetterés le tout, jus et marc, sur demie livre de sain-doux, bouillant dans le poislon, sur feu de charbon, pour y cuire en perfection. Aussi avec peu de peine se faict le baume de la nicotiane, car il n'est requis que d'en exprimer le jus par un tamis, après en avoir pillé l'herbe au mortier, et le mettre dans un vaisseau de verre fort espès, avec autant d'huile d'olive, et d'enfouir profondément le vaze, icelui estant bien bouché et lutté, dans du fumier récent de cheval, pour y demeurer quarante jours; au bout duquel temps, retiré de là, y treuverés le baume nageant au-dessus du phlegme, qui sera au fons du vaze, lequel baume retirerés doucement du vaze, sans esmouvoir la lie du fons, pour le loger en autre destiné à la garde d'icelui, comme j'ai dict de l'huile de hieble. Ces compositions-là sont très-bonnes pour la guérison de toutes plaies, ulcères, escorcheures, meurtrisseures, tumeurs, brusleures, voire et pour diverses autres maladies, comme à la douleur de teste, micrane, et autre venant de l'ardeur du soleil, si on frotte la teste avec du baume susdict: ou avec de l'onguent ci-devant le premier escript, bouilli avec du beurre frès. Pour lesquels très-salutaires services, la mère-de-famille ne sera jamais sans avoir provision de tels précieux remèdes, pour les treuver prests chés elle, à la survenue des nécessités. Par divers autres moyens sont guéries les plaies, dont les suivans sont à ce fort bons: onguent faict avec une once huile pétrole, demie once térébentine de Venise, autant d'huile d'olive, deux drachmes mastic, le tout meslé ensemble et cuit sur feu de charbon. Autre: bouillés à la consomption de la moitié, huict ou neuf livres de vin blanc, meslés-y le jus de pimpernelle, vervaine, betoine, aigremoine, de chacune une poignée; puis le tout refroidi, sera passé à travers d'un linge; y ad-jousterés demie livre cire blanche, fondue en autre vaze, mastic et térébentine, de chacun une once, dont sera faict onguent. Autre: prenés sauge, plantain, mauve, orvale, de chacune une poignée; après les avoir pillées, tirés-en le jus, faictes-le bouillir avec une livre et demie de vieux oinct, puis le coulés par un linge, ad-joustés-y deux onces poix-résine, autant de cire blanche, et le remettés sur le feu pour y cuire jusques à la consistance d'onguent. Ceste composition-ci est aussi fort bonne: prenés rozes incarnates, pommes d'ormeau, rosmarin, fleurs de mille-pertuis, autant de l'un que de l'autre; le tout mis dans une phiole de verre remplie d'huile d'olive, très-bien bouchée, sera exposée au soleil pour y bouillir durant quinze jours, puis passerés la liqueur par un linge, laquelle réserverés pour le besoin. Autre: mettés dans un vaze de verre du soulfre subtilement pulvérisé et sassé, et par dessus de l'huile d'olive tant qu'il surpasse quatre doigts le soulfre; exposés le vaze au soleil, pour y demeurer jusqu'à ce que la matière s'espessisse, la remuant tous les jours une fois, avec un baston, afin que la substance du soulfre s'attache à l'huile, que par-après l'on retirera le

Autre.

Baume de nicotiane.

Onguent.

Autre.

Autre.

Composition pour plaies.

Autre.

plus clair qu'il sera possible, laissant la lie au fons du vaze, à ce que l'huile serré dans une phiole, là conservé nettement, y soit prins au besoin. L'eau de chaux est très-bonne à toutes plaies, vieilles, récentes, malingnes; l'on la faict ainsi: prenés chaux vifve en pierre, la grosseur du poing d'un homme robuste; mettés-là dans un pot de terre vitrée, et par dessus, deux pintes d'eau claire, couvrés bien le pot, au bout de deux jours remués et battés la chaux et l'eau avec un baston, laissés-les reposer trois jours après, au bout desquels retirerés l'eau claire, qui se treuvera au-dessus de la chaux, et ce en penchant doucement le vaze d'un costé, afin que la chaux arrestée au fons comme lie, ne se mesle avec l'eau. L'eau ainsi retirée sera mise dans un vaze de cuivre, à laquelle ad-jousterés du camphre concassé la grosseur d'une nois; aurés un autre vaze vuide, dans lequel verserés l'eau en l'agitant, et d'icelui au premier, ainsi de l'un à l'autre, battant l'eau à la manière de celle qu'on donne à boire aux fébricitans; ce faict, la laisserés reposer une heure, puis la rebattrés pour la seconde fois, voire pour la troisiesme et quatriesme, entre-deux desquelles y aura une heure d'intervalle; finalement la laisserés reposer dans le vaze de cuivre, jusques à ce qu'elle devienne de couleur bleue, lors retirée du vaze, sera logée dans une phiole de verre pour le besoin. Ceste eau sert aussi à la guérison du mal des yeux, y meslant le tiers d'eau roze, desquelles eaux ensemble, l'on frottera doucement les yeux, avec une plume, trois ou quatre fois le jour; et se garderont ainsi meslingées, quatre ou cinq jours, non davantage, pour laquelle cause, l'on meslera l'eau roze à celle de la chaux, quand l'on s'en voudra servir pour les yeux. Autre eau singulière pour toutes plaies, mesme pour arquebusades: faictes bouillir une pinte, mesure de Paris, vin blanc du meilleur, dans un vaze d'érain, ou de terre vitrée, jusques à la consomption du tiers; faictes tremper quatre heures durant, dans ce vin bouilli, encores chaud (reposant sur cendres chaudes), deux onces poudre d'aristolochie ronde, et de succre fin, autant d'un que d'autre, enfermée dans un nouet de toille fine, puis tirés ce nouet du vin, et en exprimés la liqueur avec violence; le remettrés tremper plusieurs fois, à chacune l'exprimant; et autant que jugerés par l'œil et par le goust la liqueur porter quelque substance de la poudre. Serrés telle liqueur dans une phiole de verre, pour le besoin. En l'application faictes-la un peu chauffer, mettant sur la plaie, des chous ayans la coste rouge. Sert aussi telle liqueur, à préserver de la fièvre le blessé, si l'on lui en donne à boire une pleine cueiller. Le seul succre pulvérisé, mis sur les plaies, y est salutaire, qu'on employera en la nécessité, à faute d'autre remède.

Eau de chaux pour plaies.

Sert aussi pour les yeux.

Autre eau pour plaies.

Pour tumeurs et apostumes, le laict de figuier, ses fueilles, et son fruict vert, séparément employés, servent grandement à amollir et meurir les apostumes. Le cataplasme de la racine de guimauve, de la fueille d'aneth, de capilli-veneris, d'asperges, le tout par esgale portion, font le mesme, estans ces racines et herbes, bouillies en eau avec un peu d'huile d'olive. Aussi le cataplasme faict de cresson alénois, avec farine de féves, puis le lieu couvert d'une fueille de chou: cataplasme

Apostumes.

cataplasme faict de chous rouges, en ayant au préallable lavé l'apostume avec la décoction des chous. Le seul huile de lis faict meurir l'apostume. La farine d'orge, cuitte en eau miellée, faict le mesme. Le satyrium, en cataplasme, les fueilles d'orvale sauvaige, trempées en vinaigre, et appliquées avec miel, résolvent l'apos-

Furuncle. tume. Ceste espèce d'apostume appellée, furuncle, ou clou, sera suppurée et amollie par les moyens suivans : prenés farine de froment, graisse de pourceau, miel, et un jaune d'œuf ; meslés et eschauffés le tout, puis l'appliqués sur le mal. Autrement : farines de féves, levain, figues grasses, laict de femme, meslé ensemble un peu eschauffé, sera employé. Autrement : l'herbe de plantain, pillée avec huile de lis, appliquée dessus le furuncle : ou cataplasme de fiente de brebis, destrempée en vinaigre.

Brusleures. Pour les brusleures, qui aviennent directement de feu, ou bien d'eau bouillante, d'huiles, de graisses, de poudre d'arquebuse, ou d'autres matières eschauffées, les remèdes suivans sont fort propres : pour un préallable, faut esteindre le feu qui reste en la partie bruslée, ou eschaudée, tant pour advancer la guérison du mal, que pour prévenir les vessies et croustes qui y surviennent, sans prompt remède, et en suite, les marques de la brusleure, y paroissans après que les plaies en sont guéries. La brusleure sera oincte avec huile d'olive, puis saupoudrée avec de la farine blanche : ou l'on y appliquera au-dessus, des linges trempés en liqueurs réfrigératives, comme, de limons, de grenades, d'huile rozat, d'eau roze, avec blancs d'œufs ; en jus des herbes d'endivie, morelle, joubarbe, plantain. Aussi pourra-on esteindre le feu des brusleures, par fréquente application de linges trempés en eau roze et vinaigre : ou en eau de neige : ou par faute d'autre, en eau de fontaine. L'urine chaude, souvent renouvellée, y sert beaucoup : l'huile de nois, avec de la cire : le vieil lard, fondu sur une paesle rouge, ramassé dans l'eau, y tumbant goutte à goutte à mesure qu'il se fond, nageant au-dessus, puis lavé en eau claire : la terre qu'on treuve sous les meules des esguiseurs, la tuthie, ceruse, litarge, bol, meslées ensemble et destrempées en eau et vinaigre : la fange des rues, seule, estant molle, est utilement employée en ce besoin, attendant plus exquise matière. Ces remèdes, ou aucuns d'eux, seront promptement employés à suffoquer le feu des brusleures, pour les raisons dictes. Avenant que par la malice du feu, nonobstant ces applications, y surviennent des vessies, l'on les couppera avec des cizeaux, puis les plaies en seront addoucies avec du beurre frès bruslé, huile rozat, et moyeux d'œufs, battus ensemble. Et pour du tout guérir le mal, cest onguent est salutaire : prenés jus de solanum et de plantain, de chacun deux onces ; escorce de sureau verte, de celle du milieu ou moyenne, une once ; huile rozat, six onces ; cuisés le tout ensemble jusques à ce que les jus soyent consumés, puis passés l'huile par un linge, et y mettés une once cire blanche, la faisant fondre dans ledict huile bouillant ; prenés, en outre, une once ceruse en pierre, lavés-la en eau roze, mettés-la en poudre, et icelle poudre, dans ladicte eau roze, où la laisserés reposer quelque heure ; et lors que la ceruse sera allée à fons, l'eau

Des vessies de la brusleure.

demeurant claire au-dessus, jettés l'eau, retirés la ceruse, et y ad-joustés demie once litarge d'or en poudre, trois drachmes tuthie préparée, deux drachmes escorce d'encens, le tout subtilement pulvérisé; une once et demi quart graisse de pourceau fresche, lavée trois ou quatre fois en eau roze; demie drachme camphre en poudre, et deux blancs d'œufs; de toutes lesquelles choses, meslées et battues ensemble, la partie bruslée sera oincte. Autre : prenés fueilles de millepertuis, un oignon blanc, pillés-les bien ensemble, mettés-y huiles rozat, et de lis; et le tout bien meslé et incorporé sera appliqué sur le mal, y ad-joustant des estouppes desliées, trempées en vinaigre et un peu plus d'eau, battus ensemble. Autre : prenés demie livre beurre frès, bruslé et coulé; ceruse et tuthie, lavés en eau roze, ou de plantain, de chacun demie once; plomb bruslé, deux drachmes; quatre moyeux d'œufs, le tout réduit en forme d'onguent. Cataplasme faict de fueilles de glouteron, pillées avec blancs d'œufs, guérit les brusleures. La fiente de poule avec miel rozat aussi. La décoction de mauves, et beurre frès, longuement battu, appliquée en forme de liniment avec fueilles de chous entières, ayant perdu leur froideur, est fort propre à faire séparer et cheoir la crouste de la plaie. Les moyeux d'œufs, avec huile violat, y sont bons. Pour appaiser la douleur de ce mal, employés cest onguent: prenés vieil lard, fondés-le sur la paesle chaude, le faisant desgoutter dans l'eau roze, d'où l'ayant retiré, puis coulé par un linge, sera lavé cinq ou six fois en eau de plantain; en quatre onces de lard gras ainsi préparé, ad-jousterés deux moyeux d'œufs, et du tout ferés onguent. L'huile de moyeux d'œufs est singulier pour appaiser telles douleurs. Et à ce qu'après la guérison du mal, les marques de la brusleure ne paroissent, l'on lavera souvent le lieu avec eau de plantain, y ayant fondu un peu d'alum. A effacer telles cicatrices, est fort propre liniment de racines de pain-de-pourceau pillées avec joubarbe : mais l'eau ardente encores plus, en levant toutes les cicatrices de la brusleure, soyent-elles au visage ou en autre partie du corps, si les lieux en sont souvent et diligemment lavés.

Appaiser la douleur de brusleure.

Garder que les marques de la brusleure ne paroissent.

Contre la teigne. Prenés deux poignées d'herbe de chélidoine, quatre onces de sel commun, autant de soulfre, pulvérisés; battés l'herbe dans un mortier avec un pillon de bois, et le tout meslé ensemble, bouillirés en huile d'olive, à la consomption de la pluspart de l'herbe; puis osté du feu et refroidi, sera passé à travers d'une toille assés claire, pour en retirer la substance, de laquelle oindrés la teigne, en Languedoc appellée, *rasque* (*râsco*), soir et matin, enveloppant d'un linge la teste du patient, afin de la préserver du vent; pour laquelle cause, ne sortira-il du logis, qu'en beau temps, encores rarement. Autre remède : la teste teigneuse sera lavée avec du pissat de beuf, la frottant rudement jusques au sang, puis saupoudrée, de poudre faicte de fiente de poulaille séchée au four, y emplastrant de la suie de four subtilement pulvérisée, meslée avec fort vinaigre. Autre: prenés sucs de fumeterre, de scabieuse, du petit centaurée, de parelle, et de campane, de chacun trois onces; tuthie, une once; mouëlle vieille de porc, quatre onces; huile de nois, et cire, suffisante quantité

Teigne.

pour en faire onguent. Autre : prenés térébentine bien lavée, premièrement en eau commune, puis en eau de fumeterre, deux onces; beurre frès, lavé en eau roze, une once; sel commun, demie once; deux jaunes d'œufs, jus de limon, et huile rozat, de chacun une once; demi scrupule de camphre; faictes en onguent. Autre: prenés alum de roche, vitriol, vert-de-gris, soulfre vif, suie de four, de chacun trois drachmes; camphre, deux drachmes; huile d'amandes douces, et mouëlle de porc, de chacun demie once; incorporés le tout ensemble et en faictes onguent. Quelques-fois avient qu'allons cercher loin ce qu'avons près, et que médicamens de petit prix, profittent autant que drogues bien chères, comme se vérifie en cest endroit, les baies de genèvre cuittes en vinaigre et miel, appliquées en cataplasme sur la teste du teigneux, y servir beaucoup. Aussi employe-on heureusement ici la saumeure des anchoies, des sardes, des harencs, des maquereaux, et le marc desdicts poissons salés, mis en cataplasme sur le mal. Aux enfants, la teigne est beaucoup plus aisée à guérir, qu'aux adolescens, et en ceux-ci, qu'aux personnes aagées; le temps rendant incurable telle maladie; pour laquelle cause, conviendra distinguer les remèdes, pour les appliquer convenablement; assavoir : aux jeunes, les médicamens benins, et aux autres, les violens, plus ou moins, selon les aages, afin de chasser telle malingne et horrible maladie, dont les vestiges se manifestans sans poil en la teste, sont très-désagréables à voir. Il n'est ici question de parler de la teigne des petits enfants, puis mesme qu'elle leur est salutaire (comme la petite vérolle et la rougeolle), les purgeant de l'impurité du sang maternel, duquel ils ont esté nourris au ventre de leur mère, dont venus en aage, ne sont sujects, indifféramment, à toutes sortes de griefves maladies, mesme à l'épilepsie, de la crainte de laquelle ceste teigne-ci les deslivre. La mauvaise teigne se distingue en sèche et humide. Leurs remèdes sont tels. Pour la sèche, commencés par ceste décoction : prenés quatre poignées de fumeterre; de patience, et de racines de mauves, fleurs de camomille, et mélilot, de chacun deux poignées; graine de lin, féves et lupins, de chacun un quarteron; faictes-les bouillir en lexive de sarment et de bois de figuier, lavés-en la teste deux fois le jour; puis frottés-la de cest onguent : prenés lard gras, une livre; de fumeterre, de patience, et de lierre, une poignée; hachés tout cela bien menu; après ayés deux onces d'huile laurin, quatre onces d'huile de mastic, demie once de térébentine, quatre onces de jus de chous; pillés tout cela ensemble, et le laissés tremper et reposer l'espace de vingt-quatre heures, faictes le tout bouillir à la consomption du jus, coulés et en faictes onguent, duquel frotterés la teste du patient, après l'avoir lavée comme dessus, et la couvrirés d'une grande feuille de chou. Quatre jours après y ferés appliquer des cornets ou petites ventouses avec scarifications, laissant escouler grande quantité de sang; réitérant deux ou trois fois la sepmaine, les lavement et liniment. Vous-vous servirés aussi de cest onguent : prenés une once d'huile d'œuf, une once et demie d'huile de lin, demie once d'huiles de mastic et laurin, des graisses de porc et de veau, de chacune

La teigne est de plus difficile guérison ès personnes aagées qu'ès jeunes.

Teigne sèche et humide.

Guérir la sèche.

trois onces ; une once de térébentine fort claire, fueilles de plantain, d'olivier sauvaige, de fumeterre, de patience, de queue de cheval, de chacune une poignée ; une grenade aigre-douce, demie poignée de lierre ; pillés tout ce qui peut estre pillé, et faictes le tout bouillir ensemble, jusques à la consomption des jus des herbes ; coulés et l'espraignés par un linge, et à la liqueur qui en sortira, adjoustés-y litarge d'argent, et ceruse, de chacune une once ; alum de roche bruslé, autant ; demie once d'argent vif, esteint avec la salive d'homme, finalement, cire neufve à suffisance pour faire onguent duquel l'on usera en tous temps. Pour l'humide, la teste sera lavée d'une lexive en laquelle aurés faict fondre alum de roche ; puis oincte avec l'onguent de minio, qu'on treuve chés les apoticaires. Enfin, prenés fleurs d'érain, alum de roche, miel et vinaigre, de chacun deux onces ; une drachme d'arsenic, deux de sublimé, le tout en poudre, bouillira ensemble jusques à consistance espesse ; cest onguent est miraculeux. Il est nécessaire pour un préallable, quelle que soit la teigne, de razer la teste du patient, afin que les cheveux n'empeschent l'effect des remèdes. Les rustiques arrachent les cheveux avec de la poix qu'ils accommodent dans un bonnet, dont ils couvrent la teste, l'ayant razée quand-et lui, enlevant la racine des cheveux avec efficace pour la guérison du mal ; mais non sans grande violence, supportable seulement par personnes robustes ; pour laquelle douleur éviter, l'on se contentera de tenir la teste raze, y repassant souvent le razoir.

Guérir l'humide.

Cirons et gratelles.

Aux cirons et gratelles, est bonne la décoction de mourron à fleurs bleues, s'en lavant les mains. De mesme aussi, la vapeur de la graine d'orvale ou toute bonne, bouillant dans du vinaigre, après avoir lavé les mains avec de l'eau commune, dans laquelle l'on aura infondu de l'alum : la décoction de fueilles de noier, d'auronne, et d'aluine, faicte en vinaigre : le jus de citron, seul : la saumeure des lards salés : ou celles des sardes et anchoies : l'eau de la forge des mareschaux : les jus de mélisse et de mente sauvaige : la fumée de soulfre : la lexive des cendres de bois de chesne aussi. Les gratelles et démangesons générales de la personne, sont guéries par ces remèdes : premièrement, l'on se baignera, dans un bain préparé avec de l'oxilapathum (espèce de parelle ou patience), de la staphisagre, des racines de bete et d'aigremoine, bouillies en eau de fontaine, y ad-joustant du sel commun et du nitre. Au sortir du bain, tout le corps sera frotté avec ceste meslinge : prenés amandes amères dépellées et triturées au mortier, quatre onces ; mie de pain de seigle, demie livre ; destrempés et meslés avec d'eau de son, dont sera faicte une masse. Si par ces doux remèdes le mal ne s'en va, en seront employés de plus forts, non toutes-fois violents, tels que ceux-ci : prenés quatre onces de farine de lupins, deux onces de soulfre, incorporés-les en vinaigre, et en faictes une masse : ou prenés vieilles grosses nois moisies, soulfre, de chacun une once, incorporés-les avec jus d'ache. Après avoir frotté la personne de ces compositions, sera bon de se baigner en bain d'eau douce, tiède. Est bon aussi se frotter la personne de l'eau qu'on treuve arrestée dans les creux des vieux chesnes, flestrissans et mourans : et de la décoction

faicte en vinaigre, des racines de buglose, d'aigremoine, et de fumeterre.

Roigne. A la roigne, sera fort salutaire, pour un préallable, se baigner en bain tel que dessus; puis se faire frotter le corps, avec onguent faict de deux drachmes de soulfre calciné, beurre frès, et mouëlle de pourceau, lavés en eau de plantain. Ce liniment y est aussi propre : prenés une grosse pomme de facile cuisson, coupés-la par le milieu, et l'ayant un peu creusée en dedans chacune moitié, remplissés le cave de soulfre pulvérisé; puis rejoignés les deux parts, liés-les avec du filet, et les faictes cuire sous les cendres, mettant de la braize au-dessus, dont après réduirés la pomme en forme d'onguent. Autre liniment: prenés racine de scrofulaire, qu'aurés tiré de terre en automne, nettoyée et purgée, pillés-la avec beurre frès, et la mettés dans un pot de terre vitrée, bien couvert, lequel reposerés en quelque lieu humide douze ou quinze jours, soudain le beurre se fondra; coulés-en la liqueur, et la gardés pour en oindre la roigne. Autre: jus de citron, quantité suffisante, deux jaunes d'œuf, huile rozat, une once, dont sera faict liniment. L'on frottera la roigne avec jus récentement exprimé de l'herbe d'aigremoine, meslé avec sel et vinaigre : ou de vieil huile de nois : ou avec deux onces de térébentine, neuf ou dix fois lavée, et une once sel en poudre, meslés ensemble. La roigne estant rebelle, est nécessaire de la combattre avec plus forts remèdes que les sus-escripts, tels que les suivans : prenés jus d'aigremoine, de scabieuse, et fumeterre, partie esgale; adjoustés-y huile, et mouëlle de pourceau, à suffisance, pour y pouvoir bouillir ces herbes; bouillans, les remuerés continuellement, jusques à ce que le tout aura acquis consistance d'onguent, y ayant mis au-paravant de la poudre de staphisagre, et un peu de ceruse. De tel onguent, la roigne sera frottée, après l'avoir estuvée et baignée avec de l'eau où l'on aura infondu du sel, du soulfre, et de l'alum. Autre : prenés aloès, et cumin, subtilement pulvérisés, de chacun deux drachmes; incorporés-les avec mouëlle de pourceau, lavée en eau roze : ou triturés subtilement tartre, sel nitre, orpiment, et soulfre, de chacun une drachme; cuisés-les en esgale portion de jus de lapatium, d'huile, et vinaigre, jusques à la consomption de la liqueur, ad-joustés-y suffisante quantité de cire pour onguent. Autre : pillés-en un mortier et pillon de plomb, une once de ceruse, encens, mastic, et litarge, de chacun demie once; puis versés par dessus huile rozat lavé soigneusement en jus ou eau de scabieuse, et les mouvés si long temps, que l'onguent se face. Le lavement qui suit est du tout propre pour esteindre la roigne, quelque malingne qu'elle soit : prenés urine humaine en suffisante quantité, mettés-y dedans de l'élébore noir, et du charbon de chesne, en poudre, les battés ensemble, pour les mesler; la roigne en sera lavée durant quinze jours, une ou deux fois chacun. L'eau suivante est très-bonne contre toute sorte de roignes, beues au matin, fortifiant les remèdes extérieurs : prenés mélisse en telle quantité qu'il vous plaira; pillés-la, et la faictes tremper en vin blanc, une nuict entière, pour donner loisir à l'herbe d'attirer tout le vin; puis la distillés par le bain-de-marie. Autre eau de semblable vertu se distille

des herbes de sauge et de pouliot, en la manière que dessus. De telles eaux la mère-de-famille fera provision en saison, afin de les employer en la nécessité.

Rougeurs du visage.

Pour les rougeurs du visage. L'importune couleur rouge du visage procède de diverses causes, et toutes de sang intempéré : car, estant le sang, ou trop chaud, ou trop esmeu, trop vapoureux, subtil et léger; ou trop crasse et espès, attaché contre la peau intérieure, il colore le visage, plus que de besoin; quelques-fois excessivement, avec prurit et douleur, mesme y eslevant des croustes, boutons et pustules; le nés en est infecté, les joues et le front aussi, dont la face en est enlaidie; et c'est telle couleur celle qu'on appelle, coupperoze, plus difficile à guérir que nulle autre. Les remèdes contre la première rougeur, sont de provoquer les naturelles évacuations de sang, comme les hémorroïdes aux hommes, et les fleurs aux femmes, à ce que le sang corrompu, ne s'arreste au visage, comme il faict souvent quand il croupit dans le corps : tenir le ventre lasche: ouvrir, de fois à autre, les veines des bras: se faire frotter les bras et les pieds : appliquer souvent des ventouses aux espaules: user au vivre ordinaire de viandes rafreschissantes : boire peu de vin, et icelui bien tempéré; par lesquels moyens et les suivans telle rougeur s'esvanouira. Lavés le visage, soir et matin, avec eau de bouillon-blanc distillée au bain-de-marie, en laquelle aurés trempé un peu de camphre: ou avec eau composée de sucs de pourpier, de plantain, de vert-jus de grain, de pommes de chesne, de chacun six onces; eau de douze blancs d'œufs; de farine d'orge, demie livre; de semence de pavot, une once; tout cela distillé ensemble : ou avec autre eau, distillée de deux livres de racines de parelle ou patience, d'une livre de poupon meur, l'escorce ostée, trenché en rouelles; graines concassées de concombres, courges, pavots blancs et rouges, de chacune deux onces; camphre, deux drachmes : ou avec ceste-ci, prenés la mie d'un petit pain blanc, six glaires d'œufs, deux drachmes de camphre, le jus de six citrons; destrempés le tout dans une pinte de laict de chèvre, et après y avoir ad-jousté une poignée des trois sortes de plantain, le distillerés au bain-de-marie, dont l'eau qui en sortira, serrée dans une phiole de verre, et gardée quinze jours, sera propre à ce mal, l'appliquant sur la rougeur avec un linge blanc et deslié trempé en icelle. L'onguent de tuthie, et huile de moyeux d'œufs, y est propre. Aussi l'eau commune, en laquelle aura esté dissoute de l'urine d'enfant, ou du fiel de quelque volaille, pigeon ou perdris : la seule eau battue de la roue d'un moulin : l'eau de neige : l'eau où l'on aura esteint des caillous blancs de rivière, eschauffés au feu. Semblable vertu ont les sangs de poule noire, de pigeon, tiré sous l'aisle, de lièvre, appliqués séparément sur les rougeurs, y ayant au préallable meslé un peu de jus de bourrache rouge, et du laict de vache. Contre la coupperoze, autrement dicte, goutteroze, ces remèdes seront employés : estant le mal invétéré, convient préparer le cuir du visage à donner issue à l'humeur sanguine, qui est sous icelui causant la rougeur, et l'humeur, à en sortir facilement; ce qu'on faict en raréfiant le cuir, et en subtiliant l'humeur, par

Coupperoze.

choses émollientes et digérentes, telles que celles-ci, et en ceste manière : perfumés la face à la vapeur de la décoction faicte de figues, raisins de Damas, grain d'orge, son de froment, bale d'avoine, fueilles de pariétaire, de camomille, de mauves, guimauves, de violes, en eau de cisterne, enveloppant la face avec du linge, pour garder que la vapeur ne se perde, dont la face, suant, sera rendue apte à recevoir les médicamens requis, pourveu que le perfum soit réitéré durant quelques jours. Semblable faculté ont les sangs chauds de poulet, de chapon, de poule, de pigeon, récentement tirés de dessous leurs aisles, ou de ces volailles tuées freschement : ou ceux de lièvre, d'aigneau, de brebis, de cerf, de canard, dont l'on se servira au lieu de perfum susdict, couvrant les rougeurs du visage avec l'un desdicts sangs, où il demeurera caillé, toute la nuict, et le lendemain en sera osté, par la décoction, tiède, de bale d'avoine, ou de son. Ne voulant user d'aucuns de tels remèdes, appliquerés sur les rougeurs du visage, des pièces desliées et minces, de la chair saigneuse de col de beuf, ou d'une rouelle de veau, ou d'un gigot de mouton, les ayans un peu eschauffées sur le gril; mais ce sera à la charge de les renouveller de deux en deux heures, tant de peur de s'empuantir, par le venim de la maladie, l'attirant à soi, que pour avoir plus de vertu contre le mal, freschement appliquées, qu'après y avoir séjourné longuement. Toute la nuict les rougeurs demeureront couvertes de telles chairs, d'où ostées le lendemain matin, lors la face sera lavée avec linges desliés, trempés en la décoction susdicte, ou en eau roze. Après ces premiers appareils, seront employés les remèdes contre la première rougeur, ci-dessus escripts, lesquels n'estans assés puissans pour combattre la coupperoze, seront accompaignés des suivans; lavés souvent le visage de l'eau composée d'une livre d'eau roze, en laquelle aurés trempé une once de camphre, et autant de soulfre, subtilement pulvérisés, myrrhe et encens, de chacun demie once, et le tout meslé ensemble, mis dans une phiole de verre exposée au soleil ardent, douze ou quinze jours : ou en eau distillée de racines de patience, avec un peu de soulfre dedans : ou en eau de racines de scrofulaire : ou des fleurs de bouillon-blanc, avec peu de camphre. Semblable vertu ont les sucs exprimés des fraizes, des meures, des pommes de chesne, non du tout meures. Ceste eau-ci est fort singulière contre la coupperoze : prenés deux livres de racines de patience, autant de chair de melon bien meur, dix œufs d'arondelles, demie once sel nitre, deux onces tartre blanc; concassés les racines et le melon, pulvérisés les sel et tartre, tirés les œufs de leurs coques, et mettés le tout tremper en suffisante quantité de vinaigre, cinq ou six heures, puis distillés au bain-de-marie; de l'eau qui en sortira, le visage en sera lavé au matin, sans l'essuyer; et le soir allant au lict, lavé avec huiles de tartre, et d'amandes douces (cestui-ci tiré sans feu), meslés ensemble. Autre: prenés racines d'aristolochie ronde, et d'iris de Florence, de chacune deux onces; racines de lis, six onces; ciches rouges, et lupins bruslés, de chacun une once; nois muscade, canelle, de chacune demie drachme; deux

onces amandes amères, escachées; deux livres eau de pluie; concassés tout cela, et le laissés tremper ensemble deux ou trois heures, puis y ad-joustés quelque quantité de sang de lièvre; finalement le distillés au bain-de-marie, et de l'eau qui en sortira, lavés-en le visage. Autre: prenés du bois vert de fresne, couppé par trenches, faictes-le distiller à la manière qu'on tire l'huile de genèvre, il en sortira eau et huile, qui meslés ensemble, y ad-joustant la quarte partie d'eau de violètes, estans de couleur de pourpre, s'en fera un très-propre lavement, pour oster les rougeurs de la face. Cest onguent est fort bon contre les rougeurs malingnes du visage: prenés soulfre, une once; ceruse lavée, deux drachmes; os de sèche, et camphre, de chacun une drachme; jus de limons, demie livre; jus d'oignons, deux onces; pulvérisés subtilement ce qui le requiert, et le meslés avec, les incorporant ensemble, dont oindrés la face, au soir allant au lict, et le lendemain matin, la laverés avec décoction de son. Autre: prenés amandes douces récentes, deux onces; graine mondée de courge, une once; jus de limon et d'orange, une once de chacun; borax pulverisé, une drachme; camphre, un scrupule; ceruse blanche, demie once; pillés et incorporés le tout ensemble. Une orange cuitte sous les cendres, réduicte comme en paste, appliquée sur les rougeurs, au soir à l'entrée du lict, y séjournant toute la nuict, y est salutaire; puis lavant au matin la face avec eau de cisterne, où auront trempé des amandes amères, brisées, et du son, enfermés dans un linge.

Dartres. Pour les dartres sont employés divers remèdes, selon que diverse est la maladie. Les dartres moins mauvaises, se guérissent facilement avec médicamens doux et benins; mais les plus mauvaises, avec difficulté, par application de remèdes violents. Pour la guérison de celles-là, ferés ainsi: lavés les dartres avec décoction de féves et de farine en vinaigre: ou avec vinaigre auquel ait esté dissoute de la gomme de prunier: ou les bassinés de la salive d'un jeune enfant, prinse au matin avant manger; ou d'un homme estant à jeun, qui ait contenu quelque peu de temps dans la bouche de l'eau roze, ou un morceau de camphre, ou de myrrhe: ou avec vinaigre dans lequel auront esté dissoutes des gommes de pescher, d'amandier amer, et de pin. Prenés une trenche de chair de mouton, fort tenue et mince, grillés-la sur les charbons, pillés-la avec graine de moustarde et vinaigre, et appliqués ce meslinge sur la dartre: ou prenés encens, huile rozat, et vinaigre, et en faictes onguent: ou tirés de brusc, autrement dict, housson, ou de sarmens de vigne, et en frottés les dartres (91).

Contre les dartres moins mauvaises.

Les remèdes contre les plus mauvaises dartres, sont les suivans, qu'on employera après avoir essayé les susdicts, et à leur défaut: lavés les dartres avec la décoction de grains de lupins, et racines de guimauves, faicte en vinaigre, à la consomption de la moitié: ou avec eau de plantain, en laquelle aurés infondu deux drachmes et demie vitriol blanc, et une drachme d'alum bruslé. Contre telles dartres est bon l'onguent faict avec savon, sel ammoniac, et huile de cade, dict du vulgaire françois, *tac:* celui faict avec deux drachmes et demie, soulfre; une drachme, graine d'ortie; demie drachme, camphre; deux onces, beurre frès. Cestui-ci est excellent; prenés

Contre les plus mauvaises.

prenés huile rozat, deux onces; huile de tartre, demie once; suc de lapas, une once; graisse de pourceau, non salée, demie once; litarge en poudre, deux drachmes et demie; du tout soit faict onguent. Autre: prenés racines de patience, quatre onces; racines de gentiane, deux onces; faictes-les cuire dans l'eau claire, pillés-les; faictes-les cuire de rechef avec mouëlle de veau, à consistance d'onguent. Contre les dartres est singulier remède l'onguent de nicotiane, ci-dessus descript. Les liniments suivans y profitent beaucoup: prenés eau distillée de patience, quatre onces; trois drachmes de borax, une drachme de sel commun, une once de vinaigre squillitique; meslés, et en faictes liniment. Autrement: faictes liniment avec deux drachmes d'aloès, dissoutes en vinaigre squillitique: ou avec demie livre d'huile de moyeux d'œufs, huile d'agnus castus, et onguent citrin, de chacun six drachmes; graisse de serpent, trois onces; borax, cristal, ceruse, sarcocole, de chacun deux drachmes, avec un peu d'huile rozat. L'huile de froment seul est fort bon à ce mal, on le faict ainsi: mettés dans un vaze de terre vitrée du grain de froment subtilement pulvérisé, estouppés bien le vaze, posés-le dans un chauderon plein d'eau sur feu de charbon, pour tenir tiède l'eau, non pour la faire bouillir, là le vaze séjournera trois jours continuels, au bout desquels retirés-en la poudre, laquelle treuverés humide, et l'ayant mise dans un sachet, en exprimerés l'huile sous le pressoir, tel que désirés.

Huile de froment.

Lentilles. Pour les lentilles, rubis, ou safirs qui sont au visage, appellés à Paris, taves, l'on usera de ces remèdes: de la décoction de riz faicte en eau: de l'eau distillée de térébinte, avec huile de tartre: de l'eau de vie: de l'eau distillée d'une livre de tartre calcinée: d'une once de mastic, et de demie once de camphre, meslées avec glaires d'œufs: de l'eau distillée de la graine de raves, et des racines de grande serpentaire, ayans trempé ensemble en eau exposée au soleil, les quatre jours précédents: de l'huile distillé de coquilles d'œufs: de l'huile exprimé de la graine de cotton: du jus de la racine et des petits grains de coulevré: du jus d'ache, avec farine de lupins: des fleurs récentes de jessemin, escachées dessus le mal: de la fiente de pigeon, destrempée en fort vinaigre: de la farine de vesse, et de la graine de roquète pulvérisée, incorporées en miel: de petits emplastres faicts de lentilles, réduictes en paste à force de cuire, passées à travers d'un linge et pestries avec jus de grenade: de l'onguent faict de althéa, huile rozat, eau roze, beurre frès, meslés ensemble.

Contre les cords ou cals, autrement appellés, agassins; c'est à dire, pour se deslivrer de leur importunité, empeschant le libre cheminer, avec douleur, lors qu'ils se fourrent entre les doigts des pieds, ainsi sera procédé: l'on lavera les pieds avec décoction de bonnes herbes, puis les cals seront couppés avec un razoir, tant bassement qu'il sera possible, et sur le restant, appliqué un emplastre de cire gommée, rouge ou verte, ayant trempé vingt-quatre heures dans du fort vinaigre rozat; les cinabre et vert-de-gris, dont telles cires sont colorées, faisans mourir les racines des cords. Le mesme font les remèdes suivans, plus efficacieusement, toutes-fois, les uns que

Cords ou cals.

les autres, selon leurs diverses propriétés, desquels choisirés ceux qui mieux vous aggréeront, et les employerés : fomentés les cords avec lexive de cendres d'escorce de saule, y ad-joustant du vinaigre : appliqués dessus, du laict de figuier, et du jus de ses fueilles : ou du fiel de vache, de la chaux vifve, avec huile de cade : des fueilles de rue, pillées, et raisins secs : des fueilles de l'herbe dicte vermiculaire, pillées : de l'huile de tartre, distillé : emplastre faict de galbanum et cire neufve, ces choses attendries avec vostre haleine, meslées ensemble. Autre, faict de racines de lis cuittes en perfection, puis pillées avec mouëlle de pourceau. Ce remède-ci est fort propre à ce mal : prenés trois onces d'eau de tartre, une once de savon noir, demie once d'argent vif, faictes le tout bouillir huict ou neuf fois, et à chacune, lors qu'il commencera à bouillir, faictes soudain cesser ses bouillons, en y versant de l'eau froide ; puis, quand l'aurés esteint pour la dernière fois, lavés-en tous les matins le cal, et au soir l'estuvés avec de l'eau tiède, continuant cela jusqu'à entière guérison, recouppant tous les jours du cal, ce qu'on pourra.

Retenir le poil. Pour le poil, celui qui tumbe de trop de rarité et mollesse du cuir sera retenu par ce lavement : prenés rozes, lierre, balaustes, fueilles de saule, alum de roche ; faictes-les bouillir en eau de cisterne, coulés la décoction, en laquelle, tiéde, dissolvés tuthie, encens, corail blanc, pulvérisés. Ou par ceste onction : prenés nois de galles, myrrhe, mastic, encens, de chacun une once ; trois onces de ladanum ; meslés tout avec huile rozat et en faictes onguent ; ou par ceste-ci : prenés cendres de capilli-veneris, de graine d'ache, d'escorce de pin ; incorporés avec du ladanum, et graisse de canard, y adjoustant cendres de fueilles de meurte, et d'absinte, de la racine de souchet, et des grains de seigle, en poudre. Et à ce que tant mieux profitent les remèdes, avant leur application la teste sera razée, laquelle desnuée de poil, recevra à propos les remèdes : servira aussi tel razement, à faire renaistre le poil espessement, comme l'on void les vignes et arbres taillés de nouveau, rejetter puissamment ; mais ce sera après avoir purgé l'impurité du corps causant la cheute du poil, par l'avis du docte médecin. Si dé- *Oster le poil.* sirés d'oster le poil d'un lieu indécent où il ne vous aggrée, les choses suivantes vous satisferont ; d'entre lesquelles, choisirés celles qui plus vous seront agréables, pour vous en servir : prenés sang de chauve-souris, sucs de lierre et de raves, fiel de chèvre, meslés tout cela ensemble. Autre : prenés gomme de lierre, œufs de fourmis, et orpiment, de chacun demie once ; cendres de sang-sues bruslées ; du tout ferés poudre, et la meslerés avec sang de grenouilles. Autre : prenés larme de vigne, et la meslés avec huile commun. Autre : prenés œufs de fourmis, sang de grenouilles, et rouilleure de fer ; incorporés cela avec salive, estant à jeun. Autre : prenés suc de tithimale, et le meslés avec huile rozat. Cest emplastre est de grande efficace en cest endroit : prenés deux onces térébentine, cire blanche, et poix, de chacun une once ; benjoin, et storax calaminte, de chacun deux drachmes ; ceruse, et mastic, pulvérisés, de chacun une drachme ; meslés avec la térébentine, le mastic et la ceruse, puis ad-joustés la

cire liquefiée; finalement, le benjoin et storax ; faictes emplastre , qu'estendrés sur de la toille neufve et dure, l'accommodant un peu chaud, au lieu où vous l'appliquerés, après l'avoir au préallable très-bien frotté avec un linge rude. Pour garder que le poil ne renaisse plus au lieu dépellé, les eaux suivantes sont fort propres : prenés cornes de vache, alum de roche, pavot noir, trois onces de chacun; deux livres sang de vache récent, meslés le tout, et le distillés, et de l'eau qui en sortira frottés-en tous les soirs la partie requise: prenés sang de grenouilles, terre sigillée, sumach, rozes ; pillés-les ensemble, puis y ayant ad-jousté du vinaigre, et du jus de morelle, les distillés : prenés demie livre semence de jusquiame, ayant séjourné quelque temps en cave humide, deux onces de fueilles de telespium, et distillés. La décoction de tithimale, de chaux vifve, et de mauves, en vinaigre, garde le poil de revenir au lieu une fois dépellé. Le mesme faict la racine de hiacinte, cuitte en vinaigre, appliquée sur le lieu : aussi les liniments de miel, et de castoreum : de graine de ciguë, gomme de lierre, et de sang de chauve-souris : de jusquiame, d'opium, avec vinaigre : de sang de chauve-souris, jus de raves et de coulevrée. Pour faire revenir le poil ès lieux pellés par brusleures, blesseures, cheutes, maladies et autres accidents, ces moyens-ci servent beaucoup: premièrement, razés le poil, si aucun y en a, puis frottés le lieu avec un linge un peu rude, jusques à ce qu'il rougisse, et en suite, lavés la teste d'une décoction de chous rouges, bete, et mercuire ; après appliqués dessus des onctions suivantes, celles qui mieux vous agréeront: prenés graine de roquète, une once; huile de nois, deux onces ; faictes-en liniment avec cire. Autre : liniment faict avec graine d'ortie pulvérisée, et miel. Autre: avec graines de senevé et roquète, une once; jus d'oignon, une once, et miel. Autre: prenés euphorbe, baies de laurier, et graine de roquète, de chacun deux drachmes; soulfre vif, et élebore bruslé, de chacun demi scrupule ; faictes liniment avec cire, dissoute en huile laurin. Autre: prenés chairs de limassons, de mousches guespes, d'abeilles, et de sangsues, sel bruslé; de tous parties esgales, qu'enfermerés dans un vaisseau vitré ayant plusieurs trous au fons, comme crible ; sous ce vaisseau, mettés un autre vaisseau vitré, pour recevoir l'humidité qui en coulera, de laquelle frotterés les parties requises; mais telle humidité sera, et plus abondante, et meilleure, si ces vazes sont enveloppés de quantité de fumier récent, pour eschauffer les matières. Autre : faictes fort cuire des racines de lis en huile d'olive, les pillerés en un mortier, y meslant des cendres de la racine d'asphrodilles, dont ferés liniment. L'eau distillée de l'herbe de bassinet ou coqueret, et de la racine de raifort, est bonne pour faire revenir le poil s'en lavant la teste.

Garder qu'il ne renaisse.

Le faire revenir.

Pour oster les marques de la petite vérolle, ces choses sont propres : les eaux distillées de blancs d'œufs, ou de leurs coques, de limassons rouges, des pieds de veau, de mouton, de chèvre, des fleurs de féves, des racines de grande serpentaire ; lesquelles eaux employerés séparées ou meslingées, comme il vous plaira, dont laverés la face sur le soir allant au lict, l'ayant au préallable estuvée à la vapeur de l'eau chaude, ou de la décoc-

Marques de petite vérolle.

tion de bale d'avoine, pour la préparer à recevoir la vertu des eaux, et autres remèdes : les huiles de dattes, de lis, de myrrhe, de pistache. Les onguents qui s'ensuivent : prenés trois onces huile de lis ; graisse de chapon, et huile rozat, de chacun une once ; lavés-les long temps en eau roze, puis ad-joustés quatre blancs d'œufs, cuits à demi dans leurs coquilles, huiles d'amandes douces et d'amères, dépellées, de chacune une once ; pillés et incorporés le tout dans un mortier de marbre, et ce faisant, mettés-y, peu à peu, poudre faicte de mouëlle de la semence de melon, de litarge d'or, et de croie, deux drachmes de chacun, dont sera faict onguent. Autre : prenés poudre de litarge blanche, des os bruslés, de la racine sèche de rozeau ou cane, des amandes amères, des grains de raifort et de pepon, des farines de ris, de féves, de lupins, de ciches blancs, de faseols, la quantité qu'il vous plaira, dissolvés le tout en eau roze. Autres onguents faicts avec huile d'amandes, et soulfre : avec graisse d'asne, jus de racine de rozeau ou cane, et miel : avec racines de coulevrée, cuitte en huile d'olive. La poudre de cancre bruslé, et les cendres de tartre, et de myrrhe, espandues sur la face humectée de la vapeur de l'estuve, séparément employées, servent beaucoup à effacer les vestiges, cicatrices et taches noires de la petite vérolle ; et le succre-candi, aussi l'ammoniac, pulvérisés, la myrrhe et le miel bruslés, celles que ladicte maladie laisse aux yeux. Aussi le succre-candi enlève du front, promptement et avec grande efficace, les marques venans de coup feru, l'appliquant en poudre, dans la moitié du blanc d'un œuf cuit.

Netteté du cuir.

Pour la netteté du cuir. C'est une partie très-requise à la conservation de la santé, que de tenir nettement la personne ; du contraire, avenant plusieurs estranges maladies. Pour laquelle cause, après avoir pourveu que les vivres, les habits, et les logis, soyent exempts de toute saleté, le principal ne sera oublié, qui est la personne, se lavant souvent les mains, la bouche, quelques-fois la face, avec de l'eau commune, du vin, et d'autres liqueurs, ainsi qu'a esté touché. Les femmes ont à se soigner plus de cela, que les hommes, pour leur naturel fragile et deslicat. Il y a plusieurs bains destinés à ce particulier service, comme ceux-ci : prenés fueilles de sauge, fleurs de lavande, et de rozes, une poignée de chacune ; un peu de sel ; faictes le tout bouillir en eau de fontaine, ou de rivière. Autre : prenés un peu d'eau roze, vinaigre, et sel ; faictes-les bouillir ensemble en eau commune, retirés deux ou trois pleins seaux de ceste eau bouillie, et après y avoir infondu du son de froment, en frotterés toute la personne ; puis entrerés dans le bain tiède, pour y demeurer tant que pourrés. Autre, fort singulier : prenés six livres laict clair d'amandes douces, eaux de nafe, de rozes, et de nénufar, une once de chacune ; six escorces de limons, deux drachmes clous de girofle, et une drachme d'iris de Florence ; ces choses tremperont cinq ou six heures dans les eaux susdictes, estans sur les cendres chaudes, après, le tout sera coulé à travers d'un linge blanc, puis meslé avec le laict d'amandes ; dequoi la personne sera frottée, sortant du bain, préparé avec la seule eau commune, tiède. Ces bains conforteront les nerfs, osteront et nettoye-

ront toutes les ordures qui sont attachées au cuir, resjouiront l'esprit, et rendront la personne disposte. Tels services sont communicables et à hommes et à femmes, qu'on employera selon les occurrences. Mais les suivans appartiennent particulièrement aux femmes, puis qu'ils ne tendent qu'à blanchir et embellir la face, les hommes n'ayans besoin de tels ornements ; cela se faict sans fard ni desguisement aucun, ains avec matières beningnes, que la damoiselle recueille en son jardin, ou la pluspart, dont elle se sert sans crainte des rides du visage venans hors saison, de la puanteur d'haleine, de la noirceur et cheute des dents, de la rougeur des yeux, de l'affoiblissement ou perte de la veue, de la surdité ni d'autres maux qui aviennent communément à celles, qui ayans plus d'esgard à la blancheur de leur visage, qu'à la santé de tout leur corps, employent le sublimé, le blanc d'Espaigne, et autres moyens autant dangereux que la peste. Ainsi la face sera blanchie, et le beau teinct conservé : faictes tremper dans du vin blanc, l'espace de neuf ou dix jours, une livre de féves blanches mundées ; puis les ayant faict battre au mortier, remettés-les dans ledict vin, y ad-joustant demie livre farine de ris, deux livres laict de chèvre, une douzaine de blancs d'œufs ; le tout sera distillé au bain-de-marie, à petit feu, et de l'eau qui en sortira en laverés la face, le soir allant au lict. Autre : prenés deux livres du son de pur froment, huict ou dix blancs d'œufs, du fort vinaigre, tant qu'il suffise ; battés tout cela ensemble, après faictes-le distiller au bain-de-marie. Autre : prenés deux douzaines d'œufs, les ayant bien lavés, seront escachés, meslant les coques avec le jaune et le blanc, les battant ensemble, y mettrés deux pintes de vin blanc, une de laict de chèvre, et une poignée de la fleur de nénufar ; tout cela sera distillé au bain-de-marie, dont l'eau, après avoir séjourné au soleil quelques quinze jours, se rendra propre à ce dessus. Pour vous en servir, ferés eschauffer sur les cendres deux doigts de ladicte eau, et dans icelle mettrés fondre un peu de succre-candi, et de borax, pulvérisés, puis la face en sera lavée, soir et matin. Autre : prenés une livre de la mie de pain blanc, demie livre fleurs de féves, fleurs de rozes, de nénufar, et de lis, de chacune une livre ; fleurs de sureau, demie livre ; quatre blancs d'œufs, trois livres laict de chèvre, demie livre de bon et fort vinaigre ; tout cela soit distillé au bain-de-marie. Autre : prenés deux livres orge à demi meur, trois livres laict de chèvre, une douzaine de blancs d'œufs ; le tout soit distillé au bain-de-marie. Autre : prenés trois oranges, et cinq citrons, trenchés-les en pièces ; succre et alum, de chacun une once ; trempés tout cela dans deux livres de laict de vache du mois de Mai, puis le distillés au bain-de-marie. Autre : prenés un pot de terre vitrée, contenant quatre pintes, emplissés-le à moitié de racines de guimauves bien lavées, et hachées par petites rouelles ; ad-joustés-y une pinte de vin blanc, et une douzaine de coquilles d'œufs, bien lavées et concassées, puis y versés eau de rivière, ou de cisterne, tant que le pot en soit rempli ; faictes le tout bouillir jusques à la consomption de la tierce partie de la liqueur, y ad-joustant, sur la fin, une mie d'un petit pain blanc, et aussi gros

Blanchir la face.

qu'une féve, de vert-de-gris enfermé dans un nouet; coulés ladicte décoction dedans un bassin, puis mettés-y dedans (icelle estant tiède) une once de succre pulvérisé, mouillés-y un petit linge deslié, et en lavés, soir et matin, vostre face sans l'essuyer. Autre: persés le tronc d'un bouleau avec un foret, il en descoulera grande quantité d'eau, laquelle, seule, est de bon service en cest endroit, et à oster de la face le hasle du soleil. Il y a plusieurs autres eaux propres à nettoyer et à blanchir la face, que je laisse pour brefveté; seulement ad-jousterai-je ici l'eau de pigeon, dont les dames font tant d'estat, pour la conservation de leur beau teinct: prenés deux pigeons blancs, desplumés-les, et les vuidés des entrailles; ostés leur les testes, les bouts des pieds, et aisles, et les hachés par petites pièces; mettés-les dans un alambic de verre, par dessus un lict de deux poignées de fueilles fresches de fraxinelle, ou de plantain, qu'y aurés arrengées au fons; puis adjoustés trois onces d'huile d'amandes douces, tiré sans feu; quatre onces de beurre frès, quatre pintes de laict de chèvre, la mie d'un pain blanc, deux drachmes de borax, autant de succre-candi, d'alum bruslé, et de camphre, pulvérisés; vingt-cinq blancs d'œufs, deux poignées de grains de vert-jus; laissés le tout infuser et tremper ensemble l'espace de dix ou douze heures, dans l'alambic très-bien estouppé, puis le faictes distiller au bain-de-marie, lentement et à petit feu; mettés ceste eau distillée en phioles de verre, reposer en cave fresche l'espace de douze à quinze jours; coulés-la par un linge, blanc et deslié, et vous en lavés la face, soir et matin, avec un linge. Outre les eaux, sont ici employées diverses onctions, comme huiles, linimens, pommades, telles que celles-ci: fendés par moitié des œufs cuits durs, ostés-en les moyeux, remplissés-en le vuide avec poudre de tartre bruslé, rejoignés les moitiés, les liant à-tout du filet, mettés-les dans un plat reposer en cave humide; le tartre se fondra, dont la liqueur passant à travers les blancs d'œufs, avec ce qu'elles y ad-jousteront, se convertira en huile, tel que demandés. L'huile de glands de chesne, exprimé à la manière de celui d'amandes, et celui de coques d'œufs, meslés ensemble, sont propres à nettoyer et blanchir la face. Aussi l'huile de myrrhe, faict comme celui de tartre, avec blancs d'œufs. Liniment de la mouëlle d'os de mouton, ainsi extrait: prenés des os de mouton, la quantité que voudrés, la lune estant en son plein; faictes-les longuement bouillir dans l'eau; après cassés-les, et les remettés bouillir en eau, trois ou quatre heures; tirés-les du feu, et estant refroidis, ramassés dessus la décoction, la graisse y nageant, laquelle retirerés, et d'icelle en frotterés le visage, le soir allant au lict; et le lendemain matin, le laverés avec eau de fleurs de féves, ou de lis: autre liniment se faict avec fiente de pigeon dissoute en eau roze musquée, ou eau camphrée. Autre: prenés huile d'amandes amères, beurre frès, crespine de chevreau, et graisse d'aigneau, autant de l'un que de l'autre; lavés le tout en eau roze, durant douze ou quinze jours, deux fois chacun, puis osté de l'eau, mettés le fondre dans un pot de terre vitrée, sur petit feu de charbon, y ad-joustant de la cire neufve tant qu'il suffise pour faire

Pommade. liniment. Pommade : prenés demie livre de graisse de chevreau, quatre onces de graisse de porc frès, n'ayans esté fondues, hachés-les par morceaux, et les mettés dans un pot de terre vernie, avec une bonne pomme de court-pendu couppée par pièces, le jus d'une orange, un plein verre d'eau roze, et un demi verre de vin blanc; mettés le pot sur le feu pour y bouillir un peu, et quand les graisses seront fondues, et incorporées avec la pomme, coulerés le tout dans une terrine vitrée, à demi pleine d'eau fresche, puis refroidi, le tirerés de là, et le laverés cinq ou six fois en eau roze, chacune *Autre.* changeant d'eau. Autre pommade singulière : prenés deux onces crespine de chevreau, une couple de pommes de court-pendu, une once racine d'iris de Florence, un limon entier; la crespine sera hachée, les pommes et la racine mises par rouelles; y ad-jousterés deux onces de la mouëlle de pieds de mouton; faictes le tout bouillir avec suffisante quantité d'eau roze, dans un pot de terre vitrée, à feu lent, jusqu'à ce que le citron soit consumé, tenant cependant le pot bien couvert; lors l'osterés de dessus le feu, et coulerés le contenu au pot, par un linge net; ce qui en sortira sera pillé avec huile d'amandes douces récentement extrait sans feu, y en mettant la troisiesme partie de la matière susdicte, puis quand le tout sera coagulé et incorporé ensemble, sera lavé en esgale quantité d'eau roze, des fleurs de féves, de lis, et de nénufar, le pistant diligemment, finalement enfermé dans un vaisseau de verre bien estouppé. De ceste exquise pommade la face sera frottée au soir, et le lendemain matin lavée avec eau de cisterne.

Veine au visage. Pour effacer une veine qui paroist importunément entre les yeux, convient appliquer sur le front, à la venue de la veine, un emplastre faict avec une once de mastic, demie once sandal, trois drachmes margariton, meslés ensemble; et après l'avoir estendu sur le cuir, le saupoudrer avec un peu de subtile limeure d'acier. Sur la veine, mettrés seulement du mastic et du sandal. Une fois le jour, l'emplastre sera renouvellé, et lors la veine sera fort frottée, tendant en haut, pour la préparer à recevoir le remède. La mère-de-famille *Garder la face du hasle, etc.* allant au chaud, ou au froid (ainsi que souvent les affaires ne permettent à la bonne mesnagère de choisir le temps, ains la contraignent souvent de s'exposer à quelques injures des saisons) préservera sa face du hasle du soleil, et de l'aer froid, par ces remèdes : au partir du logis frottera son visage avec cest onguent : prenés crespine de chevreau, lavés-la en eau claire, pillés-la au mortier, faictes-la cuire avec eau roze, puis la passés à travers d'un linge blanc; sur demie livre de telle graisse ad-joustés-y une once huile d'amandes douces, deux drachmes succre-candi, demie drachme camphre, de cire blanche neufve, tant qu'il suffise; faictes le tout bouillir dans un pot de terre vitrée, à petit feu, jusques à consistance d'onguent, le remuant et battant pour le garder de brusler et faire blanchir; cuit, serrés-le en vaze de verre bien bouché pour le besoin. A tel usage, servent aussi l'onguent faict de mastic, avec mouëlle de cerf, ou de beuf : liniment de mastic, avec huile omphacin : l'eau de blancs d'œufs : le vert-jus de raisins : pommade faicte avec huile d'amandes douces, tiré

sans feu, cire blanche, et camphre; laquelle pommade, en outre, enlève et oste le hasle du soleil qui est jà en la face.

Blanchir les mains. Le cuir des mains se polit et blanchit par ces moyens : prenés six livres de melons tous entiers, sans les peller, ayans leur graine dedans, et dix œufs, jaune et blanc, la coque ostée; faictes distiller tout cela, et en gardés l'eau, non seulement pour en laver les mains, mais aussi tout le visage. Autre: prenés deux livres mie de pain blanc, une livre fleurs de féves, trois livres rozes blanches ou rouges, autant de lis d'estang, six livres laict de chèvre, deux onces racine d'iris; distillés le tout au bain-de-marie : lavés les mains avec la décoction de la racine d'ortie, faicte en vinaigre et vin blanc, et ce le soir allant au lict; en suite, le lendemain matin relavés-les avec eau fresche, et savon. La décoction des racines et fueilles de lierre, y est aussi bonne. Frottés les mains avec onguent faict de cire, et d'huile d'amandes douces lavé soigneusement en eau. Autre onguent: prenés beurre frès, huile d'olive, graisse d'aigneau; après que ces choses auront trempé dix ou douze heures, les fondrés sur petit feu, dans un pot de terre vernie, y ad-joustant de la cire blanche, avec un peu de musc, ou de civète. Quelques-fois le mois, les mains seront lavées avec eau et savon de bonne senteur : ou avec eau distillée de mie de pain : ou avec eau et son meslés, ad-joustant à ces lavemens-ci, quelques eaux odorantes, comme de Damas, de nafe, d'eau d'ange, ou un peu des huiles

Verrues. de girofle, de canelle, d'aspic. Tout d'une venue, les verrues seront ostées des mains, pour les deslivrer de tel enlaidissement. Le jus de limon faict mourir les verrues : mais plustost et mieux, l'eau dudict jus, distillée au bain-de-marie : le jus exprimé des fueilles et fleurs du bouillon-blanc, faict le mesme : le jus des fueilles de la grande serpentaire, les faict fondre. La cichorée verrucaire, tant mangée en salade, qu'appliquée, soit au visage, aux mains, ou ailleurs, les guérit miraculeusement. Le laict du tithimale : celui du figuier sauvaige : les huiles de vitriol, et de soulfre : la graisse qu'on recueille du vieil couvercle d'un vaisseau à huile, le faisant fort chauffer au devant d'un grand feu, est singulière contre les verrues. De mesme vertu, est le jus des branches et tronc du pourpier, les fueilles ostées et pillées au mortier, puis y ad-joustant du sel menu, faisant fondre les verrues dans quatre ou cinq jours, si l'on les en frotte souvent.

Voilà les remèdes dont se servira la mère-de-famille, pour le soulagement des siens, attendant que le docte médecin pourveoye plus amplement à la guérison des aiguës maladies, selon les nécessités.

CHAPITRE VI.

Remèdes aux Maladies pour les Bestes : premièrement de celles des Beufs.

Je traitterai en cest endroit, des maladies et cures du bestail, par l'ordre que j'ai tenu à l'engeancement et conduicte des bestes du mesnage; suivant lequel le beuf sera le premier mis en reng. Les plus communes maladies des beufs, procèdent du trop de travail: ou du travailler en temps et heures importunées de chaud, de

D'où viennent les plus fréquentes maladies des beufs.

de froid, de pluie, ou de nege : du manger herbes malingnes, ou autres mal qualifiées : du boire soudain après le travail encores estans eschauffés : ou de boire eau sale et puante : du coucher dans estables mal-saines, trop humides, peu esventées, et sur lictière mal-nette : de la piqueure de bestes venimeuses, et d'autres causes. Lesquelles maladies, le préveoyant père-de-famille, destournera par ses serviteurs, autant que l'art et la curieuse diligence le permettront. Mais quelle solicitude qu'on employe à tel mesnage, il n'est possible de garentir entièrement de mal, les beufs, où Dieu les a assujettis avec tous autres animaux. Le mal du trop travailler, se guérit par son contraire, assavoir : par reposer, et bonne nourriture, soit en la campagne ès herbages bien choisis, soit dans l'estable avec foin exquis; et bruvage d'eau tiède, blanchie avec de la farine, y mettant des vesses pillées : aussi par lui laver la bouche et la langue, avec du vin et du sel : par l'estriller de tout le corps, le bouchonner, et frotter avec paille, jusques aux jambes, le nettoyer des pieds, leur ostant les espines et pierres qui s'y fourrent en travaillant. Ainsi sera deslassé le beuf, et tout-d'une-main, s'il est blessé en quelque endroit, conviendra y ad-jouster les remèdes particuliers, selon le mal. Estant foulé à la teste, ou au col (comme avient souvent par le joug) faudra appliquer dessus, un couple d'œufs rompus dans un plat, leurs coques, moyeux et glaires, battus et meslés ensemble : ou frotter les lieux avec couène de lard, sans rien de gras, qui soit de pourceau masle, icelle un peu eschauffée; et garder après, que le beuf n'aille à la pluie ni au vent.

La cure des maux suivans.

De foulcure.

Les escorcheures du col sont guéries par emplastre faict de mouëlle de beuf, graisse de porc, sain et graisse de bouc, en esgale portion. L'enfleure du chesnon, par onguent faict de racines d'aulnée, bien cuittes, pillées avec graisse de porc, sain de mouton, ou de bouc, miel crud, encens, et cire neufve, l'en frottant trois ou quatre fois le jour, jusqu'à entière guérison. L'enfleure du pied se guérit, y mettant dessus des fueilles de sureau, broyées avec sain de pourceau, attachées avec du linge. Et y ayant de la meurtrisseure, y sera mis un emplastre faict de miel, de sain, et de son, bouillis en vin blanc; le retenant sur le mal trois ou quatre jours. Les beufs clochent et boitent par plusieurs autres causes. Si le pied est blessé par le soc, y sera appliquée herbe de mille-fueille escachée, marc et jus, dont la plaie sera tost rejoincte. Si c'est de contusion, à cause de coup feru, conviendra bassiner le lieu avec urine chaude, et y mettre dessus, emplastre de poix, avec huile et vieil oinct. Si par nerf refoulé, les jambes seront bassinées avec huile et sel, mises dedans. Si de froid, faut frotter longuement le lieu avec urine de beuf, un peu eschauffée. Si par enfleure du genouil, tel endroit sera bassiné avec décoction faicte de graine de lin, et de millet, en vinaigre. Si par surabondance de sang sur le pasturon, faudra user de scarification, ou de cautère; puis guérir les plaies avec beurre salé, et graisse de chèvre. Quant aux dislocations, et fractions des membres, le plus asseuré remède est, de ne s'amuser poinct à les médeciner, pour le peu d'espérance de guérison; ains de tuer la beste, pour la manger au mesnage, ainsi tout ne s'y

Escorcheures.

Enfleure.

Meurtrisseure.

Boiteure, leurs causes et remèdes.

perd. S'il est cas que le beuf face quartier neuf, l'ongle du pied lui estant cheute, oignés-lui le pied l'espace de quinze jours, avec onguent faict d'une once de térébentine, autant de miel, et autant de cire neufve ; et au bout dudict temps, lavés le lieu avec vin tiède, dans *Des cornes.* lequel aura esté bouilli du miel. Les cornes des beufs estans esbranlées par la force du joug en tirant, seront rasseurées et deslassées, en les fomentans avec décoction de vin où auront bouilli fueilles de sauge, et de lavande ; après, en oignant le sommet de la teste, durant cinq ou six jours, avec onguent faict de cumin pillé, bol armene, miel, et térébentine. Avenant que la corne soit estorce, ou esclatée, frottés-la une fois le jour, quinze de suite, avec onguent faict de six onces térébentine, d'une once gomme d'Arabie ; puis enveloppés la corne d'un meslinge composé de bol armene, et huict ou dix blancs d'œufs, qu'estendrés sur des estouppes, où ayant demeuré trois ou quatre jours, lors séché, sera osté ; et en sa place, espandue de la poudre de sauge, dont la corne sera saupoudrée, *Des maux de la teste.* mesme ses racines joignans à la teste. La douleur de teste se recognoist à la reume, que le beuf jette en abondance par les yeux et la bouche, lui descendant du cerveau : il a la face enflée et chaude plus que de coustume, est beaucoup tourmenté de ce mal, ainsi que son impatience le monstre. Pour l'en guérir, l'on lui fera attirer par les narines, du vin dans lequel aurés infondu des aulx pillés ; et après, la teste lui sera bassinée avec décoction faicte en vin, de fueilles de marjolaine, rue, lavande, noier, lau- *De l'œil.* rier. L'œil chassieux est guéri par collyre instillé dedans, faict avec une once de myrrhe, deux d'encens fin, et autant de saffran, pulvérisés, et dissouts en eau de cisterne : ou par autre collyre de jus des racine et tige de pavot sauvaige, avec miel : ou par cataplasme de farine de froment appliqué sur l'œil. La taie de l'œil se fond avec onguent de sel ammoniac et miel. A la diminution de la veue, le beuf n'ouvrant les yeux qu'à demi, est remédié par le tirer du sang dessous l'œil, et en suite, lui instiller souvent dans l'œil, du miel liquide. Pour esclaircir l'œil trouble et nubileux, l'on y soufflera dedans, poudre subtile d'os de sèche, succre-candi, et canelle (92). A *De la bouche.* l'enfleure de la bouche et du palais, faut tost remédier pour l'importance du mal : ce sera en perceant l'enfleure avec la lancète, ou avec le feu, pour en faire vuider le sang corrompu. De mesme sera faict *De la langue.* pour guérir les tumeurs de la langue, dont elle est enflée ; puis on la frottera avec huile et sel, jusques à entière guérison. Les ulcères de la langue, seront consolidées par l'onguent faict d'aloès, d'alum de roche, et de miel rozat ; la lavant après avec du vin tiède, dans lequel aura bouilli de la sauge, ou autre herbe dessiccative. L'enfleure des testicules se *Des testicules.* perd par la fréquente onction de saindoux : ou en les bassinant avec fort vinaigre, dans lequel auront esté infondues, bouze de beuf, et croie blanche. Quand la peau tient aux os de maigreur, *De la peau tenant aux os.* ou d'autre langoureuse cause, faut bassiner tout le corps du beuf avec vin et huile, meslés ensemble, frottant le poil contremont plusieurs fois le jour ; et ce un peu violamment, estant au soleil, ou en estable chaude, non venteuse. La colique *De la colique.*

est une violente maladie qui tue les beufs, sans prompt remède. Elle leur avient de lassitude, plus au printemps qu'en autre saison, à cause que lors ils abondent en sang. La violence de ce mal leur oste le manger et le repos, se jettans et veautrans à terre, sans se pouvoir tenir ni arrester, avec grande douleur, suans et gémissans. Dès qu'on s'appercevra de ces choses convient inciser la peau du beuf en divers lieux, comme sur les espaules, et un peu au dessus de la queue, pour en faire sortir du sang, aussi lui coupper un peu du bout des aureilles, d'où sortant du sang, la guérison s'en ensuivra; sinon, elle sera désespérée. Faudra, en outre, lui broyer le ventre avec un gros baston rond, que deux hommes tiendront, un de chacun costé, pour lui faire amollir la peau, et que le sang se descaille pour sortir. Aussi, l'on pourmenera longuement le beuf, lui présentant de coup à coup, à manger du foin deslicat, et du pain de millet; non du sel, parce qu'en ceste maladie, il est contraire. Le morfondement est aux beufs maladie presques incurable, pour peu qu'on la laisse posséder; et encores, comment qu'on les guérisse, si n'en sortent-ils jamais bien sains, demeurans lasches au travail, sans se pouvoir engraisser. Leur poil est hérissé, en plusieurs endroits du corps, non applati; cognoissance certaine d'avoir esté morfondus. Le pisse-sang va communément de compaignie avec le morfondement. Les remèdes à ces maux, sont les suivans : l'abstinence en est le premier; partant, dès incontinent qu'on verra le beuf se coucher à terre, pressé d'angoisse, soudain se relever, tordre la teste, et le reste du corps, avec inquiétude, ostés-lui le manger et le boire; sur tout, ne permettés qu'il boive aucunement, ni eau, ni autre liqueur; car beuvant, n'y auroit plus d'espoir de guérison; mais lui sera donnée ceste médecine, qu'on compose de trois onces de millet, autant de graine de chenève en poudre, bouillies en deux pintes de vin blanc; y ad-joustant, une once de tériacle, et deux de saffran. Autre : prenés deux livres de miel, six onces tartre de bon vin, une once de canelle, du laict de vache, une chopine, et faictes avaler ce bruvage au beuf. Autre bruvage est faict avec une pinte, mesure de Paris, d'eau de plantain, une chopine d'huile d'olive, autant de bon vinaigre, deux onces poudre de cougourdes sauvaiges, autant de celle de coque d'œufs. Aussi cestui-ci est fort profitable au beuf: une escuellée d'urine, une escuellée et demie d'huile d'olive, six œufs frès, de suie de four, ce que la main peut contenir; tout cela battu ensemble sera donné au beuf. L'huile de nois, avec du mithridat, est bon remède à ce mal. Pour oster la douleur qui tourmente le beuf, lui faut lier les aureilles, les battre avec une verge jusqu'à ce qu'elles deviennent rouges; lors convient les inciser, persant les petites veines, qui, par ce moyen, y apparoissent, dont sortira du sang presques vert; ce faict, donnerés un peu de sel au beuf, et le pourmenerés. Au flux de ventre, l'abstinence du manger et du boire sont nécessaires, seulement sera donné au beuf à manger, des fueilles d'olivier sauvaige, tendres, et des jeunes jettons de rozeaux sauvaiges. Et ce bruvage, faict avec trois onces graine de meurte, des fueilles d'origan, d'auronne de jardin,

Du morfondement,

Et pisse-sang.

Flux de ventre.

une livre de chacune, cuittes en eau, après lui donnant à manger des fueilles de laurier. A la constipation du ventre, n'y a meilleur remède que l'aloès hépatique en poudre, donné à boire avec eau tiède, au matin, durant cinq ou six jours de suite. Pour guérir la roigne du beuf, l'on le frotte avec composition faicte de soulfre, d'aulx, de sarriète, de nois de galle, de suie, de marrubium, meslés ensemble avec vinaigre : ou frotter le beuf, avec onguent composé de son urine, de poix-résine fondue en vin blanc, et de beurre salé.

Ventre constipé.

Roigne.

Remèdes pour les Chevaux.

Sang nuisible.

Plusieurs maladies aviennent souvent aux chevaux par trop de sang ; ce que prévenant, convient les faire saigner lors qu'on s'appercevra les chevaux se frotter la queue contre les murailles, ou autres lieux où ils peuvent atteindre, signe de sur-abondance de sang. Et de peur de faillir, sans autre indice, ce sera de deux en deux mois, une fois, la lune estant vieille, qu'on leur tirera du sang. Au morfondement du cheval est remédié par ce bruvage: prenés scamonée, turbith, aloès, sené, agaric, momie, galangal, demie once de chacun ; réglisse, une once ; girofle autant, saffran, trois drachmes ; saffran bourg (93), deux drachmes ; huile d'olive, une livre ; le tout pulvérisé et meslé dans une pinte vin rouge, et donné à avaller au cheval. Au refroidissement ; par le sang de pourceau chaud, battu avec du vin ; puis convient bailler à boire au cheval, de l'huile d'olive et du miel, dans lesquels aura bouilli de la rue, y ad-joustant un peu de mastic ; et à manger des fueilles de rozeau et de millet, et de l'herbe de chien-dent, l'abbruvant d'eau tiède blanchie avec de la farine d'orge. A la toux, le blé lavé, puis cuit et séché, meslé avec du miel, mangé est fort bon. A la pousse, ou défaut de respiration, est propre ce bruvage: faictes cuire dans trois seaux d'eau, un petit chien de trois sepmaines, jusques à la consomption de la moitié de l'eau, et que les os du chien se séparent de la chair, y ad-joustant sur la fin, du succre, gingembre, et poivre, de chacun demie once ; donnés de ceste décoction-là au cheval, durant trois matins, par inesgales mesures, assavoir, le premier, cinq chopines : le second, quatre : le tiers, trois ; et après, faictes courir le cheval tant qu'il pourra. Le foin qu'il mangera durant lesdicts trois jours, sera arrousé avec la décoction susdicte. Le cheval poussif, reçoit aussi grand soulagement par ces remèdes-ci : faictes poudre de graine de paradis, soulfre, sénevé, autant de l'un que de l'autre, qu'infuserés dans l'hydromel, et en ferés des pillules, chacune de la grosseur d'une nois, pour en donner au cheval, une chacun matin, avec du vin rouge. Ce bruvage-ci est aussi fort bon à ce mal : gingembre, girofle, graine de fenouil, cumin, racine de galangal, autant de l'un que de l'autre, le tout en poudre, avec un peu de saffran, et meslé ensemble, sera mis dans du gros vin rouge, y ad-joustant demie douzaine d'œufs. Autre : agaric et fenugrec, en vin rouge. Le fendre des nazeaux, est inventé pour donner respiration aux chevaux, afin de les garder de tumber poussifs. La morve se guérit avec perfum faict d'encens, de soulfre, d'orpin, grains de genèvre, le

Morfondement.

Refroidissement.

Toux.

Pousse.

Morve.

faisant attirer au cheval par les narines, en lui accommodant un sac sur la teste, à ce que le perfum ne se perde (94). La gourme sera estuvée avec la décoction chaude, de guimauves, semence de lin, rue, aluine, et fueilles de lierre terrestre, faicte en eau, y ayant longuement bouilli; après, le lieu sera oinct avec huile laurin, et beurre frès. Est requis appliquer sur le mal, emplastre faict avec racines de guimauves, et oignons de lis, bouillis jusques à devenir en paste; puis y mettre du levain de seigle, et du vieil oinct, dont le tout sera incorporé ensemble; et tandis que l'emplastre sera en son lieu, l'on soufflera aux nazeaux du cheval un couple de fois le jour, de la poudre faicte d'euforbe, et d'ellebore noir, par esgale portion : ou bien, sera mis avec une plume, dans les nazeaux, de l'huile laurin en quantité, par le moyen desquelles choses, le cheval jettera par là, une partie des humeurs de la gourme. Si l'apostume ne se crève d'elle-mesme, la faudra perser à-tout la lancète, ou le fer chaud, puis consolider la plaie, par les remèdes ordinaires. A la bosse faut faire onguent avec des herbes d'aluine, et de ache broyées et incorporées en vieux oinct, et en engraisser le mal. Le javarre est guéri par ce moyen : faictes emplastre avec des aulx et oignons pillés; les incorporant en moustarde faicte au vinaigre. Autre : du blanc de pourreau pillé avec vert-de-gris, et sain vieux, se faict un très-bon onguent pour ce mal. Les grappes, malandres, et vifves roignes, sont guéries dans peu de temps, par ces remèdes : faictes lexive en eau claire avec une partie de chaux neufve; et l'autre, de cendres de sarment de vigne, de cossats de pois, et de fiente de geline, dont laverés les lieux malades du cheval; puis les oindrés avec cest onguent : prenés du soulfre, et du vert-de-gris, autant de l'un que de l'autre; mettés-les en poudre, et icelle dans une chopine d'huile d'olive, en un poislon, pour y bouillir, jusques à la consistance d'onguent. Autre à mesme effect : litarge d'or, coupperose, soulfre-vif. Autre : soulfre mortifié, argent vif, une once de chacun; vieil lard, deux onces, et le fiel d'un beuf ou d'une vache; les choses susdictes, pulvérisables, seront mises en poudre, meslées et incorporées avec le lard et le fiel, dont sortira l'onguent requis. Au farcin, est remédié en oignant le lieu avec huile de genèvre, l'espace de quatre jours, soir et matin, l'ayant premièrement deschargé de poil avec le razoir; à condition que telle partie ne soit aucunement mouillée avant que le poil y soit revenu. La veine du col sera ouverte, pour en tirer du sang assés abondamment, ne laissant manger le cheval, de quatre heures après la saignée. Lui sera donné à manger avec son avoine, six jours durant, de la poudre suivante : prenés cumin, graine de lin, fenugrec, sileris montani, de chacun deux onces; soulfre vif, quatre onces; pulvérisés et meslés le tout ensemble. Après les six jours, ferés manger au cheval avec l'avoine, des racines couppées menu, de bouillon blanc, de valériane, de parelle, autant d'une que d'autre, et de toutes ensemble, une poignée à chaque fois que lui donnerés l'avoine. Le matin qu'aurés commencé à lui donner ces racines-là, faictes-le saigner de la veine du col, sans lui tirer beaucoup de sang, le gardant de manger

Gourme.

Bosse.

Javarre.

Grappes, Malandres, Roignes.

Farcin.

et boire, quatre heures après; et le reste du jour, le traitterés avec bon foin et avoine, sans lui donner, ni des poudres, ni des racines susdictes; mais si ferés bien les six jours après, de suite, car avec l'avoine, un soir lui baillerés de la poudre, et le lendemain, à semblable heure, des racines, alternativement, une fois chacun jour, de l'une ou de l'autre, ainsi continuant durant six jours; puis autres six jours, ne lui baillerés que du bon foin et avoine, par lequel traittement le cheval sera deslivré du farcin, très-fascheuse maladie, et contagieuse; toutes bestes chevalines la prenans comme peste, dont est nécessaire séparer les malades du farcin, des saines: voire, et nettoyer curieusement, et estables et mangeoires, que mal n'en avienne à toute la troupe du bestail chevalin. Le cheval sera lavé trois ou quatre jours de suite, avec eau en laquelle auront bouilli de la jombarbe, morelle, orties griesches. Les plaies du farcin sont guéries y mettant dessus, de la poudre de miel et de chaux, cuits et rostis ensemble par esgale portion. *Courbes.* Contre les courbes, faut employer cataplasme faict de sauge broyée, avec sel ammoniac, farine-folle de moulin, et vinaigre. *Enfleure des genoux.* Contre les enfleures des genoux, faictes paste avec suie de cheminée pulvérisée, et un peu de farine, destrempées en huile d'olive, et l'appliqués sur les enfleures. *Suros.* Les suros se guérissent par emplastres faicts d'un oignon cuit sous la braize, réduit en paste, meslé avec de la cire fondue, et du sain de pourceau; des racines de mauves, et graine de moustarde, cuittes et incorporées avec fiente de beuf; mais avant l'application, convient raire le poil de la partie malade. Aux avives, le plus prompt remède est le meilleur (pour garentir de mort le cheval), et le plus asseuré, est d'arracher les avives avec la lancète, ce que faict l'expert mareschal, auquel faut recourir promptement. Telle maladie procède d'imprudence, abbruvant le cheval suant et encores chaud du précédent travail, dont il perd et repas et repos, ne voulant manger, ni s'arrester en un lieu, ains pressé de grande douleur, se couche et remue avec inquiétude. Il a les aureilles froides, signe du mal des avives, lesquelles arrachées, le cheval sera enveloppé d'une couverture et pourmené, jusques à ce que les aureilles lui soyent revenues chaudes, lui faisant manger du bon et deslicat foin, et boire de l'eau tiède, blanchie avec de la farine, y mettant du sel dedans. Après par repos et bon traittement, remettre le cheval en santé. *Avives.* *Encueur.* L'encueur est un autre mal qui despesche tost le cheval: de mesme qu'au précédent, convient recourir au mareschal, pour arracher avec ferremens la glande, qui s'enfle en la poictrine. *Estranguillon.* L'estranguillon est aussi du gibier du mareschal. Ce sont glandes qui procèdent de l'humeur descendant du cerveau refroidi, sous la gorge du cheval. Il convient les piquer avec la lancète, soir et matin, oignant souvent avec du beurre frès, toute la gorge, et tandis couvrir la teste du cheval avec du drap, pour le garder du froid, et tenir le cheval en estable chaude. *Gueule eschauffée.* L'eschauffement de gueule est guéri par le seul laver avec fort vinaigre, souvent réitéré, de la gueule et de la langue. *Veue trouble.* La veue trouble, par le souvent laver des yeux, avec de l'eau courante de rivière, ou de fontaine, y ad-

joustant du jus d'esclaire, dont l'on instillera tous les jours une fois dans l'œil du cheval. La blesseure de l'œil, par cataplasme faict d'aigremoine et de betoine, pillées ensemble, y meslant deux aubins d'œuf. Le cheval trop travaillé, se deslassera par un emplastre mis sur les reins, composé de poix noire, bol armene, sang de dragon, oliban, mastic, nois de gale, de chacun poids esgal; l'emplastre estant appliqué chaudement, où il demeurera tant que le cheval soit guéri. Les jambes et les cuisses du cheval seront frottées longuement avec onguent faict de farine de froment, d'huile d'olive, et moyeux d'œufs; dont il sera deslassé. Et les plaies du dos, guéries par le jus de la vervaine, dont elles seront frottées : ou par la poudre de ladicte herbe, à faute de la treuver fresche. A cela est aussi bon, le jus d'esclaire. La poudre de fiente de géline, mise sur les plaies, les consolide et dessèche : le mesme faict aussi, la poudre de savates bruslées. L'enfleure sous la selle se résouldra, appliquant dessus, comme mortier, de l'argille, qui est une terre forte, destrempée avec vinaigre. Celle des jambes, avec jus de mauves, miel, et vinaigre, bouillis ensemble, en estans frottées matin et soir. Celle des testicules, avec bouillie faicte de croie, du sel, et du vinaigre, dont l'on les frottera plusieurs fois le jour. Aussi par ce remède : faictes par bouillir en eau, des féves, pour les despouiller de leur pellicule et attendrir; ad-joustés-y le double de cumin, et les cuisés ensemble dans du vinaigre; puis mettés-les dans un sachet de toille, et icelui fort chaudement, sera appliqué et attaché au lieu dolent. La gale aux pasturons, par frotter souvent et rudement avec de la paille, ad-joustant une onction faicte avec de l'huile de nois, et du soulfre : de seul huile de cade, y est fort bon aussi. A l'eschauffement, le souverain et singulier remède est de bailler à avaler au cheval, deux onces d'huile d'olive, avec une chopine de vin rouge, si c'est en esté, et en hyver y ad-jousterés une once d'huile de surplus. Pour la rétention d'urine, sera faicte fomentation de pariétaire, dicte aussi esparcète, senesson, et asperges, en esgale portion, cuittes ensemble, et appliquée avec sachets sur les plus proches lieux de la verge, là y faisant tenir avec des bandes. Les testicules seront à telle cause frottés et bassinés avec la décoction de cresson, pariétaire, et racine de pourreaux; et sera donné à boire au cheval le jus de chous rouges, avec du vin blanc. La durté de ventre la plus dangereuse avient aux chevaux par trop manger du grain, dont, forbus, extrêmement enflés, ils meurent sans prompt secours. Le remède à cela est, de lui donner un clystère faict de la décoction de mercuriale, pariétaire, mauves, branche ursine, avec miel et huile; puis lui oindre le ventre avec de l'huile, et le frotter avec un baston rond, par deux hommes chacun d'un costé, commenceans par le devant, après lui estoupper le fondement, et le mener pourmener doucement et longuement, et jusqu'à ce qu'il ait rendu le clystère et fienté. Ces bruvages y sont aussi propres : prenés de la poudre des fueilles de rue sauvaige, et de la graine de ladicte herbe, destrempées en vin rouge; racine de flambe jaune, avec grains d'anis, et de opopanax, infusés-les dans

OEil blessé.
Lassitude.
Plaies au dos.
Enfleure au dos,
Aux jambes,
Aux testicules.
Gale aux pasturons.
Eschauffement.
Faire uriner.
Ventre constipé.

trois onces d'huile d'olive, et autant de vin rouge; et de l'un des deux, en baillés à avaler au cheval, durant trois ou quatre jours. Contre le flux de ventre, servira ce bruvage, faict avec farine d'amidon, poudre de gales, et vin vermeil; lui frottant le ventre avec huile rozat et un peu de sel. A l'encloueure, faut premièrement en oster la cause, qui est le cloud, et au trou d'icelui, mettre de l'huile bouillant, avec du sel un peu; mais le cheval ayant porté l'encloueure plusieurs jours, et à cause d'icelle, clochant, le pied sera premièrement desferré, et deschargé du nuisible, l'en nettoyant très-bien; après, sera fomenté avec huile chaud, et succre: ou bien l'on mettra dessus, un emplastre faict avec sain de pourceau, sel, et eau; ayant au préallable rempli le creux, où estoit le cloud, avec de la poix, et du sain, fondus. Le fer sera r'attaché au pied, l'y faisant tenir seulement avec deux clouds, attendant l'entière guérison. L'ongle du pied tendre, sera endurcie et se maintiendra en bonté, par l'onguent faict de la racine de mauves bouillies longuement, pillées avec miel et farine, dont elle sera souvent oincte; de mesme la coronne du pied et le talon. Pour engraisser le cheval maigre, plusieurs moyens y a-il, adjoustés au repos, et au bon traittement, de foin et d'avoine; comme de lui donner avec l'avoine, une poignée de froment mouillé, ou du seigle, du fenugrec, des faseols, des lupins, des féves bouillies, et autres choses. Mais de tous les moyens, les plus propres sont ceux du printemps, par le vert qu'on faict manger aux chevaux; et du vert, l'herbe de la luzerne, ou sain-foin, est la meilleure; laquelle freschement couppée, donnée au cheval, l'engraisse dans douze ou quinze jours, le purgeant et faisant vuider les trois ou quatre premiers jours, si bien, que par après, s'en rend dispost et gai, se paissant avec appétit de tous fourrages, qu'en suite de la luzerne, lui voudrés donner. L'herbe de l'orge, est aussi bonne à ceci, baillée à manger au cheval, pour d'icelle, seule, le nourrir durant le temps que l'herbe demeurera tendre, la lui donnant en la cresche, petit à petit, non beaucoup à la fois, de peur de le desgouster, sans le faire boire aucunement; ains au lieu du bruvage, l'herbe de l'orge sera trempée dans l'eau (séjournant en une auge à l'estable) à mesure qu'on la met en la cresche. Aucuns purgent leurs chevaux, avec des tendrons de saule, qu'ils font coupper à la cime des branches des arbres, tous les matins à la rozée; avec laquelle, font manger tels tendres jettons, aux chevaux. C'est seulement pour trois ou quatre jours, qu'on les nourrit de telle viande; ce petit terme estant suffisant de les purger. Autres font manger le vert au pré, y mettans les chevaux dès l'aube du jour, pour y paistre l'herbe, tandis qu'elle est chargée de rozée, les en retirans sur le chaud du jour, et les y retournans sur la vesprée; mais le cheval paissant en la campagne, demeure plus à se remplir que par les précédens moyens. Tous lesquels tendent là, que de renouveller le cheval, dont après il s'engraisse par bonne conduicte, de la nourriture et du travail. Il y en a qui font desferrer leurs chevaux, avant que leur donner le vert, les font purger par bruvages, et saigner, pour les descharger d'humeurs. Aussi les laissant

Flux de ventre.

Encloueure.

Affermir l'ongle du pied.

Engraisser le cheval.

sant dans l'estable sans lictière, les contraignans de se coucher sur leur fiente, et d'icelle s'en couvrir le corps, ne les estrillans nullement, durant le temps de tel traittement, par lequel les chevaux se renouvellent, devenans comme poulains; puis remis à leur ordinaire, sont pansés de la main, et referrés, pour reprendre les erres de leur précédent service (95). Les mousches ne nuiront aux chevaux, si on les frotte par tout le corps, avec des fueilles et jettons de courges, y faisant attacher leur jus, et après y passer dessus du sain avec le plat de la main. Le mesme faict l'onguent composé avec poix, et graisse, meslés et fondus ensemble, y ad-joustant de la farine d'ers; si l'on en frotte les chevaux; lesquels moyens serviront aussi aux beufs, pour ne donner prinse sur leurs corps, à aucune mousche (96).

Contre les mousches.

Remèdes pour les Asnes et Mulets.

Ces bestes estans sujectes à semblables maladies que les chevaux, par semblables remèdes aussi, seront-elles guéries. Il est vrai, qu'elles en ont quelques particulières, provenans de la particularité de leur naturel; mais difficilement peuvent-elles estre distinguées, pour le peu de différence qu'il y a des unes aux autres. Ce qui sera laissé au jugement du mesnager, afin que par le mareschal, soit remédié aux maladies de ses bestes chevalines selon les occurrences, mesme de celles de ses asnes et mulets, les plus importantes; sur tout, de celles dont la cure requiert la main du mareschal, assavoir, le fer et le feu.

Remèdes pour les Bestes à laine.

Le bestail à laine, moutons et brebis, est sujet à plusieurs et diverses maladies, dont la pluspart procèdent de mauvais gouvernement, soit du logis, soit de la manière de les mener paistre aux champs, à quelles heures, en quels pastis, combien de temps les y tenir, et autres circonstances remarquées au chapitre de leur engeancement et nourriture, où pourront estre prins des bons préservatifs, salutaires à cest imbécille animal. La peste est leur plus dangereuse maladie (dicte en Languedoc, *boussade*), tuant le bestail dans fort peu de temps, s'il n'y est remédié de bonne heure. En esté et en hyver, ce bestail est plus sujet à prendre la peste, qu'en autre saison de l'année; pour lequel danger prévenir, on lui fera boire, durant quinze jours, au commencement du printemps et de l'automne, au matin allant au pastis, de l'eau en laquelle auront trempé de la sauge, et du marrubium, dix ou douze heures. Aux bestes qui se treuveront frappées de ce mal, le susdict bruvage sera continué, et en outre baillé du vin et eau, avec soulfre et sel, trois fois autant. Mais pour un préallable, telles bestes malades, seront séparées des saines, et celles-ci, remuées en nouveau lieu; leur donnant aussi du soulfre et du sel, avec vin et eau, comme ès malades, par ces moyens les deslivrant d'infection. A quoi, par dessus tout autre remède, le changement d'aer servira, pourveu que sans deslai, cela soit faict, dès qu'on s'appercevra le mal estre entré au trouppeau; que le lieu soit sain et esventé, et que les estables soyent bien nettes. Les premières estables seront tout-d'une-main, curieusement nettoyées et perfumées avec des herbes odorantes qu'on y bruslera dedans, pour en chasser l'infection (97); où

Lieu IV, chap. XIII.

Peste.

toutes-fois, l'on ne ramènera le bestail, que le mal ne soit du tout passé, n'y restant pas mesme l'apparence, pour tant plus seurement conduire vostre troupeau. *Roigne.* La roigne est aussi une fascheuse maladie, traisnant les brebis à la mort, avec langoureuse maigreur. Elle leur avient au dos, par pluies, et morfondeures, se donne et prend comme peste. Pour en préserver le bestail, conviendra, pour un préallable, ne le mesler jamais avec aucun qui soit roigneux, ains ne paistra qu'avec bestes saines. Après avoir tondu les moutons, et brebis, l'on les lavera avec eau où auront trempé de la sauge, et du marrubium : ou avec eau salée, au défaut de celle de la mer, par en estre esloignés. Séchées de ce lavement, l'on les frottera avec du sain de porc, dans lequel aurés mis du soulfre, pulvérisé. Estant le bestail jà saisi de roigne, en sera guéri par lavement faict de la décoction de lupins, vin blanc, et huile de nois, meslés ensemble en esgale portion : par la décoction de pommes de cyprès : par l'onction du seul huile de cade : par l'onguent avec huile de nois et soulfre : par le seul lavement avec vieille urine : par la lexive faicte en eau avec cendres, où auront longuement bouilli des tendres jettons de genèvre, tronçonnés. Mais avec beaucoup d'efficace, sera guérie la roigne des bestes à laine et à poil, par cest onguent : prenés coupperoze, argent vif, vert-de-gris, et alum de glace, par esgale portion, le tout mis en poudre, sera meslé ensemble dans du vieil oinct, et farine de lupins, ou cendres communes. C'est pour bestes d'aage, non pour aigneaux, dont la tendre jeunesse ne pourroit souffrir la violence de l'argent vif, de la coupperoze, et de l'alum de glace ; pour laquelle cause, l'on ostera de l'onguent ces choses, estant question de l'employer ès aigneaux, qui recevront tous les autres remèdes indifféramment. A une autre es- *Poacre.* pèce de roigne, est aussi subject ce bestail, très-fascheuse et importune, car elle le prend au museau, l'empeschant de paistre. Les anciens François l'appelloient, *poacre*. Elle leur vient de la rozée, paissans sur les guérets hors heure. Le remède est, l'onguent faict avec huile de chenevi, alum de glace, et soulfre vif, l'appliquant dessus le museau, sur le soir au retour du pastis, pour y demeurer toute la nuict, car le matin ne seroit à propos, le paistre le rendant inutile. L'ardeur du soleil, principalement *Avertin.* celui du mois de Mars, offence tellement le cerveau des moutons et brebis, que tous estourdis, ne font que tournoyer sans vouloir manger. Ce mal est appellé, *avertin*, par d'aucuns François, et en Escosse, avec raison, *estourdi*. Il se guérit par le suc de la poirée ou bete, le faisant boire à l'animal, et manger des fueilles de ladicte herbe. Aussi par le jus de l'orvale ou toute-bonne, instillé dans l'aureille de la beste, soit-elle jeune ou vieille (98). La toux se perd, lavant les *Toux.* nazeaux avec du vin, dans lequel l'on aura pillé des amandes : aussi, par boire au matin du vin blanc, avec huile d'amandes douces, et après donner à manger à la beste, de l'herbe dicte, pas-d'asne, et à avaler du jus d'aigremoine avec du vin. A la difficulté d'halener, ne *Difficulté d'halener.* se treuve meilleur remède, que de fendre les nazeaux, et coupper le bout des aureilles à l'animal, comme l'on faict aux

Enfleure du ventre. chevaux, pour semblable cause. A l'enfleure du ventre, par avoir mangé des meschantes herbes, sera remédié tirant du sang des veines des lèvres et de celles de dessous la queue, près du fondement, puis lui faire boire de l'urine d'homme.

Morve. La morve du bestail à laine est incurable, estant une fois formée. Elle est venimeuse, estant facilement prinse par les bestes saines; lesquelles comme recercheans leur malheur, accourent, ainsi qu'au sel, à la mangeoire des brebis morveuses, y lescheans la morve qu'elles y treuvent, dont elles s'infectent de tel mal. Parquoi, après avoir retiré les bestes morveuses en estable séparée, et essayé les remèdes du cheval en semblable maladie, s'ils ne profittent dans trois jours, les pourrés bien faire jetter en la voirie.

Morsure de bestioles. Pour la morsure de bestioles venimeuses, sera donné à boire de la nielle en poudre avec du vin; et appliqué dessus le mal,

Vers. emplastre de fien de pourceau. Pour faire cheoir les vers qui s'engendrent ès plaies des brebis, de quelle cause qu'elles soyent, ne faut qu'y tenir de la chaux neufve en poudre, là y faisant attacher

Fièvre. avec huile de cade. A la fièvre, le remède est la saignée de la veine de l'œil droict, ne souffrant que la beste boive aucunement de quelques jours après.

Jambe rompue. Pour la rupture de la jambe, faudra premièrement tondre le poil du lieu, après l'oindre avec razis molifié en salive d'homme, et y appliquer un emplastre de poix noire; et ayant remis la jambe, la lier proprement avec des bandes, y ad-joustant des bastons pour la tenir droicte, et de telle sorte l'accommoder, que la beste puisse aller aux champs paistre, sans en destourner la guérison.

Remèdes pour les Chèvres.

Par semblables remèdes qu'on employe en la cure des maladies du bestail à laine, seront médecinées celles de cestui-ci à poil, pour la sympathie de leurs naturels, souffrant communication de nourriture. Et bien qu'on recognoisse quelque diversité de complexions entre les brebis et chèvres, si n'en seront pourtant leurs maladies distinguées, pour les traitter diversement. Ou ce sera, en certaines particularités, que l'expert berger remarquera, et y pourveoira selon ses expériences, sans estre besoin d'amplifier davantage ce discours.

Remèdes pour les Pourceaux.

Le premier sera, de tenir nettement leurs estables et mangeoires, leur faire bonne lictière, ne souffrir de hanter autre bestail; mesme la poulaille sera bannie de leurs estables, parce que les plumes et fientes de la volaille, importunent beaucoup les pourceaux. Ces choses tendent à préserver les pourceaux de maladie, à plusieurs, leur saleté et gourmandise les ayans assujettis. Quand l'on s'appercevra les pourceaux n'estre si esveillés que de coustume, ayans la mine triste, sans appétit, portans les aureilles pendantes, lents au cheminer, traisnans leurs jambes de derrière, c'est signe de mal futur; dont encores serés mieux asseuré, par les soyes du dos qu'on leur arrachera, lesquelles ayans saigneuses les racines, vous feront, comme voir à l'œil, la maladie estre jà arrivée. Leur indisposition avient, quelques-fois, par avoir mangé de mauvaises herbes, laquelle ne se convertira en maladie, si leur faictes digérer tels mauvais morceaux; ce que ferés par

abstinence, les tenans enfermés, sans manger, dix-huict ou vingt heures; au bout de tel terme, leur baillerés à boire bonne quantité d'eau tiède, dans laquelle aurés faict tremper, durant douze ou quinze heures, des racines de concombre sauvaige pillées. Ce leur sera singulier préservatif contre les maux contagieux, de peste et autres, que de tenir dans leurs auges, des racines d'asfrodilles concassées, à ce que leur bruvage ordinaire, tire la substance de telle racine. Le charbon du bois de tamaris, esteint dans le boire des pourceaux, leur sert de bon préservatif contre les venims; et seroit à souhaitter, leurs auges estre faictes de tel bois, pour
Peste. leur continuer ce bon service. Touchant la peste, pour un préallable leur faut changer d'aer (non seulement de logis), en lieu esventé, comme j'ai dict des brebis, et les saigner sous la langue. Là les ferés nourrir, plus avec le boire qu'avec le manger; mais boire, dans lequel aurés faict bouillir herbes fresches, y meslant
Lèpre. tous-jours de la farine d'orge parmi. Pour corriger aucunement la lèpre (car de la guérir du tout ne se peut), l'on saignera le pourceau sous la queue: l'on le fera souvent baigner dans l'eau: l'on ne lui espargnera le boire: et sur tout, l'on le logera nettement, sans souffrir demeurer aucuns fiens pourris dans leurs estables, ains leur tenir tous-jours bonne lictière, la saleté estant la principale cause de
Enfleure. telle maladie. Les pourceaux deviennent quelques-fois enflés par trop manger de fruicts en la saison. La décoction de chous rouges, beue, les dès-enflera, voire les chous mesmes, leur en donnant à manger avec leur provende. La fueille de meurier, bouillie en eau, sert aussi en tel endroit. Au catarre et enfleure des glan- *Catarre.*
des au col, après avoir saigné le pourceau sous la langue, l'on frotte les lieux enflés, avec du sel, et farine de froment, meslés ensemble. La décoction des herbes et racines de concombres sauvaiges est salutaire à ce bestail, se treuvant mal d'avoir mangé des meschantes herbes, parquoi, ne leur espargnerés tel bon remède, le réitérant souvent sans crainte d'excéder.

Remèdes pour les Chiens.

Plusieurs maladies des chiens seront curées par semblables remèdes que celles des bestes à laine, pour la conformité de leurs mœurs, en plusieurs choses; et les maux suivans, par ces moyens-ci. Pour la rage: l'on prévient ce fu- *Rage.*
rieux mal, dès la première jeunesse du chien, en lui tirant le nerf du bout de la queue, dont j'ai parlé ailleurs; ainsi Lieu IV, chap. XVI.
estant creu dès toute ancienneté. Aussi pour la mesme cause, leur oste-on un nerf qu'ils ont sous la langue. Mais pour le mieux, convient entendre que les chiens sont tourmentés de diverses sortes de rage, distinguées en sept espèces, comme aucuns ont escript, dont les deux premières sont incurables; ès cinq dernières (par n'estre tant venimeuses que les autres) y a quelque remède, comme les suivans: faictes avaler au chien, un bruvage faict de la décoction de rue, passerage, élebore noir, bouillis en eau, à laquelle sera ad-jousté du vin blanc, et deux drachmes de scamonée; après, le chien sera saigné en la gueule, lui faisant sortir à force sang. Autre: pivoine, et absinte, six drachmes de chacune; aloès en poudre, deux drachmes; autant de corne de cerf, bruslée et pulvérisée;

agaric autant ; ces choses seront infusées en vin blanc, et données en bruvage au chien ; puis convient le saigner des deux veines qui viennent par le dedans des espaules : ou lui fendre les aureilles pour les faire saigner. Pour guérir un chien de la morsure d'un autre, estant enragé, le faut purger, puis baigner. La purgation sera faicte, de casse, de scamonée, avec poudre de stafisagre, le tout destrempé en huile d'olive, qu'on baillera à avaler au chien. Et le bain, de pure eau claire, avec abondance de sel (à faute de l'eau de la mer) qu'on mettra, pour aisance, dans une cuvette, et là plonger et laver le chien plusieurs fois le jour, durant neuf ou dix. La roigne commune des chiens se guérit par les laver souvent et rudement avec la décoction de berles, d'enula campana, de lapace, de asfrodilles, y ad-joustant des cendres et du savon. Les dartres sont bien plus difficiles à guérir. Après avoir razé le poil des lieux requis, iceux seront frottés avec du vinaigre et de la lexive avec du sel, si fort et tant, que le sang en sorte ; puis les dartres sont oinctes avec onguent faict de deux livres huile de nois, une livre huile de cade, autant de poix gemme, soulfre, vitriol, vert-de-gris, quatre onces de chacun ; litarge d'or, alum de glace, de chacun deux onces ; le tout pulvérisé et incorporé, sera bouilli en vinaigre jusques à la consistance d'onguent. Les pulces, poux, et vermines mourront, en lavant et frottant les chiens avec la décoction de lapace, berles, mente, et cendres de sarment ; passée à travers d'un linge, y ayant ad-jousté de la poudre de stafisagre, du savon, et du saffran.

Morsure d'un chien enragé.

Roigne.

Dartres.

Pulces, poux, vermines.

Remèdes pour la Poulaille.

La pepie est la plus fréquente maladie des poules communes, leur ostant le manger et le boire. C'est un cartilage qui leur croist en la langue, par faute de boire, ou de boire eau non nette, ains orde et puante. En arrachant tel cartilage, la poule est deslivrée de mal ; ce que la gouvernante de la volaille fera à peu de peine, avec une esguille, et après lavera la langue et le bec avec de l'huile, dans lequel, au préallable, aura escaché une dausse d'ail : ou bien avec du vinaigre un peu chaud : la salive seule, sert à ceci : servira aussi, d'achever de guérir ce mal, donnant à manger à la poule de la graine de stafisagre, meslée parmi le grain de son ordinaire, soir et matin. Le ventre lasche de la poule, vuidant par trop, est resserré, lui faisant boire du vin un peu chaud, dans lequel aurés bouilli des escorces de coin : ou mis dedans, des cornes en poudre : aussi en leur donnant à manger de l'orge bouilli en eau avec escorce de grenade. Au contraire, est ouvert l'ayant constipé, par l'eau miellée qu'on leur fera boire. Les jeunes poulets sont fort tourmentés de ce mal, auquel est remedié en les esplumant à l'entour du fondement, et ouvrant icelui avec une plume, dont le ventre est incontinent lasché. Le catarre ou fluxion qui tumbe aux poules, est un mal qui leur faict baisser la teste, et ternir la creste, leur causant aveuglement. Le remède est, de traverser les nazeaux d'une plume, par telle ouverture se vuidant la cause du mal. Et parce que tels maux ne procèdent que de morfondement, qui leur avient, ou pour avoir

Pepie.

Ventre lasche.

Constipé.

Catarre.

beu eaux glacées, ou d'avoir couché à descouvert, sera convenable de leur eschauffer leur boire, mesme en temps de bruines, dont telle nuisible humidité *Veue.* sera corrigée. Et de leur laver les yeux, avec jus de pourcelaine, sel ammoniac, meslés avec laict de femme; remède qui leur fera fondre les petites peaux surcroissans dessus les yeux, desquelles la veue est arrestée, sans se donner peine de les arracher avec une esguille, comme aucuns font; et servira aussi tel lavement, à guérir les inflammations des yeux. Les *Poux et vermines.* poux, et vermines, emmaigrissent les poules, sur tout les couveuses. Le remède est, de les plonger dans eau où l'on aura bouilli de la stafisagre : ou du cumin : ou des lupins, l'amertume de telles choses tuant ces nuisibles bestioles. Toute espèce de poulaille, indifféramment, craint le serein (exceptée ceste race de paon, qui n'a que faire de logis, naturellement couchant sur les arbres; de laquelle l'on ne se souciera, pour la préserver de morfondement); aussi généralement on les en garentira, les faisant retraire, à l'approcher de la nuict, en leurs juscheoirs; comme semblables remèdes que dessus, seront employés sans distinction d'espèce, aux poules d'inde, oyes, canes, cygnes, puis que leurs naturels symbolisent ensemble presques en toutes choses. Les d'indes ont ceci de particulier, que de craindre fort les gouttes aux pieds, en leur première jeunesse; mal qui s'évite par bonne con- *Lieu V, chap. III.* duicte, comme j'ai monstré. La curiosité de tenir nettement les poulaillers, les perfumant au besoin, préserve toute la poulaille de la pluspart de ses maladies; et de les fermer et ouvrir à temps, du ravage des fouines, bellètes, chats sauvaiges, et autres bestes malingnes et de proie, qui y entrent la nuict, à la moindre ouverture qu'elles y treuvent; où elles tuent tout, sans pardonner à aucune poule. Touchant le renard, ce sera la guerre ouverte, qui en deslivrera de craincte la poulaille; auquel l'on chassera et de jour et de nuict, par divers moyens, pour en dès-engeancer la contrée (99).

CHAPITRE VII.

De la Chasse, et autres honnestes exercices du Gentil-homme.

FINALEMENT ces discours nous ont *Exercices.* conduit aux choses de plaisir, après avoir traitté de celles de profit. La chasse n'est pourtant sans utilité, non plus que la mesnagerie, sans délectation. Et comme l'Agriculture regarde, principalement, à la nécessité du vivre des hommes, ayant pour accessoire, le contentement: ainsi, le but de la chasse, estant le joyeux passe-temps, est suivi de plusieurs commodités. Comme, du moyen de la santé, venant du lever matin, de l'exercice, de la sobriété; aussi, de façonner l'esprit, rendant l'homme, patient, discret, continent, modeste, magnanime, hardi, ingénieux. L'article du fournir la table de précieuses viandes, ne sera oublié: ni celui de la visite des terres, et la solicitation au travail; mesnage que tout-d'une-main l'on faict, allant et revenant de la chasse. De tels utiles plaisirs, jouira le gentil-homme des champs, sans des-

trac de ses affaires, s'il se mesure ainsi qu'il appartient, à ce que ne s'abandonnant à ses plaisirs, il donne à la chasse, quelques heures de son loisir. Le vin est aliment très-précieux, prins modérément, et venim mortel, beu désordonnément. Les livres nous font voir un roi d'Arcadie, Lycaon, converti en loup: un Actéon, en cerf, par s'estre trop addonnés à la chasse; et tous deux, mangés de leurs propres chiens : on lit aussi, que l'empereur Severe, qui employoit tout son temps à la chasse, finit misérablement ses jours, à l'aage de sa première force, délaissé de ses propres serviteurs, qui aidèrent à lui courir sus. Ce royaume n'est sans exemple sur ce subject, s'y voyans en diverses provinces, des bonnes maisons incommodées par le trop fréquent usage de la chasse, d'où s'y faisant de l'accessoire, principal, n'est de merveilles d'en voir les affaires reculées.

Le gentil-homme bien avisé, ayant ceste belle humeur, que d'aimer la chasse, ordonnera du temps d'y vaquer, et des moyens de la despence requise à tel noble exercice, si bien qu'il en pourra continuer l'usage avec grande délectation et de corps et d'esprit, sans intéresser ses principales besongnes. Et ce ne sera lui seulement, qui jouira de telles commodités, ains le public y participera, quand par tels honorables et plaisans labeurs, la contrée sera deslivrée de bestes ravissantes, dévorans en la campagne les personnes et le bestail de mesnage. Passant plus outre, par l'exercice de la chasse, le gentil-homme se façonne à la guerre, y apprenant les ruses de l'art, à s'endurcir au travail, fuyant l'oisiveté, à se contenter de manger et boire peu, à s'accoustumer à toutes viandes et bruvages, à combattre à force et par surprinse, à piquer chevaux par bon et mauvais pays, dont il se rendra bon guerrier; estant la chasse, un vrai apprentissage de la guerre, pour la conformité qu'il y a par-entre ces deux exercices: et par conséquent, propre à faire service au roi, et à la patrie. *Platon* dressant ses loix, y coucha la chasse, comme nécessaire à la république. Plusieurs rois de l'antiquité ont faict exercer leur gens à la chasse. Cyrus, Lycurgus, Romulus, Alexandre le grand, Pompée, Marc-Antoine, Adrian, sont de ce nombre. De nos rois, plusieurs ont aimé la chasse, vénerie et fauconnerie. On treuve en l'histoire d'*Aimonius*, que le roi Clovis, en l'an cinq cens et neuf, poursuivit un cerf, sorti de la forest de Chinon, jusques en la rivière de Vienne, laquelle il passa sans nager; par ce moyen, enseignant au roi, un bon gué dont il estoit en grand doubte. Le roi Clotaire aussi aima la chasse, et en mourut d'une fièvre qu'il print, chassant en la forest de Couci. Les rois Charles sixiesme, et neufviesme, l'ont exercée en leurs temps, et cestui-ci tant aimée et si bien entendue, qu'il en a composé un livre (100). Le roi régnant heureusement se délecte aujourd'hui à la chasse, ayant tiré de ses Ancestres telle noble affection.

Nous avons faict voir, quelle différence il y a de la garenne au parc: en cest endroit, nous-nous servirons de telle démonstration, pour faire entendre au gentil-homme qu'il y a une chasse pour lui, et une autre pour le grand Seigneur, afin qu'il ne se mesconte. La chasse aux cerfs, biches, daims, sangliers, loups, et en général de toutes bestes rousses et

Lieu V, chap. XI, XII.

noires, n'appartient qu'aux rois, princes, et grands seigneurs: comme aussi le chasser à la haute volerie, leur est propre, s'estans réservés tels passe-temps, avec les moyens d'y despendre. Il n'est pourtant hors de propos, qu'ayant, le gentil-homme, des forests nourrissans et retrayans telles grosses bestes, qu'il n'y chasse quelques-fois: mais ce sera en compaignie de ses voisins et amis, desquels se fera assemblée selon les occurrences du temps et autres occasions, meslans ensemble leurs attirails, de chiens, de chevaux, de rets, panneaux, toilles, bources, cordages, espieux, arquebuses, arbalestes, trompes, tenailles, et autres choses nécessaires, afin d'en composer un suffisant à l'entreprinse. Et pour son particulier ordinaire, se contentera du nombre des chiens, oiseaux, chevaux, valets, meubles, et engins requis à lui entretenir ce passe-temps, dont il fera estat, le dressant et limitant à la portée de son bien, où il regardera plus, qu'à son plaisir. Il s'instruira en tous les termes de l'art de la chasse, vénerie et fauconnerie, pour parler à ses chiens et oiseaux, et avec la voix et avec la trompe, diversement, tantost haut, tantost bas, selon les chasses. Observera les bestes, leurs naturels, leurs ruses et finesses: les temps et saisons de les prendre: leurs repaires et gistes, licts, chambres, reposées, bauges et tanières: celles qu'il faut courir et combatre: comme il les faut quester, requérir, lancer et donner aux chiens, accommodant leurs espèces selon la chasse. Avec le chien couchant, faict au poil et à la plume, le gentil-homme, durant l'automne, l'hyver, et le printemps, l'arquebuse au poing, s'en ira arrester et prendre la perdris, et le levraud. Avec le mesme chien, en esté, arrestera les cailles et tourterelles, qu'il prendra leur jettant la tirasse ou filé par dessus. Avec ses levriers, ira courir et prendre le lièvre et le levraud, en toutes les saisons de l'année. Aux lièvres, renards, putois, fouines, chassera aussi avec filés, toilles; aux conins avec le furet et la poche.

Quant à la fauconnerie, laissant la haute volerie pour les plus grands, le bas voler des champs sera pour le simple gentil-homme, lequel se dressera attirail requis à ce bel exercice, surpassant d'autant plus celui de la vénerie, qu'il y a de différence entre les choses de la terre à celles de l'aer. Il tendra son esprit à la conservation de ses oiseaux, sans s'en rapporter du tout à son fauconnier, en telle curiosité imitant des princes et grands seigneurs, qui ne s'importunent du bruit de leurs oiseaux, les faisans coucher dans leurs chambres. Ne tenir qu'un oiseau, c'est n'en avoir poinct, pour les inconvéniens qui surviennent journellement: à laquelle incommodité est joincte ceste-ci, que n'en ayant qu'un, le gentil-homme est contraint d'attendre le jour et l'heure que son oiseau sera prest et en estat; mais en ayant plusieurs, il en appreste et pour le matin, et pour le soir, selon l'heure qu'il lui plaist de voler. Or d'avoir beaucoup d'oiseaux, c'est tumber de l'autre extremité; parquoi, le nombre pourra estre restreint à deux, qu'il entretiendra avec non guières plus de despense, que pour un seul, parce qu'il lui faut aussi bien un homme pour en gouverner un, que deux. Cinq ou six couples de chiens est la suite de cest attirail, lesquels convient choisir de moyenne taille,

taille, qui soyent espagneuls, pource qu'estans mieux vestus que les braques, ils ne craindront, ni le froid ni les espines. Il convient avoir aussi une lesse de bons levriers, et de bien nourrir tous les chiens, afin que demeurans plus gras que maigres, ils vous facent honneur et service, et ne soyent en danger d'estre roigneux, comme sont presques tous-jours les maigres. Cest équipage est raisonnable pour le gentil-homme qui ne veut faire grande despense, moyennant lequel recevra contentement, et de la commodité avec, pour la cuisine, estant en pays de gibier, deschargeant d'autant les frais de la fauconnerie. Du chois des oiseaux, de leurs noms, qualités et différences, du moyen de les dresser et employer, selon les pays, et les chasses, de les nourrir et entretenir, de leurs maladies et remèdes, ne sera ici plus avant discouru. Non plus que de l'eslection des chiens pour ce déduit, et pour la vénerie : et ce afin de n'outre-passer les limites de ma délibération; veu mesme, qu'il y a plusieurs livres escripts sur telles matières, où nostre gentil-homme se pourra amplement instruire de ce qu'il désirera pour ses chasses. Mais particulièrement pour la fauconnerie, du beau et excellent livre du seigneur *d'Esparron*, gentil-homme provençal, qu'il a de nouveau mis en lumière, où il a particulièrement et amplement discouru de tel noble exercice (101).

Divers autres moyens y a-il pour prendre bestes à quatre pieds, qu'on employe et jour et nuict, selon les saisons et le temps, chaud, ou froid : comme piéges, agraffes, fosses, trapes, rets, pents, amorces, etc. Aussi oiseaux, gros et menus, à l'amorce, à la pipée, à la passée, au tumbereau, à la tonnelle, au feu, au glu, aux laqs, à la poche, au rets, à la chouette, au duc, à l'appeau, au rejettail, etc. Et ce avec beaucoup de passe-temps, et petite despense, parce qu'il n'est besoin pour telles chasses, ni chiens, ni oiseaux, ni chevaux. Les propriétés des pays ont faict inventer aux peuples, divers instrumens et engins à prendre bestes terrestres et aériennes, chacun les appropriant à ses usages particuliers, selon la faculté de son lieu : pour la variété desquels instrumens, seroit impossible de les représenter par discours; seulement par pourtraicture, en pourroit-on donner quelque moyenne cognoissance. Où les canards et autres oiseaux de rivière abondent, comme ès grands estangs, et près des mers, là on s'exerce en grand volume, en telle espèce de chasse, mesme en Hollande, en ceste manière : on y employe un canard vif, attaché au bord de l'eau, qui appelle les passagers, lesquels tumbés en l'estang, s'en vont treuver celui qui les invite : et à ce que ce soit tant plustost et en tant plus grande trouppe, un chien duit à tel service nageant par l'estang, les va ramassant des lieux plus esloignés, pour leur faire tenir le chemin requis, où assemblés, se treuvent prins par le moyen d'un filé, là au-paravant tendu, qu'un homme caché auprès, destend quand il en void le poinct. L'on prend aussi des canards au hameçon, presques comme poissons, c'est en enveloppant les hameçons avec des tripailles, et iceux attachés à terre par des cordelettes; les canards voyans de loin telle viande, nageant sur l'eau, l'engloutissent avec les hameçons, dont ils se treuvent prins par le bec. Le gen-

til-homme chassera aussi au canard, à l'arquebuze, en se pourmenant le long des eaux, durant les gelées et grandes froideures; et ès autres chasses, où son plaisir le guidera, esquelles le trop de travail n'en ravalle le contentement : car quant à celles des perdris, au feu, durant la nuict; à la tonnelle, le jour : des bécasses, alouettes, et autres oiseaux, qu'on attend longuement ès passages, et jour et nuict, mesme en mauvais temps, comme en hyver, durant les grandes glaces, et neges, pour les attrapper avec filés, et autrement, il les commettra à ses gens : aussi les amorces et traisnées, le dresser des piéges pour prendre loups, et renards, blereaux, tessons, et semblables bestes, la prinse desquelles est avec beaucoup de peine. Encores que la chasse aux oisillons, avec la chouette, ou au duc, semble n'appartenir qu'aux enfans, si est-elle tant plaisante et agréable, que souvent les grands sont incités à s'y exercer, tout honneste passe-temps estant recevable aux champs. Le plaisir y est singulier, de voir un oiseau difforme, perché parmi la verdure et les fleurs, attirer à soi infinité d'oisillons, venans là de toutes parts contempler sa mine, sa contenance, sa laideur, le pinceans, chantans chacun son ramage, comme pour le braver et se moquer de lui : et au bout de cela, se sentir prins par les griffes avec le brei (petit instrument composé de deux bastons, se joignans de leur long, que l'oiseleur, caché dans sa logète, faict jouer à poinct), ou bien par le glu, dont ils se treuvent empestrés en leur pennage (102). A tels honnestes exercices, passera son temps le noble père-de-famille, tandis que par sa préveoyance, ses affaires s'advanceront, et treuvera par expérience véritable ce qui est dict, que

Qui le plaisir à l'utilité joinct,
En mesnageant, le gaigne de tout poinct.

A corriger la solitude de la campagne est de grande efficace la lecture des bons livres, vous tenant tous-jours compaignie. Scipion l'africain en rend ce tesmoignage, disant à ses amis (qui s'esbahissoient de sa vie privée et retirée) *n'estre jamais moins seul, que quand il estoit seul.* Si que le gentil-homme aimant les livres, ne pourra estre que bien à son aise, avec un livre au poing, se pourmenant par ses jardins, ses prairies, ses bois, tenant l'œil sur ses gens et affaires. En mauvais temps de froideures et de pluies, estant dans la maison, se pourmenera sous la guide de ses livres, par la terre, par la mer, par les royaumes et provinces plus lointaines, ayant les cartes devant ses yeux, lui monstrant à l'œil leurs situations. Dans l'histoire, contemplera les choses passées, les guerres, les batailles, la vie et les mœurs des rois et princes, pour imiter les bons, et fuir les mauvais. Remarquera les gouvernemens des peuples, leurs loix, leurs polices, leurs coustumes, tant pour entendre comme le monde se gouverne, que pour faire profit des salutaires avis qu'il en pourra tirer, les appropriant à ses usages. Des bons livres, il apprendra à sagement conduire sa famille, à se comporter avec ses voisins, sur tout à craindre et servir Dieu, à bien vivre, à fuir le vice, suivre la vertu, qui est le chemin du ciel, nostre seure demeure. Ce lui sera beaucoup de contentement, s'il a quelque modérée cognoissance des

simples, et herbes médecinales de la campagne : car il ne pourra sortir de sa maison sans treuver à qui parler, contemplant leurs racines, herbes, fleurs, fruicts, leurs propriétés, avec la louange du Créateur. De mesme regardant au ciel, admirera l'ouvrage du Souverain, à la veue du firmament, des estoiles, planètes, et signes célestes : sçaura la raison des équinoxes, et solstices, des esclipses, du cours du soleil et de la lune, s'il a quelque cognoissance de l'astrologie. La musique, le jeu du luth, de la harpe, de l'espinète, et autres instrumens, servent beaucoup à ce suject. Aussi l'arithmétique, la géométrie, l'architecture, la perspective, mesme la pourtraicture, pour représenter forteresses, villes, chasteaux, païsages, dignes parties du gentil-homme, moyennant lesquelles, il desseignera plans de forteresses, et de maisons privées, voire par tels moyens, ordonnera de ses bastimens, de ses jardins, de la disposition de ses arbres, et fera autres choses de son mesnage par art, avec heureuse issue. La visite des amis est très-recommandable au gentil-homme, par là cultivant les amitiés, avec l'affection nécessaire à chose tant précieuse, que chèrement il se conservera. Moyennant ces belles et nobles qualités, nostre vertueux père-de-famille se maintiendra gaiement en son mesnage, y vivra commodément, fera bonne chère à ses amis ; et despartant à propos ses heures, pourveoira à ses affaires, si bien, que, mariant le profit avec le plaisir, chose aucune n'en demeurera en arrière, ains, comme en se jouant, toutes s'advanceront à son contentement et honneur, Dieu bénissant son labeur et industrie.

CONCLUSION.

Des parolles il faut venir aux effects, pour avoir contentement de nostre agriculture. Et comme ce n'est que du papier peint, que le dessein du bastiment, sans pierre, chaux, sablon, bois, et autres matériaux, pour eslever l'édifice, aussi vainement aurions-nous représenté le mesnage des champs, sans mettre la main à l'œuvre. L'on a accoustumé de se moquer de ceux qui disent vouloir bastir, planter, réparer, sans en voir l'advancement. Voire les terres mesmes, semblent accuser de négligence leurs possesseurs, qui ne les mettent en poinct d'enfanter les biens qu'elles ont conceus dans leurs entrailles. Les anciens Romains, pour l'intérest que le publiq recevoit de telles paresses, ordonnèrent que le censeur chastieroit la négligence à faire valoir les héritages. Et par l'exemple de la profitable diligence de Furius Crisinus, firent des statuts et ordonnances sur la manière de mettre les terres en valeur. Cestui Crisinus labouroit son héritage, de médiocre estendue, avec tant d'art et diligence, qu'il en tiroit beaucoup plus de profit que ne faisoient ses voisins de leurs grandes possessions ; lesquels meus d'envie, l'accusèrent en justice, que par magie ou sortilèges, il s'attiroit la graisse des champs de son voisinage. Il compart à l'assignation devant le censeur, accompaigné d'une sienne fille en bon poinct, bien vestue, conduisant ses beufs, gras et esveillés, avec ses coutres et socs, bien

forgés et acérés, portant plusieurs autres outils et instrumens pour la culture de la terre. Monstre cest attirail au censeur et au peuple, leur dict que ce sont les instrumens magiques dont il a usé ; leur faict voir ses mains calleuses du travail, regrettant ne leur pouvoir de mesme représenter ses labeurs, sueurs, veilles, tant de jour que de nuict, qu'il avoit employées à rendre fertile son héritage: de quoi il demeura loué, et ses accusateurs moqués pour leur fainéantise. *Pline*, en outre, raconte, et avec lui, *Plutarque* et *Tite-Live*, que le roi Gyges s'enquérant de l'oracle d'Apollo, qui estoit le plus heureux homme du monde, eust response que c'estoit Aglaüs, cogneu des Dieux et incogneu des hommes. Après avoir faict cercher cest Aglaüs par toute la Grèce, enfin il est treuvé en un recoin de l'Arcadie, cultivant son petit héritage, où, avec sa famille bien réglée, il vivoit fort commodément des biens, qu'en abondance, par son industrie et diligence, sa terre lui rapportoit. L'histoire nous a conservé la mémoire de tels hommes, pour nous rendre bons mesnagers : comme aussi à mesme fin, de plusieurs autres, les exemples servans de bons maistres. Les Milesiens estans en guerre civile, à cause de l'ambition du Gouvernement, esleurent pour arbitres de leurs différens, des hommes du pays de Parrois : lesquels estans là arrivés, considérèrent diligemment l'estat des villes et terroirs des Milesiens. Ils y treuvèrent plusieurs ruines : des villes et maisons désertes, des terres en friche, et tout cela procédé de l'oisiveté, qui les avoit plongés en sédition. Quelques héritages bien cultivés, y remarquèrent-ils aussi, comme tesmoignans que leurs propriétaires avoient là employé leurs temps, sans s'amuser à questionner avec leurs voisins. Après avoir convoqué le peuple, sans autre recerche, adjugèrent le gouvernement aux meilleurs mesnagers et plus diligens, choisis d'entre ceux qui avoient leurs terres bien en poinct, espérans qu'ils seroient curieux du bien publiq, autant qu'ils l'avoient esté de leurs affaires domestiques. C'est ce que récite *Sabellicus;* et aussi, que Abdolominus fut esleu roi de Sidon, non seulement pour sa prudence, ains par s'estre proprement accommodé en sa maison des champs, et pour les grandes expériences qu'il avoit en l'agriculture. Cyrus le grand, roi de Perse, par le tesmoignage de *Xénophon*, estimoit les plus belles occupations du gentil-homme estre l'agriculture et la guerre, lui mesme s'employant et en l'un et en l'autre exercice. Ce roi prenoit plaisir de contempler les déportemens de ses séneschaux et présidents de provinces, qui avoient sur-intendence sur la police, mesme sur le labourage : voyant ceux qui avoient leurs terres bien habitées, pleines de tous arbres chargés de fruicts, il leur accroissoit leur jurisdiction, sans leur espargner les dons des richesses et d'honneur, pour tesmoignage de leur vertu. Au contraire, ceux que le roi treuvoit avoir leurs provinces dépeuplées, et en friche, les punissoit à la rigueur, et les démettoit de leurs charges, pour les donner à d'autres. A l'eslection des eschevins, capitouls, maires, consuls des villes de ce royaume, jusques aux moindres, tous-jours les meilleurs mesnagers sont employés, avec ceste raison, que celui se rend capable

des affaires du publiq, qui conduit bien les siennes particulières. Entre les richesses du sac de Carthage, furent treuvés vingt-huict livres de l'agriculture, composés par *Mago*, lesquels, de l'ordonnance du Sénat de Rome, furent traduits du langage punique, en latin, avec beaucoup de louange du traducteur, et encores plus de l'auteur, qui en fut proclamé père du labourage. Le roi Dejotarus print à honneur que *Diophanes* lui dédiast son Agriculture. L'empereur Auguste, de mesme, receut de bon cueur, les commentaires de *Caius Valgius*, sur les simples. Mecenas, le livre de *Sabinus*, sur la nature et diverses qualités des oignons (103); tant les Anciens ont faict d'estat de l'agriculture, la plus innocente vacation qui soit au monde. *Platon* confesse que la vie rustique et solitaire a gaigné le prix, comme maistresse et exemple de toute sobriété, continence, parsimonie, et diligence, proposée à l'homme pour franchise et refuge, comme un port et addresse contre la calomnie, l'ambition, l'envie, et autres vices. En ses livres de la République, plusieurs ordonnances se voyent pour l'agriculture, entr'autres, de ne changer ou arracher les bornes des champs, de ne rompre les canaux, ou destourner les cours des eaux qui abbruvent les terres, de ne faire desgasts aux héritages, ni aux fruicts de la terre, sous grandes peines. Ce que nos sages empereurs ont suivi, en leurs constitutions modernes. *Cicéron*, au discours qu'il faict en son premier livre des Offices, touchant le profit que nous apportent les arts et sciences, est d'avis n'y avoir rien plus noble, et qui mieux convienne à l'homme vivant noblement et en liberté, que le faict de l'agriculture. *Virgile* tient, qu'à l'homme des champs ne manque, pour sa félicité, que la cognoissance de son bien : disant,

O! que par trop seroient heureux les laboureurs,
S'ils sçavoient leur bon-heur! ausquels, loin des horreurs
Du discord martial, d'une volonté franche,
Des vivres largement la terre, juste, espanche.

Virgile, II, des *Géorgiques*. O fortunatos nimium, sua si bona norint. Agricolas, etc.

La cognoissance des biens que Dieu nous donne, est voirement le plus important article de nostre mesnage, moyennant laquelle, nous mesnagerons gaiement, tant pour l'utilité, que pour l'honneur, guerdon de ceux qui font bien leurs affaires. Et de là aviendra à nostre père-de-famille ce contentement, que de treuver sa maison plus aggréable, sa femme plus belle, et son vin meilleur, que ceux de l'autrui. Ces contentemens ont induit plusieurs grands personnages à chanter le plaisir des champs, s'esgayans sur tant riche suject, dont plusieurs livres se treuvent escripts, remplis de telle belle matière; et beaucoup d'illustres hommes, à se retirer en la solitude de la campagne, pour, hors de bruit, jouir en repos des aises dont elle abonde. La sérénité du ciel, la santé de l'air, le plaisant aspect de la contrée, montaignes, plaines, vallons, coustaux, bois, vignobles, prairies, jardins, terres à blés, rivières, fontaines, ruisseaux, estangs; les beaux pourmenoirs ès jardins, prairies, et ailleurs; la contemplation des belles tapisseries des fleurs, les beaux ombrages des arbres, la joyeuse musique des oiseaux, les divers chants et langages du bestail, gros et menu, louans le Créateur, en sont les principales causes: y en ayant d'autres infinies, qui ne se peuvent

réciter, pour le vivre, vesture, port, et plaisir de l'homme, dont Dieu a rempli la terre. Là dessus dict le sieur *de Pibrac*,

Bref, en l'homme des champs, on ne sçauroit choisir,
Un jour, heure ou moment, sans honneste plaisir.

Entre lesquelles plaisantes commodités, ceste-ci est remarquable, qu'ès champs, vous n'y voyés que de vos amis, vos ennemis ne vous allans jamais visiter. Et si bien vous n'y estes pas beaucoup accompaigné de vos semblables, vous y esprouvés véritable ce commun dire, *qu'il vaut mieux estre seul, que mal accompaigné ;* se pratiquant tous les jours ès villes, combien fascheuse y est la foule du peuple, parmi lequel sont contraints de vivre ceux qui y habitent, estans souvent forcés de faire bonne mine à tels dont ils ne sont guières aimés : au lieu de la saincte liberté, en laquelle vit nostre noble mesnager. Pour de laquelle jouir, *Cicéron* avoit ses belles maisons de Cuman, Formian, Tusculan, où il se pleust tant, mesme en ceste-ci, qu'il y composa ses Questions Tusculanes, ainsi dictes de ce beau lieu : *Pline* le jeune, son Laurentin, d'où escrivant à Fondanus, lui récite les grandes délices dont il jouissoit aux champs ; entr'autre il recognoissoit n'y avoir faict, dict, ni ouï, chose qui lui eust despleu, n'ayant eu peur d'estre accusé ou calomnié, que de soi-mesme, vivant en tel lieu sans passion, sans crainte, sans vaine espérance, et sans avoir la teste travaillée du bruit commun, et nouvelles de ville : *Caton* le censeur, son Sabinus, qu'il appelloit, père de sa vie, soustenant que la vie champestre estoit la chose du monde la plus honorable que l'homme eust peu choisir. *Séneque* estoit de telle opinion, n'estimant aucune volupté pareille à celle de sa maison des champs, après avoir treuvé moyen d'y faire descendre par canaux, des eaux vives pour arrouser ses jardins et prairies. Dioclétian remit le sceptre ès mains de la République, désirant d'estre à soi, se retira en son pays de Saldine, fort content, usant des champs et jardinages ; puis importuné par lettres et ambassades de reprendre la charge de l'Empire, n'y voulut onques entendre. Ces bons pères chrestiens, *Sainct-Augustin*, *Sainct-Hiérosme*, *Sainct-Basile*, ont aussi recogneu la vie rustique, estre la moins importune, pour d'icelle pénétrer plus commodément à la céleste, que par autre plus enveloppée. *Barthole* escrivit ses doctes commentaires sur le droict, en un lieu distant de Boulongne environ demie lieue, basti au sommet d'une plaisante montaignète. *Pétrarque*, à Vaucluse, près d'Avignon, ses poésies italiennes, contenans entr'autres belles choses, la louange de la vie solitaire. Ç'a esté de tout temps l'humeur de la noblesse françoise, que d'habiter aux champs, n'allans aux villes que pour faire service au roi, et pourveoir à leurs affaires pressées, ayans en tant de recommendation la liberté, qu'il n'y a gentilhomme qui ne se conforme à l'avis de *César*, qui estoit, d'aimer mieux estre le premier au village, que le second à Rome. De tous lesquels contentemens et plaisirs jouira nostre père-de-famille, s'il mesnage si bien, qu'aucune chose ne défaille à sa maison, et que de toutes, il en ait de reste au bout de l'année : à quoi il parviendra, par la faveur du ciel, s'il

manie sa terre et ses affaires sous les addresses susdictes. Et le préservera, telle dextre préveoyance, du chagrin, qui communément accompaigne ceux dont les affaires vont mal; le faisant vivre joyeusement dans sa maison, avec sa femme, en l'amitié et concorde ordonnée de Dieu, qui les ayant unis en une chair, ne doivent avoir qu'une volonté, pour le bien de leurs affaires : d'où sortira l'effect de cest ancien dire, *que par concorde, les petites choses se font grandes :* et ne tumberont au mal que le contraire produit, qui est, *que par discorde, les grandes s'appétissent.* Or, puis que selon le proverbe, *nous n'avons autre mal, que celui que voulons avoir :* tascherons de nous mettre à nostre aise, surpassant les difficultés qui s'opposent à nostre repos; dont le moyen n'est petit, que celui qui sort du bon mesnage. Et comme l'homme qui combat pour la vertu, et veut vivre sans reproche, abhorre les vices, ce lui est une grande aide, que d'estre logé en campagne, desveloppé d'empeschemens, en lieu qui le puisse commodément nourrir : ce qu'un de médiocre estendue, et de moyenne faculté, fera, sous la conduicte d'un bon mesnager, puis que, selon le proverbe, *les choses ne valent, que ce qu'on les faict valoir.* Lequel treuvera en son agriculture, le port de repos, comme estat le plus asseuré, et moins envié, considérant les délices et repos d'esprit, parmi le travail et le soin de la conduicte de son mesnage, dont l'aigreur sera vaincue par la douceur. Et que tout ainsi que les grandes et superbes villes et cités, servent de théâtre et de spectacle à nos misères et calamités, ainsi les champs solitaires, couvrent nos imperfections et infirmités, toutes choses honnestes y estans receues, quoique de peu de lustre. Telle franche liberté dispense nos nobles mesnagers, hommes et femmes, d'user de tant de pompe en habits, de suite de serviteurs, de carosses, haquenées, et autres montures, dont leurs semblables usent ès grosses villes, avec grands respects. Ains au contraire, comment qu'ils soyent vestus, suivis, et montés, c'est tous-jours honorablement : s'allans pourmener par leurs possessions et villages, seuls ou accompaignés, comme bon leur semble, sans aucun deschet de leurs autorités; voire, et en tel équipage, recevoir les grands seigneurs, quand ils leur font tant d'honneur de les visiter. Lesquelles différences, nostre mesnager recognoist à l'œil, lors que, contraint d'aller poursuivre un procès en un Parlement, ou autre affaire d'importance, ailleurs, ès grosses villes, change, pour quelque temps, sa façon de vivre, libre, en une servile; son repos, en travail : et adjoustant à telles poursuites, l'excessive despence, faict qu'à son retour chés lui, y apporte la vraie cognoissance de son bonheur, au-paravant contemplé seulement en idée : dont il a matière, avec le chrestien et docte poète, de faire ceste prière à Dieu, l'appropriant à son usage,

Puissé-je ô Tout-Puissant, incogneu des grands rois,
Mes solitaires ans achever par les bois :
Mon estang soit ma mer, mon bosquet mon Ardene,
La Gimone, mon Nil, le Sarapin, ma Seine,
Mes chantres et mes luths, les mignards oiselets;
Mon cher Bartas, mon Louvre, et ma cour, mes valets.

où il requiert à Dieu de chanter ses louanges le reste de sa vie (104).

J'ai monstré les manières d'employer et cultiver les terroirs selon leurs diverses qualités, situations et climats, de faire les nourritures des bestes de mesnage, en tant que j'ai peu avoir de cognoissance de telles choses, et par mes expériences et par mes visites; ausquelles observations, le père-de-famille treuvera du soulagement, s'en servant comme de mémorial, en son négoce champestre. Je lui dirai en suite, qu'estant autant louable de conserver les choses, que de les acquérir, il lui sera nécessaire d'entretenir, premièrement, ses logis et maisons d'habitation, les préservant de ruine, par quelque petite réparation, que chacun an il y fera faire: sur tout, d'en tenir les couvertures si bien en poinct, que les eaux des pluies n'y ayent aucune prinse, une seule goutière pouvant causer la ruine de tout l'édifice. Avec pareil soin, et moyens requis, seront conservées les escuieries, estableries, granges, colombiers, moulins, et autres bastimens, comme cloisons de jardinages, parcs, et autres propriétés, où est nécessaire de rabiller tous-jours quelque chose: car autrement, les abandonnant à la négligence, on ne se donneroit garde qu'au bout de quelques années l'on seroit contraint d'en réparer les ruines, avec beaucoup de despence, comme refaisant les choses presques à neuf. Aux bords des rivières, grandes et petites, prendra-on soigneusement garde, afin de préserver les terres, prairies, ramées, et autres possessions y aboutissans, du ravage, des eaux: et ce par les meilleurs moyens qu'il sera possible, selon les lieux, comme levées, turcies, et autres artifices, y employant et pierres et bois, y plantant abondance de saules, peuples, aunes et autres arbres et arbustes aquatiques: lesquels bois, disposés par art, serviront non seulement de défense au fonds, ains à l'augmenter, gaignant terre à mesure qu'on disposera les remparts, et tant plus, que plus ingénieusement telles réparations seront faictes, et le lieu s'y accommodera. Sera pourveu aux canaux des arrousemens passans parmi les terres, à ce qu'ils soyent tenus nettement, les curans au besoin; et par ce moyen, deschargeans leurs eaux ès lieux destinés pour le revenu, soyent destournées de ceux esquels elles peuvent nuire. De mesme l'on fera des fontaines, en tenant bien closes, et mères et reposoirs. Des puits et cisternes aussi, par telle curiosité se conservant la jouissance des bonnes eaux. Les forests et taillis seront soigneusement préservés du dégast des larrons, et de la couppe du bois mal faicte, et hors saison. Les chemins passagers, aboutissans ou traversans le domaine, seront maintenus en bon estat, tant pour ce que c'est chose deue au publiq, que pour engarder de nuire au père-de-famille, par les passans qui ont accoustumé entrer dans les possessions joignans les grands chemins, sans en espargner les fruicts, les trespignans, lors que le chemin publiq est incommodé par eaux, bourbiers, rochers, ou autres obstacles. Nostre mesnager ne s'oubliera au lict, la matinée, afin que lors veu des siens, chacun se renge à sa besongne dès la poincte du jour, après avoir prié Dieu vouloir bénir la journée: article que je redis, pour l'importance du mesnage, n'estant possible de le faire aller bon train, sans telles solicitudes.

Le

Le sieur *de Pibrac* nous a descript brefvement ceste docte leçon,

Avec le jour commence ta journée,
De l'Éternel le sainct nom bénissant :
Le soir aussi ton labeur finissant,
Loue le encor, et passe ainsi l'année (105).

Je redirai en suite, que la diligence comble tost une maison de tous biens : comme, par le contraire, que la négligence vuide la riche dans peu de temps, afin de ne se descevoir en cest endroit, ne despendant nostre bien aise, quant aux moyens humains, que de la résolution de bien faire en mesnage, où l'on advance beaucoup, mesme en l'agriculture, la chose du monde la plus aisée à comprendre. Le commander à propos y est nécessaire, dont ayant amplement discouru, n'en sera ici plus avant parlé ; non plus de l'eslection et conduicte des fermiers et mettayers : ni de la manière d'avoir des blés, des vins, du bestail à quatre pieds, gros et menu, de la poulaille, des pigeons, des connins, du poisson, du miel, de la cire, de la soye, de toutes sortes de fruicts et fleurs du parterre et des arbres : aussi des matières pour meubles et habits : de l'eau et du bois pour nos usages, ayant représenté l'ordre et le moyen requis à tirer de la terre par labourages, nourritures et mesnages, tous ces biens-là pour l'entretenement de ceste vie.

Lieu I, chap. VI.

Ainsi le père et la mère-de-famille vivans et mesnageans, non seulement ils entretiendront leur maison en l'estat qu'ils l'ont eue de leurs Ancestres, ains l'augmenteront en revenu : d'où sortiront les moyens de satisfaire à toutes despences honnestes, pour eux, leurs enfants, et amis. Et avec telles commodités, passans doucement ceste vie, s'acquerront l'honneur d'avoir vertueusement vescu en ce monde : laissans à leurs enfants, bien instruits et moriginés, leur terre en bon estat, avec l'exemple de leur belle vie, richesse à priser par sur toute autre. Auquel poinct, les bons mesnagers parviendront, par la bénédiction de Dieu. Et touchant les causes secondes (en bien labourant et espargnant), par la cognoissance des terroirs, qui est le fondement de l'Agriculture.



NOTES DU HUICTIESME LIEU.

CHAPITRE PREMIER.

Page 605, colonne II, ligne 3. (1) J'INVITE les lecteurs à se reporter au beau tableau de la ménagère, qu'*Olivier de Serres* a déjà tracé, tome I, premier Lieu, chapitre VI, page 24.

Outre que notre auteur n'a pas manqué d'indiquer, lorsque l'occasion s'en est présentée, tous les petits détails de la maison rustique qui sont du ressort de la mère de famille, on trouvera encore la suite de ses nombreux travaux dans le tome II, cinquième Lieu, et dans la plupart des chapitres de celui qui nous occupe actuellement. (*H.*)

Idem, ligne 34. (2) La nature du blé dépend du concours de beaucoup de circonstances qu'il est quelquefois impossible d'empêcher et de prévoir, mais qu'il n'est pas moins très-essentiel de connoître. *Pline*, cet homme sublime, à qui rien ne paroît avoir échappé, prétend que dans la Sicile, il y a des fromens extrêmement pesans, qui ne rendent presque point de son, que cela dépend moins du climat et du sol, que de la nature de la semence; cependant on ne peut disconvenir non plus, que le blé des contrées méridionales sera toujours supérieur en qualité et en produit à celui du nord, et que les blés d'Italie, cultivés dans une forte terre, sur des hauteurs, dans de belles plaines découvertes, et récoltés en temps sec, vaudront mieux que celui de notre pays, à terrein et culture égales; car le climat seul ne donne pas le degré de perfection et de bonté à toutes les productions de la terre, le sol y est encore très-nécessaire. Chacun de nos Départemens fournit des blés abondamment; mais quelle différence de l'un à l'autre, pour la valeur du grain, la quantité et l'espèce de farine qu'on en obtient! quoique l'art de moudre et de pétrir parvienne cependant à la faire disparoître. (*P.*)

Il faut consulter, au reste, ce qu'*Olivier de Serres* a déjà dit des blés, dans le tome I, second Lieu, chapitre IV, page 130; et la note (37) sur ce sujet, par notre collègue M. *Cels*, page 175 et suivantes. (*H.*)

Page 606, colonne I, ligne 37. (3) Un sentiment d'humanité devroit arrêter tout économe, qui, pour ne rien perdre, envoie vendre au marché ses criblures, c'est-à-dire un mélange de poussière, de débris d'insectes, de grains rachitiques, difformes ou étrangers aux blés. Le pauvre, séduit par le vil prix de ces criblures, les achète, n'en obtient que très-peu de farine, et un mauvais pain, coûteux et mal-sain. Pourquoi ne pas les employer à la nourriture de la volaille, ou à l'engrais des porcs? La plupart des grains qu'on donne entiers aux animaux pourroient devenir plus alimentaires, si on les réduisoit sous forme panaire; des expériences exactes et suivies ont prouvé que deux kilogrammes (quatre livres) de pain d'orge, faisoient autant de profit que trois kilogrammes (six livres) de ce grain. (*P.*)

Idem, colonne II, ligne 22. (4) Quelque parfait que soit le blé au moment de la moisson, il s'améliore encore en séjournant, pendant l'hiver, dans le gerbier, ou à la grange; alors l'humidité végétative renfermée dans le tuyau s'élève jusqu'au grain qui adhère encore à l'épi, et lui procure le dernier dégré de maturité, à-peu-près comme certains fruits achèvent de mûrir après avoir été cueillis, lorsqu'on leur a conservé un peu de la tige à laquelle ils appartiennent. Chaque grain autour duquel l'air circule est dans une sorte de mouvement végétatif: ce gaz, ce principe volatil, quelquefois nuisible dans les blés nouveaux, provenans d'années pluvieuses et froides, se combine insensiblement avec les autres principes, et perd de son caractère délétère: d'où il suit que, selon l'expression des cultivateurs, le blé a ressué et jeté son feu; il a, en effet, acquis de la couleur, du volume, de la séche-

resse, mais sur-tout la propriété de se conserver plus long-temps, de produire davantage, et de meilleurs résultats; enfin le blé, gardé par cette méthode simple et naturelle, est comparable à l'amande renfermée dans sa coque; il faut toujours la mettre en pratique, quand l'emplacement et les circonstances le permettent. (*P.*)

Page 607, colonne I, ligne 16. (5) Cette méthode de conserver, pendant un certain temps, la farine brute, c'est-à-dire comme elle sort de dessous les meules, confondue avec les gruaux et les sons, et à ne la bluter que cinq ou six semaines après la mouture, n'est praticable seulement que pour les blés secs, et au midi: elle a été long-temps adoptée, particulièrement pour le commerce maritime des farines de minot. Il est bien certain que l'écorce du blé se trouvant interposée entre les molécules de la farine empêche qu'elles ne se tassent, permet à l'air de pénétrer plus aisément dans la masse, et à celle-ci de laisser exhaler une portion de l'humidité qu'elle renferme, et de se combiner plus intimement avec l'autre; d'où résulte cet effet, appelé si improprement, *la fermentation de la rame*, qui n'est qu'une dessiccation insensible; mais le son, en séjournant ainsi dans les farines, leur communique du goût et de la couleur, il perd de son volume, et la farine bise qui s'y trouve toujours adhérente s'en détache plus facilement, se tamise en même temps que la farine blanche, ternit son éclat, et la pique; d'ailleurs, la mitte (*acarus farinæ*) se met aisément dans le son: or, quelle que soit l'ancienneté d'un usage, on doit l'abandonner, dès que la théorie, d'accord avec la pratique, réclame contre son insuffisance, et même contre son danger. (*P.*)

Idem, ligne 24. (6) La farine ainsi subdivisée dans des caisses s'échauffe infiniment moins que si elle étoit répandue en couches, ou amoncelée en tas sur le carreau ou le plancher du magasin; mais cette méthode est encore exposée à plus d'inconvéniens que celle où les grains sont abandonnés en couches. La farine une fois salie par toutes les hétérogénéités et les insectes qui y ont eu accès ne sauroit être nettoyée par aucun instrument; il en coûte ensuite des déchets, et beaucoup de frais de main-d'œuvre, pour empêcher que ces corps étrangers, aussi nuisibles à la santé du consommateur qu'à la conservation de la denrée, n'augmentent les dispositions naturelles qu'elle a pour s'échauffer et fermenter: aussi le pain, à l'approche des vives chaleurs, se ressent-il, plus ou moins, de cette défectuosité dans la conservation: tantôt il a le goût de poussière, tantôt celui de ver ou de charançon (*curculio granarius*); ce qu'on ne manque pas d'attribuer à la mauvaise qualité du grain, ou à un vice de fabrication, tandis qu'il ne faut accuser que le procédé défectueux de garder la farine. Mais, lorsqu'elle est blutée et séparée du son, il vaut mieux encore la renfermer dans des sacs isolés, placés et disposés comme il a été recommandé pour la conservation des blés en sacs isolés (tome I, deuxième Lieu, chapitre VII, note (55), page 181). L'efficacité de cette méthode, entièrement applicable aux farines, et tous les avantages qui en sont la suite, ont été constatés par les expériences les plus décisives. (*P.*)

Page 607, colonne I, ligne 31. (7) Il est incontestable qu'il s'agit ici de la farine moulue à la grosse, et dans laquelle se trouve confondue la totalité du son que le blé fournit: cette farine étoit précisément celle que la Compagnie des vivres employoit à la fabrication du pain des troupes; mais il est démontré aujourd'hui au chimiste, que le son, réduit à son véritable état d'écorce, ne fournit aucun des principes nutritifs de la farine; au médecin, que le son passant facilement à la putrescence, peut, dans certaines circonstances, préjudicier à la santé; à la ménagère, qu'il nuit à la conservation des farines, à la fabrication du pain, et le dénature dans ses propriétés alimentaires; enfin, il est démontré à l'administrateur impartial et éclairé, que la présence du son dans le pain peut ouvrir la porte aux abus, servir de prétexte à l'incurie, et favoriser toutes les fraudes, toutes les spéculations. Ce sont ces considérations, présentées dans un rapport, par la Classe des Sciences physiques et mathématiques de l'Institut national, qui ont déterminé le Gouvernement à ordonner l'extraction de sept kilogrammes et demi (quinze livres) de son, par cinq myriagrammes (un quintal) de farine, pour le pain des troupes; et cette réforme salutaire a tari la source de toutes les plaintes. (*P.*)

Page 607, colonne II, ligne 21.

(8) C'est une vérité que l'expérience confirme tous les jours, que le pain le mieux fabriqué, et en même temps le plus économique, n'est assurément pas celui qu'on prépare à la maison: aussi, dans la plupart des grandes villes, et même des bourgs, les habitans qui recueillent du grain préfèrent-ils de le vendre pour prendre chez le boulanger le pain de leur consommation, parce qu'ils ont appris qu'ils ne sont jamais dédommagés des soins, des embarras, des sollicitudes que donne cette fabrication, pour n'obtenir souvent qu'un aliment défectueux. Sans doute il seroit ridicule d'objecter que s'il n'y avoit que des boulangers pour préparer le pain, ils le feroient payer arbitrairement. Ce genre de commerce sera toujours sous la sauve-garde des lois; et le magistrat qui en est le dépositaire, instruit par les essais qu'on renouvelleroit chaque année à l'époque où l'on est dans l'usage d'employer les blés nouveaux, veillera perpétuellement à ce que cette denrée de premier besoin soit de bonne qualité, que son prix se trouve en relation avec celui des grains et des farines, et avec les frais de manutention et les charges du fabricant. (*P.*)

Page 608, colonne I, ligne 4.

(9) Les blés, sans avoir passé à l'étuve, peuvent avoir acquis une sécheresse précieuse pour la qualité de l'aliment, mais préjudiciable à l'opération qui doit les convertir en farine. Pour obtenir une bonne mouture, il faut que le grain conserve une portion d'humidité, sans quoi la totalité se pulvérise au même degré. Le son alors se tamise à travers les bluteaux les plus serrés, se mêle à la farine, d'où résulte une farine terne et piquée, ce qui lui enlève sa valeur dans le commerce et dans le pain qu'on en prépare. Or, les blés du midi sont toujours dans ce cas; ils exigent constamment qu'on leur restitue l'eau que ceux des contrées septentrionales ont souvent par surabondance, et c'est environ deux à trois kilogrammes (quatre à six livres), par cinq myriagrammes (un quintal) de grain, qu'il faut y ajouter.

Mais la précaution du mouillage est insuffisante pour les blés qui auront contracté, à leur superficie, une odeur de moisi ou d'insectes; et pour les blés sales et couverts de poussière, il faut les laver à grande eau la veille de leur transport au moulin: ils acquièrent, par ce moyen, la qualité désirée, et le pain qui en provient est infiniment plus blanc. C'est en mettant en pratique le mouillage et le lavage des blés, sur lesquels j'ai tant insisté dans mes écrits relatifs à la meunerie et à la boulangerie, que les François sont parvenus à améliorer, en Égypte, la qualité de leur subsistance principale. (*P.*)

Page 608, colonne I, ligne 15.

(10) L'art de moudre a été négligé, oublié, pour ainsi dire, pendant des siècles; mais il faut convenir, à l'honneur de la Nation, que de nos jours, cette partie de l'économie publique ayant fixé l'attention des savans, a fait de grands progrès. La mouture, dite à blanc, connue en France sous le nom de *mouture économique*, est, à juste titre, regardée comme supérieure à toutes les autres méthodes. *Malouin* en a donné une description à la suite des Arts et Métiers, que l'Académie des sciences a publiée. Il est fâcheux que, guidé par *Malisset*, l'auteur ne s'en soit pas toujours tenu, pour l'objet purement pratique, à l'expérience de ce zélé promoteur de la mouture économique. Mais un autre ouvrage, dirigé d'une manière encore plus immédiate vers l'art dont il s'agit, c'est le *Manuel du Meunier*, publié par *Buquet*; enfin, *Dransy*, ingénieur du roi, a donné un mémoire, avec figures, sur une nouvelle manière de construire les moulins à farine, qui a remporté le prix de l'Académie royale des sciences, en 1785. Pour donner une idée des avantages de la mouture économique, nous présenterons ici, en poids anciens, un tableau qui fixe les bases sur lesquelles portent les différens produits de l'ancien setier de blé, mesure de Paris, du poids de deux cent quarante livres.

Poids du setier de blé	240 liv.
Farine blanche.	
Première, dite de blé.	160
Seconde, dite première de gruau.	
Troisième, dite seconde de gruau.	
Farine bise.	
Quatrième, dite troisième de gruau.	20
Cinquième, dite quatrième de gruau.	
	180 liv.

Report		180 liv.
Issues.		
Remoulage	54	
Recoupes		
Sons		
Déchet de mouture	6	
Poids égal au setier		240 liv.

C'est d'après des essais comparatifs sans nombre, contenus dans des procès-verbaux authentiques, qu'on peut définir la mouture économique, l'art de faire la plus belle farine, d'en tirer la plus grande quantité possible, d'écurer les sons sans les diviser, de les séparer si exactement des produits qu'il n'en reste pas la moindre parcelle ; la mouture à la grosse doit être regardée, au contraire, comme l'art de faire manger à l'homme la farine avec le son, et aux animaux, le son avec la farine. Espérons qu'à force de faire valoir les procédés utiles, l'expérience, l'exemple, les encouragemens, concourront à les répandre plus généralement ! (*P.*)

Page 608, colonne II, ligne 18. (11) L'usage du sel (muriate de soude) en boulangerie n'a pas seulement pour objet de fournir un assaisonnement au pain, ni, comme l'observe judicieusement *Olivier de Serres*, de concourir à la conservation des farines, il a encore la propriété de rendre l'eau plus adhérente à la pâte qui résulte de blés qui se sont échauffés au grenier, ou qui ont subi dans le champ un commencement de germination, et de s'évaporer moins facilement au four pendant la cuisson : l'addition du sel est alors indispensable ; mais le bas prix qu'il coûte détermine à l'employer immodérément, sans considérer les inconvéniens qui en résultent, sans considérer les saisons et les circonstances où une petite quantité devient nécessaire. Car, suivant la remarque de *Malouin*, les peuples qui, dans les pays maritimes, ont coutume d'user du sel par surabondance dans leur pain, sont plus sujets aux maladies de la peau. Il faut toujours en modérer la dose, dans la crainte de masquer le goût naturel du pain par une âcreté désagréable, et même nuisible. Elle consiste dans quinze décagrammes (cinq onces) environ, par cinq myriagrammes (un quintal) de farine blanche, moins pour celle qui est bise, davantage pour la farine des blés tendres, ou germés, et à ne l'employer qu'au moment du pétrissage, après l'avoir fait fondre dans l'eau et passé à travers un linge ; quand les farines proviennent de blés humides, on pourroit y mêler sept ou huit hectogrammes (environ une livre et demie) de sel, préalablement séché et réduit en poudre. C'est par ce moyen qu'on parviendroit à conserver, pendant un certain temps, des farines bises menacées d'une détérioration prochaine ; ainsi, mêlé d'avance, il seroit inutile de le faire entrer dans chaque fournée : enfin sa présence augmente les produits de la farine, et tient le pain frais plus long-temps. (*P.*)

Page 608, colonne II, ligne 34. (12) J'ai déjà révoqué en doute l'influence de l'eau dans la brasserie (voyez, dans le tome I, troisième Lieu, la note (112), page 472), la perfection des résultats de la boulangerie n'en dépend pas davantage ; il suffit, pour s'en convaincre, d'observer avec attention ce qui se passe dans la fabrication du pain. L'eau, avant d'être mêlée à la farine, est d'abord plus ou moins chauffée, suivant la saison et les habitudes locales ; mais supposons qu'en été on l'emploie comme elle sort du puits ou de la fontaine, elle ne tarde point à perdre l'air qui la constitue, à cause de sa combinaison avec le levain, et du calorique qu'elle acquiert par l'action du pétrissage ; le nouvel air que l'art de fraser, contre-fraser et bassiner, introduit dans la pâte pour augmenter sa blancheur, son volume, sa ténacité, et son homogénéité, continue d'abandonner l'eau : il se distribue, par le mouvement des mains, dans cette pâte, et se niche dans les lames visqueuses dont elle est composée. Dès qu'une fois la fermentation y est établie, c'est l'eau elle-même qui éprouve un changement notable dans ses parties : elle a beau être pesante et crue avant de s'être corporifiée avec la farine, elle se trouve toujours assimilée à l'eau la plus douce et la plus légère. D'ailleurs, pendant la cuisson, la surabondance d'air, fournie, et par le pétrissage, et par la fermentation, se dissipe au four en même temps que l'excédent d'humidité qui constitue la pâte ; d'où il suit que l'eau n'existe plus en tant qu'eau dans le pain, qu'elle y est devenue solide et alimentaire.

L'opinion des boulangers sur le rôle impor-

tant qu'ils font jouer à l'eau dans leurs opérations, ne me paroît pas mieux fondée que celle des brasseurs et des bouilleurs; tous ces fabricans obtiendront d'excellente bière, de forte eau-de-vie de grains, et de très-bon pain, quand ils auront disposé, approprié leurs matières à une fermentation graduée et convenable, durant laquelle une portion du corps changeant de nature fournit aux fluides une surabondance de nouvel air, en sorte qu'il est bien prouvé, qu'en supposant qu'une eau légère, c'est-à-dire une eau fort aérée, comme celle de source, fût en état, après avoir été chauffée, d'accélérer la fermentation; qu'une eau froide et pesante, semblable à celle de nos puits, fût capable de la retarder, ce seroit là, tout au plus, à quoi se réduiroit le pouvoir prétendu de l'eau: mais alors un levain plus ou moins avancé, employé dans des proportions différentes, plus ou moins de calorique, rendroient bientôt l'opération égale et uniforme. La qualité de l'eau, on le répète, est étrangère à la réussite des opérations de beaucoup d'arts et de fabriques; pourvu qu'elle soit bonne à boire, dans une proportion et un état convenables, elle peut servir à la fabrication du pain: l'eau de rivière et l'eau distillée, l'eau gazeuse ou aérée, essayées successivement et comparativement, n'offrent aucun phénomène particulier, ni aucune nuance propre à caractériser la nature et l'origine de l'eau qui entre dans la composition des résultats dont il s'agit. Les couleurs des Gobelins, les dragées de Verdun, la gelée de pommes de Rouen, etc., que l'on dit tirer leur qualité de l'eau du terroir, sont des faussetés prouvées dans tous les endroits où l'on met en usage les mêmes procédés.

Cependant nous ne pouvons nous dispenser d'ajouter que quand on a la liberté du choix, on doit préférer, en boulangerie et dans la brasserie, l'eau courante d'une rivière, à l'eau stagnante d'un puits, parce que celle-ci apporte toujours au pain et à la bière, une matière séléniteuse calcaire, qui souvent passe en entier dans le torrent de la circulation, puisque les chimistes l'ont encore retrouvée dans l'urine des chevaux qui s'abreuvent d'eau de puits. Dans les temps de sécheresse et quand les rivières sont très-basses, leurs eaux contractent souvent un goût marécageux qu'elles pourroient communiquer au pain, si on ne les exposoit sur le feu pour le leur faire perdre. Dans les temps chauds on ne doit pas non plus se servir des eaux de citerne, qu'au préalable on ne les ait fait bouillir, et qu'ensuite, en les versant dans le pétrin, après les avoir laissées réfroidir, on ne les passe à travers un tamis de crin serré, pour en séparer les œufs des insectes, et autres matières hétérogènes; car je ne saurois trop engager les ménagères à renoncer à leur habitude d'employer de l'eau chaude dans toutes les saisons, c'est à cette seule considération qu'elles doivent rapporter la plupart des reproches fondés qu'on fait à leur pain. (*P.*)

(13) Les détails consignés dans la note ci-dessus répondent à cette assertion. Le degré de chaleur qu'on donne à l'eau, la quantité qu'on en met, la manière de l'employer, voilà absolument ce qui contribue à la qualité du pain: celui que fabriquoient les boulangers de Gonesse a dû sa renommée à l'usage où ils étoient d'y faire entrer les gruaux bruts de froment, avant que la mouture économique parvînt à les retirer du son et à les broyer; dès la veille de la fournée, ils avoient soin de les humecter, pour les faire crever, disoient-ils, et les disposer à l'opération du pétrissage. Ce pain avoit, en effet, beaucoup de saveur, que le moulin affoiblit; car la semoule, c'est-à-dire l'amande du froment, qui a subi une première mouture, étant cuite avec un fluide quelconque, a plus de goût, et un aspect autre que la même semoule, réduite à l'état de farine, et préparée de la même manière. (*P.*)

Page 608, colonne II, ligne pénult.

(14) Tous les peuples qui font consister dans le pain leur principale nourriture ont commencé par tenir les pâtes extrêmement fermes, parce que, dans cet état, elles donnent un résultat en apparence plus substantiel: cet usage a été long-temps en vogue; mais il est maintenant relégué dans les cantons attachés au *pain brié*, et dans les villages qui apportent à Paris du pain au marché certains jours de la semaine. Ces boulangers forains, comme on les nomme, étoient autrefois accueillis et protégés, dans la persuasion où l'on étoit qu'ils servoient à entre-

Page 609, colonne I, ligne 13.

tenir et même à augmenter l'abondance d'une denrée trop essentielle à la vie, pour ne pas la favoriser; mais cette abondance ne produit tout au plus qu'une sécurité perfide; c'est un superflu dont on ne peut jouir dans un temps où l'on n'a que le strict nécessaire, puisque le prix du pain étant arrêté pour tous les marchands indifféremment, la concurrence ne sauroit devenir avantageuse aux acheteurs. Les boulangers citadins, étant forcés, d'une part, à payer des contributions ignorées dans les campagnes, et contraints, de l'autre, à fournir au service journalier, dans les circonstances les plus défavorables, leur bénéfice ne sauroit être comparé à celui des boulangers de village; ces derniers n'étant, pour leur fabrique, assujettis à aucune loi, à aucune police, ayant à meilleur compte l'emplacement, le combustible et la main-d'œuvre, ne faisant pas toutes les espèces de pain, n'ont pas le même intérêt à contenter leurs pratiques, dont ils sont à peine connus : or, s'ils donnent quelquefois leur pain à plus bas prix, c'est parce qu'il est d'une qualité inférieure. Il arrive souvent que le particulier, pour avoir quitté son travail, a perdu, dans l'espoir de gagner quelques centimes, un quart ou un tiers de sa journée. Les boulangers de Chaillot et de Gonesse, ne figurent pas plus maintenant dans les marchés, que ceux des autres communes rurales des environs de Paris, ils sont même obligés d'assimiler leur pain aux formes et aux poids de celui des boulangers citadins, autrement ils ne viendroient pas à bout de le débiter. (*P.*)

Page 609, colonne I, ligne 24.

(15) Le four est le lieu où s'achève la fermentation de la pâte, et où s'opère sa cuisson; il est au pain ce que le moulin est à la farine : si le plus excellent froment, mal moulu, ne donne qu'une farine de médiocre qualité, la pâte la mieux pétrie, et levée au point où il faut, ne produit aussi qu'un pain défectueux et cher, dès que cet instrument n'a pas la forme et les dimensions convenables. Or, comme le combustible est, dans beaucoup d'endroits, la partie la plus dispendieuse de la manutention du pain, il importe de chercher à l'économiser, par la meilleure construction du four. Sa grandeur varie, mais sa forme est assez constante; elle ressemble ordinairement à un œuf, et l'expérience a prouvé, jusqu'à présent, que cette forme étoit la plus avantageuse et la plus économique, pour rassembler, conserver et communiquer, de toutes parts, à l'objet qui s'y trouve renfermé, la chaleur nécessaire : à l'égard des dimensions, elles sont relatives à la consommation et aux espèces de pain qu'on fabrique. Les boulangers de Paris qui cuisent de gros pains, donnent à leurs fours trois mètres et demi environ (dix à onze pieds), et ceux qui font des petits pains, trois mètres (neuf pieds) de largeur, sur trois mètres trente-trois centimètres (dix pieds deux pouces) de hauteur. Mais le four de ménage doit avoir deux mètres (six pieds) environ de largeur, et quarante-deux centimètres (seize pouces) de hauteur; la bouche, ou l'entrée, doit être assez large pour laisser passer un pain de six kilogrammes (douze livres), et garnie d'une porte de fonte adaptée à une feuillure bien juste, et fermée en dedans avec un loquet; mais la partie la plus essentielle est l'âtre : on lui donne une surface tant soit peu convexe, depuis l'entrée jusqu'au milieu, en diminuant insensiblement vers les extrémités.

Pour ne rien perdre de la chaleur du four, il faut pratiquer au-dessus une espèce de chambre qu'on fait égaliser et carreler, en élevant les murs de deux mètres (six pieds) de haut, et en prolongeant les *ouras* par le moyen de tuyaux de poêle. A la faveur de cette précaution, on se procure, à peu de frais, une étuve économique, dont l'usage est de faire sécher le grain quand il est gras, humide, ou trop nouveau, ou pour faciliter, dans les grands froids, toutes les opérations de la boulangerie. (*P.*)

Page 609, colonne II, ligne 37.

(16) Le setier de blé, mesure de Paris, valoit, en 1599, prix moyen, dans les environs de cette ville, 18 livres 8 sous 5 deniers; et en 1600 il valoit 17 livres 16 sous 6 deniers. Ce prix étoit celui de l'époque où *Olivier de Serres* imprimoit et publioit son ouvrage. L'écu d'alors valant un peu plus de 10 livres tournois de notre monnoie d'aujourd'hui, le setier de blé, à deux écus et demi, du temps d'*Olivier de Serres*, revient à un peu plus de 25 livres tournois de notre monnoie actuelle. (*H.*)

Page 610, colonne I, ligne 27. (17) Le degré de consistance qu'on donne aux différentes espèces de pâtes que les boulangers préparent dépend de la quantité d'eau qu'on y fait entrer, et des soins particuliers que l'on met à exécuter toutes les opérations du pétrissage; car ce n'est pas qu'il faille beaucoup de ce fluide pour faire varier cette consistance, une pâte ferme devient bientôt une pâte molle, très-peu d'eau suffit, parce qu'une fois les parties de la farine assez humectées pour se réunir et s'agluter en masse, il n'en faut presque plus ensuite pour lui faire acquérir de la molesse et de la flexibilité. Ainsi la bonne qualité de farine blanche peut absorber par cinq myriagrammes (par quintal) deux myriagrammes et demi (cinquante livres) d'eau, pour être amenée à l'état de pâte ordinaire, et deux myriagrammes sept kilogrammes (cinquante-cinq livres) pour la même quantité de farine bise, depuis la plus ferme jusqu'à la plus molle; c'est tout au plus s'il y a deux kilogrammes (quatre livres) d'eau de différence par cinq myriagrammes (par quintal) de farine: cette remarque regarde particulièrement ceux qui croient consommer davantage de farine en se nourrissant de pain de pâte ferme. (*P.*)

Idem, ligne 36. (18) Notre collègue M. *Yvart* a déjà fait sentir dans la note (41) du second Lieu, tome I, chapitre IV, page 178, les désavantages réels de semer concurremment le froment et le seigle dans un même champ, et de moudre ces deux grains ensemble pour en préparer du pain. Nous ajouterons qu'il ne convient pas non plus de mélanger leurs farines avant de les porter au pétrin, et que, quelle que soit leur proportion respective, celle de froment doit toujours être employée sous forme de levain, parce qu'elle réunit le plus de conditions favorables à la fermentation panaire, et que, dans cet état, son action est infiniment plus énergique; ainsi l'une des deux farines sert au levain, et l'autre au pétrissage, d'où résulte un pain de méteil excellent: c'est l'aliment habituel des cultivateurs, même les plus aisés; il tient le premier rang après le pain de froment, est bon, savoureux, et très-nourrissant. Il a même un mérite que n'a pas ce dernier, c'est de rester frais long-temps, sans presque rien perdre de l'agrément qu'il a dans sa nouveauté, avantage précieux pour les habitans des campagnes qui n'ont pas le temps de cuire souvent. Il seroit à souhaiter que tous les boulangers, à l'imitation de quelques-uns de nos plus habiles, n'employassent jamais que des levains faits avec la farine blanche, dans la composition du pain bis. (*P.*)

Page 610, colonne II, ligne 16. (19) C'est moins la qualité des grains qui influe sur celle du pain que les procédés de la meunerie et de la boulangerie; les blés qui servent à la consommation de Paris donnent, comme l'on sait, beaucoup et de belle farine, au moyen de nos moulins économiques bien montés; ces mêmes blés portés dans la ci-devant Bretagne, par exemple, rendront, au moyen de la mouture du pays, une farine semblable à peine, pour la qualité et la quantité, à celle qui résulte des grains les plus médiocres. Comment, en effet, peut-on se flatter de retirer, par un seul moulage, en quoi consiste la mouture à la grosse, c'est-à-dire la mouture la plus généralement pratiquée en France, la totalité de farine que les grains renferment; ces derniers étant composés de différentes parties plus ou moins dures, plus ou moins sèches, il faut bien nécessairement qu'il y en ait qui échappent à la première trituration, et ne se trouvent que grossièrement divisées, tandis que les autres seront réduites en poudre impalpable; d'ailleurs, il s'agit moins d'atténuer toutes les parties du grain, que d'enlever la farine qui tient au son, et il y a plus de différence entre un bon et un mauvais moulage, qu'il n'en existe du blé d'élite à un blé inférieur. Or, cette disproportion dans la qualité du blé avec celle du pain vient particulièrement des moutures vicieuses, qui influent nécessairement sur les prix. On a vu, en effet, dans quelques cantons, aux extrémités de la France, le blé valoir 7 centimes (1 sou 6 deniers) le demi-kilogramme (la livre), et le pain qui en provenoit, 20 centimes (4 sous). Or, la preuve que cette effrayante disproportion dans les prix dépendoit des moutures imparfaites, c'est qu'on y a fait venir des farines de la ci-devant Beauce, les plus chères de celles qu'on emploie à Paris; et, quoique les frais de transport en

en aient presque doublé le prix d'achat, le pain est encore revenu à meilleur compte que celui des grains moulus sur les lieux.

Ainsi, toutes les fois que la qualité et le prix du pain ne seront pas en relation avec les grains, et qu'on aura la preuve que le meunier et le boulanger n'ont strictement que le bénéfice ordinaire, on pourra attribuer cette double circonstance au mauvais moulage, puisque la même mesure du même grain peut offrir un quart de différence, sans que le produit soit de meilleure qualité, et que l'on soit fondé à taxer de prévarication le meunier. Mais, je l'ai dit souvent, et je ne saurois assez le répéter, les moutures défectueuses dans les momens de cherté sont un vrai fléau, et toujours l'impôt le plus onéreux qu'on puisse mettre sur la classe peu aisée; elles concourent à rehausser le prix du pain, autant que les années pluvieuses, les dégâts de la grêle, du vent, et les différens accidens qui font maigrir, rouiller, noircir et germer les grains pendant et après leur végétation. Dans plusieurs de nos Départemens où l'art de moudre est imparfait, il faut jusqu'à quatre setiers de blé, mesure de Paris, c'est-à-dire vingt-quatre myriagrammes (neuf cent soixante livres), pour la subsistance d'un seul homme, pendant son année, tandis que là où on connoît le procédé de remoudre les gruaux, deux setiers un tiers environ, suffisent pour fournir vingt-huit myriagrammes (cinq cent soixante livres) de bon pain bis blanc, et ce calcul est établi à raison de sept hectogrammes (une livre et demie) de blé par jour, ce qui produit autant de pain composé de toutes les farines. Quelle épargne! si d'une extrémité à l'autre de l'Empire, on parvenoit à retirer des grains la totalité des farines qu'ils renferment, il en résulteroit l'abondance dans les circonstances où l'on croiroit n'avoir que le nécessaire, et le nécessaire quand il y auroit à craindre une disette! (*P.*)

Page 611, colonne I, ligne 22.

(20) Tous ces petits pains que le luxe et la fantaisie ont beaucoup multipliés, sont préparés avec une pâte très-molle, et de la levure de bière, qui lui sert de ferment. On ne doit pas être étonné du silence de l'auteur à l'égard de cette levure, quoiqu'elle soit fréquemment employée en boulangerie, parce que son usage est inconnu au midi de la France; mais dans les pays où l'on brasse on s'en sert à outrance, sous forme sèche ou fluide, tantôt pour remplir l'office de levain naturel ou de pâte, tantôt comme une puissance de plus pour soutenir et accélérer les effets de ce dernier. Mais l'action de la levure fraîche varie à tout moment; elle s'altère aussi rapidement que les substances les plus animalisées; un coup de tonnerre, le vent du sud, quelques exhalaisons fétides, suffisent pour la corrompre en chemin; alors elle communique de l'aigreur, de l'amertume, et de la couleur au pain, dans lequel elle entre comme levain. D'ailleurs, quel que soit l'état où elle se trouve, le pain auquel elle a servi de ferment, a constamment moins de qualité; si, le premier jour, il est passable, le lendemain il prend une couleur grise, se sèche, s'émiette, et communique à tous les mets avec lesquels on le mange une amertume sensible. C'est à l'ignorance où l'on étoit autrefois sur l'art de gouverner les levains, qu'on doit l'usage de la levure; il faudroit ne s'en servir que pour favoriser la fermentation des petits pains à café, et en interdire l'introduction dans les pains demi-mollets d'un certain volume, sur-tout pendant l'été. Je le déclare, la levure est toujours coûteuse, rarement utile, et jamais indispensable. (*P.*)

Voyez ce qui a été dit, au sujet de la levure et des petits pains, par notre collègue M. *François (de Neufchâteau)*, tome I, troisième Lieu, note (113), page 476 et suivantes; et ci-après, note (30), page 810. (*H.*)

Page 611, colonne I, ligne 30.

(21) *Fouaces*, *fouasses* ou *fougasses*; c'est une sorte de pâtisserie au beurre et aux œufs, dont on faisoit, et dont on fait encore usage dans les anciennes provinces de Normandie, de Picardie, et de Poitou, et dont il est souvent fait mention dans *Rabelais*.

Brassadeaux, *brassadeou*; sorte de *biscuits* et d'*échaudés*.

Cache-museaux, *cachemuseu*, ou plutôt *casse-museaux*; *petits-choux*; pièces de pâtisserie composées d'une pâte dure et croquante, d'où leur est sans doute venu leur nom de *casse-museaux*.

Popelins , poupelins ; c'est une espèce de *flans,* dans lesquels on faisoit entrer quelquefois du fromage.

On trouvera beaucoup d'autres indications de pâtes et de pâtisseries dans l'*Histoire de la vie privée des François , par le Grand d'Aussy,* tome II , page 240 et suivantes. (*H.*)

Page 611, colonne II, ligne 30.

(22) On n'est pas dans l'usage , à Paris , de faire trois qualités de pain , qui sembloient devoir établir une distinction entre les différens ordres de la société ; il n'y en a plus maintenant qu'une seule espèce , qui varie cependant à cause du volume , de la consistance , de la forme , et du prix. Il est rare qu'on trouve dans le commerce le pain bis blanc , et plus rarement encore le pain bis ; tous les consommateurs veulent impérieusement du pain blanc : ainsi l'aliment principal du maître , des domestiques , des ouvriers et du pauvre , est composé absolument de la même nature de farine. (*P.*)

Page 612, colonne I, ligne 3.

(23) Ce sont les deux grains , avec l'orge , les plus propres à la boulangerie , pourvu que chacun soit moulu , sassé et bluté séparément , que la farine de froment se trouve dans l'état de levain , et les deux autres mêlées exactement dans le pétrissage ; la méthode de faire les pâtes à part , d'en former des couches , pour en obtenir le pain bigarré de blanc et de gris , est trop vicieuse pour être mise désormais en pratique , c'est absolument l'enfance de l'art. Le pain composé de parties égales de ces farines convient aux estomacs vigoureux , qui ont besoin d'être nourris autant que lestés ; il seroit donc à souhaiter qu'il fût l'aliment habituel de la classe ouvrière des villes et des campagnes , qu'il y eût toujours une différence marquée entre son prix et celui du pain blanc de pur froment. Pourquoi ne déchargeroit-on pas le premier de tous les frais de main-d'œuvre , pour le porter sur le dernier , avec d'autant plus de justice , que celui-ci exige plus de façon , et coûte un peu plus de bois pour cuire ?

Administrateurs , qui que vous soyez , ne perdez jamais de vue que la plus forte dépense du pauvre et la moindre du riche , c'est le pain ! vous ne sauriez donc trop prendre garde à ce qu'il ne lui soit fait aucun tort à ce sujet. Or , l'unique moyen pour y parvenir , seroit de vendre le pain au poids , l'acheteur trouvant des balances chez le boulanger , il pourroit toujours , à son gré , et quand il le voudroit , acquérir la certitude qu'il a le poids du pain qu'il paie ; et les boulangers , sans s'écarter de l'usage où ils sont de cuire des pains d'un certain volume , et de les maintenir , autant qu'il est possible , dans les poids différens où ils les vendent , suppléeroient en pain ce qu'il y auroit de moins. (*P.*)

Page 612, colonne I, ligne 15.

(24) Le pain de seigle bien fabriqué est un aliment sain et très-nourrissant , il fait la base de la nourriture des habitans du Nord , et porte avec lui une sorte de parfum qui plaît aux consommateurs. Si les préjugés l'ont fait regarder comme lourd et indigeste , c'est lorsqu'il est mal fabriqué ; la mouture et la boulangerie , convenablement dirigées , pourront toujours assimiler ses qualités à celles du pain de froment , sans que jamais cependant il ait le coup-d'œil agréable , la légèreté et le savoureux de ce dernier ; souvent il arrive que les particuliers qui font leur pain à la maison , mêlent par goût et par habitude , ou par économie , un peu de farine de froment dans celle provenant du seigle. (*P.*)

Idem, ligne 29.

(25) Les essais analytiques faits au moulin et au pétrin ne peuvent jamais éclairer à l'égard d'une matière farineuse dont on désire connoître les propriétés panaires , et établir les ressources alimentaires qu'il est possible d'en retirer , à moins qu'ils ne s'exercent sur de grandes masses , d'après les manipulations usitées , et en en appliquant les résultats à la subsistance fondamentale de tout un canton , pendant une semaine au moins. C'est pour avoir opéré , à diverses reprises , dans plusieurs saisons , sur des quantités données de haricots , de pois , de vesces , de lentilles , que je me suis cru autorisé à prononcer que les semences légumineuses , proposées souvent pour remplacer les céréales , sous forme de pain , éprouvent au moulin , et dans la boulangerie , des obstacles infinis : d'abord , quel que soit leur dégré de sécheresse , ces semences ne sauroient passer sous les meules sans une dessiccation préalable au four , celle au soleil étant insuffisante. On ne parvient ensuite à affoiblir le goût

de verdeur qui les caractérise, que par une longue cuisson à grande eau; aussi toutes les recettes de pain dans lesquelles on fait entrer l'une ou l'autre de ces semences ne fournissent qu'un produit défectueux, parce que le fluide nécessaire pour donner à la farine la consistance d'une pâte, est incapable de leur enlever ce goût désagréable, que la fermentation développe encore davantage. Heureusement que la manie de vouloir soumettre tout ce qu'on a sous la main à la panification commence à s'affoiblir, comme aussi l'opinion dans laquelle on étoit que le pain est le seul aliment digne de notre intérêt. Et si nous nous déterminons à réduire sous cette forme les substances farineuses qui en sont naturellement les plus éloignées, ne cessons de le répéter, que ce ne soit que dans les cas de disette; puisque souvent il est indispensable, pour une classe de consommateurs, que la nourriture principale ait sa figure accoutumée, et qu'elle leur soit constamment procurée dans la même quantité. (*P.*)

Page 613, colonne II, ligne 18. (26) Plus les pains sont petits, alongés en flûte, et composés de pâte molle, plus ils présentent de superficie, contiennent d'eau, et éprouvent de desséchement. On met, par exemple, pour un pain de douze livres de pâte ferme, une livre et demie de plus de pâte, ce qui fait treize livres et demie; mais si cette quantité se trouvoit divisée en pains de demi-livre, il faudroit encore y ajouter une livre et demie de pâte; voilà donc trois livres de déchet dans vingt-quatre pains de demi-livre, sans compter le trait de la balance, qui emporte encore une certaine quantité de pâte, qu'on pourroit évaluer, sans exagération, à un demi-quarteron; mais si ces pains de demi-livre avoient une forme aplatie, ou étoient alongés en flûte, l'évaporation augmenteroit encore, de manière que treize livres et demie de pâte, qui font un pain rond de douze livres, ne fourniroient tout au plus que dix livres et demie de ces pains.

Nous citons exprès ce seul exemple, pour prouver que plus la pâte s'éloigne du poids de douze livres, moins elle rapportera de pain. Indépendamment des dépenses qu'occasionne nécessairement la préparation de ces pâtes, dans lesquelles on fait entrer du sel, de la levure et du lait, la cuisson donnant encore lieu à beaucoup d'évaporation, tout cela doit apporter une augmentation dans le prix du pain, puisque voilà au moins trois livres de plus réparties dans vingt-quatre pains de même pâte, de forme et de cuisson ordinaires. On met donc pour les pains de douze livres, figurés toujours en rond, une livre et demie pour le déchet, une livre pour ceux de huit livres, trois quarterons pour les pains de six livres, et un peu moins pour ceux de quatre livres: on voit que plus la grandeur des pains diminue, plus il faut augmenter la tare en proportion, parce que l'évaporation est toujours en raison des surfaces.

La difficulté d'assembler la pâte en grosse masse, de l'enfourner, et de la faire cuire au four complètement, ont déterminé à diminuer le volume des pains, et à abandonner la forme ronde qu'on n'emploie plus à présent à Paris que pour les pains de pâte ferme et d'une certaine grosseur, et à adopter la forme longue: il est vrai que l'on a donné en même temps dans un autre excès, en renonçant aux pains trop gros, et en abandonnant la forme ronde; et on les a fait tellement petits, qu'aujourd'hui chacun a son pain dans le repas le plus indifférent. Ce goût, qui gagne jusqu'à la classe peu aisée, augmente tous les jours la consommation, en diminuant les produits de la pâte en pain.

Nous terminerons nos remarques sur le pain, en présentant le tableau du produit qu'on retire d'un setier de blé, mesure de Paris, pesant deux cent quarante livres, et moulu par la mouture économique; nous avons déjà fait mention (ci-devant, note (10), page 780) de cinq espèces de farine, et trois sortes de son, qu'on distinguoit par des noms différens; nous allons reprendre ici les produits en farine, pour parler de ceux qu'ils fournissent étant convertis en pain. Mais, pour simplifier ces détails sans s'écarter de la vérité, nous les réduirons à deux classes; savoir, la farine blanche et la farine bise: l'une composée des trois premières farines, qui donnent ensemble cent soixante livres; et l'autre des deux dernières, pesant vingt livres; d'où il résulte en tout, cent quatre-vingt livres, quand le blé est de bonne qualité, et qu'on a affaire à un meunier adroit et honnête homme.

Tableau des produits en pain des cent quatre-vingt livres de farine, résultantes d'un setier de blé du poids de deux cent quarante livres, moulu par la mouture économique;

SAVOIR:

Des cent soixante livres de farine blanche, en pain de pâte ferme, du poids de quatre livres, ci . . . . . 204 liv.
Des vingt livres de farine bise . . . . . 25 $\frac{1}{2}$
} 229 liv. $\frac{1}{2}$

Des cent soixante livres de farine blanche, en pain de pâte molle, du poids de quatre livres, ci . . . . . 208 liv.
Des vingt livres de farine bise 26
} 234 liv.

Des cent soixante livres de farine blanche de la même pâte, en pain d'une livre, ci . . . . . 190 liv.
Des vingt livres de farine bise . . . . . 23 $\frac{3}{4}$
} 213 liv. $\frac{3}{4}$

Des cent soixante livres de farine blanche, en pain de demi-livre. . . . 180 liv.
Des vingt livres de farine bise 22
} 202 liv.

Les produits de la farine en pain varient donc, comme on voit, à raison de leur volume et de leur espèce; plus le pain sera divisé et offrira de surfaces, moins il rendra, à cause du déchet considérable qu'il éprouve pendant la cuisson: ainsi le gros pain rond augmentera en proportion que le pain long et peu volumineux diminuera en produits. (*P.*)

Page 614, colonne I, ligne 23. (27) Cette composition, si connue sous le nom d'*hypocras*, ne peut se conserver aussi longtemps que le vin lui-même, parce que toutes les fois qu'il fait les fonctions de dissolvant, au lieu de véhicule, il éprouve infailliblement, dans ses parties constituantes, un changement notable, qui tend toujours à sa détérioration; il seroit infiniment préférable que l'addition de la teinture alcoholique n'eût lieu qu'au moment de faire usage de l'hypocras, alors il en résulteroit une liqueur plus homogène et plus suave. Cette observation est fondée sur le travail que j'ai entrepris pour montrer la défectuosité des vins médicinaux. Les Anciens les préparoient en faisant fermenter avec du moût, ou du miel, les substances dont ils vouloient obtenir les propriétés médicamenteuses. A ces vins médicinaux par fermentation ont succédé ceux par macération, ceux dans lesquels on plongeoit et on laissoit séjourner les substances dont on vouloit extraire les propriétés. Ce mode parut préférable, parce qu'on avoit remarqué que la fermentation changeoit considérablement les propriétés des médicamens qui l'éprouvoient concurremment avec la matière muqueuse sucrée. Maintenant que le raisonnement, l'expérience, et l'observation, se sont accumulés sur la préparation de ces vins par macération, on a reconnu évidemment que les substances qu'on y introduit ne tardent pas à les altérer eux-mêmes, et souvent à les changer en vinaigre. On a imaginé, pour éviter cet inconvénient, de faire macérer dans de l'alcohol affoibli les substances qu'on soumettoit à l'action immédiate du vin, et ensuite d'y mêler cette teinture, mais seulement à l'instant où on est disposé à faire prendre le mélange. Par ce moyen d'une aussi facile exécution, le vin conserve toutes ses vertus; le médecin est plus assuré de la nature et de l'efficacité du remède qu'il prescrit, et le malade trouve le soulagement qu'il a droit d'attendre; c'est précisément là le point de perfection qu'a eu en vue d'atteindre, dans la réforme proposée, l'auteur du *Code pharmaceutique à l'usage des hospices civils, des secours à domicile, et des prisons;* nouvelle édition. Paris, an XII, 1803. In-8°. (*P.*)

Page 615, colonne I, ligne 12. (28) Une règle générale à établir pour toutes les préparations dont le miel forme la base, c'est de faire ensorte qu'il ne subisse pas une trop longue ébullition, vu qu'exposé pendant un certain temps au feu, dans un fluide quelconque, il se décompose comme toutes les matières muqueuses, contracte facilement un goût de brûlé et des propriétés diamétralement opposées à celles qu'il a naturellement; mais rien n'est plus aisé que d'éviter cet inconvénient, si, au lieu de délayer le miel dans une aussi grande quantité d'eau que le prescrit *Olivier de Serres*, on suit le procédé indiqué par notre collègue

M. *Deyeux*, dans le tome I, troisième Lieu, chapitre XV, note (114), page 496, pour l'hydromel. Il en résulte des liqueurs vineuses qui perdent infailliblement le goût mielleux qu'il est possible d'ailleurs de masquer par un aromat; elles sont d'un usage fréquent dans les régions du Nord, où la vigne ne pouvant prospérer, il faut bien chercher à suppléer à la rareté du vin: long-temps conservées, elles approchent, pour la saveur, de celle du vin d'Espagne et de Malvoisie. On peut en retirer, par la distillation, de l'alcohol; et de bon vinaigre, en les soumettant aux procédés de l'acétification. (*P.*)

Page 615, colonne II, ligne 18. (29) Voyez ce qu'*Olivier de Serres* a dit du vinaigre, tome I, troisième Lieu, chapitre XII, page 297 et suivantes; et les notes (89)—(92) de notre collègue M. *Parmentier*, sur ce chapitre, page 336 et suivantes. (*H.*)

Des Vins de Fruicts.

Page 617, colonne I, ligne 35. (30) On trouve dans les *Géorgiques* l'épigraphe de cet article. L'invention des vins de fruits est attribuée, par *Virgile*, aux habitans des pays froids, dont l'industrie s'est appliquée à composer une liqueur qui pût rivaliser le vin.

Pocula læti
Fermento atque acidis imitantur vitea sorbis.
(GÉORG. L. III.)

Avec le suc des fruits sauvages
Réchauffé du feu du levain,
Le Nord savoure des breuvages
Qui semblent imiter le vin.

Me pardonnera-t-on de commenter ici ce passage des *Géorgiques*? Du moins, qu'on juge mes motifs, et qu'on puisse expliquer comment un buveur d'eau a tant travaillé sur le vin!

En commençant l'article intitulé: *Vues et questions sur la vigne* (tome I, troisième Lieu, chapitre XIV, note (99), page 339 et suivantes), je me suis excusé de traiter ce sujet. On peut s'intéresser à la science œnologique sous le simple rapport de la culture et du commerce; et si le jésuite *Sanchez* a eu le privilège de faire un beau traité, *de Matrimonio*, sans pourtant cesser d'être chaste, j'espère qu'on m'accordera la permission de parler de la vigne et du vin, et des boissons vineuses, sans pourtant cesser d'être sobre.

Deux sortes de liqueurs, dit *Pline*, contribuent pour beaucoup à l'agrément de notre vie: l'une est le vin, l'autre est l'huile. Toutes les deux sont exprimées de divers végétaux, toutes les deux ont exercé l'intelligence humaine; mais, quoique l'huile soit certainement plus nécessaire, on a mis bien plus d'art à imaginer des boissons. *Pline* compte, en effet, cent quatre-vingt-quinze façons de vins et de liqueurs; et il se plaint que, de son temps, on avoit, en comparaison, beaucoup moins d'industrie pour l'huile. (*Plinii, Hist. Natur. Lib. XIV*, 22.)

Nous avons aujourd'hui un nombre un peu plus grand de végétaux oléifères, beaucoup moins cependant que nous ne pourrions en avoir, si des *Rozier*, des *Parmentier*, eussent été chargés d'étendre les ressources de cette branche essentielle de notre économie; mais nous n'avons pas eu besoin du secours des savans, pour ajouter beaucoup à la liste des vins. Les liqueurs fermentées ont de l'attrait pour tous les peuples, et les plus septentrionaux en sont les plus avides. Les Tartares ont leur *koumiss* ou *kuniff*, liqueur forte, tirée du lait de leurs jumens, et dont j'ai déjà parlé (tome I, troisième Lieu, chapitre XV, note (115), page 498); les habitans du Kamtschatka se procurent une autre ivresse avec le suc d'un champignon; les sauvages de l'Amérique avoient imaginé plusieurs espèces de *chica*, etc. Il n'est pas étonnant qu'ici l'esprit humain se soit montré plus inventif pour ce qui peut flatter le goût, que pour ce qui satisferoit des besoins plus réels. Il en est de même en tout genre; et la mauvaise humeur de *Pline*, ou sa philosophie, peuvent s'exhaler à ce sujet: nous admirons son éloquence, mais sans nous corriger. Les sages ont beau dire! le monde va toujours son train. Laissons-le donc prêcher par d'autres, et en le prenant comme il est, tâchons de le servir dans la sphère innocente des occupations rustiques.

Chez les Romains le luxe eut sur-tout pour objet la somptuosité des riches. Les jouissances des modernes sont moins prodigieuses, mais elles sont plus générales. Les dernières classes du peuple consomment des denrées qu'Apicius ni Lucullus n'ont jamais pu connoître. Tous ces fameux Romains se mettoient sur des lits pour

boire un vin chaud et miellé : c'est comme si l'on se couchoit pour prendre une rôtie au sucre. *Horace*, revenant au monde, trouveroit, ce me semble, une bien grande différence entre son liquoreux Falerne et notre Champagne mousseux, qui a, par-dessus le Falerne, le mérite d'être à portée de beaucoup plus de monde. Les citoyens les moins aisés peuvent obtenir, parmi nous, des jouissances plus exquises que n'en avoient à Rome les conquérans du monde. Au défaut même des raisins, des fruits assez communs sont dans le cas de nous fournir les boissons les plus délicates. C'est ce qu'il nous faut démontrer.

Lorsque je finissois, dans le premier volume, les notes du troisième Lieu (page 498), j'ai promis de parler des vins qu'on tire des fruits, autres que les raisins, les pommes et les poires. Cette partie peut être, en certains cas, avantageuse et agréable à la campagne ; tous les fruits peuvent y servir ; mais je m'attache seulement à ceux qui sont plus répandus, et qui ont été, en ce genre, plus vulgairement essayés.

Nous avons, aujourd'hui, un plus grand intérêt à développer ce sujet, que du temps d'*Olivier de Serres*. Le vin, le cidre, le poiré, l'hydromel et la bière, voilà quelles étoient les boissons de son siècle. *Voltaire* a remarqué que Henri IV déjeûnoit avec du vin blanc ; les vins étrangers étoient rares, les esprits ardens peu communs. On ne connoissoit pas alors les différentes boissons chaudes qui forment aujourd'hui le fond des déjeûners, non seulement des rois, des princes et des riches, mais des femmes des halles, des ouvriers des ports, des pauvres même, en Angleterre ; car les pauvres Anglois veulent avoir du thé, et plusieurs fois par jour. M. *Arthur Young* se plaint souvent que le fardeau de la taxe des pauvres, déjà si lourd en ce pays, soit encore aggravé par l'usage que font du thé, ou de ce qu'on prend pour du thé, ceux même qui n'existent que par la charité publique. On a regardé, dans le temps, comme un effort sublime, la résolution que prit le peuple de Boston, de renoncer au thé, plutôt que de payer l'impôt du timbre anglois. Ce fut là le premier et le plus éclatant symptôme de l'insurrection des Colonies américaines. Je ne sais, en effet, si les peuples d'Europe auroient un semblable courage, et si, pour un motif quelconque, ils voudroient se priver des productions que pourtant le climat leur refuse. Depuis qu'on a connu plus généralement le sucre (qui a fait, si mal à propos, négliger les mouches à miel), depuis qu'on a pris l'habitude du thé, du café, du chocolat, etc. ; on s'est accoutumé à regarder ce superflu comme chose très-nécessaire. Mais ce prétendu nécessaire ne peut être arraché du sein de la Nature qu'à cinq cent myriamètres (mille lieues) de notre Europe. Quand la guerre interrompt le commerce des Colonies, nous éprouvons ce qu'on disoit jadis du pain à Rome (lorsque les flottes de l'Égypte n'arrivoient pas à temps), que la subsistance du peuple se trouve à la merci des vents et des tempêtes.

D'un côté, les progrès des arts ont rendu si communs, par exemple, les procédés par lesquels on distille des eaux-de-vie, des liqueurs fortes, que ce qui étoit autrefois un remède assez rare et un secret de pharmacie, est aujourd'hui une pratique répandue dans le fond de provinces d'ailleurs grossières et de pays presque sauvages.

D'un autre côté, la correspondance établie entre toutes les Nations et toutes les parties du monde, a donné de nouveaux besoins. On croit ne pouvoir plus se passer aujourd'hui de toutes ces denrées composées, ou lointaines. Je ne veux pas refaire ici le livre de l'abbé *Raynal*. Ce rhéteur éloquent a du moins eu l'esprit de saisir le plus beau sujet de l'histoire moderne. Il a vu que l'Europe, croyant rendre les Indes esclaves de l'ancien monde, s'est rendue elle-même tributaire des Indes. Quelle digue opposer à ce torrent qui nous domine ? Faut-il, au lieu de le combattre, lui aplanir encore le niveau dans lequel il coule à flots impétueux ? Où doit-il s'arrêter ? Si le temps, si les besoins nés des progrès des arts et des progrès de la marine doivent croître de siècle en siècle, comme ils l'ont fait sans cesse depuis le dix-septième siècle, quel sera le sort de la postérité ? Que deviendra l'Agriculture ? Pourra-t-elle jamais soutenir cette concurrence ?

Je m'arrête. Tous ces problèmes qui pourtant ne sont pas étrangers à notre père de famille,

m'emporteroient bien loin du cadre où doit se renfermer ma note.

Dans ce huitième Lieu du *Théâtre d'Agriculture*, il s'agit des boissons qui peuvent être préparées par une simple ménagère, et qu'on aime à boire au dessert. Ce n'est pas la classe opulente qui les désire seule ; le peuple les recherche. S'il y a un moyen de préserver le peuple d'un goût contagieux, c'est en mettant à sa portée des boissons saines et locales.

Elles sont nécessaires même dans les meilleurs vignobles. Les vignerons du Clos-Vougeot, de Soterne, ou d'Aï, ne boivent pas le vin du cru ; comme les ouvriers de Louviers ou d'Elbeuf ne peuvent pas être vêtus du drap superbe qu'ils fabriquent ; il leur suffit d'être couverts d'une étoffe commune. Ainsi nos vignerons des crus les plus fameux seroient contens d'avoir à leur discrétion des liqueurs très-inférieures. Grace à l'abondance des fruits, tous les cultivateurs françois peuvent être désaltérés d'une manière tolérable. C'est un point que j'aime à traiter.

Ici je trouve avec plaisir dans le chemin que je me trace, les travaux de ces Compagnies qu'on s'est hâté de supprimer, et qui ont eu depuis tant de peine à renaître, sans direction, sans ensemble, et principalement sans fonds et sans secours publics ; je veux parler des respectables Sociétés agronomiques, qui ne sont les dernières Sociétés savantes que dans l'ordre des temps.

Dans une séance publique de la Société royale d'agriculture de Lyon, tenue le 5 Janvier 1787, on donna l'extrait d'un *Mémoire sur les boissons vineuses, à la portée de la classe la plus pauvre*, par M. *Willermoz*, médecin.

Ce mémoire, plein de vues utiles, est composé de deux parties. Dans la première, l'auteur expose les motifs que l'on a pour rechercher des boissons vineuses à la portée du peuple. Il s'étaie de l'autorité du savant médecin *Maret*, secrétaire perpétuel de l'Académie de Dijon, qui, dans son *Mémoire*, couronné, *sur les anciennes et les nouvelles maladies des François*, soutient la vérité de cet adage populaire : « Si nous ne » valons pas nos pères, c'est que nous ne bu» vons pas comme eux ».

Dans la seconde partie, M. *Willermoz* donne des vues générales sur la fabrication des boissons vineuses ; mais il se borne, en effet, à des vues, et ne présente point les procédés dont il fait sentir le besoin et même l'importance. Il développe seulement, avec beaucoup de force, un système qui se réduit à ce calcul bien simple : « Ce n'est qu'en perfectionnant et en multi» pliant les liqueurs du pays, que nous pouvons » nous garantir des frais que nous imposent les » liqueurs étrangères ». A quoi j'ajouterai que si les riches peuvent se procurer à volonté des vins et des liqueurs de toutes les parties du globe, même les plus lointaines, il est digne des philanthropes de songer aux moyens de désintéresser le pauvre sur les jouissances des riches, en trouvant, dans le pays même, l'art d'abreuver, à peu de frais, les hommes qui travaillent et qui portent le poids du jour.

L'Académie impériale de Bruxelles avoit proposé, pour sujet d'un prix solemnel, en 1783, cette question importante : « Quels sont les vé» gétaux indigènes que l'on pourroit substituer, » dans les Pays-Bas, aux végétaux exotiques, » relativement aux différens usages de la vie? » Le prix fut remporté par *François-Xavier Burtin*, médecin de ce bon prince Charles de Lorraine. Son mémoire, imprimé à Bruxelles (1784, in-4°., 187 pages), a pour épigraphe ces mots dignes de l'attention de tous les hommes, mais sur-tout des agriculteurs :

Peregrina quid æquora tentas ?
Quod quæris, tua terra dabit.
OVID.

Pourquoi veux-tu des mers affronter la furie ?
Ah ! sans chercher si loin,
Regarde autour de toi : le sol de ta patrie
Préviendra ton besoin.

Burtin est frappé de cette vérité, que la découverte des deux Indes nous a familiarisés avec des produits étrangers, et nous a trop fait oublier les produits indigènes.

Il établit d'abord qu'il s'offre deux manières de nous exempter du tribut que nous payons aux Nations étrangères pour leurs végétaux, dont nous nous sommes faits un besoin. La première est de nous approprier leurs trésors, en les acclimatant dans notre sol, quand la chose

est possible : l'autre, de leur substituer des végétaux indigènes qui produisent le même effet.

Il s'est servi de ces deux moyens également dans le cours de son mémoire, en indiquant, d'un côté, les exotiques, dont la réussite lui paroissoit assurée dans les Pays-Bas ; et en proposant, d'un autre côté, des indigènes à substituer aux exotiques, qu'il ne croyoit pas pouvoir se faire au climat de la Belgique.

Je ne prendrai de ce mémoire que ce qui a rapport à l'objet de ce Lieu du *Théâtre d'Agriculture*. Je laisse à regret de côté ce qui concerne la médecine, les épiceries, la teinture, et même les autres parties de l'économie rurale, dont il ne s'agit point ici ; mais ces renseignemens pourront trouver leur place ailleurs : ils sont tout à-la-fois curieux et utiles. Ce qu'il dit, par exemple, sur les noyaux de pêche, mériteroit, à tous égards, l'attention des médecins.

Il est échappé à *Burtin* des articles fort importans. Tous les végétaux dont il parle sont classés en latin par ordre alphabétique. Il ne dit rien du cerisier. Je tâcherai de suppléer à ses omissions dans la partie dont je m'occupe ici plus spécialement.

Nous ne devons pas oublier qu'il écrivoit pour la Belgique dans un temps où cette partie de l'ancienne France en étoit séparée par des barrières politiques, heureusement anéanties. Les Belges sont enfin redevenus François. Ils avoient intérêt de lutter autrefois contre notre culture et contre nos productions, ils ont intérêt aujourd'hui à les faire valoir ; comme les François, à leur tour, doivent seconder l'industrie et l'agriculture des Belges.

Burtin fait le récensement des plantes indigènes qui peuvent remplacer,

1°. Le vin, et tous ses accessoires, comme l'eau-de-vie, le vinaigre, le punch, etc. ;

2°. Le sucre ;

3°. Le thé ;

4°. Le café.

Ces trois derniers objets de consommation n'ont pas pu être bien traités par *Olivier de Serres ;* le café même n'étoit pas soupçonné en Europe (voyez ce que dit à ce sujet notre collègue M. *Grégoire,* tome I, *Essai historique sur l'Agriculture,* page cxxxiv). Nous pouvons trouver dans les produits de notre sol les supplémens du sucre, du thé et du café ; mais il ne s'agit ici que des fruits ou des plantes dont on peut retirer une boisson vineuse. La liste en est considérable ; je m'attache à ceux qui sont plus sous la main des habitans de la campagne, et qui offrent, conséquemment, plus de moyens d'économie. Ainsi, ce qui me reste à dire sur les fruits destinés à des boissons vineuses se borne à présenter, le plus brièvement possible, l'emploi que l'on peut faire,

1°. Des cerises ;

2°. De l'épine-vinette ;

3°. Du genièvre ;

4°. Des groseilles ;

5°. Des prunes et prunelles ;

6°. Des oranges ;

7°. Enfin, des raisins et des autres fruits secs.

I°. *Des Cerises.*

Le merisier (*cerasus avium*), et le cerisier cultivé (*cerasus hortensis*), qui n'est probablement qu'une variété du merisier des bois, sont les arbres à fruits qui sont les plus rustiques en France et les plus répandus dans les bois et dans les jardins : ils viennent dans presque tous les sols ; leur bois sert à beaucoup d'usages. Leur utilité doit faire considérer le merisier comme un des premiers arbres indigènes et forestiers. On le voit dans les Vosges au penchant des montagnes. Il semble s'élancer du sein des décombres pierreux des vieilles forteresses, ruines des temps féodaux. Il est bien étonnant que *Burtin* n'en ait pas parlé, et que feu M. *de Perthuis* ait voulu le proscrire dans son excellent *Traité de l'Aménagement et de la Restauration des Bois et Forêts de la France,* où il prononce, en propres termes, que le merisier ne mérite pas d'être conservé dans nos forêts. Les habitans de nos montagnes réclament, avec force, contre cette décision. Ceux qui auront pu voir les bois de merisiers de Fontenois, de Fougerolles, du romantique val-d'Ajol, ou du val-de-Joie, dans les Vosges, etc., rendront hommage à ce bel arbre. Quoi qu'il en soit, les fruits des divers cerisiers, variés et salubres, peuvent donner du vin et de bonnes liqueurs. (Voyez au sujet de cet arbre, la note (133) du

sixième Lieu, par M. *L. Bosc*, page 502 de ce volume.)

On trouve dans les livres sur l'économie domestique plusieurs procédés différens pour faire le vin de cerises : leur jus s'allie avec le vin, avec le miel, avec le sucre. Voici plusieurs de ces recettes éprouvées, qui peuvent subir des combinaisons infinies.

1°. Prenez des cerises dont vous ôterez la queue et le noyau, pilez-les dans un mortier : mettez la pulpe et le noyau dans un petit sac, avec de l'anis, de la canelle, du sucre ; suspendez le tout dans un tonneau rempli de bon vin rouge. Ce vin se chargera de la partie aromatique de ce mélange, aura le goût de cerises, et la douceur de ce fruit. Le vin de Pomar est sur-tout propre à cette recette. On soupçonne qu'il fait la base du fameux ratafiat de *Teissère*, à Grenoble.

2°. Choisissez des cerises bien mûres ; exprimez-en le jus par le moyen d'une presse : lorsque vous en aurez cinq litres (cinq pintes), jettez-les sur quinze litres et demi (seize pintes) de bon vin rouge. Si vous tirez dix litres et demi (onze pintes) de jus, vous y ajouterez un kilogramme (deux livres) de miel, et vous verserez le tout sur quinze litres et demi (seize pintes) de vin. Si l'on veut avoir beaucoup de ce vin de cerises, il faut y ajouter un sixième de vin et douze parties de miel. On met ce mélange dans un grand tonneau ; on agite ce vin tous les jours pendant quatre semaines, avec un long tuyau, pendant un certain temps. On suspend ensuite, dans le tonneau, un petit sac rempli d'épiceries ; on ferme le tonneau : la liqueur se conserve long-temps.

3°. Le *Wisnak*, liqueur saine et agréable, usitée en Pologne, est un mélange de cerises écrasées, avec du miel bouilli, puis mêlées avec de l'hydromel (*Journal Encyclopédique, Janvier*, 1792).

4°. Notre collègue, M. *Cossigny*, tenoit du célèbre *Réaumur*, la recette suivante, pour préparer du vin avec des cerises : elle est plus détaillée, plus précise, et plus sûre que les précédentes.

Il faut prendre les cerises les plus mûres et en ôter le noyau ; on les écrasera, et on les mettra dans un vase ; on les y laissera vingt-quatre ou trente-six heures, afin que la peau communique sa couleur au jus ; ensuite on passera le tout au travers d'un linge ; on mettra alors par litre (par pinte) trois hectogrammes (dix onces) de sucre ; on agitera souvent la liqueur. Lorsque le sucre sera bien fondu, on mettra le jus dans un tonneau proportionné à la quantité ; il y fermentera. On remplira le tonneau plusieurs fois par jour ; on réservera, pour le remplissage, trois litres (trois pintes), sur dix-neuf litres (vingt pintes). Lorsque le jus cessera de bouillir, on concassera les noyaux, et on les mettra dans le tonneau ; ensuite on le bondonnera, et on le mettra à la cave. Trois ou quatre mois après, on mettra le vin en bouteilles. Ce vin bouillira pendant quinze ou dix-huit jours environ. On pourra, si l'on veut, mêler avec les cerises, avant de les écraser, quelques kilogrammes (quelques livres) de framboises. Deux kilogrammes (quatre livres) de cerises, donnent environ un litre (une pinte). Les cerises aigres ne sont pas propres à faire ce vin ; mais les guignes et les cerises noires, qui sont douces et non amères, conviennent très-bien ; il faut rejeter toutes celles qui sont gâtées.

Telle est la recette suivant laquelle on préparoit tous les ans, chez M. *de Réaumur*, une quantité de cette liqueur, qu'il faisoit servir à sa table comme vin de dessert. M. *Cossigny*, son correspondant à l'Académie des Sciences, en a bu plusieurs fois ; elle avoit une fort belle couleur, une odeur agréable, et un goût exquis. On la faisoit avec des guignes. Les guigniers sont les cerisiers à fruits en cœur (voyez dans ce volume la note (133) du sixième Lieu, déjà citée).

5°. Le même M. *Cossigny* m'a communiqué une autre recette de vin, ou plutôt de ratafiat de cerises, sans fermentation.

On prend des guignes, ou des bigareaux, ou des cerises noires non amères ; on en mélange des unes et des autres ; on les écrase, on en sépare les noyaux ; au bout de vingt-quatre ou trente-six heures on met la pulpe des cerises à la presse ; on ajoute environ deux hectogrammes (cinq ou six onces) de sucre par litre (par pinte), et trois litres (trois pintes) de bonne eau-de-vie par six litres (six pintes) de jus, après que le sucre a été fondu. La proportion du sucre

doit être calculée sur la totalité de la liqueur, l'eau-de-vie comprise. On laisse éclaircir, ensuite on met en bouteilles. Si la liqueur n'est pas claire, on la colle, et on la soutire avec un siphon. On peut la boire tout de suite ; mais elle est meilleure au bout de quelques mois.

Si au lieu d'eau-de-vie on y mêloit de l'eau de noyaux, elle seroit plus parfumée et plus agréable au goût. On peut donc concasser les noyaux de cerises, les mettre dans un alambic, avec de bonne eau-de-vie, et distiller le tout au bain-marie. On emploiera, de préférence, cette eau de noyaux ; on ne peut pas en indiquer ici la proportion, parce qu'elle dépend de son dégré de force ; le goût doit servir de règle.

Eau-de-vie de Cerises.

Le cerisier-merisier est sur-tout celui dont les fruits servent à préparer le ou la *kirschen-vasser*, l'eau-de-vie de cerises, suivant une industrie qui est née d'elle-même dans les forêts des Vosges, du Suntgaw, de la Suisse, etc., etc., mais qui peut être bien perfectionnée. Les habitans des Vosges font sécher beaucoup de cerises, pour les manger en forme de soupe, cuites, avec du pain, pendant l'hiver et le printemps. Ils en font sur-tout des compotes et de la tisane pour les malades. En général, ces fruits séchés développent, dans les liqueurs et les ratafiats, un jus plus sapide et plus fort que lorsqu'ils sont employés frais. C'est une différence entre la cerise et le raisin. Les vins de raisins secs sont toujours moins agréables, et n'ont jamais le bouquet des vins de raisins récens.

Les merises servent principalement à en extraire la liqueur spiritueuse, connue sous le nom de kirschen-vasser, qui est excellente et saine, lorsqu'elle est loyalement faite, et sans mélange de prunes et d'autres fruits à noyaux, sauvages.

La manière de faire cette liqueur a été décrite par *Hell*, député de l'Alsace à l'Assemblée constituante, et qui est tombé sous la faux révolutionnaire, le même jour que l'illustre et vertueux *Malesherbes*. Voici l'extrait des observations de *Hell*, lues à la Société royale d'agriculture, le 4 Février 1790, et insérées dans le trimestre de printemps des mémoires de cette Société, pour cette année (page 96).

Lorsque les merises sont parvenues à leur maturité, on les cueille sans leurs queues ; on les met dans des tonneaux défoncés de l'un des fonds : alors on écrase les fruits avec des pilons ou dames de bois ; on les couvre pour en empêcher l'évaporation. Dès que la fermentation commence, on enfonce, deux ou trois fois par jour, le marc qui surnage. Les habitans de nos campagnes n'ont d'autre mesure pour connoître le moment où la distillation peut être commencée, que celle de la cessation du mouvement et de la chute du marc : alors ils bouchent les tonneaux, pour empêcher la fermentation acéteuse de s'établir.

La distillation se fait à l'ordinaire, mais avec une attention suivie, pour que le marc ne s'attache pas au fond de l'alambic, et que le kirschen-vasser ne prenne pas le goût de feu, ou le goût empyreumatique. Pour que cette liqueur sente le noyau, on concasse les noyaux des fruits, et on les distille avec la liqueur. On ne les concasse qu'après la fermentation.

On prétend que les merises noires, les plus petites et les plus sucrées, donnent le meilleur kirschen-vasser ; mais par-tout où il y a des cerises, de quelqu'espèce ou variété que ce puisse être, on peut en faire du kirschen-vasser. Ce moyen de tirer parti d'une récolte de cerises très-abondante fut indiqué, dans le temps, aux habitans de la vallée de Montmorenci, par notre collègue M. *Cadet-de-Vaux*. Les réclamations de la Ferme générale s'opposèrent alors à ce genre de fabrication. Le chimiste qui avoit cru pouvoir publier ce moyen reçut des reproches du ministère. Depuis que le fisc ne s'oppose plus au meilleur emploi de nos productions territoriales, M. *Cadet-de-Vaux* a profité de ce bienfait de la liberté, pour engager les propriétaires, à qui leur éloignement des villes ne permet pas de se défaire utilement de leurs cerises, à en préparer du kirschen-vasser.

Il annonce qu'on obtient une plus grande quantité de cette liqueur, en ajoutant aux suc, marc et noyaux de cerises quelconques, trois kilogrammes (cinq ou six livres) de miel, par cinq myriagrammes (cent livres) pesant de cerises. On délaie le miel dans le jus de cerises. Si la saison est froide, on fera chauffer, jusqu'à ébul-

lition, le miel dans une partie du suc tout récent, et on en versera la liqueur bouillante dans le tonneau, ayant soin de la remuer avec un bâton pour bien distribuer la liqueur miellée dans la masse. Cette substance augmente de beaucoup la quantité de liqueur spiritueuse. Quant à sa qualité, M. *Cadet-de-Vaux* s'autorisoit du suffrage de *Hell*, comme d'un juge compétent, et dont l'opinion lui avoit été favorable.

Lorsque cette liqueur est vieille, on peut en faire un marasquin agréable, en y infusant du syrop de capillaire et de l'eau de fleurs d'orange. Le tout étant bien proportionné et bien battu ensemble, on n'imagineroit jamais que le kirschen-vasser en fût la base. (*Voyage pittoresque de la Suisse, par Laborde*, in-fol.)

Feu M. *Argand*, dont le génie a inventé et perfectionné tant de secrets économiques, avoit établi aux bords du lac Léman, près de Genève, une distillerie en grand de kirschen-vasser, préparé avec des soins particuliers, et qui étoit fort vanté; mais son procédé n'est pas connu. Il paroît que les produits en étoient exportés à l'étranger avec beaucoup d'avantage; ce qui prouve que ce genre d'industrie peut être très-utile à la France, lorsqu'il ne sera plus concentré sur un point unique, et lorsque l'on saura construire les alambics et les fourneaux d'une manière plus parfaite et plus économique, dont on peut se faire une idée dans l'article *distillation* du supplément au *Cours d'Agriculture de Rozier*, par M. *Curaudeau* (tome XI, page 485).

Hell nous apprend, en outre, que, depuis quelques années, on distille les cerises sans les faire fermenter. Cette eau de cerises douces est extraite des petites cerises des bois; elle ne contient rien de spiritueux: ce n'est que la partie phlegmatique et aromatique de la cerise. Quoiqu'on la qualifie d'eau de cerises douces, elle n'est cependant pas sucrée. On la boiroit pour de l'eau commune, si elle n'avoit pas l'odeur du fruit. On la prend un peu tiéde, chauffée au bain-marie, après y avoir fait dissoudre du sucre candi, qu'on y met en poudre, seulement un peu avant que d'en faire usage. Elle est très-agréable avec le thé, sur-tout avec le thé au lait. Il faut y mettre beaucoup de sucre pour qu'elle soit bonne. On lui attribue de grandes vertus. On la regarde comme un baume salutaire pour la poitrine, comme un calmant, comme le somnifère le plus innocent: on la prend sur-tout avec succès en se mettant au lit.

Je noterai, à ce sujet, qu'on distille aussi dans les Isles, une eau-de-vie fort douce de la pulpe (pareille à celle des cerises) qui enveloppe le café.

Mais faut-il donc toujours des produits distillés? Quelques parfaits qu'ils puissent être, l'alambic et le feu sont effrayans à plus d'un titre. Ne pouvons-nous pas épargner le bois et le charbon? Une estimable ménagère, Madame *Gacon-Dufour*, en offre le moyen dans son *Recueil pratique d'Économie rurale et domestique* (*Paris, an XIII* (1804), in-12, page 249, 2°. édition).

Kirschen-vasser de ménage.

« Vous prenez des noyaux de cerises que vous concassez; vous les jetez, avec les amandes, dans de l'eau-de-vie: vous les y laissez infuser jusqu'au temps où vous pourrez y ajouter des noyaux d'abricots sans amandes. Vous laisserez encore infuser deux mois, puis vous filtrerez.

Cette espèce de kirschen-vasser, qui ressemble, pour le goût, à celui qu'on achète fort cher, a la même propriété pour l'estomac. En le distillant, vous le rendrez limpide comme le kirschen-vasser ordinaire.

II°. *De l'Épine-vinette* (berberis vulgaris).

Burtin recommande le suc de l'épine-vinette, pour remplacer le jus de citron, de limon, et autres. Il renvoie au mémoire du suédois *Ankarkrona* (*Collection académique*, partie étrangère, tome XI, page 405).

On voit, dans ce mémoire, qu'on peut employer utilement le suc de l'épine-vinette à la préparation du punch: ce suc est moins acide que le citron, et n'est pas moins agréable.

On prend deux parties de suc d'épine-vinette, deux de sucre, trois de vin de France, ou du Rhin, ou d'arack, ou d'autre eau-de-vie, et six parties d'eau.

L'éditeur de ce volume de la *Collection académique*, dit qu'on en fera une préparation plus simple et plus saine, avec de l'eau et du sucre.

On n'aura pas de peine à le croire, d'après ce que je vais dire.

Le punch est une liqueur dont la mode a passé d'Angleterre en France, et a pris, sur-tout depuis 1789, beaucoup de faveur et d'extension.

M. *Cossigny* fait, à ce sujet, des observations très-curieuses, dans le premier volume de ses *Moyens d'amélioration pour les Colonies*. Il observe qu'on fait maintenant à Paris, dans tous les cafés, du punch au rum, c'est-à-dire au tafia rectifié ou distillé une seconde fois. On en consomme aussi beaucoup dans les ports de mer et sur les vaisseaux. L'usage est de le prendre chaud et très-fort en spiritueux.

Dans les Indes orientales, suivant M. *Cossigny*, on prépare le punch d'une manière différente. On boit cette liqueur froide dans les grandes chaleurs, pour se désaltérer. On exprime du jus de citron, auquel on ajoute du sucre et beaucoup d'eau, avec très-peu d'arack de Batavia, ou de guildive, ou de tafia, ou même d'eau-de-vie de France, que beaucoup de personnes préfèrent. On y ajoute de la muscade rapée, et un croûton de pain grillé et chaud. M. *Cossigny* croit cette liqueur plus désaltérante, moins échauffante, et plus salubre que le punch des cafés de Paris : il la trouve plus agréable. Il a vu préférer, dans les Isles, le jus de la bigarade, ou orange amère, à celui de citron, pour la préparation du punch. Quelques personnes y mettent de la canelle, et y font tremper les peaux des fruits qu'ils ont exprimés, pour donner du parfum à la liqueur; elle n'en est que plus cordiale. M. *Cossigny* a vu faire du punch au vin de Champagne, au vin de Malaga, au vin de Constance, blanc, et même au vin blanc de Bordeaux, auquel on ajoutoit un peu d'eau-de-vie de France. Il en a vu faire au syrop de limons, en guise de citrons, et même au jus d'oranges douces. Le punch au tamarin est peut-être le plus sain. On pourroit faire du punch avec du sel d'oseille, ou du sel de citron, aromatisé avec de l'esprit de citron.

Un limonadier de l'Isle-de-France, très-versé dans son art, préparoit une liqueur, dont il trouvoit un grand débit auprès des marins, et que l'on nommoit essence de punch : c'étoit du jus de citron clarifié, dans lequel on avoit mis infuser, pendant quelque temps, des zestes de citron. Il ne s'agissoit, pour avoir du punch, que d'en mêler avec de l'eau, du sucre, un croûton grillé, et de la muscade rapée. Cette essence de punch se conservoit très-bien, au lieu que les citrons, et même leur jus, sont sujets à se gâter, sur-tout en mer. M. *Cossigny* pense que l'on pourroit préparer cette essence de punch dans les pays où les citrons sont très-abondans, et l'envoyer à Paris, ou ailleurs. Alors le punch, qui est par-tout très-cher, devroit baisser de prix.

M. *Cossigny* paroît avoir cherché et essayé des moyens d'empêcher le jus des citrons de se gâter en mer. Il ignoroit que notre illustre collègue M. *Fourcroy*, n'a cessé d'indiquer, depuis dix ans, dans ses cours publics de chimie, un procédé économique, pour obtenir en grand l'acide citrique dans les Colonies, où les citrons sont si abondans, et où l'on en perd une si grande quantité. Je me rappelle de les avoir vus pourrir dans la boue des grands chemins, à Saint-Domingue : on ne daignoit pas les ramasser. Or, pour en tirer parti, et conserver leur acide sans altération, sous sa forme cristalline, il ne s'agiroit que d'exprimer le jus des citrons, de le saturer avec de la craie; de bien laver le citrate calcaire précipité, jusqu'à ce que l'eau chaude sorte limpide et incolore; de bien sécher le précipité, et de l'envoyer pressé dans des barriques bien fermées, où on le décomposeroit par l'acide sulfurique affoibli, pour en obtenir l'acide citrique pur. Ce procédé feroit valoir de nombreuses quantités de citrons perdus jusqu'ici, et fourniroit une matière qui manque si souvent, qui est toujours rare et chère dans les villes du nord, et qui est si avantageuse pour la chimie et pour diverses maladies. Deux grammes (un demi-gros) de cet acide concret, dissous dans un kilogramme (deux livres) d'eau, avec une suffisante quantité de sucre et d'oleo-saccharum, fait avec l'écorce de citron, donnent, suivant M. *Fourcroy*, une limonade très-agréable. (*Système des connoissances chimiques, Paris, an XI*, in-8°., tome VII, pages 204, 211.)

M. *Cossigny* dit, avec raison, que tout ce qui multiplie les jouissances de l'homme, ou

qui peut rendre communes à un grand nombre celles qui sont réservées aux gens aisés, doit être publié par un écrivain philanthrope. Le philosophe qui dédaignera les détails de ce genre, n'est peut-être pas aussi philosophe qu'il le croit.

M. *Cossigny* pense que l'on pourroit rendre le punch plus salubre, plus nourrissant, et peut-être plus agréable, en employant, au lieu d'eau, une décoction de drêche, ou de pain grillé. Il présume que le punch, étant frappé de glace, seroit une boisson très-agréable dans les chaleurs de l'été. Enfin il observe que sa préparation peut être variée de mille manières, puisqu'on peut en faire à la groseille, framboisée ou non, en un mot, avec tous les sucs des fruits acides, en guise de citrons. Ceci me ramène à mon sujet. M. *Cossigny* ne parle pas nommément de l'épine-vinette; mais c'est de tous les fruits indigènes celui qui est le plus propre à suppléer le citron.

Il réunit les deux acides, malique et citrique, dans une proportion qui rend sa saveur vraiment exquise, quand son suc est combiné avec du sucre. Je l'ai éprouvé plusieurs fois dans les bois de nos Vosges, où l'épine-vinette n'est pas rare: en exprimant ses baies mûres sur un petit morceau de sucre, on se procure sur-le-champ un rafraîchissement délicieux.

Les observations de MM. *Fourcroy* et *Cossigny*, que je viens de rappeler, peuvent servir à deux fins. D'une part, elles doivent engager les propriétaires du midi, qui ont des citrons en abondance, à préparer l'acide citrique, pour le faire passer dans le nord. En attendant, on devroit, dans le nord, apprendre à se passer plus facilement de ce secours, en donnant plus d'attention à cet utile arbrisseau de l'épine-vinette, dont toutes les parties peuvent servir. Il réussit dans toute sorte de fonds, demande peu de soins, se propage facilement. Ses feuilles ont un goût acide; les cuisiniers peuvent même les employer à défaut d'oseille; c'est ce qui a fait donner, par les Hollandois, à cet arbrisseau, le nom d'*arbre des sauces*. Quant à ses fruits ou baies, on préfère, pour l'usage, celles de la variété sans pepins ou noyaux. On recueille ces baies en Brumaire ou Frimaire (Octobre ou Novembre), lorsqu'elles sont bien mûres, et encore pleines de suc, un peu avant les grands froids. Quelques-uns croient qu'il vaut mieux les cueillir après une gelée. On en exprime le suc; on le laisse reposer et clarifier; on le met ensuite dans des vaisseaux bien bouchés: il se conserve plusieurs années dans une bonne cave. Il seroit à désirer qu'il fût assez abondant pour être traité en grand par les chimistes, et pour devenir usuel chez les limonadiers. Il doit devenir précieux dans les ménages de campagne.

Le bois de l'épine-vinette sert pour toute teinture jaune; il fournit aussi la couleur pour teindre les cuirs d'un beau vert.

L'écorce, le bois et le fruit, ont plusieurs vertus médicinales; ils sont vermifuges et fébrifuges. En tout, cet arbrisseau mérite d'être plus considéré, plus répandu et plus cultivé qu'il ne l'est; il fait une bonne clôture; nous nous en rapporterons à ce qui en est dit dans le *Mémoire sur les haies*, par M. *Amoreux* (déjà cité dans ce volume, Lieu sixième, note (172), page 524, colonne II), article des *haies épineuses*.

« Ce que nous présente de plus utile cet arbrisseau (le vinetier) pour notre objet, dit M. *Amoreux*, ce sont ses piquans affilés et tricuspides qui accompagnent les bourgeons, et qui pénétreroient jusqu'aux os celui qui auroit l'imprudence de franchir une telle haie. Ses feuilles sont encore bordées de petites épines dont il faut se garantir. Cet arbrisseau est donc l'un des plus propres à former des haies épineuses; les anciens botanistes l'avoient dénommé d'après cet usage, *berberis dumetorum*. Quoiqu'il ne soit plus de mode comme autrefois, il n'en est pas moins utile: on le trouve ordinairement dans les pays froids et montagneux. On peut le multiplier facilement par rejets. On peut donc rechercher le vinetier quand on a affaire à des terreins ingrats qui se refusent à la plantation d'autres arbrisseaux pour les haies: les plantes qui nous épargnent de la culture sont souvent les plus précieuses, etc. L'épine-vinette est presqu'un objet de commerce à Chanceau, dans l'Autunois. »

Je n'ai pas cru devoir parler de l'épine-vinette employée comme confiture, car elle exige trop de sucre, ce qui la rend très-chère; mais ses jeunes boutons se confisent dans le vinaigre, et peuvent tenir lieu de câpres.

C'est en Brumaire (Octobre) qu'on plante l'épine-vinette, et c'est un souvenir que les cultivateurs doivent mettre sur les tablettes qui leur rappellent, tous les mois, la chaîne de leurs soins et la suite de leurs travaux.

III°. *Du Genièvre.*

Le genévrier (*juniperus communis*) est un des arbrisseaux sauvages dont toutes les parties sont peut-être les plus utiles. *Burtin* observe que ses baies, stomachiques, diurétiques, etc., substituées depuis long-temps à l'*amomum racemosum* ou amome en grappes, ainsi qu'au *carpobalsamum* ou baumier de la Mecque, sont d'un grand usage en Belgique pour distiller une liqueur qui porte le nom de ces baies, *genever,* et qui, chez le peuple, dans tous les Pays-Bas, remplace le brandevin de France et le genièvre de Hollande. Quoique j'en aie déjà parlé à l'article des eaux-de-vie de grains (tome I, troisième Lieu, chapitre XV, note (113), page 490 et suivantes), je dois y ajouter un mot, d'après ce que *Burtin* en disoit à Bruxelles en 1773.

Selon lui, cette liqueur méritoit de toute façon l'attention du Gouvernement, tant comme objet de consommation, par rapport à l'usage journalier d'une boisson dont l'excès est si nuisible, que comme objet d'exportation qui pouvoit devenir de grande conséquence, si l'on parvenoit à obtenir, en faveur des genièvreries belges, la préférence des contrebandiers anglois, que la guerre d'Amérique avoit conduits si heureusement, selon lui, vers le port d'Ostende.

Il faut observer que *Burtin* renvoie ici à l'article de l'yèble ou du petit sureau (*sambucus ebulus*), qu'il propose plus loin pour remplacer le vin muscat et le genièvre de Hollande. Il dit que les fleurs de sureau communiquent aux vins le bouquet du muscat, quand on fait fondre, dans ces vins, du sucre qui a séjourné quelque-temps dans les fleurs; mais la qualité plus utile, suivant *Burtin*, des fleurs d'yèble, c'est qu'elles corrigent complètement le goût empyreumatique du genièvre des Pays-Bas. Ce goût de feu avoit rendu long-temps cette eau-de-vie inférieure à celle de Hollande; mais on a réussi à l'en dépouiller par la méthode suivante. Après la première distillation, on ajoute à la liqueur une quantité suffisante de chaux vive, qu'on laisse déposer; puis on colore la liqueur décantée, après y avoir ajouté ce qu'il faut de fleurs d'yèble.

Dans l'excellente Statistique du département du Nord, par M. *Dieudonné,* préfet, on trouve des détails étendus et précis sur l'eau-de-vie de genièvre, sur les grains que l'on y emploie, sur le parti qu'on tire des marcs pour engraisser les bestiaux, sur l'abus que l'on fait de cette liqueur, et sur les argumens pour et contre sa fabrication. Quiconque voudra s'instruire à fond sur cet article, et sur tous ceux que comporte le plan de cette statistique, ne sauroit mieux faire que de consulter l'ouvrage de M. *Dieudonné.* (A Douai, an XII — 1804, 3 vol. in-8°.)

Nous ne pouvons pas prendre un intérêt bien vif à la perfection des eaux-de-vie de genièvre; les eaux-de-vie de vin seront toujours supérieures. Il suffit qu'elles puissent circuler sans des frais trop considérables, ainsi que nos bons vins de France, par l'établissement d'un bon systême de canaux. Ces liqueurs doivent prendre, par-tout où elles pourront pénétrer sans de trop grands frais de transports, la place des bières et des eaux-de-vie, soit de grains, soit d'autres substances.

L'économie rurale peut donner plus d'attention à la liqueur nommée *genèvrette,* ou *vin de genièvre.* On a dit qu'on pouvoit la regarder tout-à-la-fois, comme le vin des pauvres et le médicament des riches. Sa composition est extrêmement simple, telle qu'elle est décrite dans nos livres d'agriculture.

On prend huit décalitres (six boisseaux) de graines de genièvre concassées, et trois ou quatre poignées d'absinthe; on laisse infuser et fermenter le tout, pendant un mois, dans quatre-vingt-quinze litres (cent pintes) d'eau: on tire à clair. Ce vin n'est agréable qu'autant qu'il est vieux; mais on lui attribue d'assez grandes vertus pour fortifier l'estomac, débarrasser les reins, contre les diarrhées, les coliques venteuses, et autres. Comme il revient à très-bon compte, on estimoit qu'il seroit bon d'en faire boire aux animaux.

Au surplus, on n'ignore pas que les vins et les bières peuvent être rendus médicinaux, par des infusions de plantes qui ont des vertus reconnues. *Boërhaave* indique lui-même, comme une recette assurée contre le scorbut, l'infusion dans un tonneau de bière, de quelques têtes de choux rouges (*brassica oleracea capitata rubra*), coupées en morceaux; de douze poignées de cresson de fontaine (*sisymbrium nasturtium*), ou de cochléaria (*cochlearia officinalis*), et d'un demi-kilogramme (une livre) de raifort (*cochlearia Armoracia*), récemment récolté. On tire toujours de ce tonneau pour sa boisson ordinaire.

Haller dit aussi que la bière qui a fermenté avec la graine de carotte (*daucus carotta*) convient aux néphrétiques. L'utilité de la carotte est au moins aussi grande en médecine qu'en cuisine. Le cataplasme de sa pulpe et sa décoction ont été reconnues efficaces dans les cancers, dans les dartres, dans les écrouelles naissantes, les abcès, les dépôts, les panaris, les ophthalmies. M. *Bridault,* médecin à la Rochelle, a publié un gros volume sur les effets de cette plante dans plusieurs maladies externes et internes. On peut joindre son témoignage à tous ceux que j'ai rassemblés dans le premier volume du *Répertoire d'Agriculture* (Paris, an XIII — 1804, in-12.), sur la culture en grand de la carotte et du panais.

J'ai vu donner avec succès à Saint-Domingue, contre les fièvres, qui sont, dant un climat si chaud, endémiques et continues, un vin de Bordeaux préparé dans les vignobles de la maison Gradis, et qui avoit fermenté avec du quinquina. J'en ai usé moi-même dans une fièvre de dix-huit mois, qui n'a pourtant cédé qu'à l'usage du remède du café, mêlé au jus de citron, indiqué par *Rozier* dans le *Cours d'Agriculture,* tome IV, page 605, à la fin de l'article *Fièvre.*

L'illustre *Duhamel* a parlé de la genèvrette: il dit qu'elle seroit meilleure si l'on y ajoutoit de la mélasse, et si on la traitoit comme l'épinette ou sapinette du Canada. L'on croit devoir à ce sujet donner quelques détails, d'après le Mémoire de *Kalm* (*Collection académique,* partie étrangère, tome XI, page 422).

Il y a deux méthodes pour fabriquer en Amérique cette espèce de bière d'épinette, qui se fait avec des bourgeons d'épinette ou de spruce (*pinus Canadensis*); mais qui peut se faire aussi bien avec les bourgeons et les baies de notre genévrier commun. Ces méthodes sont la hollandoise et la françoise.

Dans la première, on met deux barriques d'eau sur le feu, dans une chaudière: on y jette autant de sommités de sapin qu'on peut en prendre avec les deux mains; ces pousses de sapin doivent être coupées menues: il en faut moins de fraîches que lorsqu'elles sont sèches. Quand le mélange a bouilli une heure, on verse l'eau dans un autre vaisseau, où elle tiédit; alors, on y met de la lie, ou de la levure, et on laisse fermenter. On y ajoute un demi-kilogramme (une livre) de sucre, pour ôter le goût de résine. La liqueur ayant fermenté, on l'entonne, et on la met en bouteilles.

Cette boisson se conserve long-temps: elle est bonne et limpide comme la bière ordinaire: elle mousse beaucoup. Son goût, légèrement résineux, n'est pas désagréable; elle est très-diurétique.

Les François emploient les feuillages frais, et veulent que les cônes les accompagnent. On a une chaudière que l'on remplit d'eau et de feuillages, coupés seulement de manière qu'ils puissent entrer dans la chaudière, et que l'eau surnage par-dessus; on fait bouillir et réduire le tout; en même temps on grille un peu de froment ou de seigle, ou plutôt d'orge, ou même encore du mays, comme on torréfie le café: on le jette dans la chaudière; on y met aussi une couple de petits pains de froment, ou de seigle, coupés par tranches. Ce froment et ce pain donnent à la liqueur une couleur brune jaunâtre, et la rendent plus nourrissante. Lorsque la liqueur est réduite à moitié, et qu'on voit l'écorce des branches quitter le bois, on les retire, et on filtre par un linge ou un drap, mis sur un tonneau; on y ajoute, par tonneau, un kilogramme et demi (trois livres ou un pot) de syrop, ou mélasse. La liqueur fermentée, on enlève l'écume qui s'élève à la surface. Lorsque la liqueur a cessé de bouillir, on la met en tonneau, ou en bouteilles; on peut en boire vingt-quatre heures après. *Kalm* assure que cette bière a toutes les qualités de la précédente.

Il n'y a rien de si aisé que d'approprier ces méthodes aux rameaux, au feuillage, et aux baies du genévrier, qui est assez commun dans toutes nos montagnes et les terreins arides. Ce qui est étonnant, c'est que nous ne sachions pas même profiter de ce don que le plus mauvais sol nous fait très-gratuitement. Malgré le besoin, dit *Burtin*, que nous avons pour nos fabriques de genièvre, de cette matière première, nous sommes assez indolens pour la tirer de l'étranger, au lieu de la cultiver chez nous. Qui plus est, nous ne daignons pas seulement recueillir les baies que nos terreins incultes nous offrent en tant d'endroits. Ce reproche n'est pas moins applicable au reste de la France, qu'il ne l'étoit à la Belgique. Nous laissons aux merles, aux grives, aux étourneaux, etc., le soin de répandre sur terre les baies du genévrier; et nous les achetons ailleurs, tandis que nous pourrions en vendre au reste de l'Europe.

Madame *Gacon-Dufour* a donné dans son *Recueil d'économie rurale* un article qui rentre dans nos vues, et que nous nous faisons un plaisir de reproduire ici. Le genièvre est une des bases de la boisson économique dont elle a publié la recette suivante.

Vin du Pauvre.

L'été est la saison la plus pénible de l'année, et la plus laborieuse pour les habitans de la campagne : c'est celle où ils ont le plus besoin de forces, et de réparer celles qu'ils peuvent perdre journellement par l'excès de la fatigue : la soif est leur supplice. La nécessité d'appaiser cette soif par de l'eau simple, quelquefois croupie, ou trop froide, est la source de leurs maladies. On a vu des moissonneurs tomber presque morts, parce qu'ils avoient eu l'imprudence de boire de l'eau trop fraîche, ou de l'eau de mare. Le vin même, lorsqu'il n'est pas trop cher, l'est encore trop pour eux. Leur indiquer une boisson avec laquelle ils puissent y suppléer, dont le goût, la couleur, et la force, leur fassent illusion, qui leur tienne le corps frais, libre et dispos, et leur fasse, pour ainsi dire, savourer leur pain avec plaisir, c'est leur rendre un service essentiel. (Voyez ce que j'ai dit, dans le même sens, tome I, pages 399, 400, 464, 465, etc.)

Le procédé est simple et facile : il faut prendre quinze kilogrammes (trente livres) de groseilles rouges et blanches (cette dernière est plus douce et plus juteuse, suivant madame *Gacon-Dufour*); autant de kilogrammes de cassis; autant de petites cerises, queues et noyaux; mettre le tout dans un tonneau, et le broyer avec un grand bâton; puis faire bouillir deux litres (deux litrons et demi) de genièvre dans cinq à six litres (cinq à six pintes) d'eau; y ajouter un quart de kilogramme (une demi-livre), ou un demi-kilogramme (une livre) au plus de miel, afin de bien faire fermenter le genièvre; puis le mêler, après qu'il aura fermenté, avec le jus des fruits. Quand il aura été remué trois ou quatre fois en vingt-quatre heures, on fermera le tonneau et on le remplira d'eau. Cette seule quantité de fruits doit donner cent cinquante litres (plus de cent cinquante pintes) d'excellente boisson.

On peut encore, pour lui donner plus de force, y mêler un litre ou deux (une pinte ou deux) d'eau-de-vie; alors il n'y a presque point de différence avec le vin.

Les propriétaires de grands terreins devroient engager leurs fermiers à se procurer cette boisson, afin d'en aider les malheureux ouvriers.

C'est à la mi-Messidor (au commencement de Juillet) qu'on fabrique ce *vin du pauvre* : provision essentielle, même dans les pays vignobles.

IV°. *Des Groseilles.*

L'article auquel *Burtin* s'est principalement attaché dans son Mémoire, est le groseiller usuel (*ribes officinarum, ribes rubrum*), dont le fruit, selon lui, remplace :

Le jus de citron;
Les oranges douces;
Les vins étrangers;
Le vin de Madère;
Le vin de Malvoisie;
Le vin du Necker;
Le vinaigre de vin;
Et les vinaigres étrangers.

Il a pris le vin de groseilles pour le type des vins de fruits; il en parle avec une sorte de chaleur et d'enthousiasme, qui fait au moins l'éloge de ses bonnes intentions.

Il

Il est bon d'observer que le groseiller est d'autant plus estimé dans la ci-devant Belgique, que ses fleurs ne manquent presque jamais de former des fruits, et qu'elles en produisent annuellement beaucoup. *Knoop* dit, dans sa *Fructologie* (Amsterdam 1771, in-fol. avec figures coloriées, page 193), qu'il n'a trouvé nulle part de groseilles meilleures, ni en plus grande abondance, que dans les Pays-Bas, de façon que ce climat semble propre à cette espèce de fruits.

L'article de *Burtin* mérite d'être extrait et même presque copié.

Ce fruit, dit-il, qu'on a regardé jusqu'ici d'un œil assez indifférent, employé convenablement et multiplié en proportion de son utilité, peut devenir une des branches les plus importantes de notre économie rurale. D'abord, il est d'une vertu égale et d'un effet moins dangereux dans les fièvres aiguës que le citron. *Beunie* assure qu'il a vu, dans la petite vérole, plus d'effet des groseilles seules, que de tous les autres acides. *Burtin* se croit donc en droit de recommander aux médecins patriotes, un usage plus fréquent des groseilles, en les substituant aux citrons et aux oranges, qui absorbent tous les ans tant de numéraire. Il les conseilleroit de même à ceux qui s'en servent par goût dans leurs boissons, puisque le jus, le syrop, et la gelée de groseilles, en fournissent d'aussi délicates, au moins, que le citron; mais il sent que les goûts sont sans réplique, et que la raison ne peut combattre l'habitude.

Il craint sur-tout que cette habitude, obstacle éternel à toute nouveauté utile, n'en soit un des plus terribles à l'introduction du vin de groseilles qu'il propose, et dont il désire ardemment de voir introduire l'usage. Il demande, du moins, qu'on ne le condamne pas avant de l'avoir entendu, et il raconte, à ce sujet, une histoire assez curieuse.

« Il avoit goûté, chez un de ses amis, du vin de groseilles, qu'il n'avoit pu s'empêcher de trouver excellent. Quelque-temps après, il fut appelé, comme médecin, pour assister un étranger, qui, après avoir demeuré long-temps en Espagne, étoit venu s'établir à Etterbeeck, pour y faire commerce en vins. Il goûta chez lui plusieurs vins, sous des couleurs et des dénominations connues. Il les but avec plaisir, et résolut d'en faire provision; lorsque, dans le premier moment du retour de sa santé, dans ce moment où la reconnoissance envers le médecin est encore entière, son malade lui fit la confidence inattendue, que tous ses vins, que l'on trouvoit si bons, avoient pris naissance dans sa cave, et ne contenoient pas une goutte de vin réel.

(Ceci est d'autant moins surprenant, qu'il y avoit autrefois à Bruxelles et à Liége, des fabriques de vins, dont les auteurs ne dissimuloient nullement la nature factice; au contraire, ils se faisoient une sorte de gloire d'afficher leur talent. On se ressouvient d'avoir vu à Liége, sur la porte d'une très-grande maison, ces mots écrits en très-gros caractères : MANUFACTURE DE VIN DE BOURGOGNE; et là cette inscription n'étonnoit personne. On sait aussi qu'à Marseille, à Bordeaux, etc., on fabrique des vins d'Espagne, et ces sortes de manufactures de vins françois et étrangers sont assez multipliées à Londres.)

» *Burtin* fut cependant très-surpris de ce que venoit de lui révéler son malade. Il lui demanda de quoi et comment étoient donc composés ces vins si bien contrefaits. On lui répondit qu'à l'exception de tel et tel de ces vins, qui étoient composés de raisins secs, tout le reste l'étoit avec les seuls fruits du pays. »

Cette partie de l'anecdote prouveroit que *Burtin* n'étoit pas un bien fin gourmet. Quelque chose qu'on puisse faire, on ne peut parvenir à déguiser assez le vin de raisins secs, ni les vins cuits en général, pour que l'on puisse s'y méprendre, et leur trouver la saveur et le bouquet particulier du vin de raisins frais.

Quoi qu'il en soit, *Burtin* charmé de cette découverte, insista, près de son malade, sur des particularités ultérieures; mais celui-ci tenoit à son secret, il reprit son sérieux, et *Burtin* ne put en rien tirer davantage. Il résolut donc de faire quelques essais lui-même et suivit le procédé qu'il trouva décrit dans les *Nouveaux secrets éprouvés*, livre imprimé à Paris en 1768, mais qui ne remplit qu'imparfaitement son titre. Cependant le vin de groseilles obtenu par *Burtin*, sans être excellent, fut assez bon pour le

convaincre de la possibilité de cette contrefaçon particulière.

Il ne rapporte point cette recette, ni les autres dont il parle : il a craint apparemment que cela ne dérogeât un peu à la dignité d'un mémoire académique. N'ayant pas les mêmes scrupules, et ne briguant ici d'autre succès, ni d'autre palme, que de me rendre utile aux habitans de nos campagnes, j'en userai différemment, et je transcrirai deux procédés ; j'indiquerai en outre, d'après *Burtin* lui-même, les livres où l'on peut en trouver quelques autres.

1°. La première recette a été donnée d'après *Ray*, dans le *Dictionnaire d'Histoire Naturelle*, par M. *Valmont-de-Bomare*, article *groseiller*, l'un des premiers ouvrages qui ait répandu parmi nous le goût d'une science aussi utile qu'agréable. C'est un service essentiel rendu par ce savant, et qu'on ne doit pas oublier.

« *Ray* dit que les Anglois font du vin des groseilles mûres, en les mettant dans un tonneau, et en jetant de l'eau bouillante par-dessus ; en bouchant bien le tonneau, et le laissant dans un lieu tempéré pendant trois ou quatre semaines, jusqu'à ce que la liqueur soit bien imprégnée du suc spiritueux de ces fruits, qui restent alors insipides. Ensuite, on verse cette liqueur dans les bouteilles, et l'on y met du sucre ; on les bouche bien, et on les laisse jusqu'à ce que la liqueur se soit mêlée intimement avec le sucre, par la fermentation, et soit changée en une liqueur pénétrante et semblable à du vin. »

2°. La Société philanthropique de Philadelphie a publié, dans son Recueil pour l'année 1771, la recette suivante, au sujet du vin de groseilles que l'on prépare à Bethléem, dans les États-Unis.

Cueillez les groseilles très-mûres ; pilez-les dans un tonneau, ou placez-les sous un pressoir ; tirez le jus à clair : ajoutez-y les deux tiers d'eau, et un kilogramme et demi (trois livres) de sucre de moscouade, dans une mesure de ce mélange. On peut, à son défaut, se servir de sucre brun bien clarifié ; remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu, et jetez le tout dans un tonneau. Ce mélange, avec le suc de groseilles, doit être exécuté promptement, de peur que ce suc n'ait commencé à fermenter. Le tonneau doit être bien net, et n'avoir contenu ni cidre, ni bière ; il ne faut pas le remplir exactement. Couvrez légèrement l'ouverture, fermez-le au bout de trois semaines, et laissez l'évent ouvert jusqu'à ce que le vin ait cessé de fermenter, ce qui arrive vers le milieu de Brumaire (fin d'Octobre). Ce vin conservé sur sa lie, pendant deux ans, n'en devient que meilleur.

La Société de Philadelphie a publié cette méthode pour engager les habitans de la Pensylvanie et du Maryland, à imiter ceux de Bethléem. Elle prétend que ce vin de groseilles approche de celui de Madère, et surpasse tous les autres vins que l'on transportoit alors de l'Europe dans les Colonies angloises. Sa recette a été transcrite par *Rozier*, dans le *Journal de Physique* (tome I, in-4°., 1773, page 184) ; mais il ne voit, dans son produit, qu'un vin de sucre, aromatisé par un quart de suc de groseilles : nous verrons, tout-à-l'heure, comme il l'a corrigé.

Burtin s'appuie en outre d'un témoignage singulier qu'il trouve dans le huitième Essai des *Acta chemica Holmiensia*. Cet essai de M. *Hierne* est relatif aux moyens de pourvoir la Suède des articles nécessaires qui lui manquent naturellement ; sujet excellent à traiter dans toutes les contrées, et qui mériteroit sur-tout de l'être en France, quoique son sol soit plus fertile, son ciel plus favorable, et qu'elle soit bien plus peuplée. *Virgile* a dit, avec raison :

Non omnis fert omnia tellus.
Nul pays n'a tout en partage.

Mais, dans chaque pays, il est des ressources locales qu'on doit étudier, pour parer aux besoins que le commerce extérieur ne remplit qu'à grands frais ; et qui, une fois contractés, s'irritent douloureusement, quand le commerce suspendu ne sauroit plus les satisfaire.

Les objets nécessaires, dont les Suédois sont privés, sont bornés, par M. *Hierne*, à trois articles principaux ; savoir : le sel, le vin, l'huile d'olive. Il propose à sa patrie, avec toutes les instances dont son zèle et son savoir le rendent capable, de suppléer au vin de raisins par celui de groseilles. Il est si persuadé que ce dernier a toutes les qualités requises pour être

du vrai vin, qu'il propose même de s'en servir pour la communion dans l'église (*Acta chemica Holmiensia, tom. II, pag.* 173). Ceci est remarquable; malgré l'enthousiasme des peuples du Nord pour la bière, leurs prêtres ne l'ont pas jugée digne de remplacer le vin pour célébrer les saints mystères. Il faut que le jus des groseilles approche davantage de celui des raisins, puisqu'on propose à la Suède son emploi dans la sainte cène.

Le révérend M. *Hierne* étoit si convaincu de l'avantage qui en résulteroit pour son pays, qu'il vouloit que le Gouvernement ne s'arrêtât pas à l'obstacle que lui opposeroit, sur ce point, l'esprit de routine des gens de la campagne. Dans son enthousiasme patriotique, il vouloit que le peuple fût forcé à cultiver les groseilles (*opus verò est ut plebs, pecudum instar, à superiori manu ad hoc opus dirigatur. Ibidem, pag.* 293). C'est pousser le zèle bien loin. Je ne crois pas qu'on doive, pour quelque motif que ce soit, considérer un peuple comme un troupeau de bêtes, *pecudum instar,* et l'on est un peu étonné que ce soit un pasteur qui se soit permis d'employer cette comparaison.

Le célèbre *Vallerius*, qui a joint ses notes à la dissertation de M. *Hierne*, vient à l'appui de celui-ci sur la bonté et la salubrité du vin de groseilles. Il propose même deux autres méthodes pour faire ce vin (*ibidem, pag.* 177).

Rozier s'est fait honneur aussi de communiquer à la France sa composition détaillée d'une liqueur qu'il appelle, sans hésiter, un vrai vin de groseilles (Journal cité, page 186). Il propose l'usage de cette liqueur aux provinces où le vin est cher, et même au reste de la France, dans les années de disette. Je transcris sa recette:

« Prenez des groseilles, telle quantité qu'il vous plaira; plus la masse sera forte, plus le vin qu'on en obtiendra sera parfait: cueillez-les dans leur parfaite maturité. Commencez la récolte quand la rosée et le brouillard seront dissipés, et lorsque le soleil commencera à être ardent; laissez ces fruits exposés au soleil au moins pendant quelques heures, ensuite, séparez-les de leurs grappes, dans un grand tonneau défoncé d'un côté, qui servira de cuve. Avec des pilons, écrasez-les autant qu'il sera possible. Si vous voyez que le suc soit visqueux ou trop épais, ajoutez quelques litres (quelques pintes) d'eau, mais modérément, et seulement pour lui donner de la fluidité, parce que sans fluidité point de fermentation tumultueuse, laquelle est absolument nécessaire pour diviser les principes des corps qu'on veut faire fermenter, et pour les aider, par la division qu'ils éprouvent, à créer l'esprit ardent, qui est l'âme de tous les vins. Si, au contraire, le suc est trop fluide, et s'il ne contient pas assez de muqueux doux, ajoutez-y quelques kilogrammes (quelques livres) de sucre; remuez et agitez pour bien incorporer le tout. Remplissez le tonneau à trois ou quatre doigts près de sa hauteur, et placez-le dans un endroit, ni trop frais, ni trop chaud, mais tempéré; c'est la chaleur de la saison qui doit décider le local. Dans un lieu trop chaud, la fermentation tumultueuse seroit trop rapide, et le vin seroit bientôt gâté. Couvrez légèrement ce tonneau avec une toile, et placez par-dessus son couvercle. Au bout de quelques heures, on entendra un sifflement qui annonce la fermentation tumultueuse; alors, la masse des fruits commence à occuper un plus grand espace; elle monte vers le comble. Levez le couvercle de temps en temps, et aussitôt que vous vous appercevrez que la masse vineuse commence à baisser, tirez votre vin doux dans de petits tonneaux, que vous ferez sur-le-champ encaver, à cause de la trop grande chaleur de la saison. Laissez ces tonneaux débouchés pendant quelques jours, et à mesure qu'ils dégorgeront, ayez soin de les remplir avec le même vin que vous aurez réservé pour cet effet. Dès que la fermentation tumultueuse du tonneau commencera à diminuer, bouchez-le peu à peu avec son bouchon, sans l'enfoncer exactement; mais avinez toujours. Enfin, quand elle sera cessée, bouchez avec exactitude, et ne laissez aucun évent.

» Ce vin restera deux mois sur sa lie. On le soutirera, passé ce temps, et il formera une boisson vineuse, légèrement acidule, qu'il faut bien distinguer d'une boisson aigre. Ce sera un véritable vin de groseilles, qui aura conservé tout son parfum. »

Rozier n'est pas le seul écrivain qui ait recommandé en France cette méthode angloise.

Il en est question dans plusieurs articles du *Journal Économique*, où l'on prétend que le moyen de tirer le plus grand revenu d'un terrein borné, est de le planter en groseilles et en arbres à cidre. Nous ne rapporterons pas les calculs du journal, parce qu'ils sont relatifs à des valeurs et à des époques déjà trop loin de nous. Ceux qui se seront promenés dans les prés Saint-Gervais, à un myriamètre (deux lieues) de Paris, auront, du produit des groseilles, une plus juste idée que ne pourroient leur en donner tous les chiffres du monde. Mais, quant aux confitures de groseilles *épepinées*, c'est à Bar-sur-Ornain qu'il faut en étudier l'art, et en savourer les produits.

Dans l'article groseille du *Cours complet d'Agriculture*, *Rozier* enseigne à préparer une gelée avec ce fruit, gelée faite sans feu, et qui conserve beaucoup mieux tout le parfum de la groseille.

Dans ses *Instructions sur l'art de faire la bière* (Paris, 1783, in-12), *le Pileur d'Appligny* dit: «que l'on tire des groseilles, en Angleterre, une très-bonne eau-de-vie, que l'on parfume avec les feuilles du même arbrisseau, dans la vue de lui donner une odeur qui approche de celle des eaux-de-vie de France; mais ce qui lui paroît le plus digne d'attention, c'est le mélange du moût de drêche avec le suc des groseilles: quatre litres (quatre pintes) de suc de groseilles suffisent pour trente-huit litres (quarante pintes) d'extrait de drêche, ce qui fait environ vingt-huit litres et demi (trente pintes) de ce suc pour deux hectolitres (un muid). Il faut faire cette bière dans la saison où les groseilles sont parvenues à leur maturité, ou un peu plus tard, si l'on veut, les groseilles pouvant rester sur l'arbre, au moyen des précautions connues, jusqu'au mois de Brumaire (Novembre).» *Le Pileur d'Appligny* ajoute ce qui suit:

« Cette bière est plus agréable et plus salubre qu'aucune bière fabriquée suivant le procédé des brasseurs, et elle se conserve très-bien. L'addition du suc des groseilles n'occasionne pas une grande dépense, et on la regagne bien par la simplicité des opérations. Ce fruit est fort commun. Il le seroit encore davantage, si l'on en faisoit une plus grande consommation, puisque l'arbrisseau qui le fournit se multiplie très-facilement par boutures. »

Cet article peut servir de supplément à ce que j'ai dit, d'après M. *Jolivet*, sur la manière de simplifier la fabrication des vins de grains (tome I, troisième Lieu, chapitre XV, note (113), page 481 et suivantes).

Burtin ne peut assez répéter combien il seroit utile, pour les Pays-Bas, d'exécuter ce qu'il propose, au sujet du vin de groseilles: il y trouve un autre avantage. Il défend de jeter le marc du moût et les fruits pressés, comme cela se pratiquoit autrefois trop généralement dans les pays de vignobles, faute de tonneaux, ou faute de connoissances. Il veut qu'on ajoute à ce marc quatre fois autant d'eau bouillante, procédé par lequel on obtient d'excellent vinaigre, en laissant le tonneau, pendant quelques semaines, dans un lieu chaud. On peut en obtenir de même d'une infinité d'autres matières végétales, que l'on jette trop souvent comme inutiles.

Burtin a prévu que quelque censeur de mauvaise humeur pourroit lui demander s'il prétendoit, pour son vin de groseilles, faire abandonner les vins les plus excellens. Il répond, avec grande raison, ce me semble, que les particuliers dont la fortune est bornée, ignorent l'usage de ces vins si vantés; qu'il vaut mieux, pour eux, boire un vin naturel, indigène, à bon marché, que d'acheter fort cher un vin médiocre et incertain, tel que ceux que le commerce pouvoit alors transporter dans la Belgique, et qui étoient presque toujours frelatés, quand ils n'étoient pas composés tout entiers dans la cave même des marchands. Cependant, ajoute *Burtin*, rien n'empêche les gens riches de jouir tranquillement du fruit de leur opulence, et de se procurer les meilleurs vins de l'étranger. A la vérité, il désire que le patriotisme et la perfection des vins de groseilles finissent par donner l'exclusion aux vins de raisins, parce qu'il n'y a pas de bons raisins dans le pays; mais le changement qu'il souhaite ne sauroit se réaliser. La concurrence des groseilles ne sera jamais redoutable pour les fameux vignobles, jaloux de conserver leur réputation. Rien ne l'emportera sur le Bourgogne, sur le Cham-

pagne, le Bordeaux, et les autres crus qui distinguent la France. D'ailleurs, puisqu'enfin la cidevant Belgique est redevenue françoise, le vrai patriotisme portera ses habitans à boire aussi les bons vins de France, que des communications plus faciles leur amèneront à meilleur compte.

Burtin ne parle pas du cassis (*ribes nigrum*), que les éditeurs de *Rozier* ont appelé *ribes nigra*. Chacun connoît ses fruits, dont le ratafiat a passé fort long-temps pour la plus stomachique et la première des liqueurs. A consulter les auteurs qui ont publié *les propriétés admirables du Cassis*, à Bordeaux, 1712, et à Orléans 1749; et le *Traité du Cassis*, à Rouen, 1748; à Rouen, à Nancy, à Paris, 1749; et à Dijon, 1750, on verroit, dans ce fruit, la panacée universelle; et dans la liqueur qu'on en tire, un élixir de longue vie. On sait ce qu'il faut en rabattre; mais l'infusion théiforme des feuilles du cassis, et son bois en décoction, passent pour de bons vulnéraires. De son fruit les Anglois font des tartes, et il étoit en outre renommé pour les maux de gorge. On appeloit ce groseiller, l'*arbrisseau de l'esquinancie*. L'écorce même du cassis est employée, avec succès, dans l'enflure des bestiaux (*Journal Économique*, 1762, page 307, et 1770, page 201). Nous trouverions ainsi dans nos bois, nos prés, nos jardins, des supplémens à toutes les denrées des Indes. Nous possédons des végétaux un peu plus naturels, et plus sûrs, et moins chers, que le mélange impur de toutes les espèces de feuilles inconnues, âcres, ou flétries, et chèrement vendues, sous le nom de thé de la Chine. Notre petite sauge vaut infiniment mieux que le foin des Chinois; mais pour en imposer, il faut venir de loin.

Ce n'est pas le groseiller seul, dont le fruit, suivant *Burtin*, donnera un vin excellent. Il récapitule à la file, plusieurs autres végétaux qui peuvent rendre le même service quand on le voudra; il cite nommément:

Les framboises (*rubus idœus*), dont le fruit distillé fait la plus parfumée et la plus douce des liqueurs; et dont le suc tout simple, joint au vin de Pomar, à raison d'un verre par litre (par pinte), imite le vin de Bordeaux;

Les fraises (*fragaria*);

Les brimbelles, ou fruits de l'airelle (*vaccinium myrtillus, vitis idœa*);

Les mûres (*morus nigra*);

Les fruits des ronces (*rubus fruticosus, rubus cœsius*);

Les baies du sureau (*sambucus nigra*), dont les fleurs servent à donner aux pommes de reinette le goût de l'ananas, ainsi qu'à parfumer le vinaigre surard;

Les cerises (*prunus Cerasus*), dont il a été question ci-dessus;

Les prunes (*prunus domestica*), dont il sera parlé tout à l'heure;

Les pommes (*pyrus malus*);

Et les poires (*pyrus communis*), lesquelles ont été amplement traitées dans l'*Essai d'une pomologie*, tome I, troisième Lieu, chapitre XV, note (110), pages 399-471;

Et même la primerole (*primula veris*);

Et la buglose (*anchusa officinalis*);

Dont les fruits ou les feuilles, les racines ou les sucs, ont tour-à-tour donné de très-bons vins, variés dans leur goût, suivant le dégré d'acide et d'arôme de chaque plante.

Burtin pouvoit citer en outre:

Les pêches (*amygdalus Persica*);

Les abricots (*prunus Armeniaca*);

Les coings (*pyrus Cydonia*);

Les cornouilles (*cornus mascula*);

Les nèfles (*mespilus Germanica*);

Les cormes ou sorbes (*sorbus domestica*). Au sujet de ce fruit, on peut lire, dans le *Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie nationale*, les observations sur le sorbier sauvage ou sorbier des oiseleurs (*sorbus aucuparia*), et la description d'un procédé pour retirer de ses fruits une bonne eau-de-vie, par M. *Hersmstædt* (Quatrième année, n°. XIII, page 19). On peut consulter encore la note (141) du sixième Lieu, ci-devant, pages 509 et 510.

Tous les fruitiers champêtres sont à considérer sous des rapports multipliés: rien n'en est inutile. Ce qui n'en sera pas consommé par les hommes ne doit pas être négligé. Nous en tirons du vin, l'abeille en fait du miel. Les résidus peuvent être mangés par les bestiaux, ou donner de la potasse et du fumier. Songeons

sur-tout à nos abeilles. Si l'on a soin, pendant l'été, de ramasser les fruits qui tombent, poires, pommes, figues, raisins, côtes de melon, carottes même, et betteraves, enfin toutes les plantes qui portent un sucre avec elles, et de faire bouillir le tout dans de la lie de vin, on en forme un raisiné dont les abeilles sont friandes. Il faut, pour un hiver, autant de pots, pesant trois kilogrammes (six livres), qu'on a de ruches à nourrir : avec ce raisiné, qu'on met deux fois par jour à l'ouverture de la ruche, l'abeille travaille toujours.

Ce procédé fut présenté à la Société royale d'agriculture de Paris, en 1789, par Madame *Gacon - d'Humières*, comme un moyen de nourrir et de faire travailler les abeilles pendant les plus grands froids, et de les préserver des dangers de l'hiver; il fut accueilli de cette Compagnie comme une preuve à ajouter à tant d'autres exemples de cette vérité, que rien n'est inutile aux champs, et inséré dans ses Mémoires, pour cette année (trimestre d'hiver, page 14). Nous calomnions la Nature faute de la connoître, et nous traitons de superflu ce que nous laissons perdre, faute de savoir l'employer : c'est ce qu'on verra mieux encore par l'article suivant.

V°. *Des Prunes et Prunelles.*

Burtin parle du prunellier ou acacia indigène (*prunus spinosa*), dont les fruits acides et austères peuvent donner, non de bon vin, mais une sorte de piquette, et sur-tout un très-bon vinaigre.

Ce n'est que la moindre partie des usages multipliés du prunier épineux. Aucun végétal exotique ne réunit tant de vertus, car son écorce est fébrifuge, ses fleurs sont purgatives, ses racines dissolvent les concrétions calculeuses, le suc épaissi de son fruit est notre acacia ; son bois, notre cyprès, etc.; et cependant l'épine noire, qui réunit tant d'avantages, est une plante méprisée.

Le prunellier trace beaucoup ; mais *Duhamel* a remarqué qu'on peut le contenir, si on le multiplie en semant ses noyaux.

Les pruniers cultivés (*prunus domestica*) sont bien plus importans par les boissons vineuses que leurs fruits pourroient procurer.

Les Anglois, obligés d'acheter des vins étrangers, et privés des meilleurs par les entraves des douanes, ont dû étudier les fraudes de leurs marchands de vins, et ils en ont tiré parti. Ils ont découvert, par exemple, qu'une liqueur qu'on leur envoyoit de Hambourg, comme du vin du Rhin, n'étoit composée que du suc d'une espèce de prune. Cette découverte a suffi pour améliorer la fabrication du *porter* et des autres bières. Ils ont fait de nombreux essais ; ils ont employé tous leurs fruits. Les prunes de Damas et les groseilles rouges sont ceux qui ont eu du succès. *Le Pileur d'Appligny* rend compte de ces tentatives, dans ses *Instructions sur l'art de faire la bière.*

« Il y a long-temps, dit-il, que l'on fait une espèce de vin avec le suc de ces fruits, que l'on fait fermenter avec du sucre; mais il s'agissoit d'épargner la dépense du sucre. On a essayé le mélange de ces sucs avec des extraits de drêche, et on leur a fait subir une fermentation commune. On a éprouvé que le suc exprimé des prunes de Damas fermente parfaitement bien, sans addition de sucre, lorsqu'il est associé au moût de drêche. Quant à la quantité, elle dépend uniquement de la volonté de ceux qui en font usage. »

Cette note est encore à joindre à l'exposé de la méthode de M. *Jolivet*, pour faire de la bière de la manière la plus simple (voyez dans le tome I, la note (113) du troisième Lieu, déjà citée, page 481 et suivantes).

Les prunes ordinaires servent à faire une eau-de-vie que les Hongrois appellent *raki*.

Flachat, directeur des établissemens Levantins, et de la manufacture de Saint-Chamond, publia, en 1766, des *Observations sur le commerce et sur les arts* de plusieurs contrées ; c'étoit le fruit de ses voyages qu'il dédioit au ministre *Bertin*, ami de l'Agriculture et fondateur des Écoles vétérinaires.

Dans le premier volume (page 226) de cet ouvrage, dont les figures sont mal gravées, *Flachat* a donné le plan de l'atelier dont les Hongrois se servent pour distiller le raki, tel qu'il l'avoit observé à Brodt, sur les bords de la Save. Dans le pays du vin de Tokai, le peuple boit beaucoup de raki. « On en fait sans

cesse à Brodt, parce que la plaine voisine produit beaucoup de fruit. Le raki ressemble assez à l'eau-de-vie; mais cette liqueur est moins forte et plus agréable au goût. Ils se servent, pour la faire, de pommes, poires, prunes, et autres fruits semblables, mais principalement de prunes. Ils en remplissent des cuves, où ils les écrasent avec les pieds, comme nous foulons les raisins; ils les laissent fermenter; ils tirent ensuite la liqueur, la mêlent avec un peu d'eau, et la mettent dans des alambics qu'ils ne remplissent pas entièrement. Chaque alambic est auprès d'un tonneau qui est traversé par un long tuyau, et qui est plein d'eau; le bec du chapiteau de l'alambic va s'unir au tuyau du tonneau; on lute bien ensuite, avec le marc des fruits, les alambics, leurs chapiteaux, ainsi que les tuyaux des tonneaux; on met alors le feu dans les fourneaux préparés sous les alambics, et on n'emploie que du bois bien sec pour rendre le feu plus violent. La liqueur coule du tuyau dans un vaisseau où elle achève de se filtrer, au travers d'un linge fin dont il est couvert, et de-là on la transvase dans des barrils. »

Cette description, qu'on ne peut rendre plus claire sans le secours des figures, suffit à-peu-près pour entendre le procédé, qui suppose que le bois n'est pas plus rare que les fruits.

Flachat dit que la quantité de ces fruits fait que l'on donne le raki à bon marché, et que les Hongrois en font des débauches excessives.

Il n'est guère d'endroits, ajoute-t-il, où nous n'en puissions faire en France (on sait que la prodigieuse abondance des fruits que l'on porte dans nos marchés, est un des traits qui a frappé M. *Arthur Young* dans son voyage en France, et dont il a marqué son étonnement). *Flachat*, qui avoit bu du raki, prétend qu'il vaudroit mieux que le peuple bût cette liqueur, que de manger les fruits dont elle est composée, et qu'il suffiroit de quelques verres pour soutenir les laboureurs et les soldats.

Je pourrois ajouter de nouveaux développemens; mais je pense qu'après l'*Essai d'une Pomologie*, inséré dans le premier volume, et ce que je viens de dire dans cette note, je n'ai pas besoin de m'étendre davantage sur les vins des fruits ordinaires.

Il me reste à dire un mot des oranges, dont *Burtin* n'avoit point à parler dans le pays où il écrivoit.

VI°. *Des Oranges.*

Les orangers (*citrus aurantium*) sont indigènes, ou à-peu-près acclimatés dans une partie de l'Empire. Nous avons des Départemens où ils croissent en pleine terre. Un des bons poëmes latins, écrit par les Modernes, est l'éloge des orangers, ou *mala aurea*, à la lettre *les pommes d'or*, par le jésuite *Veschambez* (Perpignan, 1692). Par allusion à son titre, il dit qu'en Roussillon, la terre qui nourrit ces arbres se réduit en or végétal :

Dives et arboreum se gleba resolvit in aurum.

Dans le climat des orangers, il peut n'être pas inutile de savoir que leurs fruits peuvent donner un vin exquis; c'est un motif de plus pour encourager la culture de ces arbres superbes.

Notre collègue, M. *Moreau de Saint-Méry*, a décrit, dans les Mémoires de l'ancienne Société d'agriculture de Paris (année 1789, trimestre d'hiver, page 29), le procédé dont on se sert dans les Isles pour faire le vin d'oranges. Il y entre beaucoup de sucre. Quatre cent belles oranges de la Martinique donnent huit pots de jus.

Dans *l'Art du Distillateur*, par *Dubuisson*, l'on trouve une autre recette, où il entre non seulement du sucre et de l'eau de fleurs d'oranges, mais un demi-litre (une chopine) d'esprit de vin (alcohol), par chaque litre (chaque pinte) de liquide. L'auteur ajoute que ce vin d'oranges est peut-être la liqueur la plus agréable et la plus salubre de toutes celles que l'on connoît. Mais ce mélange n'est pas précisément du vin, c'est du ratafiat, c'est une liqueur chère et assez compliquée.

Les Indiens ont une autre méthode plus simple: ils traitent l'oranger comme les sauvages traitoient l'érable en Canada. Ils entament la tige, recueillent la séve qui coule, et la font fermenter. Ce procédé, qu'on vante dans plusieurs de nos livres, est un art digne des Sauvages, qui s'embarrassent peu de l'arbre, et qui le coupent par le pied pour en avoir le fruit. Ces extravasations

de séve doivent nuire beaucoup aux arbres, et l'oranger sur-tout nous est trop précieux, pour lui faire subir une telle opération.

Notre collègue, M. *Cossigny*, examine ces procédés dans le premier volume de ses *Moyens d'amélioration pour les Colonies*. Il indique comment il s'y est pris lui-même pour préparer à Paris du vin d'oranges, par un moyen plus économique. Il exprima le jus de trois douzaines d'oranges, et le filtra au travers d'un tamis de crin un peu serré; il le mit dans une grande potiche de porcelaine; il coupa les écorces en petits filets, les mit dans une jatte, et versa par-dessus un litre (une pinte) d'eau bouillante. Lorsque l'infusion fut refroidie, il la mêla avec le vin d'oranges; il fit une seconde infusion, qu'il mêla pareillement avec le vin d'oranges; il y ajouta alors deux litres et demi (deux pintes et demie) de bonne eau-de-vie, à vingt-deux dégrés et demi, et un litre (une pinte) d'eau de noyaux, avec trois hectogrammes (neuf onces) de sucre par litre (par pinte); il en eut huit à neuf litres (huit à neuf pintes). Au bout de quelques jours, le vin se trouva bon à boire. L'auteur observe que ce vin auroit été meilleur s'il avoit été gardé pendant quelque temps, s'il avoit employé beaucoup plus d'oranges, et s'il y avoit ajouté des fleurs desséchées et un peu plus de sucre. C'est un vin non fermenté, ou plutôt un ratafiat, qui n'a pas besoin de clarification, et que l'on peut boire dès qu'il est fait.

Il soupçonne, 1°. que le vin de bigarade (oranges sures), ou même de citrons (*citrus medica*), préparé suivant le même procédé, en augmentant la dose du sucre, et en y ajoutant des fleurs d'oranges desséchées, qu'on laisseroit infuser pendant quelques jours, seroit aussi agréable que le vin d'oranges douces; 2°. que le vin d'oranges douces seroit lui-même meilleur, si, au lieu de mêler la décoction des écorces avec le fruit, on les faisoit bouillir dans le jus même, après en avoir enlevé tout le blanc; ou si on mettoit les zestes avec le jus, pour les faire fermenter ensemble. Par ce moyen, il n'y auroit pas de mélange d'eau avec le vin d'oranges, et c'est celui-là que l'auteur croit devoir être stomachique et restaurant.

Dans l'intérieur de la France les oranges sont rares: on ne sauroit les prodiguer pour en faire du vin; mais de tous les ratafiats ou liqueurs domestiques, la plus facile et la meilleure, est celle qui résulte des oranges entières, piquées de trois clous de girofle, et qu'on laisse, pendant trois mois, dans de bonne eau-de-vie. Il faut par litre (par pinte) d'eau-de-vie, trois belles oranges bien saines. Le citron uni au girofle, et infusé dans l'eau-de-vie, produit également un bon ratafiat, d'autant meilleur qu'il est plus vieux.

Tous les vins de fruits ont besoin d'être gardés long-temps, si l'on veut les avoir dans toute leur bonté: mais l'art a essayé d'accélérer nos jouissances et de hâter l'effet du temps.

Dans le second volume du même ouvrage, M. *Cossigny* recherche les moyens de donner promptement aux liqueurs nouvellement préparées, les qualités des vieilles. Il a essayé, sans succès, de mettre dans la glace, les vases qui les contenoient; mais il a éprouvé que le feu produit cet effet. Il a mis des bouteilles de liqueurs, fraîchement faites, dans un poêlon rempli d'eau, sur le feu; au bout de quelques heures d'ébullition, elles avoient acquis les qualités que la vétusté leur donne, c'est-à-dire, que toutes les substances qui les composent s'étoient combinées plus intimement; d'où il résulte qu'elles avoient une saveur plus agréable et plus moëlleuse.

Il y a un autre moyen que l'on a éprouvé avec grand succès en Toscane, pour vieillir, en très-peu de mois, des vins récemment faits. C'est de déposer dans la terre les bouteilles qui les contiennent, et qui doivent être bien cachetées, de les couvrir de sable, et de les oublier ainsi pendant neuf à dix mois (voyez dans l'*Introduction à la Feuille du Cultivateur*, page 317, la méthode employée par un propriétaire pour améliorer son vin, tirée du *Cours d'Agriculture pratique*, de *Lastri*). Il paroît que l'expérience avoit été tentée d'après une indication de *Pline* le naturaliste.

C'est par un autre procédé, mais suivant le même principe, que les Russes conservent leur bière dans la glace. On met sur le plancher de la glacière, un lit de glace; on y place un rang de tonneaux; on en remplit les intervalles avec de

de la glace pilée, et de la neige; on recouvre de glace et de neige, sur laquelle on met d'autres tonneaux, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la glacière soit remplie. Deux ou trois fois par semaine, quand il fait froid, on ouvre la porte extérieure du plafond, pour donner de l'air et laisser évaporer l'humidité. Il y a aussi, dans le plancher, des ouvertures de grandeur médiocre, pour l'écoulement des eaux : la bière se conserve très-bien dans ces glacières. Leur construction est décrite dans la *Collection académique*, partie étrangère (tome XI, pages 507—509).

VII°. *Des Raisins et autres Fruits secs.*

Jusqu'à présent il n'a été question que des vins qu'on peut tirer du suc des fruits mûrs et récens; mais, en séchant les fruits, par divers procédés, au soleil, ou au four, on a trouvé le moyen de prolonger nos jouissances. L'art de la dessiccation des fruits, des légumes, est une partie importante du ménage champêtre. Plusieurs portions de cet art ont été rappellées dans les notes de cet ouvrage, au sujet des pruneaux, des raisins secs, des pommes et des poires tapées, etc. Mais les fruits ainsi conservés peuvent nous rendre encore un service plus agréable, en se convertissant en vin. Il est des années de disette où l'on est à portée d'apprécier cette ressource, et ce sont ces années qu'un économe doit prévoir, même dans les temps d'abondance.

Dans la feuille des *Affiches de Normandie*, du 30 Octobre 1767, on demandoit la composition d'une boisson propre à tenir lieu de cidre ou de vin.

La feuille du 6 Novembre suivant indiquoit le vin du comte de *Moret*, composé de baies de genièvre et d'absinthe, dont la recette est ci-dessus, page 798, colonne II.

En pareille circonstance, on se servit à Rouen, en 1715 et 1718, de la recette suivante : dans un tonneau de deux poinçons, le poinçon de deux cent pots, le pot pesant un kilogramme et demi (trois livres), on fit mettre trois kilogrammes (six livres) de raisin de Provence, cuit au soleil, épluché de ses queues, mais point écrasé; deux pots ou trois kilogrammes (six livres) de miel commun, bouilli et écumé dans un seau d'eau, et refroidi avant de l'entonner; un kilogramme (deux livres) de baies de genièvre, point écrasées; un demi kilogramme (une livre) de coriandre; deux kilogrammes et demi ou trois kilogrammes (cinq ou six livres) et plus de bois de bouleau, bien net, mis en copeaux, plutôt vert que sec; et on le remplit d'eau. Tout cela composa, dit-on, une boisson très-saine. On assuroit qu'elle peut se garder un an et plus. Il faut, avant d'entamer la pièce, la laisser fermenter un mois, bien bouchée. Si l'on vouloit la boisson très-forte, il faudroit augmenter les doses.

La pénurie du cidre étoit extrême cette année. Dans la feuille du 11 Décembre 1767, on trouve une recette latine : *in summam domestici potûs penuriam*. En voici la traduction :

Prenez quinze kilogrammes (trente livres) de raisins séchés au soleil, ôtez la rafle; jettez les grains dans un tonneau de vin vidé récemment, et contenant deux hectolitres (un muid); remplissez-le d'eau, joignez-y un kilogramme et demi (un pot ou trois livres) d'eau-de-vie; laissez reposer vingt-quatre heures, dans le tonneau débouché. Au bout de six semaines vous pouvez en faire votre boisson journalière, et *lætaberis effectu*.

L'abbé *Yart* a communiqué, sur le même sujet, à la Société royale d'Agriculture de Rouen, le résultat de ses essais, pour composer une boisson saine et agréable.

« Pour un tonneau contenant trois hectolitres (un muid et demi), prenez vingt-deux kilogrammes (quarante-quatre livres) de raisins secs, un kilogramme (deux livres) de coriandre, autant de baies de genièvre, l'une et l'autre concassées; et deux litres (deux bouteilles) d'eau-de-vie; jettez le tout dans le tonneau, et l'emplissez d'eau : laissez-le sans le remuer; débondonnez, et dans un lieu tempéré la fermentation s'établira naturellement. On peut l'accélérer en y jettant gros comme une noix de levain de pâte. On a soin de remplir à mesure que la fermentation occasionne du vide; dès qu'elle est passée, on bondonne le tonneau, et on fait usage de la boisson, qui est agréable au goût et très-saine. Quand le tonneau est aux trois quarts vide, on y remet moitié dose des ingrédiens ci-dessus, et on le remplit d'eau.

Cette seconde boisson est encore bonne, mais un peu moins forte que la première. La dépense n'excède pas en tout trente francs pour six hectolitres (trois muids), ou moins de cinq centimes (un sou) le litre (la pinte). »

Ces recettes ne peuvent être considérées que comme une ressource extrême, dans le cas où le vin, le cidre et la bière manquent absolument. Tous les fruits secs peuvent servir à défaut de raisins (voyez à ce sujet, dans le tome I, troisième Lieu, chapitre XV, la note (108), page 398 et 399).

La santé des troupes romaines se conservoit jadis par leur tisane militaire, qui étoit une sorte de vin de fruits séchés. Dans quelque pays qu'elles fussent, les légions faisoient sécher toute sorte de fruits sauvages, poires, pommes, sorbes, prunelles et autres, et buvoient la décoction ou l'infusion de ces fruits.

Comme nous l'avons dit à la tête de cet article, *Virgile*, dans ses *Géorgiques*, attribue aux peuples du nord l'art d'imiter le vin, avec un ferment et des fruits.

Pocula lœti
Fermento, atque acidis imitantur vitea sorbis.

Virgile parle ici de la bière que composoient les habitans du nord avec de l'orge fermentée, *fermento*, et des fruits aigres et sauvages, *acidis sorbis*. Cette boisson étoit inconnue aux Romains, car il n'en est pas question dans leurs premiers auteurs d'économie rurale. *Palladius* rapporte, mais comme un ouï-dire, qu'on fait du vin et du vinaigre de sorbes mûres et de poires : *Item ex sorbis maturis, sicut ex piris, vinum fieri traditur, et acetum* (PALLAD. II, XV, 5). Cependant les vers de *Virgile* expliquent, en effet, tout le secret des vins de fruits. Pour faire une boisson vineuse, il faut des fruits acides, un ferment, et de l'eau. L'on n'en peut donc manquer dans aucun des coins de la France; par-tout on y a des vergers, ou l'on peut en avoir : par-tout on peut se procurer la levure de bière, qu'on sait réduire en poudre dans le département du Nord, et qui, dans cet état, peut s'envoyer au loin. M. *Dieudonné* dit qu'on en fabrique annuellement cent trente-cinq mille kilogrammes (plus de deux cent soixante-dix mille livres) à Lille, Douai, Cambrai, Valenciennes (*Statistique du département du Nord*, tome II). Avec cette levure en poudre, des fruits quelconques, et de l'eau, l'on peut faire par-tout du vin et du vinaigre. Mais si le père de famille, éloigné des vignobles, a eu soin de planter ou des pommiers, ou des poiriers, il fera de bon cidre, qui vaudra toujours mieux que ces médiocres boissons, ou ces piquettes de fruits secs. Je renvoie donc ici, et avec confiance, à l'*Essai d'une Pomologie*, dont j'ai déjà parlé.

Je désire que cet *Essai d'une Pomologie* soit examiné avec soin dans les divers Départemens où l'on fabrique maintenant du cidre ou du poiré. Je serai obligé à ceux de mes lecteurs qui voudront bien me faire parvenir leurs remarques pour améliorer l'ouvrage, et pour le rendre digne d'être réimprimé et répandu séparément, si l'on juge qu'il puisse être de quelque utilité dans les autres Départemens où il seroit si nécessaire de faire naître le désir d'élever des arbres à cidre.

Au surplus, si l'on veut savoir quel usage on faisoit à Paris, au quinzième siècle, des boissons vineuses de fruits, on peut lire ce que rapporte à ce sujet, l'*Histoire de la Vie privée des François*, tome II, page 328.

« Une Ordonnance de Charles VI, année 1407, parle d'un breuvage nommé *prunellé*, qui se vendoit dans les marchés comme le vin et le cidre. Celui-ci tenoit son nom des prunelles avec lesquelles il étoit fait. Cette boisson s'appeloit *dépense*. Outre la dépense de prunelles, il y en avoit une autre faite de la même manière avec des pommes entières, et qui étoit sur-tout d'usage à Paris. Le *Journal de Paris*, sous Charles VI et Charles VII, décrivant une disette qu'éprouva la capitale, en 1420, dit que « ceux qui en hyver avoient fait leurs bu» vaiges, comme dépence de pommes ou de » prunelles, jetterent au printemps ces fruits » dans la rue, pour que les porcs de Saint-An» toine les mangeassent, car les religieux de » Saint-Antoine avoient le droit de laisser va» guer leurs cochons dans les rues. Mais les » pauvres disputoient ces fruits aux cochons, » et les dévoroient avec avidité, trop heureux » encore de trouver un aliment. »

Il est bon de revoir, de temps en temps, ces traits de l'histoire de nos ancêtres, afin de mieux jouir, par la comparaison, des ressources et des douceurs du temps où nous vivons. Les misères passées font l'éloge le plus complet de l'époque actuelle, et c'est dans plus d'un genre, que l'on peut dire, avec *Voltaire*,

Paris n'étoit point tel, en ces temps orageux,
Qu'il paroît de nos jours aux François trop heureux.

Mais le bien-être des campagnes est l'objet principal de nos travaux agronomiques; c'est sur-tout à leurs habitans laborieux et respectables que nous dédions ces recherches sur les vins à tirer des fruits; et une remarque importante peut les leur faire apprécier. Presque tous les plants qui produisent les fruits dont je viens de parler, peuvent former des haies. Or, les enclos sont le secret de la prospérité rurale. Qu'on lise, à cet égard, notre *Olivier de Serres*, sur *les cloisons des jardinages et autres propriétés!* il veut que toutes soient fermées, *pour le profit et plaisir* (sixième Lieu, chapitre XXX). Au moyen de ces plants, dont les fruits peuvent se changer en vin ou en vinaigre, le peuple trouveroit, dans les clôtures de ses terres, une addition agréable à sa subsistance ordinaire. Les haies deviendroient productives, et la lisière de terrein qu'une rigide économie regrettoit de sacrifier au besoin de se clorre, offriroit aux champs, aux prés, et aux bois, des remparts verdoyans, et des ceintures fructueuses. Nous faisons des vœux bien ardens pour que l'usage s'en étende, qu'il soit protégé par les lois, et que l'agriculture trouve, dans les haies de ce genre, quatre avantages réunis, la défense, l'économie, l'agrément et l'utilité! (*F. D. N.*)

Page 618, colonne I, ligne 27. (31) Nous invitons à relire tout ce qui a été dit par *Olivier de Serres* sur le vin et sur les autres boissons fermentées, dans le tome I, troisième Lieu, chapitres VIII, IX, X, XII, XIV et XV; et les notes de nos collègues *Chaptal, Deyeux, Parmentier, Tessier,* et *François* (*de Neufchâteau*) sur ces chapitres. (*H.*)

Idem, colonne II, ligne 20. (32) Toutes les viandes peuvent indistinctement être soumises à la salaison, et fournir des résultats plus ou moins utiles dans le ménage; mais c'est sur-tout celle du porc qui prend le mieux le sel (muriate de soude), et qui offre de grandes ressources pour les approvisionnemens des armées, soit de terre, soit de mer, et aussi dans les circonstances où le cochon frais est ordinairement fort cher. Le choix du sel n'est pas une chose aussi indifférente qu'on le pense communément, pour donner de la qualité aux viandes conservées à la faveur de ce moyen antiputride, et c'est à celui qui provient de la fontaine de Salies, que les salaisons du ci-devant Bigorre et du Béarn, connues sous le nom de *jambons de Bayonne*, doivent leur réputation assurément bien méritée. Le sel marin nouveau, est âcre et amer, à cause des sels calcaires et magnésiens qu'il contient, et qu'il est facile d'en séparer par une purification spontanée, ou par une dissolution dans l'eau; il porte alors le nom de sel vieux. Le sel blanc et le sel gris présentent également des différences notables dans leurs effets. Le premier passe, dans quelques cantons, pour faire de mauvaises salaisons en tout genre; ailleurs, c'est le sel gris: il seroit donc bien nécessaire que des expériences suivies, multipliées et comparatives, pussent approfondir la véritable manière d'agir de cet excellent condiment des substances animales.

Mais une circonstance qui appartient à tous les genres de salaisons, c'est la proportion dans laquelle s'y trouve le sel. Son prix en France paroît avoir toujours été un des principaux obstacles à ce que cette partie intéressante des subsistances publiques tournât au profit de notre commerce; avant que la gabelle fût supprimée, les hommes qui s'occupent des salaisons, n'y employoient à-peu-près que la quantité strictement nécessaire de sel; aujourd'hui qu'il est tombé à vil prix, on en force la dose, parce qu'il se vend au même taux que la viande; elle en est même saturée quelquefois au point que sa saveur naturelle se trouve masquée, et n'a plus absolument que celle du sel. D'ailleurs, sa propriété spécifique est de s'emparer de l'humidité qui constitue la souplesse de la fibrine, et il rend la viande dure et coriace. Pour se justifier des reproches qu'on leur fait, les chaircuitiers ont toujours dans la bouche ce proverbe: que *jamais sel n'a gâté cochon.*

Aucun ouvrage, il faut l'avouer, ne s'est encore expliqué clairement et en détail à cet égard, et les saleurs de la meilleure foi, n'ont souvent d'autres règles que celle de leur palais, pour juger de la quantité de sel dont ils doivent se servir. Cette préparation est cependant bien digne de fixer l'attention, quand on réfléchit, sur-tout, que la mauvaise qualité des salaisons a plus fait périr d'hommes que les naufrages et la fureur des combats; espérons qu'un jour, plus familiers avec les lois à observer pour préparer la chair, non seulement des quadrupèdes, mais encore des volailles et des poissons, à recevoir et à conserver le sel qui doit l'attendrir, l'assaisonner, et en prolonger la durée dans tous les climats, nous cesserons, à cet égard, d'être tributaires de nos voisins, et que l'art des salaisons se perfectionnera parmi nous, avec d'autant plus de facilité, que le sel françois possède une supériorité reconnue et avouée par toutes les Nations chez lesquelles cependant nous allons chercher à grands frais une grande partie de nos salaisons. (*P.*)

Page 619, colonne I, ligne 19. (33) Voyez ce que dit *Olivier de Serres*, tome I, quatrième Lieu, chapitre XIV, page 569 et suivantes, sur la chèvre; et la note (159) sur ce sujet, page 647. Voyez encore, tome II, septième Lieu, chapitre III, page 544. (*H.*)

Page 620, colonne I, ligne 32. (34) L'auteur a voulu sans doute dire qu'il falloit chauffer le sel, afin de le priver de son humidité surabondante. Les salaisons faites avec du sel bien sec, tendent à prolonger la conservation des viandes. Il est inutile d'employer du sel légèrement échauffé, et il seroit nuisible de l'employer à une température trop élevée. Il pourroit, dans ce dernier cas, communiquer promptement de la rancidité au lard et aux parties grasses des viandes. (*L.*)

Page 621, colonne I, ligne 21. (35) Les graisses varient singulièrement entr'elles pour la couleur et la consistance, cependant elles présentent à-peu-près les mêmes principes à l'analyse chimique, et les mêmes vertus à la pratique médicale; ce n'est qu'en les privant, par des lotions dans l'eau froide, du sang qu'elles contiennent; et par une douce chaleur, des membranes et de la matière lymphatique qui s'y trouvent renfermées, et ensuite de l'humidité qu'on leur avoit ajoutée pour les purifier, qu'on vient à bout de les garantir de l'altération dont elles sont susceptibles. Pendant ces opérations elles ont subi un déchet, acquis de la fermeté et de la blancheur; celle de porc, c'est-à-dire l'axonge, a même une sorte d'analogie avec le beurre fondu: on pourroit aussi lui appliquer la préparation du beurre salé. Il suffiroit, quand elle a encore une demi-fluidité, d'y mêler, avec un bistortier, du sel séché et égrugé, pour absorber le peu d'humidité qu'elle conserveroit encore; et quand elle auroit la consistance requise, de la recouvrir, à sa surface, d'un lit de sel: cette graisse ainsi fondue et salée, seroit susceptible de se transporter au loin sans rancir, ce qui faciliteroit l'approvisionnement d'une denrée qui, dans beaucoup de circonstances, vaut mieux à employer que le beurre. La graisse, comme l'huile, n'a pas beaucoup d'action sur les substances qu'elle conserve, elle s'empare seulement de leur arôme; et c'est sur cette propriété qu'elle a de fixer les odeurs les plus fugaces, qu'est fondée une branche de commerce au midi de la France, connue sous le nom de *pommade de Grasse*. C'est surtout lorsque la graisse a été recueillie au printemps, qu'elle a plus de qualité, et se conserve long-temps, parce que, vraisemblablement, à cette époque, l'animal qui la fournit n'a pas encore mangé de vert, qui donne à tous ses produits un caractère molasse et aqueux: c'est ce que savent très-bien les pharmaciens qui en consomment beaucoup, et qui ne font leur provision, en ce genre, que vers Germinal (Avril). Mais on doit être attentif à la nature des vaisseaux dans lesquels on tient en réserve la graisse destinée à faire partie de nos alimens, parce que souvent ils ont pour couverte un oxide de plomb; et, dans ce cas, il est prudent de ne se servir que de vaisseaux non vernissés: précautions que nous ne saurions assez recommander aux ménagères qui, sur ce point, sont dans une sécurité perfide. (*P.*)

Page 622, colonne I, ligne 2. (36) Un lieu modéré de sécheresse et d'humidité, ainsi que s'exprime *Olivier de Serres*, est celui qui convient le mieux pour la conser-

vation des viandes salées ; mais si l'on est forcé de choisir entre un local humide ou un local sec, on doit préférer ce dernier ; car la sécheresse est moins nuisible aux viandes que ne l'est l'humidité. (*L.*)

Page 622, colonne I, ligne 28. (37) La fumée, en desséchant le lard, le rend d'une conservation plus facile ; mais aussi elle a l'inconvénient de lui faire perdre sa mollesse, de lui communiquer un goût désagréable, et d'accélérer sa rancidité. (*L.*)

Idem, colonne II, ligne 15. (38) La saumure se corrompt ou se décompose assez facilement, ce qui tient, ou à la température trop chaude du lieu où on met le cellier, ou, comme le dit plus loin *Olivier de Serres*, à la nature trop aqueuse ou trop visqueuse des matières animales qu'on expose à son action, ou, enfin, lorsqu'on y plonge fréquemment des métaux qui, s'unissant plus ou moins facilement à l'acide muriatique, base du sel marin (muriate de soude), dénaturent la liqueur, et font perdre la viande qu'elle contient. *Olivier de Serres* a donc raison de défendre d'y rien tremper, et de ne se servir que d'une fourchette de bois pour en retirer les viandes. (*H.*)

Page 624, colonne II, ligne 5. (39) Depuis l'époque d'*Olivier de Serres* la tenue des marchés au lard ou aux porcs, pour l'approvisionnement de Paris, a changé plusieurs fois ; une seule foire n'auroit pu suffire à la consommation de cette immense capitale et de ses environs.

On lit dans le *Traité de la Police*, par le commissaire *de la Mare* (Paris 1710, in-fol., tome II, livre V, titre XXI, chapitre VII, page 1345 et suivantes), qu'il se tenoit un marché franc à la halle de Paris, tous les mercredis et samedis, depuis Pâques jusqu'au carême, où les chaircuitiers de Paris et les marchands forains, avoient le droit d'apporter ou d'amener vendre leurs porcs. Les seuls chaircuitiers de Paris vendoient, chaque jour de marché, depuis deux mille cinq cent jusqu'à quatre mille livres (douze cent cinquante à deux mille kilogrammes) de chairs ou de lard, et les marchands forains en vendoient une quantité plus considérable encore. C'étoient principalement les habitans de Nanterre, Clamart, Fleury, Arcueil, Lay, Gentilly, Charonne, et autres villages des environs de Paris, qui fournissoient à ces marchés.

Ces marchands s'approvisionnoient à leur tour, au marché établi d'abord, en 1610, au Bourg-la-Reine, qui tenoit le vendredi, qui fut ensuite transféré à Sceaux en 1667, et reporté au lundi, jour où il tient encore actuellement ; mais on n'y fait plus le commerce des porcs ; on n'y conduit que des bœufs et des moutons.

Le marché de la semaine sainte a également varié : du temps d'*Olivier de Serres* il tenoit le samedi saint ; à l'époque où écrivoit *de la Mare*, il tenoit le dernier jeudi de carême, actuellement il tient le mardi. Cette foire, appelée *foire aux jambons*, est approvisionnée par les chaircuitiers du département de la Seine, et par les marchands des autres Départemens. On n'y vend point de porc frais.

Aujourd'hui la vente en gros du porc frais et salé a encore lieu à la halle de Paris, les mercredis et samedis de chaque semaine ; mais les chaircuitiers établis dans le ressort de la Préfecture de Police ont seuls le droit d'y venir vendre, d'après l'Ordonnance du 4 Floréal an XII, concernant le commerce de la chaircuiterie.

Un marché aux porcs établi d'abord près le Marché aux Chevaux, a été reporté en l'an X à la Maison-Blanche, près Paris ; il tient aussi deux fois par semaine, les mêmes jours, le mercredi et le samedi.

Il y a à Champigny, arrondissement de la sous-préfecture de Sceaux, une foire aux porcs, qui ne dure qu'un jour. Elle a lieu deux fois par an, le deuxième jour après la Pentecôte, et le deuxième jour après la Toussaint.

On vend aussi des porcs à la foire de Brie-sur-Marne, qui ne dure qu'un jour, et qui se tient le 11 Fructidor (29 Août).

Il y a pareillement une foire de porcs à Saint-Ouen, arrondissement de la sous-préfecture de Saint-Denis. Cette foire dure trois jours consécutifs, et elle commence le 10 Fructidor (28 Août).

Il existe un marché aux porcs à Saint-Germain-en-Laye, et un à Montmorenci.

Tous ces marchés et toutes ces foires contribuent à l'approvisionnement de Paris, et des environs.

La vente des cochons de lait a lieu sur le carreau de la vallée, quai des Augustins, près le Pont-Neuf, les mêmes jours que le marché à la volaille et aux agneaux.

Je terminerai cette note par une observation consignée dans le *Traité de la Police*, et qu'il est important de rappeler : on défendoit la vente du porc ladre ; mais lorsque la maladie n'étoit encore que dans son commencement, et qu'elle avoit fait peu de progrès, on toléroit cette vente, à la condition de passer au sel, pendant quarante jours, la viande *sursemée*, ou légèrement affectée de ladrerie, et à la charge encore de ne la point mêler avec les autres chairs de porcs, et de la vendre séparément, dans un lieu destiné à cet usage. Ce lieu, placé à la Halle, près celui des chaircuitiers, étoit distingué par un poteau, au haut duquel il y avoit un drapeau blanc (arrêts du Parlement du 23 Février 1602, et 2 Juillet 1667). (*H.*)

Page 624, colonne II, ligne 22. (40) *Olivier de Serres* prescrit ici le temps de la pleine lune pour tuer ou saler les bœufs ou les vaches, tandis qu'il a observé plus haut que l'on varie sur ce point dans diverses provinces, et que les chaircuitiers de Paris n'ont aucun égard aux phases de la lune, et qu'ils tuent ou qu'ils salent les cochons indifféremment à chaque époque du mois. Il est bon de prévenir les cultivateurs contre ce genre de préjugés, qui souvent les détourne de leurs travaux au moment où ils pourroient les entreprendre avec le plus d'avantage. (*L.*)

Page 626, colonne I, ligne 29. (41) Il résulte bien évidemment de ce qui précède que l'on châtroit les femelles des animaux domestiques destinées à la boucherie, du temps d'*Olivier de Serres*, et qu'on regardoit cette opération comme propre à donner de la qualité à leurs chairs ; mais je n'ai encore pu trouver aucun renseignement sur l'origine de cette opération, à laquelle nous avons assujetti ces malheureuses victimes de notre insatiable gourmandise ; et je n'ai pas été, à cet égard, plus heureux que mon collègue M. *Grégoire* (voyez tome I, page clviij).

On préféroit aussi, pour l'usage de la cuisine, les femelles qui n'avoient pas porté, et qui étoient stériles, ou bréhaignes ; elles n'étoient pas fatiguées par les différentes plénitudes et par les nourritures qu'elles avoient supportées, et leurs chairs étoient plus tendres (voyez, sur le mot *bréhaigne*, dans le tome I, quatrième Lieu, chapitre VII, la note (58), page 605). (*H.*)

(42) Voyez ce qui a été dit à l'occasion de l'opinion d'*Olivier de Serres*, que les animaux croissent pendant toute la durée de leur vie, par notre collègue M. *Tessier*, tome I, quatrième Lieu, chapitre IX, note (113), page 629. (*H.*) *Page 626, colonne I, ligne 37.*

(43) Les cantons où les oies ont le plus de qualité sont ceux qui peuvent cultiver le mays, tant ce grain est propre à la constitution de ces oiseaux ; c'est là aussi où l'on entend le mieux à les élever et à les engraisser. *Olivier de Serres* remarque (tome II, cinquième Lieu, chapitre V, page 33) qu'on sale les oies à l'instar du cochon ; nous croyons qu'il faut un peu s'écarter du procédé suivi à cet égard. *Idem, colonne II, ligne 22.*

La première des méthodes pratiquées, pour conserver les oies en pot, consiste à les employer crues ; dans la seconde, il s'agit de les cuire : toutes deux ont leurs partisans. La première est plus délicate, mais la plus coûteuse, parce qu'il devient nécessaire alors de se servir d'une graisse étrangère pour condiment.

Pour les préparer cuites, ce qui est d'un usage plus général, on fait rissoler les quartiers des oies dans un chaudron de cuivre où la graisse fond ; quand les os paroissent, et qu'une paille entre dans la chair, l'oie est assez cuite ; on arrange les quartiers dans des pots de terre vernissés, au fond desquels on met trois ou quatre brins de sarment pour empêcher les quartiers de toucher au fond, et que la graisse les entoure de tous côtés. Il faut avoir soin de couper les os dont la chair s'est retirée ; c'est la première partie de la salaison qui rancit, et qui gâte le reste. On y verse de la graisse d'oie, de sorte qu'en se figeant, elle couvre bien toute la chair, et la garantisse du contact de l'air. Quinze jours après, on verse par dessus de la graisse de cochon jusqu'à l'ouverture du pot, pour bien remplir les fentes qui se sont faites à la graisse d'oie, et on couvre le vaisseau d'un papier trempé dans l'eau-de-vie, et d'un gros papier huilé ; mais malgré ces précautions, les quartiers les plus élevés

contractent, au bout de cinq à six mois, une odeur légère de rance.

Par une autre méthode, l'oie est salée crue : après avoir coupé la viande en demi-quartier, ou l'équivalent, on presse en tous sens un morceau contre le sel égrugé comme du gros sable, et bien sec; on le place dans le pot avec le sel qu'il a pu prendre; on continue ainsi, morceau par morceau, ayant soin, en les plaçant, de les presser fortement les uns contre les autres, et contre les parois du pot, pour ne laisser de vide que le moins possible. On remplit ainsi le pot jusqu'à quatre travers de doigts de l'entrée, avant d'y mettre de la graisse : on observe qu'elle ne soit pas bouillante; on l'y verse peu-à-peu avec une grosse cuiller de bois; on en remplit le pot : ordinairement les premiers morceaux sont aussi frais que ceux de l'intérieur.

Voyez encore ce que j'ai dit de l'emploi des oies dans l'économie domestique, ci-devant tome II, cinquième Lieu, note (42), page 181, colonne II. (*P.*)

Page 626, colonne II, ligne pénult.

(44) L'usage de conserver le poisson est beaucoup plus général dans le nord qu'il ne l'est parmi nous : non seulement on le sale, mais on emploie encore le vinaigre pour le préserver de la corruption pendant un certain temps. Voici la manière dont on procède.

On fait quelques incisions circulaires sur le corps du poisson, on y répand du sel; on le met sur le gril, et on le fait cuire à petit feu, ayant soin de le frotter avec du beurre ou de l'huile d'olive. Lorsque le poisson est suffisamment cuit, on le retire du feu, et on le laisse refroidir. On le dépose ensuite dans un vase de terre vernissé, qu'on enduit intérieurement avec de l'huile. On forme au fond de ce vase un lit de différentes plantes aromatiques, telles que romarin, feuilles de laurier, écorce de citron, clous de girofle, avec du poivre et du sel. On met par-dessus ce premier lit une certaine quantité de poisson, qu'on recouvre avec les mêmes plantes, et ainsi successivement, jusqu'à ce que le vase soit rempli. Le couvercle, qui doit avoir un trou dans le centre, est posé sur le vase, et scellé hermétiquement, afin que l'air ne puisse s'y introduire; on remplit le vase avec du fort vinaigre, et l'on ferme le trou du couvercle avec un bouchon de liége. On enlève ce bouchon de temps à autre pour flairer le vinaigre, et sentir s'il n'a pas contracté une mauvaise odeur; dans ce cas on le vide, et on le remplace par de nouveau vinaigre. Le vase est déposé dans une cave, ou dans un lieu frais, et on a l'attention de l'agiter de temps en temps, afin que le vinaigre puisse agir également sur toutes les parties du poisson. On a soin de vider les poissons, et de les couper par tranches, dans le cas où ils seroient d'un trop gros volume.

Quelques personnes sont dans l'usage de les saupoudrer de sel avant de les faire rôtir, et de les laisser dans cet état pendant douze ou quinze heures. Le poisson préparé d'après cette méthode peut se conserver pendant six mois. (*L.*)

CHAPITRE II.

Page 628, colonne I, ligne 11.

(45) On voit que l'auteur donne le nom de *confiture* indistinctement à toutes les substances végétales, qui, à la faveur du sel, du vinaigre, du moût, du vin cuit, du sucre et du miel, peuvent se conserver pendant un certain temps sans altération. Mais le but qu'on se propose dans l'emploi de ces différens condimens, c'est de fournir, à la matière qui en est l'objet, une sorte d'agent qui s'oppose, d'une part, à sa décomposition, et de l'autre, lui donne une saveur qui convienne à l'organe du goût, et rende le nouveau corps qu'on en obtient plus agréable et d'une digestion plus facile. Ces avantages, à la vérité, n'ont qu'une durée déterminée; car le condiment lui-même se détériore, et arrive, plus ou moins promptement, au terme d'une décomposition complète. Mais, au reste, le nom de confiture, à proprement parler, n'appartient plus maintenant qu'à un ordre de fruits plus ou moins pulpeux, confondus et cuits avec le sucre, lequel étant devenu une denrée de première nécessité, a été appliqué à une foule de préparations connues sous tant de couleurs, de consistances, de formes et de noms différens, qu'on en a fait un art qui tient un rang distingué parmi les arts d'agrément, et est devenu aujourd'hui une branche de commerce assez lucrative. De tous les écrits publiés à ce sujet, nous croyons

qu'il n'en existe pas de plus conforme aux bons principes, que *le Confiseur moderne*, ou *l'Art du Confiseur et du Distillateur*, par *Machet*. Les lecteurs y trouveront beaucoup de procédés utiles dont, jusqu'à présent, on a fait mystère, et plusieurs recettes nouvelles; enfin, le confiseur, le distillateur, le parfumeur, le limonadier, l'amateur lui-même, y puiseront des notions excellentes et nécessaires, relativement à la préparation des objets dont chacun d'eux s'occupe en particulier. (*P.*)

Page 630, colonne II, ligne 11. (46) On ne peut dessaler les cornichons sans leur enlever une partie de leur saveur. Ils ne seront pas trop fortement salés, si l'on a soin de ne mettre dans le vinaigre que la quantité de sel nécessaire, c'est-à-dire deux poignées sur six litres (six pintes). On ajoute trois décagrammes (une once) de poivre, afin de relever le goût des cornichons. On doit les blanchir avant de les jeter dans le vinaigre; ils sont alors plus tendres. Il est bon de blanchir tous les légumes qu'on veut ainsi conserver, et même de donner une légère ébullition à ceux qui ne sont pas suffisamment tendres. (*L.*)

Page 631, colonne I, ligne 17. (47) L'application du vinaigre aux végétaux n'est pas seulement utile à la conservation des fruits et des légumes, elle a encore de grands avantages pour les viandes, et on connoît les différens moyens que les cuisiniers ont imaginés pour améliorer ces viandes, les rendre plus tendres, et corriger ces saveurs rudes et ammoniacales, qu'ont souvent le gibier et la chair des animaux de boucherie, sur-tout au temps du rut; mais il faut convenir qu'en sortant de cette espèce de saumure, ou marinade, les viandes n'ont plus la saveur qui leur appartient; car, quel que soit le moyen qu'on emploie, le vinaigre se fait toujours apercevoir, et si quelquefois on en aime le goût, on désireroit le plus souvent qu'il ne fût pas aussi sensible. Voici un procédé qui conserve fort bien, pendant quelques jours, les substances animales, au milieu des chaleurs excessives de l'été, et retarde leur tendance naturelle à la corruption : il nous a paru mériter d'autant mieux de trouver place dans cet ouvrage, qu'il n'est pas aussi connu qu'il devroit l'être. On laisse macérer dans le lait caillé des viandes de toute espèce; non seulement elles conservent tout leur caractère, mais on remarque qu'elles acquièrent plus de disposition à se cuire, qu'elles deviennent plus délicates et plus faciles à digérer. Cette pratique, adoptée dans les départemens du Haut et du Bas-Rhin, offre aux habitans des petites communes rurales, où les bouchers ne tuent qu'une ou deux fois au plus par semaine, l'avantage de manger les viandes dans un état frais.

On ne peut se dispenser de convenir que les mets aigrelets, loin d'être regardés comme des alimens de luxe, ne soient très-salutaires dans certaines circonstances, et que leur usage ne prévienne les maladies inflammatoires ou scorbutiques. Pourquoi les fermiers dédaigneroient-ils de former des provisions de ce genre, et d'en distribuer de temps en temps à leurs ouvriers pour assaisonner agréablement leurs mets? C'est dans cette vue que nous allons rapporter la manière de confire les betteraves, qui, dans cet état, sont fort du goût des Allemands, servies sur leurs tables en même temps que le potage. On expose les betteraves au four dès que le pain en est ôté; on les pèle, et on les coupe par tranches minces; on les met dans un pot, et on y verse assez de vinaigre pour les recouvrir, ayant la précaution d'y ajouter un peu de sel : mais comme on remarque que les betteraves confites ainsi ne se conservent pas long-temps, et que le vinaigre, dans l'espace de quinze à vingt jours, a pu cesser d'être acide, et a par conséquent perdu toute sa force, on a grand soin de n'en confire que peu à la fois; ou bien lorsque cet inconvénient a lieu, de renouveler le vinaigre, parce qu'alors il n'agit plus que sur le tissu de la racine déjà assez imprégnée et combinée avec l'acide. Cette précaution devient même très-essentielle, si on veut prolonger, un certain temps, en bon état, les fruits confits au vinaigre.

Outre les petits épis de mays, les champignons, les oignons, les cerises, que l'on prépare à la manière des cornichons, on confit encore au vinaigre les jeunes boutons, et même les jeunes fruits de capucine; ils tiennent alors lieu de câpres, et ils sont plus parfumés. On jette ces boutons dans du bon vinaigre, ils doivent y tremper; à mesure que le nombre en augmente,

augmente, on ajoute de nouveau vinaigre. Il suffit de couvrir avec une toile, ou avec une planche, les vases destinés à cette préparation: le vinaigre, par sa communication avec l'air, devient de plus en plus acide et fort, et les *câpres-capucines* en acquièrent plus de saveur. On peut, si l'on veut, y mêler un peu de sel ou de poivre.

Dans le nombre des moyens imaginés pour conserver les truffes, le vinaigre est, sans contredit, un des moins bons qu'on puisse employer, parce qu'il agit sur le tissu de cette matière fongueuse, la racornit, et lui enlève l'arôme qui la caractérise, sans le transmettre aux ragoûts dans lesquels ont fait entrer cet acide; les corps gras sont infiniment plus propres à atteindre ce but, comme le prouvent les dindes et les pâtés aux truffes, dans lesquels les portions adipeuses sont toujours les plus parfumées: aussi se sert-on, de préférence, de l'huile d'olive pour les confire. En général, il faut l'avouer, les truffes se conservent infiniment mieux dans leur terre natale, que quand on les en a débarrassées; il semble qu'elles s'y trouvent comme l'animal dans sa matrice, et la semence dans sa capsule; on en est quitte ensuite pour les frotter avec une brosse rude; et pour peu que cette terre soit desséchée et tamisée, on peut envoyer les truffes au loin, sans craindre qu'elles s'altèrent. Le sable, les cendres, le son, le sel, proposés pour le même objet, sont insuffisans; c'est la poudre de charbon qui, jusqu'à présent, m'a paru le meilleur intermède, principalement pour l'espèce blanche qui nous vient d'Italie. Au reste, les truffes trop mûres, ou qui ne le sont pas assez, se gardent difficilement; mais l'arôme dont elles sont remplies à l'époque de leur maturité, et la fermeté que leur chair acquiert, les rendent propres à servir un certain temps, dans leur état naturel. Celles qu'on coupe par tranches, qu'on enfile, et qu'on expose à l'ombre pour sécher, à l'instar des mousserons, peuvent se conserver sans altération; il leur manque, à la vérité, le parfum et la saveur des truffes fraîches.

De toutes les préparations indiquées pour conserver les choux, il n'en est pas de plus commode, de plus certaine, de plus économique, et qui donne en même temps un résultat plus agréable, que celle qui consiste à les soumettre à la fermentation. Voici le procédé: à l'aide d'un instrument fait exprès, on découpe des têtes de choux en rubans menus et fins, que l'on ramasse et qu'on essore à l'ombre, sur un drap. Ces découpures, auxquelles on mêle des graines de carvi ou de genièvre (le carvi est préférable), sont disposées de la manière qui va être indiquée, dans un tonneau ordinaire, défoncé par un bout. Si ce tonneau a contenu du vin, de l'eau-de-vie, ou du vinaigre, il n'en sera que plus propre à l'opération, parce qu'il favorisera davantage la fermentation, et qu'il donnera à la *saüer-kraut*, un goût plus vineux. Avant de le remplir on en frotte quelquefois l'intérieur avec le levain de *saüer-kraut*. Le fond du bout qui reste ouvert doit être assemblé solidement, et avoir une poignée au milieu, afin qu'on puisse, à volonté, ou le déplacer, ou le charger de gros poids.

On a une certaine quantité de sel de mer bien fin, destiné à former des couches entre les lits de choux: il en faut un kilogramme (deux livres) par vingt choux. On met d'abord une bonne couche de sel au fond du tonneau, et l'on étend par-dessus, bien également, les rubans de choux, à la hauteur de dix-sept centimètres (six pouces): un homme en bottes fortes, bien lavées, bien nettes, entre dans le tonneau, foule ces rubans, et les comprime jusqu'à ce que les dix-sept centimètres (six pouces) soient réduits à moitié. On fait une seconde couche de sel et de rubans, on la foule de même, et de couche en couche on remplit le tonneau; on finit par une couche de sel; sur ce sel, on place de grandes feuilles vertes, qu'on a séparées avant de rubaner les choux; sur ces feuilles, une toile mouillée et tordue; sur la toile, le couvercle, ou fond du tonneau; enfin, sur le fond, de grosses pierres qui assujettissent toute la masse, et l'empêchent de se soulever pendant la fermentation. On entremêle les assaisonnemens, en les plaçant parmi les choux, et non dans les couches de sel, et on laisse toujours un vide de six centimètres (deux pouces) au haut du tonneau.

Les couches s'affaissent et se resserrent; les choux en rubans se trouvant comprimés, lâchent leur eau végétale. Cette eau qui surnage est

verte, bourbeuse, et fétide ; on l'ôte aisément, en plaçant un robinet à six ou neuf centimètres (deux ou trois pouces) au-dessous : on la remplace par une nouvelle saumure, qui est salie à son tour, et qu'on retire de même. On continue ces soins jusqu'à ce que la saumure sorte nette, ce qui dure à-peu-près douze à quinze jours, suivant la température du lieu où est le tonneau.

Le point essentiel pour conserver la bonne qualité de la *saüer-kraut*, même en consommation, est d'avoir soin qu'elle soit toujours couverte par trois centimètres (un pouce) au moins de saumure, et qu'il n'y ait jamais de vide entre la masse et le bois du tonneau. Celle qui est négligée a une odeur de chou pourri ; bien faite et bien entretenue, elle a une acidité très-agréable, surtout si, après l'avoir lavée au sortir du tonneau, on y mêle, avant de la servir, un peu de vinaigre de sureau. On ne fait jamais, sur terre, de provision que pour l'année, et on renouvelle ordinairement la saumure à l'entrée du printemps et au solstice d'été. Lorsqu'on veut embarquer de la *saüer-kraut* pour des voyages de long cours, on la transvase dans d'autres tonneaux, on la foule exactement, on y remet une nouvelle saumure, et on bouche hermétiquement les tonneaux après qu'ils ont été remplis. Cette préparation, très-recherchée en Allemagne, est à peine connue en France dans quelques Départemens ; elle forme cependant, non seulement un mets fort sain, même pour les personnes auxquelles les choux ordinaires ne conviennent pas, mais c'est encore l'un des meilleurs anti-scorbutiques. Aussi les Anglois en font-ils un grand usage en mer, et dans les voyages de long cours : on sait qu'avec cet aliment, donné deux à trois fois par semaine à ses équipages, le célèbre capitaine *Cook* les a conservés en santé sous tous les climats, sans avoir perdu un seul homme, pendant une navigation de plus de trois ans ; il avoit aussi une provision de carottes, de navets et de raiforts, coupés par tranches, préparés de cette manière ; c'est une ressource à l'approche du printemps, où nous sommes privés, pendant quelque temps, des plantes potagères fraîches. (*P.*)

Page 631, colonne I, ligne 34. (48) Si toutes les différentes espèces de raisins ne conviennent pas à la cuve, toutes sont également bonnes pour la confection du *raisiné ;* plusieurs d'entr'elles sont si abondamment pourvues du principe mucoso-sucré, qu'il faut nécessairement leur ajouter des fruits pulpeux, acerbes, mûrs ou non mûrs, et des aromates, pour en relever la trop grande fadeur ; tandis que d'autres exigent, suivant le climat et la saison, l'addition d'un peu de miel, de mélasse, ou de cassonade, pour masquer leur trop grande acidité. Toutes les années ne sont pas aussi favorables à la qualité du raisin, que celle de 1804, qui fera époque dans le siècle, pour la quantité et la grosseur des grappes, pour le volume et la maturité des grains ; aussi le raisin des Départemens septentrionaux, communément moins savoureux, s'est-il trouvé presque aussi sucré que la même espèce provenant, dans les années ordinaires, du ci-devant Dauphiné et de la Bourgogne ; et le *raisiné* qui en est résulté se conservera facilement des années entières.

L'altération que cette sorte de confiture éprouve à mesure qu'elle vieillit, c'est de se candir ou de se liquéfier ; dans le premier cas, on la décuit au temps de la vendange avec de nouveau moût ; dans le second, au contraire, on l'expose un peu au feu. C'est ainsi qu'il est possible de rajeunir sa provision, et de la mettre encore en état de passer l'hiver. On remarque que, dans les contrées méridionales, où l'on fait ordinairement plus de *raisiné* qu'ailleurs, les raisins reconnus les plus propres à cette préparation, sont : le muscat blanc, le muscat rouge, et le chasselas. Ils y parviennent à une maturité si parfaite, et contiennent une si grande quantité de principe sucré, que les vins qu'on obtient de la décomposition de ce principe fournissent à la distillation jusqu'à un tiers de leur poids de bonne eau-de-vie. A Montpellier, c'est le raisin blanc, ou noir ; dans les Départemens plus septentrionaux, le franc pineau, et le maurillon noir, sont les variétés les plus estimées pour ce genre de confiture. Mais pour les cueillir, il faut attendre leur parfaite maturité, avoir soin sur-tout de les égrapper et de les monder exactement, vu que quelques grains gâtés, ou un brin de rafle, suffiroient pour préjudicier à la saveur gracieuse du *raisiné*.

Lorsqu'on jouit encore, après la vendange, de quelques rayons de soleil, et qu'il n'y a rien à redouter de la part des oiseaux et des insectes, il seroit utile d'en profiter pour laisser plus long-temps le raisin sur le cep; dans le cas contraire, on doit le rentrer à la maison, et l'exposer sur la paille, comme pour en faire le vin de liqueur de ce nom : on parviendroit, par ce moyen, à diminuer les frais de l'évaporation, à tenir moins long-temps exposé à l'action du calorique le *raisiné*, qui alors donne un résultat plus abondant, moins coloré, et d'une saveur plus agréable. Le conseil, à la vérité, que je donne aux ménagères qui ne dédaignent point de préparer elles-mêmes le *raisiné* de leur consommation, ne pourra jamais devenir la règle de ceux qui en font une branche de commerce, qui visent par conséquent à la quantité et au bon marché. Mais chaque chef de famille, dans quelque position qu'il se trouve, peut, à l'aide de quelques ceps, obtenir sa confiture annuelle, à tel dégré de bonté qu'il voudra.

Une règle générale à établir dans la confection du *raisiné*, quelle qu'en soit la consistance, c'est d'y procéder en deux temps, et d'avoir soin, dès que le liquide exprimé se trouve réduit, par l'évaporation, aux deux tiers, de le passer tout chaud à travers un tamis serré, de le distribuer dans des terrines évasées et non vernissées, de l'y laisser séjourner jusqu'au lendemain matin; alors, de ramasser, à la faveur d'une écumoire, la pellicule qui en recouvre la surface : enfin de décanter la liqueur. Ce qui est cristallisé au fond du vase, aux parois, et à la superficie, n'est autre chose que du tartre, dont la séparation devient un moyen de diminuer l'acidité trop marquée du *raisiné* préparé dans les cantons septentrionaux, et vraisemblablement sa disposition laxative : car il y a tout lieu de présumer que c'est à la présence de ce sel, et du corps muqueux que renferme le suc du raisin, qu'est due la propriété qu'a ce fluide de relâcher; propriété qu'il perd en passant à l'état de vin, vu que la fermentation convertit l'un en alcohol, et précipite une grande partie de l'autre dans la lie. En séparant ainsi du suc de raisin, évaporé jusqu'aux deux tiers, la quantité de tartre qui ne peut plus rester en dissolution, on accroît d'autant la puissance du sucre, qui, n'ayant plus à masquer l'acidité, se manifeste beaucoup plus sensiblement, soit dans le *raisiné*, soit dans le sirop, soit dans le vin cuit, et dans les liqueurs qu'on en prépare.

Une autre condition pour rendre le *raisiné* aussi parfait qu'il est possible, c'est que, quand il s'agit de faire entrer dans sa composition des fruits ou des racines, il faut toujours que les uns et les autres soient mondés de leurs peaux, de leurs pepins, et de leurs écorces, ne les ajouter à la liqueur que quand elle a été amenée, par l'évaporation, à la consistance de sirop, qui se décuit bientôt, et conserve la fluidité nécessaire pour favoriser son action sur les fruits, opérer leur ramollissement, leur cuisson, et leur combinaison, de manière à former une marmelade égale et homogène. Une troisième condition, c'est de remuer, sans discontinuer, le liquide composé, et de faire en sorte que la chaleur soit très-modérée; peut-être seroit-il prudent de n'achever la cuisson du *raisiné* qu'à la température du bain-marie, comme on a la louable habitude de le faire dans nos laboratoires, pour les extraits, et alors, il y auroit infiniment moins de risques à courir de le brûler.

Enfin, une quatrième et dernière condition, c'est le choix des vaisseaux dont on se sert pour cette préparation. On a observé que, dans quelques endroits, l'usage du *raisiné* avoit occasionné des coliques; en supposant que ces plaintes soient fondées, on pareroit toujours à cet inconvénient, en n'employant à sa préparation, que des vases de cuivre jaune, ou de cuivre rouge parfaitement étamés, afin d'empêcher que la liqueur, qui a toujours un caractère éminemment acide, n'exerce, sur le métal vénéneux, une action marquée, et n'en dissolve quelques parcelles. Notre collègue M. *Chaptal*, m'a assuré avoir vu, à Montpellier, mettre des clefs de fer dans la chaudière de cuivre pendant la cuisson du *raisiné*; elles étoient toutes rouges quand on les en retiroit.

Quoique ce soit une coutume assez universellement suivie dans les cantons vignobles de faire à la maison la provision de *raisiné* pour l'hiver, il s'en faut que toutes les ménagères connoissent à fond le véritable procédé pour le

bien préparer ; elles ne font pas assez attention que les raisins les plus sucrés et les moins aqueux n'exigent pas autant d'évaporation, et *vice versâ*. La plupart font un feu trop ardent et poussent trop loin la cuisson, de manière que bientôt il prend de la solidité ; d'autres restent en-deça, alors il se ramollit, il s'en sépare un sirop, une mélasse, et il n'arrive pas à la fin de l'hiver sans s'aigrir, sur-tout lorsque la saison est tempérée, et que le local où il est mis en réserve se trouve humide : il est donc d'une nécessité indispensable d'assujettir la préparation de cette confiture aux règles prescrites dans cette note, et dont on ne doit s'écarter que le moins possible.

Le *raisiné* est devenu tellement nécessaire que, dans les endroits les moins propres à la culture de la vigne, leurs habitans font une confiture économique analogue, avec les fruits à pepins et même à noyaux, en y employant pour véhicule ou excipient, le suc de pommes ou de poires, récemment exprimé, c'est-à-dire, le poiré et le cidre doux, au lieu du moût. Dans la ci-devant Bretagne, on prépare une marmelade de cerises, que, des environs de Rennes, on vient vendre au marché de cette ville ; et quoiqu'elle ne soit, ni fort sucrée, ni fort agréable, cependant elle trouve des amateurs. Ailleurs on cuit le suc de pommes ou cidre doux, avec différens fruits ; ce suc réduit, dans le premier cas, à la dixième partie de son volume, forme un rob ou sirop très-bon ; mêlé et uni, dans le second cas, avec des poires ou d'autres fruits, il donne ce qu'on appelle le *raisiné de Normandie*. Le suc de poires, dont on fait le poiré, quoique plus doux que le suc de pommes, ne fournit cependant qu'une confiture acerbe, qu'on rendroit vraisemblablement meilleure, si on la faisoit avec la pulpe rapprochée des poires cuites au four.

Dans la ci-devant Picardie, on fait du *poiré au cidre*, au lieu de *raisiné au cidre*. Pour le préparer, on remplit un chaudron de cidre doux, dont on soustrait, par l'évaporation, les trois quarts du volume ; arrivé à la consistance de sirop, on y jette des poires pelées, mondées de leur cœur et des pepins, et coupées en quatre : elles y cuisent parfaitement, sans se déformer. On poursuit doucement la cuisson jusqu'à ce que le sirop, qui, par l'addition des poires crues, s'est prodigieusement décuit, ait repris sa consistance première. Une fois le vase retiré du feu, et les poires suffisamment cuites, elles sont distribuées dans des cruches de grès, et le sirop est dans une proportion correspondante aux poires.

Il s'agit maintenant du *raisiné* ou *poiré*, usité à Amiens et dans ses environs. Pour le préparer, on prend de la poire de fusée, poire longue, qu'on ne peut manger qu'après l'avoir fait cuire ; on la met dans des pots de terre couverts, et au four, après en avoir retiré le pain ; ils y séjournent pendant la nuit : on pétrit les poires pour les diviser en bouillie, on les passe à travers un tamis de crin, et cette pulpe est mise dans un chaudron avec six fois son poids de cidre doux. On procède à l'évaporation, en remuant, sans discontinuer, jusqu'à ce qu'une goutte de cette confiture étant jetée sur un papier gris, la place n'en sépare pas de suite l'humidité. En cet état, elle est réputée assez cuite pour être conservée en pots. Dans certains endroits, on ajoute un atome de piment en poudre ; dans d'autres, c'est un peu de canelle ; mais il faut être économe de ces épices, et faire toujours en sorte que l'aromate ne domine pas dans la confiture.

En Alsace et en Lorraine, on fait une marmelade fort saine et très-économique, avec les prunes connues sous le nom de *couetch*, en employant le même procédé que pour le *raisiné*. Les mêmes prunes desséchées font d'excellens pruneaux. Dans la ci-devant Champagne, on se procure la même ressource avec une espèce de prune qui y est abondante, et qu'on nomme *nobertes*, d'où le nom de *noberte*, que porte la marmelade. Un particulier de Reims imagina de faire cuire les nobertes au four, et la *noberte* qui résulta de cette méthode se trouva, et d'une plus belle couleur, et d'une saveur plus agréable.

Toutes les espèces de *raisiné* qui ont pour véhicule le moût, le cidre, et le poiré doux, offrent la confiture la plus économique pour tous les ordres de consommateurs ; il y a peu de ménagères qui n'en préparent leur provision de l'hiver, c'est la ressource de la famille pour le déjeûner et le dessert : il devient très-utile dans les hospices civils, où il s'agit de procurer aux

infirmes et aux vieillards une confiture capable de réveiller leurs organes, et même une boisson agréable et rafraîchissante. Nous sommes éloignés de croire que le concours du sucre puisse, dans ce cas, préjudicier à la qualité du *raisiné*. Quand cette denrée coloniale étoit à un prix peu élevé, son addition ne formoit pas une augmentation de dépense sensible; mais étant devenue, pour la France, une matière en quelque sorte exotique, le *raisiné* qui en contiendroit une certaine proportion cesseroit d'être une confiture à la portée de toutes les fortunes, les gens aisés seuls pourroient y atteindre: ainsi tous les efforts de l'industrie doivent tendre, dans ce moment, à épargner l'emploi du sucre, et à augmenter les fabriques de *raisiné*, dont la préparation mérite d'autant plus l'intérêt général et particulier, qu'elle occupe beaucoup de bras, dans une saison presque morte, et qu'elle n'a lieu qu'après les semailles et la vendange. (*P.*)

Page 633, colonne I, ligne 26. (49) Il a été aisé de voir, en parcourant le chapitre XII du troisième Lieu de cet ouvrage (tome I, page 296), que, suivant l'opinion de l'auteur, le vin cuit n'étoit, de son temps, que le moût écumé au feu, et réduit, par la chaleur de l'ébullition, au tiers ou à la moitié de son volume, dont on remplissoit des vaisseaux de bois, et qu'on portoit ensuite à la cave comme les autres vins; mais il faut convenir que, dans cet état, le moût ne présente qu'un liquide sirupeux, plus ou moins consistant, à raison de l'espèce de raisin et du climat où il a été recueilli. Ce qu'on entend aujourd'hui par vin cuit, est une véritable liqueur de table, composée de parties égales de moût ainsi concentré, et d'eau-de-vie de commerce, au mélange duquel on ajoute de la coriandre, de la canelle, du girofle, le tout infusé pendant huit jours, et passé par la chausse, d'où résulte le ratafiat le plus économique qu'on puisse préparer, puisqu'on est dispensé d'y employer du sucre.

Il arrive souvent qu'au lieu de poursuivre l'évaporation du moût jusqu'à la consistance demi-solide, on s'arrête au moment où il a acquis l'état sirupeux, et nul doute que cette préparation, à laquelle on n'a peut-être pas donné une attention assez suivie, ne mérite de trouver son application dans l'économie domestique. L'art de concentrer ainsi le vin doux, au moyen du calorique, étoit déjà connu et mis en pratique chez les Lacédémoniens. Les habitans de l'Archipel paroissent même continuer de préparer cette espèce de raisiné liquide; M. *Boudet*, pharmacien en chef de l'armée d'Orient, a trouvé, dans les magasins d'Alexandrie, des bouteilles de terre, d'une forme agréable, qui en étoient remplies: il avoit la consistance de la mélasse; on en compose encore aujourd'hui, en Égypte, une espèce de sorbet. Les Espagnols, après avoir exprimé le suc de raisin, y ajoutoient du plâtre nouveau qui, ayant la propriété de décomposer le tartre, et de diminuer par conséquent la quantité de celui qui existoit dans ce liquide, affoiblissoit son caractère acide; c'est d'après cette double propriété qu'on a proposé d'ajouter un peu de craie au suc de raisin, pour en obtenir un sirop moins aigrelet. Voici quelques expériences que j'ai faites dans la vue d'économiser le sucre, de tirer parti des productions locales, et de les améliorer.

On a pris trois kilogrammes (six livres) de suc de raisin noir, bien mûr et légèrement exprimé, afin d'éviter la trop grande quantité d'extractif; il avoit une couleur trouble, rougeâtre, une saveur sucrée, aigrelette, et mucilagineuse; on l'a placé sur un feu doux, et on l'a fait cuire en consistance de sirop, après l'avoir clarifié avec le blanc d'œuf: ce sirop étoit acidule, en se refroidissant il déposoit une matière épaisse, de couleur rougeâtre, semblable à la liqueur. Cette substance fournit une grande quantité de tartrite acidule de potasse, uni à beaucoup de mucoso-sucré; la liqueur plus limpide qui surnage contient, en outre, une portion considérable de matière sucrée, des acides malique et acéteux, et sans doute de l'acide tartareux en petite quantité. L'abondance de cette matière mucilagineuse sucrée dans ce sirop y auroit bientôt développé un mouvement de fermentation, malgré le dégré de cuisson auquel on l'avoit réduit; mais il est possible de prévenir cet inconvénient à la faveur de l'alcohol. Les trois kilogrammes (six livres) de moût employés ont produit six hectogrammes (environ une livre

deux onces) de sirop d'une acidité agréable; en l'étendant dans l'eau, à l'instar des sirops de groseille et de limon, il peut remplacer les sirops préparés avec ces fruits, et dont on fait usage pendant les chaleurs de l'été.

Pour enlever les acides contenus dans le moût qu'on veut amener à l'état de sirop doux, on peut mettre en pratique divers procédés; nous avons déjà fait voir qu'il étoit possible, par la simple décantation, de le dépouiller d'une portion de tartre, mais ce n'est que par la voie des combinaisons qu'on peut le détruire en totalité, ainsi que les autres acides. Le point essentiel est de trouver une base qui, se combinant avec eux, en formât des sels insolubles, susceptibles d'être séparés ensuite de la liqueur; et comme l'acide tartareux donne, avec la chaux, un sel insoluble, il est facile de l'enlever par ce moyen. Si l'on emploie dans ce procédé du carbonate calcaire, la seule portion libre d'acide tartareux se combine avec la chaux; mais la portion de potasse que tient le tartrite acidule de potasse demeure unie à l'acide tartareux, et forme du tartrite de potasse; si l'on se sert, au contraire, de chaux vive, on la combine avec tout l'acide tartareux, mais la potasse reste dissoute dans la liqueur: elle peut s'unir aux acides malique et acéteux. En ajoutant une plus grande portion de chaux vive, on neutralise, à la vérité, tous les acides, mais cette terre est en partie dissoluble dans l'eau, ainsi que dans les malates et les acétates de chaux, qu'on parvient difficilement à séparer du sirop sans l'altérer. En se bornant cependant à saturer les acides par la chaux, au moyen du carbonate calcaire, et en séparant le tartrite de chaux, on peut obtenir un sirop dans lequel restent, à la vérité, du tartrite de potasse, des malates et des acétates, mais en trop petite quantité pour être sensible au goût. Dans cet état, le sirop de raisin est mucilagineux, et peut servir de sirop ordinaire, sur-tout au midi de la France, où ce fruit est d'autant plus riche en sucre, qu'il l'est moins en tartre, et devenir, sous la main du vigneron industrieux, une branche importante d'économie, parce que la préparation dont il s'agit ne coûte presque que du temps, des soins, et du combustible. C'est sur-tout le raisin blanc qu'il faudroit choisir de préférence pour cette préparation, vu qu'il fournit moins de matière colorante et de tartrite acidule de potasse, que le raisin noir; mais aussi il paroît moins facile à conserver: tandis que la couleur de ce dernier, étant d'une nature un peu ambrée, est plus propre à retarder la fermentation spiritueuse du sirop.

Au reste, quelle que soit la nature du raisin, pourvu qu'il ait atteint son point de maturité, la même espèce peut fournir à l'existence de deux sirops distincts par leur couleur et leur saveur; le premier n'est que le moût dépouillé d'une portion de tartre, et rapproché à la consistance requise; le second est ce même moût, dans lequel on a jeté un peu de craie pour neutraliser les acides, lequel, clarifié et évaporé au même dégré de consistance, donne un résultat comparable au sirop de sucre, ayant le goût un peu mielleux. On peut donc avoir ainsi, toute l'année, sous la main, un sucre liquide, pour suppléer le sucre ordinaire dans la préparation des ratafiats et des liqueurs, des confitures et des gelées acides, dans les compotes de pommes et de poires; il suffiroit d'en verser une certaine quantité sur les fruits cuits par la voie humide, dont la fadeur a souvent besoin d'être relevée par un assaisonnement aigrelet. Enfin ces sirops doivent être comparés à ceux qui résultent de certaines poires cuites au four, par la voie sèche, et qui nagent souvent dans un fluide sirupeux, sans aucune addition de sucre. En y ajoutant quelques aromates, on les rendroit fort agréables; ils se conservent assez bien, mais ils ont le désavantage de se décuire facilement, en laissant, comme tous les sirops abondans en extractifs, une portion de sucre se cristalliser contre les parois des bouteilles.

Au surplus, s'il est aisé de préparer, sans le concours du sucre, un sirop avec les fruits à baies, tels que les raisins, les racines, même les plus sucrées, telles que les carottes, ne peuvent pas, à cause de leur contexture parenchymateuse et muqueuse, prendre aussi facilement cette forme; parce que, soit qu'on en sépare, au moyen de la rape et de la presse, la totalité des principes qu'elles contiennent, soit qu'on les fasse bouillir entières ou divisées dans l'eau, la consistance de sirop, qu'elles acquièrent, est due

autant à l'abondance de la matière muqueuse extractive, qu'au sucre rapproché, et que, par conséquent, il est difficile de garantir, pour long-temps, un pareil sirop, de la fermentation. Quel que soit donc le mode de préparation qu'on découvre pour faire du sirop avec des carottes, quoiqu'elles soient, parmi les racines potagères, après le chervi et les betteraves, les plus riches en mucoso-sucré, il ne faut nullement compter sur un pareil supplément de sucre : elles offriront toujours infiniment plus de ressources en substance, comme assaisonnement, ou comme nourriture. (*P.*)

Page 633, colonne II, ligne 29. (50) La méthode de saler les fruits avant de les confire au sucre, qu'*Olivier de Serres* donne ici et dans d'autres passages de ce chapitre, n'est plus aujourd'hui en usage parmi les meilleurs confiseurs : elle n'est en effet d'aucune utilité. Quelques personnes salent cependant les prunes de reine-claude avant de les faire passer au sucre, en les mettant sur le feu avec de l'eau, un verre de vinaigre, et une poignée de sel. On jette de l'eau froide dans la poêle à l'instant où l'ébullition est prête à commencer, et on les fait dégorger, pendant deux heures, dans une eau froide, avant de les passer au sucre. (*L.*)

Page 634, colonne I, ligne 20. (51) On peut se dispenser d'enlever la pellicule de l'écorce d'orange : le goût d'amertume qui lui est particulier s'allie fort bien avec le sucre ; ce genre de saveur est généralement recherché. On n'est plus dans l'usage de lessiver les écorces d'orange ; il suffit de les tenir en ébullition dans l'eau jusqu'à ce qu'elles aient acquis le dégré de cuisson convenable, c'est-à-dire jusqu'au moment où elles se laissent facilement pénétrer par une paille, ou par une tête d'épingle. (*L.*)

Page 635, colonne II, ligne 13. (52) La cassonade doit être préférée, sous les rapports de l'économie ; mais elle ne donne jamais des confitures aussi belles que celles qu'on fait avec le sucre de première qualité : elle produit, d'ailleurs, un déchet beaucoup plus considérable, et sa clarification est moins prompte et moins facile. (*L.*)

Idem, ligne 18. (53) L'emploi du charbon est préférable à celui du bois ; on évite ainsi la fumée, et l'on soutient plus facilement le dégré de feu nécessaire à l'évaporation et à la clarification ; mais cet emploi ne doit avoir lieu que sous une cheminée, ou dans un local où il y ait un grand courant d'air, pour éviter les effets meurtriers que produit la vapeur du charbon dans les lieux fermés. (*L. et H.*)

Page 635, colonne II, ligne 25. (54) La proportion d'eau indiquée est trop considérable ; car le sirop qui en résulteroit étant beaucoup trop liquide pour l'usage auquel on le destine, il faudroit le réduire par l'ébullition, ce qui demande du temps, et occasionne une plus grande consommation de combustible : il suffira de mettre un kilogramme et demi (trois livres) d'eau, sur un demi-kilogramme (une livre) de sucre. Il sera facile, au reste, d'ajouter de l'eau au sirop, si on le trouve trop épais. (*L.*)

Page 636, colonne I, ligne 8. (55) Il est à propos de mouiller le linge, afin d'éviter qu'il ne s'imprègne d'une trop grande quantité de sirop, et de faciliter la filtration, en même temps que pour lui ôter le goût de lessive qu'il communiqueroit au sirop. (*L.*)

Page 637, colonne I, ligne 26. (56) Il faut éviter, autant que possible, de faire recuire les confitures, ce qui leur donne une couleur terne et désagréable, et exige un nouveau travail et une augmentation de dépense. C'est pour éviter ces inconvéniens, qu'on doit donner au sucre un juste dégré de cuisson, ainsi que nous l'avons observé plus haut. (*L.*)

Page 638, colonne I, ligne 8. (57) Il est inutile de changer aussi fréquemment l'eau dans laquelle on a mis tremper l'écorce d'orange : une immersion de cinq ou six heures suffira pour remplir le but qu'on se propose. (*L.*)

Page 640, colonne I, ligne 26. (58) Les diverses formes sous lesquelles les artichauts, crus ou cuits, paroissent sur nos tables, en font un mets tellement recherché, qu'on est parvenu à en prolonger la jouissance pendant toute l'année. Les moyens proposés à cet effet sont nombreux, mais tous n'atteignent pas le même but ; les uns sont insuffisans, les autres exigent trop de soins et de dépense. Aucun ne paroît plus simple, et ne conserve aux artichauts une partie des avantages qu'ils possèdent dans

l'état de fraîcheur, que celui qui est pratiqué à Laon et dans ses environs. Il consiste à faire cuire à demi les artichauts, à séparer les feuilles et le foin; à réserver la partie charnue qui se trouve à la base et qu'on appelle *le cul d'artichaut;* à le jeter encore chaud dans l'eau froide, pour lui faire prendre du corps, ce qu'on appelle *blanchir.* On arrange ensuite les culs d'artichauts sur des claies, pour les exposer, jusqu'à quatre fois, au four, dès que le pain en a été tiré; ils deviennent minces, durs, transparens comme la corne, et ne reprennent leur première forme que dans l'eau chaude. On a remarqué que, pour obtenir un demi-kilogramme (une livre) de culs d'artichauts de grosseur commune, dans cet état, il falloit quarante artichauts. Une fois séchés, on les tient toujours dans un lieu à l'abri de l'humidité, afin qu'ils ne contractent pas le goût de moisi. (*P.*)

Page 640, colonne II, ligne 26.

(59) La cassonade peut servir pour les confitures de cerises, comme pour toutes celles des autres espèces de fruits. Voyez ce que j'ai dit dans la note (52), page 823, colonne I. (*L.*)

Page 641, colonne I, ligne 11.

(60) Le sucre, le jus des cerises douces, et celui des autres fruits doux, peuvent être en contact avec les vaisseaux et les ustensiles de cuivre, sans qu'on ait à craindre aucun accident, pourvu que le cuivre soit tenu très-proprement, que les confitures ne s'y refroidissent pas, qu'elles soient toujours en mouvement, ou ne séjournent pas dans ce métal. Les acides des fruits oxident (rouillent) avec une grande promptitude le fer, ce qui donne un coup-d'œil désagréable et un goût ferrugineux aux confitures, mais ne présente cependant aucun inconvénient pour la santé. Il n'en est pas de même du cuivre qui, outre son goût très-désagréable, est un poison très-actif, qui s'oxide (se rouille) aussi très-facilement par les acides, lorsqu'on les y laisse séjourner. (*L. et H.*)

Page 645, colonne II, ligne 17.

(61) On est généralement dans l'usage de peler les poires, sur-tout lorsqu'elles ont une certaine grosseur : elles prennent le sucre bien plus facilement, et sont plus agréables au goût. On peut, tout au plus, excepter celles dont la peau est très-tendre, comme les blanquettes. Chaque variété de poires n'est pas également bonne pour être confite : celles qui ont la chair trop fondante, ou celles qui l'ont trop ferme, ne se prêtent pas bien à ce genre de préparation. La poire de rousselet est préférable à toutes les autres. (*L.*)

Page 646, colonne II, ligne 5.

(62) Nous avons observé plus haut, note (50), page 823, colonne I, qu'on ne sale plus aujourd'hui les fruits avant de les confire. Les citrons sont coupés par tranches, on les fait blanchir, et on les jette dans le sucre clarifié. On prépare de la même manière les courges et les melons. (*L.*)

Page 647, colonne I, ligne 14.

(63) Le soleil est rarement assez chaud dans le nord de la France pour donner aux pâtes le dégré de siccité qui leur convient : c'est pourquoi on se sert habituellement d'étuves, on étend les pâtes sur des ardoises ou sur du canevas, ou bien on les met dans des moules de fer-blanc. (*L.*)

Idem, colonne II, ligne 11.

(64) *Après leur avoir osté les queues.* On lit ainsi dans toutes les éditions d'*Olivier de Serres,* excepté dans la première, dans laquelle on lit : *après leur avoir osté les pepins;* et c'est bien en effet les queues seulement qu'*Olivier de Serres* veut qu'on ôte au verjus, puisqu'il dit plus bas, que ce fruit doit être conduit comme les agriotes, pour le confire, et qu'il prescrit de ne couper que partie de la queue de ces dernières, sans parler d'ôter les noyaux. Il avoit déjà dit qu'il ne falloit les mettre dans le sirop que sur la fin de la cuite, pour éviter de les crever; ce qu'on n'éviteroit point si on en avoit ôté les pepins, puisqu'il est impossible de les ôter sans que le fruit soit crevé. Au reste, il faut aussi ôter les pepins du verjus, lorsqu'on veut avoir une confiture plus recherchée, il ne sont rien moins qu'agréables à rencontrer sous les dents. (*H.*)

Page 648, colonne I, ligne 24.

(65) Il vaut mieux préférer, pour faire cuire les coings au four, une terrine de terre vernissée, ou même de grès, à un vase de cuivre, que le suc des coings peut attaquer pendant cette cuisson lente, ce qui rendroit l'usage du *cotignac* plus ou moins suspect. Voyez ce que nous venons de dire au sujet du danger des vaisseaux de cuivre, dans la note (60), ci-devant. (*H.*)

(66)

Page 648, colonne II, ligne 33. (66) Le musc donne aux confitures un goût trop actif qui trouve aujourd'hui peu de partisans. Le coing est doué d'une saveur très-agréable, qui ne doit pas être dénaturée par d'autres ingrédiens, et on peut même se passer de canelle pour ce fruit. (*L.*)

Page 649, colonne I, ligne 25. (67) Il est bon d'observer que plus l'on remue les fruits et le sucre destinés à faire de la gelée, plus l'on prive cette espèce de confiture de la transparence et de la limpidité qui constituent son principal mérite. (*L.*)

Page 651, colonne I, ligne 4. (68) Les pommes de reinette, grises ou blanches, sont très-propres à faire de bonnes confitures : il suffit de leur donner une ébullition légère, et de les soigner, pour qu'elles ne fondent pas. Les mêmes fruits donnent des pâtes et des gelées très-recherchées. On peut consulter, à ce sujet, l'ouvrage cité note (45) de ce chapitre, page 816, colonne I. (*L.*)

Idem, ligne 20. (69) Les tendres rejetons de cette plante, coupés au mois de Floréal (Mai), sont confits à Niort, et y forment une branche de commerce assez renommée, sous le nom de *conserve d'angélique ;* le céleri ne seroit pas moins susceptible de présenter le même avantage sur nos tables, si on lui appliquoit le même procédé. La graine de ces deux plantes et de beaucoup d'autres, de la famille des ombellifères, recouverte de sucre, c'est-à-dire mise en dragées, est même plus agréable que celle de l'anis, dont on prépare de si grandes quantités à Verdun. (*P.*)

Page 656, colonne II, ligne 2. (70) On clarifie aussi le miel avec du charbon grossièrement pilé : on fait bouillir ces deux substances, on écume, et l'on passe à travers un linge. Le miel ainsi clarifié, perd en grande partie le goût particulier qui le caractérise, et peut être avantageusement substitué au sucre. La saveur qu'il conserve après cette clarification est souvent masquée par celle du fruit, de manière à tromper les plus habiles connoisseurs. (*L.*)

Page 658, colonne II, ligne 9. (71) Le *pignolat* est un *nogat*, ou *nougat*, fait avec l'amande du fruit du pin. L'amande ordinaire, la noix, l'aveline, la pistache, etc., sont aussi employées à faire du *nogat*, soit séparément, soit mélangées entr'elles. Lorsqu'on emploie les amandes, on ne les fait pas torréfier ; elles reçoivent un certain degré de cuisson avec le sucre, qui doit être soumis à l'action du feu pour former le *nogat :* souvent on se contente de les prâliner, c'est-à-dire qu'on donne un léger degré de cuisson au sucre dans lequel on les met. Il est inutile de mêler les pignons avec du son, dans le cas où l'on voudroit les faire rôtir. (*L.*)

CHAPITRE III.

(72) On ne peut faire de bonnes chandelles qu'avec du suif, c'est-à-dire avec la graisse qui recouvre les intestins et les reins des animaux ruminans. Cette graisse, après l'opération qu'on lui fait subir pour la dépouiller de ses membranes, ainsi que d'une matière lymphatique et d'une humidité surabondante, éprouve d'abord du déchet ; mais en revanche, elle acquiert de la solidité, et la propriété de se conserver dans toutes les saisons. On a seulement remarqué que le suif d'hiver est préférable à celui d'été, que plus il est vieux, meilleur il est pour l'objet qu'on se propose de remplir, que le suif de mouton et celui de bœuf doivent être fondus à part ; savoir, deux parties de l'un contre une de l'autre, et qu'il convient de n'en faire le mélange qu'au moment de l'employer. *Page 661, colonne I, ligne 24.*

Lorsque la graisse est retirée de l'animal, on la fait sécher sur une perche, afin de la conserver, et qu'elle soit moins exposée à se corrompre ; desséchée ainsi, elle porte le nom de *suif en branche.* Pour en extraire le suif, on la coupe par morceaux ; sans cette précaution, le suif retenu dans les cellules du tissu cellulaire sortiroit difficilement : on la met dans une chaudière sur le feu, avec une petite quantité d'eau ; on remue continuellement, jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue ; alors on la passe à travers un panier d'osier, ou un vase de cuivre, percé comme une écumoire, on exprime fortement, et on laisse reposer. Le suif se fige à la surface de l'eau, on l'enlève, et on en sépare les impuretés ; on le fait fondre de nouveau, ayant soin d'ajouter une petite quantité d'eau dans laquelle on a dissout environ trois décagrammes (une once) de sulfate d'alumine (alun), par vingt kilogrammes (quarante livres) de suif : on coule dans des

moules, et on conserve pour l'usage. Les membranes qui restent après la séparation de la graisse portent le nom de *cretons;* ils sont employés à faire de la soupe pour les chiens, ou à engraisser les oiseaux de basse-cour.

Il y a deux manières de faire les chandelles, les unes en plongeant la mèche dans le suif, les autres se jettent en moules. Il seroit superflu d'indiquer ici la manière de faire les premières, elles ne peuvent être préparées avec soin que par les ouvriers habitués à ce travail, et elles seroient très-mal faites par les habitans de la campagne. Quant aux chandelles moulées, chaque ménage peut en préparer pour sa consommation. On commence par se procurer des moules; ce sont des tuyaux de métal, composés de trois parties; savoir: le colet, la tige, et le culot; cette dernière partie contient un petit crochet pour tenir la mèche, le colet et la tige sont réunis. Les moules peuvent être de fer-blanc, de plomb, ou d'étain allié. Ce dernier métal est préférable, et quoique plus dispendieux, il y a plus d'économie à l'employer, parce qu'il dure plus long-temps. On établit les moules sur une table, ou planche de bois, percée de trous; on place dans chacun une mèche de coton que l'on a préparée et roulée entre les doigts en réunissant plusieurs fils de coton, suivant la grosseur de la chandelle; une mèche trop petite ne répand pas assez de lumière, une trop grosse fait que la chandelle fume beaucoup, et ne dure pas: l'habitude sait déterminer la grosseur des mèches; ce qui importe le plus, est d'employer de beau coton, exempt de corps étrangers et de débris du végétal. Les mèches une fois disposées sont introduites dans les moules, à l'aide d'une petite tige de fer appelée aiguille à mèches; on fixe une des extrémités de la mèche au crochet du culot, l'autre extrémité déborde le colet. Quand tous les moules sont garnis de mèches, il ne reste plus qu'à les remplir de suif, ou, comme disent les chandeliers, à jeter les chandelles; pour cela, on prend parties égales de suif de mouton et de vache, qu'on fait fondre dans une petite bassine avec un peu d'eau; quand le suif est fondu, on le verse dans un autre vase garni d'un robinet, placé à neuf ou douze centimètres (trois ou quatre pouces) du fond, on le laisse reposer un instant, et on en remplit des espèces de burettes à bec. Lorsque le suif commence à se figer, on le verse promptement dans les moules qui, par ce moyen, se remplissent aisément, et le suif ne peut s'écouler par le trou du colet qui se trouve exactement fermé par la mèche. Il faut avoir soin, avant d'en verser dans le moule de nouveau, de tirer le bout de la mèche qui sort par le colet, et cela parce que quelques mèches pouvant être dérangées par le suif, il est à propos de remédier à cette inflexion avant qu'il soit figé. Il faut que le suif soit figé et même durci dans le moule avant d'en retirer la chandelle.

La meilleure saison, pour préparer les chandelles, est le printemps. Dans le cas où la provision ne seroit pas faite à cette époque, il faut attendre l'automne. Voyez ce que j'ai dit à ce sujet, ci-devant, note (35) de ce Lieu, page 812, colonne II. On conserve les chandelles dans un endroit sec, à l'abri des chats et des animaux rongeurs, tels que les rats, les souris. Quelquefois on les expose à l'air avant de les renfermer, pour leur faire acquérir plus de blancheur et de fermeté. (*P.*)

(73) Les préceptes généraux qu'*Olivier de Serres* recommande dans ce chapitre au père et à la mère de famille, forment un véritable code d'économie domestique, dont la lecture ne sauroit être trop recommandée, aux grands propriétaires sur-tout, qui, mieux que tous autres, sont à portée d'en faire l'application d'une manière avantageuse à leurs intérêts. *Page 667, colonne I, ligne 12.*

Chaque propriété agricole devient, d'après notre auteur, une véritable manufacture, ou plutôt une réunion de manufactures utiles aux intérêts du propriétaire et à l'amélioration des fonds. *Olivier de Serres* veut que la maison rustique suffise à tout, et il a raison. On trouve encore, dans quelques parties de l'Europe, de ces grandes propriétés, sur lesquelles tous les moyens de tirer parti des produits se trouvent réunis; et il existe encore dans le fond de plusieurs de nos Départemens, des cultivateurs qui se suffisent à eux-mêmes; mais le morcellement et la subdivision des propriétés ont bientôt forcé de changer la nature des cultures, de les diminuer

et d'en supprimer quelques-unes, parce qu'on ne peut pas faire sur cent hectares ce qu'on fait sur mille : de là aussi la naissance des fatales jachères. La diminution des cultures, en réduisant les ressources, n'a pas permis de donner à la terre ce qui lui manquoit, et ce qu'une culture variée lui auroit fournie ; il a fallu la laisser reposer, l'attendre, et justifier un proverbe aussi vrai en agriculture qu'en finance : *au gueux la besace.*

Le fermage des terres, et sur-tout la courte durée des baux, forment encore des obstacles qui sont venus s'opposer invinciblement à l'amélioration de quelques grandes cultures, telles que celle des bois, et l'éducation des bestiaux, dont les produits pourroient être si avantageusement employés dans l'exploitation rurale même; et le fermier est obligé d'acheter aujourd'hui ce qui ne coûteroit au propriétaire aucun déboursé.

Mais aussi nous devons dire que si les circonstances du temps où vivoit *Olivier de Serres* rendoient la nécessité de se suffire à soi-même plus pressante, aujourd'hui la tranquillité dont nous jouissons, la facilité des transports, de la navigation, les progrès du commerce et des arts, en rendant les communications plus faciles et moins dispendieuses, en mettant à la portée de tous les produits des manufactures, ont donné aux cultivateurs du midi et du nord les moyens de jouir réciproquement des fruits de leurs cultures, en vendant leurs matières premières, qu'on fabrique ailleurs, et en achetant des objets manufacturés qui leur sont utiles, et que souvent ils ne trouveroient chez eux, ni au même prix, ni aussi bien fabriqués.

Suivons donc les préceptes de notre auteur, tirons parti de tout, que notre exploitation suffise à nos besoins et au-delà, nous aurons alors du superflu à vendre, et avec ce superflu nous aurons de quoi acheter ce que nous appelons aujourd'hui le nécessaire. (*H.*)

CHAPITRE IV.

Page 669, colonne I, ligne 29. (74) C'est à tort que l'auteur prétend qu'il faut proscrire les métaux pour faire des alambics, que le verre et les terres vitrées peuvent seuls servir pour ces sortes d'instrumens. L'expérience journalière prouve que les alambics faits avec le cuivre et l'étain sont employés avec avantage par les pharmaciens et les distillateurs, qu'ils sont plus solides que ceux faits avec le verre, qu'ils durent plus long-temps, et que les eaux distillées qu'on y prépare réunissent les qualités qu'on peut désirer, sur-tout lorsqu'on a pris toutes les précautions que l'art de la distillation indique. A la vérité il y a certaines liqueurs distillées pour lesquelles les alambics de métal ne conviennent pas, telles sont celles qui sont acides, comme le vinaigre ; dans ce cas il est indispensable d'avoir recours aux alambics de verre, de grès, de faïance, ou de porcelaine. Au reste, les alambics de cuivre et d'étain ne peuvent jamais être employés que dans les cas où, pour obtenir le produit distillé, on n'a besoin que d'un dégré de chaleur qui n'excède pas celui de l'eau bouillante ; autrement on détruiroit ces vaisseaux, ou au moins on les altéreroit promptement, et bientôt on les mettroit hors d'état de servir. Enfin, on ne doit pas oublier de dire que les alambics de cuivre doivent toujours être étamés. (*De.*)

Page 670, colonne II, ligne 4. (75) La manière de construire les fourneaux destinés à recevoir les alambics exige bien des précautions, sans lesquelles les matières combustibles qu'ils reçoivent, ou brûlent trop lentement, ou brûlent trop vite, ou donnent de la fumée : dans ces trois cas, les distillations se font mal, et les produits sont toujours de mauvaise qualité. Pour qu'un fourneau soit bon, il faut qu'il soit construit de manière que tout le calorique qui se dégage des matières en combustion soit utilisé, et qu'il soit sur-tout dirigé vers la partie du fond de l'alambic ; par ce moyen, on économise le combustible, on gagne du temps, et les distillations se font plus promptement. L'art de construire les fourneaux destinés à recevoir des chaudières, des alambics, et autres vaisseaux semblables ou analogues, est porté à un dégré de perfection véritablement remarquable. Nous ne saurions donc trop engager nos lecteurs à consulter les ouvrages qui traitent de cet objet important. (*De.*)

Page 672, colonne II, ligne 11. (76) La distillation *per descensum* est défectueuse sous tous les rapports. En effet, non

seulement on ne peut s'en servir que pour certaines matières, mais même encore il faut qu'elles soient en petite quantité. D'ailleurs, les produits qu'elle fournit sont toujours altérés, et par conséquent si différens de ceux qu'on obtient avec l'alambic ordinaire qu'il est impossible de ne pas prononcer sur la nécessité de la proscrire ; aussi n'est-elle plus usitée, et lorsqu'on en parle, c'est toujours pour faire voir ses inconvéniens, et prouver combien il est avantageux de la remplacer par celle qui se fait avec nos appareils distillatoires ordinaires. (*Dæ.*)

Page 672, colonne II, ligne 38. (77) Il est inutile d'insister long-temps pour prouver combien est défectueuse et incomplète la distillation faite au soleil. Il suffira de dire que la chaleur de cet astre n'étant jamais assez forte et d'assez longue durée pour séparer toutes les parties volatiles qu'on voudroit se procurer, on n'obtient jamais que de très-petites quantités de produits, et que ces produits sont toujours inférieurs en qualité à ceux que fournit la distillation au bain-marie, opérée à l'aide des alambics qui sont employés aujourd'hui dans les laboratoires. (*Dæ.*)

Page 673, colonne I, ligne 26. (78) *Olivier de Serres* se trompe évidemment ici sur la plante qu'il appelle *calendula*. Le millepertuis est l'*hypericum* ; et la *calendula* est le souci, soit celui des vignes (*calendula arvensis*), soit celui des boutiques (*calendula officinalis*). Au reste, les huiles qu'on prépare avec l'une ou l'autre de ces plantes ne sont pas plus d'usage aujourd'hui que les plantes elles-mêmes ; et la plupart de ces huiles, dont celle d'olive fait la base, n'ont pas plus de vertus que cette dernière : ces vertus sont même souvent altérées par la chaleur qu'elles subissent dans l'opération, chaleur qui, en en accélérant l'oxigénation ou la rancidité, leur donne des qualités opposées à celles qu'elles avoient auparavant. (*H.*)

Page 674, colonne I, ligne 37. (79) Le procédé qu'*Olivier de Serres* indique ici pour faire le miel rosat doit être rejeté pour lui en substituer un plus sûr et plus convenable, qui consiste à faire une très-forte infusion de roses, et à ajouter deux parties de miel sur une de l'infusion filtrée. On fait cuire ensuite le mélange à une douce chaleur, jusqu'à consistance de sirop. (*Dæ.*)

Page 675, colonne II, ligne 6. (80) Ceux de nos lecteurs qui désireront des renseignemens plus détaillés et plus exacts sur les matières qui font l'objet de ce chapitre, ne pourront consulter de meilleur guide que les *Élémens de Pharmacie, théorique et pratique, par A. Baumé, huitième édition. Paris*, 1797, 2 vol. in-8°., avec figures. (*H.*)

CHAPITRE V.

Idem, ligne 9. (81) Toute cette partie de l'ouvrage d'*Olivier de Serres* qui traite des médicamens est tellement au-dessous des connoissances actuelles, qu'on ne sauroit en recommander la lecture à personne ; elle est tellement au-dessous du reste de l'ouvrage, que, pour la réputation de ce célèbre agriculteur, nous aurions peut-être dû la supprimer : elle est même tellement vicieuse, qu'il est impossible, qu'en aucun temps, elle n'ait pas fait plus de mal que de bien. Ses listes de drogues, souvent inertes, bizarrement assemblées, et entre lesquelles on n'aperçoit souvent aucuns rapports naturels, renferment, sans doute, quelques médicamens doués de propriétés plus ou moins actives, et qui peuvent être d'une utilité réelle entre les mains de ceux qui savent les employer à propos ; mais c'est ici que gît la difficulté : car, pour tirer parti de ces remèdes, il ne suffit pas de les connoître par leurs noms, et de savoir quels sont les ingrédiens qui les composent, le plus important est de pouvoir déterminer le cas où il convient de les appliquer ; or c'est ce dont il est impossible de donner une idée tant soit peu distincte, à celui qui ne connoît pas la structure du corps humain, le mécanisme de ses fonctions pendant l'état de santé, et les causes générales qui interrompent ces fonctions. En vain l'auteur, se conformant au langage des médecins de son temps, a-t-il soin, à chaque article, de distinguer les maladies qui proviennent de causes chaudes, de celles qui reconnoissent des causes froides ; celles qui viennent du phlegme, de celles qui sont occasionnées par la bile : la plupart de ses lecteurs seront fort embarrassés, lorsque, dans un cas donné, il faudra ranger, dans l'une ou dans l'autre de ces divisions, le mal qu'il s'agira

de guérir. Ainsi, lorsque traitant des maux d'estomac, il nous dit qu'ils proviennent tantôt de causes froides, comme phlegme qui descend de la tête, ou de phlegme visqueux contenu en l'orifice de l'estomac ; ou de causes chaudes produisant manque d'appétit, soif, mal de tête, vomissement, ventosité, hoquet, douleur, il est impossible qu'il se fasse entendre de ceux qui, par des études antérieures, n'ont pas été initiés dans la doctrine sur laquelle ces distinctions sont fondées, et le hasard seul dirigera ceux-ci dans le choix des nombreux remèdes qu'il leur indique. Dans les cas de meurtrissures et de plaies, où il est souvent si important de pouvoir sur le champ appliquer quelque remède propre à prévenir les suites fâcheuses de pareils accidens, il propose une multitude de topiques plus ou moins composés, que l'on a rarement à sa portée, et ne dit pas un mot de celui qui est le plus précieux par son utilité, celui que la bonne Nature a mis par-tout sous notre main, et dont l'application devroit peut-être, dans tous les cas récens, précéder celle d'aucun autre remède ; je veux parler de l'eau froide, toute pure, qui, appliquée d'une manière un peu soutenue sur les contusions et sur les plaies, même sur les plaies graves, prévient la violence de l'inflammation, qui en feroit le plus grand danger. Ce topique, sans doute, sera bien plus facile à trouver, que le liniment fait par un procédé long et minutieux, avec un renard jeune et gras, auquel l'auteur paroît avoir une grande confiance, et que tous les autres baumes et onguens qu'il recommande.

On doit beaucoup à la médecine moderne pour avoir écarté cet énorme fatras de compositions galéniques qui ont eu la vogue pendant plusieurs siècles, et pour avoir réduit les médicamens, tant internes qu'externes, à un petit nombre de remèdes simples et actifs. La pratique en devient plus facile, et elle acquiert par-là une marche bien plus assurée qu'elle ne pouvoit l'avoir, au milieu du vague et du cahos des formules anciennes.

On a souvent tenté de mettre la médecine à la portée de ceux qui, par leur état et leurs occupations étant étrangers à cette science, veulent cependant en avoir quelques notions, et acquérir quelques lumières propres à les diriger dans le traitement des maladies qui attaquent leurs amis ou les personnes de leur famille. Malgré le mérite de quelques-uns de ces ouvrages, tels que l'*Avis au Peuple*, de *Tissot*, et la *Médecine domestique*, de *Buchan*, on peut avouer que malheureusement ces tentatives ont été jusqu'ici infructueuses, peut-être même ont-elles été plus nuisibles qu'utiles, parce que la pratique de la médecine suppose une grande variété de connoissances, qu'on ne peut obtenir que par des études longues et approfondies, et par des travaux pénibles et salutaires pour la plupart des hommes : elle suppose un tact particulier, une sagacité à reconnoître les maladies sous toutes leurs formes diverses, qu'un long exercice et l'habitude d'observer des malades peuvent seuls donner. Les méprises sans nombre dans lesquelles de pareils ouvrages ont fait tomber ceux qui ont voulu en suivre les maximes, n'en démontrent que trop les inconvéniens.

La manière la plus sûre d'étendre sur toutes les classes du peuple les bienfaits de la science médicale n'est pas d'enseigner la médecine à tout le monde, mais de multiplier les moyens d'instruction pour ceux qui sont appelés à l'exercer : il faut les faciliter sur-tout à cette classe nombreuse d'hommes qui, destinés à pratiquer dans les campagnes, n'ont pas été à portée d'acquérir, dans leur jeunesse, les lumières que cet état exige ; ceux même qui ne l'ont entrepris qu'après s'y être préparés par les meilleures études regrettent souvent, lorsqu'ils sont entrés dans la carrière de la pratique, de se voir éloignés des sources où ils ont puisé les principes qui les dirigent. Il seroit à souhaiter que dans tous les chefs-lieux de Départemens, dans toutes les villes où se trouvent des médecins instruits par une longue expérience, l'un d'entr'eux fût chargé de donner aux jeunes praticiens des campagnes, des leçons qui seroient plus particulièrement relatives aux maladies les plus communes de chaque pays. Nous avons eu occasion de sentir l'utilité d'une pareille institution, qui est en activité dans le département du Léman. Le savant docteur *Odier*, non moins recommandable par sa philantropie que par ses

talens, donne, depuis quelques années, des cours gratuits aux médecins des campagnes, qui ont profité avec empressement de ce moyen d'étendre leurs lumières : la rapide propagation de la vaccine dans ce Département suffiroit pour prouver l'utilité de ces institutions. Il n'est pas douteux que si cet exemple étoit suivi dans tous les Départemens, il n'en résultât de grands avantages pour la partie la plus nombreuse et la plus laborieuse de la Nation, dont la santé est si souvent abandonnée sans secours, ou ce qui est pire encore, souvent livrée au charlatanisme et à l'ignorance. (*D. C.*)

Page 680, colonne I, ligne 20.

(82) *André du Laurens*, provençal, né à Arles, successivement médecin du roi Henri IV, en 1598 ; de la reine Marie de Médicis, en 1603, et premier médecin du roi en 1606, étoit aussi professeur de médecine à Montpellier, et, comme l'on voit, contemporain d'*Olivier de Serres ;* il mourut dix ans avant lui, en 1609. Il jouissoit d'une grande réputation de son vivant, et ses ouvrages l'ont conservée encore plus d'un siècle après sa mort. Celui dont parle ici *Olivier de Serres* est intitulé : *Discours de la conservation de la vue, des maladies mélancholiques, des catarrhes, de la vieillesse. Paris,* 1597, in-12 ; il est adressé au diocèse d'Usez, a été traduit en anglois en 1599, réimprimé en françois à Rouen, en 1612 ; traduit en latin en 1618, et en italien en 1666. Il est oublié aujourd'hui, ainsi que les autres ouvrages de l'auteur, quoiqu'ils contiennent quelques observations importantes, et qu'ils aient été réunis et réimprimés plusieurs fois in-folio. (*H.*)

Idem, colonne II, ligne 24.

(83) On a vu dans l'*Essai historique sur l'état de l'Agriculture* à l'époque d'*Olivier de Serres*, par notre collègue M. *Grégoire*, qui se trouve en tête du premier volume de cette édition (page cxliv), que le *tabac* avoit été introduit en France peu de temps avant l'époque où écrivoit notre auteur (en 1559) ; mais dans les nombreux ouvrages qui ont été publiés sur cette plante peu de temps après, et même jusqu'au milieu du siècle dernier, on ne s'occupoit que des grandes et merveilleuses vertus médicinales qu'on lui attribuoit. *Olivier* n'en parle, dans ce chapitre et dans le suivant, que sous ce rapport : c'étoit une véritable panacée, comme tout ce qui est nouveau, et qui vient de loin. Il n'en est question, sous les rapports de l'agriculture et du commerce, que dans les ouvrages modernes. On étoit loin de soupçonner alors, malgré les éloges emphatiques qu'on lui donnoit, que cette plante seroit digne de figurer un jour avantageusement dans les annales politiques et agricoles des peuples, et qu'elle feroit une fortune aussi brillante, aussi universelle, et aussi long-temps soutenue, que celle qu'elle a faite. On connoît son usage presque général, en poudre, par le nez, en feuilles séchées, en fumée, ou à mâcher. Il est certain qu'aujourd'hui elle est l'objet d'une grande culture et d'un commerce considérable chez plusieurs nations de l'Amérique et de l'Europe, parmi lesquelles la nation françoise tient un rang distingué sous ce rapport : les tabacs du ci-devant Bordelois, de l'Alsace, de la Flandre, etc., jouissoient d'une réputation qu'ils méritent encore.

Le tabac a une foule de noms françois, et plusieurs variétés botaniques ; sa culture se réduit à deux principales (*nicotiana tabacum, nicotiana rustica*). Il n'entre pas dans notre plan de nous occuper ici de cette culture ; il nous suffira de dire que long-temps restreinte en France par la crainte pusillanime qu'elle ne fît disparoître celle du blé, elle fut mise ensuite sous le joug d'un privilége exclusif, dont jouit d'abord la Compagnie des Indes, et après elle la Ferme générale ; avec de pareilles entraves il ne dût pas être étonnant qu'elle ne fît pas de grands progrès, et qu'il ne parût aucun ouvrage sur ce sujet, si l'on en excepte l'ancienne *Encyclopédie*. Ce n'est réellement qu'après le décret de l'Assemblée Nationale du 20 Mars 1791, qui déclare toute personne libre de cultiver le tabac en France, qu'elle prit un plus grand essor, et qu'il fut publié quelques ouvrages dans lesquels on rassembla tout ce qui étoit épars sur cette culture, et ce qu'on n'avoit osé publier jusqu'alors.

Nous indiquerons seulement quelques-uns des ouvrages qu'on peut consulter pour la culture et le commerce du tabac.

Ce que l'ancienne *Encyclopédie* in-folio a publié sur ce sujet peut encore passer aujourd'hui

pour un traité complet. On trouve dans les tomes I, III, IV, VI, IX, X, XII, XIV, XV, III du supplément, et I des planches, tout ce qui concerne cette plante, et l'extrait des meilleurs ouvrages anglois qui avoient paru alors sur sa culture dans les Colonies. L'auteur de ces principaux articles, M. *de Jaucourt*, a osé considérer les effets de la culture, du commerce du tabac, et le privilége exclusif sous lequel l'une et l'autre étoient opprimés en France, avec cette liberté qu'on reprochoit aux encyclopédistes, et qui a fait tenir si long-temps le livre à la Bastille.

La promulgation du décret de l'Assemblée Nationale sur la liberté de la culture du tabac en France donna naissance, la même année, à quelques ouvrages. La Société royale d'Agriculture de Paris fit rédiger par MM. *Lefèvre* et *Tessier*, un *Avis aux cultivateurs*, in-8°., de 16 pages. M. *Jansen*, hollandois, publia un Traité aussi in-8°., de 29 pages; le plus considérable de ceux qui parurent alors est intitulé : *Traité complet de la culture, fabrication et vente du tabac, d'après les procédés pratiqués dans la Pannonie, la Virginie, le Danemarck, l'Ukraine, la Valteline, la Guyane françoise, et ci-devant dans la Guyenne. Paris, Buisson*, 1791, in-8°. de 474 pages et 6 planches.

L'article *tabac* du *Dictionnaire d'Agriculture de Rozier*, tome IX, publié en 1796, contient des détails intéressans. *Rozier* avoit étudié et suivi avec soin ce genre de culture, pendant son séjour en Hollande.

Enfin nous citerons un ouvrage anglois qui a paru depuis peu : *An historical and practical essay on the culture and commerce of tobacco. By William Tatham. London*, 1800. in-8°. de 345 pages, avec 4 planches.

Je terminerai cette note, en faisant observer que, dans la première édition du *Théâtre d'Agriculture*, *Olivier de Serres* ne parle pas encore du tabac, ni de sa fumée; ce n'est que dans la seconde où il a ajouté ce qu'on trouve à ce sujet. (*H.*)

Page 681, colonne I, ligne 21. (84) Dans la première édition, *Olivier de Serres* ajoutoit : *par l'eau distillée de la racine de pain-de-pourceau, attirée par le nés*, qu'il avoit déjà indiquée précédemment (page 676, colonne II) pour le mal de tête de cause froide; il a supprimé ce remède dans les éditions suivantes, et il a bien fait. Il auroit pu, sans inconvéniens et même avec avantage, en supprimer un grand nombre d'autres : mais, pour le justifier à cet égard, il faut se reporter au temps où il écrivoit, et à l'état de la médecine alors. Voyez la note (81) de ce Lieu, ci-devant, page 828, colonne II. (*H.*)

(85) Voyez la note de notre collègue M. *de Candolle* à ce sujet, dans celle (117) qu'il a publiée sur le jardin médicinal, Lieu sixième, chapitre XV, page 479, colonne II. Au reste, *Olivier de Serres* ne fait que répéter ici ce qu'il avoit déjà dit dans le chapitre que je viens de citer (page 309, colonne II), et je dois observer qu'il ne parloit point du tout de cette prétendue merveille de la mille-feuille dans la première édition du *Théâtre d'Agriculture*. (*H.*) *Page 681, colonne II, ligne 24.*

(86) Ce qu'*Olivier de Serres* a appelé *eau fort*, est de l'acide nitrique affoibli par l'eau; ce qu'il appelle ici *huile de vitriol*, et plus loin *esprit de vitriol*, est de l'acide sulfurique, qui, étendu d'eau, forme encore l'*eau de vitriol*. On sait que tous ces acides minéraux sont, à l'extérieur, des caustiques d'autant plus forts, qu'ils sont plus concentrés, et des poisons violens pris à l'intérieur. Ils ont aussi la propriété de dissoudre les matières terreuses ou calcaires, qui forment la base des dents. Leur emploi ne peut donc être que très-dangereux, entre les mains des habitans des campagnes, sous quelque nom qu'ils en fassent usage. C'est aux seuls gens de l'art à prescrire les cas où il convient d'en permettre ou d'en tolérer l'emploi. (*H.*) *Page 686, colonne I, ligne 30.*

(87) L'ouvrage dont parle ici *Olivier de Serres* est de *Jean Liébaut*, gendre de *Charles Estienne*, si connus, l'un et l'autre, par leur *Agriculture et Maison rustique*; il est intitulé : *Trois livres de la santé, fécondité et maladies des femmes. Paris*, 1582, in-12. Il a été réimprimé plusieurs fois avec des changemens dans le titre. Ce n'est, en grande partie, qu'une traduction de l'ouvrage italien de *Marinello*, intitulé : *la Comara*. *Page 719, colonne I, ligne 9.*

On trouve encore beaucoup de ces remèdes

secrets, que tout le monde connoît, dans un autre ouvrage du même *Liébaut*, intitulé : *Embellissement du corps humain*, qui a également été réimprimé un assez grand nombre de fois. Tous ces remèdes, tous ces prétendus secrets, ont fait place aujourd'hui aux véritables règles d'hygiène, qui sont fondées sur des bases naturelles, à la portée de toutes les classes de citoyens, et parmi lesquelles la propreté doit être placée au premier rang. (*H.*)

Page 720, colonne I, ligne 1. (88) De tous les ouvrages sur les vers, il n'y en a aucun qui soit réellement à la portée des gens de la campagne, quoique cette maladie soit peut-être une de celles qui tourmentent le plus les enfans; et le meilleur dans ce cas, comme dans tous les autres genres de maladies, est encore d'avoir recours aux gens de l'art. Nous indiquerons à ceux qui exercent dans les campagnes, le dernier ouvrage qui a paru, et dans lequel ils trouveront des renseignemens propres à les guider dans la conduite à tenir dans ces cas si variés, et quelquefois si difficiles à bien connoître. Il est intitulé : *Manuel théorique et pratique pour le traitement des maladies vermineuses, ouvrage qui doit également intéresser et les officiers de santé et les mères de famille. Par Calvet neveu; Paris, Méquignon l'ainé, an XIII.* 1805 in-8°. (*H.*)

Page 726, colonne I, ligne 19. (89) La comparaison du maréchal que fait ici *Olivier de Serres* est aussi peu applicable en médecine qu'en physique et en mécanique, et se trouve également fausse sous l'un ou l'autre rapport : boire peu et souvent est la manière la plus certaine de se désaltérer, ou de se rafraîchir; boire à grands coups, au contraire, fatigue l'estomac, relâche fortement, et provoque une transpiration abondante qui énerve les forces. Lorsque le maréchal, ou le forgeron, jette de l'eau sur son feu, bien certainement il n'augmente pas la masse du calorique, comme le vulgaire le croit encore aujourd'hui, il la diminue au contraire en ce moment, puisque l'eau s'en charge d'une partie, et s'évapore avec lui; mais il donne de la consistance à la matière qui sert à chauffer, il réunit les parties du charbon qui sont dans le foyer; il en fait une croûte qui retient mieux le calorique, qui le laisse échapper moins abondamment, qui le force par conséquent à refluer sur la matière qui chauffe, à la pénétrer plus vite, et qui la met plutôt en état de subir les opérations dont elle a besoin : le forgeron, dans ce cas, fait de son foyer, un véritable four, et il n'y a rien là qui ressemble à l'action de l'eau dans l'estomac, quand elle est bue à petits coups. (*H.*)

Page 726, colonne II, ligne 29. (90) *Olivier de Serres* n'étoit pas le seul de son temps qui crut à la licorne et à ses prétendues vertus anti-pestilentielles. Cette opinion étoit à-peu-près générale, et les mêmes vertus étoient également attribuées aux perles et aux pierres précieuses, que l'on assuroit aussi être cordiales et fortifiantes: si notre auteur ne les a pas recommandées dans la longue série de drogues dont il fait mention dans ce chapitre, c'est qu'il a eu le bon esprit de penser que ces prétendus remèdes, qui, comme l'or potable, n'avoient été imaginés que par la vanité des riches, pour se distinguer des pauvres jusque dans les médicamens dont ils faisoient usage, ne pouvoient être raisonnablement proposés aux habitans des campagnes, dans le traitement de leurs maladies.

Au reste, dès le temps d'*Olivier de Serres*, et avant qu'il écrivît son ouvrage, quelques bons esprits, du petit nombre de ceux qui ne jugent que d'après la raison et l'expérience, avoient déjà éclairé sur tous ces objets, autant qu'il étoit possible de l'être dans ce siècle. Je me bornerai à citer *Duret*, *Rondelet*, et surtout *Ambroise Paré*, qui, dans un *Discours de la mumie, des venins, de la licorne, et de la peste*, imprimé en 1582, in-4°., avec figures, apprécie tout ce qu'on doit penser des vertus de ces drogues, ainsi que de celles du bol d'Arménie, de la terre sigillée, etc., et termine en disant, qu'*il est difficile de desraciner une vieille opinion, icelle estant invétérée et enracinée au cerveau des princes et du peuple; que tout homme qui entreprend de réfuter quelqu'opinion receue de long-temps, se met en butte à tous les autres, parce que le monde veult estre trompé, et que les médecins le sçavent bien.* (*H.*)

Page 744 colonne II, ligne 25. (91) On lit constamment ainsi dans toutes les éditions, et il est assez difficile de comprendre ce

ce qu'*Olivier de Serres* a voulu dire ; est-ce de l'huile tiré du brusc (*ruscus aculeatus*), ou de l'onguent fait avec ses feuilles ? Ou bien, en remontant plus haut, l'auteur n'a-t-il voulu entendre que des remèdes tirés de ces végétaux, tels que leur décoction ? Au surplus, tout cela est fort peu important aujourd'hui, et j'ai cru devoir conserver le texte d'*Olivier de Serres* tel qu'il l'a laissé dans les éditions qu'il a revues. On lit dans celle de Lyon 1675, tirez *en* du brusc, sans dire ce qu'il faut en tirer.

M. *Gisors*, dans son édition, remise en françois, en 4 volumes in-8°., a arrangé cela d'une manière un peu violente pour le malade. « Prenez » du *bracs* ou des sarmens de vigne, en frottez » les dartres. » (Tome IV, page 547.)

Dans tout ce chapitre *Olivier de Serres* ne dit rien de la *petite vérole*, ni sur-tout de la manière de s'en préserver par l'*inoculation*. Il ne parle que des moyens à employer pour faire disparoître les marques qu'elle laisse après elle, et il en cite un grand nombre (page 747) ; ce n'étoit pas là l'objet le plus important pour les gens de la campagne. Mais à l'époque où écrivoit *Olivier de Serres*, l'inoculation n'étoit pas encore connue et pratiquée en Europe : ce ne fut qu'au commencement du siècle dernier (vers 1713) qu'on en parla, et ce ne fut qu'à plus de la moitié du siècle qu'on osa la pratiquer en France (vers 1754).

Tout le monde connoît les ravages meurtriers de la petite vérole dans les campagnes, lorsqu'elle y règne épidémiquement, et combien elle mutile de victimes. Tout le monde sait aussi qu'on n'en est attaqué qu'une fois, et que lorsqu'on l'a eue, on en est exempt pour toujours.

Le hasard a fait voir que, lorsque la maladie étoit communiquée artificiellement, ou par quelqu'accident, elle étoit plus douce, plus bénigne, moins redoutable par ses suites, et très-rarement meurtrière ; alors on l'a inoculée, c'est-à-dire, on l'a introduite en prenant du pus d'un bouton de petite vérole, et en le faisant pénétrer par le frottement, par une piqûre, ou par une petite incision, dans la peau de la personne à laquelle on vouloit la donner. Cette méthode a eu tout le succès qu'on pouvoit en attendre, et les ravages de la petite vérole ont cessé d'être à craindre dans tous les endroits où l'inoculation a été généralement pratiquée.

Mais l'inoculation elle-même donnoit une maladie, et bien des gens la redoutoient, pour eux comme pour leurs enfans, lorsqu'une nouvelle manière, plus certaine encore, de se préserver de la petite vérole, et même de l'anéantir entièrement, nous a été apportée d'Angleterre comme l'inoculation ; c'est de la *vaccine* dont je veux parler, qui est bien plus bénigne que la première, qui n'exige ni préparations préliminaires, ni soins particuliers ; qui ne donne point de maladie, et qui n'est jamais suivie d'accident. La connoissance de ce nouveau moyen préservatif est trop importante aux campagnes, pour que je ne l'indique pas ici, au moins succinctement.

La *vaccine* nous vient d'une maladie des vaches, appelée en anglois *cowpox* (vérole de vache), qui règne en certains temps dans plusieurs comtés de l'Angleterre. C'est une éruption de petits boutons inflammatoires au pis, ou aux trayons, qui est contagieuse de la vache à l'homme, par une simple écorchure ; mais qui n'est point dangereuse.

Jenner, médecin anglois, s'est, le premier, assuré que la vaccine se transmet souvent aux gens occupés à traire les vaches, lorsqu'ils ont des gerçures ou des excoriations aux mains, et qu'après avoir été vaccinés ainsi naturellement, ils sont à jamais exempts de contracter la petite vérole. D'après cette observation, il a essayé de transmettre aussi la vaccine par inoculation à plusieurs personnes ; il a réussi. Les sujets vaccinés ont été exposés à la contagion variolique ; *Jenner* leur a ensuite inoculé la petite vérole, sans qu'aucun d'eux l'ait contractée. Le succès le plus complet a répondu à son attente. Ainsi a été trouvée la méthode préservative de la petite vérole.

La partie vaccinée n'offre généralement aucun travail bien sensible du premier au troisième jour ; du quatrième au cinquième, on aperçoit de la rougeur et un peu d'élévation à toutes les piqûres, ou à quelques-unes seulement : le vacciné y éprouve une démangeaison assez forte. Du cinquième au septième jour, la rougeur et la démangeaison sont beaucoup plus

marquées; on aperçoit un petit bouton qui a une dépression au centre. Ce bouton se développe successivement, il s'étend : sur la fin du septième jour, il présente un bourrelet rond, d'une couleur argentée, qui contient une matière limpide : la dépression alors est plus marquée. Il paroît autour de chaque bouton un cercle ou aréole d'un rouge plus ou moins vif. Vers la fin du huitième, ou au commencement du neuvième jour, ce cercle présente un aspect flegmoneux, avec tension et gonflement. Cette inflammation s'étend, le plus souvent, à plusieurs centimètres (quelques pouces) autour de chaque bouton; elle confond quelquefois ensemble toutes les aréoles, pour ne former qu'une seule et même plaque, sur-tout lorsque les boutons sont rapprochés. Depuis la formation des aréoles jusqu'à celle de la plaque, le vacciné éprouve du mal-aise, des bâillemens, quelquefois des nausées et même des vomissemens, comme dans la variole inoculée : ce dernier symptôme est très-rare. Le vacciné a communément de la fréquence dans le pouls, et quelquefois même de la fièvre. Cette fièvre peut durer deux ou trois jours; mais elle ne doit jamais inquiéter. Chez les personnes nerveuses, il peut survenir des mouvemens spasmodiques. Le malade se plaint de douleurs aux aisselles, d'une chaleur mordicante, d'une démangeaison vive aux parties vaccinées, et de pesanteur aux bras. Ces symptômes n'existent pas toujours ensemble. Dans tous les cas, on sent autour de chaque bouton et dans toute l'étendue de la plaque, un gonflement qui est dû à l'engorgement du tissu cellulaire environnant. Le bouton a acquis alors tout son développement, et chacune des cellules qui le composent contient une humeur limpide. Du neuvième au onzième jour, la rougeur diminue peu-à-peu, et finit par se dissiper. Il ne reste plus ordinairement que des efflorescences qui se prolongent quelquefois sur les parties environnantes. Vers la fin du dixième, ou au commencement du onzième, il se forme, au milieu de chaque bouton, une croûte jaunâtre, qui gagne rapidement du centre à la circonférence : elle noircit du onzième au treizième, et elle tombe du vingtième au trentième jour.

Tout cet appareil de symptômes est plus précoce pendant les chaleurs qu'en hiver; d'où l'on pourroit conclure que la marche de la vaccine doit être plus rapide dans les pays chauds que dans les contrées septentrionales.

Telle est la *vraie vaccine*, celle qui préserve de la variole.

Il y a une vaccine non préservative de la variole, qu'on nomme *fausse vaccine*; elle se reconnoît aux caractères suivans : sa marche et son développement sont plus rapides; le travail commence dès le lendemain, et quelquefois dès le jour même de la vaccination; il se forme aux insertions une légère intumescence qui s'aplatit en s'étendant. Dans le même temps paroît une aréole qui, le plus souvent, est d'un rouge pâle et vergeté. Avant le sixième jour, et à dater du deuxième, il s'est développé un bouton, ordinairement d'une forme irrégulière, qui, au lieu d'être déprimé au centre, s'élève en pointe; il paroît formé par une matière jaunâtre qui, en séchant, prend l'aspect de la gomme; il n'offre jamais la teinte argentée de la vraie vaccine. Ce travail, dont les périodes ne sont pas marquées et régulières comme celles de la vraie vaccine, est presque toujours accompagné de fièvre qui se manifeste du deuxième au cinquième jour.

On peut prendre le vaccin sur celui qui en est affecté, pour l'inoculer, depuis le sixième jusqu'au neuvième jour. S'il existoit un commencement de croûte au milieu des boutons, la matière ne seroit pas sûre; car, à cette époque, elle a perdu sa transparence, et elle est devenue jaunâtre ou puriforme. Quand la vaccine est naturalisée dans un endroit il faut l'inoculer de préférence de bras à bras, c'est-à-dire, de l'individu vacciné à l'individu à vacciner, parce que le vaccin n'a pas le temps de s'altérer. On doit, autant que possible, prendre ce fluide dans les boutons qui sont encore intacts, c'est-à-dire, dans ceux qui n'ont point été ouverts, soit par l'instrument, soit par accident.

Pour obtenir le vaccin, on pique légèrement avec la pointe d'une lancette ou d'une aiguille, différens endroits du bourrelet. On voit à l'instant même sortir des piqûres quelques gouttelettes d'une sérosité limpide, dont s'humecte l'extrémité de l'instrument. La piqûre, pour vacciner, doit être faite très-superficiellement

à la partie externe et moyenne du bras. Les piqûres profondes font venir du sang, qui peut rejeter en-dehors le vaccin que l'on a introduit, ou qui, par ce mélange, en atténue l'effet : c'est une des raisons qui font que toutes les piqûres pratiquées ne réussissent pas. Lorsque la piqûre est faite, et que l'épiderme est soulevé, on doit un instant y laisser séjourner la pointe de la lancette ou de l'aiguille, et ne la retirer qu'en appuyant avec le doigt sur le lieu de la piqûre, comme pour y essuyer l'instrument. On peut aussi vacciner en effleurant légèrement la peau un peu tendue, et y faisant une moucheture superficielle avec la pointe de la lancette. Lorsque la légère incision est faite, on essuie l'instrument sur la petite plaie, de manière à y introduire le vaccin qui le recouvre.

Si la personne que l'on se propose de vacciner est saine et bien portante, la vaccination n'exige aucune espèce de préparation ; si elle ne l'est pas, il est avantageux de rétablir sa santé. En général, quoique la vaccination ne demande presque aucune précaution, la prudence peut en ordonner dans certains cas. On peut vacciner les sujets à tout âge ; mais le moment où le succès est le plus certain, est depuis la sixième semaine de la naissance jusqu'au travail de la première dentition, et depuis la fin de ce travail jusqu'à la deuxième, sans cependant que la dentition doive être un obstacle, lorsqu'elle est sans accident, sur-tout si l'on redoute les approches de la petite vérole.

Quoiqu'un seul bouton vaccin suffise pour constituer la vaccine et préserver de la petite vérole, on pratique depuis trois jusqu'à six piqûres. Plus on les multiplie, plus on est sûr que quelques-unes d'elles produiront des boutons. Il n'en vient ordinairement qu'aux lieux mêmes des insertions.

La vaccine n'est contagieuse, ni par l'air, ni par le simple contact ; elle ne peut se communiquer que par l'insertion du fluide vaccin. Quelquefois elle ne se déclare qu'au sixième, septième, huitième jour, et même plus tard.

Pendant le cours de la vaccine, et s'il ne survient aucun accident étranger, il n'est pas nécessaire de donner des médicamens au vacciné, ni de le soumettre à aucun régime particulier ; il suffit alors d'éloigner de lui les causes de maladies et d'indispositions.

La vaccine, qui préserve de la petite vérole, ne met pas à l'abri des autres maladies, et ne porte sur elles aucune influence. Il peut arriver que quelque temps avant, ou même pendant les premiers jours de la vaccination, une personne ait contracté la contagion de la petite vérole ; alors le vaccin n'ayant pas le temps d'empêcher les effets du virus varioleux introduit, la vaccine et la petite vérole marcheront ensemble, sans se confondre. On a vu la rougeole, la scarlatine, etc., se déclarer quelques jours après la vaccination, parcourir leurs périodes, et la vaccine qui en avoit été retardée, suivre ensuite sa marche régulière. Il est donc utile qu'un médecin ou un chirurgien décide du moment favorable pour vacciner, prononce si la vaccine est vraie ou fausse, et suive le vacciné pour traiter les maladies étrangères qui pourroient se déclarer pendant le cours de la vaccine. (*H.*)

CHAPITRE VI.

(92) Il faut se garder de souffler aucune poudre dans les yeux des animaux, comme on le conseille souvent : les plus douces, celles qui se dissolvent, comme le sucre, la gomme arabique même, forment d'abord corps étranger, irritent l'organe, et rendent les animaux plus ou moins difficiles à approcher. Celles des substances indissolubles, comme l'os de sèche, les poudres végétales ; et enfin les substances irritantes, comme les vitriols (sulfates), produisent une irritation beaucoup plus considérable et permanente ; on peut assurer qu'elles ne font presque jamais de bien, et qu'elles font souvent beaucoup de mal.

Page 754, colonne II, ligne 16.

J'indiquerai, à cette occasion, une *Instruction* que j'ai rédigée en l'an II, par ordre du Comité de Salut public, *sur les soins à donner aux chevaux sur les routes, dans les camps, etc., pour prévenir les accidens auxquels ils sont exposés, et remédier promptement à ceux qui pourroient leur arriver.* Ce petit ouvrage, incomplet sans doute, qui ne contient que des remèdes simples, peu dispendieux, qu'on trouve

par-tout, et qui se borne souvent à proscrire les mauvaises méthodes, ou à indiquer ce qu'il ne faut pas faire, est à la portée de tout le monde; et, sous ce double rapport, il a rendu quelque service à l'art vétérinaire. On le trouvera dans la librairie de Madame *Huzard*. (*H.*)

Page 756, colonne I, ligne 31. (93) *Saffran bourg*. Safran bâtard, carthame, graine de perroquet, safran d'Allemagne (*carthamus tinctorius*). Le mot *bourg* signifioit anciennement *bâtard, illégitime*. (*H.*)

Page 757, colonne I, ligne 3. (94) L'orpin dont il est parlé dans cette espèce de fumigation, n'est point la plante qui porte ce nom, et qui est encore connue sous le nom de reprise, ou joubarbe des vignes (*sedum telephium*); c'est l'orpiment ou oxide d'arsenic sulfuré jaune, substance dont l'emploi est aussi dangereux pour l'animal, que pour ceux qui la lui administrent.

Olivier de Serres a pris ce prétendu remède contre la morve, ainsi que beaucoup de ceux qu'il indique dans ce chapitre, pour les chevaux, dans l'ouvrage que *Laurent Ruse* avoit publié sur l'hippiatrique, près d'un siècle auparavant. Je ne sais s'il a jamais été employé dans d'autre intention que de tuer les chevaux morveux; je sais bien qu'il a été conseillé de nouveau, de nos jours, par M. *Vitet*, dans sa *Médecine vétérinaire*; mais je sais bien aussi que j'ai toujours tué, et assez promptement, les animaux auxquels j'ai fait respirer le parfum dans lequel il entroit de l'orpin ou orpiment; et quelles que soient les précautions qu'on prenne pour que la fumée ne se répande pas, et ne soit pas respirée par les personnes environnantes, cela est presqu'impossible, par les mouvemens violens de l'animal, et n'est pas sans danger pour les assistans. Au reste, moins il se perd du parfum, plus l'animal en respire, et plutôt il est mort; il est donc prudent, sous tous les rapports, de ne point avoir recours à de pareils remèdes, et de ne point mettre un poison aussi dangereux et aussi actif que l'arsenic, entre les mains des gens de la campagne, presque toujours insoucians, et généralement d'autant moins soigneux, qu'ils sont plus confians.

Le soufre indiqué dans cette même formule par *Olivier de Serres*, n'est point un poison; mais dans l'état de combustion, en fumigation, il tue plus rapidement encore que l'arsenic, et pour ainsi dire instantanément, les animaux qu'on force à le respirer. L'acide sulfureux qui se forme dans la combustion du soufre est la cause de cette prompte asphixie, et tout le monde connoît les effets subits que produit sur les yeux, sur le nez, et sur les poumons, la brûlure d'une seule allumette, lorsqu'une partie de la vapeur est dirigée vers la personne qui l'allume. On conçoit que cette vapeur doit produire des effets plus prompts encore, lorsqu'elle est plus abondante, plus rassemblée, et dirigée en colonne plus forte dans les naseaux de l'animal, par le moyen d'un sac ou d'un entonnoir, comme cela se pratique ordinairement dans toutes les fumigations; et le résultat de toutes les expériences qui ont été répétées pour constater les effets de ces sortes de spécifiques, a toujours été la mort plus ou moins prompte des animaux. (*H.*)

(95) Voyez sur l'usage des différens verts pour les chevaux, et sur la manière de les y conduire, ce que nous avons dit tome I, Lieu quatrième, chapitre VI, note (46), page 597 et suivantes. (*H.*) *Page 761, colonne I, ligne 9.*

(96) Tous les remèdes indiqués pour empêcher les mouches et les autres insectes de nuire aux chevaux et aux autres animaux domestiques, et de les tourmenter, se réduisent à deux classes: la première comprend les substances âcres, amères, ou aromatiques, dont le goût ou l'odeur ne convenant point à ces insectes, les écartent; la seconde comprend les substances qui, servant elles-mêmes de nourriture aux mouches, les empêchent de piquer la peau pour la chercher au-dessous. *Idem, ligne 20.*

C'est ainsi que les insectes qui sucent le sang, qui percent la peau pour déposer leurs œufs dessous, qui les déposent au bord des naseaux, etc., sont écartés par les frictions faites avec des feuilles de noyer fraîches, ou bouillies dans l'eau, par les feuilles de concombre sauvage, par le tabac, par le fiel, par l'aloès, par la farine d'ers, etc.; c'est ainsi que les onctions de sain doux, de beurre, de graisse, d'huile, de lard, etc., empêchent les piqûres, en fournissant une nourriture abondante aux insectes

qui les font, et qui ne sont pas forcés à enfoncer leur trompe pour l'aller chercher plus loin.

Mais tous ces moyens ne subsistent pas long-temps, et sont promptement détruits par le passage des animaux dans l'eau, par la transpiration, par la sueur, par le frottement des harnois, et sur-tout par le pansement de la main; il faut donc les renouveler tous les jours. Pour éviter cet inconvénient, il vaut mieux tenir les écuries et les étables fraîches, lorsque les animaux en sont dehors, ou dans l'obscurité lorsqu'ils y sont rentrés, et garnir leurs harnois de l'espèce de réseau connu sous le nom de *chasse-mouche*. (*H.*)

Page 761, colonne II, ligne dern.

(97) Voyez pour tous ces parfums si vantés de plantes aromatiques et d'autres substances odorantes, ce que nous avons dit de leur inutilité pour purifier l'air des poulaillers et des colombiers, dans ce volume, Lieu cinquième, chapitre II, note (14), page 158; et chapitre VIII, note (55), page 190.

Si ces substances sont insuffisantes dans le cas où les animaux se portent bien, elles le sont bien plus encore lorsqu'ils sont malades et qu'il s'agit réellement d'assainir l'air qu'ils respirent, ou plutôt de détruire les traces que peuvent laisser, dans ce fluide, différentes maladies putrides ou contagieuses, qui affectent les animaux, comme le claveau, la gale, la morve, le farcin, etc.; elles n'ont que trop fréquemment donné lieu à une sécurité perfide, en masquant la contagion qu'elles ne détruisoient pas. Il faut donc, dans ces cas, avoir recours à des moyens plus efficaces et plus certains.

On peut, par exemple, faire bouillir et laisser évaporer dans l'écurie, l'étable ou la bergerie qu'on veut purifier, de l'eau ou du vinaigre, ou un mélange des deux : le dernier, lorsqu'on l'emploie seul, doit s'évaporer lentement; la méthode de le jeter sur des briques chauffées, ou sur une pelle rougie, le décompose, et ne remplit plus le but qu'on se proposoit. Si on veut avoir recours à un parfum plus actif et plus certain encore, on fera usage de celui proposé par M. *Guyton-Morveau*, dont les succès constans ont démontré l'efficacité dans tous ces cas; il se pratique ainsi :

Lorsque les animaux sont sortis de leur habitation, on y porte un réchaud contenant du feu; on pose sur ce réchaud un vase quelconque, qui puisse aller sur le feu, et qui ne soit pas vernissé, s'il est possible; on met dans ce vase trois parties de sel de cuisine (muriate de soude), on l'y laisse sécher et s'échauffer un peu; on y verse alors deux parties d'huile de vitriol du commerce (acide sulfurique), et on se retire le plus promptement possible, pour ne pas respirer les vapeurs blanches et épaisses de l'acide muriatique, qui s'élèvent de ce mélange. On a soin de fermer les portes et les fenêtres, et on ne les ouvre que quelques momens avant de faire rentrer les animaux, ou lorsque la fumée est dissipée.

Je me suis borné à indiquer les quantités relatives de chaque substance, parce qu'on en met une quantité proportionnée à la grandeur du lieu qu'on veut désinfecter, ou au vase qu'on emploie, qui doit toujours être plus grand qu'il ne faut, pour que les matières ne se répandent pas par-dessus. Il est inutile de dire qu'on doit prendre les précautions nécessaires pour que le réchaud ne soit près d'aucune matière combustible, pour cela on peut l'isoler sur une pierre large, et bien nettoyer autour de lui.

Si on ajoute au sel de cuisine, de la manganèse (oxide de manganèse) en poudre, une partie, on a, par l'évaporation, de l'acide muriatique oxigéné, beaucoup plus actif, et dont la vertu désinfectante est bien plus certaine encore, sur-tout pour détruire les odeurs putrides que certaines maladies laissent après elles.

Cette fumigation est à très-bon marché, l'huile de vitriol et la manganèse se trouvent chez tous les droguistes, le sel est par-tout; un parfum pour une étable de deux cent bêtes à laine, par exemple, ne revient pas à plus de cinquante centimes (dix sous); la manière de la faire est simple, d'une exécution facile, et à la portée de l'homme le moins intelligent. Il suffit de veiller à l'emploi des matières, de ne point les laisser traîner avant ou après l'opération, et de jeter les résidus hors de la portée de qui que ce soit.

On peut consulter, pour tous les moyens accessoires de purification des habitations des animaux et de tout ce qui est à leur usage, l'*Instruction sur les soins à donner aux che-*

vaux, que j'ai déjà citée ci-devant, note (92), page 835. (*H.*)

Page 762, colonne II, ligne 31.

(98) L'*avertin* ou *tournis* n'est point une maladie particulière, c'est un symptôme, ou un accident, qui accompagne plusieurs maladies qu'il ne faut pas confondre, pour pouvoir asseoir un traitement qui convienne à chacune d'elles, et dont on puisse espérer quelques succès ; je ne dirai ici qu'un mot des trois principales qu'il accompagne ordinairement dans les bêtes à laine.

1°. Le *vertige*, appelé aussi dans quelques endroits *vétornon*, *tournoiement*, *folie*, etc. Dans le nombre des symptômes qui précèdent cette maladie, plus commune dans les Départemens méridionaux, l'animal a la tête basse, il est *lourd*, il a le *tournis* ; c'est-à-dire qu'il tourne plus ou moins fréquemment dans un cercle assez rétréci, mais toujours irrégulièrement, ou tantôt d'un côté et tantôt de l'autre ; quelquefois et par moment, il saute, il cabriole, il tombe, il a des convulsions, il meurt. La chaleur trop forte du climat ou de la bergerie, la longue exposition au soleil, peuvent faire soupçonner la véritable cause de ce *tournis* ; mais la rougeur des yeux, des naseaux, de la bouche, la chaleur de l'animal, le battement très-précipité des artères, la difficulté de la respiration, ne doivent laisser aucun doute sur sa nature ; d'ailleurs la maladie est prompte, les accidens sont fréquens, et l'animal succombe bientôt. C'est là celui dont parle *Olivier de Serres*. Les véritables remèdes préservatifs ou curatifs de ce *tournis* sont l'abri du soleil, le frais, la saignée, les lotions d'eau fraîche ou acidulée sur la tête, et des boissons de même nature.

2°. La mouche, connue des naturalistes sous le nom d'œstre des moutons (*œstrus ovis*), dépose sa larve sur le bord ou dans les naseaux de ces animaux ; cette larve, qu'on regarde communément comme un ver, et qui n'en est pas un, gagne peu-à-peu les sinus frontaux où elle s'établit, se nourrit et prospère, jusqu'à ce qu'elle ait acquis tout son développement : pendant ce temps elle est tranquille, et il n'y a que peu ou point d'accidens. Mais alors, si elle trouve des obstacles à sa sortie, si le trou par lequel elle est entrée, petite, ne peut plus la laisser sortir, devenue plus grosse, elle s'agite, se retourne, irrite toutes les parties environnantes, occasionne des ébroumens ou des éternumens fréquens, et le *tournis*. La larve meurt, c'est un corps étranger qui se putréfie ; et cette putréfaction, ainsi que l'irritation et l'engorgement qu'elle a occasionnés avant sa mort, donnent lieu à des dépôts séreux, purulens, à la gangrène, et quelquefois à la mort, lorsque la suppuration ne peut pas entraîner le corps étranger.

Dans ce *tournis*, les injections dans les naseaux avec l'infusion d'absinthe, avec l'huile empyreumatique, l'essence de térébenthine, ou toute autre substance fortifiante, étendue dans un véhicule quelconque, opèrent la guérison quand elles atteignent les larves et qu'elles peuvent en solliciter l'expulsion. Le trépan réussit très-souvent dans ce cas, pratiqué sur les sinus frontaux, parce qu'il donne la facilité d'enlever les larves et de nettoyer les sinus ; les fumigations de vieux cuir ou de corne, brûlés dans la bergerie, en ont souvent aussi empêché le développement, en excitant les animaux à éternuer et à les expulser ; on trouvera dans le *Traité des Maladies vermineuses, par M. Chabert*, des détails intéressans à ce sujet.

Ce *tournis* n'a point les caractères de chaleur et d'inflammation générale du premier ; il est accompagné d'éternumens ou d'ébroumens fréquens, et souvent d'un écoulement par les naseaux, ou par un naseau, que beaucoup d'auteurs ont appelé *morve des brebis*, et dont ils n'ont pas soupçonné la cause. Lorsque les larves occupent les sinus frontaux des deux côtés, l'animal tourne des deux côtés indistinctement ; mais on croit avoir observé que, lorsqu'il n'y a des larves que d'un seul côté, le mouton tourne toujours du côté opposé.

C'est pour se soustraire à l'entrée de la mouche dans les naseaux que l'on voit les moutons, dans certains temps de l'été, tous le nez en terre, ou fourrés sous leurs voisins, malgré la chaleur ; ou se secouer la tête, ou s'ébrouer, ou courir ; mais ils ont beau faire, la Nature a indiqué ce dépôt nourricier à cette mouche ; elle est tenace, et parvient à son but, comme d'autres mouches de cette même famille dé-

posent également leurs larves sous la peau des rennes, des chevaux et des bœufs, dans l'estomac du cheval, de l'âne et du mulet, dans la gorge des cerfs, etc.

3°. Enfin, le ver connu sous le nom de tænia globuleux, tænia hydatigène, tænia du cerveau (*tænia cerebralis*) occasionne aussi le *tournis*, et il me paroît que, généralement aujourd'hui, on est d'accord d'appliquer ce nom à cette seule cause, en attendant que la maladie reçoive, dans une classification nosologique raisonnée, celui qui lui convient véritablement.

Le *tournis-tænia* diffère des précédens, d'abord en ce que la maladie dure beaucoup plus long-temps, qu'il n'y a point ou rarement, et seulement sur la fin de la maladie, d'écoulement par les naseaux, point d'ébroumens, et que l'animal tourne toujours du côté où est logé le ver, ce qui est l'opposé du précédent; qu'il n'y a point de symptômes d'inflammation, soit générale, comme dans le premier, soit locale, comme dans le deuxième; enfin, par l'état du crâne qui est aminci, usé, détruit dans beaucoup d'animaux, de manière à laisser apercevoir quelquefois la tumeur cérébrale.

Le traitement de cette maladie confirmée n'a point été, jusqu'à présent, suivi de succès dont on puisse se flatter; on a proposé une foule de moyens pour la prévenir, tels que la saignée à l'oreille, de laisser la tête des agneaux sans la tondre, de ne point les tondre du tout la première année, de leur donner de l'avoine de bonne heure, de leur faire des injections dans les naseaux, de leur frotter la tête avec différentes substances, de leur en donner intérieurement, telles que l'huile empyreumatique, les amers, le mercure, etc.; tous ces moyens n'ont pas répondu aux espérances qu'on en avoit conçues, et jusqu'à présent nous sommes encore à trouver un préservatif certain contre le développement de ce ver meurtrier.

Il ne faut cependant pas désespérer de réussir, nous avons quelques données, et sans doute nous arriverons au but. Nous voyons, par exemple, que le tænia ne se développe que dans les agneaux et les antenois, et qu'il est très-rare dans les bêtes plus âgées; en étudiant attentivement les habitudes de cet âge, en observant les différences qui existent entre les animaux qui en sont affectés et ceux qui ne le sont pas, on parviendra sans doute à rétablir dans les uns l'équilibre qui paroît exister dans les autres.

Les Anglois et les Allemands emploient le trépan depuis long-temps pour guérir cette maladie, et leurs livres assurent qu'ils ont du succès; mais il y a souvent si loin des livres à la vérité, qu'il ne faut pas toujours croire sur parole. Le nombre des animaux guéris en France par le trépan se réduit, jusqu'à présent, à un bien petit nombre; mais il faut continuer, et certainement si ce moyen est efficace, il réussira entre nos mains comme entre celles des autres.

J'ai communiqué à mon collègue M. *Yvart*, la méthode de M. *Riem*, qui consiste à percer le crâne sur le lieu où l'on soupçonne l'hydatide, ou la tumeur formée par le ver, avec un troquart, placé dans une canule adaptée à une seringue avec laquelle on aspire, en faisant le vide, toute la liqueur de l'hydatide, et peut-être l'hydatide elle-même; il l'a essayé sur une bête qui a survécu, et il doit le répéter sur d'autres lorsque l'occasion s'en présentera.

On a souvent demandé quelle étoit l'origine de ce tænia, et comment il pouvoit s'introduire sous le crâne dans le cerveau; plusieurs personnes ont cru que c'étoit par le nez, et qu'il y avoit communication entre les naseaux et l'intérieur du crâne; quelques idées populaires paroissoient donner du poids à cette conjecture, qui est sans fondement; je crois qu'il n'est pas plus possible d'indiquer l'origine de ce ver que celle des tænias vésiculaires sur la surface des viscères du bas-ventre et de la poitrine, des douves dans le foie, des crinons dans les vaisseaux sanguins, des strongles dans les reins, des tænias rubanés, enfin, dans les fœtus qui sont encore dans le ventre de leur mère, tels qu'on en trouve dans les rats et dans quelques autres animaux.

4°. On voit encore le *tournis* dans l'épilepsie et dans l'hydropisie du cerveau; je crois qu'il doit accompagner l'épilepsie essentielle, je n'ai pas eu occasion de l'observer; mais l'épilepsie est souvent elle-même symptomatique, et accompagne assez ordinairement aussi le *tournis-tænia*; quant à l'hydropisie du cerveau, je vois

par tout ce qu'en ont dit les auteurs, et par ma correspondance particulière, qu'elle a presque toujours été confondue avec notre *tænia*, que ceux qui l'observoient ne connoissoient point. Je crois donc que, pour s'entendre et être bien entendu, il faut se borner à appeler *tournis* la seule maladie occasionnée par la présence du tænia dans le cerveau. (*H.*)

Page 766, colonne II, ligne 11.

(99) Nous répéterons ici, en parlant des maladies de la volaille, ce que *Daubenton* a dit en parlant de celles des autres animaux domestiques; il est plus aisé de les conserver en santé que de les guérir. Bornons-nous à présenter le tableau des plus fréquentes, ajoutons-y l'indication des remèdes employés pour les traiter avec le plus d'efficacité.

Mue. Cette crise périodique, commune à tous les oiseaux, leur est plus ou moins funeste: elle ne dure, chez le canard, qu'une nuit; mais elle affecte particulièrement les poulets; alors ils sont tristes, mornes; les plumes se hérissent, ils secouent souvent de côté et d'autre celles de leur ventre pour les faire tomber, et les tirent avec leur bec en se grattant la peau; ils mangent peu; quelques-uns en meurent, principalement les tardifs. Elle est, pour le pigeon de volière qui ne peut se livrer à toute l'activité à laquelle la Nature l'avoit destiné, une maladie aussi cruelle, que l'est, pour d'autres animaux, la dentition.

Si la mue survient dans la saison chaude, elle est moins préjudiciable que dans les temps froids; il faut faire jucher de bonne heure les oiseaux qui en sont affectés, ne pas les laisser sortir trop matin, les tenir même renfermés dans un endroit chaud quand il pleut, les mieux nourrir qu'à l'ordinaire, leur donner du chènevis, du sarrasin, de la mie de pain trempée dans du vin; éviter sur-tout cette mauvaise pratique d'arroser leurs plumes avec du vin et de l'eau tiéde, ou qu'on souffle sur eux, parce que c'est encore les refroidir et augmenter l'état humide auquel il convient plutôt de les soustraire.

Goutte. Il est facile de juger que les poules ont cette maladie par leurs plumes hérissées, lorsque leurs pattes sont roides, quelquefois enflées, et qu'elles ne peuvent se soutenir sur les juchoirs. Si les dindons couchent dans un lieu froid ou trop humide, les articulations de leurs pattes s'engourdissent, à peine peuvent-ils les plier. Dès que les dindonneaux se trouvent surpris par une pluie froide, ils restent sans mouvement.

Le remède à cette maladie est d'éloigner toutes les causes d'humidité du poulailler, de changer les goutteux de demeure, d'empêcher qu'ils ne marchent dans leur fiente, de frotter les cuisses de beurre frais, de laver les pattes et les doigts des dindonneaux avec du vin chaud, d'ouvrir le bec de ceux qui sont immobiles, d'y souffler de l'air, de les envelopper de linges chauds; et lorsqu'ils reprennent des forces, de leur faire avaler un peu de vin: les uns et les autres guérissent aisément dans tous ces cas.

Épilepsie, mal caduc, vertige. Le premier accès de cette maladie est quelquefois mortel; le sang porte à la tête en trop grande abondance; elle rend les poules lourdes, immobiles, les maigrit extrêmement, et les jette souvent dans des convulsions violentes. Les oies sont aussi exposées à des vertiges qui les font tourner quelque-temps sur elles-mêmes, et elles meurent, si elles ne sont pas secourues à temps. Le remède est de saigner l'oiseau avec une épingle ou une aiguille, en perçant une veine assez apparente située sous la peau qui sépare les ongles, ou à la veine de dessous l'aîle: un autre moyen proposé, c'est de leur rogner les ongles, de les arroser souvent de vin, et de bien se garder de les mettre à l'usage du chènevis, mais bien à celui de l'orge bouilli et de quelques plantes rafraîchissantes, comme la laitue et la bette. Quelques fermières prétendent que les grains trop nouveaux (le seigle par exemple), quoique parvenus à leur parfaite maturité, déterminent, chez les volailles, la pléthore sanguine; ils leur portent quelquefois à la tête, et leur donnent toutes les apparences de l'épilepsie.

Tumeurs. Le dindes, quoique de la famille des gallinacées, sont exposées à des affections particulières auxquelles leur constitution sanguine les assujettit à toutes les époques de la vie. Leur corps se couvre de boutons qu'on a comparé au claveau des moutons; mais on a remarqué que cette maladie n'avoit aucun des caractères

tères distinctifs qui appartiennent à cette éruption contagieuse. Comme elle est assez ordinairement meurtrière lorsque l'engorgement est à la tête, il faut sacrifier l'animal, en séparer la tête, le reste est bon à manger : en faire autant pour l'oie, qui y est également sujette. Ces boutons, semblables à ceux de la petite vérole, sont si communs dans certaines parties de l'Italie, que, dans une volière de mille pigeons, à peine en trouve-t-on un centième qui n'en soit pas attaqué: cette maladie donne rarement la mort à plus du vingtième. Lorsque les tumeurs sont à d'autres parties, il faut les brûler avec un fer rouge, et si elles sont dans l'intérieur de la bouche, les laver avec un pinceau trempé dans du vinaigre, dans lequel on a fait dissoudre un peu de vitriol bleu (sulfate de cuivre), dont on se sert également pour les aphthes ou ulcères qui attaquent les bords du bec des poules; on frotte l'ulcère trois à quatre fois le jour, ce qui suffit pour déterminer la guérison. Quand celles-ci paroissent mélancoliques, regardez-les au croupion; il s'y forme, à son extrémité, une petite tumeur douloureuse, qu'on ouvre avec un instrument tranchant; on favorise l'écoulement du pus en pressant la tumeur avec les doigts, et on lave la plaie avec de l'eau-de-vie et de l'eau tiède. Souvent il se trouve, sur cette partie, deux ou trois plumes dont le tuyau est rempli de sang; leur extraction rend bientôt à l'animal la force et la santé.

Constipation, diarrhée. Par fois les volailles sont constipées, ou ont le dévoiement. Pour le dernier, c'est de les réchauffer par du vin, dans un endroit abrité; pour la constipation, c'est de plumer le fondement, et de frictionner le tour du croupion avec un peu d'huile.

La jeune volaille a encore trois maladies que l'on peut comparer à la dentition des enfans : la première, c'est lorsque les plumes de la queue commencent à pousser; la seconde, dès que la crête se montre; la troisième enfin, c'est la poussée du rouge aux dindonneaux; ces maladies sont un effort que fait la Nature pour perfectionner les organes et le sexe de l'animal: les oiseaux sont tristes, languissans, mangent peu, c'est véritablement pour eux un temps critique à passer; les soins alors ne sauroient être trop multipliés. (Voyez ce que j'ai dit, à ce sujet, Lieu cinquième, chapitre III, note (34), page 177.)

Les oiseaux de basse-cour sont encore exposés à des ophthalmies qui leur font perdre la vue, à des catarrhes, à des fluxions, à la rupture des pattes, à la langueur, à la phthisie; ces différens états les réduisent à ne plus être d'une grande utilité. Ce seroit en vain qu'on les soumettroit aux traitemens curatifs indiqués dans tous les livres, ils sont nuls; le seul parti qu'on doit prendre, c'est de porter à la cuisine ceux qui peuvent encore y être admis, et de ne les apprêter qu'après avoir séparé, et lavé avec un peu de vinaigre, la partie affectée. Au reste, le plus sûr moyen de prévenir et de diminuer les maladies de la volaille consiste, comme nous l'avons dit dans les notes du cinquième Lieu, à maintenir dans leur demeure une extrême propreté, à y renouveler l'air et la litière; à pourvoir à leurs besoins, sur-tout au moment où ils viennent de naître, et à les mettre en état de braver, dans les périodes de la vie, les accidens qui dérangent et détruisent leur organisation. (*P.*)

On trouvera ce chapitre encore plus incomplet que le précédent; et il étoit difficile, pour ne pas dire impossible, que cela fût autrement, dans un ouvrage déjà aussi étendu que l'est le *Théâtre d'Agriculture*, dans lequel la médecine de l'homme et celle des animaux ne sont que des accessoires, qui, pour être traitées comme elles devroient l'être, l'une et l'autre, même pour les campagnes, exigeroient des ouvrages entiers.

Mais si on lit ce chapitre avec attention, on reconnoîtra bientôt qu'*Olivier de Serres* y étoit plus entendu qu'en médecine. Il sera aisé de se convaincre que plusieurs fois il a mis lui-même la main à l'œuvre, qu'il parle d'après sa propre expérience, et qu'il n'a pas toujours copié des livres comme dans le chapitre précédent. Quelques compliqués que paroissent une partie des remèdes qu'il conseille, on n'y trouve point cette foule de préparations pharmaceutiques et dispendieuses, la plupart inconnues ou oubliées aujourd'hui, et qui reviennent à tous momens pour les maladies de l'homme. Ici, en général, les remèdes sont pris parmi les plus simples; ils

sont peu dispendieux, faciles à préparer, et à employer : quelques-uns mêmes sont excellens. Les préceptes ne sont pas moins bons : tels sont ceux indiqués pour rétablir les bœufs fatigués ; tel est le premier remède pour les foulures, celui pour rafermir les cornes, ceux pour la bouche et la langue, celui pour la constipation des bœufs, les différentes méthodes d'engraisser les chevaux, la séparation des animaux dans les maladies contagieuses, etc. Et il est bon d'observer encore, que l'auteur renvoie bien plus souvent au maréchal qu'il ne renvoie au médecin.

Il n'entre pas plus dans le plan de ces notes de donner un traité complet de médecine humaine que de médecine vétérinaire ; je me bornerai à indiquer aux habitans des campagnes et aux maréchaux, qui sont si souvent consultés par eux, les meilleures sources dans lesquelles les uns et les autres pourront puiser des connoissances sur les maladies des animaux domestiques.

Pour les bêtes à cornes : *Manuel du bouvier, ou traité de la médecine pratique des bêtes à cornes ; par* J. Robinet. *Paris,* 1789. 2 vol. in-12.

Pour les chevaux : *Le Guide du maréchal, par* Lafosse. *Paris,* 1766. in-4°. avec figures.

Instruction sur les moyens de s'assurer de l'existence de la morve, de prévenir l'invasion de cette maladie, et d'en préserver les chevaux ; par P. Chabert, *et* J. B. Huzard. *Paris,* 1797. in-8°.

Pour les bêtes à laine : *Instruction sur la manière d'élever et de perfectionner les bestes à laine ; par* F. W. Hastfer. *Paris,* 1756. 2 vol. in-12.

Pour les chiens : voyez ci-après, la note (102), qui contient l'indication des meilleurs ouvrages sur la chasse et sur les maladies des chiens.

Pour les poissons : *Observations, expériences et mémoires sur l'agriculture, et sur les causes de la mortalité du poisson dans les étangs ; par M.* Varenne de Fénille. *Lyon,* 1789. in-8°. avec figures.

Pour tous les animaux domestiques : *Instructions et observations sur les maladies des animaux domestiques, par MM.* Chabert, Flandrin *et* Huzard. *Paris,* 1790, et années suivantes. 6 volumes in-8°. avec figures.

Traité de la gale et des dartres dans les animaux, par P. Chabert. *Paris, an XI.* in-8°.

On peut ajouter à cette courte nomenclature, les autres ouvrages que nous avons déjà eu occasion de citer dans les notes, et que je n'ai pas cru devoir rappeler ici. (*H.*)

CHAPITRE VII.

(100) Cet ouvrage de *Charles IX,* déjà cité par notre collègue M. *Grégoire* (tome I, page clij), et qui, comme on le voit par sa date de 1625, n'a été imprimé qu'après la mort d'*Olivier de Serres,* étoit néanmoins connu de son temps, et en effet, plusieurs auteurs contemporains de *Charles IX,* ou antérieurs à l'impression de son ouvrage, en font mention. Il paroît avoir été écrit sous la dictée du roi, par *Nicolas de Neufville* (*de Villeroi*), secrétaire d'état, et contient de bonnes choses. Dans le chapitre XVII, par exemple, qui traite de la rage des chiens, la maladie est bien décrite, facile à reconnoître, et le traitement par les ventouses, la cautérisation et les scarifications, qui y est indiqué, est le seul dont on doive espérer quelques succès. (*H.*)

Page 767, colonne II, ligne 29.

(101) L'ouvrage de *d'Esparron* a été réimprimé un grand nombre de fois, il est intitulé : *La Fauconnerie de Charles d'Arcussia, seigneur d'Esparron,* etc., et est dédié à Henri IV. La première édition a été publiée à Aix, en 1598, in-8°. avec figures ; la seconde, l'année suivante, à Paris, aussi in-8°., et c'est sans doute de cette seconde édition dont parle *Olivier de Serres,* quand il dit : *de nouveau mis en lumière,* puisqu'en 1600, époque de la première édition du *Théâtre d'Agriculture,* il n'avoit encore paru que ces deux éditions de la Fauconnerie. Elles sont toutes deux divisées en trois parties, et ont été augmentées depuis, dans les éditions postérieures, in-8°. et in-4°. La dernière, de Rouen, 1643 et 1644, in-4°., est divisée en dix parties.

Page 769, colonne I, ligne 34.

D'Arcussia d'Esparron mérite encore aujourd'hui les éloges que lui donnoit *Olivier de Serres ;* et si son ouvrage n'est plus autant recherché qu'il l'étoit alors, c'est qu'on s'occupe beaucoup moins de l'espèce de chasse dont il traite, qui est presque généralement réservée aux souverains ; mais

les faits d'histoire naturelle qu'il rapporte et qu'il discute, relativement aux chiens, aux oiseaux, etc., méritent d'être recueillis par les naturalistes modernes, qui, négligeant trop de s'en occuper, et tombant d'une extrémité dans l'autre, ne feront bientôt plus de l'étude de cette belle science, que l'étude des cadavres. (*H.*)

Page 770, colonne I, ligne antép. (102) Il n'y a guères d'ouvrages généraux sur l'agriculture où il ne soit question de la chasse, et aucun de ces traités abrégés ne peut suffire à ceux qui veulent s'en occuper ; il faut toujours avoir recours aux originaux, qui sont peu connus, et quelquefois assez difficiles à rassembler.

Le but principal de la chasse, considérée relativement à l'agriculture, est sur-tout la destruction des animaux nuisibles, la conservation des récoltes et celle des animaux domestiques ; ce but a été tellement senti, que l'on a ajouté à des ouvrages d'agriculture, des ouvrages entiers sur la chasse. C'est ainsi qu'à la suite de la plupart des éditions de *la Maison rustique de Charles Estienne et Jean Liébaut*, on trouve *la chasse du loup de Jean de Clamorgan* ; on la trouve aussi à la suite de notre *Théâtre d'Agriculture*, dans l'édition de Lyon 1675.

L'économie de la table et l'habitude de l'exercice, qu'*Olivier de Serres* met au rang des avantages que l'on doit attendre de la chasse, ne doivent s'appliquer qu'au propriétaire aisé qui fait cultiver, et ne peuvent jamais être avantageuses au cultivateur proprement dit, qui, comme l'observe notre auteur, en parlant du gentilhomme, ne pourroit s'y abandonner sans destrac de ses affaires, et ne doit compter que sur les produits de sa culture pour vivre, et sur ses travaux habituels pour s'exercer.

Olivier de Serres n'a donné que des indications générales sur les différentes espèces de chasse ; il n'est entré dans aucun détail, et a renvoyé aux bons livres, dont la lecture, comme il le dit très-bien, est de grande efficace à corriger la solitude de la campagne, vous tenant toujours compagnie. Pour entrer dans ses vues je citerai ici quelques-uns des ouvrages sur la chasse, les plus utiles et les plus recherchés, dans lesquels le père de famille trouvera contentement et délectation.

La Vénerie de Jacques du Fouilloux, *avec plusieurs receptes et remèdes pour guérir les chiens de diverses maladies. Poitiers*, 1561. in-fol. avec figures. Il est étonnant qu'*Olivier de Serres* n'ait point parlé de cet ouvrage, qui a été réimprimé un grand nombre de fois in-4°., soit seul, soit avec d'autres ouvrages de fauconnerie et de chasse, et qui est encore aujourd'hui classique, pour beaucoup de points, parmi les chasseurs.

La Vénerie royale ; par Robert de Salnove. *Paris*, 1655. in-4°.

Nouveau traité de Vénerie, avec la connoissance des chevaux propres à la chasse, la manière de dresser les chiens, etc. ; par un gentilhomme de la vénerie du roy (Gaffet de la Briffardière). *Paris*, 1742. in-8°. avec figures.

Traité de Vénerie et de Chasses ; par M. Goury de Champgrand. *Paris*, 1769. 2 parties in-4°. avec figures.

Vénerie normande, ou l'école de la chasse aux chiens courants ; par M. le Verrier de la Conterie. *Rouen*, 1778. in-8°. avec figures.

Traité de Vénerie ; par M. d'Yauville. *Paris*, 1788. in-4°.

Essai de Vénerie, ou l'art du valet de limier ; suivi d'un traité sur les maladies des chiens et sur leurs remèdes, etc. ; par M. Leconte Desgraviers. *Paris, an XII.*—1804. in-8°.

Méthodes et projets pour parvenir à la destruction des loups ; par M. de Lisle de Moncel. *Paris*, 1768. in-12.

Résultat d'expériences sur les moyens les plus efficaces et les moins onéreux au peuple, pour détruire l'espèce des bêtes voraces ; par le même. Paris, 1771. in-8°. avec figures.

Ces deux derniers ouvrages sont plus particulièrement utiles aux cultivateurs.

Amusemens de la campagne, ou nouvelles ruses innocentes, qui enseignent la manière de prendre aux pièges toutes sortes d'oiseaux et de bêtes à quatre pieds, etc. ; par L. Liger. *Paris*, 1753. 2 vol. in-12, avec figures.

La Chasse au fusil (*par M.* Magné de Marolles). *Paris*, 1788. — *Supplément. Paris*, 1791. in-8°. avec figures.

Aviceptologie françoise, ou traité général de toutes les ruses dont on peut se servir pour

prendre les oiseaux qui se trouvent en France. Paris, 1778. in-12. avec figures.

J'ai cru inutile de rappeler ici des ouvrages de fauconnerie ; ce que j'en ai dit dans la note (101), page 842, suffira ; il en est de même d'une foule d'autres ouvrages sur toutes ces matières, qui auroient fait de cette note une bibliographie. Ceux qui désireront des renseignemens détaillés sur ces objets, les trouveront dans la *Bibliothèque historique et critique des théreuticographes, ou des Auteurs qui ont traité de la chasse ; par MM.* Lallemant. *Rouen*, 1773. in-8°. (*H.*)

CONCLUSION.

Page 773, colonne I, ligne 17. (103) Dans toutes les éditions du *Théâtre d'Agriculture*, au lieu de lire *le livre de Sabinus*, on lit *le livre des Sabins ;* c'est une faute d'impression, sans doute, qui, une fois échappée à *Olivier de Serres* dans la première édition, se sera reproduite successivement dans toutes les autres. On peut consulter sur *Sabinus Tyro*, et sur ses ouvrages, principalement sur celui dont il est ici question, relativement aux oignons, *Pline*, *Oribase* et *Haller* d'après eux (*Bibliotheca botanica, tom. I, pag.* 670). (*H.*)

Page 775, colonne II, ligne dern. (104) On a pu se convaincre aisément, en lisant le *Théâtre d'Agriculture*, de la variété et de l'étendue des connoissances d'*Olivier de Serres* dans tous les genres. On peut en prendre une idée plus juste encore dans le résumé qui termine son ouvrage : rien, en effet, ne lui est étranger dans les sciences, dans les arts, dans l'histoire, et dans la littérature. Le tableau du bonheur de la vie champêtre, qu'il a placé dans sa conclusion, et qu'on trouve retracé dans plusieurs endroits de son livre, peut être mis au-dessus de ce qui étoit écrit de mieux à ce sujet, de son temps, et ne dépareroit pas nos meilleurs ouvrages modernes.

Les préceptes qu'a donnés *Olivier de Serres* conviennent également au riche propriétaire, au simple cultivateur, même au fermier et au métayer ; ils sont à la portée de chacun d'eux, et il est aisé de reconnoître, en l'étudiant, qu'il n'a tracé que les résultats de l'expérience et de l'observation. Nous osons croire que cet ouvrage, véritablement élémentaire et classique, formera un jour le plus solide ornement de la bibliothèque peu nombreuse de l'habitant de la campagne, et que nonobstant le bien qu'il a déjà fait, celui dont il doit être la source n'est pas assez éloigné pour que nous puissions désespérer d'en jouir. (*H.*)

Page 777, colonne I, ligne 6. (105) On ne trouve point ce quatrain du sieur *de Pibrac* dans les trois premières éditions du *Théâtre d'Agriculture ;* c'est dans celle de 1608 (la quatrième) où il a été inséré pour la première fois, par *Olivier de Serres*. (*H.*)

FIN DU HUICTIESME ET DERNIER LIEU DU THÉATRE D'AGRICULTURE.



VOCABULAIRE

DES MOTS ANCIENS,

Inusités, ou particuliers à la France Méridionale ; ou dont OLIVIER DE SERRES s'est servi dans une autre acception que celle reconnue aujourd'hui.

Nota. Nous n'avons pas cru devoir faire entrer dans ce *Vocabulaire* les mots qui, quoique peu usités, se trouvent néanmoins dans tous les Dictionnaires françois, ou ceux qui ne diffèrent de la manière dont on les écrivoit du temps d'*Olivier de Serres*, que par les *s* ou les accens circonflexes; comme, par exemple, *accoustrement*, qu'on écrit aujourd'hui *accoutrement*; *acquest*, pour *acquêt*; *bestail*, pour *bétail*; *beste*, pour *bête*; *pastis*, *pasturage*, *pasture*, pour *pâtis*, *pâturage*, *pâture*, et une foule d'autres semblables.

A.

Aage, âge.

Abbaier, aboyer.

Abeillauds, bourdons, frélons.

Abstracteur, extracteur ; qui extrait, qui tire la quintessence : distillateur.

Accommoder de (s'), se fournir de, se procurer, se pourvoir de.

Accomparable, comparable.

Accomparer, comparer.

Accompter, *acconter;* compter ; — réputer, imputer ; — mettre au rang, mettre en ligne de compte.

Accorde (où s'), où il leur plait.

Accoupler. *Olivier de Serres* donne à ce mot une acception assez étendue, en lui faisant signifier souvent joindre, attacher.

Accourager, donner du courage, encourager.

Accoustumer *une chose*, s'accoutumer, s'habituer à une chose.

A ce que, afin que ; — *à ce que dessus*, à ce qui est dit ci-dessus.

Addresse, art, façon, moyen d'opérer ; — errement, document, avis ; — but, sujet, direction, intention ; — dextérité, industrie ; — ordonnance ou recette de quelque composition.

Admiration. *Olivier de Serres* emploie quelquefois ce mot au lieu d'étonnement.

Adonc, ainsi, c'est pourquoi.

Aer, air. L'orthographe de ce mot est restée la même dans son dérivé aéré, et dans *aerin*, aérien.

Aele, *aesle*, *aisle ;* aile.

A faict, entièrement, tout-à-fait.

Affaire, peine, difficulté.

Affaiter, terme de tannerie ; donner au cuir une certaine préparation.

Afferme, *affermer ;* ce qu'on donne à ferme ou loyer, en parlant de biens de campagne.

Affermer, assurer, affirmer.

Affoler, estropier, blesser, avorter ; — être en chaleur, en amour, en parlant des femelles des animaux.

Affourager, *affourer;* distribuer le fourrage aux bestiaux ; en quelques endroits on dit *raffourer.*

Affranchissement, bonification, amélioration.

Agassin, œil ou bourgeon de vigne attenant au bois dur ; — cor aux pieds.

Ageancement, *ageancer;* agencement, agencer.

Agelet, pour à-jalet ; arc-à-jalet, arquebuse dont on se servoit pour lancer des jalets ou cailloux ronds, appellés aujourd'hui galets.

Aggrandir (s'). *Olivier de Serres* emploie ce mot pour indiquer l'accroissement des animaux.

Agriotes, cerises aigres. Nous disons aujourd'hui, mais moins bien, griottes et griottier.

Aheurter (s'), se heurter ; — rencontrer par hasard, s'adresser ; — *s'aheurter contre*, s'opposer à, faire résistance.

Aigrets, verjus.

Ains, mais, au contraire ; — *ains comme*, ainsi que, de même que ; — *ains que*, avant que.

Aireau, charrue, coutre ; du latin *arare*, labourer.

Aissade, *aissado ;* instrument de jardinage : voyez tome II, page 439, colonne II, note (4).

Ajoindre, adjoindre, joindre.

Alampers, espèce de pêche.

Alangourir, affoiblir, rendre ou devenir foible, languissant.

A l'arbitre, au gré, à la volonté.

ALASCHIR, relâcher, rendre lâche, mou, indolent.

ALCHUMIE, alchimie.

ALEINE, haleine.

ALLER RETENU, aller modérément, user de retenue.

ALME, nourricier, bienfaisant; du latin *almus*, qui vient d'*alere*.

AMAIRE, amer; du latin *amarus*; — *terre amaire*, mauvaise terre; le tuf, quand en labourant trop profondément on amène la terre du fond à la superficie.

AMARRI (l'), la matrice.

AMASSER, cueillir.

AMENDAIE, lieu planté d'amandiers.

AMIGNARDER, rendre agréable.

AMOLISSABLE, qui peut s'amollir.

AMONESTER, donner avis, avertir.

AMONITION, avis.

AMONT, en haut; opposé d'aval.

ANNELER *les pourceaux*, leur mettre de petits anneaux de fer au grouin.

ANNONCEMENT, signe, présage, pronostic.

ANNONCHALIR, rendre nonchalant, négligent, indolent. *Non-chalant*, c'est-à-dire, ne chalant point; et *chalant* est le participe du vieux verbe *chaloir*, qui signifioit avoir soin, être actif; du latin *calere*, être chaud, bouillant, ardent.

ANNONA, *annone*; vivres en général, denrées, provisions pour une année; — mélange de blé, seigle, orge.

ANTÉ-CESSEURS, prédécesseurs, aïeux.

ANTIQUES (les), les Anciens.

APÉTISSANS (s'), devenant plus petits.

APIER, rucher et ruche; du latin *apis*, abeille.

APOINTÉ, taillé en pointe.

APPAREIL, *appareiller*; en général apprêt et apprêter; mais employé plus particulièrement dans *Olivier de Serres*, pour ce qui a rapport aux mets et à la cuisine.

APPERRA (il), il apparoîtra, on connoîtra.

APPERT, il est évident; du latin *apparet*.

APPOISANTIR (s'), s'appesantir.

APPRINS, appris, participe du verbe apprendre; — *mal-apprins*, mal-appris.

APPRIVOISER, adoucir; — rendre propre à la culture une terre âpre de sa nature; — changer, par la culture, les qualités des plantes sauvages.

APPROPRIER *une chose*, la rendre convenable et propre à l'usage qu'on en veut faire.

APRÈS DE, près, ou proche de.

AQUOSITÉ, humidité.

ARAIGNE, araignée.

ARAIRE, charrue; du latin *arare*.

ARATYRE. *Olivier de Serres* dit que ce mot est employé dans la Camargue pour exprimer, soit une charrue, soit seulement une de ses parties, et principalement le soc.

ARBUSTIVE, vigne qui s'attache aux branches des arbres.

ARC AGELET. Voyez AGELET.

ARESTES, arêtes; les barbes du blé, les pointes longues qui terminent les épis; du latin *arista*.

ARMADA, armée; mot espagnol.

ARMÈNE, d'Arménie; — *bolarmène*, ou *bol armène*, bol d'Arménie.

ARMONIAC, sel ammoniac (muriate d'ammoniac).

ARONDELLE, *aronde* et *rondelle*; hirondelle.

ARPOULE, grande bardane (*arctium lappa*).

ARRENTER, donner à rente.

ARRERAILLES, semences du printemps; les mars.

ARREST, obstacle, empêchement, retard.

ARSEIROLES, fruits de l'azérolier (*cratægus azarolus*).

ARTEMISE, armoise (*artemisia vulgaris*).

ARTICHAULIÈRE, lieu planté d'artichauds.

ARTIFICE. Ce mot, pris le plus souvent en mauvaise part, ne signifie, dans *Olivier de Serres*, qu'art, industrie, bonne manière.

ARTUSON, insecte: voyez tome I, page 621, colonne II, note (87).

ASFRODILLES, *asphrodilles*; asphodelle (*asphodelus luteus*).

ASININES (bestes), les ânes, ânesses et ânons.

ASNÉE, mesure de grains formant la charge d'un âne; — l'étendue de terre que cet animal peut labourer en un jour.

ASPERGERIE, lieu planté d'asperges.

ASPIC, *spic* (*lavandula spica*), dont on tire une huile volatile connue sous le nom d'*huile d'aspic*.

ASPRELE, *presle*; queue de cheval (*equisetum arvense*).

ASSAISONNER, conduire les cultures et façons de la terre selon les saisons: changer cet ordre, c'est *dessaisonner*.

ASSAVOIR, savoir.

ASSÉANT (en), en posant.

ASSECHÉ, desséché.

ASSÉE, subjonctif du verbe asseoir; placer, établir, poser.

ASSERRA (on), on placera; futur du verbe asseoir.

ASSERRONS (nous), nous placerons; première personne plurielle du futur du verbe asseoir.

ASSOPIR, assoupir.

ASSEURÉMENT, assurément, avec certitude; — *ouvrer asseurément*, travailler avec certitude du succès.

ASTROLOGIE. Ce mot signifioit autrefois astronomie, météorologie.

A-TOUT, avec; — *à tout les mains*, avec les mains.

ATTERRIR (s'), s'affaisser.

ATTREMPÉ, du mot trempe, constitution, tempéramment; — *pour bien attrempé que vous soyez*, encore que vous soyez d'une bonne constitution, d'une bonne trempe.

ATTREMPER, tempérer.

AUBEAU, peuplier blanc (*populus alba*); du latin *albus*, blanc.

AUBERGER, *aubergier*, *albergier*; espèce d'abricotier.

AUBIN D'ŒUF, blanc d'œuf; du latin *albumen*.

AUCUNEMENT, en quelque manière; — *aucune fois*, quelquefois.

AUCUNS, *d'aucuns*, *les aucuns*; quelques, quelques-uns, les uns, les autres; certains.

AUGIBIS, sorte de raisins.

AUGUÉ, *eve*; hièble (*sambucus ebulus*).

AULONIER, arbousier (*arbutus unedo*).

AUMAILLE, *omaille*; bêtes aumailles: voyez tome I, page 623, colonne I, note (93).

AUMEAU, jeune bœuf.

AURAGOIS (l'), le Lauragais, dans le Languedoc; aujourd'hui il fait partie du département de l'Aude.

AUREILLE; en écrivant aujourd'hui oreille, nous nous éloignons de l'étymologie *auris*.

AURILLAGE, droit sur les abeilles: voyez tome II, page 207, colonne II, note (93).

AVALER, descendre, abaisser, tomber; de l'ancien adverbe aval.

AVALUATION, évaluation, profit.

AVALUER, mettre en valeur, donner du prix, augmenter la valeur.

AVANT-CROISTRE (l'), croître auparavant, avant les autres; croître de bonne heure, précoce.

AVELAINE, aveline, noisette; aujourd'hui nous nous écartons de l'étymologie, *avellana*.

AVENANT QUE, s'il arrive que.

AVENIR, venir, arriver, écheoir; — *il avient*, il arrive.

AVERTIN, *estourdi:* voyez tome II, page 838, colonne I, note (98).

AVET, sapin : voyez tome I, page 339, colonne I, note (95).

AVETTES, abeilles; du latin *avis*, oiseau, duquel on a formé *apis*, abeille.

AVICTUAILLER, avitailler, approvisionner de vivres; ce mot vient de *victuailles*, vivres de tout genre, et même fourrages.

AVILER, mépriser, rendre vil : on dit aujourd'hui avilir.

AVILIER, remplacer par du vin ou de l'eau, la perte qu'ont pu faire les tonneaux.

AYGRAS, mot provençal pour désigner la vigne qui produit le verjus.

B.

BABOTE, insecte : voyez tome I, page 594, colonne I, note (31).

BAGUIER, laurier qui porte des baies, improprement laurier mâle.

BAILLER, donner.

BALIER, *baloier, baloyer;* balayer.

BALIEURES, *baloyeures;* balayures.

BALIÈVRES, les lèvres : voyez tome I, page 630, colonne I, note (116).

BALE, *balles;* écailles servant de calice aux graminées, et d'enveloppe aux grains du blé, de l'avoine, etc. : c'est ce qu'on appelle vulgairement, *menues pailles*.

BANCS, *colles;* petites murailles basses qu'on pratique dans les montagnes, pour retenir les terres.

BARBASSÉ, ayant une longue barbe. L'épigramme que cite à ce sujet *Olivier de Serres*, tome I, page 572, est traduite fidèlement de l'Anthologie grecque.

BARBER, *cheveler;* prendre de la barbe; — pousser du chevelu, en parlant des racines et des marcottes.

BARILLE, baril, petit tonneau.

BARLONG, carré long.

BARRAUX, au singulier *barral*, mesure de vin qui contient vingt-sept pintes; en languedocien *barâou*.

BASSEMENT, bas, tout bas; — *couper bassement*, couper tout court et près terre, en parlant des taillis.

BASSESSE, *basseur;* opposé à hauteur.

BASTARDIÈRE, lieu où l'on élève des arbres par rejetons; à la différence de la pépinière, où ils viennent par pepins, noyaux et fruits.

BAZILLES, percepierre (*crithmum maritimum*).

BÉNÉFICE, secours, bienfait; du latin *beneficium*.

BEQUERUS, insecte: voyez tome I, pages 180-181, note (54).

BERTAUDER, bretauder; ce mot a d'abord signifié tondre inégalement, puis couper les oreilles, puis enfin châtrer. *Bertaud* n'est plus même entendu que pour châtré.

BESCHE, *besse, paesle ferrée;* bêche.

BESCHEMENT, action de bêcher; labour à la bêche.

BESONGNE, chose dont on a besoin; de l'italien *bisogno*, besoin, nécessité; — travail, opération; — *besongner*, travailler, opérer, faire de la besogne.

BESTAIL; ce mot a une acception très-étendue dans *Olivier de Serres*. Il appelle ainsi même les poules, les abeilles, les vers-à-soie, etc.

BESTELETTES, petites bêtes.

BEURRE; par ce mot *Olivier de Serres* n'entend que la crême, qui contient effectivement le beurre, mais qu'il en faut séparer.

BIEN-FACTEUR. Ce mot a été remplacé par celui de bienfaiteur, plus éloigné de l'étymologie latine, mais plus analogue au mot françois bienfait, dont il dérive.

BIÈVRE, castor. Ce quadrupède amphibie est très-rare aujourd'hui en France.

BIGEARRE, bizarre; — *se bigearrer*, devenir bizarre.

BIGEARRURE, *bizarreure;* bizarrerie, bigarrure, variété.

BIGNOTER, binoter; ligoter ou lignoter pour la seconde fois la vigne; écarter des pieds les pierres et herbes qui peuvent leur préjudicier.

BILLE, bâton un peu fort, qui sert à soulever des fardeaux, etc.

BISTORTE, plante ainsi appellée, à cause de ses racines tordues (*polygonum bistorta*).

BLADIÈRE, épithète de Cérès, déesse des blés.

BLAIRIE, *blaverie, blayerie;* pièce de blé, terre emblavée; de *blad* ou *blat*, nom du blé dans le midi; du mauvais latin *bladus* ou *bladum*. On dit encore aujourd'hui *blaière*, terre cultivée en blé.

BLANCE, blanche.

BLÉ. *Olivier de Serres* appelle ainsi, non seulement les graminées, comme le froment, l'orge, l'avoine; mais encore d'autres grains étrangers à cette famille, comme la vesce, etc.

BLOSSIR, se faner, se flétrir; comme les fruits qu'on met sur la paille.

BLOT, l'ensemble, la réunion, le gros; nous disons bloc. Nous avons conservé blottir.

BOCE, bosse, tumeur.

BOETE, robinet.

BOIS-CHABLIS, bois presque abbattu par le vent, bois fatigué; de *chablage*, peine, fatigue.

BOIS-PASTIS, bois où vont paître les bestiaux.

BOISTE, boête; — *boiste de verre*, bocal de verre.

BOLARMÈNE, bol d'Arménie.

BOLUS, terre calcaire; — *boli*, c'est de la craie.

BONASSE, bonace, temps calme, doux, serein.

BORRAS, borax (borate sur-saturé de soude).

BOSSUS (pays), pays dont le terrein est inégal.

BOTTEAU, petite botte, bottelette, bottillon.

BOUCHASSES, châtaignes sauvages.

BOUDIN, fusée ou pétard garni de matières combustibles, et dont on se servoit pour mettre le feu : — *la bassesse des fenestres donne facile accès au diabolique boudin.*

BOUIL, troisième personne singulier présent indicatif du verbe bouillir : — *lorsque l'eau bouil.*

BOUQUE, bouche; — *bouque-d'ange*, laitues confites au sucre, dignes de la bouche d'un ange.

BOUQUETIER, jardin destiné aux plantes d'agrément, aux bouquets.

Bourbeter, se vautrer ou chercher dans la bourbe, comme les cochons et les canards. Ce mot vaut mieux que celui de barbotter, par lequel nous l'avons remplacé.

Bourras, bourrache (*borago officinalis*).

Bourre. *Olivier de Serres* appelle ainsi les poils rares et très-fins qui se voient sur les pattes du ver-à-soie.

Bourriers, débris qui restent après que le grain a été battu, et que la bale a été enlevée.

Bourrette, *bourito* en Languedoc; fleuret, ou bourre de soie faite avec l'araignée des cocons (*blâzo*), ou avec les capitons (*ëstrâssës*).

Boussade, nom du charbon ou anthrax des bêtes à laine dans quelques parties du Languedoc.

Boutée, poussée, surcroît de travail; — *en une boutée, en plusieurs boutées*, d'une poussée, en une fois, en plusieurs fois.

Boutées (à), dans les temps convenables, en temps opportun, dans l'occasion.

Bouter, il se dit des arbres qui commencent à faire voir leurs boutons, à boutonner.

Bouton, *emplastrion, morceau;* pièce enlevée de dessus une branche, et garnie d'un bourgeon, pour greffer en écusson.

Bouvard, *bouveau;* jeune bœuf.

Bouvine (la); les bœufs, vaches et veaux: qu'on appelle encore grosses têtes à cornes; les petites étant les chèvres et moutons.

Bouyssière, lieu planté de buis. Nous disons actuellement bussière.

Boyau *avalé*, chute du fondement, chute de l'anus.

Braié, *brayé;* brisé; du verbe *brayer*, briser; — *braye* ou *brayoire*, instrument à briser le chanvre. Cette opération s'appelle *mâcher*, en quelques endroits.

Brancas, brancart.

Brancher (le), le branchage, ou la manière dont l'arbre produit ses branches; — *le brancher des pois*, la manière de les ramer; — *le brancher des vers à soye*, quant ils montent pour faire leurs cocons.

Branchillon, *brancillon;* très-petite branche, petit rameau (*ramulus*). — C'est aussi le nom qu'*Olivier de Serres* donne au pédicule ou à la queue des fleurs.

Brassadeaux, pâtisseries.

Brefveté, briéveté.

Brehaigne, stérile: voyez tome I, page 605, colonne I, note (58).

Brei, instrument à prendre de petits oiseaux.

Brigade, brigandage; — trouble causé par gens allant en brigade, c'est-à-dire en bande. Ce terme a bien changé de signification.

Brouet, mets d'une consistance presque liquide, comme la bouillie, les purées, etc.

Brouillas, se dit encore en patois provençal, pour brouillard.

Broute, racine du buis, préparée pour les arts.

Brusc, houx frelon ou fragon, housson (*ruscus aculeatus*).

Buander, *buer;* laver, faire la lessive.

Buccail, blé noir, sarrazin (*polygonum fagopyrum*).

Buvaige, boisson.

C.

Ça, adverbe de lieu et de temps; — *puis long-temps en çà*, il y a long-temps; — *de par deçà*, en deçà.

Cabale, sorcellerie; — connoissance de l'influence des astres, par conséquent, synonyme d'astrologie; — tradition de père en fils; — se prend en quelques endroits d'*Olivier de Serres*, pour oracle, parole d'évangile; chose assurée, croyable, certaine.

Cabaline (la), *la chevaline;* toute l'espèce cheval, qui comprend le cheval, la jument, le poulain, le mulet; du latin *caballus*. — *Ongle de cabaline*, ongle ou corne de pied de cheval.

Cabus, *cabusse*, qui a une grosse tête, comme les choux et laitues pommés. — *Cabusser*, prendre une tête, se pommer, en parlant des chous et laitues.

Cade, espèce de génevrier (*juniperus oxycedrus*) dont on tire une huile volatile connue sous le nom d'*huile de cade, de tal* ou *de tac*.

Cagerote, corbeille d'osier servant de moule pour former et égoutter les fromages.

Calibre, sorte, espèce, modèle, façon, volume, grosseur.

Campane, aunée, enula campana (*inula helenium*).

Canarton, caneton, petit canard.

Cannelière, lieu planté de cannes (*arundo donax*).

Caniculiers (jours), jours caniculaires.

Canine, espèce de rose (*rosa canina*).

Canisses, claies, ou corbeilles faites avec des cannes ou roseau; du latin *canistrum*, corbeille.

Canivet, petit canif.

Canon, *cornuchet, tuyau* ou *flusteau;* espèce de greffe que nous pratiquons encore, et que nous appelons greffe en flûte.

Caparis, caprier (*capparis spinosa*).

Capilli-veneris, capillaire de Montpellier, cheveux de Vénus (*capillus veneris*).

Caprière, lieu planté de capriers.

Caprin (bestail), boucs, chèvres et chevreaux; du latin *caprinus*, qui a rapport aux chèvres.

Carabe, carabé, succin, ambre jaune.

Carbassat, courges confites au sucre; du languedocien *carabasso*, calebasse, courge.

Carisi, poiré fait d'une sorte de poire qui porte le même nom.

Cartoufle, topinambour (*helianthus tuberosus*): voyez tome II, page 466, colonne I, note (76).

Cas, événement, circonstance; — *cas estant que*, s'il arrive que, si par hazard.

Casse, *cassette;* petite casserole.

Casser, détruire, abolir, réformer.

Catastrophe, bouleversement, renversement, subversion: ce mot est employé par notre auteur, pour fin, terminaison, et vient du grec, κατὰ, στρέφω, mettre sans dessus dessous, retourner, renverser; par métaphore, mourir, finir.

Catherre, catarrhe.

Cauli-fiori, mot italien qui signifie choux-fleurs.

Cave, creux, creuse; — *terre cave*, terre qui n'est point liée, entre les parties de laquelle il se trouve des vides; — cavité.

Caveure, creux, rainure, encoche.

Caiman, crocodile, et métaphoriquement, glouton, voleur, gueux, qui mendie par paresse. On a fait de ce mot le verbe caimander, mendier.

Cédriac,

Cédriac, cédra, espèce de limon (*citrus cedrac*).

Celle, selle de cheval.

Centinode, *crespinette*; renouée ou traînasse (*polygonum aviculare*).

Cercher, chercher.

Cercle, cerceau.

Cerne, tour décrit pour envelopper; — *faire un cerne*, cerner; lorsqu'on veut enlever une plante en motte, couper autour la terre avec la bêche, de manière que la terre ne quitte point les racines. — *Cerner toute la terre*, se répandre par toute la terre.

Cest, *ceste*, *cest-là*, *ceste-là*, *ceste-ci*, *cestui*; ce, cet, cette, celui-là, celle-là, celui.

Chablage, *chablis*. Voyez Bois-chablis.

Chaille, troisième personne du subjonctif présent du verbe impersonnel *chaloir*, prendre soin, souci; s'inquiéter, se soucier, soigner. — *Mais ne vous en chaille*, n'en prenez point d'inquiétude, de souci. — *Il ne m'en chaut; peu m'en chaut; il ne m'en peut chaloir*, il ne m'importe, peu m'importe, je ne puis m'inquiéter, il ne peut m'être important. Le participe de ce verbe est *chalant*. Voyez Annonchalir.

Chaire, chaise, siége; — *chaire persée*, chaise percée.

Chalant, soigné, bien fait; — *pain chalant*, pain fait avec soin, pain délicat des boulangers; en opposition de celui qu'on fait dans le ménage. Voyez Chaille.

Chaloir. Voyez Chaille.

Chamarré, revêtu, enduit: — *chamarrer*, enduire, recouvrir, envelopper; du latin *cameratus*; — *chamarande* ou *chamerande*, est un enduit.

Change, lieu, place; — *en change de*, au lieu de, en place de.

Chante-pleure, siphon; — arrosoir: voyez tome II, page 589, colonne II, note (7).

Chantres, *chavassines*; en latin *versuræ*; bords du champ qu'on laboure; — traces qu'y laisse la charrue en tournant.

Chanvrière, lieu semé de chanvre; nous disons chénevière.

Chapon, *cul de chapon*; sarment destiné à propager la vigne: on a soin, en le taillant sur le cep, qu'il soit terminé, d'un bout, par un peu de vieux bois, qui lui donne, suivant quelques-uns, l'air d'un cul de chapon. C'est ce qu'on appelle *mailleton*, *maillot*, *crocete*.

Chardon argenté ou *de nostre-dame*, chardon-marie (*carduus marianus*).

Chardon prisonnier ou *privé* (*atractylis cancellata*).

Chardonette, *cardonete* (*cynara scolymus*).

Chardonette *de Montpellier* (*carthamus carduncellus*).

Charge, devoir, obligation; — *faire sa charge*, faire son devoir; et en parlant des choses, remplir sa destination; — *en charge*, à charge, importun.

Charnie, *charnier*; échalas pour soutenir la vigne.

Charnier, pour la viande salée, saloir; — lieu où l'on serre les viandes, garde-manger.

Charroper, jeter à plusieurs fois et toujours bouillante, la même eau, sur des matières quelconques; — faire bouillir à plusieurs fois.

Charriable, qu'on peut transporter par charrettes ou par charrois.

Charroirs, charrois.

Chascun, chacun; — *chasque*, chaque.

Chassisser, faire un châssis; — enfermer dans un châssis, clore par des châssis.

Chastagnes, châtaignes; — *chastagnier*, *chastanier*, châtaignier (*fagus castanea*).

Chasteneraie, lieu planté de châtaigniers; nous disons aujourd'hui châtaigneraie.

Chastrable, bon à châtrer, à couper; — à élaguer, en parlant des branches.

Chastrée (la) *des abeilles*, l'action de leur enlever la récolte du miel et de la cire.

Chastrement, l'action de châtrer, réduire; — châtrer, couper.

Chastrer, réformer, supprimer,

Chaucher, cocher, en parlant de l'accouplement des oiseaux. Ce mot semble corrompu de *chevaucher*.

Chauide (à la), sur le champ, incontinent.

Chaulière, lieu planté de choux.

Chavassines. Voyez Chantres.

Chaziere, *chasier*; panier, ou armoire à claires-voies, pour laisser égoutter les fromages.

Chée, troisième personne du singulier du présent du subjonctif du verbe *cheoir*, choir, tomber; — *que l'on ne chée*, que l'on ne tombe; — *ils chéent*, ils tombent; — *chéer*, tomber, arriver; — *il chet*, il tombe.

Chenant, *fleur dont les chameaux se paissent*. On présume que c'est la fleur de schenanthe (*andropogon schœnanthus*).

Cheneve, chénevis, graine de chanvre.

Chesne, chaîne; — chêne (*quercus*).

Chesneau, jeune chêne.

Chesnon, chignon, le derrière du cou; la place, dans les bœufs, où porte le joug.

Chevaliers, *condots*; entre-deux de fossés sur lequel la terre est relevée en dos d'âne.

Chevaline (la). Voyez Cabaline.

Chevance, domaine, biens; — fortune que chacun a de son chef.

Cheveler. Voyez Barber.

Chevelu, plant enraciné de vigne.

Chevir, être ou se rendre maître, achever; — transiger; venir à bout, dompter; — éviter, esquiver. Voyez Eschevir.

Cheu, *cheute*, *cheuste*; tombé, tombée; — arrivée; participe du verbe *cheoir*.

Cholère, fougueux, sujet à la colère; — impétuosité, colère, furie; — maladie occasionnée par la bile, du grec χολή.

Ciches, pois chiches (*cicer arietinum*).

Cichorée, chicorée; du latin *cichorium*.

Cicuration, l'action d'apprivoiser, de domestiquer les animaux; du latin *cicurare*.

Cie, *cier*; scie, scier; — *cieures*, sciures de bois.

Cinquener, prendre ou faire un sur cinq; — *se perdre quatre sur cinq*, en parlant des semences qui ne lèvent pas toutes; — produire cinq pour un.

Cion, scion, rejeton, petite branche.

Citre, espèce de citrouille.

Civilement, bien, comme il faut, décemment.

Civot, ciboule (*allium fistulum*).

Cler, *cleret*; clair, clairet; liquide, limpide.

Clocher, boîter; — manquer de

quelque chose ; — mettre moins ou plus d'un côté que de l'autre.

Cloisons, clôtures, et toute manière de se clore, même haies et fossés.

Closser, *troncher ;* grossir, pousser des rejetons ; — produire plusieurs épis, en parlant des blés et autres grains.

Coetiver, couver, échauffer, comme dans une *coette* de duvet.

Coette, que l'on écrivoit aussi *couette, couste, coustie, costiez, coute ;* lit, coussin, matelas ; du latin *culcita ; — coette de plumes,* lit de plumes.

Cogneu, *cogneue ;* connu, connue, que l'on connoît.

Cognoissants, les gens qui vous connoissent, ou que vous connoissez ; connoissances.

Coigneau (le), le troëne (*ligustrum vulgare*).

Coigniaux, insectes : voyez tome I, page 324, colonne I, note (38).

Coignier, coignassier (*pyrus cydonia*).

Coissin, coussin.

Colles. Voyez Bancs.

Colloquer, placer ; du latin *collocare.*

Comment que, de quelque manière que.

Commettre, mettre, confier.

Commi[illegible] (*cuminum minum*).

Comminuer, briser, réduire en petites parties.

Commissure, réunion, jointure ; — fente ou trou qui se forme aux cloisons.

Commodité ; du latin *commodum,* profit, avantage qu'on peut tirer d'une chose quelconque.

Commun (le), la plupart, le plus grand nombre.

Compart (il), il comparoît, il paroît ; du verbe comparoir ou comparoître.

Compatir (se), se souffrir mutuellement, vivre bien ensemble.

Complant, *complanter ;* de la préposition latine *cum,* qui marque réunion, et de *plantare,* pl[illegible] nion de végétaux de [illegible]e plantés dans un endroit ; [illegible]- l'action de planter une quanti[illegible]rbres ou végétaux de même s[illegible]. Nous disons aujourd'hui, pl[illegible]

Comportement, [illegible]çon de se conduire, de se comporter ; manière d'être, de vivre.

Compost, *composte ;* compote, confiture. Les Anglois ont conservé ce mot que nous avons repris d'eux, et qui signifie mélange, confiture d'engrais.

Composter, composer, façonner ; — sophistiquer, falsifier.

Concaténer, réunir, lier étroitement, enchaîner ; du latin *concatenatus,* enchaîné.

Condigne, digne, qui mérite, qui est convenable, séant.

Condots. Voyez Chevaliers.

Confissable, qui peut être confit.

Confissent, troisième personne plurielle de l'indicatif présent du verbe confire ; du latin *conficere,* qui, dans notre auteur, signifie cuire, ôter la crudité ; — *les réitérés labourages confissent et engressent la terre.*

Conforter, fortifier, raffermir, consoler, donner du courage.

Congé, permission, consentement, agrément.

Connil, *connin ;* lapin ; du latin *cuniculus ; —* mine, trou fait sous terre, terrier.

Conroyé, *courroyé ;* corroyé, préparé.

Conroyeur, *courroyeur ;* corroyeur.

Consentir, avoir la même opi[illegible], suivre les mêmes erremens, être d'accord ; — *peu de peuples consentent ensemble ;* peu de gens pensent de même, sont d'accord.

Considérable, qui est à considérer, à remarquer, à observer ; ce à quoi il faut faire attention. Ce mot, aujourd'hui, ne marque que l'étendue et le volume.

Consire, *consolide, pasquette ;* grande consoude (*symphytum officinale*).

Consister, être solidement établi ; de *conster,* être certain.

Contant, *conte, conter ;* comptant, compte, compter.

Contemptible, méprisable, qui mérite le mépris, le dédain ; du latin *contemptibilis.*

Contenue (la), l'étendue, le rapport, le produit.

Contournement, manière et facilité de se tourner.

Contraintement, nuisiblement, par contrainte.

Contrarier a, être contraire à.

Contre-mont, à la renverse, à contre-sens, en sens inverse, contre le fil de l'eau, de bas en haut.

Contreroller, contrôler, réprimander, critiquer.

Contribuer, communiquer.

Contus, *contuse ;* broyé, écrasé, en parlant du lin, du chanvre, etc.

Convaincre, vaincre, détruire, réfuter, triompher de ; — *l'expérience convainc l'opinion de Pline.*

Converser, paître ensemble ; du latin *conversare,* tourner, retourner ; — *les vaches pleines et les brehaignes conversent ensemble : les chèvres conversent avec les brebis :* elles paissent ensemble, sans inconvéniens.

Coq, menthe-coq, coq des jardins (*tanacetum balsamica*).

Coquerelle, coqueret, alkékenge (*physalis alkekengi*).

Cordillat, grosse étoffe de laine ; — *cordéal,* ficelle de laine avec laquelle elle est fabriquée.

Cords, cors aux pieds.

Cornice, corniche.

Cornoaille, cornouille ; *cornoailler,* cornouillier (*cornus mascula*).

Cornuchet. Voyez Canon.

Cornue, *cornude :* tonneau à deux anses, dans lequel les vendangeurs vident leurs corbeilles et paniers.

Coronne, *coronner ;* du latin *corona,* couronne ; la meilleure qualité de toutes les denrées ; — *la coronne des vins,* la tête des vins.

Corrompre, rompre, briser, blesser, déformer, gâter.

Corsegue, l'île de Corse.

Costier, *costière ;* en forme de côte ; — qui vient sur le même côté, et se range comme les côtes, en parlant de certaines branches.

Couchon, jeune porc, cochon.

Couchonner, se dit d'une truie qui met bas ; cochonner, truiter.

Coucon, cocon.

Cougourde, sorte de courge, calebasse, gourde des pélerins.

Coulevrée, vigne blanche, navet du diable, bryonne (*bryonia alba*).

Couloire, passoire.

Coup a coup (de), de suite, souvent, coup sur coup.

Coupable ; du verbe couper, bon à couper, qui peut se couper, en parlant des bois, etc.

Coupeau, *couppeau ;* sommet ou pointe d'une montagne.

Couple, paire; — *couple de beufs*, paire de bœufs, et encore l'étendue de terre qu'elle peut labourer. Nous disons quatre ou cinq charrues de labour, c'est-à-dire l'étendue de terre capable d'employer quatre ou cinq charrues; il dit *quatre ou cinq couples de beufs.*

Courre, courir, venir sus; — enchérir.

Courtinage, *courtine, custode;* rideaux et tenture de lit.

Cousson, insecte: voyez tome I, pages 180-181, colonne I, note (54).

Coust, frais, dépense; — ce qu'il en coûte, perte.

Coustau, coteau.

Cousteau, couteau; — coutre de charrue.

Coustelet, petit couteau, canif.

Coustumierement, selon l'ordinaire, l'usage, la coutume.

Couvert, d'une couleur sombre; — *vin couvert*, vin foncé ou louche.

Couverte, couverture.

Couvoir, couche pour les melons ou autres; — lieu où l'on met couver la volaille.

Coy, *coye;* calme, tranquille, en repos; du latin *quietus*; — *coyement*, tranquillement, doucement.

Coytiver, cultiver.

Coz, l'île de Cos.

Crave, *terre crave*, terre meuble.

Crédit, confiance; — *sous le crédit de ces incertaines expériences*, en donnant confiance, en croyant à ces expériences.

Créme; du latin *cremare*, brûler; — *qui non créme*, qui ne brûle.

Cresche, crêche, mangeoire.

Crespelu, crêpu.

Crespez, frisés, en parlant des choux et autres végétaux.

Crespinette. Voyez Centinode.

Creste-marine. Voyez Bazilles.

Crocete, crossette. Voyez Chapon.

Croie, craie (carbonate de chaux).

Croieux, *croieuse;* de nature de craie, craieux, craieuse.

Croist, accroissement, production.

Croix bourguignone, croix de Saint-André.

Cueillière persée, écumoire.

Cueillette, récolte, même des grains, de la soie, du miel.

Cueur, *cuer;* cœur.

Cuidant, *cuider;* du latin *cogitare*, penser, croire, s'imaginer.

Cuissin, coussin.

Cuite, cuisson.

Cul de chapon. Voyez Chapon.

Curer, soigner; du latin *curare*, nettoyer; les ordures s'appellent *curures.* — *Curer les arbrisseaux*, en couper les rejetons.

Curieusement, avec soin, avec attention, avec précaution.

Curieux; du latin *cura*, soin, souci; — celui qui prend des précautions et se donne du soin, du souci, pour voir, examiner, opérer, etc.

Curiosité, soin, exactitude.

Curve; du latin *curvus*, courbe; — *ligne curve*, ligne courbe.

Custode. Voyez Courtinage.

Cuyr, cuir; la peau de tous les animaux vivans, même de l'homme.

D.

Dam, perte, dommage, tort, nuisance; du latin *damnum.*

Damasquine, rose de Damas.

Damoiselle, dame ou demoiselle de qualité.

Datiles, dattes, fruit du dattier (*phœnix dactylifera*), qu'on appeloit *datiller.*

D'aucuns. Voyez Aucuns.

Daucus, carotte sauvage.

Dausse *d'ail*, gousse d'ail; — les caïeux ou petits oignons issus de l'oignon principal, et qui l'entourent.

Dausser, former des gousses ou des *dausses.*

Davantage, de plus, en outre.

De la en hors, dès ce moment, et dans la suite.

Déambulatoire, qui va et vient; — qui est inconstant, vague.

Débiffé, *desbiffé* (1); débiffer, délâbré, détérioré; — gâter, mettre en mauvais ordre.

Débite (la), le débit, la vente.

Débiter, vendre; — diviser et façonner le bois; — dépenser en détail et avec ordre son revenu.

Décadence, caducité, vieillesse.

Décevoir, *descevoir;* tromper, — *se descevoir*, se tromper, faire erreur; — *estre desceu*, être trompé.

Décorement, décoration.

Décrustation, l'action d'écroûter, d'ôter la croûte; du latin *crusta.*

Décruster, ôter la croûte; — *décruster la terre*, enlever la superficie.

Déduit, plaisir, passe-temps.

Défaillir, manquer, faire défaut. Ce verbe fait au futur, je *défaudrai.* Voyez Faudra.

Défectueux, qui manque de quelque chose: — *la terre défectueuse de plantes.*

Défluxion, écoulement d'humeurs dans certaines maladies.

Défrauder, frauder, frustrer, attraper, tromper.

Dégaster, faire dégât, gâter, altérer; — nuire, préjudicier.

Dégoust, émanation, écoulement lent et peu à peu; — *dégoustant*, qui dégoutte ou qui coule goutte à goutte; — *dégouster*, couler, tomber goutte à goutte; — *dégoustement*, l'action de couler doucement, de dégoutter; — dégoût, défaut d'appétit.

Délayer, *dilayer;* différer, retarder, remettre à un autre temps. Délai est resté.

Délicatesses, ouvrages délicats; — besognes difficiles et qui demandent du soin, de la précaution; — mets délicats, friandises.

Délivre (demeurer à), être délivré; — *estre à délivre*, être à l'aise; — *mieux à délivre*, plus sûrement.

Denier liquide, profit clair.

Dent-de-chien, chiendent (*triticum repens*).

Denys, surnom de Bacchus; du grec Διόνυσος.

Dépaistre, pâturer, paître; — *dépaissance*, pâture, pâturage; — l'action de pâturer.

Départir, partir; — *le courir ne sert tant que le départir de bonne heure;* — partager, distribuer, répartir, donner.

Dépendre, *despendre;* dépenser.

Dépérir, pris activement, porter grand préjudice, faire périr, ruiner.

Déportement, conduite, manière de vivre. Ce mot ne s'emploie plus qu'en mauvaise part.

Dernierain, opposé à *primerain;* tardif, qui vient en dernier, sur le tard; — qui mûrit plus tard que les autres, ou dans l'arrière saison.

Dès, dès que, aussitôt que; —

(1) Les mots qu'on ne trouvera pas par dé, il faudra les chercher par des, et *vice versâ.*

dès estre arrivé, aussitôt être arrivé ; — *dès ici*, dès ce moment, dès à présent.

DÈS-AGRÉANT, qui n'agrée pas, qui ne convient pas ; désagréable.

DESCAILLER *le sang*, le résoudre lors qu'il est caillé.

DESCEU (au), à l'insçu.

DESCHEOIR, déchoir ; — *il deschera*, il diminuera ; futur du verbe *descheoir*.

DESCHEUTE, déchet, perte ; — diminution de prix, de qualité ; — cas fortuit, événement subit.

DESCONTENTER, ne pas satisfaire, rendre mécontent. On dit aujourd'hui mécontenter.

DESCUIRE (se), se gâter, en parlant de la saumure.

DESDAIGNER, dégoûter, donner l'espèce de dégoût qui provient de la satiété. *Olivier de Serres* n'emploie ce mot que dans cette signification.

DÉSENGEANCER, détruire l'engeance, dépeupler, se débarrasser ; — extirper les mauvaises plantes.

DÉSENSAFFRANER *un champ*, y détruire le safran qui y étoit planté pour changer la culture.

DÉSERT, qui manque de quelque chose ; — où ne vient point, où l'on ne trouve point une chose quelconque.

DÉSERTER, ôter, gâter ; — détruire, dépeupler, faire abandonner, désoler, détériorer ; — *se déserter*, se dépeupler, se dégarnir.

DÉSHABITER (se), se dépeupler, se dégarnir, en parlant d'un pays.

DESLASSER (le), le repos, le reposer ; délasser.

DESLOYAUMENT, déloyalement, contre les lois, contre la probité, avec infidélité.

DESPARTANT, partageant ; participe du verbe *départir*.

DESPARTEMENT, partage, distribution, condition ; — *sous tel despartement*, sous la condition de.

DESPENCE, *trempé ;* boisson faite avec de l'eau jetée sur le marc foulé ; — petit vin, piquette, vin de fruits.

DESPESTRER, dépêtrer ; dans le sens étroit, ôter les pierres, et par métaphore, débarrasser, purger.

DESPRÉER, défricher un pré, le changer de nature, le retourner pour y semer du grain.

DESPRENDRE, lâcher, détacher.

DESPUIS, depuis ; abrégé de *adès puis*, que l'on trouve dans les anciens romans et dans les vieilles poésies. Il signifie aussi, ensuite.

DESRAMER, ôter de dessus les rameaux, en parlant des cocons de vers-à-soie.

DESROMPRE *la terre*, faire un labour de défrichement qui retourne la terre sans dessus dessous.

DESSAISONNER. Voyez ASSAISONNER.

DESSEIGNER, dessiner ; — prendre résolution, avoir intention, avoir le dessein de.

DESTORCE, détordu ; du verbe *destordre*, détordre.

DESTOURBIER, trouble, empêchement, gêne, obstacle, inconvénient ; — *sans destourbier*, sans obstacle.

DESTRAC, dérangement, altération, détriment, détérioration, désordre ; — *se destraquer*, se détraquer, se déranger, perdre ses bonnes habitudes.

DESVELOPPER. *Olivier de Serres* l'emploie pour débarrasser.

DES-UMBRER *les terres*, couper les arbres qui donnent trop d'ombre.

DEVEZ, *devoise*. Voyez VET.

DÉVIER (se), s'éloigner, s'écarter, éviter.

DEXTRE, droit, adroit ; il est opposé à *sénestre*, gauche.

DIA, préposition grecque qui rend les prépositions latines *cum* et *ex*, et les françoises *avec* et *de :* elle entre dans la composition de termes de pharmacie, pour exprimer qu'un médicament est confectionné avec telle ou telle chose : *diacarthame*, électuaire où entre la graine de carthame : *diaïris, diahyssopi*, l'iris et l'hyssope, etc.

DICTAM, dictame de Crête (*origanum dictamus*).

DIE, dise ; subjonctif du verbe dire.

DIFFORMER, déformer, ôter les formes, les gâter, rendre difforme.

DIGNE, convenable, relatif ; — *digne rapport*, rapport relatif aux peines qu'on s'est données, aux spéculations et avances qu'on a faites.

D'INDARS, *d'indes ;* de l'Inde, dindes et dindons.

DISCERNER, séparer, distinguer ; du latin *discernere*.

DISCOURTOISIE, défaut de courtoisie, de politesse, d'urbanité, de prévenance.

DISPENSER, se mettre en dépense, en œuvre, en train de faire quelque chose ; — *se dispenser*, se régler.

DISSOUDRE, fondre, délayer.

DISTILLEUR, distillateur.

DIVAGANT, se jetant de côté et d'autre.

DIVERTIR, éloigner, écarter ; faire diversion ; — laisser une occupation pour en prendre une autre ; — détourner, voler.

DOLENT, malade, douloureux ; — *lieu dolent*, endroit affecté de douleur, le siége d'une maladie.

DOMESTIQUER, apprivoiser, rendre domestique ; — naturaliser, acclimater, en parlant des plantes et des animaux.

DONNER COUP A, donner du mérite à une chose, la faire valoir ; — la diriger, la régler.

DONQUES, donc.

DONT, d'où, c'est pourquoi, ainsi, de-là, par ce moyen.

DORMILLE, mue des vers à soie.

DOUBLE, épithète donnée aux chèvres qui font constamment deux petits à chaque portée.

DOUBTE, doute, crainte ; — *doubter*, craindre.

DOULOIR, ressentir de la douleur, de la peine, du chagrin, souffrir ; — *se douloir*, se plaindre, gémir.

DRACHE, rafle du raisin.

DRESSER, bâtir, ordonner, édifier, distribuer un édifice.

DROGUEMENT, emploi des drogues, action de droguer.

DRUEMENT, avec force, avec abondance, vigoureusement.

DUIRE, convenir, être propre ; — *se duire*, se prêter à ; — dresser, instruire, accoutumer ; — profiter, être utile.

DUISANT, *duisible, duit, duite ;* profitable, capable, propre, convenable, séant, nécessaire, utile.

DURACIN ; du latin *duracinus*, un peu ferme ; fruit qui a la chair ferme.

DU TOUT, entièrement, tout-à-fait ; — *du tout rien*, nullement, point du tout, en aucune manière.

E.

EAU ARDANT, eau-de-vie.

EAU D'ANGE, eau aromatique, ainsi

ainsi appelée à cause de sa bonne odeur.

Eau de Damas, eau aromatique, dont on fabriquoit beaucoup à Damas.

Eau-fort, eau forte, acide nitrique affoibli par l'eau.

Eau nafe, eau de fleurs d'orange.

Eclipsidre, clepsydre, horloge d'eau. *Olivier de Serres* donne ce nom aux horloges de sable.

Édifice, bâtiment, établissement quelconque; — plantation, semis, etc.

Édifier, bâtir, établir, planter; — édifier un verger, une vigne, un arbre, un bois.

Efficace, avantage, bonté, effet, vertu, force; — *la lecture est de grande efficace*; — *l'efficace*, le succès, la réussite; — *efficacieux*, efficace; — *efficacieusement*, efficacement, avec efficacité.

Éjointer, enlever le fouet d'une aile des oiseaux, en le serrant fortement avec du fil, pour les empêcher de voler.

Élatine, velvotte (*antirrhinum elatine*).

Élection, *eslection* (1), choix; — *élection des terres*, position, assiète, convenance.

Embesongné, occupé, chargé de besogne; — *embesongner*, donner du travail.

Emboutissant, aboutissant, arrivant à.

Embouzé, couvert de bouze.

Emmaigrir, maigrir, devenir maigre.

Emmaladir, rendre malade, causer des maladies.

Emmantelé, *emmentelé*; qui a un manteau, ou dont le dessus est d'une couleur et le dessous d'une autre; — *beuf emmantelé de noir*, dont le dos est noir et le ventre blanc; — couvert, en parlant des végétaux, mis à l'abri des gelées.

Emmati, amaigri, flétri, desséché, diminué par la dessiccation; du latin *emaciatus*; — *emmatir*, flétrir, dessécher.

Emmeliorer, améliorer.

Emmenuiser, rendre mince, léger; — *s'emmenuiser*, devenir léger ou mince; — *emmenuiser la terre*, la rendre légère, meuble.

Emmurer, entourer de murs.

Empasteler, empâter la volaille, l'engraisser.

Empeschements, restes, résidus de cuisine, ordures; — choses qui sont devenues inutiles.

Emplastrion. Voyez Bouton.

Empouldrer, jeter de la poussière.

Empraigner, faire couvrir une femelle; — *empraignée*, fécondée, pleine; du latin *imprægnata*.

Empréer, convertir une terre en pré; — *s'empréer*, se former en pré.

Enaigrir (s'), s'aigrir.

En-après, ensuite.

En bon poinct, *embon-poinct*; en bon état de santé, de graisse; embonpoint est formé de la réunion de ces mots; — *en meilleur poinct*, en meilleur état de santé, de valeur.

Enceint (l'), l'enceinte.

Encliner, incliner, pencher, avoir du penchant, de l'aptitude; nous disons encore enclin.

Encourtiné, fermé de courtines ou rideaux; en latin *cortinæ*.

Encueur, charbon ou anthrax au poitrail des chevaux ou des bœufs.

Endebté, endetté, qui a des dettes.

Endivie, endive, scariole, chicorée à salade (*cichorium endivia*).

Endoulouri, tourmenté par la douleur, douloureux; — *endoulourir*, causer de la douleur.

Endroit, employé pour matière, quelquefois circonstance; — *en cest endroit*, eu égard à cela, sur cela, en cette circonstance.

Enfle, enflé, boursoufflé; — *une enfle*, une enflure.

Engarder, empêcher, prendre garde, se garder de.

Engeancement, multiplication, propagation; — moyen d'établir et propager une race; — *engeancer*, agencer, ajuster; — *s'engeancer*, se multiplier, se propager; — se fournir, se pourvoir, se procurer.

Engin, esprit, industrie, finesse, adresse; du latin *ingenium*; — machine, outil, filet, piège pour attraper des oiseaux.

Engraissemens, *engressement*; engrais.

Engraver, graver; — *les rois et princes ont engravés leurs noms en plusieurs herbes.*

En hors, en dehors.

Enjoincté (bas), en parlant du cheval, qui n'est pas sur ses boulets ou bouletté.

En lieu de, au lieu de.

Enramement, action de donner des appuis ou rames aux plantes grimpantes; — en parlant des arbres, l'action de se garnir de rameaux; — branches d'arbres pour la montée des vers-à-soie; — *s'enramer*, se fournir de branches; — monter, en parlant des vers-à-soie. Voyez Brancher.

Enrichissement, l'action d'enrichir d'ornemens; — les ornemens eux-mêmes.

Enroueure, enrouement.

Enrouillée (herbe), herbe gâtée par la rouille.

Ensaffraner *un champ*, y planter des oignons de safran.

Ensaillir, *ensailly*; assaillir, assailli; — infecter.

Ensalir, salir, gâter.

Ensallissement, mal-propreté.

Ensemblement, ensemble, en même temps.

Ensemencer, garnir, peupler un colombier, une garenne; — *s'ensemencer*, se fournir de semence, s'approvisionner.

Enserrer, renfermer.

Ensouplir, assouplir.

Entement, l'action d'enter ou greffer; — la greffe elle-même.

Entester, faire mal à la tête, entêter.

Enteur, qui ente ou qui greffe; — *l'enteure*, l'ente ou la greffe.

Entonneler, mettre dans les tonneaux.

Entrebrasser (s'), se réunir par les bras ou les branches enlacés; — se joindre, s'embrasser.

Entre-cep, distance nécessaire entre chaque cep.

Entrelier, entrelacer, lier ensemble.

Entremueyes, trémie; — lieu où elle est placée dans le moulin.

Entrepas, distance qui doit se trouver entre les pieds d'un cheval, pour éviter l'entretaillure.

Entrepos, intermédiaire, entremise, ce qui se trouve entre deux.

Entre-suite, avant de terminer; entre une chose et une autre.

(1) Les mots qu'on ne trouvera pas par é, il faudra les chercher par es, et *vice versâ*.

ENTRETENEMENT, entretien.

ENVAISSELLER, mettre dans des vases ou vaisseaux.

ENVELOPPER, embarrasser, entraver.

ENVIEILLIR, devenir vieux ; — *envieillissement*, l'action de vieillir ; — en parlant de la terre, épuisement, lassitude de produire.

ÉPÉNIDE, sucre fondu coulé sur un marbre, et façonné en bâtons tordus.

ÉQUIDISTAMMENT, à égale distance ; — *équidistant*, placé ou planté à égale distance.

ÉQUINOCTIAL (l'), la ligne équinoxiale, l'équateur, ou simplement la ligne.

ÉQUIPOLANT, équivalent, qui vaut autant.

ERAIN, airain ; — *fleurs d'erain*, vert-de-gris (acétate de cuivre).

ÉRINGE, chardon roland, chardon à cent têtes (*eryngium campestre*).

ERODÉ, rongé, corrodé, carié.

ERRES, chemin, route ; — train, suite ; — allures, habitudes ; — moyen de parvenir à faire quelque chose ; — force, peine ; — *faire quelque chose à grande erre*.

ES, aux, dans ; — *ès champs, ès villes*, aux champs, dans les villes.

ESBAHIR (s'), s'étonner ; — *esbahissement*, étonnement.

ESBEURRÉ, écrémé.

ESBOURRÉ, dépouillé de son enveloppe ; — *esbourrer*, débourrer, ôter la bourre ; — faire sortir le grain de sa balle.

ESCACHER, moudre, broyer, piler.

ESCAILLE, cocon du ver-à-soie.

ESCARRABILADE, *ëscarabilia* ; gaie, éveillée, égrillarde, indocile ; — qui joue de mauvais tours.

ESCHALIER, degrés, escalier.

ESCHARPE, écheveau de fil.

ESCHARS, *escharse*; avare, chiche, mesquin ; — *pays eschars de bois, d'herbages*, où les bois et les herbages sont rares ; — *escharsement*, chichement, mesquinement.

ESCHAUDURE, préjudice causé à la vigne par les *coussons* ; — chaleur vive et de peu de durée ; — effet que produit cette chaleur.

ESCHAUFFETTE, réchaud.

ESCHELETTE, râfle du raisin.

ESCHELLER, escalader, grimper, monter.

ESCHEOIR, , *écheoir* ; échoir, arriver, tomber.

ESCHEVIR, , échapper, esquiver, prévenir, éviter un danger ; — *vous eschevirés*, vous éviterez.

ESCHOLE, école.

ESCLARCI, , éclairci.

ESCLATE, *esclapëto* ; la petite vérole volante.

ESCLISSE, moule à former les fromages.

ESCLOANT, , *esclovant, esclover* ; éclosant, éclore ; — faire éclore.

ESCOCHER, , faire des coches avec la serpe en creusant dirigeant mal les coups lorsqu'on élague des arbres.

ESCOT, étoffe grossière de serge, dont on fabrique encore beaucoup dans le Gévaudan, à Saint-Geniez et à Marvejols.

ESCOUER, , *escourre* ; secouer, faire sortir en secouant ; du latin *excutere* ; — *escous, escousse*, secoué, secouée ; — *on escout*, on secoue.

ESCUS *du sooc*, les oreilles.

ESGARER, éloigner, garer ; — placer les choses de manière qu'elles ne s'entre-touchent.

ESGRUMER *le raisin*, l'égrainer.

ESGUERE, aiguière.

ESGUILLE *de berger* (*geranium pratense*).

ESHERBEMEENT, *es-herber, exherber* ; ôter, arracher les mauvaises herbes, sarcler.

ESLABOURÉ, élaboré ; meubles et vases d'un ouvrage délicat et bien travaillés.

ESLAGUISSAANT, élaguant.

ESLARGIR, , donner ; du latin *largiri* : nous avoons conservé largesses. Il est inusité aujourd'hui dans ce sens, parce qu'il fait équivoque avec élargir, augmenter en largeur.

ESLARGUERR, élargir ; — élaguer, retrancher les branches superflues des arbres.

ESLEVABLE, que l'on peut élever.

ESLEVEMENNT, éducation, nourriture, en parlant des bestiaux.

ESMERVEILLLABLE, étonnant, surprenant, merveilleux.

ESMEU, *esmeue* ; ému, secoué, agité ; — *esmeeuvoir*, remuer.

ESMUNDER, émonder, monder, rendre propre ; du latin *mundus*, net ; — couper les branches des arbres, élaguer.

ESPANDRE, , répandre, étendre ; — *espandu*, répandu, étendu.

ESPARCET, sain-foin (*hedysarum onobrychis*). — *Esparcette*, pariétaire (*parietaria officinalis*).

ESPARCETIÈRE, lieu semé d'esparcet.

ESPARCIERS, arrosoirs.

ESPARDRE, répandre, semer, éparpiller ; du latin *spargere* ; — *espardant*, répandant ; — *espars, espparce* ; épars, répandu, dispersé.

ESPAULIER, *espaulière* ; abri, espalier.

ESPÈS, *espez, espesse, espesseur* ; épais, épaisse, épaisseur.

ESPESSEMENT, d'une manière épaisse ou serrée ; — *jeter la semence espessement*, semer dru.

ESPI, épi du grain ; — lard du dos du cochon, divisé en deux longues pièces ou épis.

ESPIECER, dépecer.

ESPIER, épier ; — grains qui montent en épi ; — moment où les fleurs et les feuilles s'annoncent.

ESPINE, trou fait à un tonneau pour en tirer du vin ; — morceau de bois dont on le bouche, fosset.

ESPRAINDRE, presser, exprimer ; du latin *exprimere* ; — *espraignés*, exprimez.

ESQUELS, *esquelles* ; auxquels, auxquelles.

ESQUEUÉ, qui n'a point ou qui n'a plus de queue ; du latin *ecaudatus*.

ESSARS, *essarts* ; buissons, épines, broussailles, landes, friches.

ESSARTER, couper, détruire les broussailles, défricher ; du latin *exarare*.

ESSOIN, essaim d'abeilles ; — *essoiner*, essaimer, donner un essaim.

ESSOR, vent chaud, hâle ; — *l'essor attire l'humidité* ; — *essorer*, dessécher.

ESTABLER, loger le bétail dans des *estableries* ou étables.

ESTAIMÉ, étamé, garni d'étaim.

ESTAQUES, *ëstâca* ; gros plant d'oliviers enracinés.

ESTAUDIS, *étaudis* ; étageres ; — châssis, tablettes sur lesquelles sont posés les vers-à-soie ; — tréteaux, estrapontins : de ce mot sont venus les mots languedociens *estagné*, dressoir, buffet ; *ëstajha*, échafauder ; *ëstajhëiros*, tablettes ; *ëstájho*, échafaud.

ESTEUF, éteuf, balle de longue paume.

ESTEULE, *estule;* éteule, chaume; du latin *stipula*.

ESTIVET, petit été, temps chaud dans une saison où l'on pourroit n'avoir que du froid ; — *estivet de la Saint-Denys, de la Saint-Martin.*

ESTOC, tronc, souche.

ESTOFFE, étoffe, toute espèce de matériaux dont on fait emploi ; — *muraille, haie de pareille estoffe.*

ESTORCER, tordre ; — *estors, estorces, estorcées,* qui est tortillé ; tordues, brisées, en parlant des branches et des racines des arbres.

ESTORDRE, tordre ; — forcer, rudoyer ; — *s'estordre une jambe,* se donner une entorse.

ESTONNER (s'), être saisi, pour exprimer l'effet que produisent la chaleur et la sécheresse sur les plantes nouvellement repiquées.

ESTOUDEAU, poulet de grain, poulet gras : voyez tome II, page 161, colonne I, note (18).

ESTOUPPER, fermer, boucher ; — obstruer, en parlant des veines.

ESTOURDI. Voyez AVERTIN.

ESTRANGER (s'), devenir étranger à ; — se déranger ou détourner du ; — *s'estranger du naturel*, altérer le naturel, cesser d'avoir le naturel.

ESTREINDRE, serrer, retenir ; du latin *stringere*.

ESTROICT, stricte, de rigueur.

ESTROISSIR, rendre étroit, étrécir, rétrécir.

EUPATORIUM, aigremoine (*agrimonia eupatoria*).

EVE. Voyez AUGUÉ.

EXCELLER, surpasser, être préférable ; — *les vins blancs excellent en bonté la pluspart des autres ; — la vigne excelle les herbages.*

EXCOGITER ; du latin *excogitare*, penser, estimer, imaginer, croire.

EXERCITE, armée ; du latin *exercitus*.

EXHALÉ, aéré ; — *lieu exhalé,* lieu exposé au vent, à un air plus vif, plus pur, plus courant, au hâle.

EXHERBER. Voyez ESHERBEMENT.

EXPLOITER *grandes choses*, se signaler par de grandes actions.

EXTRAVAGANT, contre l'ordinaire, extraordinaire ; — *s'extravaguer de*, s'éloigner de.

EXTRÉMITÉ, extrême, excès ; — *en toute extrémité d'abondance*, en extrême abondance.

F.

FABRÈGUE, espèce de thym (*thymus mastichina*).

FACE, fasse, subjonctif présent du verbe faire ; — *qu'il face bien.*

FAÇON, manière de faire, de conduire ; — *façon de mesnage,* manière d'administrer son bien, ses terres.

FAICT, fait, fini.

FAILLIR, manquer, faire faute ; — *estre de cueur faillli*, manquer de cœur, de courage.

FAINTE, *faintise;* feinte, feintise.

FAIRE, employer, mettre en usage ; — *faire estat*, tenir compte.

FAISSEAUX, bottes de foin, de paille, etc.

FAISSELLE, moule pour former les fromages.

FANTASIE, fantaisie.

FANTASTIQUER, inmaginer, créer d'imagination, de fanntaisie.

FARFANTERIE, forfanterie, tromperie; de l'italien *forfaante,* charlatan.

FARRAGE, mélangge de grains : voyez tome I, page 5996, colonne II, note (45).

FARRAGIÈRE, terre où l'on sème le *farrage.*

FASCHÉE, rebelle, revêche ; — épuisée, en parlant d'une terre ; — *fascherie,* désagrément, préjudice ; — *fascheux*, difficile ; ouvrage qui donne de la peine sans profit.

FASEOLS, *faziols ;* haricots (*phaseolus vulgaris*).

FASTIDIOSITÉ, déggoût, ennui.

FAUCHER, espèce d'épervier ou d'oiseau de proie.

FAUDRA, manquera ; du verbe faillir ; — *on ne fauadra de roigner la haie*, on ne manquera point de la rogner.

FAUSTERNE, aristoloche ronde (*aristolochia rotunda*)).

FAUT (on), on se trompe, on manque. Voyez FAILLIR.

FEICT (il), il fit ; parfait du verbe faire.

FÉLICE, heureux, commode, propice ; du latin *felix*.

FÉLICITÉ, bonheur ; — *félicité du temps*, faveur, heureuse disposition du temps, de la saison.

FÉME, fume ; — *qui non féme*, qui ne fume pas.

FÉNÉ, fané, flétri, desséché ; — *fener,* faner, dessécher. Nous disons encore fenaison.

FENESTRAGE, toutes les fenêtres d'une maison.

FENOIL, fenouil (*anethum fœniculum*).

FERMETÉ, vérité, assurance.

FERTILIER, fertiliser.

FÉRU, frappé, blessé, choqué, heurté.

FESTUS, fétu, menues pailles, ordures ; du latin *festuca*.

FEUGÈRE, *feugière ;* fougère (*filix mas*).

FEUGERIE, lieu abondant en fougère ; — feuille de fougère.

FEURE, *feutre ;* paille.

FICHE. Voyez TARAVELLE.

FIEN, *fiens, fient ;* fumier, fiente des animaux.

FILÉ, filet à prendre du gibier ou du poisson.

FILET, fil de quelque matière qu'il soit.

FINER, faire fin ; — trouver ou obtenir à la fin ce qu'on cherche ou dont on a besoin.

FINI, connu, éclairci.

FLAMBE *bastarde*, faux acorus (*iris pseudo-acorus*).

FLESCHES, pièces de lard tirées du ventre du cochon.

FLEURANS, effleurant, touchant à peine ; — *fleurans le plan de la terre*, à fleur de terre ; — *fleurer,* effleurer, joindre, ajuster si bien les choses que l'une ne passe pas l'autre.

FLEURS D'EAU, nom général donné aux nénuphars, et aux autres plantes aquatiques dont les fleurs viennent se montrer sur l'eau.

FLORIR, fleurir.

FLOTON *de plume*, petite huppe.

FLUSTEAU, greffe en flûte. Voyez CANON.

FOARE, *foitre, fouare ;* paille.

FOLIER, folâtrer, faire des folies.

FONDER, enfoncer.

FONDRE, se répandre, se jeter, descendre ; — *tout ce qui fondroie vers la terre*, tout ce qui penche ou descend ; — *ces belles sciences ont fondu en certaines provinces*, se sont répandues.

FONS, fond, la profondeur ; — fonds, sol, terrein.

FONTANELLE, *fontenelle ;* petite fontaine, petite source ; — fonticule, cautère.

FORCE (il est), il est du devoir ; — *force sera*, il faudra, on sera forcé.

FORE, trou ; du latin *foramen*.

Forjetter, jeter dehors, dépasser; — donner force rejetons.

Foruncles, furoncles, clous.

Foule, foulerie, lieu où l'on foule les draps.

Fouler *les grains*, dépiquer; — extraire les grains de leurs épis par le trépignement des bêtes de somme.

Fourbir, polir, frotter, nettoyer, récurer.

Fourmage, fromage.

Fourquat, *fourcat, fourcas*; hoyau, houe; — fourche, fourchon d'un arbre.

Fourrer, mélanger, charger, donner, remplir; — *on colore le cidre avec le jus de prunelle, dont on le fourre.*

Fousser, premier labour de la vigne.

Frallater, transvaser, transvider; différent de *frelater*, mélanger, falsifier, sophistiquer.

Franboise, bonne odeur; — bouquet agréable, en parlant du vin.

Frangible, fragile, qui peut se rompre, se casser aisément.

Fredon *sur fredon*, note sur note, chanson sur chanson; et par métaphore, coup sur coup, morceau sur morceau.

Frès, frais, dépense; — *frès, fresche*; frais, fraîche; — *de frès*, de nouveau, depuis peu; — *freschement*, fraîchement, nouvellement.

Fresnaye, lieu planté de frênes.

Frèze, *frêzo, la briffe, la fraise*; moment où les vers-à-soie se préparent à monter pour filer.

Friandise, appétit, appât; — *la friandise des deniers*, l'appât de l'argent.

Frigoule, *frigoûlo*; thym (*thymus vulgaris*).

Fripaillé, fripé, chiffonné, un peu usé; — feuille meurtrie, déchiquetée.

Froixé, froissé; — *froixer*, froisser.

Frontail, frontal; remède qu'on applique sur le front.

Frumenteaux, mûres sauvages.

Fueillars, *fueillée*; feuillée, amas de feuilles; — *fueille*, feuille.

Fumosités, vapeurs du vin pendant qu'il bout.

Fuzé, fondu; — *chaux fusée*, chaux éteinte.

Fuzeau. Voyez Taravelle.

G.

Gabelle, impôt sur le sel; — tout impôt extraordinaire ou désastreux, comme l'étoit la gabelle.

Gagé, qui a laissé un gage ou des arrhes.

Gaigner, gagner; — *gaigner temps*, gagner du temps.

Gaillardise, abondance, prompt accroissement, force, vigueur, luxuriance; — *estans les blés trop primerains, leur grande gaillardise les fist verser.*

Galande, *galangal, galange, galingal, garingal*; galanga (*maranta galenga*).

Garbe, *gârbo*; gerbe.

Garbillos, vases ou paniers pour mettre les vers-à-soie.

Garder. Voyez Engarder.

Gariofile, girofle; du latin *caryophyllum.*

Garrobier, carroubier (*ceratonia siliqua*).

Gaudir (se), se réjouir, être joyeux; du latin *gaudere.*

Gayer, *guayer*; guéer, passer les rivières au gué.

Gayment, gaiement, facilement, franchement, sans contrainte, sans répugnance.

Geler (se), prendre de la consistance en refroidissant, comme la cire, la poix, etc.

Géline, poule; du latin *gallina*: le diminutif est gélinotte.

Gelinier, poulailler.

Génice, génisse, jeune vache.

Genoil, *genouil*; genou.

Gentillesses, choses agréables et d'agrément, en cuisine, en décoration de maison, de jardin, etc.

Gerbier, meule de gerbes; — *gerbière*, grange.

Gésir, être couché; du latin *jacere.*

Ginete *sauvaige*, herbe à balai (*spartium scoparium*).

Giroflées, œillets, à cause de leur odeur de girofle.

Girole, chervi (*carum carvi*).

Glaires *d'œufs*, blancs d'œufs.

Glane, bottes d'oignons attachés simplement par la fanne, comme un paquet d'épis des glaneurs.

Glène, glane, troisième personne du verbe glaner.

Glotteron, glouteron. Voyez Arpoule.

Glui, *glijhou*; gerbée, paille de seigle, dont on se sert pour lier la vigne, les aulx, les oignons, etc.

Gobelet, *goubelet*; calyce des fleurs; — cupule du gland.

Godeau. Voyez Taravelle.

Goderonné, godronné: qui a la forme ovale, ronde, roulée; — *goderonner*, donner cette forme.

Goubeau, gobelet.

Graffions, sorte de cerises.

Graine *de paradis* (*amomum granum paradisi*).

Grainer, *grener*, monter en graine, en parlant des plantes; — se dit aussi des vers-à-soie qui déposent leurs œufs.

Grandet, un peu grand.

Grés, *grès*; graveleux, qui contient du gravier.

Gresse, graisse; — *gresseux*, gras.

Griesche, barré, varié, grivelé; — importun, criard, capricieux; — d'humeur aigre, difficile.

Grix *violent*, gris foncé, gris violet.

Groignons, sortes de pêches.

Grosserie, ce qu'il y a de plus commun, ce qui mérite le moins d'attention ou de considération dans le ménage ou dans la famille, en parlant des gens de peine et valets.

Grossesse, volume, grosseur, épaisseur; — *grossesse de l'esprit*, stupidité, défaut de délicatesse.

Grosset, un peu gros; — moins délicat.

Grumeler, grogner, en parlant des pourceaux.

Guarir, guérir; de l'italien *guarire.*

Gueine, gaine.

Gueinier, gainier, arbre de Judée (*cercis siliquastrum*).

Guerdon, salaire, prix, récompense; — quelquefois punition; — *guerdonner*, récompenser; du grec κέρδος, gain, lucre.

Guerester, labourer, former des *guerests* ou guérets.

Guerroyer, faire la guerre; — faire du tort; — nuire, préjudicier, être contraire.

Guieres, guères, peu, pas beaucoup.

Guille. Voyez Espine.

Guimbelet, robinet.

Guindoule, jujube.

Guindre, dévidoir à soie.

H.

H.

Halainer, *haleiner*, *halener* ; respirer, prendre haleine.

Halitre, hâle, air desséchant.

Hannebane, jusquiame (*hyoscyamus*).

Hantise, fréquentation.

Hargne, *hergne ;* hernie, descente ; — chute du fondement.

Hastiveau, *primerain ;* hâtif.

Hautaignes, vignes posées sur des treillages très-hauts.

Hautains, vignes qui montent aux arbres.

Hautement, en hauteur.

Havi, *havie ;* desséché ; — *la crouste havie empesche l'intérieur de se cuire.*

Hazardeux, qui doute de faire quelque chose, qui ne le fait que par circonstance et avec crainte.

Herbe *à chat*, cataire (*nepeta cataria*).

Herbe *aux pouilleux*, *herbe aux poux ;* staphisaigre (*delphinium staphysagria*).

Herbe *aux pulces* (*plantago psyllium*).

Herbe *aux teigneux*, pétasite (*tussilago petasites*).

Herbe *de nostre-dame.* Voyez Hormin.

Herbe *de Saint-Jan*, grande marguerite (*chrysanthemum leucanthemum*).

Herbe *de la nuict*, belle de nuit (*mirabilis jalappa*).

Herber, manger de l'herbe, pâturer.

Herberie, herbage ; — herbes de jardin ; — herbes de cuisine ; — le marché où on les vend ; — le lieu où on les cultive.

Herche, *herce ;* herse.

Hérédie, fond de terre qui se transmet par héritage.

Hergne. Voyez Hargne.

Hivernache, *hivernage ;* espèce de *farrage.*

Hormin, toute-bonne, orvale (*salvia sclarea*).

Houara, espèce de *farrage.*

Houemens, travaux que l'on fait avec la houe.

Housson. Voyez Brusc.

Huhau, *hua*, *escoufle ;* oiseau de proie.

Huille, *huyle ;* huile. *Olivier de Serres* fait toujours ce mot masculin.

Huis, *huiz ;* porte ; — *huis-coulis*, porte à coulisse.

Humeter, humecter ; les habitans du midi de la France suppriment souvent le *c*, comme dans *doteur*, docteur ; *ation*, action, etc.

Humeur, humidité ; — goût, inclination, volonté ; — *ce qui est de mon humeur*, de mon goût.

I.

Iatrique (l'), l'art de la médecine ; du grec ἰατρικὴ.

Icelui, lui ; — *icelle*, elle ; — *iceux*, eux.

Ignorамment, par ignorance, en ignorant, par faute de savoir, par mégarde.

Imager, qui fait des images, sculpteur.

Imbécille, foible, délicat, qui n'a point de force ; — fragile ; du latin *imbecillus* ou *imbecillis ;* — *l'ouvrage imbécille des abeilles ;* — *imbécillité*, foiblesse, défaut de force.

Imbuvable, non potable, désagréable à boire.

Immangeable, qu'on ne peut manger.

Imparité, inégalité, défaut de ressemblance ; — *l'imparité des jours*, leur inégalité.

Impericon, *impericum*, millepertuis (*hypericum perforatum*).

Impertinent, inconvenable, malséant, hors de propos, inutile.

Imployable, inflexible, qui ne peut ployer ; — incapable de se prêter à.

Importun, qui vient mal-à-propos, hors de saison ; — contrariant, fâcheux ; — *importuné*, contrarié, embarrassé ; — *importunément*, mal-à-propos, inconvenablement ; — *importunité*, obstacle, contrariété, désavantage, incommodité.

Improvidemment, à l'improviste, sans être attendu ; — sans prévoyance, sans précaution.

Improvidence, imprévoyance, défaut de précaution.

Impurité, impureté.

Inamolissable, qui ne peut s'amollir.

Incarner, aider à la reproduction des chairs, en parlant des remèdes incarnatifs.

Incommoder, être nuisible, préjudicier ; — *les millets incommodent les terres*, les fatiguent.

Incuisable, que l'on ne peut faire cuire.

Inexpuisable, inépuisable.

Infélicité, malheur ; — *infélicité des saisons*, intempéries, rigueurs des saisons.

Infertilité, infécondité, en parlant des semences qui ne peuvent produire ou lever.

Infini, douteux, indéfini.

Infinitifs. *Olivier de Serres* les emploie souvent comme substantifs avec l'article, à la manière des Grecs ; — *les fromens craignent plus le verser, que les seigles ;* — *Dieu donne le naistre de toutes choses.*

Influxions, fluxions.

Infondés, faites fondre ; — *infondu*, fondu dedans.

Infus, infusé.

Inguine, aîne ; du latin *inguen.*

Injurier, faire tort, en parlant des intempéries qui préjudicient à la culture et aux plantes.

Innumérable, innombrable.

Inracinable, qui ne sauroit prendre racine, en parlant d'arbres qu'on ne peut faire venir de bouture.

Insculpé, sculpté, gravé, imprimé sur la terre.

Insérer, greffer, enter.

Insolidité, défaut de solidité.

Instrumentiers, insectes. Voyez Coigniaux.

Intempéramment, immodérément.

Intempérance *de l'air*, qualité de l'air qui n'est pas tempéré.

Intempérature, intempérie.

Intéresser, gâter, corrompre ; — *vins intéressés, pommes intéressées*, gâtées, endommagées.

Intérest, avantage, produit, utilité ; — *n'est permis au particulier de se dispenser, pour l'intérest général ;* — *menera-on les aigneaux aux pastis séparément pour l'intérest du laict ;* — mais plus souvent perte, détriment, dommage ; — *le bénéfice de la saison passée pour le labourer, ne se peut recouvrer qu'à l'intérest du labourage ;* — *à notre intérest et deshonneur de nos terres ;* — *la vigne reçoit de l'intérest, par l'approche de tout arbre.*

Ionne, l'Yonne, rivière.

Ivroie, ivraie, yvraie (*lolium temulentum*).

J.

JA, déjà, jamais.

JAÇOIT, quoique, encore, bien que.

JAMBE, tige.

JAN, Jean, nom de Saint.

JAQUES-DE-MAILLE, armure ancienne, qui consistoit en anneaux ou mailles de fer enlacés les uns dans les autres, ce qui lui donnoit assez de flexibilité pour ne point gêner les mouvemens.

JARDINAGES, les herbes que peut produire un jardin.

JARDINEMENT, action de jardiner, de travailler au jardin.

JARRUM, pied de veau (*arum maculatum*).

JARRUS, gesse (*lathyrus sativus*).

JESSEMIN, jasmin (*jasminum officinale*).

JETTONS, rejetons, pousses.

JOINCTE, jointure.

JOMBARBE, *jombarde*, joubarbe (*sempervivum tectorum*).

JONG, jonc (*juncus*); nom général qui appartient à une famille considérable de plantes, parmi lesquelles il y en a beaucoup d'aquatiques.

JOURNAU, mesure de terre.

J'OY, j'entends; du verbe *ouïr*; imparfait *j'oyois*.

JUGÈRE. Voyez HÉRÉDIE.

JUSQUES OU, jusqu'à un certain point, de certaines limites; — avec retenue, avec modération, sans excès.

K.

KIRSCHEN-WASSER, eau-de-vie de cerises.

KUETSCHE, espèce de prune; — *kuetsche-wasser*, eau-de-vie de prunes.

L.

LA, adverbe de lieu et de temps; — *delà en hors*, de ce moment; — *despuis ce temps-là*, après ce temps.

LABEUR, travail; — labour.

LAICT, lait; du latin *lac*; — *laict clair*, petit lait.

LAIRA, laissera; — *lairrons*, laisserons.

LAISSER, négliger, omettre, oublier; — *laisser de l'œil*, perdre de vue, négliger de voir.

LAMBRUCHON, *lambrusches, lambrûsco*; vignes et raisins sauvages; du latin *labrusca*.

LAMPOURDE, *lampourdo*. Voyez ARPOULE.

LANGUARDE, caqueteuse, bavarde.

LANGUE-DE-BEUF, buglosse (*anchusa officinalis*).

LANGUE-DE-CERF, scolopendre (*asplenium scolopendrium*).

LANGUE-DE-CHIEN, cynoglosse (*cynoglossum officinale*).

LANGUE-DE-SERPENT (*ophioglossum vulgatum*).

LANGUY, languissant, souffrant; — *tout le languy*, tout ce qui est languissant, foible, en mauvais état.

LANU, laineux; — *bestail lanu*, bêtes à laine.

LAPACE, *lapas*, *lapatium*; patience (*rumex patientia*).

LARD *espié*. Voyez ESPI.

LARDIER, saloir.

LASSETÉ, lassitude, fatigue.

LAVEMENT, action de laver, et non clystère.

LAURIERE, lieu planté de lauriers.

LAURIN, qui tient du laurier; — *huyle laurin*, huile de laurier.

LAYETTES. Voyez LIÉTES.

LE PLUS *de temps*, la plupart du temps, le plus souvent.

LEIDEN, Leyde, ville de Hollande.

LÉNÉE, surnom de Bacchus, du grec Ληναῖος, dieu des pressoirs.

LES AUCUNS, certains. Voyez AUCUNS.

LESBAUX, sorte de fromages.

LESSE, couple de chiens; ainsi appelée de la corde dont on les attache.

LETTRES-CLOZES, secret, choses difficiles à comprendre.

LEXIVE, lessive; du latin *lexivium*.

LIBERTÉ, faculté, disposition à faire.

LICE, lisse, poli, uni.

LICENCIER, *licentitier* (se); prendre des licences, agir librement.

LICTÉE, portée; — couche, lit; — *lictée par lictées*, couche sur couche, lit sur lit (*stratum super stratum*).

LIESSE, joie; du latin *lætitia*.

LIÉTES, *liette*, tiroir, planche à coulisses pour les vers-à-soie.

LIEU, livre, section, division.

LIGNERAIE, champ semé de lin.

LIGNOLOT, treille pour la vigne.

LIGNOTER, *ligoter*. Voyez BIGNOTER.

LINCEULS, linges, draps de lit.

LIQUIDE, clair, certain; — *le plus liquide de leurs revenus*, le plus clair.

LISTE, bande, raie, bordure: voyez tome I, page 629, colonne II, note (114).

LOGER, placer, mettre en place; — semer; du latin *locus*.

LOHOT, loch, looch; préparation de pharmacie.

LOMBES, reins; du latin *lumbi*.

LOMBRIC, ver de terre.

LONG EN LONG, dans la longueur, tout du long.

LONGES; — *donner les longes à la vigne*, la laisser croître sans la tailler, l'abandonner à elle-même.

LONGUEMENT, long-temps.

LOPIN, pièce, morceau, tas.

LOS, *loz*; louange, gloire, honneur; du latin *laus*.

LOSANGE, *lozenge*; préparation de pharmacie; tablettes, ainsi appelées à cause de la forme qu'on leur donnoit.

LUCHET, *louchet*; espèce de bêche du Languedoc.

LUNE; — *pleneur de lune*, pleine lune; — *défaut de lune*, éclipse ou disparution de la lune; — *décours de lune*, dernier quartier; — *montée de la lune*, premier quartier.

LUNIER, qui n'entreprend rien sans avoir observé les phases de la lune.

LUZERNE (*medicago sativa*); *Olivier de Serres* l'appelle sainfoin.

LYÉE, surnom de Bacchus; du grec λύειν, délier, délivrer; parce qu'il dissipe le chagrin.

LYS *d'étang*, blanc d'eau, nénuphar blanc (*nymphæa alba*).

M.

MACULE, tache, corruption; du latin *macula*.

MADREURE, tache ou veine dans le bois, ou sur le pelage des animaux.

MAGNANERIE, *magnaghiéiro*; atelier de vers-à-soie, — *magnaguier, magnanier, magnaghié, magnassié*, l'homme chargé de leur nourriture; — *magna, magnaou*, ver-à-soie; — *magniaux*, vers-à-soie.

MAIENS, foins que l'on fauche au mois de Mai.

MAILLETON, *maillot;* maillet, petit marteau; du latin *malleolus;* — morceau de sarment de vigne, appelé ainsi parce que la partie du vieux bois qu'on y laisse, lui donne la forme d'un maillet. Voyez CHAPON.

MAIN, fois, coup, suite, côté; — *tout d'une main*, tout d'un coup, tout d'une fois, d'une seule fois; — *à tout les mains*, tout de suite; — *des deux mains*, des deux côtés.

MAISONNER, bâtir.

MAISTRISE, science, habileté, adresse, industrie, art; — *en formant les fourneaux gist la maistrise*, l'adresse, le grand art, est dans la confection des fourneaux.

MAL-APPRIS, mal apris.

MAL EN POINCT, en mauvais état.

MALÉABLE, léger, facile à remuer, à travailler; — *terre subtile et maléable*, terre qui est traitable, maniable, douce, meuble.

MALICE, méchanceté; — *malice du temps*, sa mauvaise qualité, son intempérie.

MALING, *malingne;* méchant, mauvais; — *malingnes herbes*, mauvaises herbes.

MAL-TENIR (le), la mauvaise manutention, la mal-propreté.

MANDE, manne, grand panier d'osier, mannequin.

MANDEMENT, territoire, canton, étendue d'une jurisdiction, ressort; du mauvais latin *mandamentum*.

MANGEOIR, le lieu où l'on mange, salle à manger.

MANGERIE, appétit.

MANGILLES, petites bêtes qui rongent les plantes et les fruits.

MANIEMENT, gouvernement, conduite, administration, façon des terres.

MANIER, traiter, gouverner, façonner, conduire, faire, opérer, procéder; — *s'y manier*, s'y prendre, se conduire.

MANQUE, adjectif, tronqué, mutilé, à qui il manque quelque chose, incomplet, défectueux; du latin *mancus*, manchot, estropié; — *les branches manques et défectueuses*, les branches tronquées; — il signifie aussi infécond.

MANRUBE, marrube (*marrubium vulgare*).

MANTEL, manteau; plumage ou pelage qui couvre les épaules et le dos des animaux. Voyez EMMANTELÉ.

MANUFACTUIRE, manière de faire, de fabriquer, main-d'œuvre, façon; des mots latinas *manus* et *facere*.

MARÈS, *maarests;* marais.

MARGARITOIN, perle; du latin *margarita*.

MARGOUTEZ, marcotte.

MARQUE, marche, division de cantons; ce mot vient de mark, confins, limitess, frontière; — *marque d'Ancône*, marche d'Ancône.

MARRE, espèce de houe; du latin *marra*. Les vignerons d'Orléans qui travaillent asseez près de la ville pour entendre sonner les horloges, ont grand soin de *tinter* leurs *marres* lorsque sonnee l'heure de quitter le travail, afin d'avertir leurs camarades. C'est delà qu'est venu le mot *tintamarre*.

MARRER, labourer les vignes à la *marre*.

MARRIR, fâcher.

MARRISSON, détriment, dommage, chagrin, regret.

MARROUCHOUIN, guede, pastel (*isatis tinctoria*); on appelle encore aujourd'hui *marrouchin*, le pastel de mauvaise qualitté.

MARSÉS, semés ou qui se sèment en Mars; — blés de Mars.

MARTELET, petit marteau.

MARTELIERRE, meurtrière, petits trous pour laisssser couler l'eau, semblables aux meurtrières pour laisser passer les canons des fusils.

MARTYRÉ (estre), souffrir, être tourmenté.

MATERAS, matelas.

MATTER, amortir, flétrir; — faire perdre aux plantes l'humidité qu'elles ont de trop. Voyez EMMATI.

MAUGRÉ, malgré.

MAUVAISETTIÉ, *mauvaistié;* malignité, méchanceté; — mauvaise qualité.

MÉLIOREMEENT, amélioration.

MEMBRE, *membrë;* chambre, pièce d'un appartement.

MENON, *meenoun;* bouc châtré.

MENTASTE, menthe sauvage, menthastre (*mentha rotundifolia*).

MENU (le), le détail, avec détail; — sans omission de la moindre circonstance.

MENUES-PAILLES. Voyez BALE.

MENUISAILLLES, toutes sortes de choses minces, menues; — dans les animaux de boucherie, les parties de peu d'importance, les issues.

MERCUIRE, mercuriale (*mercurialis annua*).

MÈRE, grand saloir; — source principale d'une fontaine; — le grand réservoir.

MERLETS, *mërlë;* créneaux d'une tour, ou ce qui y ressemble.

MERLUS, merluche.

MERVEILLE, étonnement, admiration.

MÉSAVENIR, mal réussir; — *afin qu'il ne mésavienne*, de peur que mal n'arrive; — *il mésavient*, il arrive quelque malheur.

MESCONTER, mal compter; — *se mesconter*, se tromper dans ses calculs.

MESGUE, petit lait qui s'égoutte du fromage.

MESLIER, néflier (*mespilus Germanica*); — *mesles*, nèfles.

MESLINGE, mélange; — *meslingé*, mélangé; — *meslinger*, mélanger, mêler.

MESNAGE; des mots latins *manus* et *agere*. *Olivier de Serres* lui donne beaucoup d'acceptions : — gouvernement, administration, gestion, conduite, manutention des affaires de la maison; — culture et façons des terres; — manipulation, main-d'œuvre; — besogne, ouvrage; — travail particulier, opération; — économie.

MESNAGER, conduire, gérer, administrer les affaires; — disposer de l'emploi des terres, les façonner; — gouverner, conduire, diriger les travaux, une opération quelconque; — opérer, travailler.

MESPLIER *sauvage*, houx commun (*ilex aquifolium*).

MESTIER, fonction, emploi; du latin *ministerium;* — *le mestier d'autres abeilles est de tenir nettement le logis;* — besoin, chose nécessaire; de l'italien *mestière;* — *durant l'hiver, le fient a mestier d'estre aydé de quelque chaleur extérieure*, a besoin d'être aidé.

MESTIF, *métif;* métis ou hybride, produit de père et mère de nations, pays ou couleurs différens; — fruits provenus de deux arbres de différentes espèces; — *vin mestif*, fait avec des poires jetées sur le marc du raisin.

Mestiver, *métiver;* moissonner; — *mestivier, metivier,* moissonneur.

Métilles. Je ne trouve point ce mot; c'est peut-être mirtilles mal écrit, ou noix mételles (*datura fastuosa*).

Mettre en poinct, mettre en état.

Meur, *meure;* mûr, mûre; — *meureté, meurté;* maturité; — *meurir,* mûrir.

Meures, mûres, fruits du mûrier.

Meuriere, *meureraie;* lieu planté de *meuriers,* mûriers.

Meurte, *murte;* myrte (*myrtus communis*).

Meus, émus, excités; participe du verbe mouvoir.

Meyans, vides des entre-deux des fossettes creusées dans les melonnières.

Micrane, migraine; du grec ἡμικρανία.

Mie, point, jamais.

Milleraye, champ semé de millet.

Minio, minium (oxide rouge de plomb).

Mirande, terrasse ou galerie couverte établie au haut d'une maison pour pouvoir s'y promener et jouir d'une vue très-étendue; du latin *mirari,* admirer.

Mire-couton, variété de pêche.

Mirtil, myrtille, airelle (*vaccinium myrtillus*).

Missounon, indicatif présent du verbe moissonner, ils moissonnent; — *lous autrès missounon,* les autres moissonnent.

Moité, rendu moîte, humecté.

Mollificatif, qui amolit; — remède émollient; — *molifié,* amoli, humecté.

Molu, *molue;* moulu, moulue, en parlant des grains.

Monon, amomon (*solanum pseudo-capsicum*).

Monstre, apparence; — *grande monstre,* grande apparence.

Montaignete, petite montagne, monticule.

Montée, accroissement; — temps où les vers-à-soie montent pour faire leurs cocons.

Montée *de la lune,* premier quartier, croissant.

Morceau. Voyez Bouton.

Morcillons, petits morceaux.

Morfondement, morfondure.

Morfondre, sécher; — *ne faut labourer la terre en extreme secheresse, de peur de la morfondre.*

Morsus *diaboli,* scabieuse (*scabiosa succisa*).

Moscellin, huile dans laquelle il entre de la muscade et du musc; elle est appelée, dans les anciennes pharmacopées, *oleum musselinum.*

Moulue, morue.

Moussé, mousse, émoussé, obtus, qui a perdu le fil.

Moust, moût, jus exprimé des fruits, sur-tout du raisin; — vin doux; du latin *mustum.*

Mouvé, remué.

Moyau, *moyeu;* jaune d'œuf; — noyau, milieu, intermédiaire; — *fruict sorti de l'arbre sans moyeu,* sans noyau.

Moyenner, être cause, occasionner, produire.

Muglement, meuglement, beuglement, cri de la bovine.

Muletaille, mulets en général; comme l'on dit poulaille, etc.

Mundé, mondé, propre, net, pur; du latin *mundus.*

Munitionner (se), se pourvoir, se munir.

Murte. Voyez Meurte.

Myrtilles, baies ou fruits du myrte.

N.

Nafe. Voyez Eau nafe.

Nai, pluriel *naiz;* né, nés, participe du verbe *naître.*

Naisage, rouissage du chanvre; — droit de le faire rouir.

Naiser, faire rouir.

Naveaux, navets.

Navetiere, champ semé de navette (*brassica arvensis*).

Nazitor, cresson alénois (*lepidium sativum*).

Ne, ni; — *sans distinction ne du bien ne du mal.*

Néant, rien, point ou pas; — *pour néant,* pour rien, inutilement, en vain.

Négoce, affaire, entreprise, opération, besogne, travail; — *négociations rustiques,* affaires et travaux des champs.

Négotier, travailler, opérer, faire de la besogne.

Niele, poivrète (*nigella sativa*).

Niespe, peuplier-tremble (*populus tremula*).

Noialliere, lieu où l'on plante des noyaux; — pépinière d'arbres à noyau.

Noieraie, lieu planté de noyers.

Noisilles, noisettes.

Non *du tout,* point du tout; — *non si bien,* pas si bien; — *non plus que,* de même que, pas plus que.

Non-chalant. Voyez Annonchalir.

Nourissement, nourriture, éducation d'animaux domestiques; — les animaux qu'on élève.

Nouer, nager.

Nouvelleté, nouveauté.

Nouvellis, *novales;* terres nouvellement défrichées, ou changées depuis peu de culture; du latin *novale.*

Nubileux, nébuleux, chargé de nuages; du latin *nubilus.*

Nuisance, ce qui nuit, perte, dommage, préjudice, tort; — *à ma nuisance,* à mon préjudice.

Numilaire, nummulaire (*lysimachia nummularia*).

Nymphées (*menyanthes nymphoides*).

O.

Obfusqué, offusqué.

Obier (*viburnum opulus*).

Obscur, louche, qui n'est pas clair; — *vin obscur,* vin louche.

Observance, règle, usage; — ce qui s'observe.

Obvier redicte, éviter les redites.

Ocaigne; — *et avenant que l'enfant descende trop bas, soustiendra son ventre avec une peau d'ocaigne, ou de chevre;* je n'ai point trouvé le mot *ocaigne,* je trouve seulement dans *Ducange, occa, auca,* oye; *oca,* en espagnol et en italien, signifie également une oye. *Ocaigner,* c'est parfumer une peau de gant.

Occuper, disposer.

Octave, huitième, huitième partie.

Oculé, qui a de bons yeux; et par métaphore, habile, prévoyant; du latin *oculatus.*

Odorement, l'odeur, le flair; — *odorer,* donner de l'odeur.

Œil-de-beuf, pissenlit (*leontodon taraxacum*).

Œillet, *œils;* bourgeons, œilletons, boutons.

Œuvre, besogne, travail, action;

tion; — *donner une œuvre à la terre*, lui donner une façon; — *il œuvre*, il opère, il travaille.

OFFICE, devoir, fonctions; — ce que chacun a à faire.

OIGNONET, petit oignon.

OISIF, pris non pour celui qui se tient en repos, mais pour l'art qu'on ne pratique pas, et pour la chose dont on n'use pas.

OIT (il), il entend; du verbe *oïr* ou *ouïr*.

OLEASTRE, olivier sauvage; du latin *oleaster*.

OLIVETE, *olivière;* lieu planté d'oliviers; du latin *olivetum*.

OMAILLE. Voyez AUMAILLE.

OMBRAGEUX, *ombré, ombreux;* ombragé.

OMPHACIN (huile), huile d'olives vertes; du grec ὄμφαξ, raisin vert.

ONGLE CABALINE, pas de cheval (*cacalia papillaris*).

OPPORTUN, qui vient ou est fait à propos; — *opportunément*, à propos, dans un temps favorable.

OPPRESSE, oppression; — tout ce qui nuit, gêne, ou est de trop; — *oppressant, oppresser*, opprimant, opprimer.

ORD, mal-propre, sale, dégoûtant; d'où vient ordure.

ORÉE, bord, lisière, rive, extrémité, frontière; du latin *ora*.

ORES, encore, quoique, maintenant, lors; — *ores mesme que*, lors même que.

ORIZON, horizon, climat.

ORMAYE, lieu planté d'ormes.

ORPIN, *reprise* (*sedum telephium*).

OSIRE, Osiris, dieu des Égyptiens.

OU QUE, en quelque lieu que.

OU SEROIT, excepté.

OUAILLE, bête à laine; du latin *ovis*, brebis.

OUILTRE, outre pour contenir du vin ou d'autres liquides.

OUÏR, entendre.

OUISTRE, huître.

OUVRER, opérer, travailler.

OVER, faire des œufs, pondre.

OXILAPATHUM, espèce de patience (*rumex acutus*).

OXISACRE, sirop de vinaigre et de sucre; du latin *oxysaccharum*.

OYANT, entendant; du verbe *ouïr*.

OZERAYE, lieu planté d'oziers.

P.

PAELLE, *paesle;* pelle; — poêle à frire; — *paesle ferrée*, bêche; de l'italien *padella*.

PAIN CHALANT, pain bien fait. Voyez CHALANT.

PAIN-DE-POURCEAU (*cyclamen europæum*).

PAISSEAU, petit pieu, échalas; du latin *paxillus*.

PAISSONS, pâturages.

PAL, *pau*, pluriel *paux;* pieu; du latin *palus*.

PALLEMAIL, jeu de mail; de *palma* et de *malleus*.

PALLETTE, petite pelle.

PALUS, marais, marécage, eau croupissante.

PANIFIER, faire du pain, devenir pain, servir à faire du pain.

PANIL, panis (*panicum*).

PAOUR, peur; — *paoureux*, peureux; du latin *pavor*.

PAPAVER, pavot.

PAPIER SUBTIL, papier très-fin, papier serpente, ou brouillard.

PAPILLE, mamelon, le bout du sein; du latin *papilla*.

PAR, préposition souvent mise devant un verbe pour exprimer la perfection, comme *parbouillir, parcroître, parfaire*, etc.

PAR AINSI, ainsi donc, conséquemment, en conséquence, par conséquent donc.

PAR DEÇA, au delà, par delà.

PAR-ENSEMBLE, ensemble.

PAR-ENTRE, entre, parmi.

PAR-PRÈS, après.

PAR SUR, quant à, pour ce qui est.

PARABANDE, contrevent, volet, pour garantir du vent, du soleil.

PARAVENTURE, peut-être.

PARBOUILLIR, bouillir beaucoup ou grandement.

PARCREU, qui a pris sa croissance.

PARCROISTRE, croître beaucoup; — arriver à son terme d'accroissement.

PARELLE, patience (*rumex aquaticus*).

PARER, garantir, abriter.

PARFACE; troisième personne singulier présent du subjonctif du verbe *parfaire*.

PARFAIRE, achever; — *se parfaire*, arriver à son point de maturité, de perfection.

PARFIN (la), la fin.

PARIER, mettre par paires, apparier; — s'apparier, s'accoupler, en parlant des animaux.

PAROIS, mur, muraille, cloison; du latin *paries*.

PAROLE, promesse.

PARROIS, l'île de Paros.

PARSIMONIE, épargne, économie, ménage bien entendu.

PART (le), l'action de mettre bas, l'enfantement; du latin *partus*.

PARTERRE (le), le sol.

PARTI, partagé; — *partir*, partager; — *partissés*, partagez; du latin *partiri*.

PAS-DE-LYON, pied de lion (*alchimilla vulgaris*).

PAS *de muraille*, pan de muraille.

PASQUETTE. Voyez CONSIRE.

PASQUIS, pâturages.

PASSE-ROSE, rose tremière (*alcea rosea*).

PASSE-VELOURS *branchu*, amaranthe à queue (*amaranthus caudatus*).

PASSÉE (la), chasse lors du passage des oiseaux, comme bécasses, canards sauvages, etc.

PASSERAGE, *piperitis;* currage (*polygonum hydropiper*).

PASSERILLES, raisins qu'on destine à faire sécher; — *passerillés*, raisins séchés, cuits au soleil.

PASSION, douleur, souffrance, maladie.

PAST, repas; du latin *pastus*.

PASTENADE, carotte (*daucus carotta*).

PASTENAILLE *blanche*, carotte blanche.

PASTIR, souffrir, pâtir.

PASTIS, pâture, pâturage; — *bois pastis*, bois où vont paître les bestiaux.

PATIENT, malade, qui souffre.

PATINOSTRES, chapelets.

PATRONER (se), se modeler.

PATTÉS, pattus; pigeons ou poules qui ont des plumes jusqu'aux pattes.

PAU. Voyez PAL.

PAVANE, danse très-ancienne, ainsi nommée de l'italien *pavana*, abrégé de *paduana*, parce qu'elle est originaire de Padoue.

PAYENNE (à la), à la manière des payens.

PEIGNER, celui qui fait des peignes.

PEINE, soin, souci, travail; —

mettre peine à, se donner du soin à une chose, la travailler ; — *peine que*, afin que ; — *se peiner*, se donner de la peine, travailler.

PELLAGE, poil, couleur du poil.

PELLER, ôter la peau, le poil, la superficie.

PELOTON, cocon du ver-à-soie.

PENDANS *en plume*, faits comme les barbes d'une plume.

PENDANT, incliné, en pente, en parlant du terrein.

PENDRE, avoir de l'inclinaison ; — *faire pendre un canal*, lui donner de l'inclinaison, de la pente.

PÉNIDE. Voyez ÉPÉNIDE.

PENNE, plume, aîle.

PENSEMENT, inquiétude, pensée, fantaisie ; — *s'il faict pensement au père-de-famille*, s'il a quelque inquiétude ; — *si d'adventure il vous faict pensement de*, si par hasard la pensée vous vient de.

PENTS, penthières, grands filets.

PÉPINIERE, lieu où l'on fait venir les arbres de pepins.

PÉRÉ, poiré ; boisson faite avec du jus de poires.

PÉRENNE, continuel, qui dure toujours ; — vivace, en parlant d'une plante ; — vive, courante, en parlant de l'eau ; du latin *perennis*.

PERFUMER, parfumer ; — *perfumier*, parfumeur ; — *perfums*, parfums.

PÉRIR, faire périr, détruire. *Olivier de Serres* emploie ce verbe dans un sens actif.

PERRÉSINE, poix-résine.

PERROQUET, sorte d'aloès (*aloe variegata*).

PERSÉ, *persée ;* percé, troué.

PERSONATA, bardane (*arctium lappa*).

PERTINENT, convenable.

PESCHEABLE, qu'on peut pêcher, en parlant d'un étang, etc.

PESCHER (le), pièce d'eau moins grande que l'étang et plus étendue que le vivier ; — lieu destiné à la pêche.

PESTRIR, pétrir.

PÉTRIE, pierreuse ; — *la terre pétrie*, la terre pierreuse.

PETUM, tabac (*nicotiana tabacum*).

PEU, pu ; participe du verbe pouvoir.

PEUPLAYE, *peupleraye ;* lieu planté de peuples, ou peupliers.

PIALET, cuscute (*cuscuta europœa*).

PICHIER, vase à mettre des liqueurs ; — certaine mesure.

PIED-DE-CORBIN, espèce de renoncule (*ranunculus repens*).

PIED-DE-GELINE, fossés couverts pour le desséchement des prés, faits en pied de poule.

PIED-DE-LYON (*alchimilla vulgaris*).

PIERRES *d'aigle*, étites, pierres ferrugineuses.

PIGNOLAT, dragée faite avec les pignons.

PILOIR, pilon.

PILOSELLE (*hieracium pilosella*).

PINETTE, lieu planté de pins.

PINOZ, sorte de raisin.

PION, *pione ;* pivoine (*pœonia officinalis*).

PIPER, tromper, agir de finesse et de mauvaise foi.

PIPERITIS. Voyez PASSERAGE.

PIPEUR, fourbe, trompeur.

PIQUARDANT, sorte de raisin muscat.

PIQUASSATS, œillets panachés ou piquetés.

PIQUERONS, pointes, piquans.

PIQUES, disputes ; — *entrer en piques*, se disputer.

PISTÉE, pilée, écrasée avec le *piston ;* — *pister*, piler, pétrir ; — *piston*, pilon ; du latin *pistare*.

PLAIN, uni ; du latin *planus*, d'où vient plaine.

PLAINEUR, *pleneur ;* plénitude ; — *plaineur de la lune*, pleine lune.

PLANCHÉ, plancheyé ; — *plancher*, plancheyer.

PLANT-HEUREUX, fruits provenant d'un bon arbre.

PLANTAT, branche à planter.

PLANTEMENT, action de planter, plantation.

PLANTIS, plants.

PLANTUREUSEMENT, abondamment, en abondance ; — *plantureux*, abondant, fertile.

PLANURE, terrein en plaine, plat, uni.

PLEIGNEUR, *praigneur ;* plénitude, état d'une femelle pleine ; du latin *prægnans*.

PLUT (il), il pleut.

POACRE, rogne des bêtes à laine.

POIL, filasse, et tout ce qui sert à faire de la toile ; — les stigmates de la fleur du safran.

POILANT, *poiler ;* épiler, ôter les poils, ôter la bourre des cocons des vers-à-soie avant de les dévider.

POINCT, état, situation ; — *mettre en poinct*, mettre en état ; — *bien en poinct*, en bon état ; — *en bon poinct*, en bon état ; — *mal en poinct*, en mauvais état.

POINDRE, piquer ; du latin *pungere*, commencer à paroître.

POISANT, pesant ; — *poisanteur*, poids, pesanteur ; — *poiser*, peser.

POISSILLON, petit poisson.

POIVRETTE. Voyez NIELE.

POIX *gemme*, poix minérale, pétrole épaissi.

POIXEMENT, l'action d'enduire de poix.

POLIE, poulie.

POLITRIC (*lonchitis trichomanoides*).

POLYGONUM. Voyez CENTINODE.

POMME D'ADAM, espèce d'orange (*citrus limon vulgaris*).

POMMERAYE, lieu planté de pommiers.

PONCILE, ponsire, espèce de citronnier (*citrus tuberosa*).

PONNENT, pondent ; troisième personne du pluriel, présent du verbe pondre ; — *les poules ponnent*.

POQUET, semer en poquet, semer à la volée.

PORCHIER, porcher, gardeur de porcs.

PORT (le), le fœtus ; — le temps qu'une femelle porte ; — toute espèce de produit, de rapport ; — la santé, se bien porter.

PORTÉE, force, valeur, qualité.

PORTEMENT, état de santé ; — *bon, mauvais, modéré portement*.

PORTER, souffrir, endurer, permettre.

PORTIERE, femelle destinée à la propagation de l'espèce.

PORTOIR, *pourtoir, teste de rapport ;* partie de sarment poussé dans l'année, attachée à une portion de vieux bois, et dont on fait les *crossettes*. Le sarment de l'année devant pousser les branches, et par suite le fruit, est appelé *portoir*.

POSSÉDER, prendre pied, prendre possession, s'emparer.

POSTPOSER, mettre après ; — faire moins de cas, estimer moins.

POTAGERIE, toutes les herbes potagères.

Potiron, *bolet ;* champignon bon à manger.

Potus, potion.

Pouer la vigne, la tailler avec une serpette qu'on appelle *poue*.

Poulaille, tout ce qui est du genre poule.

Poulser, pousser.

Poupon, melon ; du latin *pepo*.

Pour néant, pour rien.

Pour que, que, quelque ; — *pour doucement qu'on manie les abeilles*, quelque doucement qu'on les manie.

Pourcelaine, pourpier (*portulaca oleracea*) ; de l'italien *porcellana*.

Pourcelets *de Sainct-Antoine*, cloportes.

Pourmener, promener ; — *pourmenoir*, promenade, lieu où l'on se promène.

Pourtraicture, dessin, peinture, gravure.

Pourvoir, prévoir, avoir soin.

Pousser, en parlant des vins, s'avancer, tendre au point où ils cessent d'être bons ; — se corrompre, se gâter.

Poustaignade, ponte, en languedocien.

Pouveoir, pouvoir.

Pouzaranques, puits-à-roue : voyez tome II, pages 439, 440, colonnne II, note (5).

Praigne, *preigne ;* femelle qui a conçu, qui est pleine ; du latin *prægnans*.

Praigneur. Voyez Pleigneur.

Prédicament, ordre, rang, série.

Préer, faire un pré ; — établir, semer un pré.

Préfiger, indiquer un temps fixe, fixer, prescrire.

Pregneur. Voyez Pleigneur.

Prémarcher, marcher devant, aller devant ; être fait avant ou auparavant, prendre, devancer.

Prématurité, maturité qui devance la saison.

Prendre *terre*, s'acclimater ; — *les poules-d'inde ont prins terre en ce roiaume, malgré la délicatesse de la race*.

Préparer, parer, abriter.

Préplantement, plantation faite avant une autre.

Préposer, mettre avant ; — préférer, donner la primauté, la préférence ; contraire de *postposer*.

Près-a-près, très-près.

Presle. Voyez Asprele.

Presse, *pressec ;* espèce de pêche.

Présurer *le laict*, le faire cailler.

Preuve, *à preuve de*, à l'abri de ; — *la servante reposera le pain à preuve de rats, souris et poussière*.

Preuver, prouver.

Préverra (on), on prévoira.

Primerain, hâtif, qui se fait ou qui arrive le premier ; — *le chastrer primerain*, la castration faite peu de jours après la naissance ; — *la saison primeraine*, le printemps.

Primeure (la), ce qui paroît avant les autres, en parlant des plantes.

Primevère (la), le printemps ; de l'italien *primavera*.

Principal, substantif ; qualité principale, première inclination.

Prins, *prinse ;* pris, prise ; participe du verbe prendre.

Prix-fachier, homme qui travaille à prix fait.

Procedure, procédé, opération.

Prodigalemet, plus que libéralement ; — *qui désire avoir profit de son vignoble, l'entretienne plustot prodigalement que libéralement*, plutôt avec prodigalité, qu'en faisant seulement ce qui est nécessaire.

Prodigaliser, prodiguer, user avec excès de son argent ou de quelque chose que ce soit.

Profit, avantage, utilité, sans égard au bénéfice pécuniaire.

Profitablement, convenablement, utilement, avantageusement ; quelquefois suffisamment.

Profiter, être bon à ; — *ce remede profitera à ce mal*, sera utile contre lui ; — *profiter* une chose, en tirer avantage, utilité, profit, commodité, l'employer utilement ; — *allant curieusement, profiterez tous vos vins*.

Profonder, creuser, fouiller ; — s'enfoncer en terre, en parlant des racines.

Profondité, profondeur.

Propos (le), l'occasion, le cas de faire quelque chose.

Propriété, employé par *Olivier de Serres* pour usage auquel sert principalement une chose.

Provende, *prouvende ;* provision, nourriture.

Providence, prévoyance ; — *provident*, prévoyant.

Prou, beaucoup, assez.

Provision, prévoyance ; — *se provisionner*, prévoir ce dont on a besoin, s'approvisionner.

Provoir, *prouvoir* (se) ; se pourvoir, faire provision de ; — prendre garde, observer, prévoir.

Psilium, herbe aux puces (*plantago psyllium*).

Pulce, puce ; du latin *pulex*.

Purpuré, pourpré ; du latin *purpura*.

Q.

Qualifié, bien ou mal ; — qui a de bonnes ou mauvaises qualités.

Quaisse, caisse.

Quant et, en même temps que ; — *quant et soi*, avec soi.

Quantes, autant, toutes les fois que.

Quarreaux, carreaux.

Quarrellé, carrelé, où on a mis des carreaux.

Quarreure, carré.

Quarrière, carrière.

Quartier, logement ; — lieu destiné à un usage particulier ; — quartier des gens, du bétail, des fruits ; — saison, usage.

Que, qui, aussi-tôt que, d'autant plus ; — *choisi qu'on aura*, aussi-tôt qu'on aura choisi ; — *ils sont plus foibles que plus ils sont venus tardivement*, ils sont d'autant plus foibles qu'ils sont venus plus tard.

Queste, recherche ; — *quester*, chercher.

Queue de cheval. Voyez Asprele.

Quoquelicoq, coquelicot (*papaver rhœas*).

Quotidiane, quotidienne, de tous les jours.

R.

Rabat (sans), sans relâche, sans cesse.

Rabillage, rhabillage, raccommodage ; — *rabillé*, réparé, corrigé, redressé ; — *rabiller*, rhabiller, raccommoder.

Rabouteux, raboteux.

Racine, race, origine, espèce ou variété ; — *pommes rangées par racines distinctes*.

Racoustrer, rajuster, réparer, raccommoder.

Radouber, réparer, en calfatant et introduisant de la mousse.

Raffourer. Voyez Affourager.

RAGAS, *ragasse ;* ravine, averse, chute d'eau, torrent d'orage.

RAINE, *rainette ;* grenouille ; du latin *rana*.

RAINS (les), le dos ; métaphoriquement, la terre qu'on laboure ; — *fendre les rains de la terre.*

RAIRE, raser.

RAISEAU, guirlande.

RAMAGE, branche, branchage, feuillage, rameau.

RAMEURE, petites branches qui servent d'appui aux plantes grimpantes, comme les pois, etc. ; — branches, rameaux et feuilles ; — branchage où montent les vers-à-soie pour faire leur cocon.

RAMONTER, remonter, faire remonter.

RAPHAN, *refort ;* raifort ; du latin *raphanus.*

RAPPÉ (vin), vin où il y a beaucoup d'eau.

RAQUÉS (vins), vins exprimés du marc.

RARE, qui est en petite quantité ; — plantes ou semences éloignées les unes des autres, qui ne sont pas drues ; — transparent, clair, peu serré ; — *toile rare.*

RAREMENT, jeter fort rarement les semences, ne pas semer dru ; — *la vigne rarement complantée*, dont les ceps sont éloignés les uns des autres.

RARITÉ, rareté, pris dans le sens des deux mots précédens.

RASCLEURE, raclure.

RASTELER, se servir du rateau, râteler.

RASTELIER, rafle du raisin.

RATELLE (la), la rate ; — mal de rate.

RATOIRE, piége pour prendre les rats, ratière.

RAVALER, diminuer de valeur, de prix.

RAVANEL, raifort.

RAVIÈRE, lieu semé de raves.

RAVIGORIR, *ravigourir ;* rendre la vigueur, fortifier ; — *ravigouri*, remis en vigueur.

RAZIS, onguent inventé ou employé par le médecin *Rhazis.*

RE-AMONCELLÉ, amoncellé de nouveau.

RÉAMPLIR, remplir de nouveau, combler.

RÉAPLANIR, recouvrir en applanissant.

RÉAPPOINCTÉ *dans terre*, fiché de nouveau en terre.

REBOURCE, *rebours, rebourse ;* rebelle, revêche, difficile ; — *terre rebourse*, terre revêche, ingrate.

RÉCENTEMENT, nouvellement, récemment.

RECEOIT (il), il reçoit.

RÉCEPTACLE, vase ou endroit où l'on dépose quelque chose ; — réservoir ; — recette ou formule d'une composition quelconque.

RECERCHEABLE, que l'on doit rechercher ; — *recerche, recercher ;* recherche, rechercher.

RECEU, reçu.

RECLORRE, refermer ; — *reclorre la vigne*, la biner.

RECOGNEU, reconnu ; — *recognoistre*, reconnoître.

REÇOITE, recette ; — engrangement.

RECOURRE, recouvrer.

RECOUVREMENT, action de recouvrer, de recueillir ; — récolte.

RECOUVRER, trouver, recueillir, récolter, rencontrer.

RECREU, *recreue ;* las, fatigué, découragé : voyez tome I, page 593, colonne I, note (25).

REDARGUER, blâmer, reprocher, réprimander ; du latin *redarguere.*

RÉDIGER, réduire, soit en poudre, soit en cendres ; du latin *redigere.*

RÉDIMÉ, délivré, quitte, racheté.

RÉEMPLOYER, employer de nouveau.

RÉFÉRER, rapporter ; — *se référer au vrai*, s'accorder avec la vérité.

REFORT. Voyez RAPHAN.

REFUYANT, évitant.

REGNARD, renard.

REHAUSSEMENT, parties de terre relevées avec la houe ou autre instrument ; — monticules que forment ces amas.

REHERBER (se), se recouvrir d'herbe ; — *plus facilement se reherbent les lieux abaissés, que les eslevés.*

REJECT ; — *fueille de reject*, feuille de la seconde pousse des arbres déjà effeuillés ; — rejetton ; — scion qui pousse du pied.

REJETAIL, sorte de piége pour prendre des oiseaux.

REJETTER, pousser de nouvelles branches, ou des rejetons par les racines.

RELEVER, soulager, consoler.

RELEVERONS, petites élévations de terre faites avec des instrumens de labour, comme la houe.

RELIEFS, *reliques ;* restes, débris de cuisine, de repas, etc.

REMBOUCHER, c'est, lorsqu'on plante des arbres, remettre la terre de manière qu'elle couvre bien toutes les racines.

REMETTRE (s'en), s'en rapporter.

REMOUVOIR, remuer.

REMPARER, garnir.

REMPLAGE, remplissage.

REMUER, changer ; du latin *mutare ; — les chevaux ont remué toutes leurs dents à un certain aage ;* — transporter, changer de lieu, secouer ; du latin *removere.*

RENCONTRE, ensemble, union ; — *cheval de beau rencontre*, dans lequel toutes les parties sont d'un bel accord.

RENCONTRER, trouver ; — réussir, avoir du succès.

RENFUEILLER (se), pousser de nouvelles feuilles.

RENG, rang ; — *renger*, ranger, mettre à sa place.

RENOUVEAU (le), le renouvellement de la saison, le printemps.

RENVERS, revers.

RÉOSTER, ôter une seconde fois.

RÉOUVRIR, r'ouvrir.

RÉPARATION, rétablissement et réagrément de quelque chose que ce soit ; — replantation d'arbres qui ont manqué.

RÉPARÉE, poirée (*beta vulgaris*).

REPLAT, allée, promenoir, chemin, espace uni, plan, et sans aucune pente, mais se trouvant sur une élévation.

REPLECTION, réplétion.

RÉPOSITOIRE, *reposoir ;* endroit où l'on pose, tout ce sur quoi l'on met quelque chose ; — petits bâtimens et réservoirs posés à quelque distance les uns des autres, pour la conduite et l'entretien des eaux.

REPRISE. Voyez ORPIN.

REPROVISIONNER, approvisionner de nouveau.

REQUESTE, recherche ; — *fruicts ou vins qui sont de requeste*, que leurs qualités font rechercher.

RÉS, tresse d'ail, botte d'ail ou d'oignon.

RÉS, *rez ;* très-près ; — *rés terre, rez de terre*, à fleur de terre.

RESECANT,

Resecant, coupant; du latin *resecare*.

Réservoir, pièce ou meuble dans lequel on conserve quelque chose.

Res-jouir, réjouir, fortifier; — *res-jouit*, réjoui, content, fortifié.

Résolu, certain, assuré.

Respect (par), eu égard, à cause de, par considération; — *au respect de*, au regard de, en comparaison.

Respirer, prendre l'air, en parlant de vases mal bouchés.

Responce, raiponce (*campanula rapunculus*).

Ressent, récent, nouveau, frais.

Ressouder (se), se réunir, se consolider.

Restrinction, restriction, resserrement.

Retailleures, copeaux.

Retenail, tout ce qui sert à retenir; — bourrelet ou éminence formée sur quelque chose, pour l'empêcher d'entrer trop avant.

Rétention, empêchement; — retenue, modération, épargne.

Retenu, modéré; — *aller retenu*, s'y prendre avec modération.

Retourner *vivre*, revenir à la vie, ressusciter.

Retractement, rétrécissement; — *retracter*, rétrécir.

Retraint, retiré; — *les fruicts se retraignent*, diminuent de volume, en perdant de leur humidité; — *se retraire*, se retirer, en parlant des fruits, des draps et étoffes.

Retrait, privé, latrines, aisances.

Reume, humeur qui coule des yeux et de la bouche.

Reva (on), on retourne, on va une seconde fois.

Reverche, étoffe de laine.

Revisite, fréquente visite.

Revont, troisième personne plurielle de l'indicatif du verbe *r'aller*, aller de rechef.

Rez, ras, sans poil.

Rheume (la), le rhume.

Ribler, courir la nuit, comme font les débauchés; — se divertir.

Rière, arrière; du latin *retro*.

Riote, bruit, tapage, querelle, difficulté; — *rioteux*, querelleur, railleur, difficile à vivre.

Robin (bon). On présume que ce nom appartient aux orvales ou toutes-bonnes (*salvia sclarea* et *salvia pratensis*), que les Provençaux appellent *bouëns-homes*.

Rode, chevaux, mulets ou bœufs attelés par paires pour fouler le grain, en rond; du vieux mot *rodo*, roue, cercle.

Roigne, *rongne;* la rogne; — *roigneux*, *rongneux*, qui a la rogne.

Roigner, rogner, couper.

Roine, reine; — *roine des prés* (*spiræa ulmaria*).

Rompre, interrompre; — *rompre la terre*, labourer; — enfreindre la loi ou l'usage.

Rondelle, hirondelle.

Rongne. Voyez Roigne.

Roolle, liste, régistre, énumération, catalogue.

Rosmarin, romarin (*rosmarinus officinalis*).

Roue, dévidoir; — gelée blanche; du latin *rorata*.

Rouelles, petites roues.

Roure, chêne (*quercus robur*).

Rousineux, qui a beaucoup de rosée.

Rousset, un peu roux; — bis, en parlant du pain.

Rubie *majeur*, garence (*rubia tinctorum*).

Rustication, vie et exercices champêtres; — *Auteurs de rustication*, qui ont traité de l'Agriculture.

S.

Sabe, *sape;* suc de fruits, cuit; — vin cuit; du latin *sapa*, qui vient de *sapere*, avoir de la saveur.

Sadrée, sarriette (*satureia hortensis*).

Sain, *sein;* sain-doux : voyez tome I, page 625, colonne I, note (97).

Saineté, santé, salubrité; — *saineté de l'aer*, salubrité de l'air.

Sain-foin, *esparcet* (*hedysarum onobrychis*); *Olivier de Serres* donne ce nom à la luzerne.

Saison, temps propre à faire quelques travaux; — *la saison des labours, des vendanges;* — *saison primeraine*, le printemps.

Saisonner, prendre saison, prendre l'air; — *saisonner le guerest*, le laisser reposer entre deux labours; — *fumier pourri et saisonné*, suffisamment fait et attendu.

Salette, petite salle.

Salicor, *salicot;* salicorne (*salicornia herbacea*).

Salvatelle, veine qui est sur le dos de la main.

Sandalida *Cretensis*, lotier cultivé (*lotus tetragonolopus*).

Saner, *souër;* châtrer.

Sanglot, *sanglout;* le hoquet.

Sans ce que, si ce n'est que.

Sans rabat. Voyez Rabat.

Sape. Voyez Sabe.

Sapinette, lieu planté en sapins.

Sarge, serge.

Sarpe, vigne taillée; du latin *sarpta*.

Sarrasine, aristoloche (*aristolochia*).

Sarrasson, sorte de fromage cuit, qui se mange nouveau, — *recuite* dans plusieurs endroits.

Saucissots, saucissons.

Saulsaye, *sausaie;* lieu planté de saules.

Saulx, *saux;* saule (*salix*).

Saumée, sommée; mesure de terre qui répond à notre ancien arpent; — mesure de grains qui équivaut à trois de nos anciens setiers.

Sautelle, *margote;* rejeton enraciné de vigne, qu'on fait sauter, ou qu'on éclate de la racine mère, pour le planter à part; — crossette de vigne qui a déjà du chevelu.

Sauvagine, saveur des fruits sauvages ou non greffés; — de la chair d'animaux sauvages, ou non châtrés.

Sauvaigeau, sauvageon.

Sauveté, lieu où l'on peut mettre en sûreté; — état des personnes ou des choses qui sont dans ce lieu; — *retirer à sauveté*, mettre en sûreté; — *demeurer à sauveté*, être à l'abri.

Savine, *savinier;* sabine (*juniperus sabina*).

Scabreux, âpre, rude, raboteux; — d'humeur difficile, indocile, qui a de la rudesse dans le caractère; du latin *scaber*.

Scellée, marquée d'un sceau; — *terre scellée*, préparation de pharmacie qu'on n'emploie plus.

Schénographie, scénographie, perspective.

Scinipion, *sënëpïou;* rougeole.

Scirpe, courtillière.

Scirre, skirrhe; du grec σκίῤῥος, *skirrhos*, tumeur dure.

Sebe, *cébo, ceba, cebou;* oignon (*allium cepa*).

Secoux, secoué, agité, remué fortement.

Secrestain, sacristain.

Sein de porc. Voyez Sain.

Séjour, retard ; — repos, en parlant des terres et du bétail.

Séjourner, retarder, tarder, différer ; — reposer, faire séjourner ; — *sans séjour, sans séjourner ;* sans retard, sur-le-champ.

Semence, multiplication, propagation ; — *les d'indons qu'on ne chastre pas, les laissant pour semence.*

Séminaire, lieu où l'on sème quelque graine que ce soit, et d'où on prend le plant pour le mettre ailleurs ; du latin *seminarium.*

Senemonde : voyez tome II, page 456, colonne II, note (46).

Senestre, gauche ; — opposé à dextre ; du latin *sinister.*

Sensouire, fonds de terre salé, qu'il ne faut pas ramener à la superficie en labourant, parce que le soleil, en évaporant l'humidité, laisse le sel à nud, et rend le sol infertile.

S'entend, savoir ; adverbe.

Senteur, odeur.

Sepmaine, semaine ; du latin *septimana.*

Serancer, peigner le chanvre ou le lin, les passer au *serans*, petite planche garnie de pointes de fer disposées en forme de peignes.

Serfouer, labourer légèrement autour des plantes avec la serfouette.

Serpentaire (*arum dracunculus*).

Serpillon, petite serpe.

Serpoulet, serpolet (*thymus serpyllum*).

Serrail, morceau de liége ou de bois qui sert à fermer le trou du bondon d'un tonneau ; — bouchon.

Serrement, action et temps de serrer les fruits pour les conserver.

Serrément, très-près, très-serré.

Serrer *marché*, clore un marché.

Servable, bon à servir.

Serve, vivier ou conservatoire où l'on met du poisson en réserve ; — réservoir ou regard pour la conduite et l'entretien des eaux ; du latin *servare*, garder, conserver.

S'esjouissant, se réjouissant.

Sestercée, du mot sestier, en latin *sextarium ;* étendue de terre qui demandoit un setier de grains pour être ensemencée.

Seurté, sûreté.

Seve, état d'une noisette tombée de maturité, et dont le calyce s'en va en poussière.

Si, conséquemment, en conséquence, partant ; — condition, précaution ; — *mais avec un tel si*, mais à la condition de ; — *si est-que*, cependant ; — *si que*, tellement que, de sorte que.

Sidre, cidre.

Siége (le), le fondement, l'anus.

Siegleux, d'un siècle, vieux ; — *grains siegleux*, vieux blés.

Siliquastre, poivre d'Inde (*capsicum annuum luteum*).

Silique. Voyez Garrobier.

Singulier, unique, spécifique ; — *remède singulier*, qui a une vertu spécifique.

Singulière, nom donné aux chèvres qui ne font qu'un petit à la fois. Voyez Double.

Siringue, seringue, pompe ; du grec σύριγξ, flûte.

Sixener, prendre ou faire un sur six ; — rendre six pour un ; — perdre cinq sur six.

Soigner (se), éviter, prendre garde, avoir soin, se garder de.

Solage, terrein, fonds, qualité de terrein ; — exposition au soleil.

Soleillant, faisant soleil ; — *jour soleillant*, où il fait beau soleil ; — *endroit soleillant*, où le soleil donne ; — *soleillé*, exposé au soleil, échauffé par ses rayons ; — *soleiller*, faire soleil, être exposé au soleil.

Solet, poisson, petite sole.

Somne, sommeil ; du latin *somnus.*

Sophia, *talictrum ;* talictron (*sisymbrium sophia*).

Sophistiquement, manière de falsifier les vins et les liqueurs ; — *sophistiquer*, frelater, falsifier.

Sortir, paroître, résulter, produire ; — *d'où il sort*, d'où il résulte, d'où il paroît.

Souchet, *squenente ;* jonc odorant (*andropogon schœnanthus*).

Soucieux, soigneux.

Souef, *souefve*, d'odeur douce et agréable ; du latin *suavis.*

Souer. Voyez Saner.

Souler, rassasier, lasser ; — *ne se point souler*, ne se point lasser ; — combler un fossé.

Souloir, avoir coutume, être habitué ; du latin *solere.*

Soulongne (la), la Sologne.

Sourd, jaillit ; troisième personne du présent de l'indicatif du verbe *sourdre*, sortir ; — *sourdent*, sortent, proviennent ; troisième personne du pluriel de l'indicatif du même verbe ; du latin *surgere.*

Soustenement, soutien.

Souventes-fois, souvent.

Spic. Voyez Aspic.

Spicanard, spique (*andropogon nardus*).

Squenente. Voyez Souchet.

Squinence, esquinancie.

Stafisagre, herbe aux pouilleux (*delphinium staphisagria*).

Stecados, stechas (*lavandula stœchas*).

Sterpi. Voyez Scirpe.

Subjection, *sujection ;* l'action d'être jeté ou posé dessous ; — ce qui est posé ou jeté dessous.

Submettre, soumettre, mettre ou placer dessous.

Subtilier, rafiner, rendre petit, amincir, diminuer, aiguiser.

Subvention, secours.

Sué, ressué, ressuyé, rassis ; — *le meilleur pain est le sué*, est celui de la veille, qui est rassis.

Suffire a, pouvoir faire, être capable de faire.

Suffisance, capacité, qualité, faculté, talent, adresse ; — *à suffisance*, juste ce qu'il faut.

Suffisant, capable.

Sujection. Voyez Subjection.

Sumach, sumac (*rhus coriaria*).

Summité, sommité ; du latin *summus.*

Sumptuosité, dépense.

Supernuméraire, surnuméraire, surperflu, de surplus.

Supplications, *virecots ;* raisins empaquetés et conservés dans des feuilles de figuier.

Supplier *une chose*, la demander, la désirer.

Surroger, suppléer, substituer, mettre à la place.

Sursaillir, surmonter, saillir, dépasser ; — *sursault*, troisième personne du présent de l'indicatif du verbe *sursaillir.*

Sursemée, viande de porc légèrement affectée de ladrerie.

Sus, sur, dessus ; — préposition indiquant une place supérieure, une chose déjà faite ; — *sus-écrit*, ci-dessus écrit ; — *sus-cité*, déjà cité.

Sus-terrain, opposé à souterrain ; — *eaux sus-terraines*, qui sont sur terre.

Sylvain, sauvage, rustique, champêtre.

Symboliser, avoir des rapports, des ressemblances, des affinités; — sympathiser, s'accorder.

T.

Tac, *tal.* Voyez Cade.

Taille-sebe, *tâlio cêbo;* coupe-oignon, courtillière.

Taincturier, teinturier.

Tal. Voyez Cade.

Talictrum. Voyez Sophia.

Taller, s'étaler, s'étendre, faire souche, en parlant des plantes, des grains, etc.; — *les blés tallent bien,* ils s'étendent beaucoup et forment plusieurs souches ou tiges.

Talusser, faire en talus.

Tamaris, tamarisc de Narbonne (*tamaris Gallica*).

Tandis, autant de temps, pendant ce temps; du latin *tamdiù.*

Tant plus, d'autant plus que.

Tapir, battre, tasser; — *les pluies tapissent la terre,* elles la battent, rendent sa superficie dure et imperméable à l'eau.

Taprobane, l'île de Sumatra.

Taraire (un), une tarière.

Taravelle, *fiche,* ou *godeau;* grande tarière pour planter la vigne; du latin *terebra,* ou *terebella.*

Tarde, féminin de l'adjectif *tard;* — *l'heure tarde du jour,* la brune, le commencement de la soirée.

Tardité, *tardiveté;* lenteur, délai, retard.

Tare, perte, préjudice, tort, dommage; — défectuosité.

Targon, estragon (*artemisia dracunculus*).

Tarir, se dessécher, en parlant des plantes.

Tartelage, toute espèce de tartes, sorte de pâtisserie.

Taudis, petit logement, grenier; — chenil.

Taves, taches; — *tavelé,* semé de taches, tacheté, marqueté.

Tect, toit, logement des porcs; du latin *tectum.*

Teille, poil ou filasse, matière de la toile.

Telephium, *telespium.* Voyez Orpin.

Tempérament, constitution, température du climat.

Tempeste, ouragan; — souffrance; — accident fâcheux; — *pire tempeste ne sauroit arriver aux d'indons;* — *tempesté,* qui a souffert d'un ouragan, de la grêle; — *vigne tempestée,* battue par l'orage.

Tenaise, tanaisie (*tanacetum vulgare*).

Tendreur, qualité de ce qui est tendre, comme des jeunes branches, des fruits mûrs, du pain frais.

Tendrons, pousses d'arbre nouvelles et tendres, qui ne sont point encore devenues bois.

Tenir *à sa main,* faire valoir son bien soi-même et par ses gens; — *tenir l'œil que,* veiller à ce que.

Tenu, léger, mince, délié, petit, grêle; du latin *tenuis.*

Ternisseure, marque de meurtrissure, ecchymose.

Terre *scellée.* Voyez Scellée.

Terrestres (parties), parties étrangères que des liqueurs déposent au fond du vase.

Terrier, terreau.

Tesmoigner, assurer, n'avoir point de doute.

Tesson, *taisson;* blaireau.

Teste *de rapport.* Voyez Portoir.

Teston, monnoie valant quinze sous d'alors, plus de deux francs d'à présent; — *donques est plus à priser l'escu, que le teston,* l'écu valoit dix francs d'aujourd'hui.

Thériacle, thériaque.

Tholoze, Toulouse.

Tige, toujours masculin dans *Olivier de Serres;* — *le tige.*

Tillaye, lieu planté de tilleuls.

Tillet, tilleul (*tilia Europœa*).

Tiltre, titre; du latin *titulus.*

Tistre, faire un tissu; du latin *texere.*

Tithymale, épurge (*euphorbia lathyris*).

Tonnine, le thon, poisson.

Torce, bourrelet en paille torse ou en osier, sur lequel on pose les poëles ou bassines, les matras, etc.

Torches *d'oignons,* bottes d'oignons tressées avec la fanne et de la paille de seigle.

Torf, *turf;* tourbe.

Torqueure, entourage avec de la paille, du linge, etc.; — torsion, action de tordre, chose torse; on dit encore dans les manufactures de tabac, *torqueur.*

Torture, tranchée de ventre.

Tost, tôt, bientôt, vite, promptement; — *tost que tard,* plutôt que plus tard.

Touchement, le toucher.

Toupet, bouton de fleurs, petite touffe de fleurs, ou de rameaux.

Tourdre, grive; du latin *turdus.*

Tourmentille, tormentille (*tormentilla erecta*).

Tourne-main, tour de main, promptement; — chose faite vite.

Tourneure, présure, ainsi appelée parce qu'elle fait tourner le lait.

Tout, *du tout;* entièrement, tout-à-fait, absolument; — *tout-d'une-main,* tout de suite; — *tout-d'une-voie,* en même-temps, à-la-fois; — *tout-quitte,* débarrassé, fini.

Tozelle, sorte de froment.

Tragacanth, gomme adragant.

Traicte; — *sentir la longue traicte,* en parlant des vins, s'apercevoir par quelque diminution de qualité qu'ils sont faits depuis longtemps.

Traite, sous peine, au risque; — *traite de tout gâter,* au risque de tout gâter.

Transailles, *transemailles;* semé après le temps ordinaire, blés du printemps, ou de Mars.

Translucide, transparent.

Transluire, être transparent.

Transmuer, changer.

Transpasser, passer outre, pénétrer.

Transpercer, percer à travers, traverser.

Transplacer, transposer, transporter.

Transverser, transvaser.

Trastravat, cheval qui a deux pieds blancs opposés; — *travat,* qui a deux pieds blancs du même côté.

Travailler quelqu'un, l'importuner, l'incommoder, lui nuire; — *se travailler,* prendre la peine, se donner le soin, le souci de faire.

Travat. Voyez Trastravat.

Treceaux, sorte de raisins.

Treillée, vigne en treille; — *treiller,* faire une treille, ajuster ou lier sur une treille.

Trelis, treillis, cage.

Tremés, trémois; de l'italien *tremesi,* trois mois; blés de Mars.

Tremeur, tremblement; — *tremeur de cueur,* battement de cœur, palpitation.

Trempé. Voyez Despence.

TRENCHE, coupe, taille, émondage; — *trencher*, couper, tailler, trancher.

TRENCHEANT, tranchant.

TRENCHÉE, tranchée, fossé.

TRENCHEOIRS *de bois*, coins de bois.

TRÉPIS, trépignement; — action de battre les blés avec les pieds des animaux, dépiquer.

TREUVER, trouver.

TRIOLLET, trèfle des prés (*trifolium arvense*).

TRIPIER, trépied.

TRIPPE-MADAME, trique madame (*sedum reflexum*).

TROCHISQUÉ, mis en forme de trochisque.

TRONCHER. Voyez CLOSSER.

TRONÇONNÉ, coupé, cassé par tronçons; — *tronçonnement*, l'action de tronçonner, de couper, de faire des tronçons.

TROUPET, petite troupe, petit paquet, petit faisceau.

TRUFEMANDE, *trufomándo*, *abrotanum fœmina*; santoline femelle (*chamæ-cyparissus*).

TULIPAN, tulipe. Ce nom turc signifie turban; il a été donné à cette fleur à cause de sa forme.

TUIAU. Voyez CANON.

TUMBÉE, chute.

TURF. Voyez TORF.

TUSCAN, toscan.

U.

UNGUENT, onguent; du latin *unguen*.

UNI, aplani.

UNZE, onze.

URBAIN (*l'estat*), condition de ceux qui passent leurs jours à la ville; par opposition à *rustique*.

UTENSILE, ustensile; du latin *utensile*.

V.

VAGER, vaguer, s'étendre de côté et d'autre; du latin *vagare*.

VAISENT, aillent; troisième personne plurielle du présent du verbe aller; — *combien qu'il n'y en aye pas beaucoup qui y vaisent*, qui y aillent.

VALEUREUX, qui a du prix, de la qualité, de la valeur, en parlant des choses.

VANITÉ, inutilité, futilité, puérilité, fausseté.

VARAIRE, *véraire*; ellébore blanc (*veratrum album*).

VEBREQUIN, villebrequin.

VÈGE, espèce d'osier.

VELVOTE. Voyez ÉLATINE.

VENDANGER, pris par *Olivier de Serres*, dans le sens général de récolte quelconque; — *vendanger les ruches*.

VENIM, venin, poison.

VENIR, devenir.

VENTOIRE, tarare, instrument à nettoyer le blé.

VERBAINE, *vervaine*; verveine (*verbena officinalis*).

VERDE, verte; de verdure.

VERGETON, petite verge; — scion ou rejeton des arbres ou des plantes.

VERGONGNE, honte.

VÉRISIMILITUDE, vraisemblance; du latin *verisimilitudo*.

VERMICULAIRE, poivrée ou brûlante (*sedum acre*).

VERMOLISSURE, vermoulure.

VERNE, *aulne*; aune (*betula alnus*).

VERRIERE, verrerie.

VERSER, inonder, couvrir d'eau.

VERTUEUX, qui a de la vertu, de la qualité, de la force, en parlant des engrais.

VESPRÉE (la), la soirée, le soir: du latin *vesper*.

VESTU, couvert; — *arbres vestus*, toujours verts, qui ne se dépouillent point de leurs feuilles.

VET, défense: voyez tome I, page 585, colonne I, note (7).

VIANDE, toute espèce de nourriture, même pour le bétail.

VICTUAILLES, vivres, provisions.

VIGNE *arbustive*, vigne que l'on attache aux arbres.

VIGNETER, travailler à la vigne.

VIGNOLAN, vigneron.

VILLOTIER, qui s'amuse à la ville au lieu de travailler; — qui court les filles.

VIN, jus exprimé et fermenté des raisins et des divers fruits et grains.

VINDRENT (ils), ils vinrent; troisième personne plurielle du parfait du verbe venir.

VINER, faire le vin; — le mettre dans les tonneaux.

VINROIENT (ils), ils viendroient.

VIOLE, violette (*viola odorata*).

VIOLENT. Voyez GRIX.

VIOLIER, giroflier (*cheiranthus*).

VIRECOTS. Voyez SUPPLICATIONS.

VIRER, tourner; — *virer et revirer*, examiner en tournant et retournant en tout sens.

VIRE-SOLI, grand soleil, tournesol (*helianthus annuus*).

VIREVOUTER, parcourir en faisant des détours, aller, revenir, tourner.

VISAGE, air, apparence, état, situation, en parlant des choses.

VITRÉ, vernissé.

VITUPÈRE, blâme, reproche; du latin *vituperium*.

VOIRE, même, presque; — *voirement*, vraiment, véritablement.

VOLERIE, terme de fauconnerie; — *nourrir à la haute volerie*, façon proverbiale de parler, viser un peu haut, entreprendre beaucoup.

VOLTURE, *vouceure*, *voulceure*, *voulsure*, *voulture*, *vousure*; voussure, courbure, élévation d'une voûte, d'une arcade; — *sillon en volteure*, dont la terre rejetée d'un côté forme une élévation convexe.

VOLUTE, rond, cercle.

VOLUBILIS, grand liseron (*convolvulus arvensis*).

VOMITOIRE, vomitif.

VUEILLE, veuille; troisième personne du présent du subjonctif du verbe vouloir.

X.

XAINCTONGE, Saintonge.

Y.

YVROIE, ivraie (*lolium temulentum*).

Z.

ZÉBÉDÉES, roses incarnates ou de Provence.

TABLE,

Ou Répertoire général des Matières plus notables, utiles et nécessaires, traitées par art, longue expérience et usage, au Théâtre d'Agriculture.

NOTA. Les chiffres romains I et II, indiquent les volumes.
Les chiffres romains i, ij, iij, etc., indiquent les pages qui précèdent le corps de l'ouvrage, dans chaque volume.
Les chiffres arabes 1, 2, 3, etc., indiquent les pages de l'ouvrage.
V., veut dire voyez.
Les noms des Auteurs sont en lettres capitales.

A.

ABDOLOMINUS, bon agriculteur, fut élu roi de Sidon, II, 772.
Abeillage, aboillage. V. *Aurillage.*
Abeillane, espèce de vigne, I, 215, 319.
Abeillauds, frélons ou bourdons, II, 98, 206.
Abeilles, leurs noms et origine selon les poëtes, II, 84, 85, 86, 209; — lois et coutumes locales sur leur conservation, 203, 207; — leur nourriture et logement, 85, 86; — la rosée est préjudiciable à leur récolte, 204; — comment on les abreuve, 87; — leurs différentes espèces, 90, 205; — leurs mœurs et maladies, 93, 205; — remèdes à ces maladies, 94, 205; — indices qu'elles donnent de leur prochaine sortie, 96, 206; — comment l'on remédie à leurs séditions, 97, 206; — opinions sur l'origine de leur roi, 98, 206; — le temps d'essaimer, 98; — de les changer de ruche, 99; — de les châtrer, 100, 101; — d'où elles s'engendrent, suivant les anciens, 106; — manière de les ressusciter lorsqu'elles sont privées de sentiment, 106, 207; — bibliographie françoise des écrits qui les concernent, par M. *Huzard,* I, clvj, 665. — Les Anglois se sont beaucoup occupés de leur éducation, cxx. V. *Cire, Essaims, Miel, Ruches.*
Abricot, manière de le confire, ou d'en faire des pâtes, II, 499, 644, 646.
Abricotier, ses variétés, I, cxlviij; — noms des plus belles, II, 499; — quant doit être planté, 373; — sur quel sujet sera enté, *ibid.*, 499.
Absynthe, sa culture, II, 281; — ses vertus, endroits où l'on trouve la meilleure, 314, 480.
Académie de Marseille, sujet de prix proposé par elle sur la vigne, I, 381.
— *des sciences de Besançon,* prix proposé par elle sur la vigne, I, 378.
— *des sciences et belles-lettres de Dijon,* prix qu'elle propose sur la vigne, I, 380.
ACEILLY (d'), cité, I, 473.
Acer campestre, sert en Italie au support de la vigne, I, 323.
Ache, comment se sème et son usage, II, 252; — est le petit céleri employé à la fourniture de nos salades, 456.
Achilleia, d'où lui vient son nom, II, 218.
Acquets, comment se doivent faire, et leur assurance, I, 9; — réflexions à ce sujet, 64.
Adages, sur l'agriculture, I, 81. V. *Proverbes.*
ADDISSON a donné une description de l'Escargotière, I, cxxxv; — cité, lxxxix.
Adria, espèce de poule, II, 156.
Aegoletros, ægolethron, donne au miel une qualité vénéneuse, II, 87, 203. V. GLEDITSCH.
AELIUS, a écrit sur la vigne, I, 375.
Aer (l'). V. *Air.*
AESCHRION, a écrit sur la vigne, I, 375.
Affermer, comment et quoi, I, 54, 55; — les vignes, 56; — choses qu'il est difficile d'affermer; 57.
Affermes, ses diversités, I, 54, 56, 80; — espèces que l'on donnera pour le soulagement de la mère de famille, 54.
Affiches de Rouen, extrait de ce qui concerne le cidre, I, 434.

— *de Normandie* (1773), donnent la recette d'une espèce de bière, I, 481.
Agapius, auteur géoponique, cité, I, cvj.
Agassin, bourgeon de vigne tenant au bois dur, I, 234. V. *Cords.*
Agathocle, a écrit sur la vigne, I, 375.
Age, connoissance de celui des bœufs, I, 539; — il est bien plus sûr de le connoître par les dents que par les cornes, 628; — celui des chevaux, 546; — des brebis, 560; — des pourceaux, 578.
Aglaus, histoire de ce cultivateur, II, 772.
Agneau, comment doit-être traité à sa naissance, I, 560, 637; — étant grandelet, 561, 637; — quand on doit le sevrer, 562; — quand et comment châtré, 564, 639.
Agnesi (Mme.), citée, I, clxij.
Agrémens de la campagne, ce que dit cet ouvrage sur les semis de pepins de raisin, I, 331.
Agricola, auteur géoponique, cité, I, cix.
Agriculture, son état en Europe au 16e. siècle, I, lxxxiij; — en Italie, lxxxviij; — en Espagne, xciv; — en Portugal, cj; — en Turquie, cv; — en Hongrie, cvj; — en Pologne, cvij; — en Allemagne *ibid.*; — en Suède et en Danemarck, cxj; — en Russie, cxiv; — en Belgique, cxv; — en Hollande, cxvj; — aux Isles Britanniques, cxviij; — en France, cxxv; — a été vantée beaucoup par *Hartlib*, cxxij; — par *Dickson*, cxxiij, — les jugemens de ceux qui assignent des rangs aux Nations en cette partie sont très-hazardeux, clxj; — M. *Reynier* s'occupe d'en écrire l'histoire générale, *ibid.*; — elle nous apporte tout ce dont nous avons besoin pour notre nourriture et entretenement, clxxxiij; — est une des matières sur lesquelles on a le plus écrit, *ibid.*; — ce que doivent d'abord connoître ceux qui l'aiment, clxxxv; — est une science plus utile que difficile, clxxxvj; — est l'ame de l'expérience, clxxxviij; — devroit être connue de tous les hommes, clxxxix; — n'est pas particulière aux habitans des campagnes, mais ceux des villes y ont part, *ibid.*; — quel en est le fondement, 3, II, 777; — ne peut exister sans engrais, I, 582; — Cyrus en faisoit son amusement, *ibid.*; — estime qu'en faisoient les Grecs et les Romains, 773; — est le port du repos et l'état le plus assuré, 774; — quelle en est la fin, 603; — trois conditions pour y réussir, 410.
Agriculture-pratique, c'est en Flandre qu'il faut l'étudier, I, 203.
Agrifolium. V. *Houx.*
Agriotes, manière de les confire, II, 640.
Agripaume, terrein qui lui convient, ses vertus, II, 326; — n'est plus employée, 483.
Agustin, auteur géoponique, cité, I, xcvj.
Aigremoine, ses variétés et ses vertus, II, 312, 480; — comment on la distille, 671.
Aigrets, espèce de verjus, manière de le conserver, I, 301, 320.
Ail, méthode de le cultiver, citée par *Haller*, I, xxviij. V. *Aulx.*
Aile, espèce de bière, I, 474.
Air, indique à quoi une terre sera propre, I, 5; — moyens pour en connoître la qualité, 7, 9; — son changement profite au bétail, 566.
Aire, à battre les grains, façon de la faire, I, 157; — sa durée, 158; — où l'on doit établir celle des champs, *ibid.*
Aireau. V. *Charrue.*
Aissade, instrument de jardinage, II, 223, 439.
Alais, beau labyrinthe en espaliers de cerisiers, que l'on y voyoit, II, 351.
Alamanni, auteur géoponique, cité, I, xcj.
Alambic, de quel se servira la ménagère, II, 669, 827; — sa description, 670; — comment il faut en graduer le feu, 672, 827.
Alamper, espèce de pêche, II, 374, 499.
Alan, lieu où les premiers mûriers ont été plantés, I, lxxx, II, 108.
Albert-le-Grand a écrit sur la fauconnerie, I, clij.
Alberti, architecte italien, s'est occupé des constructions rurales, I, xcj.
Albigeois, province de France où le safran a d'abord été cultivé, II, 421.
Albuelis, espèce de vigne, I, 215, 317.
Alby, espèce de vigne, I, 215, 317.
Alcool fourni par plusieurs substances végétales fermentées; tableau de ses produits, I, 488; — de celui qu'on retire des pommes de terre, 493; — des betteraves et carottes, 494. V. ces mots et *Esprit de vin.*
Aldrovande, cité, II, 153.
Alizier ou *micacoulier,* II, 560.
Allées, leur largeur dans les jardins fruitiers, II, 223, 440.
Allemagne, essai historique sur son agriculture, I, cvij.
Allemands, comment ils savent communiquer de la fraîcheur au vin, I, 263; — de quoi ils se servent pour parfumer leurs tonneaux, 267; — coutume quand ils marient leurs filles, *ibid.*
Almixa, les Portugais l'ont perdu, I, cij. V. *Sebestier.*

ALPHONSE, roi de Castille, a écrit sur la chasse, I, clij.
ALSTROM, a écrit sur les bêtes à laine, I, xcix; — ce qu'il dit sur la prépondérance des bergers en Espagne, dès 1499, c.
ALTHUSIUS, cité, I, cxxv.
ALTOMARE, auteur géoponique, cité, I, xc.
Aluine. V. *Absynthe.*
Amandes, temps d'en faire la cueillette, II, 376, 501; — manière de les confire, 641.
Amandier, de semence vient franc, II, 333, 375; — quant doit être planté, *ibid.*; — ne réussit bien que dans le midi, 501; — dureté de son bois, *ibid.* V. *Gomme de pays.*
Ambratia, provision de féves trouvée dans un caveau de cette ville, conservée intacte près de six vingt ans, I, 163.
AMEILHON, cité, I, cxxx.
Amersfort, pourquoi cette ville n'a plus aujourd'hui que deux brasseries, I, cxvij.
Amethyston, espèce de vigne, I, 215, 317.
Aminée, lieu de la Campanie, qui a donné son nom à une espèce de vigne, I, 215, 316.
AMMIEN MARCELLIN, cité, I, 474.
Amomon. V. *Monon.*
AMOREUX, a fait l'éloge d'*Olivier de Serres,* I, xxxij; — a donné une bibliothèque des auteurs vétérinaires, cliij; — a écrit sur la culture de l'olivier, cliv, II, xxxiv, xxxix, 514; — sur les haies, I, cliv, II, 524; — sur les insectes venimeux de la France, I, cliv; — cité, II, xxiv, 514.
AMPHILOQUE, a écrit sur la vigne, I, 375.
Amphore, mesure des liquides chez les Romains, sa contenance, I, 366.
Amputation, de la queue, des oreilles, est une opération aussi inutile que barbare, pour les chevaux et les ânes, I, 632, 633.
Ananas, nous est venu du Mexique, I, cxliv.
ANACHARSIS, ce qu'il dit sur la vigne, I, 207.
ANAXIPOLIS, a écrit sur la vigne, I, 375.
Anciens, leurs superstitieuses observations, I, 40; — leurs recherches sur le bonheur et le malheur par les jours du mois, 42; — ne connoissoient point l'art d'enter plusieurs fois les mêmes arbres, II, 338; — simplicité de leur manière de vivre, 611.
ANDERDON, a écrit sur le cidre, I, 410.
ANDERSON, cité, I, cxxxvj.
ANDROTION, a écrit sur la vigne, I, 375.
Anémone, comment vient, II, 293, 474.
ANET, vigneron de Chailly, sa méthode pour empêcher ses vignes de geler, I, 348.
Angélique, ses vertus et sa culture, II, 307, 478; — on en confit les rejetons, 651, 825.
Angleterre, doit beaucoup à la Belgique, par les connoissances rurales qu'elle en a empruntées, I, cxxiij. V. *Isles britanniques.*
Anglois, ont beaucoup écrit sur les abeilles, I, cxx; — ont perfectionné les instrumens aratoires, les races et l'éducation des animaux domestiques, cxxj; — en agronomie ont eu pour principe de tendre toujours au mieux, *ibid.*; — manière dont ils engraissent les porcs, 655; — ont perfectionné l'éducation des canards domestiques, II, 186, 188.
Anguillière, où sera dressée, et sa dimension, II, 84.
Animaux, conduite à observer pour leur travail dans les différentes températures et saisons, I, 625; — ouvrage sur les lois relatives à leur garantie, 665; — des divers animaux qu'on pourroit introduire dans notre économie rurale, 657; — de l'amélioration et de la conservation des espèces, 659.
Anis, sa culture, II, 285, 470.
Annales de l'Agriculture françoise, citées, I, 386.
Annonces et affiches de Normandie, citées, I, 434.
Anonyme anglois, ce qu'il dit sur le cidre, I, 404.
ANTIGONE, a écrit sur la vigne, I, 375.
ANTON, cité, I, cix.
Aoust (l'), temps de la cueillette des blés, I, 156.
Apes, étymologie de ce mot, II, 85.
Apian, espèce de raisin, I, 215.
Apier. V. *Rucher.*
APOLLODORE, a écrit sur la vigne, I, 375.
APOLLONIUS, a écrit sur la vigne, I, 375.
Apostumes, manière de les guérir, II, 736.
Apozèmes, leur nécessité pour s'entretenir en santé, II, 732.
Appétit, manière de l'aiguiser, II, 696.
Appie-pomme, d'où nous est venue, et d'où lui vient ce nom, II, 381.
Aqueducs antiques, qui nous restent des Romains, ce qu'on en dit, II, 530.
Araire. V. *Charrue.*
Araiyre-courant, ce qu'on appelle ainsi, I, 120.
Aratyre. V. *Charrue.*
Arbois, fournit de bon vin blanc, I, 364.
Arboisier, II, 560.
Arbres, font connoître la qualité des terres, I, 5; *Caton* et *Vanière,* veulent qu'on en plante avant de bâtir, 70; — lesquels sont amis des vignes treillées ou hautaignes, 251; — comment seront façonnés, 252, 253; — hauteur

de leur tronc, 254; — lesquels sont propres à ce service, *ibid.*; — quels sont ceux qui doivent être en la garenne, II, 65; — profit des arbres fruitiers, plaisir et usage qu'on retire de leurs fruits, 327, 409; — leur naturel, 328; — ce qu'il faut faire pour en avoir tost plaisir, 329; — lesquels viennent de semence ou de branche, 330; — ceux à pepins rapportent plus dans leur vieillesse, 328; — ceux à noyau le contraire, *ibid.*; — les planter déjà gros pour en jouir plus promptement, 329; — leur culture négligée jusqu'à François I, pourquoi, 483; — celle actuelle bien préférable, 484; — considérations sur l'intervalle convenable à mettre entr'eux, 339; — plantés en quinconce, 340; — par distinction d'espèces séparées, 341; — doivent être étêtés avant de les replanter, 343; — comment asseoir leurs racines et les couvrir, 344; — comment replanter les grands, 345; — présence du maistre nécessaire à leur planter, 346; — quels seront ceux employés en l'espalier, 348; — leur distinction, temps et façon pour les enter en général, 349; — ne peuvent souffrir l'enter et le planter à la fois, 355; — les petits arbres seront entés en bas, et les grands en haut, 359; — en quel endroit et comment il faut les fendre, *ibid.*; — manière d'enter les plus gros, 361, 495; — comment se font les arbres nains, 371, 498; — quels sont ceux propres à provigner, *ibid.*; — culture des arbres fruitiers, 412, 516; — quelle prairie est la moins nuisible aux arbres, 414, 516; — leur fumer et arroser, 415; — conduite de leur branchage, 416; — quand et comment seront élagués et étêtés, 417; — utilité de réenter les vieux, 418; — secret pour les faire fructifier, 419; — remèdes contre les chenilles, vers, fourmis, mousse, etc., *ibid.*, 518, 519; — comment on les décharge du trop de fruit, 420, 519; — quels employés à faire haies, 437, 524; — desquels convient se servir pour former un bois, 559; — noms des arbres sauvages, 560, 591; — ce qu'on entend par arbres secs et aquatiques, 561; — moyen pour avoir du plant des sauvages, 563; — distinguer les races pour loger les arbres selon leur naturel, 565; — ceux du taillis comment plantés, et quels provignés, 566, 592; — à quelle profondeur seront plantés, 567, 592; — manière de les cultiver, 568, 592; — planter séparément les espèces, 570; — en quinconce, 571; — ou en alignement et confusion, *ibid.*; — manière de les planter, 572, 594; — de quelle grosseur, *ibid.*; — aquatiques, cinq sortes, 573, 574, 595; — où logés et comment plantés, 575; — quelle sera leur saillie sur terre, 576; — quand étêter ceux de la forêt, 581; — utilité de leurs feuilles, 582, 584, 596; — quand couper les aquatiques, 585; — synonymie de tous les arbres dont parle *Olivier de Serres*, 591; — en gobelet ou entonnoir, ce qu'on entend par-là, 491, 492; — en buisson, *ibid.*; — en pyramide, leur formation est réprouvée par de célèbres agriculteurs, *ibid.*; — en quenouille, *ibid.*; — ingénieuse comparaison des eaux cachées dans la terre aux racines des arbres, 535; — ceux à noyau n'ont pas besoin d'être replantés avant d'être transportés au verger, 333.

Arbre de Judée, sa description et culture, II, 273.

Arbrisseaux, quels sont ceux qu'on peut employer à faire des berceaux, II, 274; — ne doivent être nullement curés en la pépinière, 331; — combien y demeureront de temps, 333; — quand en seront arrachés et transportés en la bastardière, 334, 564, 565; — comment y seront arrosés et curés, 336.

ARCERE, a écrit sur l'état de l'agriculture chez les Romains, I, xciv.

Archélaques, espèce de vigne, I, 215, 317.

Architecture rurale est moins avancée que celle des villes, I, 69; — auteurs qui en ont traité, *ibid.*; — prix décerné à un mémoire de M. *de Perthuis* sur cet objet, par la Société d'Agriculture du département de la Seine, 70. V. *Fondations*.

ARCHYTAS, a écrit sur la vigne, I, 375.

Arcueil, ce qu'on dit de son aqueduc ancien, II, 530; — du nouveau, 588.

ARDINGHELLI (Mlle.) a traduit en italien les Statiques de *Halles*, I, clxij.

AREMBERG (le duc d'), comment il a fertilisé ses propriétés, I, 491.

ARENT BERENTSEN, écrivain géoponique, cité, I, cxiij.

ARGAND, avoit établi près de Genève, une distillation en grand de kirschen-vasser, II, 795.

Argentine, sa description et sa culture, II, 308, 479.

Argites, espèces de vignes des environs d'Argos, I, 215, 316.

ARGOTE DE MOLINA, a commenté l'ouvrage d'*Alphonse*, sur la chasse, I, clij.

ARISTANDRE, a écrit sur la vigne, I, 375.

Aristolochie, ses variétés, sa culture et ses propriétés, II, 323; — ses vertus contestées, 482.

ARISTOPHANE,

ARISTOPHANE, a écrit sur la vigne, I, 375.
ARISTOTE, a écrit sur la vigne, I, 375; — cité, 474, 604, 658, II, 57, 156; — ce qu'il dit des vers-à-soie, 107.
ARMA, auteur géoponique, cité, I, xc.
Armoise, d'où lui vient son nom, II, 218.
ARNAUD d'Andilly, auteur du traité des arbres fruitiers de *le Gendre*, I, cl; — cité, clxj.
ARNAUD de Villeneuve, cité, I, cxxxiij, cxliij.
Arpent, mesure de terre, quelle elle est, I, 10, 11; — le romain, *ibid.*
Arrerailles, semences de Mars, I, 146.
Arrête-bœuf, ses vertus, pourquoi ainsi nommée, II, 314, 480.
ARRIEN, cité, I, xcij; — a écrit sur la chasse, clij.
Arrière-faix, préjudicie aux femelles des animaux de le manger, soin qu'on doit avoir à ce sujet, I, 576, 651.
ARRIETA, cité, I, lxxxvj, xcvj, xcviij, cxxiv.
Arroche ou *belle-dame*, sa culture, II, 461.
Arrosement, différentes manières, II, 223.
Arseiroles, peuvent se confire avec les framboises et comment, II, 387, 630, 647.
Arseirolier, arbre fruitier sauvage, mixte, suivant *Olivier de Serres*, II, 387; — est du genre des néfliers, 508; — où il est cultivé, *ibid.*; — se greffe sur poirier, aubespin, coignassier, *ibid.*
Arsel, variété de balzanes, I, 544.
Artichaulière, endroit où l'on cultive les artichauts, II, 233.
Artichaut, ne s'est introduit en Arragon qu'au 16e. siècle, I, xcviij; — nous est venu de ce pays, cxliij; — sa culture, II, 233, 443; — manière de le préserver du froid, 234, 444; — ses variétés, celle de Laon la plus estimée, *ibid.*; — manière de les confire et conserver, 640, 823.
Artison, artuison, artuson, insecte du fromage, I, 530, 621.
ASCLÉPIADE, a écrit sur la vigne, I, 375.
ASCOT (la duchesse d'), a élevé des vers-à-soie à Leyde, II, 109.
Asne, peut être employé au labourage, I, 112; — comment sera nourri et logé, 113, 169; — qualités qu'il doit avoir pour le service, 552; — comment l'on peut s'en procurer de grands et forts, 553; — on peut leur rogner les oreilles, 554; — seul motif pour le faire, 633; — prix d'un bel âne du Poitou, *ibid.*; — ne se trouvoit point dans les Gaules du temps d'*Aristote*, 658.
Asnesse, qualités qu'elle doit avoir, I, 552; — saison pour la faire couvrir, 553.
Asnon, l'usage d'en manger introduit à Rome par Mécène, et en France par le chancelier Duprat, I, cxxxvj; — temps de le mettre au travail, 553; — quand et comment on le châtre, 554.
Asperge, son utilité, sa culture, II, 252, 457.
Aspergerie, endroit où on cultive les asperges, II, 252. V. *Cornes*, FILASSIER.
Aspic, espèce de lavande, II, 729.
Asprele. V. *Queue de cheval.*
ASSO, a écrit sur l'économie politique, I, xcviij.
Assolement, vrais principes d'un bon, I, 173.
Asthma. V. *Courte-haleine.*
Astres, ce que pensoit *Olivier de Serres* de leur influence, I, 44, 74.
ATKINSON, exemple de récolte prodigieuse obtenue par ses soins, I, 410.
ATTALE, roi de Pergame, a écrit sur la vigne, I, 375.
ATTEIUS CAPITO, a écrit sur la vigne, I, 375.
ATTICUS (J.), a écrit sur la vigne, I, 375.
Attollé, boisson de maïs, I, 478.
Aubeau, espèce de peuplier, II, 574; — ses autres noms, 594.
Aubenas, on n'y boit que de l'eau de citerne, II, 551.
Auberge ou *alberge*, espèce d'abricot, ses variétés, II, 374, 499; — ses différentes qualités, *ibid.*; — manière de les confire, 632, 646.
Aubergine ou *mélongène*, sa culture, II, 461.
Aubervilliers, village près Paris, où l'on cultive les choux depuis plus de 200 ans, II, 232.
Aubespin, propre à faire clôture, comment doit être soigné, II, 436.
Augibi, espèce de vigne, I, 215, 319.
Augué, hièble, II, 731.
AUGUSTE I, électeur de Saxe, auteur géoponique, cité, I, cix, cxxiv.
AUGUSTIN (St.), ce qu'il dit des adages populaires, I, 81, 473; — ce qu'il pensoit de la vie rustique, II, 774.
Aulnée, sa culture et ses vertus, II, 320.
Aulonier, sa culture, II, 278; — ses variétés, 465.
Aulx, leur culture, II, 228; — comment on les sème, *ibid.*; — comment on les cueille, 229; — art de les faire grossir, *ibid.* V. *Ail.*
Aumaille. V. *Omaille.*
Aune, ses bourrées sont employées avantageusement au lieu de paille, I, 167; — son écorce donne une couleur noire, II, 574; — se plante plus par racine que par branche, 577. V. *Verne.*
AURIGNAC, taupier, I, 587.
Aurillage, droit perçu autrefois par le roi sur le revenu des abeilles, II, 106, 207.

Aurillerie, exercice du droit perçu sur le revenu des abeilles, II, 208.
Aurilleurs ou *aurilleors*, fermiers du droit perçu sur le revenu des abeilles, II, 208.
Auronne, sa culture, II, 284.
Ausone, quelle étoit l'étendue de son petit domaine, I, 62.
Austen, a écrit sur le jardinage, I, cxix.
Auteurs qui ont écrit sur la chasse, I, clij, II, 843.
Ava, liqueur de Taïti, procédés pour la faire, I, 497.
Avelaines ou *avelines*, II, 376; — manière de les confire, 643.
Avertin ou *tournis* des bêtes à laine, ses causes, ses symptômes, sa guérison, II, 762, 838.
Avet, sa sciure conserve les raisins, I, 302, 339. V. *Sapin*.
Avicenne, ce qu'il dit de la bière, I, 474.
Avilier les vins, ce que c'est, I, 278; — mauvaise pratique, 329.
Avoine, les écossois et les norvégiens en font du pain, I, cxxxvj, cxxxvij; — ses variétés, 138; — désire l'eau, 154; — est le grain qui réussit le mieux sur les prairies défrichées, 168; — moyen proposé de nourrir les chevaux de pain fait de ce grain, manière de le faire, 661. V. *Orge*.
Avoise, superbe treille qu'on y voyoit il y a quarante ans, I, 367.
Avortement, moyen d'y remédier, II, 716.
Aygras, *aigrets*, verjus, I, 301, 320. V. *Vigne insensée*.
Azeroles. V. *Arseiroles*.

B.

Babotes, chenilles qui infestent la luzerne, I, 517; — étymologie de ce mot, 594.
Babylone, on y avoit l'art d'arroser les blés avec grand rapport, I, 154.
Baccharach, pays dont le vin étoit estimé dès 1583, anecdote à ce sujet, I, cx.
Bacchius de Milet, a écrit sur la vigne, I, 375.
Bacchus. V. Denys.
Baccius, cité, I, cx, cxxxj, cxxxvj, 376, 481; — a fait l'éloge des vins des environs de Paris, cxxxij.
Bachelier, a apporté du Levant le marronnier d'Inde, I, cxlviij.
Bacinet, ses noms, sa culture, ses variétés, II, 316, 481. V. *Renoncule*.
Bacmeister, ses proverbes russes, I, 89.
Bacon (F.), a écrit sur le jardinage, I, cxix; — son sentiment sur le cidre, 403.
Baguier, espèce de laurier, sa culture, II, 276.
Bails, cité, I, cj.
Bain-de-marie, la ménagère en dressera un pour distiller ses fleurs, II, 669.
— *de marc de raisin*, son utilité, I, 281, 331.
Balbani, a fait, à Paris, des citernes sans maçonnerie ni ciment, I, xliv; — leur description, II, 555-557. V. Zamet.
Baleine, dans la Nord-Hollande on clot les héritages avec ses côtes, I, cxij; — on en mangeoit autrefois en France, cxxxvj.
Balievre, I, 546; — ce que c'est, 630.
Balzanes, ce que c'est, I, 544.
Banks, cité, I, cxxxv, clix, II, xxij, xxix.
Banqueri, a traduit *Ebn-el-Awam*, auteur géoponique, I, xcv.
Barbe de chèvre, II, 317; — sa culture, ses vertus, 318, 481.
Barberet, a écrit sur la pousse des vins, I, 380, 386.
Bardane ou *gleteron*, ses vertus, II, 314, 480.
Baret, cité, I, cliij.
Barre, cité, I, lxxxvj.
Bartas (du), a fait l'éloge de la vie champêtre, I, cxxix.
Barthez, a proposé un instrument pour mesurer l'extensibilité des terres, I, 61.
Barthole, ce qu'il pensoit de la vie rustique et solitaire, II, 774.
Bartholin (T.), a écrit sur le cygne, II, 188.
Basile (S^t.), prisoit fort la vie rustique, II, 774.
Basilic, sa culture et son usage, II, 284, 470.
Basse-cour, de combien de volailles les nôtres pourroient être meublées, précautions à prendre à ce sujet, II, 152, 153.
Bassi (M^de.), citée, I, clxij.
Bassus. V. Cassianus.
Bastardière, ce que c'est, II, 334, 485-488; — doit être près de la pépinière, et enclose, *ibid.*; — quand les arbrisseaux y seront transportés, 334; — dans quel ordre, 335; — comment sera cultivée, *ibid.*; — comment on y arrosera et curera les arbres, et en quel temps, 336, 337; — c'est dans la bastardière qu'on les ente, *ibid.*; — moyen de les y faire grossir promptement, 565.
Bâtiment champêtre, quelles choses sont requises pour le bien asseoir, I, 16, 69, 70; — usage des Anciens, *ibid.*; — observations nécessaires, 18; — doit être grand, *ibid.*; — ses commodités particulières, 19; — logis du bétail, 20; — lieux pour les fumiers, *ibid.*, 70; — pour les jardins et vignes, *ibid.*; — pour la cuisine, 21; — granges et étables, 23,

70; — fondations et réparations, temps, où et comment doivent être faites, 32, 33. V. *Architecture rurale.*
Battage des blés, comment se fait au nord de la France, I, 157; — au midi, *ibid.*, 180.
Battement de cœur. V. *Cœur.*
BAUDIN (le capitaine), a apporté de la Nouvelle-Hollande le cygne noir, II, 188.
BAUHIN, noms célèbres dans la botanique et l'agriculture, I, cviij, II, 204, 456, 478.
Baume, sa culture et son usage, II, 251, 456.
BAUMÉ, cité, I, 365, 438, 487, II, 828.
Baux triennaux, à qui l'on doit cette détestable méthode, I, lxxxix.
Bay, couleur des chevaux, I, 544.
BAY-DE-BATILLI (le), ses sonnets sur le *Théâtre d'Agriculture*, I, clxviij.
BAYEN, rapporte un procédé pour empêcher les vaches de retenir leur lait, I, 612.
BAYLE, ce qu'il reprochoit aux françois, I, xxij.
BAYNARD, regarde le cidre comme spécifique contre l'asthme, I, 428.
Bazille, sa culture, II, 252, 457. V. *Percepierre.*
BEAUGRAND, cité, I, cliij.
BEAUJOUR, ce qu'il dit sur les abeilles, I, cv.
Beaunois, espèce de raisin, I, 318.
BEAUVAIS (de). V. VINCENT.
Beccane, espèce de raisin, I, 318.
Béche, son usage pour les grandes exploitations sera toujours restreint, et pourquoi, I, 171; — sa description, II, 223. V. *Louchet.*
BECKMANN (J.), cité, I, cix, cxliij, cxliv, clix.
BEDFORD (le duc de), cité, I, 169.
BÉGUILLET, ce qu'il dit des vins de Bourgogne, I, cxxxij; — se trompe sur la troisième édition du *Théâtre d'Agriculture*, lxxij, II, xxxiij.
Belgique, essai historique sur son agriculture, I, cxv.
Bélier, ses qualités, choix qu'on doit en faire, I, 558, 559; — craint l'humidité, comment doit être logé, *ibid.*, 634; — à quel âge sera employé à l'accouplement, et marques de sa bonté, 559, 560, 637; — ceux sans cornes, 559, 636; — à combien de brebis peut suffire, 560, 637; — bélier à laine fine d'Espagne, 642, 643; — quand sera châtré, 565; — sa litière, 563; — profit de son fumier, 564; — causes de l'attitude qu'il prend dans les chaleurs, 563, 638; — pourquoi il s'en trouve de noirs, 635; — dans quel mois se fait la tonte, 565; — ce qu'on entend par laine bâtarde, 639; — comment se guérissent les blessures faites lors de la tonte, 566, 639; — nécessité de faire changer d'air aux moutons, 566; — réflexions à ce sujet, 640; — les bêtes les mieux nourries portent plus de laine, 566; — adage à ce sujet, 640; — temps de la vente au boucher, 567; — de l'engrais, 568, 640, 641; — usage du sel, 80. V. *Brebis, Mouton.*
BELLAY (du), cité, I, cxxxvj.
Belle-dame. V. *Arroche.*
Belle de nuit, pourquoi ainsi nommée, sa description, II, 292; — ses variétés, 473.
BELLEFOREST, cité, I, xliij.
BELLEVAL (de), cité, I, xliv; — ses opuscules botaniques, lxix, II, xxvij; — son éloge, xxviij, 306, 478.
BELON, ce qu'il dit des turcs, I, cv, cxxx; — cité, clix, 377; — offre avantageuse qu'il faisoit, cxlix.
Belvedère, sa culture, II, 280, 469.
Bénéficiers ecclésiastiques, Henri IV les exhortoit à planter des mûriers, I, cxlvj.
BÉNÉZECH, ministre de l'intérieur, sa lettre aux membres du conseil d'agriculture, I, lxiij, lxxi, II, x, xxj, xlij.
Bequerus, charanson, I, 162, 180, 181.
Berceaux de jardins, de quels arbustes on les peut former, II, 274, 277.
BERENTSEN. V. ARENT.
BERGER, ses observations sur les insectes des fruits, I, 461.
BERGERON, a écrit contre le vin, I, 385.
BERGERON-SERSINS, a relevé des erreurs de *Maupin*, I, 355.
Bergers, leur ancienne prépondérance en Espagne, I, c; — pourquoi en Allemagne ils étoient vilipendés, cx; — réglement contre ce préjugé, *ibid.*; — qualités d'un bon berger, 562; — sa conduite quand il parque, 564; — combien peut conduire de bêtes, 567, 640; — c'est un berger qui a trouvé l'art d'enter, II, 353.
BERNARD, a écrit sur la culture de l'olivier et du figuier, II, 512, 514.
BERNARDIN DE SAINT-PIERRE, cité, I, clvij; — ce qu'il dit des pommiers à cidre, 471.
Bernelle, espèce de raisin, I, 320.
BERNSTORF, les laboureurs danois lui ont élevé un monument, I, cxiij.
Berry (le), renommé pour les laines fines, I, 558, 635.
BERTHOLLET, cité, I, clxiij, 438; — a coopéré à nous faire avoir la race des vaches italiennes et des bufles, 605.
BERTHOLON, a écrit sur la vigne, I, 380, 382, 386.

Béruières ou *bervières*, espèce de vigne, I, 317.
Besse. V. *Bêche*.
Bestiaux, leur classement, I, 503; — plus complet, 584; — observations sur leur nourriture, 521; — remèdes contre leurs maladies, II, 752, 842; — V. *Bétail*, *Bœuf*, HUZARD, MAYER, MEDICUS, RIEM, TSCHIFFELI.
Bestioles, ce que c'est, I, 530, 621.
Bétail, est difficile à affermer, I, 57; — sa nourriture, et profits qu'on en retire, 501; — noms que les romains donnoient à leurs enfans en son honneur, *ibid.*; — a été la première monnoie, 502, 583; — ses espèces, 503, 584; — plaisir qu'il procure, 503; — lieux particuliers qui lui conviennent, *ibid.*, 584; — pâturages, fruits et feuillages qu'il aime, 504, 585; — ce qui lui nuit, 505; — des perfectionnemens dont pourroit être susceptible son entretien, 661. V. *Bestiaux*, CATON, *Pâturages*, *Prés artificiels*.
Bêtes à laine. V. *Bélier*, *Brebis*, *Mouton*.
Bêtes recrues, I, 514; — ce qu'il faut entendre par-là, 593.
BÉTHUNE-CHAROST, cité, I, vij, clxj.
Bétoine, sa culture, ses vertus, II, 318, 481.
Beton, sorte de bâtisse, I, cxxv.
Betterave, *Olivier de Serres* est le premier qui en ait parlé, I, xliv; — alcool qu'on en retire, 494, II, 451; — sa culture, 246; — ses variétés, 450. V. *Disette*.
BEUGNOT, cité, I, 425.
BEUNIE, a fait un essai chimique des terres, I, xciv.
Beurre, manière de le faire, I, 528, 529, 618; — comment se conserve, 529, 619; — fondu, *ibid.*
Bèze, malheureux état où cette commune étoit réduite par la dixme, I, 198.
Bibliographie zoologique, I, 665; — des écrits sur les abeilles, clvj, 665; — du *Théâtre d'Agriculture*, II, xxj et suiv.
Bibliothèque Britannique, extrait tiré de cet ouvrage, I, 443.
— *œnologique*, matériaux qui peuvent la composer, I, 374.
BIDET, a écrit sur la vigne, I, 386.
Bien de campagne, tenu en main ou baillé à ferme, ses inconvéniens, I, 49, 54; — quand doit être affermé, 51; — et au contraire, 52. V. *Affermer*.
Bière, a été inventée à Péluze, I, cxvj; — *Olaüs Magnus* en donne des recettes, cxij; — ses différens noms chez les peuples du nord, 311, 477; — de quels grains peut être faite, *ibid.*, 471; — peut être faite avec toute espèce d'eau, 472; — procédé pour la bien faire, 311; — son histoire, 473; — étoit connue dès le temps d'*Aristote*, 474; — étymologie de ce mot, *ibid.*; — à Dantzick, il y en a de trente espèces, 477; — manière de la faire chez certains peuples, 478; — l'Académie des sciences avoit projeté de faire l'art du brasseur, 480; — autres espèces de bières peu coûteuses, 481; — méthode pratiquée par les russes pour la conserver, II, 808, 809. V. *Ivraye*, *Levure*, *Maïs*, *Zithus*.
Bignoter la vigne, ce que c'est, I, 245.
Bigres, ce que c'étoient, II, 208. V. *Aurilleurs*.
BILFINGUER, a planté un vignoble dans le duché de Virtemberg, I, 359.
Biner, second labour de la vigne, quand doit être fait, I, 237.
BION, a écrit sur la vigne, I, 376.
BIOT, cité, I, cxxvij.
Biscuit à bière, sa composition, I, 484.
Biset. V. *Pigeon*.
Bistorte. V. *Serpentaire*.
Blaïs, arbuste inconnu aujourd'hui sous ce nom, II, 560.
Blé, ses espèces et variétés, I, 134, 175; — étendue qu'*Olivier de Serres* donne à ce mot, 593; — temps, où et comment doit être semé, 141; — de miracle, 135, 177; — son avantage d'être semé après l'hiver, *ibid.*; — quels travaillent le plus la terre, et quels le moins, 149; — quand doit être sarclé, et combien de fois, 151, 152, 180; — les piémontois le provignoient en herbe, 152; — comment remédier à sa trop grande végétation, et aux bruines, 153; — comment doit être arrosé, s'il y échet, 154; — à quoi se connoît sa maturité, 155; — quand couper celui destiné pour semence, *ibid.*, 173; — quand enlevé du champ, afin qu'il ne s'égraine pas, 155; — comment sera gouverné étant coupé avant sa maturité, 156; — le battre et le fouler, 110, 157, 180; — commodités et incommodités de le battre dans la grange, 159, 180; — gardé en gerbe se nourrit, 160; — diversité d'avis touchant les greniers à blé, 161; — doit être serré sec, 162; — comment garantir celui qui commence à s'infecter, *ibid.*; — sa conservation, 163, 165, 181; — sa vente et débite, *ibid.*, 165; — le séjour au grenier le diminue, 166, 181; — doit être remué trois à quatre fois dans l'année, 166; — honnête artifice dont on peut se servir avant de le vendre, *ibid.*; — comment le préserver du dégât des poules, II, 20; — quels

sont les meilleurs pour le pain, 605, 778; — doit être arrosé avant d'être envoyé au moulin, 607, 780; — doit être grossièrement moulu pour faire du pain blanc, le contraire pour le pain bis, 608; — quel étoit le prix du setier à Paris, en 1599, 783; — le méteil compose communément le pain des laboureurs, 610; — son prix dans quelques cantons de la France, 784. V. *Dépiquage*.

Blith, cité, I, cxxij.

Bloch, cité, I, cxxxvj.

Blois, dispositions des parterres du château de cette ville, II, 294.

Blossissement, état de demi-pourriture des fruits, II, 509.

Bluteau, n'a été connu dans les moulins qu'au 16e. siècle, I, cxxxviij.

Boccage (Mde. du), citée, I, 92.

Boehmer, sa bibliothèque d'histoire naturelle, citée, I, 665, II, xxiv, xxv, xxix, xxxiv, xxxix.

Boerhaave, sa recette anti-scorbutique, II, 799.

Bœuf, étoit employé à la charrue du temps d'*Isidore de Séville*, I, xcvij; — propre au labourage des terres à grains et argileuses, 111; — on a beaucoup écrit sur sa préférence au cheval, 169; — inconvénient de l'employer trop jeune, *ibid.*; — avantage de le faire tirer par la tête et par le cou, *ibid.*; — sera bien logé et nourri, 113; — fort prisé dans l'ancienne Rome et pourquoi, 522; — son nom grec a donné le nom à l'Italie, *ibid.*, 601; — marques pour connoître les bons, 522, *ibid.*; — où paîtra et couchera, 524; — le dompter et instruire dans sa jeunesse, 534; — sa conduite se règle par les saisons, 536, 625; — sa nourriture et son logis, 537, 626, 627; — sa sobriété, 538; — adresse pour l'acheter, 627-629; — son engrais et connoissance de son âge, *ibid.*; — croît tant qu'il vit, 541; — opinion hasardée, 629; — combien de temps il convient de le faire travailler, 540; — moyen de l'empêcher de se lécher, 541; — est-il plus avantageux de le tuer à six ou à douze ans, 627; — saison et temps requis pour la salaison de sa chair, II, 624, 625; — réflexions à ce sujet, 814; — manière de faire cette opération, 625; — usage de sa peau, 666; — ses maladies, 752 et suiv. V. *Bestiaux*, *Bétail*, *Cheval*.

Boileau (Despréaux), cité, I, cxxxij.

Bois, difficulté qu'il y a de les affermer, I, 57; — utilité et inconvéniens de leur incinération considérée comme amendement, 96, 167; — leur utilité, II, 527, 558, 589; — plus difficiles à avoir que l'eau, 528, 558; — bois sauvages, 559; — où les dresser, 560; — leurs noms, *ibid.*, 591; — distinction des secs et aquatiques, 561, 573, 579; — desquels on peut se servir pour tuyaux, 541; — quels sont ceux qui seront en meilleur fond et qui prospèrent sous toute température, 562; — moyen de les perpétuer, *ibid.*; — bois de haute futaie, 568; — leur coupe, 579; — quelles sont les bonnes saisons, 580, 596; — sur quels bois on peut couper le bois de chauffage, 580; — sa vente, 582; — sa conservation, *ibid.*; — sa distinction pour différens services, 581; — mort-bois, 586; — quels sont les arbres auxquels on donne ce nom, 597; — un serviteur aura la charge de donner celui pour le four, 612; — il faut consulter sur cet article les ouvrages de *Duhamel*, 592.

Boisjugan, son procédé pour préserver les pommiers de la mousse, I, 432.

Boissier de Sauvages, met *Olivier de Serres* à la tête des écrivains qui ont traité de la culture du mûrier et des vers-à-soie, I, xxx; — ce qu'il dit des mûriers des environs de son pays, II, 209; — cité, xxiv, xxix, 212, 213.

Boissière (la), sa notice sur *Olivier de Serres*, I, lxxj, II, xij, xvj; — éclaircissement sur cette notice, I, lxxv, cxlj.

Boissons artificielles, de fruits, de grains, I, 305; — celles fournies par les plantes graminées et les racines farineuses, 473; — autres boissons, II, 613 et suiv., 789 et suiv.

Boîtes, leur préparation pour y faire éclore les vers-à-soie, II, 131.

Boîture, comment se guérit, II, 753.

Bol d'Arménie, manière de le préparer, II, 726.

Boldo, cité, I, cxlij.

Bolton, a écrit sur le cidre, I, 410.

Bonaparte, nous lui devons les bufles et les vaches d'Italie, I, 605.

Bonardo, auteur géoponique, cité, I, xcj.

Boncerf, cité, I, lxxxviij.

Bonnaterre, s'est trompé sur la troisième édition du *Théâtre d'Agriculture*, I, lxxij, II, xxxiij.

Bonnefonds, cité, I, cxliij.

Bonnet, cité, I, 174, 340, 461.

Bonnier, mesure de terre, sa valeur, I, 186, 491; — description d'une culture de seize bonniers, 185 et suiv.

Bordeaux (de), surintendant général des jardins de France, chargé par Henri IV, de faire planter des mûriers dans le midi, II, 110; —

porte une lettre du roi à *Olivier de Serres*, I, xxxiij ; — son éloge, ses emplois, xxxiv.
Bordeu, ce qu'il dit sur l'allaitement des veaux, I, 612.
Borel, cité, I, cxxx.
Bosc (L.), cité, II, 469; — ce qu'il dit sur les arbres fruitiers, 483; — les pépinières, 484; — la bastardière, 485; — les vergers, 488-491; — les espaliers, *ibid.*-494; — la greffe, *ibid.*; — ses variétés, 495-498; — la marcotte, *ibid.*; — l'abricotier, 499; — l'alberge, *ibid.*; — le pêcher, 500, 501; — l'amandier, *ibid.*; — le noisetier, *ibid.*; — le cerisier, 502, 503; — le prunier, *ibid.*, 504; — le pommier, *ibid.*-506; — le poirier, *ibid.*; — le coignassier, 508; — l'azerolier, *ibid.*; — le châtaignier, *ibid.*; — le mûrier, 509; — le sorbier, *ibid.*, 510; — le cornouiller, *ibid.*; — le nefflier, *ibid.*; — le noyer, *ibid.*, 511; — le jujubier, *ibid.*; — le grenadier, *ibid.*; — le figuier, 512, 513; — l'olivier, *ibid.*; — l'oranger, 514; — le palmier-dattier, 515; — la canne à sucre, *ibid.*, 516; — le cotonnier, *ibid.*; — la culture des arbres à fruit, *ibid.*; — les vergers, *ibid.*; — les plantes qu'on peut y cultiver, *ibid.*; — les chenilles, les vers, les mousses qui attaquent les arbres, 518, 519; — le safran, *ibid.*; — le chanvre, 520; — le lin, 521; — la garance, 522; — la gaude, *ibid.*; — le chardon, *ibid.*; — d'autres plantes, *ibid.*; — les cannes, 523; — les clôtures, *ibid.*; — les haies sèches, *ibid.*; — le houx, 524; — la greffe en lozange, *ibid.*; — observations générales sur les avantages de l'acclimatation et la culture des végétaux exotiques, 597-600.
Bosse, maladie des chevaux, sa guérison, II, 757.
Bothrys, a écrit sur la vigne, I, 376.
Bouc, ses qualités, son poil, I, 570, 648; — à quel âge il est en état d'engendrer, et jusqu'à quel temps, 571; — réflexions à ce sujet, 649; — du châtrage, 572; — qualités qu'il lui donne, et à sa peau, *ibid.* V. *Chèvre*.
Bouche, ce qu'il dit du dindon, I, clviij.
Bouche, remèdes contre ses ulcères, II, 683; — contre sa puanteur, *ibid.*; — pour donner une bonne haleine, *ibid.*; — comment l'enflure d'icelle guérie au bœuf, 754.
Boucher d'Argis, son code rural est le manuel de la tyrannie, I, cxxvj.
Boudet, ce qu'il dit des couvoirs d'Égypte, II, 167; — sa découverte d'un raisiné liquide à Alexandrie, 821.
Bougainville, avoit apprivoisé une espèce d'outarde aux isles Malouines, I, clx.
Bougies. V. *Chandelles*.
Bouillon, liqueur composée avec du son, du levain, et de l'eau, I, 378.
Bouillon blanc, sa culture et ses vertus, II, 309, 479.
Bouis, est un excellent engrais pour la vigne, I, 246, 323; — son utilité et désagrément, II, 270; — son bois bon pour les ouvrages de tour, 271; — sa culture, 272, 560; — emploi et trafic qu'on fait de sa racine, 271; — dans les parterres ne s'emploie que par racines, et est planté à la fiche, 295, 299, 475.
Bouissiere, lieu planté de bouis, II, 299.
Boulainvilliers, donne une idée de la culture flamande, I, 204.
Boulangerie, elle influe plus sur la qualité du pain que la qualité même des grains, II, 784.
Bouleau, II, 561; — où s'élève, 574.
Bouque-d'ange, ce que c'est, II, 643.
Bouquetier, définition de ce nom, l'une des parties du jardin, II, 219, 220, 439.
Bourboulenc, espèce de raisin, I, 318.
Bource à pasteur, ses vertus, II, 311, 479.
Bourdelois, espèce de raisin, I, 318.
Bourdons, d'où ils s'engendrent, selon les anciens, II, 106. V. *Abeillauds*.
Bourgelat, instituteur des écoles vétérinaires en Europe, cité, I, cliv, 598, 605, 664, II, 634; — *Voltaire* lui écrit au sujet de calculs biliaires des bœufs, I, 626; — on trouve dans ses élémens de l'art vétérinaire, tout ce qui est relatif à la connoissance du cheval, 632; — son essai sur la ferrure, cité, 631.
Bourgeois, directeur de l'établissement rural de Rambouillet, cité, II, 450; — cultive les topinambours en grand, 467.
Bourrache ou *bourras*, sa culture, II, 251, 456.
Bourrées d'aune, servent à remplir les fossés d'écoulement, I, 167.
Boussade, peste des bêtes à laine, II, 761; — son remède, 837.
Bouteilles de vin, dans le ménage, seront mesurées à la dépense de chaque repas, II, 615.
Bouvine, I, 522; — définition de ce mot, 601.
Bowles, cité, I, cxlv.
Bouza, espèce de bière, comment se fait, I, 478.
Boyau avalé. V. *Hernie*.
Boyssou, son zèle loué, I, 619.
Bradley, ses observations sur le jardinage, I, 404; — cité, II, 199.
Branche-ursine, sa culture, son emploi et ses vertus, II, 323, 482.

Branches, comment on les enracine en la bastardière, II, 335.
Brande. V. *Prante*.
Brandebourg, a possédé des vignobles au commencement du 16e. siècle, I, cx.
Brandevineries, fabriques d'eau-de-vie de grains, ce qu'on en dit, I, 492.
Brassadeaux, *Brassadeou*, espèce de biscuits et d'échaudés, II, 785.
Brebis, sa fécondité, son utilité, et marques de sa bonté, I, 558, 635; — à quel âge peut être accouplée, 559, 636; — son âge se connoît aux dents et aux cornes, 560, 637; — traitement de celle qui allaite, 561, 637; — son vivre, litière, quand châtrée et tondue, 563-565, 639; — quand on la traira, 567; — comment on l'engraisse, 568, 640; — temps de la vente, *ibid.*, 641; — son fumier engendre de bons mousserons, II, 279; — ses maladies, 761. V. *Bélier*, *Mouton*.
Brébisson, sa lettre à la Société d'agriculture du département de la Seine, I, 460.
Brehaigne, *brehaigneté*, ce que c'est, étymologie de ce mot, I, 524, 605.
Bresse, sa coutume est un monument de républicanisme, I, cxxvj.
Breton (le), a fait l'éloge de la vie champêtre, I, cxxix.
Bretonnerie (de la), cité, II, 455.
Brez, indique les insectes qui vivent sur la luzerne, I, 594.
Bridault, a publié les effets de la carotte dans plusieurs maladies, II, 799.
Bridet, son procédé sur les excrémens humains comme engrais, I, 171.
Brie, ses fromages ont de la célébrité depuis plusieurs siècles, I, clv; — sont les meilleurs, 616; — cette province est beaucoup prisée, 6.
Brignoles, ville qui fait depuis long-temps un grand commerce de pruneaux, II, 504.
Brochet, temps où il doit être mis dans les étangs, II, 80.
Brosse (de), a bâti l'aqueduc d'Arcueil, II, 588.
Brossette, erreur dans laquelle il est tombé, I, cxxxij.
Brouaut, cité, I, cxxxiij.
Broussonet, a proposé un prix pour l'éloge d'*Olivier de Serres*, I, xxxij, lx, lxx, II, xxviij; — éditeur des opuscules de *Belleval* et d'*Olivier*, I, lxix, II, xxvij, 478; — ses travaux, xxviij, 478; — devoit publier une nouvelle édition du *Théâtre d'Agriculture*, xlj, xlij; — a cultivé les patates à Montpellier, 453.
Broussonetia papyrifera, mûrier à papier, I, lxix, II, 210.
Broute, racine de buis apprêtée, II, 271.
Bruce, donne la recette du *bouza*, I, 478.
Bruhm, a donné un mémoire sur la nourriture des bestiaux à l'étable, I, 662.
Bruines, moyen de remédier aux dommages qu'elles causent aux blés, I, 153.
Brûlures, manière de les guérir, II, 737.
Brument, description de son pressoir, I, 451.
Brumestres, espèce de raisin, I, 317.
Brusc. V. *Housson*.
Bruyère-Champier (la), cité, I, cxxix, cxxxij, cxxxv-cxlviij; — parle avec avantage des vins des environs de Paris, cxxxij.
Bucail, espèce de millet-sarrasin, I, 138.
Bucephal, cheval d'Alexandre, combien il avoit coûté, I, 542.
Buchan, ce que l'on dit de sa médecine domestique, II, 829.
Buc'hoz, cité, II, xxiv.
Buckelz, cité, I, cxxv.
Bucquet, extrait de son mémoire sur la fabrication des cidres, I, 436.
Buffon, cité, I, cxlviij, II, 197; — ses réflexions sur la douceur qu'on doit avoir envers les animaux, I, clviij; — son sentiment sur la naturalisation des vigognes en France, 658.
Bufles, ce qu'on en dit, I, 606. V. Berthollet, Bonaparte, Buniva.
Bugle, sa culture, ses propriétés, II, 324; — aujourd'hui inusitée, 482.
Buglose, terrein qui lui convient, ses propriétés, II, 326, 483; — comment distillée, 671.
Buisson, nécessaire près du poulailler et pourquoi, II, 7; — quels sont les arbres fruitiers dont on en peut former, 492.
Bulles, commune du Beauvoisis, fameuse par la culture du lin, I, cxlv.
Bulliard, cité, II, 520.
Buniva, a écrit sur les bufles, I, 606.
Buquet, éloge de son manuel du meunier, II, 780.
Burate, ce que c'est et utilité qu'on en retire, I, 531.
Bureau, étoffe de laine, I, 559, 635.
Burtin, cité, I, cxlvj, II, 791; — recommande le suc d'épine-vinette dans la préparation du punch, 795; — recette de son vin de groseilles, 800 et suiv.
Busching, ce qu'il dit du vin de Tokay, I, 360.
Bussato, auteur géoponique, cité, I, xc.
Butler, a écrit sur les abeilles, I, cxx.

C.

Cabaret, sa culture et ses propriétés, II, 318, 481.
Cabiais, sa description, pourroit être une ressource, II, 73, 200; — n'est ni un lapin, ni un cochon, *ibid.*
Cabinets de verdure, de quels arbustes on les peut former, II, 274, 277.
Cadde, espèce de genèvrier, II, 560.
Cadelle, insecte, I, 180, 181.
CADET, de Vaux, cité, I, 438, 498, 587; — a indiqué aux habitans de la vallée de Montmorency à tirer parti des cerises, en en faisant du kirschen-vasser, II, 794, 795.
Café, étoit déjà connu en Turquie, avant 1555, I, cxxxiv; — son introduction en Italie et en France, *ibid.*
CAFFARELLI, a fait graver le portrait d'*Olivier de Serres* qui est en tête du premier volume, I, xxxix, lxxx, II, ix, xiv, xv; — a conçu le projet d'élever un monument à sa mémoire, I, xxxviij; — ouvre une souscription à cet effet, lxxx; — le fait graver pour mettre en tête du second volume, II, x; — cité, I, 411.
CAILLEAU, a écrit sur la conservation des grains, I, 181.
Caille, manière de les nourrir et loger, II, 61.
Caïré-creis, espèce de colombier naturel en Vivarès, sa description, II, 38.
CAIROL (de), cité, I, lxxxvj.
Caisses, leur utilité pour la conservation du blé, I, 161, 162.
Calcul de la vessie, sa guérison, II, 704; — dans les bœufs, I, 626.
Calcuth, un concile tenu dans cette ville défend les mutilations des animaux, I, cxviij.
Calendrier des Bergers ou *Compost*, ce que l'on en dit, I, cxxvij.
Calendula, quelle plante c'est, II, 828.
CALVET, cité, II, 832.
Camargue, procédés des cultivateurs de cette contrée pour les semailles, I, 123, 171. V. SENSOUIRE.
CAMERARIUS (J.), cité, I, cviij, cliij.
Camomille, ses variétés, terrein qui lui convient, ses propriétés, II, 326, 483; — son emploi, 295; — comment distillée, 671.
Campane. V. *Aulnée*.
Campanula, quand semée, comment s'accroît, et son usage, II, 278, 466.
CAMPOMANES, cité, I, xcvj, c.
Canal, observations nécessaires avant sa construction, II, 531; — sur sa pente, 532; — sa largeur et sa destination, *ibid.*; — doit être en terre argileuse, 533; — ouvert et tenu propre, *ibid.*; — moyens de le garantir des torrens, *ibid.*; — comment doit être fait pour une source, 536, 537; — de Crappone, 529; — d'Arles, *ibid.*; — du Pradel, I, liv, lv, II, 529; — de Francdal, *ibid.*
Canard. V. *Cane*.
CANDOLLE (de), ce qu'il dit sur le jardin médicinal, II, 478 et suiv.; — sur le chapitre des médicamens, 828 et suiv.; — cité, 831.
Cane, mesure de terre, sa valeur, I, 11.
Cane, son revenu, II, 33; — comment on s'en pourvoit, 34; — quand et de quoi on la nourrit, *ibid.*; — quel soin en avoir, *ibid.*; — temps de la ponte, de la couvée; *ibid.*; — éducation des canetons, 35; — cane d'inde, *ibid.*; — sa conduite 36; — métive ou bâtarde, *ibid.*; — moyen de les conserver, *ibid.*; — manière de les engraisser, 185; — de les saler, 186; — leurs ennemis, *ibid.*; — manière de les faire éclore et élever en Chine, 16, 163; — les anglois ont perfectionné leur éducation, 186; — beauté de ceux de Normandie, 187; — de Barbarie ou de Guinée, ce qu'on en dit, I, clviij, II, 187; — du sauvage, *ibid.*
CANGE (du), cité, I, cxxx, 593.
Canisses, claies de roseaux dont on se sert pour l'éducation des vers-à-soie, II, 432.
Canne à sucre, tentatives faites par les provençaux pour l'acclimater, I, cxlij; — est indigène en Sicile, xcij; — a été connue des anciens, *ibid.*; — d'où cette plante nous a été apportée, II, 410, 515; — sa culture, 411; — ouvrages que l'on peut consulter sur cet objet, 515.
Canne. V. *Rozeau*.
Cantaloup, espèce de melon, II, 459; — sa culture, *ibid.*
Cante-perdris, ce que l'on dit de son vin clairet, I, 278.
Caou-in, boisson des sauvages, manière de la faire, I, 496.
Capellas, substitutions établies en Portugal, qui détruisoient l'agriculture, I, ciij.
Capniens, espèce de raisins, I, 258.
CAPPERONIER, cité, II, xxj.
Caprière, se gouverne comme la vigne, II, 264; — en quel lieu se place, 265; — comment s'en cueille le fruit, 266; — comment se confit, 629.
Caprification, ce qu'on entend par ce mot, II, 512; — comment se pratique dans le Levant, 513. V. OLIVIER, TOURNEFORT.

Capucine,

Capucine, de quel pays nous vient, I, cxliv; — grande et petite, sa culture, II, 461.
CARACCIOLO, cité, I, cliv.
Carantaine, espèce de giroflée, II, 471.
Carbassat, confiture de courges, comment se fait, II, 645.
CARDAN (J.), auroit voulu qu'on extirpât à jamais les melons, I, cxlij.
Carde ou *cardon*, sa culture, II, 234, 235, 444; — cantons où on le cultive avec le plus de succès, 445; — comment on le fait blanchir, 236, 444; — variété de Tours, 445.
Cardiaque passion. V. *Cœur*.
CARLIER, idée de son ouvrage sur les bêtes à laine, I, 666.
Carline, pourquoi ainsi appellée, ses propriétés, et terrein qui lui convient, II, 324; — on n'en fait plus d'usage, 482.
Carotte, sa culture, II, 245; — temps de la semer, 246, 448; — manière de la confire, 632; — son utilité, 799; — alcool qu'on en retire, I, 493. V. BRIDAULT, *Pastenade*.
Caroubier, devroit être plus multiplié, et pourquoi, I, cxlvij; — sa culture, utilité de son fruit, II, 272, 463.
Carpe, n'étoit pas connue dans le nord avant 1500, I, cxxxv, cxxxvj.
Carthage, excellence de ses figues, apportées à Rome par *Caton*, II, 393.
Cartoufle, n'est pas la pomme de terre, I, cxlv, II, 455, 466. V. *Topinambour*.
CASAUX, a écrit sur la culture de la canne à sucre, II, 516.
Cascades, on en voyoit du temps d'*Olivier de Serres*, à Tivoli, Pratoli et Saint-Germain, II, 528.
CASIRI, cité, I, xcv, cxlij.
Cassa, espèce de boisson, manière de la faire, I, 478.
Casse-museaux ou *cache-museaux*, pièces de pâtisserie, II, 785.
CASSIANUS BASSUS, cité, I, lxxxviij.
Cassis, ses vertus, II, 805; — ratafiat qu'on fait avec son fruit, *ibid*.
Cassonade, son emploi en confitures, comment se clarifie, II, 635, 640, 823.
CASTEL, fait l'éloge du pommier, I, 407, 468.
CASTELET, sa nomenclature du mûrier blanc est la meilleure, II, 211.
CASTELNOU, conclut en faveur du bœuf pour la charrue, contre le cheval, I, xcviij, lxxxvj.
Castration, l'époque de celle des animaux est inconnue, I, clviij; — celle des jumens prohibée, *ibid*.; — celle des lapins a été abandonnée, *ibid*.; — celle des poissons, depuis quand connue, et quel en est l'auteur, *ibid*.; — des moutons, comment se pratique, 564, 639; — des poulains, 551, 630, 631; — les romains avoient défendu celle des poules, et pourquoi, II, 172.
Catarre, des pourceaux, comment guéri, II, 764; — de la volaille, 765.
CATEAU, cité, I, cxj, cxij.
CATON (l'ancien), son opinion sur la conduite des domestiques réfutée par la raison, I, 39; — sa censure par rapport à la maintenue d'un bien par soi-même, 52; — sentence de lui à laquelle il ne faut pas attacher un sens littéral, 168; — cité, 164, 172, 209, 210, 213, 215, 259, 289, 304, II, xxiij, 113, 393, 584, 595; — son avis sur le moyen de devenir riche par l'agriculture, I, 501; — ce qu'il dit du bétail et des prairies, 505, 585, — exemple de son austérité, II, 662; — ce qu'il dit sur l'ornement du jardin potager, 266.
Cauca, foulage des grains, I, 157.
CAUDA, à quoi il attribue la disette du bois en Piémont, I, 321.
Caunés, espèce de raisin, I, 318.
Cautères, quand doivent être employés, II, 679.
CAVANILLES, cité, I, lxxxvij.
CAVENSDISH, duc de Newcastle, a écrit sur la méthode de dresser les chevaux, I, cxxj.
Caves. V. *Celliers*.
Cavia-cobaya. V. *Cabiais*.
CAZEAUX, a écrit sur l'éducation des dindons, II, 176.
Céleri, le grand, ses variétés, sa culture, II, 461; — le petit. V. *Ache*.
CELLARIUS, cité, II, 188.
Celliers, leur situation et propreté, I, 19, 262, 289; — les mauvaises odeurs et les vents y sont préjudiciables, moyens de les en préserver, 264, 278, 334.
CELS, a rédigé le prospectus de cet ouvrage, I, lxviij, II, xxj; — ce qu'il dit sur la préparation des semences par les américains, I, 74; — sa nomenclature des blés, 175-177; — des vignes, 316-320; — sur l'érable des bois, 323; — le jonc, 335; — le sapin, 339; — le prunellier, la ronce, le coignassier, le cormier, le cornouiller, 398; — le prunier, le cerisier, 399; — l'emploi du fumier nouveau, 586; — l'ægolethron, II, 204; — le mûrier et ses variétés, 210-212; — la gaude, l'épine-vinette, 465; — réprouve la formation des arbres fruitiers en pyramide et en quenouille, 492; — définition du chante-pleure, 589; — sur les

eaux de St.-Germain, 590; — le ciment pour les citernes, *ibid.*; — nomenclature des arbres forestiers, 591; — le chêne, *ibid.*, 592, 593; — les pins, 591, 592; — le faux acacia, *ibid.*; — les semences des arbres, leur stratification, *ibid.*; — les ravages des lapins, *ibid.*; — le provignement, *ibid.*; — la plantation des arbres, *ibid.*, 594; — le soin des taillis, *ibid.*; — le houx, 593; — le sexe des plantes, *ibid.*; — les glands, 594; — les peupliers, *ibid.*; — le vége, le tamarisc, 595; — les osiers et saules, *ibid.*; — l'étêtement des arbres, *ibid.*; — la manière de les greffer, 594, 597; — le temps de l'exploitation des bois, 596; — la coupe des taillis, *ibid.*; — l'action du froid sur les végétaux, *ibid.*; — la coupe au niveau du tronc, *ibid.*; — le mort-bois, 597; — cité, I, lxiij, II, 463, 506, 509.

Celsus (C.), a écrit sur la vigne, I, 376; — cité, 213.

Cendres, sont un puissant engrais, I, 129, 172, 173.

Centaurée, d'où tire son nom, description, culture et vertus, II, 309, 479.

Cep de vigne, en quelle partie on doit cueillir la crocete, I, 216; — espacement à mettre entre chaque, 228, 321, 323; — doivent toujours être plantés droits, 233; — les morts remplacés promptement, *ibid.*; — coupés par la cime grossissent les raisins, 238, 245; — où on les enfouit pendant l'hyver, *ibid.*; — exemple d'un qui donne tous les ans plusieurs tonneaux de vin, 366; — autres très-beaux, 367.

Cerasos, *Cérasunte*, ville d'où nous sont venus les cerisiers, II, 378, 502.

Cérauniens ou *cérauniens*, espèce de raisin, I, 316.

Cerfeuil, sa culture et son usage, II, 251, 456.

Cerises, boisson qu'on en peut faire, I, 311, 399, II, 793; — procédé pour en faire de l'eau-de-vie, 794. V. *Agriotes*.

Cerisier, quand se plante, II, 378; — par qui apporté en Italie, *ibid.*; — pourquoi il porte ce nom, *ibid.*; — terre qui lui est propre, *ibid.*; — sur quel sujet doit être enté, 379; — comment s'en fait la cueillette, *ibid.*; — en Angleterre on l'élève en espalier, I, clj; — par qui apporté en Irlande, cxviij; — le sauvage ne se trouve guères qu'en Crimée, II, 502; — ses variétés, *ibid.*

Cervoise. V. *Bière*.

César. V. Constantin.

Chabert, cité, I, cliv, 169, 646, 658, II, 838.

Chæréas, a écrit sur la vigne, I, 376.

Chæriste, a écrit sur la vigne, I, 376.

Chair, méthode pour s'en approvisionner et la conserver, II, 618; — manière de la saler, 811; — quand saler celle de chèvre, 618, 812; — son usage, 619; — celle de pourceau, *ibid.*, 812; — son emploi, 620; — comment salée et fumée, *ibid.*, 621, 622, 813; — façon de Paris, 623; — marché à Paris, 624; — autres, 813; — comment et temps de saler celle de bœuf et de vache, *ibid.*, 625, 814.

Chalendar (de), épitre à *Olivier de Serres*, I, clxxv; — imitation de cette épitre, xlvij.

Chaleurs, les excessives font tourner les vins, I, 289.

Chalmers, cité, I, xciv.

Chalumeau, cité, I, 368; — ses vues sur l'éducation des dindons, II, 175.

Chambery, beaux ceps de vigne qu'on voyoit autrefois dans cette ville, I, 367.

Chambray, extrait de son art de cultiver les pommiers, I, 429-431.

Chamousset, cité, I, 481; — son rob de bière, *ibid.*

Champ du roi (le), ce que c'est en Bohême, I, cviij.

Champier. V. Bruyère (la).

Champier (S.), cité, I, cxxix.

Champignon, manière de cultiver la bonne espèce, II, 467; — précaution à prendre pour en faire usage, 469. V. *Mousserons*.

Chancey, cité, I, 351; — ses observations sur le topinambour, II, 467.

Chandelier (le), son procédé pour absorber l'acide du cidre, I, 435.

Chandelles, saison pour les faire bonnes, II, 660, 812, 825, 826; — de quoi en sera la mèche, 660; — où il faut les garder, *ibid.*, 826; — mélangées de cire, 661; — de cire pure, *ibid.*; — de diverses couleurs, *ibid.*; — leur usage, *ibid.*

Chanorier, cité, II, 450.

Chanteloup, on y voyoit de très-beaux lierres, II, 273; — ce que l'on dit de ses jardins, 294.

Chante-pleure, instrument pour transvaser les vins, peut être adapté dans la conduite d'une source, II, 546, 589; — arrosoir, *ibid.*

Chantilli, d'où a tiré son nom, II, 560.

Chanvre, quelle terre lui est propre, II, 423; — sa culture, 424, 520; — sa récolte, 424; — rouissage, 425, 520; — peut être semé de suite plusieurs années dans la même terre, 425; — son odeur en écarte les insectes, *ibid.*; — sa graine est bonne pour faire pondre les poules, 9, 157; — est prohibé pour les ligatures des greffes, 496; — ce qu'on lui préfère, *ibid.*

Chapon, comment on le fait et engraisse, II, 18, 19; — fait l'office de conducteur des poussins, *ibid.*, 171.
Chapons, sarment de vigne de l'année, son usage, I, 224.
CHAPTAL, a fait un panégyrique d'*Olivier de Serres*, I, xxxij; — son opinion sur l'époque des vendanges, 324; — le vin de paille, 325; — la vendange avec la rosée, 326; — le foulage, *ibid.*; — la façon des vins, 327; — la manière des anciens, *ibid.*; — la durée du cuvage, 328; — l'entonnage, 329; — l'emploi des marcs, 330; — la conservation des vins, 334; — cité, 332, 337, II, 153, 819.
Charbon, sa poussière guérit les blessures de la tonte, I, 640; — doit être employé de préférence au bois pour cuire les confitures, II, 634, 823.
Chardons, à quoi ils font connoître qu'une terre sera propre, I, 5.
— *à cent têtes*, terrein qui lui convient, ses propriétés, II, 320, 321; — on s'en sert peu, 481.
— *à foulon*, sa culture, II, 430, 431; — sa récolte, *ibid.*, 522.
— *bénit*, quel terrein il exige, ses vertus, II, 321, 482.
— *notre-dame*, sa culture, ses vertus, II, 310, 479.
Charenson. V. *Bequerus*.
CHARLES I, sacrifia les biches du parc de Windsor, pour découvrir les phénomènes de la génération, I, 657.
CHARLES VI, aimoit beaucoup la chasse, II, 767; — préparation d'œufs faite pour une expédition qu'il tenta contre l'Angleterre, 13.
CHARLES VIII, la soie a été apportée en France de son temps, II, 108.
CHARLES IX, fit détruire une partie des vignes de la Guyenne, I, cxxxj; — a fait un livre sur la chasse, clij, II, 767, 842.
Charme, arbre forestier, où s'accroît, II, 560, 591.
Charnier, lieu où l'on conserve la chair des animaux, sa disposition, II, 621, 812.
Charniers. V. *Échalas*.
CHAROST. V. BÉTHUNE.
Charrue, soin qu'on apporte à son perfectionnement, I, 169; — prix proposés à ce sujet, *ibid.*; — sa perfection sollicitée par les anglois, *ibid.*
Chasse, II, 766, 842; — danger de son excès, 767; — vrai apprentissage de la guerre, *ibid.*; — grands personnages qui l'ont beaucoup aimée, *ibid.*; — attirail de chasse pour le gentilhomme, 768, 843; — pour les grands seigneurs, 767; — ses différentes ruses, 769; — au canard, en Hollande, comment se pratique, 770; — notice des principaux ouvrages sur cette matière, 843.
Châtaigne, ses noms et pays d'où elle vient, II, 387; — de semence est passable, meilleure d'un arbre enté, *ibid.*, 594.
Châtaignier, plus prisé autrefois, I, cxlviij; — comment et sur quel sujet on l'ente, II, 387, 509; — cueillette et garde de son fruit, *ibid.*; — où il se plaît, *ibid.*; — à quel usage excelle son bois, *ibid.*; — sa comparaison avec le chêne, 562; — dans son état sauvage, 569, 594.
CHATEAUVIEUX, a tenu registre de ses récoltes pendant quarante ans, I, 193; — sa méthode de cultiver la vigne, 350, 351. V. *Oulières*.
Châteneraie, lieu planté de châtaigniers, II, 570.
Chatus, espèce de raisin, I, 320.
Chaumes, inconvénient de leur brûlement, I, 171. V. *Écobuage*.
CHAUMONTEL (M^de.), a observé que plus les poules sont belles moins elles pondent, II, 156.
Chaussetrape, sa culture et ses vertus, II, 311, 479.
Chaux, neuve sert de fumier, I, 127; — manière d'en préparer l'eau, II, 736.
Chemins, sont à considérer dans le choix d'un domaine, I, 9.
Chemise, ce que c'est dans la culture des champignons, II, 468.
Chênaie, lieu planté de chênes, II, 570.
Chêne, son usage, ses variétés, II, 560, 568, 592. — *Pline* en compte quatorze, 569; — distance à observer entr'eux dans la plantation, 570; — sa comparaison avec le châtaignier, 562; — disparoît des parties septentrionales de l'Europe, 591.
Chervi ou *girole*, étoit autrefois recherché, I, cxlij; — sa culture, II, 247, 452.
Chester, espèce de fromage, I, 620.
Cheval, propre au labourage, plus coûteux que tout autre, I, 111; — on a beaucoup écrit sur sa préférence au bœuf dans l'exploitation, 169; — inconvénient de l'employer trop jeune, *ibid.*; — comment logé et nourri, 113, 542; — utilité qu'on en retire, *ibid.*; — pays où l'on en élève davantage, 542; — marques qui indiquent sa bonté, 543; — ses différentes variétés, 544; — sa durée, 546, 629; — comment son âge se connoît, 546, 630; — première leçon du poulain, et son gouvernement, 549, 550; — quel on doit châtrer, 551, 631; — auquel donner le feu et fendre les nazeaux,

ibid.; — avantage qui résulte d'en élever, 552; — quand et comment lui donner le vert, 597; — ses maladies et leurs remèdes, II, 756; — manière de le préserver des mouches, 761; — comment l'engraisser, 760; — instruction sur les soins à lui donner, 835; — en 1640, la France en achetoit à l'étranger pour près de cinq millions, I, clv; — moyen économique de le nourrir avec du pain d'avoine, 661; — pourquoi les romains l'appeloient *equus*, 551; — refait, ce qu'on entend par-là, 597. V. Bourgelat, *Étalon*, Huzard, *Jument*, *Poulain*, *Vert*.

Chevalier, nom d'une méthode de culture de la vigne, I, 232; — à double chevalier, *ibid.*

Chevalin, espèce d'orge dont on purge et engraisse les chevaux, I, 136, 177, 178, 597. V. *Vert*.

Chevelues, ce que c'est dans la culture de la vigne, moyen de s'en procurer, I, 223, 226; — comment on les plante, 228.

Cheveux, recette pour en empêcher la chûte, ou les faire revenir, II, 746, 747.

Cheveux de Vénus, ses vertus, II, 311, 479; — comment distillée, 671.

Chèvre, son utilité, son naturel différent de celui de la brebis, I, 569; — ses défauts, *ibid.*, 645; son revenu, 570; — son choix, *ibid.*; — étoffes que l'on fait de son poil, 647; — utilité de sa graisse, 570, II, 619; — de sa peau, *ibid.*, 666; — sa description, I, 570, 648; — celles cornues, *ibid.*; — à quel âge est en état d'engendrer, 571, 649; — ce qu'on entend par race singulière, double et tierce, 571, 572, 649; — peut parquer comme les moutons, 572; — saison de l'engraisser, 573, II, 618; — bonté de son lait, et fromages excellens qu'on en fait, I, 572, 573; — quand on la tue et la sale, II, 618; — maladies auxquelles elle est sujette et leurs remèdes, 763; — prix proposé sur les moyens d'empêcher ses ravages, xviij.

Chèvrefeuille, sa description, II, 278; — ses variétés, 465; — sa culture, ses vertus, 317, 481.

Chévrier, ses qualités, I, 569; — ses devoirs, 572; — histoire de celui de Nismes, 570, 648, II, xviij.

Chiariti, cité, I, xcij.

Chicorée, sa culture, II, 252; — procédé pour la blanchir, *ibid.*, 456; — ses variétés, 457; — sauvage, son utilité, *ibid.*; — *Cretté Palluel* l'a cultivée le premier en grand, *ibid.*

Chiens, desquels a besoin le ménager pour la maison et pour le parc, I, 580, 581, 655; — leur nourriture, châtrement et durée, 581, 656; — soin des chiennes, 582; — jusqu'à quel âge elles portent, *ibid.*; — opération qui les empêche d'enrager, *ibid.*; — réflexions à ce sujet, 656; — celui de berger est à propager dans le midi, 638; — maladies auxquelles ils sont sujets et leurs remèdes, II, 764, 765. V. *Éverrer*, *Rage*.

Chien-dent, sa culture et ses vertus, II, 308, 479; — on peut en faire de la bière, I, 485.

Chinard, chargé de faire le monument à la gloire d'*Olivier de Serres*, I, lxxxij, II, xij.

Chinois, extrait de leurs proverbes sur l'agriculture, I, 90; — ont un livre qui répond à l'ouvrage d'*Olivier de Serres*, 91; — ont aussi un poëme sur les jardins, *ibid.*; — ont des registres de leur culture de vingt siècles, 349; — sont fort ingénieux à élever des canards, II, 163, 186.

Chio, renommée pour ses bons vins, I, 208.

Chocolat, est connu en France depuis 1660, I, cxxxiv.

Cholère. V. *Colère*.

Chomel, ce que l'on dit de son dictionnaire économique, I, xxiv, 324.

Chopin, cité, I, cxxv.

Chou, d'où nous est venu, I, cxliij; — ses variétés, *ibid.*, II, 248, 443; — cabus, sa culture, 232, 249, 443; — blanc et verd, 249, 455; — marin, sa bonté, *ibid.*; — insectes qui lui sont nuisibles, 250, 455; — chollet ou collet, sa grande utilité, I, 188; — choufleur, d'où est originaire, cxliij; — d'Yorck, ses bonnes qualités, II, 443; — manière de les confire, 630.

Chou-croute, préparation du chou, II, 443, 446; — manière de la faire, 817; — de la conserver long-temps, 818.

Chreste. V. Chæriste.

Chreste-marine. V. *Bazille*.

Chuinnis ou *kuniff*, boisson des tartares, manière de la faire, I, 498.

Chumacero, cité, I, cxxv.

Chute de la matrice, ses remèdes, II, 713.

Chute du fondement. V. *Hernie*.

Ciboule, sa culture, II, 227; — ses variétés, 441.

Ciboulette, sa culture, II, 441.

Cicéron, ce qu'il disoit de la fertilité de la Sicile, I, xcij.

Cichorée. V. *Chicorée*.

Cicogne, oiseau estimé des anciens, est un mets détestable, I, cxxxv.

Cicuration, signification de ce mot, I, lxxxiij.

Cidre, les normands et les basques s'en disputent l'invention, I, cxxxiv; — conjecture sur

son origine, *ibid.*, 397; — manière de le faire, 305, 306, 451; — ses qualités, 307; — moyen de le clarifier, 397; — de l'alonger, 309; — axiome normand sur sa façon, 460; — le meilleur de l'Angleterre est celui du Herefordshire, cxxiv; — pomologie ou extrait des meilleurs écrits sur le cidre, 399-471, — élier le cidre, ce que c'est, 412; — manière d'en corriger les défauts, 455; — vers à sa louange, 469-471.

Ciment, la graisse de chèvre entre dans sa composition, I, 647; — pour sceller les tuyaux des sources, comment sera fait, II, 542; — ses espèces, 543; — pour les citernes, 552.

Cire, est préférée à la poix pour enduire l'intérieur des tonneaux, I, 335; — sa cueillette, II, 99, 103; — indice de la bonne, 104; — manière de la blanchir, *ibid.*, 207.

Cirier, *Duhamel* en a publié l'art, II, 207.

Cirons, leurs remèdes, II, 740.

Citernes, II, 550; — définition de ce mot, 551; — se creusent partout où l'on veut, précaution à ce sujet, *ibid.*; — exemple de quelques-unes bâties au faîte des châteaux, *ibid.*; — leur capacité, l'épaisseur des murs, 552, 590; — comment cimentées et composition du ciment, *ibid.*; — doivent être tenues propres, et garanties des pigeons, 553; — couvertes, 554; — supputation des dimensions à leur donner, 590; — description d'une citerne d'un genre nouveau, 555. V. Balbani.

Citernon, petit puits pratiqué dans une citerne, II, 556.

Citre, espèce de citrouille, son utilité, II, 264; — comment on en tire la graine, *ibid.*

Citrogratato, ce que c'est, II, 651.

Citron, manière de le confire, II, 646, 824; — moyen d'en tirer parti dans les colonies, 796.

Citronier, a été apporté de Médie, II, 402; — quand transporté en Provence, culture florissante à Menton, I, cxlvij. V. *Oranger*.

Citrouille, d'où nous est venue, I, cxlij; — ses variétés, II, 460; — son utilité comme engrais, *ibid.*

Cive ou *civette*, sa culture, II, 441.

Civots. V. *Ciboules*.

Clairac, produit d'excellent tabac, I, cxliv.

Clapier, garenne domestique, II, 62, 66; — disposition et meilleure exposition des nids, 67, 197.

Clavier (M^de.), s'est adonnée à l'économie rurale et à l'éducation des dindons, II, 176.

Clérete ou *clarette*, espèce de raisin, I, 319.

Clieux (de), c'est par lui que fut portée à la Martinique la marcotte qui a produit les cafés de nos colonies d'Amérique, II, 599.

Climats (des) et de leurs facultés, I, 14; — leur influence sur les vendanges, 272.

Cliquot de Blervache, cité, I, cxix.

Cloisons, comment se font, II, 433; — de quatre sortes, 434. V. *Clôture*, *Haies*.

Clôture, des terres, étoit permise à Cordoue dès 1490, I, c; — des prairies, leur nécessité, 508; — des vergers et autres propriétés, II, 433, 523; — en murailles, 434; — en palissades, 435; — en haies, *ibid.*; — en aubépine, 436, 523; — autres végétaux qu'on peut y employer, 437; — quatre grands avantages qu'on peut en retirer, 811.

Clou ou *furoncle*, sa guérison, II, 737.

Cluny, on y voyoit, du temps d'*Olivier*, de très-beaux lierres, II, 273.

Clusius, célèbre botaniste, cité, II, 456; — a introduit la pomme de terre sur le continent d'Europe, 474.

Clystère, de temps en temps est très-utile, II, 730.

Cochon. V. *Porc*.

Cochon d'Inde. V. *Cabiais*.

Cocolubes, espèce de raisin, I, 316.

Cocons, manière d'en connoître la valeur et le sexe, II, 142; — d'en tuer les vers, 144; — attention de les assortir, 145, 214; — des outils du tirage, 146.

Code pharmaceutique à l'usage des hospices civils, cité, II, 788.

Code rural. V. Boucher d'Argis.

Cœur (mal de), ses remèdes, II, 693; — battement de cœur ou cardiaque passion, *ibid.*

Coffin, a célébré le vin de Reims, I, 469.

Cognatus, cité, I, cviij.

Coignassier ou *coignier*, quant et dans quel temps doit être planté, II, 386; — ses variétés, *ibid.*; — sur quels sujets il s'ente, *ibid.*; — se multiplie de semis, de marcotte et de bouture, 508; — sa variété dite de Portugal, très-prisée, *ibid.*

Coigneaux, insectes qui attaquent la vigne, I, 260, 324; — manière de les détruire, *ibid.*

Coins, ce que l'on en peut faire, II, 386, 508; — ne peuvent se manger que cuits, *ibid.*; — manière de les confire, 647; — d'en faire des gelées, 648, 824, 825.

Cointereaux, a perfectionné la bâtisse en pisé, I, cxxv.

Coipeau. V. *Vin*.

Colère, comment sera guérie, II, 700.

Colique ou *iliaque passion*, manière de la guérir, II, 703; — remèdes contre la graveleuse, 705.
Colitor, espèce de raisin, I, 318.
Collection académique, citée, I, 662, II, 795, 809.
Colloredo, cité, I, lxxxviij.
Colombier, II, 37, 38, 188; — sa forme et sa situation, 39; — de quoi bâti, 40; — ceux à pilier, *ibid.*; — matière des nids, 41; — leur façon, 42, 43; — des montées, 45; — des ouvertures, *ibid.*; — sera entouré de trois ceintures, 46; — sera blanc à l'extérieur, 47; — recettes pour faire ce blanc, *ibid.*; — comment le préserver des rats et autres bêtes, 48; — de quelles espèces de pigeons il faut le peupler, *ibid.*, 49; — de quel nombre, 50; — comment doit être entretenu, 52; — propreté nécessaire, *ibid.*, 56, 190; — parfumé, 56; — comment on le châtre des vieux pigeons, 57, 190; — réflexions à ce sujet, *ibid.*; — comment on le renouvelle, 58, 190. V. *Pigeons*.
Colombine, manière de s'en servir, II, 55, 56; — est un des plus puissans engrais, 189.
Columelle, est encore aujourd'hui le premier des géoponiques, I, xxiv, lxxxiv; — l'Espagne s'honore de lui avoir donné le jour, xciv; — son oncle avoit croisé avec succès les bêtes à laine d'Afrique avec celle d'Espagne, xcix; — ce qu'il dit sur l'art de faire valoir un bien de campagne, 51; — sur la plantation de la vigne, 213, 341, 375; — cité, xcvij, cxxvj, 146, 172, 188, 209, 210, 213, 215, 218, 220, 229, 289, 293, 316, 339, 340-342, 345, 357, 502, 538, 548, 596, 601, II, 59, 90, 91, 95, 191, 240, 263, 369, 392, 393, 397, 399, 401, 412, 421, 446, 449, 460, 577, 595.
Commerell, a introduit en France la culture de la disette, II, 450.
Compartimens des parterres, plantes qui les composent, II, 281, 469; — leur emploi, 294; — leur disposition pour la vue, 296; — moyen de les dresser, 298, 475; — comment couper, arroser et tondre les herbes quand on les plantera, 300, 476.
Complant, pour le vignoble, avis sur son choix, I, 211, 213, 215, 314; — ne pas s'arrêter au nom, mais à la bonté, 216, 315.
Compost. V. *Calendrier des Bergers*.
Concombière, endroit du potager où l'on cultive les concombres, Tibère en avoit de portatives, II, 262.
Concombre, est souvent confondu, par *Pline*, avec le melon, II, 254; — ses variétés, 262; — recette pour en avoir toute l'année, *ibid.*, 460; — serpentin, 263, 460; — manière de les confire, 630, 644, 646, 816.
Condamine (la), a fait l'histoire de la dispute de la fabrique des pains mollets avec la levure de bière, I, 476.
Condots, ce que c'est, I, 242.
Confire au sec, ce que c'est, II, 651. V. *Sucre*.
Confitures, manière de les faire, II, 627; — c'est l'ouvrage de la demoiselle de la maison, *ibid.*, 815; — au sel, 628, 629; — au vinaigre, *ibid.*, 816; — au moût, 631, 818; — au vin cuit, 632, 821; — au miel, 633, 656; — au sucre, 633; — quels fruits confisables, *ibid.*, 823; — considération sur celles au sucre, 634; — préparation du fruit, *ibid.*; — à la cassonade, 635, 823; — charbon préférable au bois pour les faire, *ibid.*; — peuvent être faites dans des bassines de cuivre, 824; — la confiture ne se fait hâtivement, 636; — moyen de refaire celle mal faite, au sec, 655.
Connils ou *connins*. V. *Lapins*.
Conringius, cité, I, cxx.
Conserves, manière de les faire, II, 674, 828.
Consire ou *grande consoude*, II, 310, 479.
Constantin Porphyrogenète, a fait recueillir ce qu'il y avoit de mieux dans les anciens géoponiques, I, lxxxviij; — procédé pour connoître si la semence a été éparse sur la terre en juste proportion, 149; — maturité des raisins, 269, 325; — conduite des vins, 289, 334; — leur conservation, 293; — cité, 215, 259, II, 106.
Constructions rurales. V. Alberti, *Architecture rurale*, Grapaldi, Lasteyrie, Perthuis (de).
Contre-espalier, ce que c'est, II, 491, 492.
Convention nationale, extrait d'un projet de décret relatif à *Olivier de Serres*, I, lxiij.
Cook (le capitaine), cité, I, 496, II, 818.
Cooper, auteur anglois, cité, I, clvij.
Copineau, sa méthode de faire éclore la volaille par une chaleur artificielle, II, 165.
Coq, sa description, II, 8, 155; — n'est pas nécessaire aux poules pour pondre, 156. V. *Poule*.
Coq. V. *Menthe-coq*.
Coram (T.), cité, I, cxxv.
Corbière, montagne où l'on recueille des laines fines, I, 558, 634.
Cordelle, a écrit sur le vin, I, 385.
Cords aux pieds, remèdes pour les faire disparoître, II, 745.
Coriandre, sa culture, II, 285.
Corinde. V. *Pois de merveille*.

Corinthien, espèce de raisin, I, 318.
Cormier ou *sorbier*, où sera planté, II, 388; — n'a pas besoin d'être enté, 389; — utilité de son fruit, *ibid.*, 509; — de son bois, 509, 510; — celui des oiseleurs, 510.
Cornarius, cité, I, 364.
Cornes, remèdes pour raffermir celles des bœufs, II, 754; — utilité de celles des moutons jetées au fond d'un plant d'asperges, 253. V. *Age*.
Corne de cerf, sa culture, II, 251.
Cornichons, manière de les confire, II, 816.
Cornoailles, boisson qu'on en peut tirer, I, 311, 399; — se confisent comme les cerises, II, 647; — manière d'en faire une gelée, 650.
Cornoailler, ne peut être enté, II, 389; — au moins en fente, 510; — ses variétés, *ibid.*; — à quoi sert son fruit, 389, 510, 650; — dureté et durée de cet arbre, 510.
Cornut ou *bigarrat*, variété d'oranger, II, 407.
Correa, cité, I, civ.
Corsuccio, son traité sur les vers-à-soie, I, xc.
Corte, a écrit sur le manége, I, cliv.
Cortés, a écrit sur les abeilles, I, cxx.
Cos, isle de la Grèce, renommée par ses bons vins, I, 208; — procédé pour les imiter, 269.
Cossigny, ce qu'il dit sur les moutons de Cachemire, I, 658; — a écrit sur la canne à sucre, II, 516; — a donné la recette du vin et du ratafiat de cerises, 793; — du vin d'orange, 808.
Costa, ce qu'il dit sur la vigne, I, 355; — sur les hutins, 371, 388.
Costel, s'est beaucoup occupé de l'éducation des lapins, son procédé pour leur donner le fumet, II, 200.
Côté (mal de), son remède, II, 691.
Coteau, est à préférer à toute autre assiette, pour un bien de campagne, I, 6, 7.
Cotereau, sa traduction de *Columelle* citée, I, cxxix, 293, 334, 335.
Cotignac, confiture de coins. V. *Coins*.
Cotonnier, sa description, II, 412, 516; — quelle terre lui convient, *ibid.*; — sa culture a été tentée en vain en Provence et en Languedoc, *ibid.*
Cotta, a écrit sur la vigne, I, 376.
Cotte, cité, I, lxxxv; — son opinion sur les jours heureux ou malheureux, et l'influence des astres, 73, 74-79; — les pronostics, 75; — extrait de son traité de météorologie au sujet de la vigne, 345-348; — sur les abeilles, II, 203; — lois portées par rapport aux essaims, *ibid.*; — leur éducation, 204; — leur reproduction, 207; — les ruches, 204; — l'usage de faire voyager les abeilles, 205; — leurs variétés, *ibid.*; — leur reine, *ibid.*, 206; — remèdes à leurs maladies, 205; — sur la nature des insectes en général, 206; — les frélons, *ibid.*; — la récolte du miel, 207.
Cotton des Houssayes. V. Chamousset.
Couchon. V. *Porc*.
Coucy, François I y a fait planter un vignoble qui a eu de la réputation, I, cxxxij, 209.
Coudraie, lieu planté de coudriers, II, 570.
Coudrier, quant, où et comment sera planté, II, 376, 560; — noms de son fruit, *ibid.*; — sa récolte et garde, 377; — croît fort vite, 562; — du levant, arbre précieux à multiplier en France, 487, 562. V. *Avelaines*.
Coupperoze ou *goutteroze*, remèdes contre cette maladie, II, 742.
Courbe, maladie des chevaux, comment guérie, II, 758.
Courges ou *cougourdes*, espèces de concombre, ses variétés, II, 262; — comment on les confit, 632; — à la violette, ce qu'on en dit, 460. V. *Concombres*.
Couronne impériale, sa description et sa culture, II, 293; — ses variétés, 474.
Courset. V. Dumont.
Court (Benoît), cité, I, cxxix.
Courte-graisse, engrais en usage en Flandre, I, 189.
Courte-haleine, sa guérison, II, 690; — celle des chevaux, 756; — des brebis, 762.
Courtillière, insecte le plus dangereux des jardins, moyen de le détruire, II, 241, 446. V. *Taupe-grillon*.
Coussegail, nom du blé-méteil dans les provinces du midi, I, 136.
Couturier, beaux hutins qu'on voit chez lui, I, 371.
Couvaison, réfutation de certaines superstitions des habitans des campagnes sur cet objet, II, 14, 162.
Crachats, remèdes pour les provoquer, II, 683.
Crachement de sang, sa guérison, II, 691.
Cramoisie ou *kermesie*, étymologie de ce mot, II, 569, 593.
Cran ou *raifort sauvage*, sa culture, II, 461.
Crappone, important service qu'il a rendu à son pays par le canal qu'il a fait exécuter à Salon, II, 529, 588. V. *Canal*.
Crasso, auteur géoponique, cité, I, xc.
Crau (la plaine de la), prouve contre l'épierrement des terres, I, 167.
Crême. V. *Beurre*.
Crépy, fournit beaucoup de blé pour les semences, I, 173.

Crescens (Pierre de), auteur géoponique, ses profits ruraux ne peuvent entrer en parallèle avec le *Théâtre d'Agriculture*, I, xliij; — cité, lxxxvij, lxxxix, cviij, cxl, clviij, 316.
Crespinette, sa culture, ses propriétés, II, 310, 479.
Cresson-alénois ou *nasitor*, sa culture et son usage, II, 251.
Cretté de Palluel, ce qu'on en dit, I, clxij; — a cultivé, le premier en France, la chicorée sauvage en grand, II, 457.
Cretté de Palluel (Mde.), a donné plusieurs mémoires sur l'éducation des génisses, I, clxij.
Creuzé-la-Touche, a écrit sur la vigne, I, 386; — cité, 467.
Crocètes, en quelle partie du cep il faut les cueillir, I, 216; — indiquent la fécondité, *ibid.*; — comment les enraciner, 224; — temps de les transporter et planter, 228, 229; — à quoi sert le vieux bois qu'on y laisse, 230, 322.
Cromer, écrivain géoponique, cité, I, cvij.
Cros, fosse profonde creusée pour conserver le blé, I, 163.
Crusius, cité, I, cx, cxxxiij.
Cucemi, auteur géoponique, cité, I, xcv.
Cucurbitacées, genre de plante, en quoi elles sont une ressource précieuse, II, 460.
Cueillette de la soye (la), traité d'*Olivier de Serres*, I, xxxiv; — effet qu'il produisit sur l'esprit d'Henri IV, *ibid.*; — notice bibliographique de cet ouvrage, II, xxij; — curieuse épitre dédicatoire aux échevins de Paris, xxiij; — traduction allemande, xxv, — traduction angloise, xxviij.
Cuir. V. *Peaux*.
Cuisine, où doit être située, I, 21.
Culleus, mesure romaine, sa contenance, I, 341.
Culm, ville de Prusse, avoit des vignes au 14e. siècle, I, cx.
Cultivateurs. V. Sabellicus.
Culture, discontinuation de la culture d'une même plante dans le même terrein, approuvée par *Olivier de Serres*, I, 518; — observations à ce sujet, 594.
Culture flamande, tableau de cette culture, I, 183 et suiv.; — résumé du tableau et du compte des recettes et des dépenses, 195, 202.
Curage, ses vertus et sa culture, II, 320, 481.
Curer les arbres, ce qu'entend par-là *Olivier de Serres*, II, 487. V. *Ébourgeonner*.
Curés, éloge de cette classe respectable, I, lxxxvij.
Curius Dentatus, on lui a comparé *Olivier de Serres*, I, lj; — pourquoi surnommé *Dentatus*, *ibid.*
Cuvage des vins, ce que l'on en dit, I, 275, 276, 328. V. *Vin*.
Cuves, pour la vendange, de quoi peuvent être faites, I, 264; — quel bois meilleur pour cela, 265; — manière de les conserver vides, *ibid.*; — de les parfumer, 266, 267; — renfermant la vendange doivent être bien fermées, 274; — comment, 277, 329; — on doit prévenir le mal que les trempées leur causent, 282, 331; — différence de celles des anciens d'avec les nôtres, 293, 334. V. *Tonneaux*.
Cygne, description de cet oiseau, II, 37; — son naturel et sa nourriture, *ibid.*, 187; — endroits où il se trouve, *ibid.*; — sa ponte, sa chair, ce qu'on dit de son chant, 188. V. Baudin.
Cynéas, son propos sur les vignes hautes, I, 220.
Cyprès, ne peut venir que de semence, II, 274; — sa culture, comment le mâle se discerne de la femelle, 275; — ses variétés, 464.
Cyrillo, avoit découvert en Sicile le papyrus, I, xciij.
Cyrus, estime qu'il faisoit de l'agriculture, II, 772; — avoit dressé de ses propres mains de beaux vergers, 353.

D.

Dactylidos, espèce de vigne, pourquoi ainsi appelée, I, 241.
Daigue, son traité sur les tortues, escargots, grenouilles et artichauts, cité, I, cxxxv, cxliij.
Damasquine ou *muscate*, espèce de rose, sa culture, II, 267.
Dambourney, ses expériences sur le cidre, I, 412; — a composé une bière avec la racine de chiendent, 486; — cité, 429, 432, 433.
Dammartin, ce qu'il rapporte du prix du poisson du temps de Tibère, II, 59.
Danemarck, essai historique sur son agriculture, I, cxi; — ce qui a contribué à l'y vivifier, cxij.
Dany, cité, I, cxxix; — sa manière de faire pépinière de pommiers sauvageons, 400.
Darces, a traduit *Palladius* en notre langue, I, cxxix.
Darcet, cité, I, 438.
Dardenne, prétend que la jacinthe nous vient des Indes, I, cxliij.
Dartres, de deux sortes, leurs remèdes, II, 744, 832; — celles des chiens, 765.
Daru, I, 366.
Dattes, fruits du palmier, II, 410, 515.

DAUBENTON, cité, I, cliv, 605, 626, 645; — son sentiment sur une attitude que prennent les moutons dans les temps chauds, 638.
DAUBENY, cité, I, clvij.
Dausse ou *gousse d'ail*, comment se plante, II, 228. V. *Ail*, *Aulx*.
DAVANZATI, auteur géoponique, cité, I, xc, cxiij.
Daze ou *gros ventre*, maladie des lapins, son remède, II, 199.
Débilité d'estomac. V. *Estomac*.
Déchausser la vigne, ce que c'est, I, 232; — doit se faire avant la taille, 235.
Défrichemens, double moyen de les faire avantageusement, I, 102; — par le soc, et en quel temps, *ibid.*, 109; — par le feu, 104, 109. V. *Grains*, *Prairies*.
Dégénérescence, d'une plante en une autre, opinion partagée par *Olivier de Serres* avec les anciens, I, 132; — réfutée, 174.
Dégoût, ses remèdes, II, 696.
Dégustateur, nécessité pour ceux qui récoltent beaucoup de vin d'en avoir d'excellens, I, 339.
DELAMARE, cité, I, clix, 388, II, 813.
DELILLE (J.), cité, I, 59, II, xxxx.
DELON, notice sur le chevrier de Nismes, II, xviij; — sur le parciquier, 499.
DÉMÉTRIUS, prévoyoit par la connoissance des astres la cherté des denrées, I, 45; — son opinion sur l'origine des abeilles, II, 106.
DÉMOCRITE d'Abdère, cité, I, cxxvj, II, 449; — avoit écrit sur la vigne, I, 376.
Dent de chien. V. *Chiendent*.
DENTATUS. V. CURIUS.
Dentition, des animaux, ce que l'on en dit, I, 627, 628, 630. V. TENON.
Dents, remèdes contre leur douleur, II, 684; — leur conservation, *ibid.*; — poudre bonne pour cela, 685; — régime, *ibid.*; — opiates et eaux nécessaires, 686; — leur agacement, 687; — leur arrachement, *ibid.*
DENYS, surnom de Bacchus, les poètes lui attribuent l'invention du vin, I, 208.
DENYS (Cassius), a traduit les vingt-huit Livres de *Magon* sur l'agriculture, I, 376.
DENYS I, a été honoré du titre de roi laboureur, I, cj. V. SANCHE I.
Dépense, vin ainsi appelé, meilleure manière de le faire, I, 281, 282, 331. V. *Vin*.
Dépiquage, battage des grains dans les départemens méridionaux, I, 180. V. *Blé*.
DESCROISILLES, a écrit sur la sophistication des cidres, I, 436.
DESLANDES, a fait connoître les moyens d'empêcher les ravages des vers qui dévorent les bois des vaisseaux, I, 74.
DESMARETS, cité, I, clvj; — ses efforts pour perfectionner les fromages en Auvergne, 619.
DESMOUSSEAUX, ce qu'il dit sur les inconvéniens de l'écobuage, I, 168.
Desséchemens, exemple donné près Calais, I, 64. V. *Marais*.
DEYEUX, son opinion sur la maturité du raisin, I, 325; — l'éraflage, *ibid.*; — les vins verdelets, *ibid.*; — les vendanges, 326; — la nature des vins, 327; — le remplissage des tonneaux, *ibid.*; — avec de l'eau, 329; — la décomposition des vins, 328; — leur fermentation, *ibid.*, 329; — le soutirage, *ibid.*; — les trempés, 330; — le vin de pressoir, *ibid.*; — la piquette, 331; — la propreté des cuves, *ibid.*; — l'alongement des vins, *ibid.*; — le rapé, 332; — le métif, *ibid.*; — les vins sophistiqués, *ibid.*; — la clarification des vins, *ibid.*; — leur colorisation, 333; — les vins violets, *ibid.*; — manière de leur donner saveur et odeur, *ibid.*; — de les adoucir, *ibid.*; — les vins doux, *ibid.*; — leur conservation, *ibid.*; — sur l'opinion d'*Olivier de Serres*, que le meilleur vin se loge au milieu du vaisseau, *ibid.*; — manière de les préserver de se gâter, 334; — les vins troubles, *ibid.*; — le rétablissement de ceux qui sont gâtés, *ibid.*; — le moyen d'ôter aux tonneaux leur mauvaise odeur, *ibid.*; — les vaisseaux propres à conserver les vins, 335; — leur enduit en poix, *ibid.*; — la sophistication des vins des anciens, *ibid.*; — les vins cuits, 336; — le raisiné, *ibid.*; — la conservation du raisin frais, 338; — la dégustation des vins, 339; — les superstitions des anciens sur le tirage, *ibid.*; — la boite des vins et leur durée, *ibid.*; — procédé pour faire du bon hydromel, 496; — disposition à donner au jardin médicinal, II, 477; — les alambics en métaux, 827; — les fourneaux de distillation, *ibid.*; — les distillations, *ibid.*; — celle faite au soleil, 828; — procédé pour faire le miel rosat, *ibid.*; — cité, 789.
DEZERI (de S^t.), a planté une vigne de Malvoisie en Languedoc, I, 214.
DEZLIÉS, son mémoire sur les pommiers à cidre a remporté le prix de l'académie de Caen en 1760, I, 411.
Diarrhée, remèdes contre, II, 706.
Dibbling, instrument aratoire qui a beaucoup d'analogie avec la herse, I, 167, 168.
DICKSON, cité, clxij; — a beaucoup vanté l'agriculture de la Belgique, I, cxxiij.

Dictam, sa culture, ses vertus, II, 311, 479.
Dictionnaire d'agriculture de l'encyclopédie méthodique, cité, II, 455.
Dicton populaire, ce que *St.-Augustin* en disoit, I, 81. V. *Proverbes*.
Dieudonné, cité, I, 204, II, xix; — donne des détails sur l'eau-de-vie de genièvre, 798; — sur la levure de bière, 810.
Dîme, abus qui en résultoient, I, 198.
Dindar, d'inde, dindon, à qui nous en sommes redevables, I, clviij, II, xxiv; — son utilité, 21, 174, 175; — son logement, 21; — choix du mâle, 22, 175; — son pennage, *ibid.*; — combien il peut servir de femelles, 22, 176; — sa nourriture, 22, 23; — quand et où les mener paître, *ibid.*, 177; — comment on les fait couver, 23; — manière de les gouverner, *ibid.*, 177; — le châtrage, 24, 178; — l'engrais, *ibid.*
Diodore de Priene, a écrit sur la vigne, I, 376.
Diodore de Sicile, cité, I, 375 *bis*.
Diois, manière de fumer les terres dans ce pays, I, 127.
Dion de Colophone, a écrit sur la vigne, I, 376.
Dionysius, cité, I, 555.
Diophane, a écrit sur la vigne, I, 376.
Dioscoride, ce qu'il a dit de la bière, I, 474; — cité, II, 386; — a mis la châtaigne au rang des glands, 569.
Disette, on a tenté d'en extraire du sucre, II, 450. V. *Betterave*, Commerell, Vilmorin.
Dissenterie, remèdes contre, II, 706.
Distillations, II, 667; — par quels moyens et en quels alambics, 669, 827; — temps de les commencer, 671; — matières propres à être distillées, *ibid.*; — des différentes espèces, 672, 827; — au feu, 672; — au soleil, *ibid.*, 828. V. *Alambics, Bain-de-marie*, Deyeux, *Fourneaux*.
Dixon, ce qu'il dit du flatta, liqueur de Guinée, I, 478.
Dodoens ou Dodonée, a fait une histoire intéressante de la vigne, I, 375, II, 204.
Domaine, ne peut se mesurer qu'aux moyens du père de famille, I, 8; — quelle en est la distribution la plus avantageuse, 67; — passage de *Vanière* à ce sujet, *ibid.*; — son exposition, 70; — quelle étoit l'étendue de celui d'Ausone, 62; — ce que l'on entend par la pièce glorieuse du domaine, 508.
Domitien, avoit donné l'ordre d'arracher les vignes de la France, I, cxxxj.
Donaldson, cité, I, cxviij.
Donizer, cité, I, cviij.
Dormille, mue, première maladie des vers-à-soie, II, 133.
Dorthès, a remporté le prix proposé pour l'éloge d'*Olivier de Serres*, mérite de ce morceau, I, xxxij; — sa remarque ingénieuse sur ce cultivateur, xlv; — extrait de son éloge, lx.
Drache, ce que c'est, I, 283.
Dracontion, espèce de vigne, I, 317.
Dragées, ce que c'est, I, 600. V. *Farrage*.
Drake, a rapporté la pomme de terre en Angleterre, II, 474.
Dralet, son art du taupier cité, I, 587.
Dransy, son mémoire sur les moulins à farine, II, 780.
Droyn, cité, I, 404, 427.
Duarte Nunès de Leao, édit qu'il rapporte sur le sarclage, I, cij.
Dubellay, a cherché à perfectionner le jardinage, I, cl.
Dubois (J. B.), sa thèse sur le cidre, I, 408.
Dubois (Louis), son mémoire sur la manière de faire le cidre, I, 459.
Dubuisson, a donné une recette du vin d'orange, II, 807.
Duchaffault, a écrit sur la culture des vignes avec la charrue, I, 387.
Duchesne, sa remarque sur les proverbes indiquant des fêtes, I, 82.
Duhamel, a célébré le cidre, I, 470.
Duhamel du Monceau, compte treize variétés d'abricots, I, cxlviij; — donne des notions sur l'architecture rurale, 69; — ses remarques sur les pronostics, 74, 77; — a parlé le premier de l'engrais avec les tourteaux de graines grasses, 190; — indique ce qu'il faut de semence pour un arpent, 193; — ce que lui écrivoit *Bonnet* au sujet des pleurs de la vigne, 340; — ses observations sur la vigne, 348; — s'est occupé d'en augmenter le produit, 349; — son expérience sur la vigne venue de pepins, 355; — cité, cl, clxj, 365, II, 207, 462, 472, 489, 500, 504, 506, 520, 592, 595, 596; — ce qu'il dit de la genèvrette, 799; — du prunellier, 806. V. *Bois*.
Duhamel (L. M.), ce qu'il dit sur l'engrais des pommiers, I, 459.
Dulaurens (André), cité, II, 680; — notice sur ce médecin, 830.
Dumesnil-Costé, son procédé pour animer la végétation des pommiers, I, 432.
Dumler, cité, I, cix.
Dumont Courset, cité, II, 462, 463, 469; — a fait des expériences sur le principe fertilisant, I, 60.

Dupin, ce qu'il dit de l'écobuage, I, 168.
Duracin, espèce de raisin, I, 317.
Duret, cité, II, 832.
Durival (le jeune), cité, I, cxxxiij; — a obtenu un prix proposé sur la meilleure culture de la vigne, 353, 354, 380.
Dussieux, sur les plants de vigne de Chypre, I, 314; — les passerilles, *ibid.*; — la fécondité extraordinaire de certaines vignes, *ibid.*; — la force des vins, *ibid.*; — les expositions des vignobles, *ibid.*; — les terreins propres à la vigne, 315; — le soutenement des gradins, *ibid.*; — l'appropriation de l'espèce de vigne au fonds, *ibid.*; — les espèces ou variétés, tant anciennes que modernes, *ibid.*; — leur sexe, 321; — les arbres qui nuisent à la vigne, *ibid.*; — les vignes rampantes, *ibid.*; — l'espacement des ceps, *ibid.*, 322; — la taravelle, *ibid.*; — le provignement, *ibid.*; — définition du mot terrier, *ibid.*; — l'emploi du bouis comme engrais, 323; — les vignes à sarmens arqués, *ibid.*; — les arbustives, *ibid.*; — ce qui peut empêcher la dégénération de la vigne, *ibid.*; — ce que l'on entend par racines amères, *ibid.*; — la greffe de la vigne, *ibid.*; — recettes pour diversifier la saveur des vins, *ibid.*; — dégel de la vigne, *ibid.*
Dutens, cité, I, xcvj.
Dutrone, a écrit sur la culture de la canne à sucre, II, 516.
Duverdier, cité, I, cxxix.
Duvrac, son opinion sur le vin, I, 385.

E.

Eau, comment peut être connue, I, 7, 9, 62; — nécessité de la faire écouler des champs semés, 144; — courante par la cave, salutaire aux vins, 263; — distinction des eaux froides et chaudes, 509; — lesquelles employées aux prés, *ibid.*; — quand les froides, *ibid.*; — quand les chaudes, 510; — comment en la luzernière, 516; — la claire très-aimée des vaches, 524; — trouble, bue plus volontiers par les chevaux, *ibid.*; — cette opinion réfutée, 604; — les animaux en jugent mieux les qualités que nous, *ibid.*; — son utilité, II, 527, 528; — propriétés de celles du Nil, 529; — de trois sortes, 530; — moyens requis pour sa conduite, 588, 589; — notice des meilleurs ouvrages sur cette partie, *ibid.*; — des fontaines, 530; — de rivière, *ibid.*; — de puits, *ibid.*; — de pluie, *ibid.*; — quelle est la préférable, 531; — comment l'employer, *ibid.*; — observations sur sa conduite, *ibid.*; — marques trompeuses à sa recherche, 534, 589; — observations pour trouver les sources, *ibid.*; — comment remonter celles qui se trouvent basses, 536; — temps propre à cette recherche, 538; — connoissance et marque de la bonne, 539; — comment la monter et descendre, 546, 589; — celle des puits, 549; — comment puisée, 550; — quelle est la bonne pour la fourniture des citernes, 553; — comment y est conduite, *ibid.*; — par quels moyens en est tirée pour le service, 554, 590; — de pluie comment se recueille, 556; usage de celle des mares, 557; — opinion de ceux qui la regardent comme nuisible, appréciée, I, 604; — dans quelles circonstances elle l'est, *ibid.*; — sa qualité se reconnoît au pain, II, 608, 781; — pousser à l'eau, ce que veulent dire par-là les pépiniéristes, 487; — sa qualité est étrangère à la réussite des opérations de beaucoup d'arts et de fabriques, 782. V. *Bière, Canal, Citerne, Fontaines, Hydraulique, Puits.*
Eau de chaux, sa préparation, II, 736.
— *fort*, ce que c'est, II, 831.
— *de-vie*, son histoire, I, cxxxiij; — étoit connue des anciens, *ibid.*; — quels fruits peuvent en fournir, *ibid.*; — quels grains, 487 et suiv.; — est devenue d'un usage général, II, 790; — de cerises, 794; — de genièvre, 798. V. *Alcool, Genèvre, Geniévreries, Grains, Kirschen-vasser.*
Eaux et Forêts, note des principaux ouvrages publiés sur cette matière, II, 587.
Ebn-el-Awam, auteur géoponique, cité, I, lxxxviij, xcv. V. Banqueri.
Ébourgeonner ou *épamprer*, la vigne, quand doit se faire, I, 233, 237; — dans la pépinière, II, 487. V. *Épamprement.*
Écarlate, espèce de pomme, son usage, I, 307.
Échalas, brin de bois pour appuyer la vigne, I, 244; — de quel bois sont faits les meilleurs, 246; — manière de les conserver, *ibid.*
Échalassement de la vigne, I, 244; — y donne un plus grand rapport, 247.
Échalottes, pourquoi portent le nom d'appétit, II, 231; — quel nom elles ont à Castres, 232; — leurs variétés, 443.
Echlin (David), cité, I, 470.
Éclairage, de la maison, II, 659.
Éclaire, pourquoi nommée ainsi, II, 315; — sa culture et son utilité, *ibid.*, 480.
Écluse (de l'), sa méprise sur *Olivier de Serres*, I, xxvij.
Écluse, ce qu'on appelle ainsi, son utilité, II, 536.

Écobuage, en qquoi il consiste, son utilité contestée, I, cxxxx; — preuves à l'appui, 168.
Écorces d'orangge, comment confites, II, 633, 637.
Écorchures, des bœufs, leur guérison, II, 753.
Écusson. V. *Enter*.
Effeuillement, de la vigne, son utilité, I, 238, 322; — cet usage combattu, 373; — du mûrier. V. *Mûrier*.
Éjointer, ce que c'est, II, 193.
Élaguer, ce que c'est, II, 417. V. *Arbres*.
Élan, on l'a apprivoisé au point de l'atteler, I, clx; — les poolonois font des ceintures de sa peau pour les femmes en travail, II, 717.
Élaterion, concombre sauvage, II, 310, 479.
Élatine ou *velvote*, sa culture, ses propriétés, II, 310; — n'est pas l'élatérium, 479.
Elbène (MM. d'), ont tenu des états de leurs récoltes pendant près de 90 ans, I, 193.
Élizabeth (Ste.), reine de Portugal, marioit les filles des cultivateurs pauvres, I, cj.
Ellebore blanc, à quoi sert sa décoction, I, 74. V. *Mays*.
Ellis (G.), cité, I, cxxxiv; — a écrit sur le cidre, 410.
Éloge d'Olivier de Serres, par *François* (*de Neufchâteau*), I, xix; — supplément à cet éloge, II, ixx; — par *Haller*, I, xxvij, xxviij; — par *Arthuur Young*, xxviij, xxix; — par *Chaptal*, xxxxij; — par *Amoreux*, *ibid.*; — par *Dorthès*, *ibid.*, xxxiij, lx; — par *Chalendar*, xlv, clxxv; — par *Cels*, lxix; — par *la Boissière*, lxxj; — par *Faujas*, lxxix; — par *Caffarellli*, lxxx; — de *Jean de Serres*, par *de Thou*, xxj.
Emmanuel, roi de Portugal, son ordonnance contre le jeu, I, cij.
Empansement. V. *Indigestions*.
Empeltres, espèce d'olivier, I, xcviij.
Emplastration. V. *Enter*.
Émunder, ce que c'est, II, 416. V. *Arbres*.
Enclouure, sa guérison, II, 760.
Encœur, sa guérison, II, 758.
Encyclopédie (ancienne), citée, II, 830. — *méthodique*, citée, II, 455.
Endive ou *enddivie*. V. *Chicorée*.
Endry (Arthuur-Thomas d'), cité, I, cxliij.
Enfans, remèdes contre les vers, II, 719, 832; — contre les vomissemens, 720.
Enfantement laborieux, moyen de l'accélérer, II, 717.
Enflure, du ventre, ses remèdes, II, 708; — du chesnon du bœuf, 753; — des testicules, 754; — du dos, des jambes et des testicules du cheval, 7759.
Enfouissement. V. *Engrais*.
Engane-pastré, ce que c'est, son usage, II, 709.
Engrais, des bœufs, I, 541; — ouvrage qu'on peut consulter sur cette matière, 629; — des porcs, *ibid.*; — des bêtes à laine, comment se pratique, 568, 640; — son avancement ou son retard dépend des circonstances et de l'intérêt de chacun, *ibid.*, 641; — des chevaux, 597, II, 760. V. *Rosée*.
Engrais, des terres, ce qu'on en dit, I, 171; — excrémens humains, *ibid.*; — enfouissement des féves, vesces, pois et lupins, connu dès la plus haute antiquité, 172; — différens autres, *ibid.*, 593; — la suie, les cendres de tourbe, le plâtre, etc., ignorés des anciens, 173; — à quelles terres ils conviennent, *ibid.*; — les cultivateurs du pays de Caux ont beaucoup d'intelligence à les former, 593. V. *Courtegraisse*, *Fumier*, Kliyogg.
Engraisser la terre, comme il faut entendre ce mot, I, 586.
Ennius, cité, I, 83.
Enrouеure, sa guérison, II, 689.
Ente, comment on la couvre pour la préserver des injures de l'air, II, 360, 362.
Enter (l'), quels en sont les auteurs, II, 353; — est la science la plus satisfaisante et la plus merveilleuse de l'agriculture, *ibid.*; — beau lieu commun à sa louange, *ibid.*; — en la bastardière, 337, 338; — diverses façons, 354; — distinction des arbres, temps et façons pour les enter, *ibid.*; — ceux en espalier, 349; — nécessité que le sujet et la greffe symbolisent en naturel, 354; — les arbres ne peuvent souffrir l'enter et le planter à la fois, 355; — en fente ou au coin, *ibid.*; — temps le plus favorable, 358; — outils nécessaires, *ibid.*, 362; — les petits arbres seront entés en bas, et les grands en haut, 359; — non entre deux terres, *ibid.*; — sur terre, *ibid.*; — manière pour les plus gros, 361; — en petite couronne, *ibid.*, 369, 498; — cinq espèces de greffe en fente, 495; — en écusson, 363; — quelle saison la plus favorable, *ibid.*; — pourquoi ainsi appelée, 364; — comment se fait l'incision pour loger l'écusson, *ibid.*; — de quelle ligature on se sert, sous quel aspect du ciel, 365; — quand elle sera ôtée, 366; — autre méthode, *ibid.*; — peut se pratiquer sur des fleurs et plantes potagères, 367; — la plus généralement pratiquée, 496; — en canon ou flusteau, 367; — n'est plus guère d'usage, 497; — à œil dormant, n'étoit pas connue du temps d'*Olivier de Serres*, 496; — est aujour-

d'hui la plus généralement pratiquée, et pourquoi, *ibid.*; — plusieurs autres manières, 368; — sur perches de saule, *ibid.*; — au forêt, 369; — aujourd'hui en cheville, 498; — autre manière décrite par *Columelle*, 369, 498; — en pièce rapportée, 370, 498; — pour avoir fruits mélangés, *ibid.*; — au bout des branches, 371, 498; — pour avoir des arbres nains, *ibid.*; — les anciens ne la réitéroient pas sur le même sujet, 338; — le réenter avance l'accroissement, *ibid.* V. *Arbre*, *Greffe*, *Vigne*.

Entonnage des vins, quand il se fait, I, 274, 276, 278, 329.

Entonnoir, arbres en cette forme, ce que l'on entend par-là, II, 491.

Eobanus Hessus, ce qu'il dit de la bière, I, 475.

Épamprement. V. *Feuillées*.

Épamprer. V. *Ébourgeonner*.

Épargne, où doit être placée dans la ferme, I, 22.

Épeautre, ses divers noms et espèces, I, 135, 136; — plus cultivé en Italie, en Suisse et en Allemagne, qu'en France, 178; — on en peut faire de la bière ou de l'eau-de-vie, 487.

Épierrement des terres, son utilité, jusqu'à quel point, I, 96, 197; — considérations sur ses inconvéniens, 167; — doit être fait pour la nouvelle vigne, 230. V. *Crau* (la).

Epigènes, a écrit sur la vigne, I, 376.

Épinars, d'où nous sont venus, I, cxliij; — leur culture, II, 231, 248, 442; — comment on les cueille, 443.

Épine-vinette ou *benoite*, paroît avoir été confondu par *Olivier de Serres* avec le groseiller, II, 465; — procédé pour en faire une boisson, 795; — sa culture, 797; — ses propriétés, *ibid.*; — fait une bonne clôture, *ibid.*; — mérite d'être plus considérée, *ibid.*; — quand doit être plantée, 798. V. *Groseiller*.

Épinette. V. *Sapinette*.

Épizootie, beaucoup d'endroits en Allemagne en sont exempts, depuis qu'on y nourrit les bestiaux à l'étable, I, 663.

Érable, II, 560, 591. V. *Acer campestre*.

Eringe. V. *Chardon à cent têtes*.

Erpel, montagne, en quoi elle est remarquable, I, 372.

Escargot, figure sur les tables dans différentes contrées, I, cxxxv; — pronostic tiré de leur sortie, 75.

Escargotière, endroit où l'on engraisse des escargots, I, cxxxv.

Escaut, aucun département n'offre des phénomènes agricoles comme lui, I, 490.

Eschasseriaux aîné, extrait d'un projet de décret pour placer le buste d'*Olivier de Serres* dans la Convention nationale, I, lxiij.

Esclaves, peinture de leur malheureuse condition dans l'antiquité, I, 355.

Escluse (Charles de l'), a donné la connoissance de plusieurs rares et excellentes fleurs, II, 294; — surnom qu'on lui a donné à ce sujet, *ibid.* V. Clusius.

Escourgeon, variété d'orge, II, 177; — *Olivier de Serres* donne ce nom au blé de mars, 134, 135, 177.

Espagne, essai historique sur son agriculture, I, xciv-cj.

Espagnols, espèce de raisin, II, 319.

Espalier, l'art d'en former n'a été pratiqué qu'à la fin du XVIe. siècle, I, clij; — sa description, II, 347; — pourquoi les fruits y sont plus beaux, meilleurs, et en plus grande quantité, *ibid.*; — un arpent employé de cette manière, rapporte plus que trois autres, *ibid.*; — comment se dresse, et quels arbres y sont employés, 348; — comment l'enter, 349; — quand et de quel bois l'appuyer, *ibid.*, 350; — moyen d'en réparer les défectuosités, *ibid.*; — diverses sortes d'espaliers, 350; — de quelles espèces d'arbres ont été faits les premiers, 352; — comment le fond serra traité et manié, 351; — façon de ceux du temps d'*Olivier de Serres*, et ce qu'il entend par-là, 491.

Esparcet, sa description, I, 518, 595; — est le sainfoin, *ibid.*; — sa culture, 519; — son rapport, sa durée, *ibid.*; — se trouve aujourd'hui cultivé dans un grand nombre de départemens, 595; — craint la morsure des bêtes, 518; — opinion réfutée, 595; — combien fauché de fois, 518, 596; — préférable en certains points à la luzerne, 595; — doit être semé en terre close, 519; — engraisse les terres, *ibid.*; — sa graine bonne à engraisser la volaille, II, 12.

Esparron (Charles d'Arcussia d'), a fait un traité de fauconnerie, II, 769; — ce que l'on en dit, 842; — cité, I, clij.

Espinai (de l'), cité, I, cliij.

Espis, ce que c'est dans le cochon, II, 623.

Espousca, nom que l'on donne en Languedoc à la graine d'épinars, II, 229.

Esprit ardent. V. *Alcool*, *Esprit-de-vin*.

Esprit-de-vin, produit par plusieurs substances végétales fermentées, I, 488; — résultat de ces expériences, 489 et suiv. V. *Alcool*.

Essai historique sur l'état de l'Agriculture en Europe au XVIe. siècle, I, lxxxiij-clxv.

Essaims ou *essoins*, comment ils peuvent être

recueillis, II, 95; — indice de leur sortie, *ibid.*, 206; — avis pour les conduire, 96; — cause de leur évasion, comment y remédier, 97, 98; — moyens d'en rassembler plusieurs, *ibid.*; — de les châtrer, 100, 101, 207. V. *Abeilles.*

Estantes, nom des mérinos stationnaires, I, 645.

Estaudeau, estoudeau, étoudeau, gros poulet, II, 14, 161; — pourquoi ainsi appelé, *ibid.*

Esteules, plusieurs y mettent le feu, I, 119, 171; — sont bons à faire manger aux moutons, 568, 640. V. *Chaumes.*

ESTIENNE (C.), sa maison rustique ne peut entrer en parallèle avec le *Théâtre d'Agriculture*, I, xliij; — cité, cxxvj, cxxvij, cliij, clviij, 431, 442, II, 470, 843.

ESTIENNE (Émiland), sa statistique de la Batavie, citée, I, cxvij.

ESTIENNE (H.), cité, I, xxiij.

Estomac, mal, II, 694, 695; — débilité, ses causes, ses remèdes, 695, 696; — manière de le conforter, 698; — remèdes contre ses douleurs, *ibid.*

Estragon, sa culture, II, 251, 456.

Estranguillon, ce que c'est, ses remèdes, II, 758.

Étalon, moyen de s'en procurer de bons, I, 542; — sa durée, son âge, 546, 629; — à combien de jumens peut suffire, 547; — temps de l'accouplement, 548, 630; — son choix, 555. V. *Cheval.*

Étang, II, 75; — son assiète et capacité, 76; — sa chaussée, *ibid.*; — comment faite, 77; — observations à faire en le dressant, 78; — où sera placée la bonde, *ibid.*; — manière et moyen de le peupler, 79, 80; — de l'entretenir, *ibid.*; — sera débarrassé des plantes et rozeaux, *ibid.*; — quand et comment doit être pêché, 81, 82; — utilité d'en avoir deux, 76.

État de la France, cet ouvrage cité, I, 204.

Éternuement, comment se provoque, II, 680; — comment se guérit, *ibid.*

Étêter, ce que c'est, II, 417. V. *Arbres.*

Eucarpie, ville dont on vantoit la fécondité des vignes, I, 358.

Eufraize, sa culture, ses vertus, II, 315, 480.

Eugénies, espèce de raisin, I, 316.

EUMOLPE, on lui attribue l'invention du vin, I, 208.

Eupatoire, d'où lui vient son nom, II, 218, 312.

EUPHORE, cité, I, 358.

EUPHRON, a écrit sur la vigne, I, 376.

EVAGON ou EVAGORE, a écrit sur la vigne, I, 376.

Évanouissement, sa guérison, II, 694.

EVELYN, cité, I, 466, 467.

Éventails, ce qu'on entend par ce mot en jardinage, II, 491, 492.

Éventoir, espace pour donner de l'air à une conduite d'eau, de quoi doit être fait, II, 545.

Éverrer, opération que l'on fait aux chiens, et pourquoi, I, 582, 656. V. *Chiens, Rage.*

Excrémens humains, engrais plus actif que la colombine, connu des anciens, I, 171; — procédé pour le réduire en poudre, *ibid.* V. *Courtegraisse, Engrais.*

Expérience (l'), fait connoître la qualité des terres, I, 5.

EXPILLY, cité, I, 367.

Extensimètre, instrument pour mesurer l'extensibilité de la terre, I, 61. V. BARTHÉS.

F.

FABIAN (Papyrius), a écrit sur la vigne, I, 376.

Fabrègue, sa culture, son usage, II, 282; — ce que c'est, 470. V. *Thym.*

FABRICIUS (Caius), cité, I, 49.

FABRONI, son assertion sur l'inconvénient de la fréquence des labours, I, 171; — fait cité à l'appui, *ibid.*

Face. V. *Visage.*

FAIL (Noël du), cité, I, cxl.

Faire valoir son bien, diverses manières, I, 49; — difficultés qu'on y éprouve, *ibid.*, 54; — honneur et profit de le faire valoir soi-même, 52. V. CATON, COLUMELLE.

Faisan, II, 192; — d'où nous a été apporté, 193; — ses variétés, *ibid.*; — difficile à apprivoiser, *ibid.*; — durée de sa vie, *ibid.*; — en quel temps la ponte, et combien dure l'incubation, *ibid.*; — les faisandeaux et leur gouvernement, *ibid.*, 194; — leurs maladies, 195; — manière de les engraisser, 196; — ce que c'est que les éjointer, 193.

FALCONER, a donné un essai sur l'histoire du sucre, I, xcij.

Falerne, renommé par ses bons vins, I, 208.

Famines, étoient plus fréquentes autrefois que de nos jours, pourquoi, I, cxxxvij. V. MARET.

Far, ce que c'est, I, 177; — sa division en naturel et artificiel, *ibid.*; — origine de *farine, farrage*, 134, 596; — nom donné à plusieurs variétés de froment, 134, 175-177, II, 605.

Farcin, comment se guérit, II, 757.

FARGES. V. DAVANZATI.

Farine, la meilleure et plus facile à conserver, II, 606; — par quels moyens, 607, 779. V. *Mouture*, PARMENTIER.

Farrage, ce que c'est, I, 504, 585, 521, 595,

596; — son usage et rapport, 521, 596.
Farragière, lieu où on sème le farrage, I, 521.
Fastidiosité. V. *Dégoût*.
Faucher. V. *Foins*.
FAUCOGNEY, extrait de son mémoire sur la vigne, I, 378.
Fauconnerie, les francs étoient passionnés pour cette chasse, I, clj; — auteurs qui en ont écrit, clij; — la haute pour les grands seigneurs, la petite pour le gentilhomme, II, 768. V. *Chasse*, ESPARRON.
FAUJAS de St.-Fond, cité, I, xl, II, xlij, 209, 591; — sa lettre sur *Olivier de Serres*, I, lxxix, lxxx.
Fauve, couleur prisée dans les chevaux, I, 544.
FAYOLLE, a écrit sur la vigne, I, 387.
FAZELLO, cité, I, xcij.
Femme enceinte, provisions qu'elle doit faire pour ses couches, II, 714.
FENESTELLA, a écrit sur la vigne, I, 376.
Fenil, ce que c'est, comment se façonne, I, 513. V. *Meule*.
Fenouil, ses variétés, sa culture et ses vertus, II, 284, 470; — comment se confit, 630.
Ferme (à), inconvénient d'y bailler son bien, I, 49, 80. V. *Affermer*.
Ferme flamande, sa description, I, 185, 199; — son rapport, 200 et suiv.; — leur étendue dans le Hainaut; 62; — leur fixation par Marie Thérèse, 63.
Fermes, le système des grandes a été l'objet de longues discussions, I, xciv; — ce que dit M. *Isoré* sur leurs rapports, 193.
Fermier, définition de ce mot, I, 57; — ses qualités, 58; — devoir du propriétaire envers lui, *ibid.*, 80; — tableau de ses mœurs, 71.
Fermier complet (le), ouvrage cité, I, cxv.
Fermiers flamands, leur éloge, I, 203.
Feroë (isles), jouissent d'une certaine fertilité, I, cxiij.
FERRARI, cité, I, cxvij, cxlix, clj.
FERRARO (J.-B.), a écrit sur les haras, I, clv.
FERRIERE, sa méthode de cultiver la patate, I, cxlv, II, 453.
Ferrure des chevaux, ce que l'on en dit, I, 550, 630, 631; — *Bourgelat* a fait un traité sur cette partie, *ibid.*; — on ne trouve rien dans les anciens qui y ait rapport, *ibid.*
FERRY, cité, I, cxxviij.
Fertilité, ce qu'on doit penser des exemples extraordinaires rapportés par les auteurs, I, 170.
FESTETIL, a établi en Hongrie une école d'économie, I, cvj.
FESTUS, cité, I, 601.
Feu, quel degré il faut pour cuire les fruits au sucre, II, 653.
Feuille du Cultivateur, citée, I, 331, 386, 449, II, 458.
Feuillées ou *feuillars*, leur utilité pour nourrir le bétail, I, 238, 322, 563, 638, II, 582, 584, 596.
Féves, enfouies en verd, engraissent la terre, I, 127; — pourquoi si favorables aux cultures, 172; — en quel terroir et saison seront semées, II, 237, 264; — procédé pour les faire lever plutôt, *ibid.*; — quand arrachées de terre pour être de bonne cuite, 237; — d'hiver, leur culture, *ibid.*, 445; — celle dite julienne est préférée, *ibid.*; — en gousses, manière de les confire, 638; — temps qu'il faut employer à cette confiture, 639. V. *Saumure*.
FEYJOO, cité, I, xcvj, xcvij.
FIASCHI, cité, I, cliv.
Fiche (à la), manière de planter la vigne, I, 223.
Fiente des oiseaux aquatiques, pourquoi plus nuisible qu'utile comme engrais, I, 126, 171, 172; — observations à ce sujet, II, 180.
Fièvres, leur guérison, II, 720; — continue, *ibid.*; — quotidienne, 721; — tierce, *ibid.*; — quarte, *ibid.*; — régime, 722; — remède à celle des brebis, 763.
Figue, son éloge; II, 393; — ses noms anciens et modernes, *ibid.*, 512; — n'est pas véritablement le fruit du figuier, *ibid.*; — ce qu'on entend par figue-fleur, *ibid.*; — quelles sont les espèces qu'on cultive aux environs de Paris, *ibid.*; — endroit de la France où l'on recueille les meilleures, 394; — comment s'en fait la récolte, 395; — manière de les sécher, 396. V. *Caprification*, *Carthage*.
Figuier, ses variétés, I, cxlviij, II, 512; — comment fleurit, 394; — quels terrein et température lui conviennent, *ibid.*; — doit être arrosé et fumé, *ibid.*; — comment doit être planté, *ibid.*, 395. V. BERNARD.
FILASSIER, son traité sur la culture de l'asperge, cité, II, 457.
Filoselle, ce que c'est, II, 143; — à quoi employée, 147.
Finmarchie, province de Russie, productive jusqu'au soixante-huitième dégré, I, cxiv.
FIORNEROD, sa métrologie citée, I, 661.
FISCHER, plusieurs auteurs agronomiques de ce nom, cités, I, cix.
FITZ HERBERT, auteur géoponique, cité, I, cxix, cxx.
FLACHAT, a donné le procédé des hongrois pour distiller le raki, II, 807.

Flamands, dès le seizième siècle, on les citoit comme les meilleurs laboureurs, I, cxv.
Flandre (petite), nom donné à un territoire du Poitou, et pourquoi, I, xciv.
FLANDRIN, cité, I, cliv, 665.
Flandrins, race de moutons qu'il est à craindre de voir dégénérer, I, 190.
Flatta. V. *Cassa*.
FLAVIUS, a écrit sur la vigne, I, 376.
Flèche, nom donné au bout du sarment, I, 229.
Flèches, ce qu'on appelle ainsi dans le cochon, II, 623.
Fleurs, leur emploi dans les compartimens des parterres, II, 294, 295; — noms de celles qui doivent y figurer, *ibid.*; — celles qu'il est utile de distiller, 671.
Florée, ce que c'est, à quoi est utile, II, 428.
Florilegium ethico-politicum, extrait cité de cet ouvrage, I, 83.
FLORINUS (F. P.) ou FLORINI, auteur géoponique, cité, I, cix, 69.
FLOYER, regarde le cidre comme un spécifique contre l'asthme, I, 428.
Flux de ventre, de trois sortes, ses remèdes, II, 705, 706; — du cheval, 760.
Focet, ce que c'est, II, 617.
FOE (Daniel de), cité, I, cxxv.
Foie, ses maladies, comment guéries, II, 699; — remèdes contre l'opilation, 700.
Foine, ce que c'est, II, 48. V. *Colombier*.
Foins, pourquoi appelés mayens, I, 510; — leur faucher, 512, 587; — leur serrage, 513, 587; — où conservés faute de logis, 513, 588 et suiv.; — profit qu'ils procurent, *ibid.* V. *Fenil*, *Meule*.
Foirard, espèce de raisin, I, 317.
FOLIE (de la), ce qu'il dit sur les cidres falsifiés, et moyen de les connoître, I, 433; — cité, 438, 439.
FOLLEVILLE (de), ce qu'il dit sur les pressoirs à cidre, I, 433.
Fondations des bâtimens champêtres, dans quel temps doivent être faites, I, 32.
Fontaines et Ruisseaux, II, 530; — des grosses, 531; — des souterreines, 533; — observations nécessaires pour les trouver, 534; — leur comparaison avec les arbres, 535; — comment faire les fossés pour leur perquisition, *ibid.*; — comment remonter l'eau qui se trouve basse, 136; — temps à ce propre, 538; — où commenceront les tuyaux, 540; — diverses matières dont ils seront faits, *ibid.*; — comment en préparer le chemin, 542; — l'eau peut être mise dans les tuyaux incontinent après les avoir posés, 544; — comment transpasser les torrens et les rochers, 545; — quel sera son chemin et réceptacle, 547; — comment on prévient sa ruine et nettoie ses tuyaux, *ibid.*, 548. V. *Eau*.
Fontainebleau, ce qu'on dit des compartimens de ses parterres, II, 294, 297; — modèle, 301, planche VIII.
FONTANA, cité, II, 213.
FONTETTE, cité, I, 411.
Forêt, II, 568; — comment les arbres y doivent être plantés, 570, 592, 594; — en alignement ou en confusion, 571; — s'il est nécessaire de la cultiver, 573. V. *Eaux et Forêts*.
FORSYTH, élève des vignes de semence, I, 357; — sa méthode de revivifier les vieux arbres, 450; — cité, 458.
Fosses, comment seront faites pour y planter les arbres, II, 341; — leur largeur et profondeur, *ibid.*; — faites long-temps avant de les employer, 342; — seront remises en leur premier état lorsque l'arbre y sera planté, 345; — pour la plantation des arbres fruitiers, 490.
Fossés, de desséchement, ceux extérieurs, I, 97; — les intérieurs, 98; — leur profondeur, *ibid.*; — leur largeur, 99; — comment et de quoi recomblés, *ibid.*, 167; — d'un verger, leur largeur et longueur, II, 341; — doivent être faits long-temps avant, 342; — des haies vives, de quelle largeur, 438; — de clôture, leur dimension, *ibid.*; — à fossés ouverts, manière de planter la vigne, I, 223.
Fouaces, *fouasses* ou *fougasses*, sorte de pâtisserie, II, 785.
FOUBERT, a traduit l'ouvrage d'hippiatrique de *Markham*, I, cxxij.
FOUCHY (Grandjean de), observations météorologiques sur une période de 19 ans, I, 75.
Foudre, ancienneté du vin renfermé dans celui d'Heidelberg, I, cxxxiv.
Fougère, à quoi elle fait connoître qu'une terre sera propre, I, 5; — un sol qui en produit n'est pas indifférent à la culture, 61; — ses variétés, ses vertus, II, 313, 480.
FOUGEROUX de Bondaroi, ses instructions sur la conservation des vins dans des citernes, citées, I, 386; — a décrit l'art du tonnelier, 409.
FOUILLOUX (du), ce qu'il dit sur la chasse, I, cliij; — son ouvrage cité, *ibid.*, II, 843.
Fouleure, des bœufs, sa guérison, II, 753.
Four, attention qu'on doit avoir pour son degré de chaleur dans la cuisson du pain, II, 608, 609; — ses dimensions et usages, 783; — à poulets, ou couvoirs d'Égypte, leur description

cription, 167; — leurs services, 168. V. *Incubation, Oeuf.*
FOURCROY, cité, I, clxiij, 454, 495; — ce qu'il dit de l'acide malique, 455; — de la nature des excrémens de la volaille, II, 180; — indique un procédé économique pour obtenir l'acide citrique, 796, 797.
Fourneau, à cuire les terres, comment doit être conduit, I, 107; — de distillation, comment sera dressé, II, 669, 670, 827.
Fourquat, sorte d'araire, I, 145.
Fourrage, synonymie de ce mot, I, 596; — ce que c'est, *ibid.* V. *Farrage.*
Fousser, labour de la vigne, I, 237, 322.
Fousteau. V. *Hêtre.*
Fraizier, sa description, sa culture, II, 291; — ses variétés, 473.
Framboisier, sa description, II, 277; — variété à préférer, 465; — son fruit se confit avec les arseiroles, 647.
FRAMBOISIÈRE (la), cité, I, cxxix, cxxxij, cxxxvij.
Francdal, son canal, II, 529.
France, essai historique sur son agriculture, I, cxxv-clxv; — aucune nation n'est placée dans des circonstances plus favorables, clxv.
FRANCKLIN, ce que l'on dit de sa science du bonhomme Richard, I, 75.
FRANÇOIS I, son règne est une époque de calamité pour l'agriculture, I, cxxv; — entoit lui-même des arbres fruitiers, II, 353; — regardé comme le créateur des vergers en France, 488.
FRANÇOIS (de Neufchâteau), éloge d'*Olivier de Serres,* I, xix; — supplément, II, ix; — imitation de l'épître de *Chalendar* à *Olivier de Serres,* I, xlvij; — arrêté relatif à l'agriculture, comme ministre de l'intérieur, lxiv; — éclaircissement sur plusieurs passages de la notice d'*Olivier de Serres* par M. *de la Boissière,* lxxv; — sur une assertion de *Ségui,* xc; — son essai sur la nécessité et les moyens de faire entrer dans l'instruction publique l'enseignement de l'agriculture, cité, xcvij; — sur les pommes de terre et les topinambours, cxlv; — sur les poésies adressées à *Olivier de Serres,* clxxiij; — de notre ignorance sur la connoissance des terres, 59, 60; — sur l'estimation du sol, 61; — la connoissance des substances cachées sous la surface de la terre, *ibid.*; — la superficie de bonne terre, *ibid.*; — la contenance des domaines, 62, 63; — l'assurance des acquets, 64; — les mesures des terres, *ibid.*; — leur arpentage, 66, 67; — l'emploi le plus profitable de tous les fonds de terre, *ibid.*; — l'architecture rurale, 69; — la manière d'employer et de distribuer les terreins, 70, 71; — tableau des mœurs du fermier et de la fermière, 71; — l'éducation de leurs enfans, *ibid.*, 72; — les pronostics en général, 74-80; — les proverbes et adages anciens relatifs à l'agriculture, 81-92; — la culture flamande, 182-204; — vues et questions sur la vigne, 339-397; — essai d'une pomologie, 399-471; — boissons que fournissent les graminés et les racines farineuses, 473-496; — alcool, 487, 493; — genièvreries, 490; — brandevineries, 492; — manière de préparer le caou-in, 496; — le kava, le maté, 497; — le kuniff, 498; — sur le chevrier de Nismes, 648, II, xviij; — de la zoologie rurale, I, 656-666; — description du monument élevé à *Olivier de Serres,* II, x; — ce qu'il a fait pour cette édition, xxj; — sur l'engrais des animaux, 173, 174; — la vigilance des paons, 179; — ce qui a pu donner l'idée du sauer-kraut, 446; — emploi des plantes cucurbitacées comme engrais, 460; — les vins de fruits, 789-811; — cité, I, clxxv, 651, II, xxvij, xlij, xliij, 209, 506. V. *Pommier, Vigne, Vin.*
Franxinelle, terrein qui lui convient, ses propriétés, II, 324; — mériteroit de fixer l'attention des gens de l'art, 482.
FRÉDÉRIC, duc de Vurtemberg, a établi dans ses états les vers-à-soie, II, xxv, 111.
FRÉDÉRIC II, empereur d'Allemagne, a écrit sur la fauconnerie, I, clij.
Frégellanes, espèce de raisin, I, 317.
Frelons, II, 206. V. *Abeillauds, Bourdons.*
Fresnaie, lieu planté de fresnes, II, 570.
Fresne, arbre forestier, II, 560, 562, 591.
FREZIER, cité, I, 497.
Frise, sa richesse et ses produits, I, cxvj.
FROCHOT, préfet du département de la Seine, donne à une rue le nom d'*Olivier de Serres,* II, xv.
FROMAGE, cité, I, 665.
Fromage, les vestrogots en faisoient de si gros que deux hommes avoient peine à les porter, I, cxij; — de même chez les parmesans et en Suède, *ibid.*; — certains de France ont toujours eu de la célébrité, clv; — son persillage est fort ancien, *ibid.*; — différentes manières de les faire, 527, 616; — ses espèces, 527, 619; — celui de vache, 529; — ceux de Brie, *ibid.*; — réputation de ceux d'Auvergne, *ibid.*; — moyens de les améliorer, 619, 620; — de

les conserver, 530, 620; — doivent être tôt salés, et précautions à ce sujet, 530, 531, 622; — comment seront gouvernés, 531; — où doivent être gardés, 532, 622; — excellence de celui formé des laitages de vaches, de brebis et de chèvres, 573; — à la crême, 621. V. *Chester, Gérardmer, Gruyères.*

Fromagerie, endroit où l'on serre les fromages, sa disposition, I, 532, 622.

Froment, sa nomenclature, I, 175; — son produit dans une ferme flamande, 202; — fait le meilleur pain, II, 605; — différence du vieux à celui fraîchement battu, 606, 778; — manière d'en tirer une huile, 745. V. *Blé.*

FROMMANN (J. C.), son ouvrage sur la coutume de manger l'oie de la S^t.-Martin, cité, II, 185.

FRUGONI, cité, I, 372.

Fruitier. V. *Verger.*

Fruiton, ce que l'on appelle ainsi, I, 399; — boisson qu'on en retire, *ibid.*, II, 811.

Fruits, beau lieu commun à ce sujet, II, 327; — profit qu'on en retire, *ibid.*; — comment seront employés pour l'engeance, 332; — moyen pour les faire enraciner pour la production, 333; — ne sont jamais si bons que de semence, 337; — beauté, bonté et quantité de ceux d'espalier, 347; — manière de les confire, 627 et suiv. V. *Confitures.*

Frumentaux, ce que c'est, I, 398.

Fucus, avantageux comme engrais, I, 172.

FULHAM (M^de.), citée, clxij.

FULTON, cité, clxiij.

Fumée, préserve la vigne de geler, I, 259, 260, 323, 324. V. *Vigne.*

Fumer, la vigne, temps convenable, et comment, I, 238; — décret de la ville de Gaillac à ce sujet, 239. V. *Vigne.*

Fumeterre, pourquoi ainsi appelée, sa culture, ses vertus, II, 313, 480.

Fumier, ses effets, distinction, emploi et valeur, I, 125, 171; — de pigeon, 126; — du bétail, *ibid.*; — de chaux, de féves et autres, 127, 128, 172; — de la marne, 128, 172; — des cendres, 129; — temps de les employer, *ibid.*, 173; — le plus propre aux vignes, 231, 238, 239, 322; — pour le pré, 507, 586; — pour la luzernière, 516; — profit de celui des brebis, 564; — le meilleur pour les melons, II, 256; — les roziers, 268; — les orangers, citroniers et limoniers, 403. V. *Engrais.*

FURIUS CRISINUS, agriculteur, anecdote à son sujet, II, 771.

Furoncle. V. *Clou.*

FYNES MORISON, cité, I, cxviij.

G.

GABELLE (P.), son expérience sur les pommiers, I, 434.

GACON d'Humières (M^de.), ses mémoires sur l'économie rurale insérés dans ceux de la société d'agriculture de Paris, I, clxij.

GACON-DUFOUR (M^de.), kirschen-vasser de ménage, II, 795; — vin du pauvre, 800.

Gages des serviteurs, pourquoi on les rendra les plus petits que l'on pourra, I, 38.

Gaillon, beaux bouis qu'on y voyoit, II, 271.

GALIEN, ce qu'il dit de la bière, I, 474; — mettoit la châtaigne au rang des glands, 569; — cité, II, 386, 392.

GALLAND, cité, I, cxxxiv.

Gallardon, son territoire fournit les plus belles et meilleures lentilles, II, 461.

GALLI, cité, I, xciv.

GALLO (A.), son ouvrage ne peut entrer en parallèle avec le *Théâtre d'Agriculture*, I, xliij; — cité, xcj, xciij, 323.

Garance, anciennement employée, I, cxlvj; — sa culture, II, 423, 429, 522; — où croît la meilleure, 429; — temps de la récolte, *ibid.*; — s'affoiblit à la longue, 522; — d'où on tire la meilleure graine, *ibid.*; — nourrit fort bien les vaches, *ibid.*

Garbillos, vases de paille ou d'osier, II, 131.

Gardes des eaux et forêts, cause et origine de leur création, II, 527.

Garenne, sa situation, II, 62; — sera fermée, 63; — sa grandeur, *ibid.*; — son assiette, 65; — de quels arbres sera plantée, *ibid.*; — de quelles herbes abondera, 66; — comment peuplée, *ibid.*; — dispositions des nids, 69.

GARRARD (G.), son établissement de modèles en petit des animaux domestiques de chaque comté d'Angleterre, I, cxxj.

GARSAUT (de), cité, I, cliv.

GARTNER (C.), cité, I, cxiij.

GAUCHET, a célébré les plaisirs des champs, I, cxxix.

Gaude, son utilité, II, 277; — sa culture, 430; — sa cueillette, *ibid.*; — est sûrement le genêt des teinturiers, 465; — ce qu'*Olivier de Serres* appelle ainsi n'est ni la gaude, ni le genêt d'Espagne, 522.

Gaulois, le vin les attira en Italie, I, 207.

Gazette d'agriculture, donne la recette de la bière de chiendent, I, 486.

Gazons, comment on enlève et dessèche ceux des vieilles prairies, I, 105; — manière de les brûler, 106.

GEFFE, a traduit en anglois les opuscules d'*Olivier de Serres*, II, xxviij; — notice de cette traduction, xxix.
Geilbier, bière de Flandre, I, 477.
GEISSERT, cité, I, cliij.
Gelée, nuisible à la vigne, I, 259; — moyen de l'en préserver, *ibid.*, 260, 323. V. *Vigne*.
Gelées, de confiture, manière de les faire, II, 648; — de coins, *ibid.*, 649; — de cerises, *ibid.*; — de cornoailles, de nèfles, 650.
Gelinotte, volaille qu'on devroit naturaliser dans nos basse-cours, II, 4, 153.
GEMMINGEN (J. C. de), avoit formé un jardin botanique à Eichtet, I, cxlix.
GENDRE (le), cité, I, cl.
Genêt d'Espagne. V. *Gaude*.
Genever, eau-de-vie de genièvre, II, 798.
Genèvre, génèvrier ou *genièvre*, II, 560, 591; — son utilité, 798; — ses graines ou baies servent à la fabrication du genever et de la genèvrette, *ibid.* V. *Genièvreries*.
Genèvrette, manière de la faire, II, 798; — ses propriétés, *ibid.*; — seroit meilleure si l'on y ajoutoit de la mélasse, 799.
Geniévreries, leur utilité sous le rapport de l'agriculture, I, 490; — du commerce des bestiaux, 491; — des travaux qu'elles procurent, 492. V. *Genèvre*.
GENOVESI, cité, I, cxxv.
Gentiane, d'où elle tire son nom, II, 218; — ses vertus, sa culture, 318, 481.
GENTIL, son mémoire sur la fermentation des vins, I, 382.
Gentilly, célébrité de son pain, I, cxxxix.
GEOFFROY, cité, II, 455.
Gérar, produit du territoire de ce nom, I, 118.
GÉRARD, a propagé la pomme de terre en Europe, II, 474.
GERARDE, cité, I, cxl; — ce qu'il dit de l'épinard, cxliij.
Gérardmer, fromage des Vosges, I, clv, 620.
Germandrée, aquatique, sa culture, ses vertus, II, 319, 324, 481, 482; — petit chêne, ses propriétés, sa culture, 324, 482.
GESNER (C.), a composé un ouvrage sur le lait et les laiteries, I, cviij; — a décrit le premier la tulipe, cxliij; — cité, II, 204.
GESNER (J. M.), cité, I, cxxxix.
Gesse, I, 138, 578, 653; — cultivée dans le midi comme comestible, II, 461.
GÉTIÈRE (M^de. de la), ses mémoires sur l'économie rurale insérés dans ceux de la société d'agriculture de Paris, I, clxij.
Gibets, raisins séchés et empaquetés, I, 302.
GIL, a donné un plan d'administration des forêts, I, xcvij; — a écrit sur les abeilles, *ibid.*
GILBERT, cité, I, cliv, 358, 402; — extrait de son instruction sur les bêtes à laine fine d'Espagne, 641; — généralement regretté, 665.
GINANNI, a écrit sur les maladies des grains, I, cxxxviij.
GIOBERT, cité, II, xxxv.
GIRARDET, célèbre jardinier à Bagnolet, I, cl.
Giraumon-turban. V. *Potiron*.
Giroflées. V. *Oeillets, Violiers*.
GISORS, a donné une édition du *Théâtre d'Agriculture*, I, 585, 630; — notice de cette édition, II, xxxix; — est incomplette, xxxx, xlj, 152, 210; — méprise de l'éditeur dans la traduction des mots anciens, I, 585, 630, II, xxxx.
Glaieul. V. *Iris*.
Gland, ce qu'il désigne dans les auteurs, I, cxxxvj; — on en a mangé dans les temps de disette, *ibid.*; — est une des meilleures nourritures du porc, 578; — comment se garde, 579; — ses variétés, II, 569; — la faîne, la châtaigne ont été mises au rang des glands, *ibid.*; — signe de leur bonne cueillette, *ibid.*; — réflexions à ce sujet, 594; — de Jupiter, ce que les anciens appeloient ainsi, II, 569. V. *Châtaignier, Chêne*.
GLEDITSCH, a fait une dissertation sur l'ægolethron, II, 204.
Gleteron, glouteron. V. *Bardane*.
GLORENZE, écrivain géoponique, cité, I, cix.
GMELIN, cité, I, cxiv.
Gobelet (arbres en), ce qu'on entend par-là, II, 491, 492.
GOBET, cité, II, 591.
GODART, son mémoire sur les moyens de faire périr les chenilles, I, 468.
Godeau, façon de planter la vigne, I, 223.
Goesmon, ses propriétés comme engrais, I, 172.
GOGUET, cité, I, cxxxix.
Gomme de pays, d'où provient, I, 399, II, 501.
GONÇALES (J.), indique la manière d'avoir des canards sans couveuse, II, 16.
Gonesse, son pain aussi bon que le plus exquis du Languedoc, I, 160; — ce qui lui donnoit cette réputation, II, 608, 609, 782.
GONTIER, cité, I, cxxxv, cxlix.
Gorce (la), cette petite ville faisoit un grand commerce de racine de pivoine, II, 323.
GORGOLE de Corne, cité, I, cxxix, II, 499.
Gouest, espèce de raisin, ses variétés, I, 319.
Gourme, des chevaux, comment guérie, II, 757.
Gousse d'ail. V. *Dausse*.

Goutte, II, 729; — dicton sur cette maladie, *ibid.*; — régime à observer et remèdes, 730.
Goutteroze. V. *Coupperoze*.
Gradins, ce que c'est, I, 212; — insuffisance des haies vives pour les soutenir, 315.
Graine d'écarlate ou *cochenille*, ce que c'est, II, 593. V. *Kermès*.
Graines parasites, opinion erronée sur leur germination, I, 170.
GRAINGER, son poëme sur la canne à sucre, cité, I, xcij.
Grains, le commerce en étoit libre sous Henri IV, I, cxxvj; — quels on peut semer après le défrichement, 104, 168; — qualités du bon grain, 131; — se nourrit en gerbe, 160; — indication des meilleurs ouvrages sur sa conservation, 181; — moyens proposés, *ibid.*, 182; — boisson qu'ils fournissent, 473 et suiv.; — donnent de l'eau-de-vie, 487 et suiv.; — quels sont les moins nuisibles aux arbres, II, 414. V. *Alcool, Blé, Genièvreries*.
Graisses, manière de les conserver, II, 620; — leur emploi, 625, 814; — saison de les préparer, et vaisseaux qui doivent les contenir, 812; — de bœufs et vaches, à quoi doivent être employées, 625; — quel est le bétail qui donne la meilleure pour la chandelle, 660. V. *Chèvre, Mouton*.
Graminées, leur culture successive sur le même terrein est contraire aux principes d'un bon assolement, et pourquoi, I, 173; — fournissent des boissons fermentées, 473; — de l'alcool, 487. V. *Bière, Eau-de-vie*.
GRAND d'Aussi (le), cité, I, xxxij, cxxxvj, cxxxviij, cxxxix, cxlj, cxlij, clj, II, 179, 786; — a donné la liste des meilleures espèces de pommiers, I, 403.
Grande consoude. V. *Consire*.
GRAPALDI, s'est occupé des édifices champêtres, I, xcj, 69.
Gratelle, son traitement, II, 740.
Grateron, ses noms et propriétés, II, 321; — de peu d'usage aujourd'hui, 482.
GRATIUS, a écrit sur la chasse, I, clij.
Gravelle, ses remèdes, II, 705.
Grec, espèce de raisin, ses variétés, I, 319.
Grecs modernes, sont encore esclaves d'une routine aveugle, I, cv.
Greffe, son origine, II, 148; — sa définition, 356; — ses espèces, 495; — il faut que le sujet et la greffe symbolisent ensemble, 354; — où on les prendra, 356; — leur choix, *ibid.*; — quand on les cueille, comment on les garde et les transporte, 357; — attention pour ne pas mêler les différentes, 358; — fendre l'arbre, comment et en quel endroit, 359; — manière de les tailler, *ibid.*; — réflexions sur tous ces procédés, 494; — usage général de couper les greffes plusieurs jours d'avance, et pourquoi, 496; — procédés de celle en fente, 495; — entre deux terres réussissent mieux que les autres, 496; — pourquoi celle des vieilles tiges manque plus souvent que celle des jeunes, *ibid.*; — plus on la multiplie sur un sujet, meilleurs en sont les fruits, 488; — erreur présumée d'*Olivier de Serres* sur ses résultats, 570; — observations à ce sujet, 594; — en flûte, a commencé à être en usage au 16e. siècle, I, cl; — en lozange ou par approche, ne peut trop s'employer dans les haies, II, 524. V. *Écusson, Ente, Enter*.
GRÉGOIRE, son essai historique sur l'état de l'agriculture en Europe au 16e. siècle, I, lxxxiij-clxv; — son mémoire sur la dotation des curés, lxxxviij; — ce qu'il dit sur les pêchers, II, 499; — cité, I, xlij, II, xxix, xlij, 153, 195, 209, 471, 792, 814, 830.
GRÉGOIRE de Tours, cité, I, cxxxij.
GREGORIO de los Rios, auteur géoponique, cité, I, xcvj.
Gremil, terrein qui lui convient, ses vertus, II, 320; — n'est plus d'usage, 481.
Grenadier, ses variétés, II, 392; — veut une bonne culture, quand se fait la cueillette de son fruit, sa garde, *ibid.*; — comment les apothicaires le conservent, 393; — usage de ses fleurs, 512.
Grenadille, d'où elle tire son origine, I, cxliv.
GRENAN, a célébré le vin de Bourgogne, I, 469.
Greniers à blé, comment seront bâtis, I, 161. V. *Blé, Cros*.
GREW, cité, I, lxxxv.
Griotier à roses, sa culture, sur quoi greffé, II, 276, 277; — conjectures sur cet arbre, 465.
GRISELINI, cité, I, lxxxvij.
GRISON, a écrit sur le manége, I, cliv.
Grison, couleur prisée dans les chevaux, I, 544.
Groignon, espèce de pêche, II, 374, 499, 500.
Gros grain de Turquie. V. *Mays*.
Gros ventre. V. *Daze*.
GROSE, son glossaire, I, cxxviij.
Groseiller ou *vinetier*, sa description, sa culture, ses usages, II, 277; — paroît être l'épine-vinette ou le groseiller épineux, 465; — le fruit peut faire de bon vin, 800; — différentes recettes pour le faire, 801-803; — son emploi médicinal et économique, 801; — confitures, 804; — eau-de-vie, *ibid.*; — gelée

sans feu, *ibid.* V. *Cassis, Épine-vinette.*
Grosso de maça-roca, nom du mays en Portugal, I, cl.
GROTIUS, a exalté le mérite de la bière, I, 475.
Grue, oiseau de passage, pronostics que les cultivateurs en tirent, I, 75.
Grunal, d'où est venue cette plante, sa culture, II, 280, 469.
GRUTER, cité, I, 83, 88.
Gruyères, ses fromages, I, 620.
GRYNÆUS, cité, I, cliij.
Guède, on en faisoit autrefois un grand commerce, I, cxlvj. V. *Pastel.*
Guèpes, d'où elles s'engendrent selon les anciens, II, 106.
GUÉRINIÈRE (de la), cité, I, cliv.
GUERRIER (MM.), leur syrop de pommes, I, 404.
GUGLIELMINI, cité, I, lxxxvij.
Guignier. V. *Cerisier.*
Guimauve, ses variétés, sa culture, ses propriétés, II, 322, 482.
Guimbelet, ce que c'est, II, 617.
GULDENSTETT, cité, I, cxiv.
GUTHRIE, ce qu'il dit du vin de Tokai, I, 360.
GUTIERREZ de Salinas, cité, I, xcvj, xcix.
Guttal, espèce de bière. V. *Bière.*
Guyenne, Charles IX fit détruire une partie de ses vignes, I, cxxxj.
GUYTON-MORVEAU, son moyen de désinfecter l'air des ateliers de vers-à-soie, II, 213; — cité, 837.

H.

Habiller, les racines d'un arbre, ce que c'est, II, 485.
Habits, une des principales dépenses de la maison, II, 664; — de quoi seront faits, 665; avec économie, 666.
Hale, abri nécessaire dans une ferme, I, 20.
HALES, cité, I, lxxxv, 340.
HALL, établit la nécessité d'un verger auprès de la ferme, I, 427; — déplore l'usage de planter les pommiers trop près, et de les gauler, 428; — ses précautions dans la fabrication du cidre, *ibid.*
HALLER, cité, I, xcj, II, xxij, xxv, 799; — a fait l'éloge d'*Olivier de Serres*, I, xxvij, xxviij. V. *Ail.*
Halliers, comment on les rend propres au labourage, I, 101.
Halo, ce que c'est, I, 47.
Handculsheim, remarquable par ses ceps de vigne, I, 367.
HANS-SLOANE, cité, I, 74.
HANWAY, auteur géoponique, cité, I, cxxv.
HARDY, ses expériences sur les cidres et poirés, I, 435, 436.
Haricot ou *faziol*, étoit peu connu du temps d'*Olivier de Serres*, II, 264, 460; — ses variétés, 461.
Harlem, la culture des fleurs est la source de ses richesses, I, cxvij.
HART (G.), cité, I, cxxiv.
HARTIG, écrivain économique, cité, I, cxvj.
HARTLIB (S.), cité, I, cxxij, cxxiv, cxlv, 404.
HARTMANN, son traité des haras cité, I, 634.
HARVEY, ses expériences sur la génération, I, 657. V. CHARLES I.
Hautaignes, vignes treillées, I, 249.
Hayes, de clôture, leur utilité, II, 435; — arbustes dont on peut les faire, *ibid.*, 436, 437, 523, 524; — disposition de ces arbustes, 437. V. AMOREUX, *Clôture.*
HEGEMON, a célébré la vie champêtre, I, cxxix.
Heidelberg, son orangerie, I, xlj, II, 515; — son vin vieux, I, cxxxiv. V. *Foudre.*
HEINE, a écrit sur l'architecture rurale, I, 69.
Heliotrophon. V. *Herbe au Soleil.*
HELL, ses observations sur l'eau-de-vie de cerises, II, 794, 795.
HELLOT, son opinion sur le vin, I, 385.
Helveuques, espèce de vigne, I, 317.
Helvoles, espèce de raisin, I, 316.
Helxine. V. *Pariétaire.*
HÉLYOT, cité, I, cxxxiij.
Hémorrhoïdes, remèdes contre, II, 708, 709.
Henètes, sont le premier peuple chez lequel on ait vu des mulets, I, 633.
HENRI IV, cité, I, xx; — a accepté la dédicace du *Théâtre d'Agriculture*, xxiv; — se le faisoit lire après son dîner, xxvj; — soins qu'il s'est donné pour la propagation de la culture des mûriers et des vers-à-soie, cxlvj; — écrit à *Olivier de Serres*, xxxiij, II, 110; — fait élever des mûriers dans tous ses jardins, *ibid.*
HENRI d'Avranches, cité, I, 474.
Herbages, les menus font connoître à quoi une terre est propre, I, 5. V. *Pâturages.*
HERBERT. V. FITZ.
Herbe au soleil, sa description, ses noms, II, 290; pourquoi ainsi appelée, *ibid.*; — son utilité, 472; — ses variétés, 473.
— *au turc*, sa culture, ses vertus, II, 323; — abandonnée aujourd'hui, 482.
— *aux perles.* V. *Gremil.*
— *aux-pouilleux*, sa culture, ses vertus, II, 316, 480.

Herbe aux pulces, sa culture, ses vertus, II, 316, 480.
— *aux teigneux*, II, 316; — sa culture, ses vertus, 480.
— *de nuit*. V. *Belle de nuit*.
— *de Sainte-Croix*, pourquoi ce nom donné au tabac, I, cxliv. V. *Tabac*.
— *d'ivrogne*, pourquoi ainsi appelée, I, 472. V. *Ivraie*.
— *du Paraguay*. V. *Maté*.
Herbes potagères, leur culture, II, 253; — pour bordures et compartimens, 294, 295; — celles à distiller, 671; — comment, 672.
Herce rampante, son utilité, I, 142; — ce que c'est, 179; — roulante, 104, 142, 179; — est trop peu employée. V. *Dibbling*.
Hereford, description de ce comté, I, 404.
Heresbach, auteur géoponique, ce qu'on en dit, ses réflexions, I, cix; — cité, cxl.
Hérissant (P.), cité, II, xxiv; — sa bibliothèque physique de la France, citée, I, xxvij, II, xxv.
Hermenstædt, son procédé pour tirer des cormes une bonne eau-de-vie, II, 805.
Hermolao Barbaro, cité, I, cxliij.
Hermole. V. *Herbe au turc*.
Hernandez de Oviedo, cité, I, cxliv.
Hernie, remèdes contre, II, 709.
Heroard, cité, I, cliij.
Herrera, auteur géoponique, cité, I, lxxxvj, xcvj, xcvij.
Herzen, a traduit les anciens géoponiques, I, cviij.
Hésiode, cité, I, 9, 135, 141, 215, II, 617; — a écrit sur la vigne, I, 376.
Hestoudeau. V. *Estoudeau*.
Hêtre, II, 560; — lieu qui lui convient, 562.
Hieble, sa culture, ses vertus, II, 310, 479; — utilité de son huile, 673; — manière de la faire, *ibid.*
Hierne, son zèle à provoquer la culture des groseilles, II, 802, 803.
Hiéron, a écrit sur la vigne, I, 376.
Hiérosme (S^t.), cité, II, 774.
Higinius, cité, II, 106.
Hill (T.), cité, I, cxix.
Hiltenbrand, a écrit sur la vigne, I, 387.
Hincmar, cité, I, cxxxij.
Hippocrate, cité, I, lxxxiv, 406.
Hirschfeld, cité, I, lxxxix.
Hirzel, cité, I, lxxxv.
Histoire des Flibustiers, citée, I, 658.
Hocco, oiseau qu'il seroit intéressant de multiplier, I, clx.
Hochberg, écrivain géoponique, cité, I, cix, cxxv.
Hoffman (G.-D.), cité, I, cxlvij, II, xxv.
Hogarth, cité, I, clviij.
Hogsead, mesure de liquide, I, 456.
Hollande, essai historique sur son agriculture, I, cxvj.
Hollander les plumes, ce que c'est, II, 184.
Hollandois, on leur doit l'art de rendre les fleurs doubles, I, cxvij.
Holyck, auteur géoponique, cité, I, cix.
Homère, cité, I, 373, 633.
Hongrie, essai historique sur son agriculture, I, cvj.
Hoppert, espèce de bière, I, 477.
Hoquet, remèdes contre, II, 697.
Horace, son conseil à *Varus*, I, 341; — cité, 364, 373, 659, II, 790.
Horrebow, ce qu'il dit de la fertilité de l'Islande, I, cxiij.
Hortensia, fleur déjà très-répandue, I, cxliv.
Hôtel de Ville de Paris (MM. de l'), *Olivier de Serres* leur dédie son ouvrage sur la cueillette de la soie, I, xxxiv.
Houblon, I, xliv; — sa culture, son usage, II, 278.
Houer, à chevalier, définition de ce mot, I, 232; — à double chevalier, *ibid.*
Houghton, cité, I, cxxxix.
Housson, arbrisseau sauvage, II, 560, 591.
Houx, sa culture, son usage, II, 437, 524, 569; — n'est point un chêne, 593.
Huber, père et fils, précis de leurs observations sur les abeilles, II, 203.
Hughes (G.), a écrit sur la vigne, I, 387.
Huile, d'olives, II, 402, 514; — auteurs à consulter sur sa fabrication, *ibid.*; — moins perfectionnée que celle des vins, 789; — propres à l'éclairage, 659; — celles médicinales, 673; — rosat, manière de la faire, *ibid.*
Humboldt, cité, II, 598.
Hunter (A.), cité, I, cxix.
Hutins, ce que c'est, I, 368; — leur culture dans les environs de Genève, 369.
Huzard, note sur *Bethune Charost*, I, vij; — *Malesherbes*, 357; — la maison rustique de *C. Estienne*, II, 470; — *C. de l'Escluse*, 474; — *C. Mollet*, jardinier, 475; — *P. Richer de Belleval*, botaniste, 478; — *B. de Palissy*, 590; — *A. Dulaurens*, 830; — *J. Liébaut*, 831; — sa bibliothèque, citée, I, xcix, clij; — son instruction sur l'amélioration des chevaux, citée, clv, 659; — sa bibliographie des abeilles, citée, clvj, 665; — sur l'architecture rurale,

69; — les vers qui rongent les vaisseaux et les digues, 74; — l'usage du sel aux bestiaux, 80, 626; — la charrue, 168; — le renouvellement des semences, 174; — le labourage à sillons rehaussés, 179, 180; — le dépiquage, 180; — le hanneton, *ibid.*, 181; — l'abus de faire monter la vigne aux arbres, 321; — l'influence de la lune, 322, 623; — l'utilité de l'épamprement de la vigne pour les bestiaux, 322; — l'érable des bois, 323; — l'usage de la fumée contre la gelée, *ibid.*, 324; — les insectes de la vigne, 324; — l'emploi des marcs de raisins, 330, 331; — la traduction de *Columelle* par *Cotereau*, 334; — le jonc odorant, 335; — le vinaigre de marc des ruches, 338; — le sapin, 339; — sur le fruiton, 399, II, 811; — le ver blanc, I, 416; — les insectes du pommier, 461, 462; — les monnoies anciennes, 583, II, xvij; — définition du mot vet, I, 585; — emploi du fumier nouveau, 586; — moyen d'empêcher les cochons de retourner les terres, *ibid.*; — manières de détruire les taupes, 587; — récolte et conservation des foins, *ibid.*-590; — meules à courant d'air, 588; — meules hollandoises, 590, 591; — abrogation du droit de parcours, 591; — les bêtes recrues, 593; — les insectes de la luzerne, 594; — le mot viande, 596; — les farrages, *ibid.*; — l'orge chevalin, 597; — le vert pour les chevaux, *ibid.*, II, 836; — l'origine du mot Italie, I, 601; — le choix des bœufs, *ibid.*; — les signes de chaleur des vaches, 603; — moyen de la provoquer, *ibid.*; — sur l'opinion que les chevaux aiment mieux l'eau trouble, 604; — le mot brehaigne, 605; — les races de bêtes à cornes, *ibid.*; — les buffles, 606; — le soin des veaux, 607; — le vélage, *ibid.*, 610; — les vaches laitières, 612-615; — le fromage de Brie, 616; — les insectes du fromage, 621; — l'emploi du lait de beurre, 622; — la conservation des fromages, *ibid.*; — les bêtes omailles, 623; — manière de châtrer les taureaux, *ibid.*; — les poulains, 631, 639; — les femelles, II, 814; — la truie, I, 651; — traitement des animaux châtrés, 624; — le sain-doux, *ibid.*, 625; — les calculs des bœufs, 626; — l'époque la plus convenable pour les tuer, 627; — leur dentition et celle des chevaux, 628, 630; — la manière de connoître leur âge par les cornes, 628; — l'entretien de leur santé, *ibid.*; — leur habitude de se lécher, 629; — l'engrais des bestiaux, *ibid.*; — la définition du mot liste, *ibid.*; — la durée des étalons, *ibid.*; — le mot balièvre, 630; — la gestation de la jument, *ibid.*; — remède contre l'avortement, *ibid.*; — soins des poulains, *ibid.*; — la ferrure des chevaux, *ibid.*; — le feu aux jambes, *ibid.*; — avantage de se livrer à l'éducation des chevaux, 632; — amputation des oreilles des ânes, 633; — origine des mulets, *ibid.*; — leur fécondité, 634; — les proportions des grands quadrupèdes, *ibid.*; — les bêtes à laine noire, 635; — l'âge des moutons, 637; — le soin des agneaux, *ibid.*, 638; — les feuillées, 638, II, 596; — les plaies causées par la tonte, I, 639; — les bêtes à laine fine, 641-645; — l'emploi du suif de chèvre, 647, II, 812; — la couleur blanche dans les animaux, I, 648; — les chèvres cornues, *ibid.*; — les premières portées des bestiaux, 649; — le logement des porcs, 650; — les fruits et herbes qu'on peut leur donner pour l'engrais, 652, 653; — l'usage de couper la queue aux chiens, et de les éverrer, 656; — notice bibliographique des éditions du *Théâtre d'Agriculture*, II, xxj; — éditeur de tout l'ouvrage, xliv; — sur le dindon et autres oiseaux de basse-cour, 152, 153; — les plumes et la fiente de la volaille, 153; — des oiseaux aquatiques, 180; — le coq, 155; — le sarrazin, 157; — les verminières, *ibid.*, 158; — la manière de sanifier le poulailler, 158; — la graine d'esparcet pour engraisser la volaille, 159; — les estaudeaux, 161; — les œufs hardés, *ibid.*, 162; — l'incubation artificielle des canards à la Chine, 163, 186; — les poulardes, 171; — l'âge où les poules cessent de pondre, 172; — le paon, 179; — les oies, 185; — le cygne, 187; — l'évaluation du sesterce, 190; — les faisans, 192; — les perdrix, 195; — le cochon d'inde, 200; — les parcs de bêtes fauves, 201; — les viviers, 202; — l'ægolethron, 203; — la sortie des essaims, 206; — l'art de blanchir la cire, 207; — le droit d'abeillage, *ibid.*; — le ver-à-soie, 209; — le mûrier, *ibid.*; — la double récolte de soie, 212; — l'art de l'apprêter, 214; — les plantes et arbustes textiles, *ibid.*; — la marre, 439; — les puits-à-roue, *ibid.*; — les tresses d'ail, 442; — les insectes dévastateurs des jardins, 446; — la rave, 447; — la navette, 448; — les insectes nuisibles aux choux, 455; — instructions publiées par le Gouvernement, sur les plantes potagères, 457; — la culture en grand des topinambours, 467; — les jardins chinois et anglois, 475; — différens ouvrages sur le jardinage, 476; — sur quelques plantes médicinales, 481; — le persi-

quier, 500; — les pommiers, 506; — le sorbier, 510; — la canne à sucre, 515; — le lin, 521; — les haies, 524; — notice des principaux ouvrages sur l'administration forestière, 587; — le canal du Pradel, 588; — les irrigations, 589; — les eaux de S^t.-Germain, 590; — les cimens, *ibid.*; — la tourbe, 591; — l'ilex, 593; — le kermès, *ibid.*; — le sexe des plantes, *ibid.*; — le châtaignier, 594; — le vège, 595; — ouvrage que promettoit *Olivier de Serres*, *ibid.*; — la ménagère, 778; — la valeur du setier de blé en 1599, 783; — les pâtisseries, 785; — la saumure, 813; — les marchés aux porcs, *ibid.*; — l'emploi du charbon au lieu de bois, dans la façon des confitures, 823; — les inconvéniens de l'emploi des vases de cuivre, 824; — la confiture de verjus, de coins, *ibid.*; — préceptes d'économie, 826; — l'huile de calendula, 828; — la culture du tabac, *ibid.*; — ouvrages à consulter à ce sujet, 831; — le pain de pourceau, *ibid.*; — la mille-feuille, *ibid.*; — l'eau fort, *ibid.*; — les maladies vermineuses, 832; — manière la plus certaine de se désaltérer, *ibid.*; — la licorne, *ibid.*; — l'huile du brusc, *ibid.*; — la vaccine, *ibid.*; — les maux d'yeux, 835; — instruction sur les soins à donner aux chevaux, citée, *ibid.*, 837; — le safran bâtard, 836; — les fumigations d'orpiment, *ibid.*; — remèdes contre les mouches, *ibid.*; — inutilité des plantes aromatiques pour purifier l'air des poulaillers, 837; — parfum de *Guyton-Morveau*, *ibid.*; — le tournis des moutons, 838; — indication des principaux ouvrages sur les maladies des animaux, 842; — ouvrage de *Charles IX* sur la chasse, *ibid.*; — de *d'Esparron*, sur la fauconnerie, *ibid.*; — notice des meilleurs sur la chasse, 843; — sur le livre de *Sabinus*, 844; — conclusion de l'ouvrage, *ibid.*; — cité, I, lxiij, lxiv, lxviij, lxxij, lxxix, lxxx, cxxij, cliv, clvj, clxxviij, 615, 632, 662, 665, 666, II, xviij, xlij, xliij, 152, 197, 592.

Hydraulique, l'Italie en est le berceau, II, 588; — y est regardée comme la partie la plus essentielle de l'architecture, 589; — notice des meilleurs ouvrages sur cette science, *ibid.*

Hydromel, mériteroit d'être plus connu, I, cxij, clvj; — manière de le faire, I, 312, 496, II, 615, 789.

Hydropisie, description de cette maladie, II, 707; — ses remèdes, 708.

Hylls, a écrit sur les abeilles, I, cxx.

Hypatie, a enseigné l'astronomie, I, clxij.

Hypocras, manière de le faire, II, 613, 788; — pour l'usage des femmes enceintes, 715.

Hyssope, sa culture, II, 281.

Hyvernage, ce que l'on appelle ainsi, I, 188.

Hyverner la vigne, ce que c'est, I, 238.

I.

Iarrus. V. *Gesse*.

Icare, les anciens lui attribuent l'invention du vin, I, 208.

Ichnographie, du jardin médicinal rond, planche xiii, II, 304; — carré, planche xiv, 305.

If, II, 560, 591.

Ilex, espèce de chêne, II, 568; — ses variétés, 569; — son produit, 593. V. *Kermès*.

Iliaque passion. V. *Colique*.

Incubation, naturelle, II, 13; — choix des œufs, 14; — temps, *ibid.*; — coutumes superstitieuses réfutées, *ibid.*; — poulets d'hiver, 15, 163; — choix du local, 16; — précautions à avoir, *ibid.*, 17; — par les pigeons, 15; — par les chapons, 19; — artificielle, *ibid.*; — des canards à la Chine, 16, 163; — méthode de *Réaumur*, 164; — de *Copineau*, 165; — de *Dubois*, *ibid.*; — de *Bonnemain*, 166; — de l'Égypte, 167; — avantages des méthodes artificielles, 170. V. *Couvaison*, *Four*, *Oeuf*, *Poule*.

Indigestion, causée par les feuillées, I, 638.

Ingrassias, cité, I, cxxv, cliv.

Insectes, comment on en préserve les vignes, I, 260, 261, 324; — ceux qui vivent sur les poiriers et pommiers, 461, 468; — sur la luzerne, 517, 594; — sur le fromage, 530, 621.

Instructions, publiées par l'ordre du Gouvernement sur différentes cultures, II, 457.

Instrumens, propres à couper les bois, quels ils sont, II, 581; — pour confire au sec, 653.

Instrumentiers, insectes de la vigne, moyen de les détruire, I, 260.

Inthiery (B.), son art de conserver les grains, cité, I, 181.

Inventaire de l'histoire de France, par *Jean de Serres*, idée de cet ouvrage, I, xxiij.

Invention, de certaines choses, due au hazard, II, 148.

Iris, sa description, sa culture, II, 292; — ses variétés, 473.

Irlande, état de son agriculture, I, cxviij; — les laboureurs y faisoient tirer leurs chevaux par la queue, cxxiij.

Irrigation, moyen puissant de fertiliser les terres, I, 62; — des prairies, II, 531; — ouvrages sur cet objet, 588, 589. V. *Hydraulique*.

Isabelles

Isabelles, orangers qui subsistent à Bruxelles, I, cxlvij.
Isidore de Séville, auteur géoponique, cité, I, lxxxviij, xciv, xcvij, cl.
Islande, l'agriculture y étoit florissante dès le 10e. siècle, I, cxiij; — obligation imposée aux voyageurs à leur retour, *ibid.*; — la féve y croît spontanément, *ibid.*; — les troupeaux y parquent l'hiver en plein air, *ibid.*
Isle de France, renommée pour ses laines, I, 558; — observations à ce sujet, 635.
Isles Britanniques, essai historique sur leur agriculture, I, cxviij-cxx.
Isoré, calcul qu'il présente dans sa grande culture des terres, I, 193, 194; — extrait de cet ouvrage relatif aux plantations, 464.
Italie, essai historique sur son agriculture, I, lxxxviij-xciv; — étymologie de son nom, 522.
Italiens, paroissent être la nation la plus riche en poèmes sur l'économie rurale, I, xc.
Iunghanssen, écrivain géoponique, cité, I, cix.
Ive-atritique, sa culture, ses vertus, II, 324, 482.
Ivraie, quelques brasseurs la font entrer dans la bière, I, 312; — statut qui le défend, et pourquoi, 472. V. *Herbe d'ivrogne*.

J.

Jaca, ses vignes étoient renommées dès le 12e. siècle, I, xcviij.
Jachères, Olivier de Serres partage l'opinion sur la nécessité d'en avoir, I, 118, 119; — inutilité de cette pratique, 170; — moyens de la détruire, 171; — culture sans jachères, 434.
Jacinthes, on en distingue à Harlem plus de deux mille variétés, I, cxliv.
Jambes, des chevaux, quand on doit y mettre le feu, I, 631, 632; — des brebis, rompues, comment guéries, II, 763.
Jannet, un des auteurs du vocabulaire joint à cette édition, II, xliv.
Jansen, son traité sur la culture du tabac, cité, II, 831.
Japonois, excellent dans l'art de préparer les engrais, I, lxxxv.
Jardinage, est négligé dans certains cantons d'Angleterre, I, cxix; — grands personnages qui s'en sont occupés, II, 218. V. Vilmorin.
Jardiner, ses diverses manières, II, 222.
Jardiniers, pourquoi appelés les orfèvres de la terre, II, 221; — en quoi ils s'accordent, 222.
Jardins, en général, II, 217; — ont été fort prisés des anciens et des plus grands personnages, *ibid.*, 218; — comment on en chasse la poulaille, *ibid.*; — leur distinction, *ibid.*, 439; — veulent être clos, 219; — observations générales sur chacun d'eux, *ibid.*, 220; — préparation de la terre, 221, 439; — potager, son ordonnance, 222; — de deux sortes, 224, 240; — comment arrosé, 223; — description d'une machine à ce propre, 439; — largeur des allées, 223; — dispositions des planches et de leur bordure, 224, 440; — leur fourniture distincte, 224; — influence de la lune, *ibid.*, 440; — culture de celui d'hiver, 225; — racines, *ibid.*-230; — feuilles, 230-233; — fruits, 233-237; — culture de celui d'été, 238; — racines, *ibid.*-248; — feuilles, 248-253; — fruits, 253-266; — bouquetier, son ordonnance, 166; — ses arbustes, *ibid.*-281; — ses herbes et fleurs, 281-294; — leur emploi, 294-300; — dessins de divers compartimens, 300-301, planches I-XII; — médicinal, son ordonnance, 302; — sa disposition, 303, 304; — description de divers plans, *ibid.*, 306, planches XIII-XVI; — plantes dont il sera meublé, 306-327, 478-483; — simples d'orient, 307-321; — d'occident, 312-318; — du septentrion, 318-321; — du midi, 321-327; — jardin fruitier, 327, 483; — plaisir et profit qu'on en retire, 327; — doit être meublé des plus belles espèces, 328; — anglois, 475; — botaniques, époques de l'établissement des plus célèbres, I, cxlix. V. *Espalier*.
Jarosse, jarousse. V. *Gesse*.
Jaucourt (de), cité, II, 831.
Jaunisse, de trois sortes, ses remèdes, II, 702.
Javarre, des chevaux, comment guéri, II, 757.
Jean de Serres, frère puiné d'*Olivier*, I, xxxviij, lxxiv, clxviij; — erreur à ce sujet, xxxviij, lxj, lxxiv, lxxvij; — son éloge, xxxxiij; — ses ouvrages, xxij, lxxiv; — on en a fait trois hommes différens, xxiij. V. Olivier.
Jehan de Brie, ce qu'on dit de son ouvrage sur les bergers, I, cxxviij.
Jenner, a fait connoître la vaccine, II, 833.
Jessemin, sa culture, ses variétés, II, 268, 462.
Jésuates, moines qui s'occupoient de la distillation de l'eau-de-vie et de préparer des remèdes pour les pauvres, I, cxxxiij.
Johnson, cité, I, cxxxvj.
Jolivet, extrait de son ouvrage sur les boissons vineuses, I, 481; — cité, 199, II, 804.
Jones, sa méthode de faire le cidre, I, 453.
Jonston, cité, I, 74.
Jore, son mémoire sur la culture sans jachères, cité, I, 434; — sur les beurres et laitages du pays de Bray, 619.
Joubarbe des vignes. V. *Orpin*.

JOURDAIN (J.), a traduit les vétérinaires grecs, I, cliij.
Journal de l'agriculture, du commerce et des arts, cité, I, 383, II, 458.
— *de physique*, cité, I, 383.
— *économique*, cité, I, 367, 385, 450, II, 804.
— *encyclopédique*, cité, II, 793.
Journaliers, comment on doit agir à leur égard, I, 55. V. *Mercenaires*.
Jours, heureux ou malheureux, ce que l'on dit sur cette opinion, I, 73.
JOVELLANOS, a développé les obstacles qui s'opposent aux progrès de l'agriculture en Espagne, I, c, cj.
JUBA, a écrit sur la vigne, I, 376.
Jugerum, quelle étoit sa contenance, I, 62; — comparé à nos mesures, *ibid.*
Jujubier, où et quand le planter, II, 391; — n'a pas besoin d'être enté, 392; — ses variétés, d'où a été apporté, et par qui, *ibid.*; — nom que lui ont donné les anciens, *ibid.*; — temps de la cueillette du fruit, *ibid.*; — son utilité, 511.
JULIEN, a écrit contre la bière, I, 474, 480.
JULIEN (S.), ses sonnets en l'honneur du *Théâtre d'Agriculture*, I, clxviij.
Julienne. V. *Féve*.
Jumens, leur castration a été prohibée par des réglemens, I, clviij; — leur choix, 546, 629; — comment doivent être gouvernées, 547; — quand l'étalon doit leur être donné, 548; — temps de leur gestation, 547, 630; — travail auquel elles peuvent fournir, 551. V. *Étalon*.
JUMILHAC, a employé la fumée pour préserver ses vignes de la gelée, I, 323; — son mémoire sur la fabrication des vins, 386.
JUSSIEU (A.-L. de), sa classification des plantes, I, cxlix.
JUVENAL, cité, I, 84.

K.

KALM, extrait de son mémoire sur la sapinette, II, 799.
Kaly, usage qu'en font les cultivateurs de la Camargue, I, 171.
Kanguroos, il seroit intéressant de multiplier ce quadrupède, I, clx.
KARON ou CORÉ, les arabes le regardent comme le premier inventeur des mulets, I, 633.
Kava, manière de faire cette boisson, I, 496.
Kermès, insecte qui vit sur l'ilex, son histoire, II, 593; — est, suivant les teinturiers, la cochenille, 569, 593; — sa récolte, *ibid.*
Kermesie. V. *Cramoisie*.
Kirschen-wasser, eau-de-vie de cerises, II, 503, 794; — manière de la faire, *ibid.*; — de ménage, 795.
KIRWAN, cité, I, lxxxv; — son mémoire sur les engrais, cité, 60.
Kislichis, boisson, manière de la faire, I, 485; — ses propriétés, *ibid.*
KLYIOGG, cité, I, lxxxv; — faisoit beaucoup usage d'engrais végétaux, 175.
KNABEN, écrivain géoponique, cité, I, cix.
KNOOP (J. H.), sa pomologie, citée, I, 468.
KOEMPFER, cité, I, lxxxv.
KOENIG, fait de *Jean de Serres*, trois personnages différens, I, xxiij.
KOSCIUSKO, cité, I, cvij.
Kouas, boisson pour les équipages russes, manière de la faire, I, 484, 485.
Kouetche, kuuetsche, couetsch, prune trop peu connue, I, cxlviij; — paroît être une véritable espèce, 399; — donne de l'eau-de-vie, *ibid.*; — de la marmelade et des pruneaux, II, 820.
Koumiss, liqueur forte tirée du lait de jument, II, 789. V. *Chuinnis*.
KREYSIG, a donné une bibliothèque des auteurs qui ont traité de la chasse, I, clij.
Kuniff. V. *Chuinnis*.
Kuuetsche-wasser, eau-de-vie de prune, I, 399. V. *Kouetche*.

L.

Laas, son vignoble cité, I, cxxxij.
LABAT, cité, I, cxliv.
LABBE, cité, I, cxviij.
Labourage, des terres à grains, sa diversité, I, 110; — s'arrêter aux bonnes coutumes à ce sujet, 111; — quels animaux y sont propres, *ibid.*, 169; — choix qu'il en faut faire, 112; — bien et beaucoup labourer, 114, 171; — saison convenable, 115; — proverbes à ce sujet, *ibid.*, 116; — doit être approprié aux divers naturels des terres, 116; — moyen pour donner la première œuvre ou labour, 119; — la deuxième œuvre, 120; — le nombre des œuvres requis suivant la faculté du fonds, *ibid.*; — des terres en pente, 121; — troisième œuvre, *ibid.*; — observations suivant le nombre des œuvres, 122; — différence requise esdites œuvres, 123; — double labour, *ibid.*, 171; — excellente œuvre pour remettre les champs lassés, 124; — bien procédant du labourage, 164; — ce mot a été donné par excellence à la culture des blés, *ibid.*; — bon mot de *Caton* à ce sujet, *ibid.*; — procédé pour en doubler l'opération, 171; — honneur porté à cet art, 132.

Laboureur biscayen (le), ouvrage cité, I, xcviij.
Laboureurs, en Suède et en Danemarck ont un ordre particulier aux états-généraux, I, cxij; — c'est le nom patronymique et respectable des cultivateurs anciens et modernes, 182; — flamands, sont de l'aveu des anglois, les premiers, 183.
Labours, assertion de *Fabroni* sur l'inconvénient de leur fréquence, I, 171; — surnuméraires, ce que c'étoit suivant *Pline*, 180; — ceux de Flandre, 192.
Labrousse, cité, I, lxxxiv.
Lacépède, son sentiment sur la naturalisation des poissons, I, 659.
Lacombe, cité, I, cxxx.
Lacrima christi, espèce de vin d'Italie, I, 364.
Lacroix du Maine, cité, I, cxxix.
Ladrerie, des porcs, précautions qu'on prenoit dans la vente de ceux affectés de cette maladie, II, 814.
Laffemas (B. de), son ouvrage sur la culture du mûrier, cité, I, cxlvj.
Lafontaine, sa fable du trésor caché, I, 314.
Lafosse, père et fils, hippiatres, cités, I, cliv.
Laine, la plus fine est la meilleure, I, 558; — provinces de France qui la donnent, *ibid.*, 635; — la blanche prisée par-dessus toute autre, 559; — d'où proviennent ses différentes couleurs, *ibid.*, 635; — noire, il s'en trouve dans les troupeaux les plus surveillés, *ibid.*; — sa cueillette, 565; — fine et bâtarde, leurs différences, 639; — moyen de l'améliorer, 641; — avec les fines d'Espagne, *ibid.*, 642; — son emploi, II, 664; — étoffes qu'on en peut fabriquer, I, 635.
Lait, moyen de le faire passer, II, 717; — de l'augmenter, 718.
— de vache, manière de le gouverner, I, 526, 527; — s'augmente par les traites fréquentes, 527, 611, 615; — doivent être ménagées, 528, 616; — son pressurage, 528, 617; — quand on trait celui de brebis, 567; — celui de chèvre, 572; — de beurre, son produit dans une ferme flamande, 200 et suiv.
Laiterie, sa meilleure exposition, I, 528, 616; — propreté nécessaire, 530, 620. V. Gesner.
Laitues, nous en avons plus de cinquante variétés, I, cxliij, II, 230, 442; — temps de les planter, 230; — de les arroser, 231; — comment on les fait pommer, *ibid.*; — manière de les confire, 630, 643.
Lallemant (MM.), ont donné une notice raisonnée des auteurs qui ont écrit sur la chasse, I, cliij, II, 844.
Lama, il seroit intéressant de multiplier ce quadrupède, I, clx.
Lamarck, ce qu'il dit sur l'influence lunaire, I, 76.
Lambrusche, vigne sauvage, I, 252, 269, 323.
Lambry, indique une opération pour empêcher la coulure de la vigne, I, 386.
Lampes, nécessité d'en avoir de bonnes pour l'éclairage, II, 660.
Lampourde, ce que c'est, à quoi employée, II, 720, 733. V. *Bardane*.
Lampridius, cité, II, 107.
Landes, comment on les rend propres au labourage, I, 101. V. *Halliers*.
Landine (de), cité, I, 378.
Landric, cité, II, 499.
Lanfray, cité, I, cliij.
Langue de chien ou *cynoglosse*, sa culture, ses propriétés, II, 319; — est peu usitée, 481.
— *de serpent*, sa culture et ses propriétés, II, 319; — n'est plus en usage, 481.
Lansberg (M.), cité, I, cxxviij.
Lanzon, soutient qu'annuellement il sort du Piémont 80,000 bœufs, I, xciij.
Laon, son territoire fournit la meilleure espèce d'artichaux, II, 444.
Lapins, leur castration paroît avoir été abandonnée, I, clviij; — trois races, II, 62, 196; — nourriture de ceux de clapier, et comment élevés, 68, 196; — vice des mâles et le remède, *ibid.*; — soin de leur nourriture, 70; — comment réprimer leurs dégâts et leurs ennemis, *ibid.*, 71; — comment on les chasse, *ibid.*; — combien peut servir de femelles, 68; — comment on leur donne le fumet des lapins sauvages, 200; — durée de leur vie, *ibid.*; — utilité de leur fumier, *ibid.*; — leur multiplication extraordinaire, 199; — leurs maladies, *ibid.*; — d'Inde, 73, 200. V. *Cabiais*, *Clapier*, *Garenne*.
Laponie, la distance de la semaille à la moisson, n'y est que de six à sept semaines, I, cxiv.
Lapoutre, son traité des abeilles, cité, II, 206.
Lard, quand le fumer, II, 622; — inconvénient et utilité de cette pratique, 813; — grand marché à Paris, 624. V. *Porc*.
Larron d'eau, ce que l'on entend par là, II, 544.
Lasteyrie, son traité sur les constructions rurales cité, I, xci; — sur les bêtes à laine d'Espagne, xcix; — son opinion sur la couleur et l'odeur des terres, 60, 61; — sur la fougère, 61; — le pommier, 62; — la réunion de l'industrie agricole et manufacturière, *ibid.*; — les irrigations, *ibid.*; — l'arpentage des

terres, 66; — l'exposition à donner aux bâtimens ruraux, 70; — les engrais liquides, *ibid.*; — les différens genres d'exploitation, 80; — les salaisons des viandes, II, 812; — leur conservation, *ibid.*; — le temps de tuer les bœufs, 814; — la conservation du poisson, 815; — les cornichons, 816; — la salaison des fruits à confire, 823; — la confiture d'oranges, *ibid.*; — l'emploi de la cassonade dans les confitures, *ibid.*, 824; — l'emploi du charbon, *ibid.*; — différens autres procédés, *ibid.*; — la recuite des confitures, *ibid.*; — la confiture des poires, 824; — les ustensiles de cuivre, *ibid.*; — les pâtes de confiture, *ibid.*; — l'introduction du musc dans les confitures, 825; — leur limpidité, *ibid.*; — la gelée de pommes, *ibid.*; — la clarification du miel, *ibid.*; — le nougat, *ibid.*

Lastri, cité, I, lxxxix; — auteur d'un cours d'agriculture pratique, II, 808.

Latreille, a indiqué la manière de détruire les insectes dévastateurs des jardins, II, 446.

Lavande, sa culture, II, 281; — son usage, 295; — sa distillation, 671.

Lavezari, traducteur des élémens d'agriculture de *Mitterpacher*, I, lxxxvij.

Laville, cité, I, cliij.

Lavoisier, son rapport concernant les cidres de Normandie, I, 438-440; — cité, 468.

Launay (de). V. Mordant.

Lauremberg, a écrit sur la culture des jardins, I, cix.

Laurier, sa culture, II, 276; — ses variétés, 464, 465. V. *Baguier*.

Laurière, lieu où l'on élève des lauriers, II, 276.

Lauro, cité, I, lxxxix.

Lawrence, cité, I, clvij.

Lawson (G.), a écrit sur les abeilles, I, cxx; — sur les vergers et le jardinage, 405.

Leclerc, donne la recette du kouas, I, 185.

Leduc, extrait de ses proverbes, I, 83.

Leeuwenhoek, son expérience sur les arbres, I, cl; — ce qu'il a découvert dans un pepin de pomme, 407.

Legoux de Flaix, ce qu'il dit des moutons de Cachemire, I, 658.

Légumes, ce qu'*Olivier de Serres* entendoit par ce mot, I, 139; — ont été cultivés en grand aux environs du Puy-en-Velay, *ibid.*; — difficulté d'en faire du pain, II, 786.

Lémery, ce qu'il dit du cidre, I, 403.

Lentille, sa culture, ses espèces, II, 461; — d'où vient la plus belle, *ibid.* V. *Gallardon*.

— au visage, ses noms et remèdes, II, 745.

— d'Espagne. V. *Gesse*.

Lentisque, II, 560, 591.

Léonicer, cité, II, 152.

Lepechin, cité, I, cxiv.

Lèpre, des porcs, ses remèdes, II, 764.

L'Escluse. V. Clusius, Escluse (C. de).

Levêque, cité, I, lxxxvij.

Lèvres fendues, remèdes pour les guérir, II, 687.

Levure de bière, étoit connue des gaulois, I, cxxxix; — son emploi a excité une controverse, 476; — défendue par la police, 477; — arrêt du parlement à ce sujet, *ibid.*; — les anglois la préparent de manière à la conserver pour l'embarquer, 479; — son usage inconnu au midi de la France, II, 785.

Lewett, cité, I, cxx.

L'héritier, cité, I, 374; — II, xxj, xxxix.

Libanotis. V. *Romarin*.

Lichens, manière de les empêcher de s'emparer des arbres, II, 519.

Liciniens, surnom d'une famille ancienne, et pourquoi, II, 75.

Licorne, vertus qu'on lui attribuoit, II, 726; — réfutation de cette opinion, 832; — extrait d'un discours de *Paré* à ce sujet, *ibid.*

Liebaut, a augmenté la maison rustique de *C. Estienne*, I, cxxvj; — cet ouvrage a eu plus de trente éditions, cxxvij; — ne peut entrer en parallèle avec le *Théâtre d'Agriculture*, xliij; — a écrit sur la santé et les maladies des femmes, 231, 831; — ce n'est qu'une traduction de l'italien, *ibid.*; — cité, I, cxxxiij; cxxxvij, cxlvj, cxlviij, clj, 401, 431, 442, II, 287, 470, 843.

Liége, arbre forestier, II, 560, 591.

Lienterie, ses remèdes, II, 706.

Lier la vigne, ce que c'est, I, 244.

Lierre, où particulièrement employé, sa culture, II, 272, 273.

— *terrestre*, sa description, sa culture, ses vertus, II, 317, 481.

Lieu, qualités proposées pour en avoir un bon et beau, I, 7.

Liger, idée de ses maisons rustiques, I, xxiv.

Ligotter la vigne, ce que c'est, I, 245.

Lilas, sa culture, II, 274; — ses variétés, 464.

Lille, son étendue, sa population, sa culture, ses produits, I, 203.

Limath, on voit des roues à chapelet sur cette rivière, I, xcvj.

Limezy, son mémoire sur l'emploi des marcs de pommes, I, 432; — ses projets sur les pépinières animales, 660.

Limon, manière de le confire, II, 644. V. *Orange*.

Lin, sa prééminence sur le chanvre, II, 426;

— se sème dans deux saisons, *ibid.*; — sa culture, 521; — ce que l'expérience a appris aux habitans de Lille et de Valenciennes sur sa graine, d'où ils la tirent, *ibid.*; — sa récolte, 427; — son rouissage, *ibid.*, 521.
Linge, soin qu'on doit en avoir, II, 662; — doit être renouvelé tous les ans, *ibid.*
LINGUET, cité, I, lxxxvj.
LINNÉ, son système a éclipsé celui de *Tournefort*, I, cxlix; — cité, II, 180, 210, 442, 483.
Linternum, renommé par ses bons vins, I, 208.
Liqueurs, nomenclature des fruits dont on peut en faire, II, 805; — fortes, noms de quelques-unes des tartares et des sauvages, 789. V. *Boissons*.
Liste, marque du cheval, I, 545; — étymologie de ce mot, 629.
Lithuanie, l'Égypte de l'Europe, I, cvij.
Lits, qui doit en avoir le soin, II, 663.
LIVINGSTON, a dompté l'élan et l'a attelé, I, clx.
LOEHNEISEN, cité, I, cliij.
Lohot, remède contre la toux, II, 690.
LOMAZZO, cité, I, 634.
LOMBARD, son procédé pour faire du vinaigre avec le marc des ruches, I, 338; — a publié un manuel pour soigner les abeilles, et déposé au conservatoire des arts un modèle de ruche, II, 204; — cité, 206.
Lombard, espèce de raisin, I, 319.
LOMMIUS, cité, I, cxxvij.
LOPEZ de Deça, auteur géoponique, cité, I, xcvj, xcviij.
Lopime, nom ancien de la châtaigne, II, 596. V. *Gland*.
Loriol, culture qui y est pratiquée, I, 125, 171.
Louchet, instrument aratoire, I, 125; — sera toujours restreint, 171.
LOUIS XI, avoit fait venir en France des rennes, I, 657.
LOUIS XVI, son édit sur la libre circulation des vins, I, 389.
Louvain, idée de sa population au 14e. siècle, I, cxxiij; — possédoit des vignobles, cxxxj.
LOUVET, cité, I, cxlv.
Louvres en Parisis, avoit des manufactures de cordes d'écorce de tillet, II, 148.
LUCAIN, cité, I, xcij.
LUCULLUS, a apporté en Italie le cerisier, I, cxviij; — ce que dit *Plutarque* de la dépense de sa table, II, 59; — avoit des viviers de verre suspendus au plancher de ses appartemens, 75.
Lune, ses termes, par rapport aux affaires du ménage, I, 40, — superstitions des anciens, *ibid.*; — curiosités superflues des modernes, 41, 73; — recherche du bonheur ou malheur par les jours de la lune, 42; — ridicules observations à ce sujet, 43, 74; — diverses observations sur cette planète, 45, 74; — jusqu'où le père de famille doit y croire, 46; — proverbe à ce sujet, *ibid.*; — son influence sur le travail du potager, 224, 440; — son point pour l'emploi du fumier, 129, 173; — pour semer les avoines, 138, 179; — tailler la vigne, 236, 322; — mettre les tonneaux en perce, 304, 339; — châtrer les taureaux, 534, 623; — son influence dans la coupe des bois, II, 590; — erreur à ce sujet, 596; — sa considération n'est point requise au transport des arbres de la pépinière à la bastardière, 334; — pour préparer la chair de porc, 623.
Lupin, ne figure plus sur nos tables comme chez les anciens, I, cxxxiv; — son enfouissement comme engrais connu dès la plus haute antiquité, 172.
Luth, origine de cet instrument, II, 142.
Luzerne, son origine, et ses noms, I, 514, 591; — *Olivier de Serres* l'appelle sain-foin, *ibid.*; — temps de la semer, 315; — où vient bien, 593; — en quel sens est dite haïr le fer, *ibid.*; — est très-répandue, 514; — combien profitable aux bestiaux, *ibid.*, 592; — son vice et remède, 515; — son rapport, 516; — quand la faucher, et comment la conduire, 517; — insectes qui l'attaquent, *ibid.*, 594; — comment on en tire la graine, *ibid.*; — son prétendu changement en triolet, 518; — réponse à cette assertion, 594.
Luzernière, comment doit se dresser, I, 514, 515; — comment fumée, hersée et semée, 515; — doit être sarclée avec attention, 516; — son rapport, *ibid.*; — sa durée, 517.
Lys, sa description, sa culture, II, 290; — ses variétés, 473; — *Pline* a voulu enseigner de le colorer par artifice, 291.
Lysimachie, d'où tire son nom et sa célébrité, II, 218, 317; — ses vertus, 317, 481; — confondue avec la salicaire, *ibid.*

M.

Mâche ou *doucette*, sa culture, II, 461.
MACHET, son art du confiseur et du distillateur cité, II, 816.
MACROBE, suivant lui, Saturne a appris aux hommes l'art d'enter les arbres, II, 353.
MADAN (S.), fondateur de la société d'agriculture de Dublin, I, 408.
MAGAZZINI, auteur géoponique, cité, I, xc.

Magistrat des citrons, ses fonctions, I, cxlvij.
Magnaniers, ouvriers occupés à soigner les vers à soie, I, xxxv.
MAGON, auteur géoponique, cité, I, 215, 555, II, 106.
Mahaleb, espèce de cerisier, II, 503.
MAHOMET, cité, I, 473.
Maillot, manière de planter la vigne, I, 223.
Mains, recette pour les blanchir et en faire disparoître les verrues, II, 752.
Maître, sa présence nécessaire au ménage, sentence à ce sujet, I, 53.
Majorque et *Minorque*, comment les habitans se délivrèrent des lapins, II, 71.
Mal, de cœur, sa guérison, II, 693; — de côté, sa guérison, 691; — d'estomac, sa guérison, 694, 695; — de poitrine, sa guérison, 689.
MALATS, prouve la fécondité de la mule, I, 634.
MALESHERBES, cité, I, clxj, 357.
MALET-MAMON, a donné la description des meules hollandoises, I, 590.
MALEZIEUX, ses observations microscopiques, I, 407.
MALISSET, cité, II, 780.
MALOUET, cité, I, lxxxvj.
MALOUIN, cité, I, cxxxix, II, 780, 781.
MALPIGHI, cité, I, lxxxv.
Malte, la culture du coton y est établie, II, 412.
Malvoisie, espèce de raisin, ses variétés, I, 318; — produit d'excellent vin, *ibid.*; — manière de le faire, *ibid.*, II, 615; — artificielle, 614.
Man, ver du hanneton, est un mets des chinois, I, cxxxv; — de quoi se nourrit, 416.
Mandragore, sa culture, sa description, II, 285, 470.
MANÈS, cité, I, 474.
MANFREDO. V. BALBANI.
MANN, cité, I, 183, ce qu'il dit sur les fumiers employés en Flandre, 190.
Manœuvres. V. *Mercenaires*.
Manrube, sa culture, ses vertus, II, 327, 483.
Marais pontins, ce qui a été fait pour leur desséchement, I, xciv.
Marasquin, d'où provient cette liqueur, II, 503.
MARBŒUF (P. de), a célébré le cidre, I, 470.
Marc, des raisins, comment doit être pressé, I, 280, 330; — ses usages, 281, 330, 331; — des pommes, son utilité, 432, 463.
MARCELLIN, cité, II, 107. V. AMMIEN.
MARCHAND (P.), ses notes sur *Jean de Serres*, citées, I, xxiij.
MARCORELLE, cité, I, clv.
MARCUS CATO, cité, I, 49.
Mare, ce que c'est, II, 557; — son utilité, comment faite, *ibid.*; — quel ciment employé pour sa construction, 590; — quand ses eaux sont mauvaises à boire, I, 604.
Marécage, il est utile d'y planter beaucoup de bois aquatiques, II, 579.
Maréchal, pourquoi arrose son feu avec de l'eau, II, 726; — explication de cette pratique, 832.
MARET, combien compte de famines dans les xe. et xj^e. siècles, I, cxxxvij; — son mémoire sur les maladies des françois, cité, II, 791.
Marguerites, leur culture, II, 289, 472; — leur emploi, 295.
MARINELLO, cité, II, 831.
Marjolaine, sa culture, ses vertus, II, 283, 295; — comment distillée, 671.
MARIUS (G.), auteur géoponique, cité, I, cviij.
Marine noire. V. *Corinthien*.
MARKHAM (G.), a écrit sur l'éducation des coqs destinés pour le combat, I, cxxij.
Marne, ses bons effets ne sont sensibles qu'à la troisième année, I, 172; — manière de la mettre en action dès la première, *ibid.*
MAÑOLLES, fait l'éloge des vins des environs de Paris, I, cxxxij.
Marolles, espèce de fromage, I, clv.
Maronnées, espèce de raisin, I, 316.
Marre, outil de labour, II, 439.
Marronnier d'Inde, son origine, I, cxlviij.
Marroquin, espèce de raisin, ses variétés, I, 318.
Mars (les), temps de les faire, I, 146, 156; — les anciens ont mis le riz dans ces semailles, 147. V. *Arrérailles*.
MARSHALL, cité, I, 440-462; — ce qu'il recommande aux agriculteurs, 195; — analyse de son travail sur l'économie des vergers et des cidres, 443-459.
Martagon de Constantinople, sa description, sa culture, II, 293; — ses variétés, *ibid.*, 474.
MARTIAL, cité, II, 107.
MASCALL (L.), son traité sur le jardinage, cité, I, cxix; — cité, cxxj, cxxxvj.
MASSAC, son traité des engrais, cité, II, 460.
MASSÉ, a traduit les vétérinaires grecs, I, cliij.
Massepan, manière d'en faire des tartres, II, 658, 659.
MASSON LE GOLFT (Mlle. le), rapporte le produit d'un poirier, I, 457.
MASSUET, cité, I, 74.
Maté, ce que c'est, I, 497; — boisson qu'on en fait, *ibid.*; — sa description, *ibid.*, 498.
MATHIS, a écrit sur le gouvernement des vins, I, 381.
MATOLAI de Zolna, sa dissertation sur le vin de Tokai, citée, I, cvj.

Matrice, remèdes contre sa suffocation, II, 712; — contre sa chûte, 713.
MAUPIN, ses écrits sur la vigne doivent être lus avec précaution, I, 354; — cité, 386.
Maures, leur expulsion a affoibli l'Espagne, I, XCV; — n'avoient pas négligé l'agriculture dans les guerres qu'ils eurent à soutenir, XCVJ.
Maurillon. V. *Morillon*.
MAURUEZA BARREDA, auteur géoponique, cité, I, XCVIIJ.
Mauves, leur distillation, 671. V. *Guimauve*.
Maye, espèce d'auge usitée dans la fabrication du cidre, I, 462, 463.
MAYER (J.F.), son mémoire a remporté un prix proposé par la société d'agriculture de Clagenfurt, sur la question de l'avantage de nourrir les bestiaux à l'étable, I, 662.
Mays, ses noms, ses variétés, sa culture, I, 138, 178; — combien productif, 179; — mémoire couronné à l'académie de Bordeaux sur sa conservation, *ibid.*; — macéré dans la décoction d'ellebore blanc est usité pour les semailles, 74; — l'on s'en sert pour faire de la bière, 471, 478; — comment les sauvages le font germer, 478.
MÉDICUS, son mémoire sur la nourriture des bestiaux à l'étable, cité, I, 663.
Mée, espèce de bière, I, 477.
MEEUWIS, cité, I, CXXV.
MEIBOMIUS, cité, I, CXXIV, 474; — extrait de son ouvrage sur les boissons enivrantes, 406.
Méléagride, *Olivier de Serres* appelle ainsi le dindon, II, 4, 152; — quand apportée en Europe, 152, 153. V. *Dindon*.
Melèze, arbre forestier, II, 560, 591.
MELIN de Saint-Gelais, cité, I, clj.
MELLO, cité, I, cj.
MELMOTH, cité, I, clvij.
Melons, temps présumé de leur introduction en France, I, cxlij; — où sont cultivés avec succès, *ibid.*; — on en compte quarante variétés, cxliij; — étoient inconnus aux anciens, d'où sont originaires, II, 253; — *Pline* les confond avec le concombre, 254; — comment on les gouverne dans les pays chauds, *ibid.*, 458; — comment on en sème et aromatise la graine, 255, 458; — avec quelles matières préparée, *ibid.*; — n'aiment point à être transplantés, 255, 459; — comment on les garantit des bêtes nuisibles, 256; — quel fumier leur convient, *ibid.*; — temps de les arroser, 257; — moyen d'en avancer la maturité et d'en connoître le véritable dégré, *ibid.*; — leur culture dans un pays tempéré, 258; — comment les transplanter, 259, 459; — leur culture dans les pays froids, 259, 458, 459; — procédé pour les faire naître en vingt-quatre heures, 261; — méthode pour les tailler, 459; — manière de les confire, 630; — petits, 644; — mûrs, 646.
Melon d'eau, précieux pour les pays chauds, II, 459.
Melongène. V. *Aubergine*.
Membres, remèdes contre leurs douleurs, II, 732.
Mémoires, de la société économique de Berne, cités, I, 342, 345, 664.
— de l'académie de Berlin, cités, I, 665.
— de l'académie des sciences de Paris, cités, I, 345, 366.
— de l'académie de Stockholm, cités, I, 661.
— de la société d'agriculture de Rouen, cités, I, 434.
— de la société d'agriculture de Paris, cités, I, clxij, II, 794, 806, 807.
— de la société d'agriculture du département de la Seine, cités, I, clvj, 386, 467, 665.
MÉNAGE, cité, I, CXXX, 473.
Ménage, ridicules observations de quelques modernes sur les choses qui le concernent, I, 43; — définition de ce mot, II, 604; — est l'art de faire des provisions, 603.
Ménager. V. *Père de famille*.
Ménagère. V. *Mère de famille*.
Ménianthe, peut remplacer le houblon dans la bière, I, cxvj.
Menstrues, des femmes, les provoquer, II, 710; — les arrêter, 711, 712.
Menthe, sa culture, II, 282; — ses variétés, 470; — comment distillée, 671.
Menthe-coq, sa culture, son usage, II, 251, 456.
Menton, l'on y cultive avec succès le citronnier, I, cxlvij.
MENUET, a remporté un prix à l'académie de Caen, sur la culture des pommiers, I, 410.
Mercenaires, comment seront conduits, I, 27-37; — on doit les prendre plutôt à la journée qu'à l'année, 34. V. *Journaliers*.
Mercuriale, sa culture, ses vertus, II, 311; — est hors d'usage, 479.
Mère de famille, ses devoirs, I, 24, 54; — comment allégera sa peine, 54, 55; — quelle est sa charge, II, 604; — nécessité d'avoir une bonne servante, 605; — la fabrication du pain la regarde essentiellement, 607; — nécessaire à la conduite de la cave, 617; — détail des provisions qu'elle a à faire, 626, 627; — soins qu'elle doit avoir au luminaire, 659-

661 ; — aux meubles, 661 ; — au linge, 662 ; — lits et vaisselle, 663 ; — autres qualités qu'elle doit avoir, 668, 778.
Mergus. V. *Engane-pastré.*
MÉRIAN (Mathias), cité, I, cix.
Mérinos, bêtes à laine fine d'Espagne, I, 641 ; — différentes améliorations tentées par cette voie, 642 ; — choix des béliers et brebis, *ibid.* ; — produit d'un troupeau, 644. V. *Bélier, Brebis, Laine.*
Mérisier, arbre forestier, II, 502 ; — usage de son fruit et de son bois, 503 ; — sa culture devroit être plus propagée, 792 ; — très-commun dans les Vosges, *ibid.* V. *Cerisier.*
MÉSAIZE, a écrit sur la sophistication des cidres, I, 436.
Mescle, nom du blé-méteil, I, 136.
Meslier, espèce de raisin, ses variétés, I, 318.
MESNIL (N. du), cité, I, cxxix, cliij.
Mesta (la), ce que c'est, I, xcix ; — mal qu'elle fait à l'agriculture, c ; — est inutile aux bêtes à laine, *ibid.*
Mesurage des terres, I, 10 ; — arpent de France, *ibid.* ; — saumée, sa contenance, 11 ; — supputation de la toise et de la cane, *ibid.* ; — de l'arpent romain, *ibid.* ; — manière de faire le mesurage, 12, 13, 66.
Mesures, leur multiplicité aussi incommode que la diversité des langues, I, 64 et suiv. ; — réformée heureusement de nos jours, *ibid.*
Métayer, définition de ce mot, I, 57 ; — différence entre lui et un fermier, *ibid.* ; — ses qualités requises, 58 ; — devoir du propriétaire à son égard, *ibid.*
Méteil, ses noms, I, 136 ; — doit être abandonné, 178 ; — en Flandre, fait le pain du cultivateur, 188. V. *Blé.*
Méthuen, le traité qui porte ce nom cause la ruine du Portugal, I, cv.
Métif, espèce de vin, manière de le faire, I, 284, 332. V. *Vin.*
MÉTROPHANE, ce qu'il dit de la fécondité des vignes d'Eucarpie, I, 358.
Meubles, la mère de famille doit en avoir la conduite, II, 662 ; — la servante aura le soin des courans, *ibid.* ; — d'où procède leur ruine, 663 ; — moyen pour les conserver, 664.
Meule, couche de fumier sur laquelle on cultive les champignons, ses dimensions, II, 468. V. *Chemise.*
Meules, à courant d'air, moyen d'y conserver le foin, I, 588 et suiv. ; — hollandoises, 590.
Meunerie, ses procédés influent plus sur la qualité du pain que celle des grains, II, 784.
Meureraie ou *meurière,* lieu planté de mûriers, II, 114, 116 ; — comment sera établie, *ibid.* ; — comment doit être tenue, 150 ; — avantages qu'on retire du taillis, *ibid.* V. *Mûrier.*
Meures de buisson, servent à colorer le vin, I, 310, 398 ; — leurs variétés, utilité qu'on peut en retirer, *ibid.*
MEURIER (G.), extrait de son trésor des sentences, I, 81 et suiv.
Meurlon, espèce de raisin, ses variétés, I, 317.
Meurtrissures, leurs remèdes, II, 733.
MÉZIERRE (de), a écrit sur le vin, I, 380.
Micacoulier. V. *Alizier.*
MICHAUX père, cité, II, 597, 598.
MICHEL, a écrit sur la fabrication et le gouvernement des vins, I, 381.
Miel, son éloge, II, 84 ; — son origine, *ibid.* ; — observations à ce sujet, 203 ; — comment s'en fait la cueillette, 99, 102, 207 ; — quel est le meilleur, 102, 103 ; — sa garde, *ibid.*, 207 ; — celui recueilli sur l'azalea pontica étoit dangereux, 204 ; — avis sur la façon des liqueurs qui en sont composées, 788 ; — manière d'en faire des confitures, 656 ; — rosat, manière de le faire, 674 ; — meilleur procédé, 828. V. *Abeilles, Confiture, Hydromel.*
Migraine, remède contre, II, 677.
Mille-feuille, sa culture, II, 309 ; — ses vertus, *ibid.*, 479, 681, 831.
Millepertuis, pourquoi ainsi nommée, ses vertus, II, 323 ; — douteuses, 482 ; — la mère de famille se pourvoira de son huile, 673 ; — réflexions à ce sujet, 828.
MILLER (P.), cité, I, 372, II, xx, 445, 475.
Milleraie, lieu où croit le millet, I, 150.
Millet ou *mil,* ses variétés, I, 137, II, 157 ; — incommode beaucoup les terres, I, 150 ; — proverbe languedocien à ce sujet, *ibid.* ; — mauvais effet de sa culture, 180. V. *Sarrasin.*
MILLS, auteur géoponique, cité, I, lxxxviij.
MIRABEL (d'Arlempde de), occupe aujourd'hui le Pradel, ancien domaine d'*Olivier de Serres,* I, xxviij.
Mirecouton, espèce de pêche, II, 374.
Mise à fruit, moyens de la hâter par artifice, I, 357.
Missionnaires, leurs mémoires renferment des détails pratiques sur l'agriculture, I, lxxxv.
MISSON, assure qu'à Parme on fait des fromages du poids de 500 livres, I, cxij.
MITHRIDATES, a donné son nom à une plante, II, 218 ; — et à un médicament, 667.
Mitte, du fromage, I, 530 ; — sa multiplication est effrayante et très-rapide, 621.

MITTERPACHER,

MITTERPACHER, ses élémens d'agriculture, cités, I, lxxxvij, cvj.
MIZAULD, auteur géoponique, cité, I, cxxvij, cxxviij, cxxxiij, cxlij, cl.
Modernes, leurs curiosités superflues par rapport à l'agriculture, I, 41; — pronostics qu'ils tirent par les jours de la lune, 42, 45.
MODUS (le roi), ouvrage sur la chasse, cité, I, clij.
Mois, on ne peut assigner sûrement les ouvrages à faire dans chaque, I, 47.
Moissons, précautions pour les bien faire, I, 155; — providence céleste sur elles, 156.
Mol, espèce de bière, I, 477.
MOLARD, cité, I, clxiij, 169.
MOLLER, cité, I, cviij.
MOLLET (C.), jardinier célèbre, ses travaux, II, 297, 475; — anecdotes tirées de son théâtre des plans et jardinages, 476.
MOMBASENC (de), a planté une vigne grecque, I, 214.
Monceaux, ce qu'on dit de ses jardins, II, 294.
MONGE, nous devons à ses soins la race des vaches italiennes, et des bufles, I, 605.
MONGEZ, son mémoire sur des cygnes qui chantent, cité, II, 188; — donne l'évaluation du sesterce, 190, 191.
Monnoie, de quel métal et par qui fut forgée la première des romains, I, 502, 583; — son type, *ibid.*; — le sesterce, II, 190.
MONNOYE (de la), cité, I, 469.
Monon, sa culture, sa description, II, 276; — ses noms, 465.
Montagnes, en quoi elles peuvent convenablement servir, I, 6.
MONTAIGNE, on ne pourroit pas supporter une version de ses essais, I, xxv; — allusion à un passage de cet ouvrage, xliij; — cité, lxxxix, cxxxix.
MONTESQUIEU, cité, I, 648.
MONTFORT (A. de), a écrit sur les abeilles, I, clvj, II, 206.
MONTGOLFIER, cité, I, clxiij.
MONTLINOT, son mémoire sur la culture flamande, I, 204.
MONTMORENCI (Anne de), son dire remarquable, I, 22.
Monumens à élever à *Olivier de Serres*. V. OLIVIER DE SERRES.
MORDANT de Launay, cité, II, xxj; — est un des auteurs du vocabulaire, xlv.
Moreau, couleur des chevaux, I, 544.
MOREAU de Saint-Méry, prouve par des exemples la fécondation des mules, I, 634; — son procédé pour faire le vin d'orange, II, 807.
MOREL, sa théorie des jardins, citée, II, 475.
MORET, recette de son vin factice, II, 809.
Morfondement, du bœuf, ses remèdes, II, 755; — du cheval, ses remèdes, 756.
MORHOFF, cité, I, 377.
Morillon, espèce de raisin, ses variétés, I, 319.
MORIN (G.), ce qu'il dit du safran, I, cxlj.
MORIN (P.), a fait un ouvrage sur la culture des fleurs, I, cxliv.
MORISE, cité, I, 425.
MORISON. V. FYNES.
MOROZZI, cité, I, 69.
Morphée, espèce de galle-insecte, I, cxlvij.
Morre (la), manière dont on y cultive la vigne, I, 351.
Mors du diable, sa culture, ses vertus, II, 318; — on s'en sert peu, 481.
Mort-bois. V. *Bois*.
Morus papyrifera. V. *Broussonetia*.
Morve, des chevaux, son remède, II, 756; — observations à ce sujet, 836; — des brebis, incurable, 763.
Mouche, où dépose ses œufs, I, 621; — manière d'en préserver les chevaux et les bœufs, II, 761, 836; — occasionne le tournis, 838.
Mouflon, est apprivoisé en Sardaigne, I, clx.
Moulin, à vent, quand furent connus en France, I, cxxxviij; — à Sardam, dans l'espace d'un myriamètre carré, on en compte 800, *ibid.*; — à pommes, sa description, 433.
MOURGUES, son extrait du mémoire de *Berthollon* sur le décuvage des vins, cité, I, 386.
MOURON, a donné l'exemple d'un desséchement considérable, I, 64.
Mourron, sa culture, II, 313; — ses propriétés ne sont point admises, 480.
Mousse, manière de l'empêcher de s'emparer des arbres, II, 420, 519.
Mousserons, le fumier de brebis en engendre de bons, II, 279.
Moust, manière de le conserver, I, 297; — sert à faire des confitures, II, 628, 815; — ses qualités, 631; — choses qu'on peut y confire, *ibid.*, 632; — cette confiture est la plus économique, 820. V. *Vin*.
Mouton. V. *Agneau*, *Bélier*, *Brebis*, *Laine*. — de Cachemire, pourroit être naturalisé en France, I, 658.
Mouture, choix du blé, II, 607; — différence de la mouture, 608; — économique, fut pratiquée à Senlis dès 1546, I, cxxxix; — plusieurs auteurs en ont donné la description, II, 780; — ses avantages, son produit, *ibid.*, 781, 787, 788.

Muguet, sa culture, ses variétés, II, 288; — est peut-être la juliene, 472.
Muid, mesure de blé, ce qu'il contient, I, 10.
Mulard, espèce de canard, ce qu'on en dit, II, 186. V. *Cane*.
Mulets, leur utilité pour le labourage, I, 112, 554; — comment logés et nourris, 113; — à qui l'invention en est donnée, 555; — observations à ce sujet, 633; — les meilleurs sortent des jumens, et pourquoi, 555; — les mules poulinent en Afrique, *ibid.*; — peuvent se reproduire, faits à l'appui, 634; — doivent être mis peu à peu au travail, 556; — précautions dans le choix des étalons, 555; — leur âge, 557; — marques de leur bonté, *ibid.*, 634; — leurs maladies et remèdes, II, 761.
Munier, ses observations sur le ci-devant Angoumois, I, 199; — cité, 351.
Munnuchysen, son mémoire sur les moyens de faire périr les chenilles, cité, I, 468.
Munoz, cité, I, xcvij.
Muratori, ses réflexions sur les maux que la guerre fait à l'agriculture, I, lxxxviij.
Murene, poisson qui a donné son nom à une famille romaine, II, 75.
Mûres, leurs variétés, II, 116; — les noires sont les meilleures à manger, *ibid.*, 388; — les animaux préfèrent les blanches, I, 117; — elles engraissent la volaille, II, 11; — on en fait du syrop, du vin, de l'eau-de-vie, du vinaigre, 509.
Murgentines, espèce de raisin, I, 317.
Mûrier, doute sur l'époque de son introduction en France, I, cxlvj; — pronostic tiré de la pousse de ses feuilles, 75; — est le fondement du revenu des vers-à-soie, II, 113; — quel terrein à préférer pour sa bonté, 114, 388; — — désire le même que la vigne, 151; — où le planter, 115; — ses variétés, et laquelle préférer, 116, 117, 210-212; — enter ceux qui en ont besoin, 117; — sur quels sujets, 388; — cueillette de sa feuille, 118; — en temps de pluie, 121; — propreté requise, 119; — avantage qu'il y auroit à n'éffeuiller les arbres que de deux ans l'un, *ibid.*; — quels grains mettre dessous, 120; — les fumer, *ibid.*; — la feuille des vieux plus profitable, *ibid.*; — peut fournir une seconde récolte, mais n'est pas conseillée, 121, 212; — il est nécessaire de les étêter et quand, 122, 123; — les qualités des feuilles doivent être considérées, 134; — autre revenu du mûrier par son écorce, seconde richesse, xxvj, 147; — notice bibliographique de cet opuscule, xxvj; — propre à faire de la toile, comment s'en est faite la découverte, 148, 214; — comment conserver les branches l'hiver, 149; — méthode pour rouir l'écorce, *ibid.*, 150; — son éloge, *ibid.*; — donne du fruit dès la cinquième année, *ibid.*; — ce qu'en dit *Boissier de Sauvages*, 209; — pourquoi nommé le plus sage de tous les arbres, 388; — vient aisément de marcottes, *ibid.*, 509; — croît tôt, 562; — manière de l'élever, 564, 592; — quand semer la graine et sa conduite, 564; — quand transporté en la bastardière, *ibid.*; — moyen de l'y faire grossir, 565. V. *Ver-à-soie*.
Muscate. V. *Damasquine*.
Musquat, espèce de raisin, sa célébrité, I, 209; — quelle doit être son exposition, 218; — vin qu'on en fait, 209; — rouge de Toulon, avec quoi il est fait, 398.
Mustel, son thermomètre terrestre, I, 79; — ses tentatives sur la pêche de Malte, 356; — ce qu'il dit sur les topinambours, II, 467.
Muyden (T. de), cité, I, cxxxvj.
Myrte, ses variétés, II, 269, 463; — comment doit être gouverné, *ibid.*, 270; — ses baies engraissent les grives et d'autres oiseaux, 270.

N.

Naaldwyck, cité, I, cliij.
Napoléon I, cité, I, xxxvij; — quatrain en son honneur, II, xx. V. Bonaparte.
Narbonne, la matière du verre y abonde, II, 432.
Navète, sa culture, II, 245; — ses variétés, 448; — ses avantages pour les animaux, *ibid.*
Navets ou *naveaux*, leurs variétés, II, 244, 446; — leur culture, *ibid.*, 245, 447; — de Suède, 448; — produit du navet de campagne ou gros navet de Berlin, *ibid.*
Néander, son traité sur le tabac, cité, I, cxliv.
Nèfles, leur préparation pour être bonnes à manger, II, 390; — manière de les confire, 650.
Néflier ou *meslier*, sa culture, II, 390; — peut être enté sur divers sujets, *ibid.*; — ses variétés, 510.
Nelis, cité, I, lxxxvij, xcix; — extrait de son mémoire sur le vigogne, 657, 658.
Némésien, a écrit sur la chasse, I, clij.
Néphrétique passion, ses remèdes, II, 704.
Neufchâtel, espèce de fromage, I, clv.
Nez, remèdes contre ses maladies, II, 680; — comment en arrêter et provoquer le saignement, 681. V. *Éternument*.
Nicolai, son ouvrage sur le desséchement des marais Pontins, cité, I, xciv.
Nicotiane. V. *Tabac*.
Nigelle aromatique, sa culture, II, 461.

Nigrier, espèce de raisin, ses variétés, I, 317.
Nil, propriété de ses eaux, II, 529.
Noberte, espèce de prune, II, 820; — donne une marmelade qui porte le même nom, *ibid.*
Noé, premier inventeur du vin, I, 207.
Noisetier. V. *Coudrier*.
Noisette, cité, II, 500.
Noisettes, marque des bonnes, II, 377; — leur récolte et garde, *ibid.*; — leurs variétés, 502; — leur emploi, *ibid.* V. *Avelaines, Coudrier*.
Noix, leur utilité, II, 390, 511; — leur cueillette et garde, 391; — quand en exprimer l'huile, *ibid.*; — leurs coquilles font un charbon dont on fabrique la poudre de chasse, 511. V. *Noyer*.
Nomentanes, espèce de raisin, I, 316.
Noms des auteurs qui ont fourni des notes à cet ouvrage, I, clxxviij, II, xliij.
Noria, machine hydraulique, I, xcv.
Normandie, célèbre par son beurre, I, clv; — dispute à la Biscaye l'invention du cidre, 401; — renommée pour la finesse de ses laines, 558; — observations à ce sujet, 635.
Norton, son mémoire sur la préférence à donner aux bœufs pour la culture, cité, I, clvj.
Notice bibliographique des différentes éditions des ouvrages d'*Olivier de Serres*, II, xxj-xlij.
Notices économiques de Silésie, citées, I, 662.
Nougat ou *nogat*. V. *Pignolat*.
Nourrices, moyen d'augmenter leur lait, II, 718.
Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, cité, II, 445, 446.
Nouveau la Quintinye (le), cité, II, 442, 445, 455.
Noyaux, quand et comment les semer, II, 331; — seront trempés dans l'eau quelques jours avant, 332, 484, 485; — lesquels font arbres francs, 333; — moyen assuré pour leur faire prendre racine, *ibid.* V. *Stratifier*.
Noyer, terrein qui lui convient, sa plantation, II, 390, 510; — nuit par son ombrage et ses racines, 390; — se multiplie de semence, 510; — comment greffé et peut ne l'être pas, 391, 510; — son gouvernement pendant sa jeunesse et lorsqu'il a été gelé, 510; — ses variétés, 511. V. *Noix*.
Numa Pompilius, cité, I, 583.
Numidie, espèce de raisin, I, 316.
Numilaire, sa culture et ses vertus, II, 308; — est hors d'usage, 479.

O.

Obsopœus, cité, I, cx.
Occasion, le bon ménager doit la saisir, I, 48.
Odeur, la mauvaise d'une terre, n'est pas toujours une preuve de stérilité, I, 4, 61.
Odier, cité, II, 829.
Oeil de bœuf, à quelle plante on donne aujourd'hui ce nom, II, 479. V. *Pisse-en-lict*.
Oeillet, sa culture, ses variétés, II, 286, 287, 471; — sa greffe, 287; — paroît difficile, 471; — ne se pratique plus aujourd'hui, 497; — son marcottage, 287, 471.
— d'inde ne doit pas être admis dans les jardins, et pourquoi, II, 287; — exagération à ce sujet, 471; — n'appartient pas à la famille des œillets, *ibid.*
Oenologie, est l'art de faire le vin, fait l'objet du troisième Lieu du *Théâtre d'Agriculture*, I, 203-305, 314-397; — questions sur cette matière, 378-387. V. *Vigne, Vin*.
Oeufs, sont le revenu principal de la poulaille, II, 4, 154; — doivent être recueillis tous les jours, 11; — même deux fois par jour, et pourquoi, 158; — manières de les conserver, 12, 159-161; — choix de ceux à garder pour l'hiver, 13; — de ceux destinés à être couvés, 14, 161, 162; — préparation des jaunes avec du vinaigre, *ibid.*; — présentent quelquefois des monstruosités, 161; — hardés, ce qu'on appelle ainsi, 162; — nombre à mettre sous les poules, 14, 162; — effets de l'électricité sur la couvée, *ibid.*; — moyens à employer pour en avoir toute l'année, 162, 163. V. *Couvaison, Incubation, Poule*.
Oeuvre. V. *Labourage*.
Oie, lieux qui lui conviennent, II, 29; — dommages qu'elle occasionne dans les pâturages, *ibid.*, 180; — sa nourriture, 30; — sa ponte, 31; — sa couvée, traitement des oisons, *ibid.*; — temps de les plumer, *ibid.*; — méthodes de les engraisser, 32, 181-183; — quand en recueillir la graisse, la chair et la plume, 33, 181-182; — leur salaison, 33, 626, 814; — éloge de leur vigilance, 33; — préparation des plumes, 184.
Oignon, quand les semer, II, 225, 227, 240; — leur culture, *ibid.*, 440, 441; — les planter, 226, 240; — les garantir du froid, 226; — leur cueillette et garde, 240; — lesquels plus prisés, *ibid.*; — les faire grainer, *ibid.*, 241.
Oiseaux aquatiques, pourquoi leur fiente est plus nuisible qu'utile comme engrais, II, 180.
Olaus (N.), cité, I, cvj.
Olaus Magnus, a écrit sur l'agriculture de Suède, I, cxj.
Oléarius, cité, I, cxiv.
Olives, leur cueillette et garde, 401, 514; —

quand en exprimer l'huile, 402, 514; — procédés pour les rendre mangeables, 514; — diverses manières de les confire, 628, 629.
Olivier, éloge de cet arbre, II, 396; — ses variétés, 397, 513; — ses noms, 397; — quand et comment doit être planté, et quelle terre lui est propre, *ibid.*; — moyen d'en avoir en abondance, *ibid.*; — veut être planté gros, 398; — hait le voisinage du chêne, aime la vigne et le figuier, 399, 513; — manière de l'enter, *ibid.*; — sa culture, 400, 513; — observations sur sa tenue, 401; — sa facilité de se reproduire l'a fait nommer immortel, 513; — sa taille est encore un problême, *ibid.*, 514; — ouvrages qu'on peut consulter sur sa culture, 514. V. *Huile*.
Olivier, cité, I, cvj, 181, 461, II, 597; — ce qu'il dit des vignes de Santorin, I, 365; — d'un insecte appelé babo, 594; — des bestioles, 621; — de celles nuisibles aux choux, II, 455; — sur la caprification, 513.
Olivier de Serres, son portrait peint par son fils, frontispice du tome I; — histoire de ce portrait, xxxix, II, xiv; — son éloge, par *François (de Neufchâteau)*, I, xix-xlvj; — supplément à cet éloge, II, ix-xx; — par *Dorthès*, I, lx-lxiij; — n'a pas été assez connu de *de Thou*, xx-xxij; — silence des biographes sur lui, xxiij; — plaisir que donne son livre, xxv; — prévention qu'on a pu avoir contre, xxvj; — a été méconnu par *Petity, Herissant, l'Écluse*, xxvij; — estime qu'en faisoient *Scaliger, Boissier de Sauvages, Haller, Arthur Young, Secondat, Pattullo*, xxiij, xxx; — *Rozier* et *Parmentier* ont rappelé publiquement son mérite, xxxj; — son éloge proposé en prix par *Broussonet*, et obtenu par *Dorthès*, xxxij; — son panégyrique par *Chaptal, ibid.*; — lettre qu'Henri IV lui adresse, xxxiij; — monument à élever dans le jardin des Tuileries en son honneur, xxxvj, xxxvij; — monument élevé à sa mémoire à Villeneuve de Berg, xxxviij; — souscription pour ce monument, lxxx; — son plan, frontispice du tome II; — sa description, x-xiij; — ouvrages qu'il se proposoit de donner, I, xlj, II, 584; — est le premier des géoponiques françois, I, xliij; — épitre en vers à lui adressée par *François (de Neufchâteau)*, xlvij; — par *de Chalendar, ibid.*, lix; — projet de décret pour lui élever un buste, lxiij; — notice sur sa vie par *Laboissière*, lxxj-lxxv; — éclaircissemens sur cette notice, lxxv, lxxvj; — sa généalogie, xxxviij, lxxvij, lxxviij; — sur sa famille, lxxviij; — rue qui porte son nom à Paris, II, xv, xvj; — notice bibliographique de ses ouvrages, xxj-xlij. V. Jean de Serres, *Théâtre d'Agriculture*.
Omaille, nom du bétail à engraisser, I, 503, 533; — étymologie de ce mot, 623.
Omphacin, espèce d'huile, II, 673.
Onésicrite, a écrit sur la vigne, I, 376.
Onguens, quels la mère de famille se préparera, II, 674; — de la comtesse, 667; — de nicotiane et autres, 734, 735.
Opilation, du foie, ses remèdes, II, 700; — de la rate, ses remèdes, 701.
Opio, I, 255. V. *Acer campestre, Érable*.
Oppien, a écrit sur la chasse, I, clij.
Orange, son terroir ne veut être semé sitôt que celui de son voisinage, I, 140; — beauté du puits de son château, II, 649.
Orange, son emploi, 410; — manière de la confire, II, 644; — son écorce, 633, 637, 823; — procédé pour en faire une liqueur, 807, 808. V. *Boisson, Vin*.
Oranger, doutes sur l'époque de son introduction en France, I, cxlvij; — âge de celui appelé le grand bourbon, *ibid.*; — éloge de cet arbre, II, 402; — sa délicatesse, *ibid.*; — ses variétés principales, 514; — son gouvernement et sa culture, 403, 405; — quel fumier lui convient, 405; — préparation de la terre des caisses, 415; — quand en semer les graines, 404; — comment le transporter au loin, 405; — soin de son ramage, manière de l'enter, 406, 515; — comment et quand le préserver du froid, 407, 409; — plaisir et profit qu'on en retire, 410; — ses fleurs sont distillées pour eaux de senteur, 410. V. *Citronnier*.
Orangerie, description de celle d'Heidelberg, I, xlj, II, 403, 515.
Orates, surnom d'une famille de l'ancienne Rome, II, 75.
Oreille, remède contre son mal, II, 681; — ses ulcères, 682; — le tintement et la surdité, *ibid.*
Orge, quand et comment se sème, I, 136; — ses variétés, 178; — celle appelée chevaline, 136; — paumée ou paumoule, 137; — son utilité, ses vertus, *ibid.*; — est le grain qui réussit généralement le mieux sur les prairies défrichées, 168; — est principalement employée à faire la bière, 311, 471; — son choix, sa préparation, 311; — épuise les terres, 480. V. *Avoine, Bière*.
Orge mondé, *La Framboisière* le vantoit beaucoup, I, cxxxvij.

ORIBASE, ce qu'il disoit de la bière, I, 474; — cité, II, 844.
Ormaie, lieu planté d'ormes, II, 570.
Orme, arbre forestier, II, 560, 591.
Orpin, sa culture et ses vertus, II, 309, 479; — ne doit pas être confondue avec la préparation d'arsenic qui porte le même nom, 836.
Orpin ou *orpiment*, préparation d'arsenic, II, 836; — indiquée en fumigation dans la morve, 756; — danger de cette fumigation, 836; — réflexions et observations à ce sujet, *ibid.*
Orthampelos, espèce de vigne, I, 241.
Ortie, ses variétés, ses propriétés, II, 326, 483; — *Olivier de Serres* les confond, 483; — on peut en faire de la toile, 148, 483.
Oseraie, lieu planté d'osiers, II, 595.
Osiers, leur culture, II, 574-577; — leurs noms et variétés, 574, 578, 595; — leur utilité, 578; — quand les planter, 579; — temps de la coupe, et comment sera faite, 585; — renouveler les vieux, *ibid.*; — comment conservés, 586; — se peuvent enter sur les saules, *ibid.*, 597; — manière de les remplacer, 596.
OSORIUS (J.), cité, I, 522.
OSWALD, cité, I, clvij.
Otarde ou *outarde*, *Bougainville* en avoit apprivoisé une belle espèce aux îles Malouines, I, clx; — devroit être naturalisée dans nos basse-cours, II, 4, 153.
OUDIN (C.), extrait de ses proverbes, I, 85.
Oulières ou *olieros*, planche de vigne cultivée, sa description, I, 351. V. *Vigne*.
Outils, ceux nécessaires pour greffer, II, 358; — pour l'ente en couronne, 362.
Ouvrages, comment doivent être discernés, I, 32; — on ne peut assigner justement ceux à faire chaque mois, 47; — quels sont ceux de la terre à grains, 118 et suiv.; — quels requis à l'entretenement des fruitiers, II, 412.
OVIDE, cité, I, 648.
OVIÉDO (G. F. d'), cité, I, clix.
OWEN, cité, I, 666.
OXE (P.), cité, I, cxxxvj.
Oye. V. *Oie*.
Oyers, noms de ceux qui faisoient le commerce d'oyes à Paris, II, 185.
Ozeille, sa culture, ses variétés, II, 251, 456; — réputation de celle de Belleville, *ibid.*

P.

Pacages. V. *Pâturages*.
Paco. V. *Vigogne*.
PAGÈS, ce qu'il dit de l'eau de riz et de l'attollé, I, 478.
Paille, doit être donnée froissée aux bestiaux, I, 160; — comment conservée, *ibid.*; — est utile à remplir les fossés d'écoulement, 100, 167; — la meilleure à donner aux bœufs, 538; — qualités de celles des différentes céréales, 626, 627.
Pailliers, espèces de gerbiers, leur utilité, I, 160.
Pain, tient le premier rang dans les alimens, II, 605; — quels blés font le meilleur, *ibid.*, 778; — le blé fraîchement battu le rend plus blanc, 605, 606, 778; — sa fabrication regarde la mère de famille, 607; — quand préférer celui du boulanger, 780; — ce qu'il faut y mettre de sel, 781; — le blé sera grossièrement moulu pour le pain blanc, et au contraire pour le pain bis, 608; — sera pétri par une servante robuste, *ibid.*; — la qualité de l'eau se reconnoît au pain, *ibid.*; — réflexions à ce sujet, 781, 782; — ce qui contribue à sa bonne qualité, 782; — différentes sortes, son prix à Paris, 609, 611, 783; — de ménage, 610, 784; — de méteil, 610; — où sera déposé sortant du four, *ibid.*; — observations à ce sujet, 784; — le blanc est le seul consommé à Paris, 786; — le rousset, 611; — le bigarré de blanc et de gris, *ibid.*; — de seigle, 612, 786; — le bis, 612; — de légumes ou de fruits, *ibid.*, 786; — réflexions sur sa vente, 786; — forme et grandeur des pains, 613, 787; — tableau du produit en pain d'un setier de blé, 788; — d'avoine, moyen économique d'en nourrir les chevaux en Suède, I, 661; — sa fabrication, *ibid.*; — dans le midi on le saupoudre de marjolaine avant de l'envoyer au four, II, 283; — c'est moins la qualité des grains qui influe sur celle du pain que les procédés de la meunerie et de la boulangerie, 784; — petits, avec quelle pâte sont préparés, 785; — mollets, comment appelés, I, 476; — leur fabrication avec la levure de bière a excité une controverse, *ibid.*, 477. V. *Eau*, *Four*, *Gonesse*.
— de pourceau, sa culture, ses vertus, II, 307; — est hors d'usage, 478.
— à pigeonnier, ce que c'est, II, 55.
Païré, maître serviteur, I, 54.
Paisseaux, échalats pour soutenir la vigne, I, 244; — et les jeunes arbres dans la bastardière, II, 339.
PAKKER, cité, I, cxxv.
Palissades, à quoi employées, de quoi faites, II, 435.
PALISSY (Bernard), vœu qu'il formoit, I, cxxx; — cité, II, 590.
PALLADIUS, auteur géoponique latin, cité, I,

lxxxviij, cxxvj, 126, 141, 146, 215, 289, II, 810; — peupla l'Italie de citronniers, 402.
PALLAS, a écrit sur la Russie et la Sibérie, I, cxiv.
Pallemail, espèce de jeu de paume, II, 571.
Palma christi, sa culture, son emploi, II, 285.
Palmier, sa description, sa culture, II, 410; — suivant *Pline* ne fructifie qu'après cent ans, *ibid.*; — observations à ce sujet, 515.
Palpitation de cœur. V. *Cœur*.
Panais, n'étoit pas connu d'*Olivier de Serres*, II, 448; — sa culture, ses variétés, *ibid.*
PANARD, cité, I, 84.
PANCIROLE, cité, I, xciij.
Panil, espèce de millet, I, 138.
PANSERON, a écrit sur l'architecture des jardins, II, 476.
Paon, les anciens l'avoient dédié à Junon et pourquoi, II, 24; — qualifié du titre de noble oiseau, 179; — ses qualités, *ibid.*; — service qu'il rendit à *Olivier de Serres*, 25, 179; — comme aliment a perdu sa célébrité, *ibid.*; — le nombre qu'on en peut nourrir, 25; — durée de sa vie, *ibid.*; — deux variétés, 26; — les femelles, *ibid.*; — leur couvée, 27-29; — leur nourriture, 29; — d'où originaire, 179.
PAPINIUS SEXTUS, a apporté de Syrie le jujubier, II, 392.
PAPON, cité, I, cxliv.
PAQUOT, cité, I, cxv.
PARANT de Martigné, ce qu'il dit de l'utilité des citrouilles comme engrais, II, 460.
Parc, pour les moutons, sa disposition, I, 564; — pour les bêtes fauves, II, 74, 201.
Parcage, des moutons, quand doit commencer, I, 564, 603; — avantages de celui des bêtes à cornes, et comment s'exécute, I, 524, 603, 604. V. *Berger*.
Parcours, ses inconvéniens, tout en sollicite l'abolition, I, 591.
PARDULE, cité, I, cxxxij.
PARÉ (A.), cité, I, cxxxvj; — passage d'un de ses ouvrages, II, 832.
Pariétaire, ses noms, sa culture, ses propriétés, II, 321; — est peu employée, 482.
Paris, pourquoi le vin de ses environs est aujourd'hui si inférieur, I, 246. V. *Vin*.
PARMENTIER, a fait connoître le mérite de l'ouvrage d'*Olivier de Serres*, I, xxxj; — son avis aux bonnes ménagères, cité, cxxxix; — est celui de tous les agronomes qui a le plus étudié et fait valoir la pomme de terre, cxlv; — son opinion sur le mays, 178, 179; — sur la conservation des grains, 181, 182; — la façon du vinaigre, 336, 337; — le verjus, 338; — les grains propres à faire la bière, 471; — la qualité de l'eau propre à sa fabrication, 472; — les funestes effets de l'ivraie, *ibid.*; — la différence du lait d'une même traite, 611, 612; — les pacages propres aux chevaux, et aux vaches laitières, 615; — la meilleure exposition d'une laiterie, 616; — les substances propres à faire coaguler le lait, 617; — la nature et la forme des vases destinés à le contenir, 618; — le temps de faire le meilleur beurre, *ibid.*; — le beurre fondu, 619; — la préparation des fromages, *ibid.*; — leur conservation, 620; — l'éducation des porcs, 650; — la gestation de la truie, *ibid.*; — la disposition de la plupart des femelles à manger leur arrière-faix, 651; — le gland comme engrais des porcs, 652; — la manière de les nourrir, *ibid.*; — tentatives pour les engraisser à peu de frais, 654; — temps le plus favorable à leur engrais, *ibid.*, 655; — leur traitement en maladie, 655; — l'établissement d'une basse-cour, II, 152; — son profit, 154; — la poule, 156; — sa nourriture, 157; — l'assainissement du poulailler, 158; — la récolte des œufs, *ibid.*; — leur conservation, 159, 160; — l'époque de la caducité des poules, 161; — l'impossibilité de décider des sexes par la forme extérieure des œufs, *ibid.*; — ceux bons à couver, 162; — préjugé sur la couvaison, *ibid.*; — commerce d'œufs frais, *ibid.*; — œufs clairs, 156; — faire couver les œufs de poule par des pigeons, 163; — méthodes artificielles de faire éclore les poulets, 163-171; — attention à ne pas troubler l'incubation, 171; — couvées mises sous la conduite d'un chapon, *ibid.*; — manières de faire les poulardes, *ibid.*, 172; — celle d'engraisser la volaille, 172, 173; — le dindon, 174, 175; — opinion sur son origine, 152; — sa fécondité, 176; — gouvernement des dindonneaux, 177; — ne peuvent être chaponnés, 178; — manière de les engraisser, *ibid.*; — le paon, 179; — les oies, 181; — manières de les engraisser, *ibid.*; — produit de leur plume, 183; — leur produit en général, 185; — le canard, *ibid.*; — ses ennemis, 186; — les mulards, *ibid.*; — leur éducation, *ibid.*; — le cygne, 187, 188; — le colombier, *ibid.*; — la nourriture des pigeons, *ibid.*; — préservatif de leurs maladies, 189; — leur fiente comme engrais, *ibid.*; — l'assainissement du colombier, 190; — le purger des vieux pigeons, *ibid.*; — les pigeons de volière, 191; — les pigeonneaux, 192; — les racines potagères,

448-450; — la racine de disette, 450, 451; — la pomme de terre, la patate, le topinambour, 452-455, 466; — l'emploi des criblures, 778; — l'amélioration du blé dans la grange, *ibid.*; — la conservation de la farine, 779; — la préférence du pain de boulanger à celui fabriqué dans les maisons, 780; — la dessiccation du blé, *ibid.*; — la mouture économique, *ibid.*; — l'usage du sel dans le pain, 781; — l'eau à employer dans sa fabrication, *ibid.*, 782; — à quoi le pain de Gonesse a dû sa célébrité, 782; — différentes façons des pâtes, *ibid.*, 784; — le four et sa construction, 783; — le méteil, 784; — les petits pains mollets, 785; — le pain consommé à Paris, 786; — les grains les plus propres à la boulangerie, *ibid.*; — le pain de seigle, *ibid.*; — les semences légumineuses proposées pour remplacer les céréales, *ibid.*, 787; — tableau de différens produits en pain, 788; — l'hypocras, *ibid.*; — les préparations où entre le miel, *ibid.*; — la salaison des viandes, 811, 812; — la qualité des différentes graisses, 812; — la salaison des oies, 814, 815; — les confitures, 815, 816; — les fruits confits au vinaigre, 816; — le raisiné, 818-821; — le vin cuit, 821; — la garde des artichauts, 823; — la conserve d'angélique, 825; — la façon de la chandelle, *ibid.*, 826; — les maladies de la volaille, 840, 841; — cité, I, cxxxviij, II, 467, 789.

Parmentière, on devroit ainsi nommer la pomme de terre, I, cxlv.

Parmesan, espèce de fromage, I, 620.

PAROLETTI (Modeste), cité, I, xciv; — son procédé pour désinfecter l'air des ateliers des vers-à-soie, II, 213. V. *Ver-à-soie.*

Parterre, d'une prairie, sera bien uni, I, 319, 596; — de quelles herbes sera formé, II, 281-286; — comment plantées, 298. V. *Jardin.*

Pas d'âne, sa culture, ses vertus, II, 317; — est peu employée, 481.

Pasquette. V. *Consire.*

Passerage, sa culture, ses propriétés, II, 325; — est hors d'usage, 483.

Passerilles, de quels raisins seront faites, I, 209, 314; — leurs préparations, 302, 303.

Passe-rose, sa culture, sa description, II, 290; — ses variétés, 472.

Passevelours, sa culture, sa description, II, 289, 472; — branchu, 290, 472.

Passum, espèce de vin des anciens, I, 364.

Pastel, son véritable pays, II, 428; — son revenu, son utilité, *ibid.*; — sa culture, 427; — n'est pas aussi étendue qu'elle devroit l'être, 521; — plus utile comme fourrage que comme plante tinctoriale, 522. V. *Florée, Guède.*

Pastenade, carotte blanche, II, 245; — ne doit pas être confondue avec le panais, 448. V. *Carotte, Panais.*

Pasteque. V. *Melon d'eau.*

Pasteur, état de nos premiers pères, I, 501; — celui des poules d'inde, II, 22. V. *Berger, Chévrier.*

Patate, son origine, I, cxlv; — n'est ni la pomme de terre, ni le topinambour, II, 452; — rapports que ces plantes ont entr'elles, *ibid.*; — ses variétés, 453; — est l'aliment ordinaire des nègres, *ibid.*; — tentatives des botanistes pour la naturaliser en France, *ibid.*; — méthode pour la cultiver, *ibid.*, 454. V. *Pomme de terre.*

Pater Liber, surnom de Bacchus, I, 208.

Pâtes, de pêches, comment faites, II, 646; — autres, 647, 657, 824.

PATIN (Gui), ce qu'il dit de *Paulmier*, I, 401; — a décrié la bière, 476.

Pâtisseries, noms de plusieurs, II, 611, 785.

Pâtisson ou *bonnet d'électeur*, espèce de cucurbitacée, II, 460. V. *Citrouille.*

Pâtre. V. *Pasteur.*

PATTULLO, ce qu'il dit de l'agriculture du temps d'Henri IV, I, xxvij; — cité, c.

Pâturages, sont difficiles à affermer, I, 57; — leur distinction en sauvages et francs, 504, 584; — les sauvages, leur culture, *ibid.*; — leur aspect, 505; — danger des humides, *ibid.*, 585. V. *Prairies.*

PAUCTON, sa métrologie, citée, I, 583.

PAULMI (de), cité, I, clix.

PAULMIER (Julien), parle avec éloge des vins des environs de Paris, I, cxxxij; — est grand panégyriste du cidre, cxxxiv, 401; — extrait de son traité du vin et du cidre, *ibid.*-403; ce qu'il dit du poiré, 403; — décrie l'usage de la bière, *ibid.*; — cité, 408, 442.

Paumée ou *paumoule.* V. *Orge.*

PAUSANIAS, cité, II, 107.

PAUTRE (le), a écrit sur l'architecture des jardins, II, 476.

Pavie, espèce de pêche, II, 374, 499.

PAYEN (le), son essai sur les moulins à soie, cité, II, 214.

Peau, sa netteté, II, 748; — blanchir celle de la face, 749; — la garder du hâle, 751; — celle des mains, 752.

Peaux, manière de les conserver, II, 619; — comment doivent être préparées pour soutenir le ventre des femmes enceintes, 715.

Pêcher, sa culture, II, 373; — sur quels sujets

greffé, *ibid.*, 500; — ses variétés, 374, 500; — sa durée, 375; — ses fleurs servent dans la médecine, 501; — usage de son bois, *ibid.*

Pêches, celles de Corbeil, citées, I, cxlviij; — leur cueillette, II, 375; — on en fait du vin, de l'eau-de-vie, 501; — les amandes donnent de l'huile, *ibid.*; — manière de les confire, 632, 646; — d'en faire des pâtes, *ibid.*

Pecq de la Clôture (le), a écrit sur la falsification des cidres, I, 436.

Peintade, son origine, I, clviij; — causes de sa rareté dans nos basse-cours, II, 153.

Peiresc, cité, I, cxliij.

Pensée, ses noms, sa culture, II, 289; — ses variétés, 472.

Pépinière, définition de ce mot, II, 484; — pourquoi inventée, 329; — où sera établie, 330, 484; — combien les arbrisseaux doivent y demeurer, 333; — ceux à noyau peuvent y rester jusqu'au placement dans le verger, *ibid.*

Pepins, leur choix pour semer, II, 330, 484; — en quel temps, où et comment, 331; — ceux de raisins donnent de l'huile, I, 331.

Pérac (du), c'est d'après ses dessins que les parterres de Saint-Germain et autres maisons royales ont été exécutés, II, 475.

Percepierre, son usage, II, 252; — on la confit dans le vinaigre, *ibid.*; — peut être multipliée de graine comme de racine, 457. V. *Bazilles*.

Perçoir. V. *Sonde*.

Perdigones, genre de prunes, ses variétés, II, 379, 503.

Perdrix, de deux sortes, II, 195; — à qui l'on doit l'introduction des rouges, et d'où sont tirées, I, clix; — on en a vu des troupeaux apprivoisés, *ibid.*; — comment on les apprivoise, II, 195; — comment engraissés, 196; ont été oubliés par *Olivier de Serres*, 192.

Père de famille (le), son office envers ses domestiques et voisins, I, 23; — instruira ses enfans et serviteurs, 24; — aimera ses sujets, sera pacificateur, juste exacteur, honnête envers ses amis et parens, plus prêteur qu'emprunteur, 25; — plus vendeur qu'acheteur, 26; — ses autres qualités, *ibid.*; — se lèvera matin, et se fera soulager par un bon serviteur, 27; — sa conduite envers ses serviteurs, 28, 29; — les nourrira bien, 30; — distribuera bien les travaux de la journée, 31; — payera exactement, *ibid.*; — doit savoir discerner la qualité des travaux, 32; — le temps de les faire, et solliciter les ouvriers, 33; — aura plus d'hommes à la journée qu'à l'année, 34, 35; — inconvéniens d'une trop grande sévérité, 35, 36; — difficulté de se bien faire servir, 37; — quand changera de serviteurs, et desquels, 38; — comment châtiera leurs fautes, 40; — jusqu'où doit avoir confiance aux influences des astres, 46; — doit prévoir les changemens de temps, *ibid.*, 47; — doit saisir l'occasion, 48; — où sa présence est nécessaire, et comment affermera, 53; — comment se comportera envers ses fermiers et métayers, 58; — visitera souvent sa terre, *ibid.*; — de quel bétail se pourvoira pour le labourage, 112; — aura autant d'égard à la portée de ses terres qu'à leur culture, 117; — choisira la bonne semence, 131; — veillera à la conservation du blé, 165, 181; — ne peut se décharger du soin des vendanges, 262; — de quels chiens a besoin, 580, 655; — sa présence nécessaire à la plantation des arbres, II, 346; — recherchera toutes choses profitables à sa terre, 431; — remplira d'arbres tous ses lieux aquatiques, 579; — veillera à avoir de bon pain pour sa maison, 605; — et fera sa réserve pour cela, 606; — prendra par lui-même la conduite de sa cave, 617; — mettra la main partout, 667; — comment corrigera la solitude de la campagne, 770; — satisfaction qu'il retirera de ses peines, 777.

Perès (A.), cité, I, cxxv.

Perez (L.), auteur géoponique, cité, I, xcvj.

Perez (V.), auteur géoponique, cité, I, c.

Pérignon, service qu'il a rendu à la Champagne, I, cxxxij.

Perqualanes, espèce de raisin, I, 316.

Perrault, cité, I, 477.

Perron (du), cité, I, cxxxiv.

Persicaire. V. *Curage*.

Persil, où, quand et comment logé, II, 251, 456; — ses variétés, *ibid.*; — son emploi, 295.

Perthuis (de), son traité sur l'aménagement des forêts, cité, II, 792; — a obtenu le prix décerné sur l'architecture rurale par la société d'agriculture de la Seine, I, 70; — ce qu'il dit sur l'aqueduc d'Arcueil, II, 588; — les sources, *ibid.*, 589; — les tuyaux de conduite, *ibid.*; — le chante-pleure, *ibid.*; — la baguette divinatoire, *ibid.*, 590; — les dimensions à donner aux citernes, 590.

Pervenche, sa culture, ses vertus, II, 316; — n'est plus guère d'usage, 480.

Peschenois ou *pesche-noire*, espèce de pêche, II, 374, 499.

Pescher (le), ce que c'est, son ordonnance, II, 82; — comment le poisson y sera nourri, *ibid.*, 83;

83 ; — comment sera châtré et pêché, *ibid.* V. *Étang, Vivier.*
Peste, II, 722 ; — quels lieux et quelles personnes y sont les plus sujets, *ibid.* ; — moyen de s'en préserver, 723 ; — remèdes contre cette maladie, *ibid.*, 724-729. V. *Licorne.*
PETIT, cité, I, 385.
Petit lait, utilité qu'on en peut tirer, I, 531, 622. V. *Lait.*
Petite vérole, moyen d'en faire disparoître les marques, II, 747, 748 ; — son extinction par la vaccine, 833-835. V. *Vaccine.*
PETITY, n'a pas cité l'ouvrage d'*Olivier de Serres*, I, xxvij.
PÉTRARQUE, a fait l'éloge de la vie solitaire, II, 774.
Peucedane, terrein qui lui est propre, ses vertus, II, 321 ; — quelle plante c'est, 482 ; — n'est plus d'usage, *ibid.*
Peupleraie, lieu planté de peupliers, ne doit pas être en lieu sec, II, 579.
Peupliers, leurs variétés, II, 574, 594 ; — comment on les étête, 584, 596.
Pharmacie, la mère de famille en aura une petite, II, 668 ; — meilleur ouvrage à consulter sur cette matière, 828.
PHÉBUS (Gaston), cité, I, clij ; — nourrissoit 1600 chiens, établissoit la nécessité de la chasse pour faire son salut, cliij.
PHILIPS, cité, I, cxxxiv ; — a mis le cidre au-dessus du vin, I, cxxiv, 406 ; — extrait de son ouvrage, 406, 407.
Phlegme visqueux, sa guérison, II, 695.
PHOEMON, a écrit sur la chasse, I, clij.
Phthisie, sa guérison, II, 691.
PIBRAC, a célébré la vie champêtre, I, cxxix ; — son quatrain sur l'emploi de la journée, II, 777, 844.
PICOT LA PEYROUSE, a cultivé avec succès la patate, I, cxlv.
PICTET, son mémoire sur les hutins, I, 369, 371.
Pièces relatives à cette nouvelle édition et à l'éloge d'*Olivier de Serres*, I, lx.
Pied-d'alouette, sa culture et son usage, II, 252, 456.
— *de-géline*, espèce de fossé, pourquoi ainsi nommé, I, 98.
— *de-lion*, sa culture, ses propriétés, II, 320, 481 ; — peu ou point employé, *ibid.*
— *de-veau*, sa culture, ses propriétés, II, 323 ; — sa racine pourroit devenir aliment, 482.
Piémont, son exportation annuelle en bœufs, I, xciij.
Piémontois, parti qu'ils tirent du riz, I, 147 ; — les anciens provignoient leurs blés, anecdote à ce sujet, 152.
PIERRE (Antoine), a traduit les anciens géoponiques grecs, I, cxxix.
Pigeonneaux, manière de les engraisser, II, 192.
Pigeonnier. V. *Colombier, Pain.*
Pigeons, élection des meilleures races, II, 48, 49 ; — desquelles peupler le colombier, 50 ; — quand et comment les y fixer, *ibid.*, 55, 189 ; — moyen absurde des anciens, 51 ; — distinguer les saisons pour leur donner à manger, 52 ; — leur nourriture, *ibid.*, 188 ; — espèce qu'on doit manger pendant l'hiver, 52 ; — avis sur l'heure des repas, 54 ; — leur fiente est l'engrais le plus puissant, 56, 189 ; — vice des vieux, 56 ; — comment y remédier, 57 ; — durée de leur vie, *ibid.* ; — moyen de connoître leur âge, *ibid.*, 190 ; — prix de la paire, du temps de *Varron*, 59, 190, 191 ; — pattés, leur description, 59 ; — leur nourriture, 60 ; — leur ponte, *ibid.* ; — manière de les engraisser, 61 ; — leur gouvernement, 191, 192. V. *Colombier, Colombine.*
PIGNATELLI, a perfectionné l'art du manége, I, cliv.
Pignolat, ce que c'est, manière de le faire, II, 658 ; — sa composition, 825.
PILEUR d'Apligny (le), a traité de la fabrication de la bière, I, 480 ; — extrait de ses instructions, II, 804, 806.
Pillules, contre la peste, II, 724 ; — purgatives, 730 ; — pour le rhume, etc., *ibid.*
Pilosèle, ses vertus, II, 314 ; — est hors d'usage, 480.
Piment, ses variétés, sa culture, II, 461.
Pimprenelle, sa culture, son emploi, II, 251, 456.
Pin, arbre forestier, II, 560 ; — avec quels arbres symbolise dans la forêt, 571.
PINET (du), cité, I, 320.
PINGERON, ce qu'il dit des jardins de Malte, I, 368.
PINKERTON, son opinion sur les schalls de Cachemire, I, 658.
Pinot ou *pineau*, espèce de raisin, ses variétés, I, 317.
Pintade. V. *Peintade.*
Piquardant, espèce de vigne, I, 222, 317 ; — comment taillé, 234.
Piquassat. V. *Oeillet.*
Pique-poule, espèce de raisin, I, 317.
Piquette. V. *Dépense.*
PIRON, son épigramme contre le cidre, I, 471.
PISON (C.), a écrit sur la vigne, I, 376.

Pisse-en-lict, sa culture, ses vertus, II, 308, 479. V. *Oeil de bœuf*.
PITT (G.), cité, I, cxxj.
Pituite, comment se guérit, II, 680.
PITUMNUS STERQUILINUS, dieu du fumier chez les anciens, I, 190; — les flamands en sont les vrais prêtres, *ibid.*
Pivoine, sa description, II, 293, 294; — ses variétés, *ibid.*, 474; — sa culture, ses vertus, 323; — lieu où elle abonde, *ibid.*; — n'est plus en usage que pour les parterres, 482.
Plaies, leur guérison, II, 734-736.
Planches, du jardin potager, leur disposition, II, 224, 440.
Plantain, ses variétés, ses vertus, II, 311, 479.
Plantation, des arbres, II, 339; — à quelle distance les plus grands, *ibid.*; — en pays exposés aux vents, 340.
Planter, façon des fossés à planter les arbres, II, 341; — quand et sous quelles observations planter, 342; — en rigole, à la pioche, 486; — au plantoir, ses inconvéniens, 487.
Plantes, ont trois divers mouvemens, I, 239; — usage de quelques-unes inconnues à *Oliver de Serres*, recommandé, 599-601.
PLATERUS, ce qu'il dit du cidre, I, 408.
PLATON, regarde la chasse comme nécessaire, II, 767; — son éloge de la vie solitaire, 773.
Plâtre, est un bon engrais pour les terres, I, 173.
PLATT (H.), cultivateur célèbre, I, cxxj.
PLATTES (G.), a inventé une machine pour arracher les arbres, sa fin malheureuse, I, cxxj.
PLAUTE, a écrit sur la vigne, I, 376.
Pleurésie, sa guérison, II, 692.
Pleyon, espèce de lien, I, 245.
PLINE l'ancien, cité, I, cxliij, clv, 146, 147, 172, 208, 215, 229, 259, 289, 292, 293, 301, 320, 364, 474, 517, 596, 656, II, 107, 140, 179, 243, 410, 442, 529, 574, 772, 778, 804, 844; — connoissoit la canne à sucre, I, xcij; — de son temps les laines d'Espagne avoient de la célébrité, xcix; — parle du cidre, cxxxiv; — de la levure de bière, cxxxix; — de l'épierrement des terres de la Sicile, 97, 167; — cite des exemples de fertilité extraordinaire, 117, 170; — prisoit beaucoup la marne, 129; — sur la quantité de semence eu égard à la qualité des terres, 133; — nom qu'il donne au mays, 138; — l'arrosement des blés, 154; — leur conservation, 163; — le labour surnuméraire, 180; — ce qu'il dit des raisins capniens, 258; — sur la fécondité d'un cep de vigne, 366; — a donné sur la vigne des détails instructifs, 374; — catalogue des écrivains qui ont servi à composer son quatorzième livre, 375; — dit que les poires et les pommes peuvent donner du vin, 406; — sur le transport des ruches d'un pays à un autre, II, 90; — sur l'ægolethron, 87, 203; — prend souvent le concombre pour le melon, 253; — donne la recette d'en avoir toute l'année, 263; — sur le fenouil sauvage, 285, 470; — a voulu colorer les lys par artifice, 291; — attribue l'invention d'enter les arbres à un berger, 353; — met le pastel au nombre des laitues sauvages, 428; — admet 14 variétés de chênes, 568, 569; — compte 195 façons de vins et de liqueurs, 789.
PLOMBANIE (Goyon de la), a écrit sur la vigne, I, 386.
PLUCHE, cité, I, cxxxij, 59; — sa prophétie sur la disette des bois, 71.
PLUTARQUE, cité, II, 772; — attribue l'invention des mulets aux henètes, I, 633; — sur la dépense de la table de *Lucullus*, II, 59.
Poacre, maladie des bêtes à laine, sa guérison, II, 762.
POEDERLÉ, cité, I, cxviij, 183.
Poil, le retenir, II, 746; — le faire tomber, *ibid.*
Poiré, manière de le faire, I, 309, 310; — eau-de-vie qu'on en tire, 403. V. *Cidre*, *Poires*, *Pomologie*.
Poireau, sa culture, II, 227, 241, 441; — sa cueillette et celle de sa graine, 242.
Poirée, sa culture, ses variétés, II, 250, 455.
Poires, combien de variétés en comptoit *Olivier de Serres*, I, cxlix; — combien *la Quintinye*, *ibid.*; — nécessité d'une nomenclature constante, 311, 399; — les variétés sont innombrables comme les qualités, II, 383, 506; — éloge de ce fruit, 384; — noms de quelques anciennes variétés, *ibid.*; — noms et description modernes, *ibid.*, 385; — nomenclature nouvelle d'après l'ordre de maturité, *ibid.*, 507; — leur cueillette et garde, 385; — comment confites et lesquelles de préférence, 631; — comment celles de blanquette, 644, 824; — celles d'automne, 617; — à cidre, leur choix, I, 307, 397; — leur cueillette et préparation, 308. V. *Cidre*, *Pomologie*.
Poires, futailles factices, I, 456.
POIRIER, cité, I, cxlv.
Poirier, où et comment doit être planté et enté, II, 383, 506; — ses rapports avec le pommier sont très-nombreux, I, 431, II, 506; — qualités et usage de son bois, 508; — insectes qui l'attaquent, I, 461. V. *Pomologie*.
Pois, procédé pour les faire lever plutôt, II, 264; — leur cueillette, *ibid.*; — lesquels meilleurs

à semer pour le printemps et l'été, 460; — hivernaux, leur culture, 237, 445; — michaux, l'emporte sur les autres variétés, sa culture, 445; — sans cosse, par qui apporté en France, 476; — verds, préparation pour les confire, 638; — façon de cette confiture, 639. V. *Saumure*.

Pois breton. V. *Gesse*.

— *ciche*, son naturel, I, 149; — sa culture, 152.

— *de merveille*, sa description, II, 279; — ne se voit plus guère que dans les jardins, 466.

Poisson, son usage étoit si répandu chez les romains, que plusieurs se sont donné les noms de ceux qu'ils aimoient le plus, II, 75; — procédé pour le garantir de la corruption, 815; — de mer, sa conservation par la salaison, 626.

Poissonnier, sa thèse sur le cidre, citée, I, 408.

Poitevin, a écrit sur la fermentation vineuse, I, 386.

Poivre long. V. *Piment*.

Poix, les anciens s'en servoient pour vernir leurs tonneaux, I, 294, 335; — lieux qui fournissoient la meilleure, 294. V. *Cire*.

Pologne, essai historique sur son agriculture, I, cvij; — est appelée l'Égypte de l'Europe, *ibid.*

Pommade de Grasse, ce que c'est, II, 812.

Pomme de terre, Olivier de Serres, suivant *Haller*, est le premier qui en ait donné l'histoire, I, xxviij, xliv; — sa conquête plus précieuse que les mines du Pérou, *ibid.*; — doute sur son origine, cxlv; — comment devroit être appelée en France, *ibid.*; — la description d'*Olivier de Serres* paroît se rapporter au topinambour, *ibid.*, II, 279, 466; — alcool qu'on en retire, I, 493; — sa culture, ses variétés, II, 452, 453; — ses rapports avec la patate et le topinambour, 452; — ses avantages, *ibid.*; — histoire de son introduction sur le continent d'Europe, 474. V. Parmentier.

Pommes, combien *Olivier de Serres* en comptoit de variétés, I, cxlix; — combien *la Quintynie*, *ibid.*; — nécessité d'une nomenclature constante, 311, 399; — leurs noms anciens et modernes, II, 381, 383; — leurs variétés innombrables, 504, 505; — celles le plus fréquemment cultivées dans les environs de Paris, 505; — leur cueillette, 308, 382, 397; — leur garde, 383; — à couteau, comment se mangent, leurs propriétés, 506; — à cidre, desquelles on se servira, I, 308, 397; — leur apprêt, *ibid.* V. *Cidre, Pommier, Pomologie*.

— *d'Adam*, espèce d'oranger, II, 403.

— *d'amour*, sa culture, son emploi, 278; — ses variétés, 461, 466.

Pommier, quand et où le planter, II, 381; — sur quel sujet enté, *ibid.*; — sa culture et sa greffe, 504; — à cidre, sa culture, son gouvernement, 505; — description et usage de son bois, 506. V. *Cidre, Pommes, Pomologie*.

Pomologie, ou extrait des meilleurs écrits sur le cidre, avec des vues sur les moyens d'étendre la culture des pommiers en France, I, 399; — réflexions préliminaires, *ibid.*; — auteurs et sociétés savantes qui ont traité des pommiers et des cidres, 400; — *Dany*, sur la manière de semer et faire pépinière de sauvageons, enter toutes sortes d'arbres et faire vergers, *ibid.*; — *Paulmier*, traité du vin et du cidre, *ibid.*-403; — *Droyn*, son royal syrop de pommes, 404; — anonyme anglois, détail de l'agriculture du comté d'Hereford, 404, 405; — *Meibomius*, sur les boissons enivrantes autres que le vin, 406; — *Wordlige*, son vignoble britannique, *ibid.*; — *Philips*, son poëme de Pomone et du cidre, *ibid.*, 407; — *Dubois* et *Poissonnier*, ont soutenu que le cidre est plus salubre que le vin, 408; — société de Dublin, instruction sur le cidre, *ibid.*-410; — *Stafford* et *Ellis*, manière de le faire, et de cultiver les pommiers et poiriers, 410; — académie de Caen, prix décerné par elle sur la culture des pommiers, 410; — avis économique sur le cidre, par *Porée*, *ibid.*-411; — mémoire sur la meilleure manière de planter et cultiver les pommiers à cidre, et la meilleure méthode de tirer parti de leur récolte, 413-425; — académie de Rouen, questions sur la méthode la plus facile pour faire le cidre, 425; — *Thierriat*, observations sur la culture des pommiers, 426, 427; — *Hall*, le gentilhomme cultivateur, 427, 428; — *Chambray*, l'art de cultiver les pommiers, les poiriers, et de faire les cidres, 429-431; — société royale d'agriculture de Rouen, son recueil contient plusieurs articles relatifs aux pommiers et au cidre, 432-434; — affiches de Rouen, extraits de ses feuilles, relativement au cidre et à la culture des pommiers, 434-435; — *Hardy*, expériences sur les cidres, les poirés et les bières, 435, 436; — *Bucquet*, mémoire sur la falsification des cidres, 436-438; — *Lavoisier*, rapport sur la fabrication et la falsification des cidres, 438-440; — *Renault*, mémoire sur la culture des pommiers, 440-443; — *Marshall*, sur l'économie des vergers et la fabrication des cidres, 443-459; — *Tessier*, sur les pommiers et le cidre, dans ses annales de l'agriculture, 459-460; — société d'agriculture du département

de la Seine, mémoires sur les pommiers et le cidre, 460-464; — *Isoré*, plantations d'arbres à fruit, 464-468; — *Castel* et d'autres poëtes, sur les pommiers et le cidre, 468-471. V. *Cidre, Pommes, Pommier.*
Pompée (L.), a écrit sur la vigne, I, 376.
Pompéennes. V. *Murgentines.*
Poncelet, cité, I, 174.
Pons (J. de), son traité sur la culture des melons, cité, I, cxlij.
Ponsard, cité, I, 69.
Pontoppidan, cité, I, cxiij.
Popelins ou *poupelins*, espèce de flans, II, 786.
Porc, son produit dans une ferme flamande, I, 202; — son entrée dans les prairies doit être défendue, 508; — réponse à cette assertion, 586; — marques du bon, 574; — quel pays lui convient le mieux, *ibid.*; — la malpropreté ne lui est pas naturelle, 650; — disposition de son étable, *ibid.*; — ne doit pas manger la fiente de la volaille, 575; — réflexions à ce sujet, 650; — nécessité de le châtrer, 576; — quand et comment, *ibid.*, 651; — sa nourriture, celle qu'il préfère, 577, 652; — reproche à faire aux fermiers, 652; — comment nourri en Amérique, 653; — préfère les alimens à demi-cuits, *ibid.*; — temps de l'engraisser, et comment, 578, 579, 654, 655; — prévenir ses maladies, 579, 655; — remèdes contre, II, 763, 764; — sa chair, comment préparée pour sa conservation, 619; — comment salée, 620, 622, 812; — apprêt de sa graisse, son emploi, 620, 812; — fumer sa chair, 622, 813; — temps de tuer les jeunes pourceaux gras, 623; — manière des chaircutiers de Paris pour le détail des lards, 623, *ibid.*; — marché de cette viande à Paris, 624; — plusieurs autres dans ses environs, 813, 814. V. *Truie.*
Porchier, soin qu'il doit avoir des truies lorsqu'elles ont mis bas, I, 576, 651; — nombre de pourceaux qu'il peut conduire, 576; — comment prévenir leurs maladies, 580, 655.
Porée (C. G.), cité, I, 462; — extrait de son avis économique sur le cidre, 411-413.
Port-Royal, les solitaires de ce lieu s'occupoient du jardinage, I, cl.
Porta (J. B.), cité, cxxvij, cxxxiij, cl; — sa maison rustique, citée, I, lxxxix.
Portugal, essai historique sur son agriculture, I, cj-cv.
Postillon, en Suède on voit souvent des filles exercer ce métier, I, cxij.
Potager. V. *Jardin.*
Potiron. V. *Citrouille.*
Poudre de chasse, celle de Suisse se fait avec le charbon de coquilles de noix, II, 511.
Poulailler, sa disposition, II, 4, 6; — sa capacité et ordonnance, 5; — doit être fermé tous les soirs, 6; — plutôt petit que grand, 155; — disposition des nids, 6; — du juchoir, *ibid.*; — sera pavé, 7; — l'abreuvoir, *ibid.*; — doit être nettoyé toutes les semaines, même deux fois, 158, 159.
Poulain, temps le plus favorable pour sa naissance, I, 547, 630; — soin qu'on en doit avoir, 548; — combien de temps tettera, 549; — ses premières leçons, *ibid.*; — son gouvernement, 550, 630; — on ne se hâtera pas de le ferrer, 550, 631; — lesquels on châtrera et comment, 551, 631; — auxquels on donnera le feu, *ibid.*; — leur fendre les nazeaux, leur couper les oreilles et la queue, 551; — inutilité et barbarie de ces mutilations, 632; — en Sardaigne on en mange la chair, I, cxxxv. V. *Cheval, Étalon, Jument.*
Poulardes, comment on les fait, II, 19, 172.
Poules, marques pour reconnoître les bonnes, II, 7; — leurs variétés, 8, 156; — celle de soie, son éloge, 156; — plus elles sont belles, moins elles produisent, 156; — nombre qu'on doit en élever, 8; — comment et de quoi on les nourrit, 9, 157; — quelle graine leur convient le mieux, *ibid.*; — durée de leur vie, 13, 161; — comment se multiplient, 13; — qualités des bonnes couveuses, *ibid.*; — leur logement, 16; — les romains avoient défendu leur castration, 172; — leur produit dans une ferme flamande, I, 202. V. *Couvaison, Incubation, Oeufs, Poulailler, Poulets.*
Poulets, on a tenté en France l'art de les faire éclore à la manière égyptienne, avant *Réaumur*, I, clviij; — différentes méthodes artificielles, II, 15, 163-170; — leurs avantages, 170; — premier soin qu'on doit en avoir, 17; — leur traitement, *ibid.*; — leur conduite par les poules, 18; — par les chapons, *ibid.*; — élevés sans le secours des poules, 169, 170; — moyens d'en avoir pendant l'hiver, 15, 162, 163. V. *Incubation, Oeufs, Poules.*
Pouliot, son emploi, II, 295.
Pourpier, sa culture, II, 251; — ses variétés, 456; — manière de le confire, 630.
Pousser à l'eau, ce qu'entendent par-là les pépiniéristes, II, 487.
Poussins. V. *Poulets.*
Poux, comment en garantir la volaille, II, 766.
Pouzaranque, machine pour l'arrosage des jardins, II, 223; — sa description, 439.

Poy-Monclar (B. du), cité, I, cliij.
Pradel, ancien domaine, et résidence d'*Olivier de Serres,* I, xxviij; — par qui occupé aujourd'hui, *ibid.,* xxix; — sa description par *Arthur Young,* xxix; — par *Faujas,* lxxix; — canal de ce nom construit par *Olivier de Serres,* liv, lv, II, 529.
Pradt (de), cité, I, lxxxvj.
Praet (van), cité, II, xxj.
Prairies, défrichement des vieilles, I, 102, 167, 502; — lesquelles défricher et comment, 102; — au soc, *ibid.,* 103, 104; — par le feu, 104, 110, 168; — quels grains réussissent le mieux la première année, 104, 168; — plaisirs qu'elles procurent, 505, 585; — leur division en sèches et humides, 506; — leur assiette, *ibid.,* 586; — préparation de la terre pour leur ensemencement, *ibid.;* — les fumer, et de quel fumier, 507, 586; — quand les ensemencer, et quel en sera la semence, 507, 508; — comment dispersée, 508; — doivent être closes, *ibid.;* — veulent être fumées de temps à autre, 509; — leur arrosement par eaux froides et chaudes, *ibid.,* 510, 587; — comment se pratique en plaine, et en pente, 511; — moyens d'en bannir la taupe, *ibid.,* 512, 587; — leur faucher, 512; — profit qu'on en retire, 513; — leur amélioration est subordonnée à la destruction du droit de parcours, 591.
— *artificielles, Olivier de Serres* les a créées en France, I, xliij; — il leur a le premier donné ce nom, 505; — plusieurs plantes qui ne sont pas citées par lui, doivent entrer dans leur formation, 599, 600; — ouvrages à consulter sur leur culture, 600, 601. V. *Esparcet, Farrage, Luzerne, Sainfoin, Vesce.*
Prante, mesure de vin, sa contenance, I, 345.
Pratoli, éloge de ses eaux jaillissantes, II, 528.
Pratt, cité, I, clvij.
Préaux (G.), a écrit sur le vin, I, 385.
Presse, espèce de pêche, II, 374, 500.
Pressoirs, I, 280; — doivent être tenus très-propres, 281, 330; — ceux des anciens, 293; — à cidre, 433; — celui de *Scanégatty, ibid.*
Primeurs, l'art d'en obtenir étoit bien peu avancé au 16e. siècle, I, clj.
Privés, leurs immondices sont un engrais plus actif que la colombine, I, 171.
Procopius, cité, II, 108.
Pronostics, à la portée des cultivateurs, échantillons de quelques-uns, I, 75; — sur la culture des terres, 77; — les grains, *ibid.;* — les plantes légumineuses, *ibid.;* — les pommes de terre, 78; — les plantes propres à la teinture et à la filature, *ibid.;* — les arbres fruitiers, *ibid.;* — la vigne, *ibid.;* — les bestiaux, *ibid.;* — les oiseaux de passage, *ibid.;* — les abeilles, *ibid.;* — la hauteur des eaux, *ibid.*
Prony, a perfectionné le manége des maraîchers des environs de Paris, II, 590.
Properce, cité, II, 107.
Protopon, liqueur que les anciens obtenoient du premier suc des raisins, I, 327.
Prouffitz ruraulx, de *Pierre de Crescens,* cet ouvrage ne peut entrer en parallèle avec le *Théâtre d'Agriculture,* I, xliij.
Proust, a extrait de l'eau-de-vie du fruit du caroubier, II, 463.
Proverbes, dictons, maximes, relatifs à l'agriculture, I, 6, 8, 9, 24, 25, 27, 29, 30, 34, 35, 37, 38, 47, 49, 52, 53, 81, 110, 115, 116, 121, 131, 136, 140, 146, 164, 165, 215, 219, 262, 275, 297, 555, 560, 572, II, 13, 64, 96, 379, 412, 528, 610, 627, 656, 667, 684, 721, 729, 770, 773, 774, 775, 777, 827; — françois et latins, I, 81-85; — flamands, 85; — espagnols, *ibid.*-87; — italiens, 87, 88; — allemands, 88; — anglois, *ibid.,* 89; — russes, 89, 90; — chinois, 90; — languedociens, 110, 150, 164, 239.
Provignement, de la vigne, quand propre à cette réparation, I, 240, 243; — comment se pratique, *ibid.;* — son utilité, 244, 253; — des arbres fruitiers, son avantage, II, 371; — quels sont ceux propres à être provignés, *ibid.;* — comment se pratique, 372; — utilité de le répéter, *ibid.,* 524.
Provisions, l'art de les faire est la principale science du ménage, II, 603.
Pruneaux, lieux d'où l'on tire les meilleurs, II, 379, 504; — manière de les préparer à Tours, 504. V. *Prunes.*
Prunelat, espèce de raisin, ses variétés, I, 319.
Prunellé, espèce de boisson, II, 810.
Prunelles, leur usage dans la disette du vin, I, 310; — lui donnent de la couleur et une saveur agréable, 393; — on en retire un très-bon vinaigre, II, 806.
Prunellier, aucun végétal ne réunit tant d'avantages, II, 806; — vertus de son écorce, de ses fleurs et de ses racines, *ibid.;* — le suc de son fruit est notre acacia, son bois notre cyprès, *ibid.;* — doit être multiplié en semant ses noyaux, *ibid.*
Prunes, celles de Tours avoient le plus de réputation, I, cxlviij; — leurs variétés, II, 379; — nomenclature de celles cultivées dans les

environnns de Paris, 503; — leur cueillette et conservvation, 379, 480; — leur emploi, 504; — lesqquelles seront confites et comment, 645; — on ppeut en tirer des boissons vineuses, I, 369, IIII, 806; — servent à la fabrication du raki, *ibid.*, 807. V. *Kuuetsche-wasser.*

Prunier, son éloge, II, 379; — sa culture, *ibid.*; — se multiplie par lui-même, *ibid.*, 503; — son bois est employé dans l'ébénisterie, 504. V. *Pruunes.*

Prusse, ppossédoit des vignes dès 1379, I, cx.

Puits, ancienneté de leur usage, II, 549; — où doivent être creusés, *ibid.*; — leur capacité, 550; — comment on en tire l'eau, *ibid.*; — doivent être tenus proprement, *ibid.*; — à roue, 223; — sa description, 439.

Pulceau ou *pulsar*, espèce de raisin, I, 319.

Punch, la mode de cette liqueur a passé d'Angleterre en France, II, 796; — manière de le faire à Parisis, *ibid.*; — *Cossigny* donne la préférence à celui des Indes, et indique plusieurs procédés, *ibid.*; — sa préparation peut être variée de mille manières, 797.

Purgatiions, pour la santé, II, 730-732.

PUTONEUUS, cité, I, 74.

Puy en Velai, on y cultivoit les légumes en grand, I, 139.

PUYMAURIN, ce qu'il dit sur la consommation des oiseaux à Toulouse, II, 181; — ses expériences sur les canards, 186; — a cultivé la patate, 453.

Q.

Quarantain. V. *Mays.*

Quentes, espèce de bière. V. *Bière.*

QUERBRRAT CALLOET, cité, I, cxvj, clv.

QUESNAAY, cité, I, 373.

QUESNAAY de Beauvoir, a cultivé les topinambours, II, 467.

Questiions œnologiques. V. *Vigne.*

Queue de cheval, sa culture, ses variétés, II, 308; — est hors d'usage, 479.

— *de renard*, ce que les fontainiers appellent ainsi, II, 547.

Quincoonnce, manière de planter les arbres dans les forêts, II, 571.

Quinquuina, quelques praticiens lui ont substitué la valdériane dans les fièvres, II, 478.

Quinte-feuille, sa culture, ses vertus, II, 315, 480.

QUINTEERO, cité, I, lxxxvij, c.

QUINTINYE (de la), cité, I, clj, clxj; — n'a traité que des jardins, xxiv; — a perfectionné la culture des arbres à fruit, cl.

QUINTIUS CINCINNATUS, cité, I, 49.

QUIQUERAN de Beaujeu, cité, I, cxxxvj, cxl, cxlv, cxlvj, cl, clv, clvj; — son éloge de la Provence, cité, cxxx.

Quoquelicoq, sa culture, ses vertus, II, 325, 483.

R.

RABELAIS, cité, II, 785.

RACINE, sa méthode pour la culture du pommier, I, 432.

Racines, noms de plusieurs propres à la nourriture du bétail, I, 600; — potagères, plusieurs qui n'étoient cultivées que dans les jardins, le sont en grand, II, 443, 449; — ont toujours joui d'une grande réputation, 449; — des arbres, comment les préserver de s'éventer dans le transport, 343, 490; — comment les asseoir lorsqu'on plante, 344; — comment les couvrir, *ibid.*; — médicinales, comment confites, 651, 825.

RACK, cité, I, cxx.

Radis, sa culture selon ses variétés, II, 446, 447; — moyen d'en avoir de bonne graine, *ibid.* V. *Raifort.*

Rage, opérations que les anciens faisoient sur les chiens pour les en préserver, I, 582; — réflexions à ce sujet, 656; — remèdes contre, II, 764.

Raifort, ce qu'entend *Olivier de Serres* par ce mot, II, 446; — comment et en quel temps on le sème, 242; — moyen de l'empêcher de monter en graine, 243; — sa cueillette, *ibid.* V. *Radis, Rave.*

— *sauvage*. V. *Cran.*

RAINSSANT, cité, I, 477.

Raiponce, sa culture, II, 247, 452.

Raisiné, choix des raisins, manière de le faire, I, 297, 336, II, 818-820; — de fruits, 820; — propre à nourrir les abeilles pendant l'hiver, 806; — liquide, étoit connu des lacédémoniens, 821; — on en a trouvé en Égypte, *ibid.*

Raisins, il est très-difficile d'en désigner les variétés, I, cxxxiij; — noirs estimés mâles, blancs femelles, 218; — cette distinction ne peut être admise, 321; — moyens de les diversifier en couleur, 258; — en saveur, 259, 323; — comment on connoît leur maturité, 269, 325; — comment on l'avance, 270, 325; — ne point mêler les bons avec les mauvais, 271; — leur choix et manière de les garder frais, 301, 338; — méthode des anciens, 302, 339; — de Corinthe, excellent pour la fabrication du vinaigre, 300, 337. V. *Passerilles, Vigne, Vin, Vinaigre, Virecots.*

Raki, espèce de liqueur, sa composition, II, 806, 807; — plan de l'atelier dont les hongrois se servent pour le distiller, *ibid.*
RANDELLA (P.), a écrit sur le vin, I, xc; — extrait de son ouvrage, 375, 376.
RANIERY (D.), a écrit sur la manière de détruire la courtillière, II, 446.
Rapé, l'art d'en faire étoit connu dès le 12e. siècle, I, cxxxiij; — sa fabrication, 283, 332.
RAPIN, cité, I, 373.
Rate, remèdes contre son opilation, II, 701.
RATHGEB (J.), a traduit en allemand la cueillette de la soie, II, xxv.
Rave, ses variétés, II, 243; — temps de la semer, 244; — précautions nécessaires, *ibid.*; — sa culture ne sauroit être trop recommandée, 447.
RAWLEIGH (W.), passe pour avoir apporté d'Amérique en Irlande la pomme de terre, I, cxlv.
RAY, recette de son vin de groseilles, II, 802.
RAYNAL, cité, II, 790.
RÈ (P.), a donné une bibliothèque des auteurs ruraux, I, lxxxix; — s'est trompé sur la 3e. édition d'*Olivier de Serres*, II, xxxiij.
RÉAUMUR, cité, I, clviij, clxj, 461, II, 167, 170, 171; — son procédé pour la conservation des œufs, 160; — sa méthode pour la couvaison artificielle, 164; — sa recette pour faire du vin de cerise, 793.
Reclorre la vigne, son second labour, I, 237.
Recueil des actes publics du ministère de *François* (*de Neufchâteau*), cité, I, 665.
REDI, a célébré le vin, I, 386.
RÉGULUS ATTILIUS SERRANUS, cité, I, 49, 62.
Reims, fait depuis long-temps un commerce important de pruneaux, II, 504.
Reine-Marguerite. V. *Marguerites*.
Remèdes, aux maladies des personnes, II, 675-752, 828-835; — des bêtes, 752; — des bœufs, *ibid.*-756, 835; — des chevaux, 756-761, 836; — des ânes et mulets, 761; — des bêtes à laine, *ibid.*-763, 837-840; — des chèvres, 763; — des pourceaux, *ibid.*, 764; — des chiens, 764, 765; — de la volaille, 765, 766, 841, 848; — ouvrages à consulter pour les maladies des animaux domestiques, 842.
Rémiage, deuxième opération dans la fabrication du cidre, I, 463.
RENAULT, extrait de son mémoire sur la culture des pommiers, I, 440-443.
RENÉ, l'agriculture lui doit de la reconnoissance, I, clviij, clix.
Renouée, ses variétés, sa culture, ses vertus, II, 312. V. *Crespinette*.
Réparations, du bâtiment, quand doivent être faites, I, 32.
Répertoire d'agriculture, cité, II, 79999.
Replantement, des arbres, leur ôte de leur qualité sauvage, II, 333.
Repository (*the*), annonce un nouveau moulin à pommes, I, 433.
Retrousser, labour au soc, I, 143.
REUSCHEL, cité, I, cliij.
REUTTER, a écrit sur l'architecture rurale, I, 69.
REYNA, vétérinaire espagnol, on lui a attribue la découverte de la circulation du sang, I, xcvj.
REYNIE (la), cité, I, 477.
REYNIER, s'occupe de l'histoire générale de l'agriculture, I, clxj.
Rhododendron, sa culture, II, 276; — est le laurier-rose, 465; — ses variétés, *ibid.*
Ribier, espèce de raisin, I, 318.
RICHELIEU, son opinion sur les français, I, 658.
RICHER. V. BELLEVAL.
RIEM, a écrit sur l'architecture rurale, I, 69; — son mémoire sur la meilleure manière de nourrir les bestiaux à l'étable, I, 66663; — sa méthode pour guérir le tournis, II, 8839.
Riz, sa culture a été plusieurs fois prohibée en Espagne, I, xcvj; — a été essayée et puis abandonnée en Provence et dans le Lyonnois, cxlij; — est le grain le plus productif, 147; — est mis par les anciens dans les semences de Mars, *ibid.*; — disposition de la terre, 1483; — préparation de la semence, *ibid.*; — quand moissonner, 149; — engraisse la terre, *ibid.*; — ce que l'on dit de sa première eau, cuit à l'indienne, 478.
ROBERT de Hesseln, vouloit faire servir la carte de France de l'académie d'une sorte de terrier général, I, 67.
ROBIN (J.), nous a apporté d'Amérique le faux acacia, I, cxlviij.
Rochelois, espèce de raisin, ses variétés, I, 318.
Rode, travail pour le battage des blés, III, 159.
Rodes, espèce de raisin, I, 316.
RODRIGUES, a publié un catalogue des écrivains géoponiques espagnols, I, xcvj.
ROGER, son mémoire sur la mixtion de l'alun dans le vin a été couronné, I, 381.
ROGER I, fit venir de Négrepont des ouvriers en soie, I, xciij.
Roi ou *reine*, des abeilles, leur pluralité cause des séditions dans les ruches, II, 97; — moyen de les appaiser, *ibid.*, 206. V. *Abeilles*.
Roigne, traitement de cette maladie, III, 741; — des bêtes à laine, sa guérison, 7623; — des chiens, 765.

ROLAND de la Platière, extrait de ses voyages en Suisse et en Italie, I, 359, 360, 367, 369.
Romaine ou *chicon*, sorte de laitue, II, 443.
Romains, excellèrent dans la conduite des eaux, aqueducs qui nous en restent, II, 530; — faisoient punir la négligence à faire valoir les terres, 771; — ont été surpassés dans la jouissance des boissons délicates, 790.
Romarin, sa culture, ses variétés, II, 269, 463.
ROMÉ de Lille, cité, II, 190.
ROMIEU (J. de), sonnets à *Olivier de Serres*, I, clxix.
ROMULUS, comment il partagea les terres, I, 583.
Ronce, les Suisses tirent une liqueur de son fruit, I, cxxxiij; — donne de la couleur au vin, 398.
RONDELET, cité, II, 832.
Roquefort, célébrité de ses fromages, I, clv; — comment et de quoi se fabriquent, 619.
Roquette, sa culture, son emploi, II, 461.
Rosago. V. *Rhododendron*.
Rose, ses variétés, II, 267, 462; — est la fleur recommandable pour distiller, 671.
ROSE (J.), a écrit sur la vigne, I, 387.
Roseau, son utilité, quand et comment s'édifie, II, 432; — sa culture, *ibid.*; — sa cueillette, 433, 523.
Rosée, moyen de remédier aux dommages que les fortes causent aux blés, I, 153; — est bonne pour l'engrais des moutons, 568, 640.
Rosier, le droit d'en élever étoit restreint, I, cxliij; — sa culture, ses variétés, comment se multiplie, II, 267, 462; — son entretien, 267; — le rendre hâtif, peut être greffé et comment, 268, 462; — quelle espèce est employée de préférence pour forcer, et comment on s'y prend, 268, 462.
ROSSEL (Josuée), ode en l'honneur du *Théâtre d'Agriculture*, I, clxix-clxxiij.
ROSSET (de), extrait de son poème sur l'agriculture, I, 59, II, 155.
ROUCHER, cité, I, 407.
Rougeurs du visage, remèdes contre, II, 742.
ROUGIER-LABERGERIE, son mémoire sur la culture, le commerce et l'emploi des chanvres et lin, cité, II, 521.
ROUSSEAU (J.-J.), cité, I, lxxxvij.
ROUSSEL (MM.), leurs expériences sur la vigne, I, 365.
ROUSSET, cité, I, 74.
Rouvre, espèce de chêne, sa description, II, 568; — à quelle distance sera planté, 570; — ses variétés, 592, 593. V. *Chêne*.
ROUYER, extrait de sa correspondance au sujet des couvoirs d'Égypte, II, 167.
ROXAS (J. de), cité, I, cxxiv.
Rozete, espèce d'œillets, II, 287.
ROZIER, cité, I, cxviij, clxj, 180, 329, 355, 381, 386, 445, 456, II, 157, 158, 162, 190, 202, 213, 442, 455, 488, 494, 514, 789, 802, 804, 831; — a rappelé le premier le mérite d'*Olivier de Serres*, I, xxxj, II, xlj; — avoit dessein de donner une nouvelle édition du *Théâtre d'Agriculture*, *ibid.*; — a démontré que la distinction des fumiers en chauds et froids est idéale, I, 171; — ce qu'il dit des labours à sillons rehaussés, 179; — anecdote sur sa mort, II, xlj; — le fruit de ses expériences sur la greffe a été perdu, 488; — sa recette du vin de groseilles, 803.
RUCELLAI, auteur géoponique, cité, I, xcj.
Rucher, II, 84; — son exposition et sa disposition, 86, 204; — quelles plantes on y cultivera, *ibid.*; — comment avancer leur floraison, 94; — comment châtré, 101; — logement du gouverneur, 90; — sa conduite, 96, 105. V. *Abeilles*, *Ruches*.
Ruches, leur logement, II, 87; — façon de leurs bancs, 88, 204; — matière dont on les fait, *ibid.*; — leur grandeur, leur forme, 89, 204; — comment les préserver des voleurs, *ibid.*; — les anciens les faisoient voyager, 90; — cet usage subsiste encore, 205; — forestières ou sauvages, 91, 205; — quand on doit en changer les abeilles, 99; — celle de M. *Lombard*, 204. V. *Abeilles*, *Rucher*.
RUEL, cité, I, cxliij, cliij.
RUINI, cité, I, cliij.
Ruisseaux. V. *Fontaines*.
RUSIUS, cité, I, cliij.
Russie, essai sur son agriculture, I, cxiv.
RUSTO ou RUFFO, le premier qui ait écrit sur la ferrure des chevaux, I, cliij.
Rutabaga, navet de Suède, résiste aux plus grands froids, II, 448; — n'est pas le chounavet, *ibid.* V. *Navet*.
RZACZYNSKY, cité, I, cvij.

S.

Sabe, espèce de moût, I, 297.
SABELLICUS, cité, II, 772.
SARNIKI, parle des vignes de Sandomir, I, cvij.
SABOUREUX de la Bonneterie, a traduit les géoponiques latins, I, cxxxix.
Sacca, loi de Portugal avantageuse au commerce, I, civ, cv.
SACCI, son ouvrage sur l'Italie, cité, I, xcij.
SACCI (F.), a célébré l'art du manége, I, cliv.
SACHS (P.-J.), a écrit sur la vigne, I, 377.

Safran,

Safran, son introduction en France, I, xxxj; — doute sur son origine, cxl; — cantons les plus renommés pour sa culture, *ibid.*; — a obtenu un grand succès dans le Gatinois, cxlj; — sa culture, II, 421, 422; — dans le Gatinois, 520, 521; — sa cueillette, 423; — ses maladies, 521.
— *de la Rochefoucaut*, ce que l'on dit de cet ouvrage, I, cxlj.
Safranière, son gouvernement, II, 422; — combien durera et comment renouvelée, 423.
SAGE, comment appelle les jachères, I, clxiij.
Saignée, dans quel cas est nécessaire, II, 727.
Saignement de nez, l'arrêter, II, 681; — le provoquer, *ibid.*
Sain-doux, son emploi abusif, I, 624; — définition et étymologie de ce mot, 625.
Sainfoin. V. *Esparcet.*
SAINT-AMAND, a célébré le cidre, I, cxxxiv, 470.
Saint-Antonin, renommé pour ses pruneaux, II, 379.
Saint-Denys, on y faisoit usage de la herce rampante du temps d'*Olivier de Serres*, I, 142.
SAINT-GENIS, ses expériences sur le lait, citées, I, 611; — son opinion sur l'accouplement des oies, II, 181.
Saint-Germain-en-Laie, les parterres de son château, cités, II, 294; — éloge de ses eaux jaillissantes, 528, 550; — la machine hydraulique qui y élevoit l'eau n'existe plus, 590.
SAINT-SIMON, ce qu'il dit des fleurs, I, cxliv.
Saint-Vaubours, produit d'excellent cidre, I, 429.
Saisons de l'année (des), pour les affaires du ménage, I, 40-48, 73-80.
Salaison, des chèvres, II, 618; — des porcs, 620, 622; — des bœufs et vaches, 625, 814; — des oies, 626, 814, 815; — des poissons, 626, 815; — des fruits, 628. V. *Sel.*
Salcoran. V. *Soude.*
Salers, espèce de raisin, I, 319.
SALOMON, passage tiré de ses proverbes, I, 29; — cité, II, 604.
Salsifi. V. *Sercifi.*
Samoyran, espèce de raisin, ses variétés, I, 318.
SANCHE I, a été honoré du titre de roi laboureur, I, cj.
SANCHEZ, cité, II, 789.
Sandalida cretensis, sa description, sa culture, II, 292; — est le lotier cultivé, 473; — parti que l'on tire de ses semences, *ibid.*, 474; — torréfiées peuvent être substituées au café, *ibid.*
SANDERUS, cité, I, xxij.
Sanicle, sa culture, ses vertus, II, 309, 479.
Santorin, célébrité de son vin, I, 364. V. *Vin.*
Sapin, arbre forestier, II, 560; — lieu où il prospère, 562, 570.
Sapinette, on fait de la bière avec ses bourgeons, II, 799. V. *Bière.*
Sarcler. V. *Blé.*
Sardaigne, ce qu'on dit de l'état de son agriculture, I, xcij.
Sardienne, nom ancien de la châtaigne, II, 569. V. *Gland.*
Sardonnes, espèce de châtaigne, II, 387.
Sarmens, leur emploi, I, 237. V. *Vigne.*
Sarminien, espèce de raisin, I, 320.
Sarrasin ou *blé noir*, époque présumée de son introduction en Europe, I, cxl; — doutes sur son origine, *ibid.*; — comment appelé en France, 138; — sa description, son emploi, sa culture, *ibid.*; — est le plus économique et le plus commode des engrais, 178.
Sarrasson, ce que c'est, manière de le faire, I, 532.
Sarriette, sa culture, II, 282; — ses variétés, 470; — la plus propre aux bordures, *ibid.*
SASERNA, proscrivoit les vignes mariées aux arbres, I, 341.
Sassenage, espèce de fromage, I, clv; — sa composition, 619.
SATURNE, a appris aux hommes à enter les arbres, II, 353.
Saüer-kraut. V. *Chou-croute.*
Sauge, sa culture, ses vertus, II, 283, 461.
Saule, lieux qui lui conviennent, II, 574; — avec quels arbres sympathise, *ibid.*; — sa culture, 575; — ses variétés, 578, 595; — craint d'être coupé en séve, 583; — comment veut être étêté, 584; — emploi de son bois et de ses feuilles, *ibid.* V. *Osier.*
Saumée, mesure de terre, sa valeur, I, 10, 11, 64.
Saumure, sa préparation pour la salaison du porc, II, 622; — causes qui la font corrompre, *ibid.*, 813; — celle propre à la confiture des pois et féves, 639. V. *Salaison, Sel.*
Sausaie, lieu planté de saules, II, 575, 579.
Sauvageon, en quoi diffère du franc, II, 489.
SAUVAGES. V. BOISSIER.
SAVARY (J.), a célébré l'art du manége, I, cliv.
Savinier ou *sabine*, sa culture, ses variétés, II, 273, 463.
Savon, l'Écosse n'en avoit pas de manufacture avant 1524, I, cxix.
Saxifrage, ses variétés, sa culture, II, 322; — ses vertus, *ibid.*; — est hors d'usage, 482.
Scabieuse, sa culture, ses vertus, II, 312; — son emploi diminue tous les jours, 480.

Scacco, cité, I, cliij.
Scævola (Q.M.), a écrit sur la vigne, I, 376.
Scaliger (J.), ce qu'il disoit du *Théâtre d'Agriculture*, I, xxvj.
Scanégatty, a donné le modèle d'un pressoir à cidre, I, 433.
Scappi, cité, I, clix.
Scarolle. V. *Chicorée*.
Schabol (R.), cité, I, clxj, 450, II, 446; — a écrit sur la culture de la vigne, I, 340, 386; — a fait connoître la méthode usitée à Montreuil pour la taille du pêcher, II, 492, 494.
Schéele, son procédé pour faire du vinaigre avec du lait, I, 337.
Scheuchzer, cité, I, 634.
Schickardt, cité, II, xxv.
Schoockius, a décrit les procédés employés dans la Frise pour la préparation du beurre et du fromage, I, cxvj; — a fait un traité sur la bière, *ibid.*
Schroenius, a donné la description d'une escargotière, I, cxxxv.
Science du bonhomme Richard, citée, I, 75.
Scipione, espèce de vigne, I, 317.
Scolopendre, sa culture, ses vertus, II, 319, 481.
Scorbut, recette contre cette maladie, II, 799.
Scorsonère, d'où nous est venu, I, cxlij; — *Olivier de Serres* ne l'a pas connu, est le salsifi noir, II, 451.
Scots (R.), cité, I, cxix.
Scott (E.), cité, I, cxxj.
Scottoni, auteur géoponique, cité, I, lxxxix; — ce qu'il dit des vignes de Tokai, 359.
Scrofa (T.-C.), a écrit sur la vigne, I, 376.
Scrophulaire, pourquoi ainsi appelée, II, 314; — sa culture, ses vertus, *ibid.*; — est hors d'usage, 480.
Seau-de-Salomon, sa culture, ses vertus, 319; — est hors d'usage, 481.
Sébastien, lois singulières et ridicules qu'il établit en Portugal, I, civ.
Secondat (J. B. de), savoit par cœur *Olivier de Serres*, I, xxx.
Segni, auteur géoponique, cité, I, xc.
Séguier, cité, II, xxix.
Seigle, ses noms anciens, ses variétés, I, 136; — sa culture, *ibid.* V. *Blé*.
Sel, du temps d'*Olivier de Serres* le propriétaire en fournissoit au fermier, I, 56; — son usage pour les animaux domestiques recommandé, 80; — malgré ses bons effets trop peu employé, 626; — son emploi pour la salaison des viandes, II, 620, 812; — son choix, ses proportions, 811; — sa propriété sur les fruits, 628; — son usage dans le pain, et à quelle quantité, 608, 781. V. *Salaison*.
Sellius, cité, I, 74.
Selon de Craux, avantage de son canal, II, 529.
Semence, nécessité de son renouvellement, I, 130, 131; — opinion du contraire, 174; — points d'où les grains de semence doivent être tirés, 131, 173; — qualités de la bonne, 131; — sa préparation fertilisante, 132, 133, 174; — incertitude sur la quantité qu'exigent comparativement les différentes espèces de terre, 133, 174; — potagère, à quel âge est bonne, II, 239, 445; — utilité de son changement, 239; — profite plus tiré du midi au nord, *ibid.*; — opinion du contraire, 445; — pour les compartimens, comment l'employer, 299.
Semer, temps requis à cette œuvre, I, 139; — marques générales pour le connoître, 140; — manière de bien semer, 141; — considérations sur le semer à raies ouvertes, 142; — par sillons rehaussés, *ibid.*; — nécessité d'expédier les semailles, 144.
Senemonde, sa culture, son emploi, II, 251; — n'est pas connue, 456.
Séneque, estimoit par-dessus tout sa maison des champs, II, 774.
Senesson, ses vertus, II, 316; — est hors d'usage, 481.
Sensibilité, ménagement recommandé pour tous les êtres qui en sont doués, I, clvij; — exemples du contraire, *ibid.*, clviij.
Sensouïre, ce que c'est, comment se reconnoît, I, 123.
Sercifi, sa culture, II, 247; — ses variétés, 451.
Seres, pays d'où la soie est originaire, II, xxiij, 108. V. *Soie*.
Serfs, leur malheureuse condition dans l'antiquité, I, 35.
Sergiens, famille de l'ancienne Rome, pourquoi ainsi nommée, II, 75.
Seringa, sa description, son emploi, II, 274; — on préfère l'inodore, 464.
Serpentaire, ses variétés, pourquoi ainsi appelée, II, 313; — sa culture, ses vertus, *ibid.*, 480.
Serpentin, espèce de concombre, d'où nous est venue, I, cxlij. V. *Concombre*.
Serpolet, sa culture, son emploi, II, 282, 470.
Serranus, nom latin de *Jean* et d'*Olivier de Serres*, I, xxj, xxij.
Serranus (M. Attilius Regulus), *Olivier de Serres* lui est comparé, I, l.
Serres chaudes, époque de leur invention, I, cl.
Servantes, adresse à les choisir, I, 38; — une bonne, nécessaire à la mère de famille, II,

605 ; — la plus robuste pétrira le pain, 608.
Serve, ce que l'on appelle ainsi, II, 544.
SERVET, on lui attribue la découverte de la circulation du sang, I, xcvj.
Serviteurs, saisons de les flatter, I, 28; — quand prendront leur repas, 30; — leurs occupations pendant le mauvais temps, 31; — doivent être payés exactement, *ibid.*; — surveillés continuellement, 33; — leur mauvais naturel, 36; — moyens de s'en faire bien servir, 37; — conduite à tenir envers eux, *ibid.*; — quand en changer et desquels, 38; — de quel âge les choisir, *ibid.*; — avis sur leur élection, 39; — blâme de la conduite de *Caton* envers les siens, *ibid.*; — leurs fautes doivent être punies, 40; — un serviteur aura la charge du bois pour le four, II, 612.
SERVIUS TULLUS, est le premier qui ait fait battre monnoie, et à quel type, I, 502, 583.
SETHI, cité, I, cxxvij.
Séve, l'amuser dans les jeunes plants, ce que c'est, II, 487.
SEXTIUS, cité, I, 45.
SEYDELER, cité, I, cviij.
SHAW, donne le rapport des terres de la Libye, I, 170.
SHIPLEY (G.), cité, I, cxxv.
SIBTHORP, ses travaux sur les plantes des anciens, cités, II, 204.
Sicile, le froment y croît spontanément, I, xcij.
SICKLER, assure qu'il nous manque des variétés de légumes que l'Allemagne possède, I, cxliij.
Siècle, indifférence de celui de Louis XIV au sujet de l'agriculture, I, xxiv; — le nôtre doit se promettre de grands succès dans les sciences économiques, clxiij.
SIEUVE, a écrit sur la culture de l'olivier, II, 514.
SILVESTRE, cité, I, 467, II, xlj, xlij; — établit trois races de lapins, leurs qualités respectives, 196; — différence de la saveur de la chair des lapins de garenne avec celle des lapins domestiques, *ibid.*; — leur superfétation, *ibid.*; — comment et quand les châtrer, *ibid.*, 197; — les clapiers et le gouvernement des lapins, 197-200; — construction des étangs, 201; — avantage des poêles à demeure pour maintenir la chaleur convenable dans les ateliers des vers à soie, 213; — causes de leurs maladies, *ibid.*; — moyens de désinfecter l'air des ateliers, *ibid.*, 214; — ridicule des générations spontanées, 214.
SIMILIS, épitaphe qu'il fit mettre sur son tombeau, I, lvj.
SIMONI (P.), a apporté d'Allemagne en Espagne des plants de vigne qui s'y sont améliorés, I, 377.
Simples, de l'orient, II, 307-312; — de l'occident, 312-318; — du septentrion, 318-321; — du midi, 321-327. V. *Jardin*.
SINETY, son agriculture du midi, citée, I, 354; — a dressé un état des cultures, II, xix.
Sirop rozat laxatif, manières de le faire, II, 675, 676.
Sisteron, ce que dit son évêque quand on lui montra la ferme d'*Olivier de Serres*, I, xxx.
SNORRONIUS, auteur géoponique, cité, I, cxiij.
Soc, dicton de *Caton* sur son changement, I, 111; — réflexions à ce sujet, 168.
SODERINI, auteur géoponique, cité, I, xc.
Soie, sa cueillette, II, 107; — quand connue à Rome, *ibid.*; — s'y vendoit au poids de l'or du temps d'Aurélien, *ibid.*; — son origine, xxiij, 108; — son introduction en Europe, *ibid.*; — en France, *ibid.*; — y peut être cultivée presque partout, *ibid.*, 109; — quels lieux elle désire, 109; — son introduction dans le cœur de la France, 110, 209; — dans l'Allemagne, 111; — est produite par un ver, *ibid.*; — ses noms, *ibid.*; — prend la qualité de la feuille du mûrier, 116; — quand et comment la retirer des rameaux, 141; — son tirage ne veut être différé, 144; — assortir les coucons pour la tirer, 145, 214; — outils du tirage, 146; — journée du tireur, *ibid.*; — sa distinction, *ibid.*; — son emploi dans le ménage, 665, 666. V. *Ver à soie*.
SOLIER de la Romillais, met au-dessus de tous les vins celui de Champagne, I, 385.
SOLIS (F.), cité, I, cxxv.
SOLLEYSEL, cité, I, cliij.
Sologne, renommée pour la finesse de ses laines, I, 558, 635.
SOMERS, cité, I, cxxv.
SOMMERVILLE, cité, I, 169.
Sonde, instrument propre à faire connoître les substances cachées dans la terre, I, 61.
Sophia, sa culture, ses vertus, II, 308; — est hors d'usage, 479.
Sorbier. V. *Cormier*.
Souci, ses variétés, sa culture, II, 289, 472.
Soucrion, espèce d'orge, I, 188. V. *Orge*.
Soude ou *potasse*, est la matière du verre, II, 432; — d'où on la tire, *ibid.*, 523. V. *Kali*.
Sources, observations nécessaires pour les trouver, II, 534; — manière de faire les fossés pour cette perquisition, 535; — où et comment sera bâtie la mère, 536, 539. V. *Fontaines*.
Souscripteurs à cette nouvelle édition du *Théâtre*

d'Agriculture, première liste, I, v-xviij ; — seconde liste, II, v-viij.
Souscription pour un monument à élever à la mémoire d'*Olivier de Serres*, I, lxxx-lxxxij.
Spiki, instrument aratoire, I, 168.
Spruce, pousse de pin, sert à la fabrication de la bière, I, 477, 799.
Squinence, remèdes contre cette maladie, II, 688.
STAFFORD, a écrit sur la manière de faire le cidre, I, 411.
STAINSBY (Mde.), citée, I, 479.
STAPFER, cité, I, 342.
STARAVOLSCIUUS, cité, I, cvij.
Stercoration. V. *Engrais*.
STERCUTIUS. V. PITUMNUS STERQUILINUS.
Stérilité, remèdes contre, II, 713.
STEWART, ses recherches sur l'économie politique, citées, I, 198.
STINGELIUS, auteur géoponique, cité, I, cix, cxlix.
STRABON, cité, I, 358 ; — attribue l'invention des mulets aux hénètes, 633.
STRATICO, l'art rural lui doit de la reconnoissance, I, cl.
Stratifier, disposition dans la terre des semences par lits, II, 592.
Struthies, espèce de coin, II, 386.
Sucre, sa cuisson pour confire au sec, II, 652 ; — ce qu'il convient en employer, 653 ; — doit être écumé, *ibid.* ; — signes de sa parfaite cuisson, 654 ; — instant d'y jeter le fruit, *ibid.* ; — quand l'en retirer, *ibid.* ; — comment le retirer des vieilles confitures, 655 ; — sécher avec, les confitures faites au liquide avec du miel, 656. V. *Canne à sucre*.
Suède, essai sur son agriculture, I, cxj-cxiij.
Suie, est un puissant engrais, I, 173 ; — terres auxquelles il lui convient, *ibid.*
Sulla, sainfoin d'Espagne, sa culture devroit être tentée dans le midi, I, 600.
SULLY, cité, II, cxxvj ; — *Olivier de Serres* l'emporte sur lui pour l'introduction de la soie en France, xxxxiv, II, xxvij.
Superstitions, des anciens, I, 40, 41 ; — ridicules pour les choses du ménage, 43.
Sureau, sa culture, II, 277 ; — utilité de sa fleur, *ibid.*.
SWINDEN (vann), cité, I, cxvij.
SYLVINUS, produit d'un cep de ses vignes, I, 341.
Système des baux triennaux, cause la décadence de l'agriculture, I, lxxxix.

T.

Tabac, son origine, et comment fut appelé d'abord, I, cxliv ; — par qui envoyé en France et sous quelle dénomination, *ibid.* ; — sa culture, ses variétés, II, 325 ; — ses vertus, et comment appelé du temps d'*Olivier de Serres*, *ibid.* ; — son emploi médicinal a diminué, et pourquoi, 482 ; — comment distillé, 671 ; — composition de son onguent, 734 ; — de son baume, 735 ; — son historique et les meilleurs ouvrages à consulter sur sa culture et son commerce, 830, 831.
TACITE, cité, I, xxij.
TACQUET (J.), a écrit sur les haras, I, clv.
Taille, de la vigne, comment sera exécutée, I, 230, 234 ; — quand, 232, 233 ; — pour le fruit doit varier suivant les espèces, 234, 235 ; — opération préliminaire, 235 ; — la lune et le temps seront observés, 236, 322 ; — taille en crochets, ce que c'est, II, 487 ; — celle du pêcher, usitée à Montreuil, a opéré une révolution dans la conduite des arbres, 492 ; — ses divers procédés, *ibid.* ; — ce qu'on appelle la taille d'été, 494 ; — celle du pêcher est la plus difficile, *ibid.* V. SCHABOL, THOUIN.
TAILLE des Essarts (la), ce qu'il dit du safran, I, cxlj.
Taillis, sa contenue, II, 560 ; — où sera dressé, *ibid.* ; — le bois doit être son principal produit, 561 ; — de quels arbres le planter pour jouir plus promptement, 562 ; — sera clos, 566 ; — sa double utilité, *ibid.* ; — doit être labouré, 567 ; — soin qu'on doit en avoir, 568 ; — quand sera coupé, 581 ; — le bétail y est toujours nuisible, *ibid.*
Tamaris, son emploi, II, 574, 575 ; — ses variétés, 595.
TANLAI (Mde. de), le troupeau de *Daubenton* continue à prospérer entre ses mains, I, 645.
TANSILLO, auteur géoponique, cité, I, xcj.
Taratouf. V. *Topinambour*.
Taravelle, instrument aratoire, sa description, I, 228 ; — moyen de s'en servir, *ibid.*, 322.
TARELLO, auteur géoponique, cité, I, lxxxviij, lxxxix.
Tarière. V. *Sonde*.
TATTI, auteur géoponique, cité, I, lxxxix.
Taupe-grillon, divers ouvrages à consulter pour sa destruction, II, 446. V. *Courtillière*.
Taupes, procédés pour les détruire, I, 511, 587 ; — ouvrages à consulter, *ibid.*
Taupiers, plusieurs fameux, cités, I, 587.
Taureau, cas qu'on en faisoit à Rome, I, 522 ; — marques d'un bon, *ibid.*, 601, 602 ; — à quel âge peut servir à la reproduction, 522,

602 ; — quand l'accoupler, 523, 602 ; — à combien de vaches peut suffire, *ibid.* ; — à quel âge doit être châtré, et comment, 523, 533, 534, 623, 624. V. *Bœuf, Vache.*

Tauride, deviendra la Champagne de la Russie, I, cxiv.

Tchoung-kia-pao, ouvrage qui correspond au *Théâtre d'Agriculture*, I, 91.

Teigne, sa distinction en sèche et humide, II, 739 ; — guérison de la sèche, *ibid.* ; — de l'humide, 740.

Teissère, ce qui fait la base de ce ratafiat, II, 793.

Tellier (le), a écrit sur les mûriers et l'éducation des vers-à-soie, I, cxlvj.

Temps, remarques sur son changement, I, 46, 47, 74-80. V. *Proverbes.*

— *des besognes*, quelle saison appelée ainsi, I, 155.

Tenon, son travail sur la dentition du cheval, cité, I, 630.

Terre, son assiette, I, 5 ; — inconvénient des plaines et agrément des coteaux, 6 ; — qualités pour un bon et beau lieu, 7 ; — son choix pour la qualité et la quantité du terrein, 8, 62 ; — considérations sur l'air, l'eau, le voisin et les mauvais chemins, 9, 63 ; — avis sur l'assurance des acquets, 9, 64.

Terres, leur connoissance est le fondement de l'agriculture, I, 3, 59 ; — leur naturel, 3 ; — instructions pour connoître leurs diverses qualités, 4, 5, 60-62 ; — manières de les mesurer, 10, 11, 64-66 ; — le seront toujours par le même procédé, 12, 13, 66, 67 ; — leur disposition selon leurs propriétés, 14 ; — ordonnance antique et moderne à ce sujet, 15 ; — quelle est leur distribution la plus avantageuse, 67-69 ; — deux manières de les faire valoir, 49 ; — celle que semble préférer *Olivier de Serres*, 80 ; — leur préparation pour le labourage, 95 ; — ce qui leur est nuisible, *ibid.* ; — les épierrer, 96 ; — considérations à ce sujet, 97, 167 ; — les dessécher, 97 ; — corriger celles qui sont sablonneuses et argileuses, 101 ; — celles à grains, comment labourées, 110 ; — rapport ancien des terres d'Orient et d'Italie, 118 ; — de trois sortes et comment employées, *ibid.* ; — quels sont les blés qui les épuisent le plus, 149 ; — celle à vigne, ses degrés et comment préparée, 226, 227 ; — comment la prendre dans sa culture, 227 ; — sera remuée de fond en comble pour sa plantation, 229 ; — sera épierrée, 230 ; — sera amendée et soigneusement labourée, 231 ; — celle à prairies sera la meilleure, 506 ; — sera épierrée et fumée, 507 ; — cuite, ce qu'entend par-là *Olivier de Serres*, *ibid.*, 586 ; — à jardin, comment préparée, II, 221 ; — comment améliorée et en quelle saison, *ibid.* ; — fournit à tous les besoins, 6003.

Terrier ou *terreau*, est l'engrais le plus favorable à la vigne, I, 231, 322.

Tessier, cité, I, cxxxviij, 1744, 386, 459, 460, 467, II, xlij ; — son opinioon sur les baux à long terme, I, 80 ; — sur l'inuvention du cidre, 397 ; — les pommes franches, *ibid.* ; — le cidre de la première table, *ibid.* ; — sa clarification, *ibid.* ; — manière de préserver les pommes de la gelée, *ibid.*, 398 ; — nécessité d'une nomenclature constante, 399 ; — celle de multiplier les bestiaux, 583 ; — leur classement, 584 ; — quel terrein convient mieux aux bêtes à laine, aux chèvres et aux buffles, *ibid.* ; — distinction des prés en sauvages et francs, *ibid.* ; — les farrages, 585, 596 ; — cause des maladies des bestiaux qui paissent dans des prairies humides, 585 ; — dangers auxquuels sont exposés les foins, *ibid.* ; — les fonds de petit entretien, *ibid.* ; — les irrigations, 586 ; — le placement des étables, *ibid.* ; — le mot terre cuite, *ibid.* ; — celui engraisser, *ibid.* ; — l'irrigation avant la gelée, 587 ; — la culture de la luzerne, 591, 592 ; — l'engrais des luzernières, 593 ; — les herces à dents de fer, *ibid.* ; — le mot blé, *ibid.*, 594 ; — le mot septentrionaux, 594 ; — comparaison de la luzerne et du sainfoin, *ibid.* ; — la graine de luzerne, *ibid.* ; — l'opinion de ne pas cultiver deux fois de suite la même plante sur le même terrein, *ibid.* ; — la prétendue conversion de la luzerne en trèfle, *ibid.* ; — le sainfoin, 595 ; — son extension dans les départemens, *ibid.* ; — sa différence de la luzerne, *ibid.* ; — sonn défrichement, *ibid.* ; — comment il faut entendre les dégâts que les animaux lui font par leur morsure, *ibid.* ; — ses coupes, 596 ; — raison pour laquelle il doit être semé très-épais, *ibid.* ; — le mot parterre, *ibid.* ; — le mot viande, *ibid.* ; — la distinction des graines, *ibid.* ; — observations générales sur la nourriture des bestiaux, 599 ; — le bœuf, 6011 ; — les signes d'un bon taureau et d'une bonne vache, *ibid.*, 602 ; — quand peuvent être employés à la reproduction, *ibid.* ; — signes de la chaleur des vaches, 603 ; — moyens de les y faire entrer, *ibid.* ; — durée de la gestation, *ibid.* ; — parcage des bêtes à cornes, *ibidd.*, 604 ; — distribution de leur nourriture, 634 ; — soins à donner au veau, *ibid.* ; — durée de son allai-

tement, 610; — la traite des vaches, *ibid.*, 611; — les pacages des chevaux et des bêtes à cornes, 615; — la façon des fromages, 616, 619; — la présure, 617; — la saison du meilleur beurre, 618; — le produit des vaches hollandoises, 620; — le mot esbeurré, 621; — les fromages à la crême, *ibid.*; — la salaison du fromage, *ibid.*, 622; — la boisson à donner après la castration, 624; — les heures de travail pour les bœufs, 625; — la manière de les atteler, *ibid.*; — le dégré de température des étables, 626; — les qualités des pailles des différentes céréales, *ibid.*, 627; — la dentition des bœufs, 627; — leur habitude de se lécher, 629; — le terme de leur croissance, *ibid.*; — la disposition des bergeries, 634; — les pays d'où proviennent les meilleures laines, *ibid.*, 635; — la double conception dans les brebis, 635; — ce qu'on appelle bureau ou bure, *ibid.*; — sur les bêtes à laine noire, *ibid.*, 636; — les cornes des béliers, 636; — le temps de l'accouplement, *ibid.*; — le nombre des brebis que peut couvrir un bélier, 637; — le premier lait de la brebis, *ibid.*; — le soin des agneaux, *ibid.*, 638; — la traite des brebis, 638; — les chiens de bergers, *ibid.*; — les habitudes des bêtes à laine dans les temps chauds, *ibid.*; — la façon des lits de berger, 639; — la laine bâtarde, *ibid.*; — la mouche qui attaque les bêtes à laine après la tonte, *ibid.*; — les transmigrations des troupeaux, 640; — leur conduite, *ibid.*, 649; — la rosée comme fondement de leur graisse, 640; — le temps de l'accélérer ou de la retarder, 641; — la chèvre, 645-647; — l'emploi de son poil et de son suif, 647; — les chèvres cornues, 648; — les boucs, 649; — les doubles portées des chèvres, *ibid.*; — la distinction des chiens, 655; — leur naturel, 656; — l'usage de leur couper la queue, *ibid.*

Tête, son mal, ses causes et ses signes, II, 675, 676; — ses remèdes, 676, 677; — au bœuf, comment se reconnoît, ses remèdes, 754. V. *Poil*.

THALÈS, prévoyoit la cherté de l'huile, I, 45.

Thé, époque de son introduction en Europe, I, CXXXIV; — son usage en Angleterre est répandu dans toutes les classes du peuple, II, 790; — la renonciation au thé de la part des américains fut le signe de l'insurrection, *ibid.*

Théâtre des plans et jardinages, par *Mollet*, ce que l'on en dit, II, 476.

THÉATRE D'AGRICULTURE, le gouvernement en demande une nouvelle édition, I, XIX; — a eu de 1600 à 1675 dix-neuf ou vingt éditions, XXIV; — lu posément s'entend sans peine, XXV; — conjecture sur l'espèce d'oubli où il étoit tombé, XXV, XXVJ; — a été mis à contribution par plusieurs modernes, *ibid.*; — parti qu'en a tiré *le Grand d'Aussi*, XXXIJ; — mot renfermant un grand sens dans la dédicace à Henri IV, XXXIX; — supplémens que l'auteur projetoit d'y ajouter, XLJ, XLIJ; — a éclipsé tous les ouvrages en ce genre connus de son temps, XLIIJ; — objets dont il a parlé le premier, *ibid.*, XLIV; — notice bibliographique des différentes éditions, II, XXJ, XXX-XLIJ; — éditions projetées, I, XXXJ, II, XLJ. V. OLIVIER DE SERRES.

THENAND, cité, I, CLIIJ.

THÉOPHRASTE, cité, I, XCIJ, 167; — a écrit sur la vigne, 376; — attribue l'invention des mulets aux henètes, 633.

Thessaliens, leur pratique pour l'amendement des terres, I, 127.

THEVENOT, cité, I, CXXXIV.

THIEME, écrivain géoponique, cité, I, CIX.

THIERRIAT, extrait de ses observations sur la culture des arbres à haute tige, particulièrement des pommiers, I, 426, 427.

THIERRY de Beauvoisis, ses notes sur la traduction de *Columelle*, citées, I, 334.

Thim, sa culture, ses variétés, II, 281, 282, 461, 470.

THOLL (van), cité, II, XXJ.

THOMPSON, son poëme des saisons, cité, I, 408.

THORIUS (R.), a célébré le tabac, I, CXLIV.

THOU (de), ce qu'il dit de *Jean* et *Olivier de Serres*, I, XX; — parle d'une pluie de froment dans la Carinthie, CXXVIJ.

THOUIN, nous devons à ses soins les vaches italiennes et les buffles, I, 605; — ses observations sur l'emploi de la colombine, II, 189; — sur la taille des arbres, 492, 493; — son mémoire sur l'acclimatation des arbres, cité, 599; — cité, 494, 495.

THUNBERG, son voyage au Japon, cité, I, LXXXV, CXXVJ.

TIBÈRE, prix d'un petit poisson qu'il fit vendre, II, 59; — transporta le chervi d'Allemagne en Italie, 247; — sa passion pour les concombres, 262.

Tige, des arbres, quelle hauteur lui donner, II, 343.

TILLET, cité, I, CXXXVIIJ.

Tillet ou *tilleul*, son écorce peut faire de la corde, II, 148, 560; — est un arbre forestier, 560, 591; — a donné son nom à Chantilli, 560.

Tines ou *tinettes*. V. *Cuve, Tonneaux*.
TIPHAINE, a écrit sur la culture de la vigne, I, 411.
TIRAQUEAU, cité, I, cliv.
TISSOT, cité, II, 478; — son avis au peuple, cité, 829.
TITE-LIVE, cité, I, cxxvij, II, 772.
Tithymale, est pernicieux aux abeilles, II, 94.
TITZING, cité, I, lxxxv.
Tivoli, éloge de ses eaux jaillissantes, II, 528.
TOALDO, s'est déclaré le défenseur des influences lunaires sur la végétation, I, lxxxv; — ce qu'il appelle points lunaires, 76.
TODIN, cité, I, cxxiv.
Toile, l'écorce de mûrier et de tillet sert à en faire, I, 148, 560.
Toise, mesure de terre, sa valeur, I, 11.
Tokai, époque du commencement de la célébrité de son vin, I, cvj; — ce qu'en disent plusieurs auteurs, 360.
Tomate. V. *Pomme d'amour*.
Tonneaux, vides comment conservés, I, 265; — manières d'affranchir les neufs, 266, 267; — les parfumer, 267, 268; — renfermant du vin doivent être bien fermés, et comment, 274, 279, 327; — les tenir toujours pleins, 274, 327; — comment leur faire perdre la mauvaise odeur qu'ils peuvent avoir contracté, 292, 334.
Tonnelles, de quels arbustes les former, II, 274.
Tonnerre, fait tourner le vin, I, 289.
Topinambour, d'où nous est venu, I, cxlv, II, 452; — il est présumable qu'*Olivier de Serres* l'a connu sous le nom de cartoufle, I, cxlv, II, 466; — ses rapports avec la pomme de terre et la patate, 452; — doute sur son origine, 454; — sa culture, 466; — malgré son utilité ne l'emportera pas sur la pomme de terre, *ibid.*; — a réussi où celle-ci n'a eu que peu de succès, 467; — est cultivé en grand pour la nourriture des troupeaux, *ibid.*
Torrens, comment les passer dans la conduite d'une source, II, 545.
TORRES (Mendez de), a écrit sur les abeilles, I, xcvij.
Toulouse, faisoit un grand commerce de pastel, II, 429, 521.
Touraine, depuis long-temps est appelée le jardin de la France, I, clj.
Tourbe, sa cendre est un bon engrais, I, 173; — ses noms, II, 558, 591.
Tourmentille, sa culture, ses vertus, II, 319, 481.
TOURNEFORT, sa classification des plantes a eu la préférence jusqu'à *Linné*, I, cxlix; — ce qu'il dit sur la caprification, II, 512, 513.
Tournesol. V. *Herbe au soleil*.
Tournis. V. *Avertin*.
Tourré-magne, une des antiquités de Nismes, II, 304.
Tours, faisoit du temps d'*Olivier de Serres* le commerce de la soie, II, 108; — sa généralité plantée de mûriers en 1602, 110; — ses pruneaux ont toujours été renommés, 379, 504.
Tourterelles, ne pondent et ne couvent point en servitude, II, 61; — comment logées et nourries, *ibid.*, 62.
TOURTON, a employé la fumée pour diminuer l'effet de la gelée sur ses vignes, I, 324.
Toux, remèdes contre, II, 689, 690; — des bêtes à laine, sa guérison, 762.
TOVAR, on lui attribue l'introduction de la tubéreuse en Europe, I, cxliv.
TOVI, a planté et cultivé la vigne dans le Montferrat, I, 373.
TOWNSON, cité, I, cvj; — ce qu'il dit du vin de Tokai, 360-364.
Tozelle, espèce de froment, ses variétés, I, 135.
Transactions philosophiques, citées, I, 367.
Transailles, semences du printemps, I, 146.
Transhumant, définition de ce mot, I, xcix.
Travat, trastravat, marques des chevaux, I, 545.
Trèfle, sa culture étoit répandue en France du temps d'*Olivier de Serres*, I, 599; — occupe plus de terrein que la luzerne et le sainfoin, *ibid.*; — ses variétés, *ibid.*, 600.
— *des marais*, peut remplacer le houblon dans la fabrication de la bière, I, cxvj.
Treilles, des jardins, de quels arbustes on peut les former, II, 274.
Tremble. V. *Peuplier*.
TREMELLIUS, approuvoit les vignes mariées aux arbres, I, 341.
Tremèze, seigle du printemps, I, 136.
Trempés, boisson pour la grossière famille, dans quel ordre seront bus, II, 616. V. *Dépense*.
Trenchées de ventre, des femmes en couche, leurs remèdes, II, 717.
Trepis, le safran ne le craint pas, II, 422.
Tresseau, espèce de raisin, ses variétés, I, 319.
TRIMMER (Mde.), citée, I, clvij.
TRINCI (C.), a écrit sur la vigne, I, 336.
Trique-madame, sa culture, II, 251, 486.
Triticum, froment, ce que les anciens entendoient par ce mot, I, 134; — ses variétés, 175-177. V. *Blé*.
Troesne, son emploi, sa culture, II, 273.
TROIL (van), ce qu'il dit de l'Islande, I, cxiij.

Troken-beers, raisins à demi-desséchés pour faire le vin de Tokai, I, 362.
Trousser, labour qui précède l'ensemencement, I, 124.
TROYLI, assure qu'on faisoit du sucre en Calabre, I, xciij.
Trufemande, sa culture, son emploi, II, 281, 469.
Truffe, d'où nous est venue, I, cxlij; — sa différence d'avec le cartoufle, II, 279; — comment confite au vinaigre, 630, 817; — meilleure à la graisse ou à l'huile, 817; — manière de les envoyer au loin, *ibid.*; — leur dessiccation, *ibid.* V. *Cartoufle*.
Truie, sa fécondité, I, 573; — marque de la bonne, 574; — durée de son service, 575; — sa portée, *ibid.*, 650; — combien lui laisser de petits, 575; — soin qu'elle exige après la mise-bas, 576. V. *Porc, Porchier*.
Truite, estimée la perdrix d'eau douce, quelle eau lui convient, II, 79.
TSCHIFFELI, a écrit sur l'entretien du bétail à l'étable, I, 662.
TSCHUDI, ce qu'il dit du semis des pepins et des noyaux, I, 356.
TUBERANUS, cité, I, cix.
Tubéreuse, d'où nous est venue, I, cxliij.
TUBERO, cité, I, cxxv.
Tuilleries, Olivier de Serres y planta des mûriers, I, xxxiv, II, 110; — Henri IV y fit nourrir des vers à soie, et fabriquer la soie, 111; — monument à y élever en son honneur, I, xxxvj, xxxvij; — disposition de ses parterres, citée, II, 294, 475.
Tulipe, combien ont été vendus ses oignons en Hollande, I, cxvij; — étoit connue à Ausbourg en 1559, cxliij; — sa description, sa culture, ses variétés, II, 292, 474.
TULL, a le premier pratiqué la castration des poissons, I, clviij; — ses principes de culture, cités, 350.
TURBILLY, cité, I, 192.
TURGOT (le général), a fait de la bière avec du mays, I, 471.
TURGOT (le ministre), cité, I, 389.
TURNÈBE (A.), a écrit contre le vin, I, 385.
Turquie, essai historique sur son agriculture, I, cv.
TUSSER, cité, I, cxix.
Tuyaux, de fontaine, peuvent être faits en pierre, II, 540; — en plomb, *ibid.*; — en bois, 541, 589; — en terre, 542; — comment cimentés, *ibid.*, 543; — comment nettoyés, 548.

U.

Ugne, espèce de raisin, son usage étoit permis aux malades, I, 317.
ULPIAN, ce qu'il dit de la soie, II, 107.
Uriner (difficulté d'), ses remèdes, II, 705; — au cheval, ses remèdes, 759.
UZIER, cité, I, clix.

V.

Vacations, celles des parlemens pourquoi instituées, I, 262.
Vaccine, moyen préservatif de la petite vérole, II, 833; — d'où nous est venue, et comment a été découverte, *ibid.*; — caractères de celle qui préserve de la petite vérole, *ibid.*, 834; — la fausse, comment se reconnoît, *ibid.*; — comment on obtient le vaccin, *ibid.*; — comment se communique, 835.
Vache, laquelle propre au labourage, I, 115; — sous ce rapport présente peu d'avantages, 169; — son produit dans une ferme flamande, 200, 201; — marques de la bonne, 522, 527, 601, 602; — à quel âge est propre à la production, 523, 603; — signes de sa chaleur, *ibid.*; — moyen de la provoquer, *ibid.*; — durée de la gestation, 523, 602; — comment sera traitée pleine, 524; — comment après le vélage, 525; — conduite à tenir envers celle qui retient son lait, *ibid.*, 610; — produit de celle de Hollande, 530; — observations à ce sujet, 620; — en Hollande on la nourrit à l'étable sans litière, et comment on y supplée, 663; — comment on l'engraisse, 541, 629; — croît toujours, 541; — observations à ce sujet, 629; — à grandes cornes, à qui nous la devons, 605; — sa description, dans quel pays doit réussir, *ibid.*; — sans cornes, sa description, *ibid.*, 606; — avantages qu'elle présente, 606; — histoire des vaches laitières de Paris, 612-615; — salaison de sa chair, II, 625; — emploi de sa graisse, *ibid.* V. *Bœuf, Lait, Salaison, Veau*.
Vacouf, institution fatale à l'agriculture, I, ciij.
VAGNER, cité, I, 372.
VAILLANT (le), cité, I, 612; — dit avoir vu au Cap de Bonne-Espérance plus de vingt espèces de canards et d'oies sauvages, II, 153.
Vaisselle, d'argent et d'étain, qui doit en avoir soin, II, 663.
VAISSETTE, cité, I, cliv.
VALBONNOIS, cité, I, cxlvij.
Valenciennes, pourquoi ainsi appelée, II, 37; — étymologie de son nom contestée, 188.

Valentinois,

Valentinois, renommé pour la finesse de ses laines, I, 558, 635.
Valériane, sa culture, ses vertus, II, 307, 478.
VALLE (G. della), a écrit sur la vigne, I, 373.
VALLÉ (P. de la), cité, I, cxxxiv.
VALLEMONT, cité, I, cl; — ses curiosités de la nature, citées, 174.
VALLERIUS, ce qu'il dit du vin de groseilles, II, 803.
VALLISNERI, cité, I, 74.
Vallon, on voyoit près de ce château un colombier naturel, II, 38.
VALLOND (P.), son mémoire sur la nourriture des bestiaux à l'étable, cité, I, 662.
VALMONT de Bomare, indique des plantes pour remplacer le houblon, I, cxvj; — son dictionnaire d'histoire naturelle, cité, II, 802.
VANCOCOUR, cité, I, 204.
VANIÈRE, son poëme sur l'économie champêtre, cité, I, xxiv; — le premier livre est imité du premier lieu du *Théâtre d'Agriculture*, 59; — traduction de plusieurs morceaux, sur le choix d'un bien de campagne, 63; — sur la distribution des fonds, 67-69; — sur l'éducation des enfans des cultivateurs, 71-73; — sur la stercoration des terres, 191; — ce qu'il dit des semences, 192; — cité, 340, 372, 386.
Vannerie, un tableau de toutes les espèces ligneuses pouvant être employées dans cette partie seroit un travail utile, II, 595.
Varec, propre à l'engrais des terres, I, 172.
Varello, on y arrive par une tonnelle en vignes, I, 367.
VARENNE de Fenille, cité, I, clxj, 371, II, 596.
VARIN, a donné son nom à une espèce de lilas, II, 464.
VARRON, cité, I, lxxxiv, cxxvj, 209, 215, 596; — son opinion sur la conservation des blés, 163; — les anciens, selon lui, faisoient grand cas des engrais végétaux, 172; — a écrit sur la vigne, 376; — assure la fécondation des mules, 555; — d'où dérive le mot Italie, 601; — a célébré le profit du colombier, II, 59; — prix de la paire de pigeons, de son temps, *ibid.*, 190, 191.
Vases de terre, conjecture sur la capacité et la forme de ceux des anciens, servant à contenir le vin, I, 293, 335.
VAUBAN, cité, I, 193, 198, 342, 651.
VAUCANSON, cité, I, clxiij; — ses mémoires sur le dévidage des soies, cités, II, 214.
VAUQUELIN, cité, I, clxiij, II, 180.
Veau, son produit dans une ferme flamande, I, 201; — nouveau-né, comment doit être gouverné, 525, 526, 607-610; — durée de son allaitement, 526, 610; — sa conduite, 526; — son engrais par le moyen du lait, 610; — pays où on en élève pour Paris, *ibid.* V. *Vache*.
VEGÈCE, cité, I, cliij; — a donné à la médecine des animaux le nom de vétérinaire, 663.
Végétaux, exotiques, avantages de leur acclimatation et de leur culture, II, 597-600; — ceux que l'on peut confire, 816.
Vendanges, le père de famille ne peut en abandonner le soin à d'autres, I, 262; — provisions à faire pour ce ménage, *ibid.*; — leur police, 268, 324; — quand vendanger, 271, 326; — influence des climats sur les vendanges, 272, 326. V. *Raisin*, *Vin*.
Venise, on n'y boit que de l'eau de citerne, II, 551.
VENTENAT, cité, II, xxj.
Ventosités, de la bouche, ses remèdes, II, 696.
Ventre (mal de), sa guérison, II, 699; — au cheval, sa guérison, 759; — à la volaille, sa guérison, 765.
Venunculle, espèce de vigne, I, 316.
VENUTO, cité, I, lxxxix.
Ver, vermisseau, insectes qui attaquent le fromage, I, 530, 621, 622.
Ver à soie, d'où a été tirée sa graine, II, xxiij, 108; — par qui apportée en Europe, et dans quel pays d'abord, *ibid.*; — sa description, 209; — ses noms chez différens peuples, 111; — supputation de la dépense et du rapport de sa culture, 112, 113; — n'interrompt aucun travail des champs, 113; — on peut en faire deux nourritures par an, 121; — observations à ce sujet, *ibid.*, 212, 213; — son logis, 124; — sa capacité, sa disposition, *ibid.*; — ses meubles, 125; — comment seront dressés les tables, *ibid.*; — sa graine, 126; — la changer tous les quatre ans, 127; — sa préparation, *ibid.*; — comment la couver, 128; — en quel temps, 129; — danger de retarder ou d'avancer à la faire éclore, *ibid.*; — préparation des boîtes, 130; — seront tenues chaudement et visitées souvent pour en retirer les vers éclos, *ibid.*; — son gouvernement dans sa première jeunesse, 131, 132; — ses maladies, 133, 137; — comment on les reconnoît, 133; — leurs causes et leurs remèdes, 137, 213; — distribution de ses repas, 134; — sera nourri de la feuille de son âge, *ibid.*; — conduite du gouverneur, 135; — tiendra le logis net et le parfumera souvent, *ibid.*; — moyens de désinfecter l'air des ateliers, *ibid.*, 213; — remédier aux froids imprévus, *ibid.*; — maximes nécessaires, 136; — l'ordre à observer pour le changer,

ibid.; — quels rameaux pour sa montée, et comment dressés, 138; — combien emploie de temps à faire sa coque, 139; — son éloge, 140; — manière de réparer le défaut de graine, *ibid.*; — connoissance de sa maturité, 141; — du mâle d'avec la femelle, *ibid.*; — se fournir de graine pour la conservation de l'engeance, *ibid.* V. *Cocons, Mûrier, Soie.*

Verge d'or, sa culture, ses vertus, II, 318; — est peu employée, 481.

Verger, son étendue, II, 219, 220; — *Cyrus* en a lui-même planté plusieurs, 353; — doit être rempli d'arbres, 412; — son entretien, 414; — ce que l'on y peut semer ou planter, 415; — ce que l'on en dit, 488-491. V. *Arbres, Jardins, Pomologie.*

Verjus, de quels raisins est fait et comment, I, 300, 301, 338; — manière de le confire, II, 647, 824. V. *Aygras.*

Vermillon. V. *Kermès.*

Verminière, manière de la former, II, 9, 10, 157, 158; — comment on en use, *ibid.*

Véronique, ses variétés, sa culture, II, 322; — ses vertus, *ibid.*, 482.

Verrat, marques du bon, I, 574; — jusqu'à quel âge peut servir à la reproduction, 575. V. *Porc, Truie.*

Verre, endroits qui abondent en matière propre à en faire, II, 432.

Verrues, comment seront enlevées, II, 752.

Vers, des enfans, II, 719; — moyens de les détruire, *ibid.*, 832.

Vert-de-gris, où se fait, et par qui, II, 432.

Vertige, des bêtes à laine, ses remèdes, II, 838.

Vervaine, ses variétés, sa culture, II, 321; — cas qu'en faisoient les anciens, ses propriétés, *ibid.*; — est hors d'usage, 482.

Vesce, son enfouissement comme engrais, connu par les anciens, I, 172; — est une bonne pâture pour les bêtes à cornes, 520; — sa culture et son rapport, *ibid.*, 596; — sa récolte, 521.

Veschambez, extrait de son poëme sur les orangers, II, 807.

Vesuvienne, espèce de vigne, I, 316.

Vétérinaire, on a donné ce nom à la médecine des animaux, I, 663; — l'institution des écoles vétérinaires est dûe aux françois, 664; — histoire de leur établissement, *ibid.*, 665.

Vettori, a écrit sur la culture de l'olivier, I, xc.

Viande, ce qu'*Olivier de Serres* entend par ce mot, I, 596; — procédé pour la préserver de la corruption pendant les chaleurs, II, 816. V. *Chair, Charnier, Salaison.*

Vibius Rufus, a écrit sur la vigne, I, 376.

Vicq-d'Azyr, cité, I, cliv.

Vida, a célébré les vers à soie, I, xc.

Vie rustique, son éloge, II, 772-774.

Vigne, sa culture dans la Tauride est un reste de la culture grecque, I, cxiv; — étoit cultivée en Angleterre du temps de *Pline*, cxxiv; — fut arrachée en France par les ordres de Domitien et de Charles IX, cxxxj; — à quelles conditions sera affermée, 56; — avantage de sa culture, 209; — son rapport, *ibid.*; — exemples de sa fertilité, *ibid.*, 314; — lieu qui lui convient, 211; — le trop de froid et de chaleur lui est contraire, *ibid.*; — choix du complant, 213-215; — ses noms anciens et modernes, 215, 315-320; — tout arbre lui nuit et lesquels moins, 219; — sa division chez les anciens, 220; — chez les modernes, *ibid.*; — sera plantée à la manière du pays, 221; — quand la planter en pays chaud, froid, tempéré, *ibid.*; — diverses manières, 223; — comment la basse, *ibid.*; — espace d'un cep à l'autre, 228, 321, 322; — planter à la taravelle est préférable, 229; — doit être amendée, quand et avec quel fumier, 231, 238, 246, 322; — quand et comment labourée, 231; — sera déchaussée, 232, 235; — sera conservée droite, 233; — ne sera pas épamprée les premières années, *ibid.*; — quand et comment sera taillée, 233-236; — son premier et second labour, 237; — temps de l'épamprement, *ibid.*; — sa troisième œuvre, 238; — de quelles façons se contentera, 239; — son provignement, 240; — remettre la vieille et langoureuse, 241; — la moyenne, en comprend plusieurs, *ibid.*; — sa plantation, 242; — son provignement, 243; — quand et comment taillée et échalassée, 244; — la ligotter et bignotter, 245; — est plus fructueuse que la basse, *ibid.*, 247; — à lignolot, 247; — treillée, comment liée, 248; — appuyée, comment plantée, *ibid.*; — hautaigne, 249; — arbustive, comment la planter et conduire, *ibid.*, 250; — accommoder l'arbre pour son appui, 252, 254; — quand et comment la mettre dessus, *ibid.*; — quels arbres propres à ce service, *ibid.*, 255, 323; — sera taillée après l'hiver, *ibid.*; — la provigner, 253; — l'enter est plutôt chose curieuse que nécessaire, 255, 256, 323; — façon des anciens, 256; — des modernes, 257; — en quel temps s'exécute, *ibid.*; — choix des greffes, *ibid.*; — ne peut s'enter sur les arbres, 258; — ses maladies et leurs remèdes, 259; — comment la préserver des effets de la gelée, *ibid.*, 260, 323, 324; — de la grêle, 260; — la garantir des

fourmis, chenilles et lapins, *ibid.*, 261, 324; — remèdes aux blessures du cep et à l'infertilité, 261; — son entretien, 305; — vues et questions sur la vigne, réflexions préliminaires, 339, 340; — son produit, 340-342; — tableau du rapport d'un vignoble de Mallessert, 343-345; — observations botanico-météorologiques, 345-349; — moyen d'augmenter son produit, 349, 350; — extrait du traité de la culture des terres de *Duhamel du Monceau* à ce sujet, 350-355; — des moyens de la renouveler, 355-359; — de perpétuer la même espèce, 359; — sa culture dans le Mantouan, *ibid.*, 360; — du Tokai et de l'étude qu'on devroit faire des vignobles fameux, 360-364; — de la vigne abandonnée à elle-même, 365, 366; — comme ornement des maisons, des jardins, 366-369; — culture des hutins, 369-374; — matériaux pour la bibliothèque œnologique, 374; — auteurs anciens, *ibid.*, 375; — ouvrages qui en ont traité après la renaissance des lettres, 375-378; — questions œnologiques proposées par les académies, 378-382; — recueils d'observations ou de mémoires, 382-387; — lois et police, 387-389. V. *Arbres, Cep, Crocètes*, Dussieux, François (*de Neufchâteau*), *Raisins, Vignoble, Vin.*

Vigne insensée, espèce de vigne, I, 301, 320; — ses noms, *ibid.*; — observations à ce sujet, 380. V. *Aygras, Verjus, Vigne.*

Vignoble, lieu où l'on cultive la vigne, quel en est le fondement, I, 211; — son élection, *ibid.*; — ce qui est nécessaire pour le bien dresser, *ibid.*; — son influence sur le goût et la force du vin, *ibid.*; — nature de la terre, 212, 226, 229; — sa situation, 212, 314, 315; — doit être épierré, 212, 227, 230; — désombré, 213, 321; — clos, 213, 222, 232; — les raisins doivent y être appropriés, 213, 314; — sa disposition, 217, 221; — de combien d'espèces de raisins faut le meubler, 217; — comment les disposer, et pourquoi, *ibid.*, 218; — utilité de cette disposition, 218, 219; — où y planter des arbres, 219; — sa contenue, 221; — sera proportionnée à la débite, 222; — y pratiquer des allées, *ibid.*, 243; — préparation de la terre, 227; — profit qui en résulte, 229; — sera bien labouré, et quand, 231; — le terrein aquatique ne lui convient point, 315. V. Dussieux, *Vigne.*

Vigogne, il seroit intéressant de la multiplier, I, clx, 657, 658.

Viliomarus (Yvo), cité, I, 593.

Villèle, ses expériences sur les oies, II, 181.

Villiers de Saint-Dizier, son mémoire sur le cidre couronné par l'académie de Rouen, I, 425.

Villiez, a fait un établissement d'agriculture et de chimie fondé sur les produits de la pomme de terre, I, 493, 494.

Vilmorin, cité, I, cxliv, 447, II, 500, 520; — ce qu'il dit des distinctions du jardin, 439; — sur la manière de composer un bon engrais, *ibid.*; — des charlatans en agriculture, *ibid.*; — des planches des jardins, 440; — défectuosité de la distinction du jardin en potager d'hiver et d'été, *ibid.*; — degré de confiance d'*Olivier de Serres* sur les influences de la lune, *ibid.*; — les oignons, *ibid.*, 441, 446; — la ciboule, les poireaux, 441; — les aulx, 442; — les laitues, l'épinard, *ibid.*; — les échalottes, 443; — les choux, *ibid.*, 455; — les artichaux, 443, 444; — les cardons, 444; — les pois, 445, 460; — les féves, 445; — sur une assertion d'*Olivier de Serres* par rapport aux semences, *ibid.*; — leur transmigration, *ibid.*, 446; — les raifort, rave, naveaux, 446; — variétés du raifort, *ibid.*, 447; — de la rave, 447; — les navets, *ibid.*, 448; — la navette, 448; — la carotte, le panais, *ibid.*; — les betteraves, 450; — le sercifi et la scorsonère, 451; — le chervi, 452; — la raiponce, *ibid.*; — la poirée, 455, 456; — le persil, 456; — l'oseille, la pimprenelle, *ibid.*; — la bourrache, le pourpier blond, *ibid.*; — l'estragon, le céleri, *ibid.*; — la senemonde, *ibid.*; — les chicorées, *ibid.*, 457; — la perce-pierre, les asperges, 457; — les melons, 458, 459; — les concombres, 460; — le potiron, la citrouille, le giraumon turban, la courge à la violette, le patisson, *ibid.*; — les haricots, 460, 461; — les lentilles, la gesse, la vesce blanche, *ibid.*; — plantes potagères dont n'a pas parlé *Olivier de Serres*, *ibid.*, 462; — les roses, 462; — les jasmins, *ibid.*, 463; — le romarin, 463; — les myrtes, le caroubier, la sabine, *ibid.*; — les lilas, 464; — les seringas, les cyprès, *ibid.*; — les lauriers, *ibid.*, 465; — l'amomum, *ibid.*; — le merisier à fleur double, le groseiller épineux, *ibid.*; — la gaude, *ibid.*; — les framboisiers, l'aulonier, *ibid.*; — les chèvre-feuilles, *ibid.*, 466; — la pomme d'amour, de merveille, dorée, 466; — le grand liseron des Indes, le pois de merveille, *ibid.*; — les champignons, 467-469; — la belvedère, le grunal, *ibid.*; — les arbres d'agrément acclimatés depuis *Olivier de Serres*, *ibid.*; — l'abrotanum, *ibid.*, 470; — le thym, 470; — les sarriettes, le serpolet, la fa-

brègue, *ibid.*; — les menthes, le basilic, *ibid.*; — les fenouils, *ibid.*; — la mandragore, *ibid.*; — les œillets, 471; — les giroflées, *ibid.*, 472; — le muguet, 472; — les violettes, les pensées, *ibid.*; — les marguerites, les soucis, *ibid.*; — le passevelours, les passeroses, *ibid.*; — le tournesol, le soleil vivace, *ibid.*, 473; — les lys, le glayeul, 473; — les fraises, *ibid.*; — les belles de nuit, *ibid.*; — le lotier cultivé, *ibid.*, 474; — les tulipes, 474; — le martagon de Constantinople, les anémones, *ibid.*; — les couronnes impériales, les pivoines, *ibid.*; — les fleurs d'agrémens que n'a pas connues *Olivier de Serres*, 475; — la révolution qui s'est opérée dans le goût des jardins, *ibid.*; — les bouis, 476.

Vin, ses vertus, sa réputation, sa force, I, 207; — son inventeur, *ibid.*; — sa conservation, 208; — lieux anciens et modernes renommés par leurs vins, *ibid.*, 209, 314; — d'où procède son goût et sa force, 211, 314; — diversité d'avis touchant les vins, 219; — l'eau coulante dans la cave et la bonne odeur leur sont salutaires, 263, 264; — verdelet, se conserve mieux, 270, 325; — marque de sa durée, 271; — d'où vient sa couleur, 273; — blanc, comment façonné, *ibid.*, 275, 327; — durée de la fermentation, 275, 276, 328; — son entonnage, 276; — diminue en cuvant, *ibid.*; — tenir les cuves couvertes pendant qu'il y séjourne, 277, 328; — plutôt avancer que retarder la vinée, 277; — observations à ce sujet, 329; — gros vin de ménage, 277; — couleurs principales dans les clairets, *ibid.*; — la bise le consume dans les tonneaux, 278; — comment on l'avilie, *ibid.*, 329; — le soutirage, 279, 329; — vin pressé, 280, 330; — rappé, 283, 332; — moyens d'éclaircir tôt les vins nouveaux, 284, 332; — changer sa couleur, 285, 333; — comment on lui donne celle violette, *ibid.*; — moyen de le conforter, 285; — de les améliorer, 286, 333; — de les adoucir, *ibid.*; — d'ôter leur douceur importune, 287, 333; — de les conserver en bonté, 288; — où se loge le meilleur, *ibid.*, 333, 334, II, 617; — les chaleurs et le tonnerre le font tourner, I, 289; — observations à ce sujet, 334; — recette des anciens pour sa conservation, 289, 334; — comment on l'éclaircit, *ibid.*; — comment remis lorsqu'il est gâté, 290, 291, 334; — emploi du vin poussé, en eau-de-vie ou vinaigre, 291, 298; — façons des anciens de faire et gouverner le vin, 292; — en avoient de quatre couleurs artificielles, *ibid.*; — leurs pressoirs, 293; — façons et dimensions de leurs tonneaux, *ibid.*, 335; — les vernissoient avec de la poix, 294, 335; — comment le sophistiquoient, 295, 335; — doit être visité souvent, 303; — observation sur sa dégustation, 304, 339; — temps de sa boite et débite, *ibid.*; — thèse pour et contre son usage habituel, 385; — de Bourgogne, a été célébré par *Grenan*, 469; — de Champagne, par *Coffin*, *ibid.*; — dispute sur la préférence à donner à l'un d'eux, cxxxij; — le percer du vin, II, 616; — emploi du vin bas, *ibid.*; — du muscat, *ibid.*; — lequel pour les valets et manœuvres, *ibid.*, 617; — comment distribué, *ibid.*; — quand l'entamer, *ibid.*; — vin de copeaux, pourquoi ainsi appelé, I, 285, 332; — cuit, de quels raisins et comment fait, 296; — observations à ce sujet, 336; — vins de fruits, II, 789-792; — de cerises, 792-794; — d'épine-vinette, 794-798; — de genièvre, 798-800; — du pauvre, 800; — de groseilles, *ibid.*-806; — de prunes et prunelles, 806, 807; — d'oranges, 807-809; — de raisins et autres fruits secs, 809-811. V. *Dépense*, Déyeux, Dussieux, François (*de Neufchâteau*), *Malvoisie*, *Métif*, *Moust*, *Raisin*, *Rapé*, *Sabe*, *Tonneaux*, *Vendange*, *Vigne*, *Vignoble*.

Vinaigre, comment se fait le meilleur, I, 297, 298; — ce que dit *Olivier de Serres* sur ce sujet ne doit pas être admis littéralement, 336, 337; — autre recette pour en faire du bon, II, 615; — manières d'en faire avec les vins poussés, I, 291, 298; — comment on entretient celui appelé domestique, 336; — façon du rozat, 299, 337; — du girofleat, 300; — celui fait avec des raisins de Corinthe, *ibid.*; — diverses matières desquels on en tire, *ibid.*, 337; — procédés pour en fabriquer avec du lait, 337, 338; — avec le marc des ruches, 338; — sert à confire, II, 628; — plantes et fruits qu'on y confit, 629-631, 816-818; — avantage de cette sorte de confiture, 816; — on l'applique à la conservation des viandes, *ibid.*

Vincennes, *Olivier de Serres* désiroit qu'on y plantât des mûriers, II, 109.

Vincent (J.), auteur vétérinaire, cité, I, cliij.

Vincent de Beauvais, cité, I, lxxxviij, cxxviij.

Vinet (Élie), auteur géoponique, cité, I, cxxvij.

Vinetier. V. *Groseiller*.

Vingt journées d'agriculture (les) de *Gallo*, ne peuvent entrer en parallèle avec le *Théâtre d'Agriculture*, I, xliij.

Violette, sa culture, ses variétés, II, 288, 472.

Violier, ses variétés, sa culture, II, 287, 288;

— ce qu'*Olivier de Serres* a entendu par ce nom, 471; — sa greffe ne se pratique plus, 497.
VIRGILE, cité, I, 80, 118, 172, 192, 375, 596, 666, II, 85, 802; — dès son temps les laines d'Espagne avoient de la réputation, I, xcix; — a parlé de l'écobuage, cxxx; — sa maxime sur l'étendue du domaine, 8, 62; — ce qu'il dit du lin, 188; — des espèces de vigne, 215; — a donné l'abrégé de sa culture, 374; — origine du nom de l'Italie, 601; — ne donne aux abeilles que sept ans de vie, II, 95; — nom qu'il donne aux frélons, 98; — d'où s'engendrent les abeilles, 106; — ce qu'il dit de la soie, 107; — attribue aux habitans des pays froids l'invention des vins de fruits, 789, 810.
Visage, remèdes contre ses rougeurs, II, 742. V. *Peau*.
Visule, espèce de vigne, I, 316.
VITET, cité, I, cliv; — sa médecine vétérinaire, citée, II, 836.
VITRÉ, son opinion sur l'usage du pain mollet, I, 477.
VITRUVE, cité, II, 529.
Vivier, Lucullus en avoit de verre suspendus au plancher, II, 75; — son nom désigne son emploi, *ibid.*; — où sera dressé, 83.
VOIGTS, cité, I, cviij.
Voisin, dans l'élection d'un terrein est à considérer, I, 9; — éloge du bon, *ibid.*
Volaille, idée de son prix en 1567, I, clviij; — composition de la basse-cour, II, 3; — attention qu'il faut avoir, 152; — ses variétés, 4; — ses plumes et ses excrémens nuisent au bétail, *ibid.*; — observations à ce sujet, 153, 154; — la commune, 6; — remèdes contre ses maladies, 765, 766, 840-842. V. *Poules*.
Volière, pourquoi inventée, II, 61; — précautions qu'il faut avoir lorsqu'on la peuple, 191.
VOLNEY, à quel nombre porte les habitans de la terre, I, clxij.
VOLTAIRE, cité, I, 467; — ce qu'il dit de la police de la Chine, relativement à l'agriculture, 92; — envoie à *Bourgelat* des calculs trouvés dans la vessie du bœuf, 626; — ce qu'il dit de Paris, II, 811.
Voltoline, espèce de raisin, I, 318.
Vomissement, remèdes contre, II, 696; — le provoquer, 697.
VOPISCUS, ce qu'il dit de la soie, II, 107.
VOSSIUS, son étymologie du mot bière, I, 474.
Voyageur françois (le), ouvrage cité, I, 478.

W.

WAGENAAR, cité, I, cxxv.
WAISSELIUS, cité, I, cx.
WAKEFIELD (Priscilla), a donné une introduction à la botanique, I, clxij.
WARDER, a écrit sur les abeilles, I, cxx.
WATTENWIL, tableau du produit du vignoble de Malessert, I, 343-345.
WEIS, cité, I, clvij.
WENCESLAS, cité, I, cxxiij.
WILDMAN, a écrit sur les abeilles, I, cxx.
WILLERMOZ, boissons vineuses à la portée du pauvre, II, 791.
WILLIAMS, son histoire des gouvernemens du nord, citée, I, 485.
WILLIAMS (miss), citée, I, clvij.
WILLIS (T.), cité, I, 377.
WINTER, auteur vétérinaire, cité, I, cliv.
Wisnak, espèce de liqueur, II, 793.
WORDLIGE, a écrit sur les abeilles, I, cxx; — sur le cidre, cxxiv, 406.
WOUTER-VANLÈS, son art de brasser, cité, I, 477.

X.

XÉNOPHON, a écrit sur la chasse, I, clij; — extrait de son économique sur le labour surnuméraire, 180; — a écrit sur le vin, 375.
XIMENÈS, cité, I, xcvij.

Y.

YART, a traduit l'ouvrage de *Philips* sur le cidre, I, 406.
YBERT, a célébré le cidre, I, 470.
Yeuse ou *chêne vert*. V. *Ilex*.
Yeux, leurs maladies, remèdes contre, II, 677, 678; — leur douleur et rougeur, 679; — comment les nettoyer et laver, 680; — des bœufs, chassieux comment guéris, 754; — réflexions à ce sujet, 835.
YOUNG (Arthur), cité, I, lxxxvij, clvij, 169, 183, 184, 190, 340, 408, II, 790, 807; — a réveillé l'attention publique en France sur la culture, et sur *Olivier de Serres*, I, xxviij; — son voyage au Pradel, *ibid.*-xxx; — a contribué au monument élevé à la mémoire d'*Olivier de Serres*, II, xiij; — fait connoître les avantages de la vigne, I, 479, 480; — ce qu'il dit de la dîme, 198; — donne des détails sur la fabrication du cidre et la culture du pommier, 409, 410.
YVART, cité, II, 784, 839; — ce qu'il dit de l'incinération du bois comme amendement, I, 167; — sur l'épierrement des terres, *ibid.*; — sur l'opinion des anciens que la terre avoit besoin de repos, *ibid.*, 170; — les branchages à placer au fond des fossés, 167; — les

moyens les plus assurés pour obtenir de bonnes récoltes, *ibid.*; — la herce roulante, *ibid.*, 168, 179; — les grains qui réussissent le mieux sur les défrichemens des vieilles prairies, 168; — l'écobuage, *ibid.*; — la sentence de *Caton*, ne change point de soc, *ibid.*, 169; — la préférence à accorder aux bœufs ou aux chevaux, 169; — l'emploi prématuré des animaux, *ibid.*; — l'usage de faire tirer les bœufs par la tête et par le cou, *ibid.*; — le labour avec des vaches, *ibid.*; — la germination de l'ivraie, 170; — exemples de fertilité extraordinaire, *ibid.*; — brûlis des chaumes, 171; — fréquence des labours, *ibid.*; — culture de la Camargue, *ibid.*; — la charrue à deux socs, *ibid.*; — l'usage de la bêche, *ibid.*; — la distinction des fumiers en chauds et froids, *ibid.*; — les immondices des privés, *ibid.*; — la fiente des oiseaux aquatiques, *ibid.*, 172; — la culture des féves, 172; — l'enfouissement des plantes légumineuses comme engrais, *ibid.*; — les effets de la marne, *ibid.*; — les plantes marines et autres engrais dont ne parle pas *Olivier de Serres*, *ibid.*, 173; — la prétendue influence de la lune sur les fumiers, 173; — la différence entre les vieux et les nouveaux, *ibid.*; — les principes d'un bon assolement, *ibid.*; — les points d'où doivent être tirées les semences, *ibid.*, 174; — le battage des grains pour semence, 174; — la prétendue dégénération des plantes, *ibid.*; — les préparations fertilisantes, *ibid.*; — la quantité de semence, *ibid.*, 175; — l'escourgeon, 177, 178; — le blé de miracle, *ibid.*; — l'épeautre, 178; — le méteil, *ibid.*; — le sarrasin, *ibid.*; — le mays, *ibid.*, 179; — l'avoine, 179; — les mauvais effets de la culture du millet, 180; — le sarclage des grains, *ibid.*; — le labour surnuméraire, *ibid.*; — le dépiquage, *ibid.*; — le tarare, *ibid.*; — les insectes des grains, *ibid.*, 181; — prépare un travail sur le topinambour, 601; — le cultive en grand pour la nourriture des bestiaux, 467; — son mémoire sur les arbustes textiles, cité, II, 214.

Z.

Zam-zou, espèce de liqueur, comment faite, I, 478.

Zamet (S.), cité, II, 555.

Zegovitz, sa lettre sur l'eau-de-vie des pommes de terre, I, 494.

Zithus, boisson des égyptiens, paroît avoir été le type primitif de la bière, I, 473.

Zoologie rurale, I, 656, 657; — animaux qu'on pourroit introduire dans notre économie rurale, 657-659; — amélioration et conservation des espèces connues, 659-661; — perfectionnemens dont pourroit être susceptible l'entretien du bétail, 661-663; — écoles vétérinaires, 663-665; — bibliographie zoologique, 665, 666.

Zwinger, cité, I, cviij.

Zymomètre ou *zymoscope*, instrument pour mesurer les degrés de la fermentation vineuse, I, 349; — sa description, *ibid.*

Nota. Les articles ou les mots qu'on ne trouvera pas dans la *Table générale des Matières*, devront être cherchés dans le *Vocabulaire*, où on les trouvera, avec l'indication de ceux qui leur sont synonymes, ou avec lesquels ils correspondent dans la *Table générale*.

FIN DE LA TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES.

FAUTES A CORRIGER.

NOTA. *La plupart des fautes typographiques de cet errata, ainsi que de celles indiquées à la fin du Tome I, ayant été reconnues pendant le tirage, se trouvent corrigées dans le plus grand nombre des exemplaires.*

TOME I.

Page cxxix, *ligne* 3, GAUCHER, *lisez* GAUCHET.

TOME II.

Page xxiv, *colonne* II, *ligne* 42, effacez *Séguier*, qui se trouve là par erreur.

Pag. xxvij, *col.* II, *lig.* 9, typograhique, *lisez* typographique.

Pag. xxxj, *col.* I, *lig.* 38, envergeures, *lisez* vergeures.

Pag. xxxiij, *col.* II, *lig.* 26, 1661, *lisez* 1561.

Pag. xxxiv, *col.* II, note (1), *lig.* 1, *Biblotheca*, lisez *Bibliotheca*.

Pag. 266, *col.* II, *lig.* 2, placez à la fin la note (54), qui est dans le titre du Chapitre X, qui suit.

Pag. 465, *col.* II, à la fin de la note (69), C., *lisez* CE.

Pag. 510, *col.* II, portez l'indication de la note qui est au haut de la page, en face de la note (144).

Pag. 597, *col.* I, note (50), *lig. antépénultième*, j'entreprens, *lisez* j'entreprends.

Pag. 640, *col.* II, *lig.* 13, ponict, *lisez* poinct.

Pag. 667, *col.* I, *lig.* 12, on a oublié d'indiquer la note (73), qui doit se trouver à la fin du Chapitre III.

Pag. 828, *col.* II, *lig.* 10 de la note (81), elle n'est, *lisez* elle n'ait.

Pag. 830, *col.* I, *lig.* 17 de la note (82), 1518, *lisez* 1618.

Une note qui devoit se rapporter au Chapitre X du cinquième Lieu, *pag.* 192, *col.* II, intitulée *des Faisans et des Perdrix ;* et plusieurs notes du sixième Lieu, nous étant parvenues après le tirage des feuilles du texte auquel elles appartiennent, nous n'avons pas cru pour cela devoir en priver les Lecteurs, nous avons mieux aimé les placer à leur rang, parmi les notes, sans numéros, ou les indiquer par *bis*, *ter*, pour ne pas changer l'ordre des numéros des notes imprimées dans le texte. Il sera donc utile d'avoir recours aux notes, non-seulement pour les articles où il y en a d'indiquées, mais encore pour ceux où il n'y en a point, principalement dans les Chapitres XXVI et XXIX du sixième Lieu.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE SECOND VOLUME.

MONUMENT *élevé à la mémoire d'*OLIVIER DE SERRES, *à Villeneuve de Berg, par M.* CAFFARELLI. . . . . Frontispice.

Seconde Liste des Souscripteurs à la nouvelle Édition du THÉATRE D'AGRICULTURE, D'*OLIVIER DE SERRES*. . . . . Page v

*Supplément à l'Éloge d'*OLIVIER DE SERRES, *lu à la séance publique de la Société d'Agriculture du département de la Seine, le 26 Brumaire an XIV* (17 *Novembre* 1805), *par N.* FRANÇOIS (DE NEUFCHATEAU). ix

— §. I. *Description du Monument*. ix

— §. II. *Notice historique*. . . . . xvj

Notice Bibliographique des différentes Éditions du THÉATRE D'AGRICULTURE D'*OLIVIER DE SERRES, par J. B. HUZARD*. xxj

— I. *La Cueillète de la Soye*. . . . . xxij

— II. *La Seconde richesse du Meurier blanc*. . . . . xxvj

— III. *Le* THÉATRE D'AGRICULTURE. xxx

— IV. *Éditions projetées du* THÉATRE D'AGRICULTURE. . . . xlj

Noms des Auteurs qui ont fourni des notes au second volume. xliij

CINQUIESME LIEU. DE LA CONDUICTE DU POULAILLER, DU COLOMBIER, DE LA GARENNE, DU PARC, DE L'ESTANG, DU RUSCHER, ET DES VERS-A-SOYE. 1

Sommaire Description du cinquiesme Lieu. 2

CHAPITRE PREMIER. *La Poulaille, terrestre et aquatique en général, et leur logis*. 3

CHAP. II. *La Poulaille commune*. 6

CHAP. III. *La Poulaille d'Inde*. 21

CHAP. IV. *Les Paons*. 24

CHAP. V. *Les Oyes*. 29

CHAP. VI. *Les Canes communes, d'Indes, Mestives ou Bastardes*. 33

CHAP. VII. *Les Cygnes*. 37

CHAP. VIII. *Le Pigeonnier ou Colombier.* . . . . . Page 37
CHAP. IX. *La Nourriture des Pigeons pattés et domestiques.* 59
CHAP. X. *Les Cailles et Tourterelles.* 61
CHAP. XI. *La Garenne.* 62
CHAP. XII. *Le Parc.* 74
CHAP. XIII. *L'Estang, le Pescher, le Vivier.* 75
CHAP. XIV. *L'Apier ou Ruscher, qui est la nourriture des Mouches à Miel.* 84
CHAP. XV. *La Cueillète de la Soye, par la nourriture des Vers qui la font.* 107
CHAP. XVI. *La préparation de l'Escorce du Meurier blanc, pour en faire du linge et autres ouvrages.* . . . 147
Notes du cinquiesme Lieu. 152
— *Incubation artificielle.* 163
— — *Méthode de* Réaumur. 164
— — — *de* Copineau. 165
— — — *de* Dubois . . . . . Ibid.
— — — *de* Bonnemain. 166
— — *Fours à Poulets, ou Couvoirs de l'Égypte.* 167
— — *Service des fours.* 168
— — *Poussins élevés sans le secours des Poules.* 169
— — *Avantages des méthodes artificielles.* 170
— *De l'Engrais des Oies.* 181
— — *Différentes pratiques.* 182
— *des Pigeonneaux* 192
— *des Faisans et des Perdrix.* . . . . . Ibid.
— *Abeillage* 207
SIXIESME LIEU. DES JARDINAGES. 215
Sommaire Description du sixiesme Lieu. 216
CHAPITRE PREMIER. *Les Jardins en général.* 217
CHAP. II. *Préparer la Terre pour les Jardins, Potager, Bouquetier, Médecinal.* 221
CHAP. III. *Ordonnance du Jardin Potager, tant de celui d'Hyver que d'Esté.* 222
CHAP. IV. *Culture du Jardin Potager d'Hyver, premièrement des Racines.* 235
CHAP. V. *Des Fueilles du Jardin Potager d'Hyver.* . . . 230
CHAP. VI. *Des Fruicts du Jardin Potager d'Hyver.* . . . 233

CHAP. VII.	*Culture du Jardin Potager d'Esté, et premièrement des Racines.*	Page 238
CHAP. VIII.	*Des Fueilles du Jardin Potager d'Esté.* . . .	248
CHAP. IX.	*Des Fruicts du Jardin Potager d'Esté.* . . .	253
CHAP. X.	*Du Jardin Bouquetier ou à Fleurs, premièrement des Arbustes.*	266
CHAP. XI.	*Herbes pour Bordures et Compartimens du Parterre.*	281
CHAP. XII.	*Fleurs pour le Jardin Bouquetier.*	286
CHAP. XIII.	*Emploi des Herbes et Fleurs, pour Bordures et Compartimens; et Pourtraicts de Jardinages (XII Planches).*	294
CHAP. XIV.	*Le Jardin Médecinal et son Ordonnance (IV Planches).*	302
CHAP. XV.	*La Fourniture du Jardin Médecinal.*	306
CHAP. XVI.	*Le Jardin Fruictier en général.*	327
CHAP. XVII.	*La Pépinière.*	329
CHAP. XVIII.	*La Bastardière.*	334
CHAP. XIX.	*Planter les Arbres au Verger et ailleurs.* . . .	339
CHAP. XX.	*L'Espalier ou Palissade.*	347
CHAP. XXI.	*De l'Enter en général.*	353
CHAP. XXII.	*Enter en Fente ou au Coin, et en petite Coronne, c'est entre l'escorce et le bois.* . .	355
CHAP. XXIII.	*Enter en Escusson, et Canon ou Flusteau.* .	363
CHAP. XXIV.	*Plusieurs autres Manières d'Enter les Arbres, pour en diversifier les Fruicts.*	368
CHAP. XXV.	*Provigner les Fruictiers, pour les augmenter en nombre.*	371
CHAP. XXVI.	*Le particulier Logis des Arbres, selon leurs espèces, et naturel d'un chacun : avec la Cueillète et Garde de leurs Fruicts.* . . .	372
CHAP. XXVII.	*Le général Gouvernement et Culture des Arbres Fruictiers.*	412
CHAP. XXVIII.	*Le Saffran.*	421
CHAP. XXIX.	*Chanvre, Lin, Guesde ou Pastel, Garence, Gaude, Chardon-à-draps, Rozeaux.* . .	423

CHAP. XXX. *Les Cloisons des Jardinages et autres Propriétés.* Page 433
Notes du sixiesme Lieu. 439
SEPTIESME LIEU. DE L'EAU ET DU BOIS. 525
Sommaire Description du septiesme Lieu. 526
Avant-propos. De l'utilité de l'Eau et du Bois. 527
CHAPITRE PREMIER. *Les Eaux en général.* 528
CHAP. II. *Les grosses Fontaines, Ruisseaux et Rivières, ou Eaux sus-terraines et manifestes, et leur conduicte par Canaux ouverts.* 531
CHAP. III. *Les Fontaines sous-terraines et Eaux cachées : la manière de les mettre en évidence, leur conduicte par Tuiaux couverts.* 533
CHAP. IV. *Les Puits.* 549
CHAP. V. *Les Cisternes.* 550
CHAP. VI. *Les Mares.* 557
CHAP. VII. *Les Bois en général.* 558
CHAP. VIII. *Le Taillis.* 566
CHAP. IX. *La Forest, ou Bois de haute fustaie.* 568
CHAP. X. *Les Arbres aquatiques.* 573
CHAP. XI. *Les Arbustes aquatiques.* 577
CHAP. XII. *La couppe des Bois.* 579
Notes du septiesme Lieu. 587
— *Observations générales sur les avantages de l'acclimatation et de la culture des végétaux exotiques.* 597
HUICTIESME LIEU. DE L'USAGE DES ALIMENS, ET DE L'HONNESTE COMPORTEMENT EN LA SOLITUDE DE LA CAMPAGNE. . . . 601
Sommaire Description du huictiesme Lieu. 602
CHAPITRE PREMIER. *L'usage des Alimens en général : particulièrement, la provision des vivres pour toute l'année.* . . . 603
— *Le Pain.* 605
— *Le Vin.* 613
— *La Chair.* 618
CHAP. II. *La façon des Confitures.* 627
CHAP. III. *Des Lumières, Meubles, et Habits.* 659
CHAP. IV. *Distillations et autres préparatifs pour la guérison des Maladies.* 667
CHAP. V. *Remèdes aux Maladies pour les Personnes.* . . . 675

CHAP. VI. *Remèdes aux Maladies pour les Bestes : premièrement de celles des Beufs.* . . . . . Page 752
— *Remèdes pour les Chevaux.* 756
— — *pour les Asnes et Mulets.* 761
— — *pour les Bestes à laine.* . . . . . Ibid.
— — *pour les Chèvres.* 763
— — *pour les Pourceaux* . . . . . Ibid.
— — *pour les Chiens.* 764
— — *pour la Poulaille.* 765
CHAP. VII. *De la Chasse, et autres honnestes exercices du Gentil-homme.* 766
Conclusion 771
Notes du huictiesme Lieu. 778
— *Des Vins de Fruicts.* 789
— — I°. *Des Cerises.* 792
— — II°. *De l'Épine vinette.* 795
— — III°. *Du Genièvre.* 798
— — IV°. *Des Groseilles.* 800
— — V°. *Des Prunes et Prunelles.* 806
— — VI°. *Des Oranges.* 807
— — VII°. *Des Raisins et autres Fruits secs.* 809
— *De la Vaccine.* 833
— *Du Tournis des Bêtes à laine.* 838
VOCABULAIRE *des mots anciens, inusités, ou particuliers à la France méridionale, ou dont* OLIVIER DE SERRES *s'est servi dans une autre acception que celle reconnue aujourd'hui.* . 845
TABLE, *ou Répertoire général des Matières plus notables, utiles et nécessaires, traitées par art, longue expérience et usage, au* THÉATRE D'AGRICULTURE. 869
Avis relatif à la Table générale des Matières, et au Vocabulaire qui la précède. 942
Errata. 943

FIN.