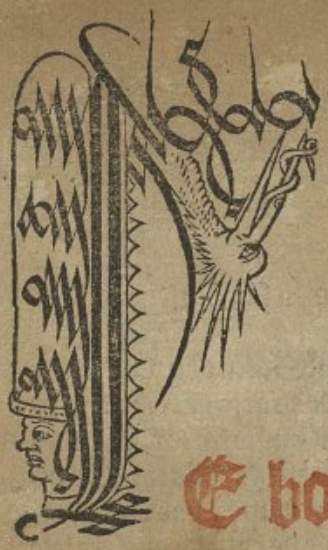
Crescenzi, Pietro de. **Le Livre des prouffitz champestres et ruraulx, et traite du labour et des champs, vignes et jardins, de tous espèces**

Paris : En la rue Sainct jacques à l'enseigne de Lelephant devant les Mathurins, 1533.
Cote : BIU Santé Pharmacie RES 6069



Le bon Menager.

Au present volume des prouffitz Champestres et Ruraulx est traicté du labour des Champs/ Vignes/ Jardins/ Arbres de tous especes. De leur nature et bonte/ de la nature & vertu des herbes/ de la maniere de nourrir toutes bestes/ volailles et oyseaulx de proye Pareillement la maniere de prendre toutes bestes sauluages/ poissons et oyseaulx: Oeuure moult vtile & prouffitable. Ledit liure cōpise par Pierre des Crescens iadis bourgeoys de Boulongne la grasse/ Nouuellemēt corrige/ veu & amende sur les vieilz originaulx au par auant Imprimez.

Oudit liure est adiouste oultre les precedentes impressions: La maniere de Enter/ Planter et nourrir tous arbres: selon le iugement de maistre Gorgole de corne.

Auec priuilege.

On les vend a Paris en la rue sainct Jacques a lenseigne de Lelephant deuant les Mathurins.

1533

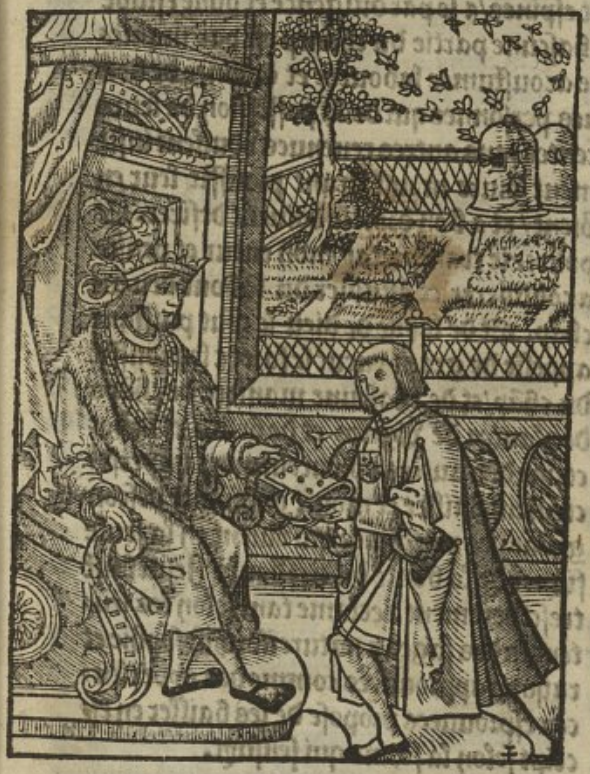
A monsieur le prevost de Paris ou son lieutenant.

Supplie humblement Galliot du pre libraire iure de luniuersite de Paris quil vous plaise luy permettre quil puisse faire Imprimer vendre et distribuer vng petit liure en francoys puis naguerres compose par vng nomme maistre Gorgole de corne/lequel traicte de la maniere de planter/enter/et nourrir tous arbres. Et ordonner inhibitions et deffences estre faictes a tous quil appartiendra que durant le temps et terme de trois ans ilz nayent a Imprimer ledit liure ne icelluy adiouster en autre liure ny vendre au preiudice dudit suppliant sur peine de confiscation des liures quilz auroyent Imprimez et vendus et damende arbitraire affin quilz se puisse rembourser des fraiz et mises q̃ lluy conuiendra faire pour limpression desditz liures Et vous ferez bien.

Il est permis au suppliant faire Imprimer et vendre ledit liure. Et deffences a tous autres de ne Imprimer ou faire imprimer ou vendre ledit liure durant le terme de deux ans sur peine de confiscation desditz liures et amende arbitraire. Faict le. pvii^e. iour de Janvier mil cinq cens. xxxiii.

J. J. De Mesmes.

Cy cõmence le liure des ruraulx prouffitz du labour des champs: lequel fut cõpile en latin par Pierre des crescens bourgeois de Boulongne la grasse. Et depuis a este translate en francois a la requeste du roy Charles de France le quint de ce nom. Et premierement ensuyt le prologue de lacteur du liure.



L'Homme par la vertu de prudẽce qui entre bien et mal subtillemẽt considere ⁊ congnoist lhumain courage et entendemẽt des choses/⁊ enseigne la cõgnoissance du bien prouffitable ⁊ delectable et ayme ⁊ esmeult les cueurs a les poursuyure: ⁊ pource que les biens yssans de terre sont tresdoulx ⁊ prouffitables/plaisans et delectables a humaine nature/on se doit ordonner clerement a enquerir par raison les choses qui naiscent sur terre. Et quant on a trouue la science bien doit estre cõme tresor inestimable et precieux ioyau a grant humilite et pacience tresdiligemment gardee: car lamour de dieu et sa benigne et excellente grace est legierement appellee et enclinee a la vie humaine. En donnant grant abondance et multitude de biens au prouffit de ceulx qui desirent a faire et a sçauoir choses q̃ luy sont aggreables: mais tousiours gens de mauuais affaire point ne quierent ne ne demandent telles sciences/aincoys se tiennent par leur orgueil ou autre vice faulx et detestables qui destruisent/detrenchent et guerroyent tout le temps de leurs vies. Et pource leur fortune semble aucuneffois bonne et bien heureuse en aucun temps. Toutesfuoyes elle perist et ne vient point a ses fins ne a la moytie de son temps: mais les bons humbles et paisibles combien que aucuneffois ilz semblent estre blecez et greuez/et veritablement aucuneffois le sont parquoy ilz en sont bien humiliez et en viuent mieulx et sen trouuent plus tost deuant dieu et deuant le monde en acquerãt tousiours grace. Et finablement viuent ⁊ demeurent en la possession de lheritage des mauuais pecheurs. Et pource ie Pierre des crescens bourgeois et citoyen de Boulongne qui des le temps de ma ieunesse ay en logique medecine et science naturelle trestout occuppe et plainement espandu mon tẽps. Et finablemẽt a la noble science des loix/ay grandement trauaillie/cõme celluy qui estoit ennuye de paisible estat. Et apres le piteux discord et la douloureuse dissention de celle noble cite de Boulongne qui par vray et propre nom est appellee Boulongne: car en luy faict bon. Et pourtant est appellee en latin Bononia: quasi bonum

per omnia. Et ainsi le dit ley par toutes les parties du monde. Et ainsi que ie euz congnoissance que ie estoye eslongne et remue de vraye vnite et de paisible estat en discention / hayne et enuie et que ce nestoit pas iuste chose que ie mentremisse des besongnes de celle peruerse discention. Alors ie mey allay par lespace de trente ans et enuironnay diuerses prouinces en apprenant les gouuernemens dicelles / en donnāt voulentiers auy petiz subiectz iustice deue / et auy gouuerneurs loyal conseil / et en gardant de tout mon ponoir les citez et leurs droitz et estatz paisibles cōme il appartenoit. En ce temps ie vy plusieurs liures des anciens et des nouueauly maistres et docteurs / et y leu entierement / et y trouuay de diuerses oeuures et operations de ceuly q̄ cultiuent q̄ labourent les chāps Finablement par la grace diuine quant ie euz enuironne les citez et villes ausquelles ie auoye este et demoure qui anciennement estoient reformees / ie me prins a enuyer q̄ trauailler du large circuyte q̄ long enuironnement que ie auoye chemine et pour la franchise du repos que iauoye perdue le mey retournay en mon pays en regardāt que de toutes les choses desquelles on acquiert prouffit il nest rien meilleur que du chāp labourer. Rien nest plus plantureuy / rien nest plus douly / rien nest plus douly / rien nest plus digne que lhomme franc / comme dit Tulius. Et quant ie cōgneuz que le labourage du champ estoit legierement trouue estant paisible coy et attrempe. Et estoit oysiuete recueillie en icelluy et les douleurs escheuees / et encores plus que ie veoye que le labour du champ est celluy duquel par la doctrine legierement et abondamment prouffit est acquis et delectation protree: car se negligemment et sans certain art est delaissee / petit prouffite. Et riensne porte que ortiers et espines / q̄ se par diligence et bōne estude chascune partie du champ est par maniere acoustumee laboree et ordōnee de bonnes personnes qui de la possession de leurs rentes sans autres reuenues veullent iustement viure moult grant prouffit leur en vient / et a bon droit le doiuent desirer. Et pource ie transportay mon cueur et pensee a considerer et estudier du labour deu au chāp. Et de layde de dieu le tout puissant appelle de grant cueur le faict q̄ le prouffit du chāp / et de chascune maniere de chāps de plantes de vignes et de bestes / et la doctrine des autres obscurement et imperfectement baillee et moult oubliee et desconguee des personnes qui viuent en la seule fiance de la bonte du tres douly Jesucheist treschierement reclame tant selon les sentences des sages q̄ naturelle philosophie et raisons approuuees comme des epperiences esprouuees propose de les bailler en escript selon la forme qui sensuyt.

¶ Fin du prologue.

¶ Sensuyt lordonnance des liures de ce present volume.

¶ Et premierement.

Le premier liure des prouffitz champestres et ruraulx de maistre Pierre des crescēs parle des lieux habitables et lire/ et des cours et des maisons/ & aussi de faire les choses qui sont necessaires pour habitation/ & contiēt douze chapitres.

¶ Le second liure traicte de la nature des plantes/ et de toutes choses communes au labour de chascun champ: & contiēt. xxix. chapitres.

¶ Le tiers liure traicte du labourage et cultiuement des champs: & du prouffit de chascune science en ensuyuant lordre de la b c/ et contient. xxiii. chapitres.

¶ Le quart liure traicte des vignes et du labour qui leur appartient/ et de la nature et du prouffit du fruict qui vient dicelles/ et contient. xlvi. chapitres.

¶ Le cinquiesme liure traicte des arbres portans fruictz et de la nature et prouffit de leurs fruictz. Et aussi des arbres qui ne portēt point de fruict/ et du prouffit qui en vient: et contient. lxii. chapitres.

¶ Le sixiesme liure traicte des vertus de toutes les herbes qui sont semees et labourees pour la nourriture des corps humains Et semblablemēt de celles qui sans semer ne labourer viennent et croissent de leur nature p la vertu du soleil & aussi de leurs vertus qui peuent ayder et nuyre aussditz corps humains: et contient cent trente et cinq chapitres.

¶ Le septiesme liure contiēt deux parties En la premiere est traicte des prez et du prouffit qui en vient. En la seconde partie est traitte des boys et forestz et du prouffit qui en vient: & contient cinq chapitres.

¶ Le huytiesme liure traicte des vergiers iardins & choses delectables/ et des arbres des herbes et de leurs fruictz/ & cōment ilz doiuent estre demenez par art/ et contient huyt chapitres.

¶ Le neufuiesme liure traicte du prouffit qui vient de toutes les bestes que on nourrist: Et aussi des volailles et mouches a miel: et du prouffit qui en vient: & contient cent & cinq chapitres.

¶ Le dixiesme liure traicte comment on doit prēdre les oyseaulx de proye & autres/ et aussi les bestes sauuages et poissons/ et des diuers & subtilz engins qui sont a ce necessaires/ & contient. xxix. chapitres.

¶ Le vnziesme liure traicte les matieres des reigles & traictez de tous les dix liures precedens.

¶ Et au douziesme liure est faicte vne sōmaire cōmemoration de toutes les choses que len doit faire es champs en chascun moys de lan.

¶ Puis apres sensuyt vng petit traicte de la maniere de enter/ planter et nourrir arbres/ & autres choses singulieres nouuellement adiouste oultre les precedentes impressions.

¶ Ensuyt la table de ce present liure.

¶ Et premierement.

¶ Fin de la table du premier liure.

¶ Et ensuyt la table du second.

¶ Ffin de la table du second liure. Et ensuyt la table du troisiesme.

¶ Ffin de la table du tiers liure. Et ensuyt la table du quatriesme.

¶ Cy fine la table du quart liure / et enſuyt la table du cinquieſme.

¶ Enſuyt la table des arbres qui ne portent point de fruict.

¶ Cy fine la table du cinquiesme liure/et ensuyt la table du.vi.

¶ Fin de la table du sixiesme liure.

Et ensuyt la table du septiesme.

¶ Fin de la table du septiesme liure. Et ensuyt la table du huytiesme.

¶ Fin de la table du. viii^e. liure. Et ensuyt la table du neufiesme.

¶ Fin de la table du neufuiesme liure.

Et ensuyt la table du dixiesme.

7

¶ Fin de la table du dixiesme liure.
Et ensuyt la table de lunziesme.

¶ Fin de la table de lunziesme liure.
Et ensuyt la table du douziesme.

¶ Fin de la table.

Le premier livre

¶ Le premier chapitre de ce present livre parle de congnoistre la bonté du lieu habitable en general.

De naturelle inclination et desir est que pource que le cultivement et labour du champ pour les travaulx qui sont continuelz souverainement requiert force des habitans: pourtant m'est il advis que c'est chose convenable de bailler en ce premier livre de la doctrine des choses qui appartiennent et sont convenables au sauvement du lieu habitable et d'aucunes choses necessaires à habitation. Je diray donc premierement de la congnoissance et de la bonté du lieu habitable en general, et cecy est attendue en cing choses. C'est a sçavoir en la purté de l'air, en la force de ventz, en la bonté des eaues, en la qualité du siege et en la bonté plantureuse de la terre dont les quatre sont traictez au premier livres, et le quint est traicté au second livre. On doit bien toutes ces choses considérer par grant diligence avant que on face son lieu habitable, affin que par trop grant histe après le faict ne s'ensuyve dure penitence de dommage des personnes ou de biens, laquelle l'en n'esperoit pas quant on edifficoit.

¶ De l'air, et comment on congnoist sa bonté et malice. Chapitre. II.

Nous lisons selon Avicenne que l'air est l'ung des elemens, et son lieu naturel est environ l'eaue et est environné de l'element du feu, et est sa nature chaulde et moiste, supposé que nulle cause ne luy advienne par dedans qui en aucune maniere le convertisse et mue. Et son essence quant elle est bonne elle ayde aux princes et aux gens de noble nature en les clarifiant et sont en corps et en entendement allegez et en hault esleuez. Il est donc necessité de considerer pour avoir bon air que il ne soit pas pouvry, ne trop chault ne trop froit, ne moiste oultre mesure ne aussi trop sec: car l'air pouvry pourrist les humeurs et faict pourrir l'humeur qui environne le cueur, car il luy approche et vient moult près. Et l'air qui est trop chauld echauffe les jointures et resoult et esmeult les humeurs, et affoyblie et resoult l'esprit et toute la vertu, et siscroist la soif et affoyblist

la digestion pource qu'il dissoult la chaleur naturelle qui est l'instrument de vie et de vertu, et donne couleur jaulne pource que il dissoult les humeurs sanguines qui font avoir couleur vermeille : car pource qu'il faict la cole surmonter les autres humeurs, et eschauffe le cueur d'une estrange chaleur et faict les humeurs fluer et les pourrist et transporte aux concavitez et aux foibles membres, il n'est pas bon aux corps sains, mais en aucune maniere il ayde aux ydropiques et aux paralitiques et à ceulx qui sont trop moistes en nerfz et en veines. Sçavoir pouvez que l'air froit faict retourner la chaleur naturelle au par dedans, toutesvoyes il cause reume et affoyblist les nerfz et faict la voix enrouee. Il empesche grandement, et faict bonne digestion et enforce les operations secrettes de nature, et resveille l'appetit et le donne bon, et finablement il est plus convenable aux corps sains que n'est l'air trop chault : et l'air moiste est bon à plusieurs complexions, il donne bonne couleur et rend le cuyr bel et mol et faict avoir les conduitz ouvers, mais il tend à corruption et putrefaction, et le sec air luy est contraire. Veues et considerees les choses dessusdictes, c'est certain que la moyenne attrempance de l'air est quant il est clair et pur et nect, et tel doit il estre quis et esleu, car l'air se il est bon et clar et attrempé n'a qui substance quelconque estrange à la complexion de l'esprit au contraire n'est point mesclee, mais qui donne sante au cuyr aux habitans et les garde. Et aussi les plantes et arbres selon Albert proportionnellement en valent et fructifient mieulx. Cestuy est esliseable et à choysir. Et se il est mauvais et qu'il y ait vapeurs de mauvaises eaues, comme d'estangs, mares ou fosses dormans, il faict tout le contraire et trouble tout et faict la personne triste et courroucee et mesle les humeurs et corompt les plantes : et pource les ventz ardans et bouynes mortifians blessent, corrompent et occient les fruictz des arbres et des plantes. Si conclud Avicenne en somme que tout air qui est tost refroidy après le tour du soleil et qui legierement s'eschauffe quant le soleil retourne est bien subtil, et celluy qui faict au contraire si luy est contraire. Finablement celluy est le pire de tous qui estraint le cueur et estouppe et restraint l'attrayement de l'air quant à aspirer et respirer. Or dit Paladius pour ceste cause que la santé de l'air declarent les lieux francs et eslongnez de basses vallees et où il n'y a pas grosses nues ne obscures, et la consideration des corps et des

complexions des habitans, cest a sçavoir s'ilz ont
bonne couleur et vive, ferme et nette attrem-
pance de teste, bonne et clere veue et lesquelz
nectz, se ilz oyent clerement et entendent bien,
se ilz ont bonnes arteres en la poictrine,
cest à dire que ilz ayent nette voix et bonne.
Vous pouvez par ces signes sçavoir la bonté
et santé de l'air, car le mauvais air faict
tout le contraire.

¶ Des ventz et de la congnoissance de
leur bonté et malice.

Chapitre. III.

De traicter des ventz selon Aviceme est,
pource que les ventz et leur cause viennent et sont
engendrez en deux manieres. L'une est generale
à tous ventz et l'autre qui est propre au
vent d'une cité ou d'ung lieu ou d'autre, et
generalement il est verité que le vent de
midy selon plusieurs lieux et citez est chault
et moiste. Il est chault pource qu'il vient
de la partie du soleil, et moiste pource
que en plusieurs lieux nostre demeure est
devers midy si envoye le soleil fort les va-
peurs qui se meslent avec le vent. Et pource
le vent de midy lasche la force et amolie
et ouvre les conduitz et trouble les humeurs
et les trait de dedans le corps au par dehors
et cause pesante griefveté es vieilles gens
et corrompt les humeurs qui doyvent
yetre, et telz ventz font venchoir es
maladies et affoiblient et engendrent si-
lence et apesantissent et font dormir
et causent fievres pourries: mais ilz ne
ennuyent point à la gorge. Certaine chose est
que les ventz de septentrion que l'on appelle ga-
lerne sont froidz, pource qu'ilz passent par
dessus montaignes et terres froides où il y a
moult de neiges et sont secs pource que en eulx
ne se joignent pas moult de vapeurs. Car
en la partie de Septentrion n'a pas grant
resolution, et le plus ilz passent par dessus
eaues gelees et par desers, et pource le vent
enforce et endurcist et deffend clerement
les choses qui fluent et clost les conduitz et
faict forte la vertu digestive et estraint et
endurcist le ventre et faict uriner et net-
toye l'air de pourriture et de pestilence et
le guerit: mais quant le vent de Sep-
tentrion ensuyt le vent de midy il ad-
vient du vent de midy flux et du vent
de septentrion espreinte (espreinte RO) par dedans et
pource sont multipliees reumes au chief
et maladies de poictrine. L'homme doit
donc desirer le vent D'orient: car il est
attrempé entre chault et froit, et sont les
ventz d'orient plus secs que ceulx D'occi-
dent. Ceulx de Septentrion vers orient
ont moins de mer que ceulx de septen-
trion vers occident. Les ventz d'orient se
ilz vontent à la fin de la nuyct et au
commencement du jour ilz viendront de
l'air qui ja est attrempé et pour le so-
leil assubtilié et espuré et son humeur

est ja appetissée, et pource ilz sont plus secs et plus subtilz: et se à la fin du jour et au commencement de la nuyct ilz ventent ilz font tout le contraire. Et toutesfois generalement valent mieulx les ventz d'orient que les ventz d'occident. Chascun peult clerement apperceuoir que les ventz d'occident sont grandement plus moistes que ceulx D'orient: car ilz passent par dessus la mer et se ilz ventent à la fin de la nuyct et au commencement du jour ilz viennent de l'air où le soleil n'a point ouvré et seront plus gros et plus espès. Et se ilz ventent à la fin du jour et au commencement de la nuyct il adviendra tout le contraire. Toutesuoyes on doit sçavoir que les jugemens devantditz se muent aucunesfois pour autres causes, car en aucunes citez et en plusieurs lieux les ventz de midy sont plus froidz quant il y a montaignes par devers le midy esquelles montaignes il y a vignes et les ventz passent par dessus, les ventz de midy se convertissent en froid dure pour les montaignes sur lesquelles ilz passent. Et aussi il advient que les ventz de septentrion sont plus chaulx que ceulx de midy quant ilz passent par les desers où ilz sont ars et bruslez.

¶ De l'eaue convenable à la vie de l'homme, et pour congnoistre sa bonté ou malice.

Chapitre. IIII.

L'eaue sicomme dit Avicenne est l'ung des elemens, ou se il n'est pas element, c'est l'ung des engendrez des elemens. Et son propre lieu naturel est que elle environne la terre et que elle est environnee de l'air quant elle demeure en son propre siege naturel, et est froide et moiste se autre nature contraire ne luy vient par dedans. C'est element cy preste es choses qui sont ca val engendrees grant ayde à figurer formes. Car combien que choses moistes perdent legierement les figures engendrees et empraintes, toutesuoyes elles les recoivent legierement, ainsi comme le corps dur de terre les reçoit durement, aussi les retient il plus durement. Et pource que le moiste de nature d'eaue et sec terrean sont attrempez ensemble, le sec acquerra du moiste, si que il recevra tost les formes figures, et le moiste acquerra du sec que il les retienne forment, et ce luy advient de rectification et pareille equation, adjustement et figuration. Et pour le moiste le sec est retenu qu'il ne se separe et pour le sec le moiste est deffendu qu'il ne s'efflue et degueure. La consideration des eaues en ceste science est double. Car l'une est bonne pour hommes et laboureurs, et l'autre est bonne pour les

plantes. Et premierement de celle qui est
bonne aux hommes je parleray. ¶ Selon
Avicenne les eaues qui sont meilleures que
les autres sont eaues de fontaines de terre
franche, en laquelle terre nulle disposi-
tion des estranges qualitez a quelconque
seigneurie. Et les eaues qui sont pierreuses,
car elles sont plus nettes et mieulx deffen-
dues que dessuslez la terre elles ne pour-
rissent. Toutesvoyes celles qui sont de
franche terre sont meilleures que les pier-
reuses, mais quelles soyent courans et descou-
vertes au soleil et aux ventz: car de ses
poins elle acquiert la noblesse. Et sont plu-
sieurs eaues courans qui ne sont pas descou-
vertes. Celle eaue qui queurt sur une fran-
che qui nest pas puante ne orde comme des
mares vault mieulx que la pierreuse: car
elle lave nettoye leaue et luy oste les choses et
qualitez estranges qui y estoyent meslees, et si
la coule, et les pierres nont pas telle vertu.
Et se il advient que celle eaue soit grande et
queure fort par la force de son cours, ce qui
est meslé en elle est converty en sa nature et
que de son fil elle tende et queure vers orient
cest la meilleur des eaues. Et de tant plus se es-
longne de son commencement et de sa source
et de tant plus est meilleur. Et après ceste
celle qui va à septentrion vault le mieulx,
mais celle qui va decident à midy est mau-
vaise, et par especial quant les ventz de midy
ventent. Et celles qui descendent de lieux
haulx avec les autres bontez sont les meilleures
et sont comme doulces et legieres en poix, et
de legier est eschauffee et aussi de legier
refroidie pource quelle est resolue et en na-
ture purifiee, et est froide en yver et chaul-
de en esté et que en elle na saveur ne
odeur surmontant, et ce qui est cuyt en icelle
est tantost cuyt et de legier resolue et dissoult.
Mais nous devons sçavoir que le poix est des
experimens qui aydent à congnoistre la dis-
position de leaue: car leaue qui est
plus legiere en plusieurs dispositions est
la meilleur, et le poix est congneu par la
mesure. On la congnoist aussi se lon prent
deux eaues diverses et lon y mouille deux pains
dung mesme poix, et puis quily soyent seichez
forment, et apres soyent pezez, leaue dont le
pain sera plus legier sera la meilleure. Su-
blimation, distillation et decoction si rectifient
et amendent les mauvaises eaues, car leaue
cuyte est de moindre enflure que lautre, selon
les sages medecins, pource que la cuyture faict
la substance plus subtille et est par ce clari-
fiee par dessus, et le gros terrestre demeure au
fons embas, pource que les commixtions
terrestres descendent legierement de substance
subtille, et non pas de la matiere grosse,
espesse, visqueuse et gluenze. Entre les
eaues qui sont à louer, les eaues de pluyes
sont bonnes, et par especial celles qui viennent

en esté quant il tonne forment: Mais toutes-
voyes à ceste eaue de pluye vient plus
souvent pourriture et corruption que aux au-
tres, combien quelle soit la meilleure. Et
la cause si est, pource quelle est la plus sub-
tille et la plus pure: car toute substance cor-
porelle de tant quelle est plus subtille de
tant prent elle plus tost aucune passion.
Celle eaue pourrie empesche la voix et le
pis, car elle corrompt et pourrist les humeurs.
Et se il advient que lon prengne trop deaue de
pluye corrompue et quelle griefve quant lon
mangeue choses aigres elles contrarient à la
corruption et donnent seureté contre lem-
peschement de celle eaue: mais les eaues des
puys et des conduitz sont mauvaises au re-
gard de leaue des fontaines: car les eaues
des puys sont des eaues restrainctes et de
long temps encloses qui reçoivent terrestreité
et grosse matiere: des eaues qui passent
par les conduitz de plomb il convient quelles
tiengnent aucune chose de la nature du
plomb, et pource engendrent souvent flux
de ventre: mais leaue de palus et de mares
vault pis que celles des puys: car leaue du puys
court continuellement et est purifiee et amen-
dee de ceque lon en saiche et traict hors dont
son mouvement est continue et nest pas la
closture contrainct si longuement ne elle ne
gist pas longuement sur la source: mais
leaue de palus et de mares se pourrist en
gisant et dormant sur la terre pourrie et
corrompue. Les eaues des mares sont mau-
vaises et pesantes: car en yver elles ne sont point
refroidies fors que pour les neiges qui y cheent
et pource elles engendrent flemme: et aussi pource
que elles sont eschauffees en esté elles engendrent colre,
et pour leur espesseur et ce quelles sont mes-
lees avecques terrestreité et pour leur resolution
subtille sont engendrees en ceulx qui les boi-
vent douleur et enflemme de rate et de cueur,
et en sont les entrailles enflees et engrossies,
et deviennent les extremites seiches et mais-
gres et les espaules et le col, et leur vient
trop fort desir de boire et de manger, et
sont leurs ventres restrains et a grant pei-
ne pevent eulx vomir: et aucunesfois ad-
vient quily cheent en ydropisie, pource
que la quosité et la grosse substance de
leaue demeure en eulx. Et aussi leur vient
aucunesfois apostume au poulmon ou en
la rate, et leur vient grant flux de ventre,
et en est leur foye affoibly et en encourent
en plusieurs autres grans maladies. Et les
femmes en plusieurs manieres en sont en-
flees et non conçoivent pas si bien, et en
sont moins parfaictement engrossees et
enfantent à plus grant douleur et à plus
grant peril: et si enfantent enfans pleins
de apostumes et de rancle et doulure et
de diverses maladies. Et leur vient souvent
une maladie appellee mola quelles cuydent.

estre grosses et si ne le sont pas, et sont souvent
leurs enfans malingeux: et es vieilles gens viennent
fievres de grant ardeur pour cause de la
seicheresse de leurs natures et de leurs ventres.
Et les eaues esquelles est meslee substance de
metaulx ou autre chose semblable et eaues
sonnelles sont mauvaises de commun cours,
combien quelles donnent ayde à aucunes maladies:
car leaue où la vertu du fer a seigneurie ayde
à ce que les entrailles soyent plus fortes, et vault
contre flux de ventres, et en croissent les vertuz
appetitives. Les eaues de neiges et de glaces sont
grosses; car la neige et leaue de glace se elle est
nette et ne soit point meslee à autre chose qui
ayt mauvaise vertu: se elle est dissoulte et en
est faicte eaue ou se de elles mesmes sont mises en
eaue elle sera bonne: mais elle nuyst à ceulx qui ont
douleurs es nerfz, et quant on la cuyst elle retourne
à sa bonté. Et se leaue glacee est de mauvaise eaue
ou ayt esté neige tenant en soy mauvaise vertu et
estrange pour cause des lieux ù elle est cheute et descendue, elle sera mauvaise. Leaue de froidure at-
trempee est la meilleure de toutes, combien quelle
lesse les nerfz et ceulx qui ont apostumes es entrailles:
car elle faict lestomac fort et si donne appetit. Leaue
chaulde corrompt la digestion et faict la viande nager
en lestomac, et aussi aucunes fois est cause de ydro-
pisie et de ethique et degaste le corps. Mais leaue chauf-
fee qui est tiede engendre abbomination destomac et faict vomir. Et se on la chauffe plus que
tiede et on la boit souvent à jeun, elle lave
lestomach et amollie le ventre. Mais la boire souvent
nest pas bon, pource que elle affoyblist la vertu de
lestomach. Et celle qui est moult chaulde resolue
la colique et brise les ventosites de la rate: mais
leaue salee faict le corps amesgrir et seicher, et pour
la force delle qui rese et tronche elle contraint à la
fin pour la seicheresse de sa nature, et corrompt le
sang et engendre gratelle, rongne et epilations: et
pource après eaue salee lon doit manger choses qui
appellent et provoquent lappetit et laschent: com-
bien que aucunesfois elle ayde bien à ceulx qui ont
le ventre mol, pource que les eaues grosses et
pesans demeurent plus longuement au corps et
ne descendent pas si tost. Le triacle et remede con-
tre telles eaues est de prendre douces choses et vic-
tueuses. Les eaues pleines de alun ne suffisent
pas que les superfluites aux femmes queurent trop
fort, ne aussi que elles crachent sang, et deffen-
dent de ce qui vient des emorroydes; mais mei-
nent mauvaisement les corps qui sont enclins à
fievres. Et les eaues forces resolvent la rate, et ay-
dent à ceulx qui ne peuvent faire faict de mariage,
mais celles qui tiennent nature darain sont prouffi-
tables à corruption de complexion et peuvent estre
amendees par estre fort coulees et cuites pource que
par les couler la substance de leaue est desseuree
de ce qui est meslé avec elle, et sustout le meilleur
est de la distiller en sublimant. Boire eaue avec
vin est bon pource que elle en oste la malice qui
est de la nature de petite penetration et
tresperement. Boire ung petit deaue avec vin

aigre est chose attrempee pour le beuvant par espe-
cial en esté : car elle ost lardeur de trop boire. Eaue
salee se peult boire avec vin aigre et avec sirop
aceteux où il y aura trempé sorbes, febves, chiches et
telles choses. Et après eaue pleine dalun et pontique
lon doit boire ce qui dissoult nature et le vin
est proprement ce qui plus peult faire et valoir
quant on le bect. Et sur eaue amere lon doit
donner choses douces et unctueuses. Mais avant que
l'on boive eaue dormant de palus où il y a corrup-
tion et pourriture, lon ne doit point boire ne
manger choses chaulds et nourrissans, mais cho-
ses aigres et aceteuses et fruicts froids et coings
et pommes maciennes et aigres. Sur eaues grosses
et troubles lon doit user de aulx et est bon alun
de jame: car il les clarifie, et aussi oignons est
une des choses qui plus oste les malices de plu-
sieurs eaues. Car ilz sont comme triacle à celles
malices et proprement ciboules et oignons a-
vecques vin aigre et aulx aussi, et quant aux choses
froides lectues le sont. Aucunesfois aussi il advient
comme dit Paladius que la plus certaine nature
des eaues faict une secrette grevance qui ne se
peult congnoistre par les raisons dessusdictes
et pource nous lapprendrons à congnoistre
par la disposition des habitans et des per-
sonnes qui en usent en considerant leurs faces
quant à santé et à couleur et à la seureté
de leurs chiefz et se ilz ont point douleur ou
angoisse au poulmon ou en la poictrine
ou au ventre ou es entrailles ou es reins ou se ilz
sont point enflez, se ilz ont aucun mal en
la vessie et telles besongnes, et se tu vois
iceulx habitans sains et haittiez si n'ayes
point de suspecon ne de lair ne des fontai-
nes ne des eaues.

¶ Des cours hostelz et combles que lon
doit diversement faire et en divers lieux.

Chapitre V.

Le siege des habitations et des terres a
deux regardz. Lung qui regarde le salut et
la santé des habitans, et lautre qui regarde
la plante et la bonté de la terre pour
mieulx fructifier. Premierement nous dirons de
la nature convenable au premier regard. Nous
devons donc sçavoir que selon Aristotem les dis-
positions des lieux habitables et cours sont diver-
sifiees pour cause des hauteses et pour cause
des parfondes valees et aussi pour cause de la
disposition de la terre selle est boeuse, moiste
ou tenant en argilleuse ou se il y a vertus de
miniere ou multitude deaues ou peu deaues,
ou pour la disposition des choses prochaines
comme darbres ou rivieres ou de forses ou cha-
rongnes ou de semblables choses. Et de mon-
taignes ou de mers qui soyent près diceulx
lieux. Les lieux habitables chaulx multiplient
les cheveulx et font crespes et quant il y aura
en ces lieux grans resolutions et lhumeur sera
amenuysee la vieillesse sadvancera et viendra
tost sicomme il est en la terre des moores de
morienne car à ceulx qui là demeurent la

vieillesse leur vient à trente ans et sont leurs
cueurs paoureux pource que les esperitz sont moult
resolus. Mais es lieux habitables froidz les corps
et les cueurs sont de plus grant hardiesse et
digerent mieulx leur viande, et se les personnes
sont moistes et ilz demeurent en telz lieux ilz
seront gras et charnues et bien habondans en
sang et en graisse et seront les veines parfon-
des et nuëeces et seront blanes et tendres. Et
ceulx qui demeurent en lieux moistes ont belles
faces et tendres cuirs, et quant ilz labourent, ilz
sont tost travailliez, ne leur esté ne les eschauf-
fe pas moult, ne hyver aussi ne les refroide
gueres, et leur ~~sont~~ viennent fievres de longue demeure
et douleurs au ventre. Et aux femmes habon-
dance de grande purgation et aux gens moult
de flux d'emorroïdes et en ces parties a
grant nombre de gens qui cheent d'epilence.
En lieux habitables secs les complexions des habi-
tans sont seiches et se desseche et engrossit
leur cuir le cervel leur seiche et est leur
esté moult chault et leur yver moult froit:
es lieux haulx les habitans sont sains et fors
et peuent assez de labour et vivent longue-
ment: es lieux habitables parfons, ceulx qui
y demeurent sont en grant vaporosité et
acquierent foiblesse de foye et habondent
en eaues qui pas ne sont froides par espe-
cial se elles sont coyes et dormans comme
sont eaues de mares ou d'estangs et est leur
air mauvais. Quant est des lieux habitables
qui sont plains de prez et descouvers leur air
en esté est moult chault et en yver tres froit
et sont les corps des habitans durs et fermes
et ont moult de cheveulx et sont fors et de
fortes jonctures et apparans et a leur sei-
chereuse domination en leur complexion,
et sont moult esveillez et peu dormans, et
aussi sont de mauvaises meurs et maniere et
inobediens et sont fors à bataille subtilz et
agus en plusieurs ars. Des lieux qui sont es
montaignes pleines de neiges autel en est le
jugement comme des autres terres froides et
sont leurs terres pleines de vent. Et tant com-
me les neiges y sont, les ventz y sont bons:
mais quant la neige se remet et dissoult
s'il y a montaignes qui deffendent les ventz il
y a grant vapeurs. Es lieux habitables près
de mer la chaleur et la froidure sont at-
trempez pour son humeur et son inobedience
encontre passions: mais habiter es lieux
de Septentrion je repute ung mesme jugement
comme des citez et temps froidz où sont
multipliees maladies de restraindre et de
impressions: car la sont multipliees humeurs
assemblees secrettement au corps, et toutes-
voyes ilz ont bonne digestion et vivent lon-
guement et en leur corps est tost guerie
rongne et rancle pour leur force et la
bonté de leur sang, et pource aussi qu'il
n'y a par dehors cause qui les lasche ou
qui les desqueuvre. Mais pour la grant

chaleur de leurs cueurs ilz ont meurs et condi-
tions de lungs. De ceulx qui habitent en lieux
vers Midy, les jugemens en sont telz comme
les jugemens des terres et temps chaulx et ont
sablee et ensouffree la greigneur partie des
eaues qui sont en ces parties. Et sont les tes-
tes de ceulx qui demeurent ceste part plei-
nes des moistes matieres: car le midy
leur faict ce arosia et ouvrie ainsi en eulx,
et sont leurs ventres molz et lasches pour
ce que leur descend de leurs chiefz en leurs
estomacs, leurs membres sont lasches et
foibles et leurs sens sont griefz et pesans
et leurs desirs de boire et de manger sont foi-
bles, ilz sont engendrez et nourriz de vin,
et pource sont foibles leurs chiefz et leurs es-
tomacz et sont à grant peine gueries ne mol-
lifiees leur rongne et gratelle. Aux femmes
advient grandes purgations et maladies et
sont à grant peine bien restraintes, et souvent
tesfois elles font abortif et avortons pour la grant
multitude de leurs maladies. Aux hommes
advient qu'il leur yst de leurs ventres flux
de sang et emorroides et si ont obtalmie et
maladie es yeulx moiste qui de legier est
guerie. Aux vieilz qui ont passé cinquan-
te ans il leur vient paralisie pour leur
reume et communement leur vient comme
à tous pource que leur chef est plein de
reume et de froideur et ont petit esperit, foi-
blesse et epilence. Et leur advient que
fievres ou chaleur et froidure sont assemblez
et fievres longues et yvernales et par nuict.
Mais peu leur advient fievre ague, pource
que leurs ventres sont lasches et non pas
estrains et sont les subtiles humeurs dissoultes.
Des lieux Orientelz habitables devons sçavoir
que la cite qui est ouverte vers orient et
qui de droict le regarde en opposite est
saine et de bon air: car le soleil au com-
mencement du jour se esliève dessus et cla-
rifie l'air, et puis laisse l'air clarifié et s'en
departt et viennent ventz subtilz sur elle, les-
quelz le soleil luy a envoyez et puis si les
ensuyt et conviennent les mouvemens des
ventz et du soleil: mais des lieux habitables
D'occident, est a sçavoir que la cité qui
est descouverte vers la partie d'occident
et couverte contre orient: le soleil s'y vient
fors que tard, et si tost comme il y vient
il se commence à selongner: car il n'y
vient pas en approchant, et pource ne as-
subtille point l'air ne desseiche: mais le
laisse gros et moiste. Et se il leur envoye
ventz il leur envoye d'occident et de nuict.
Doncques leur jugement est le jugement
des citez moistes et de moistes complexions
qui ont grosse chaleur et grossement attem-
pee et se ce n'estoit pource qui il vient de
l'espesseur de l'air leur nature seroit
comme semblable à la nature de printemps:
mais il y a moins de santé en telz lieux que

es terres d'orient pour la très grande diminution de bonté d'air. Et pource que veult estre lieux pour habiter, il doit congnoistre la terre, la cité et le lieu pour plus hault habiter, et comment la disposition en est, sa haultesse et sa parfondeur et ouverture, et couverture, et aussi la disposition de l'eaue et sa substance et comment elle est selon sa couverture, et ouverture, et son siege et sa parfondesse, et se elle est exposee à ventz ou en terre parfonde. Et si doit on congnoistre les ventz qui y venten se ilz sont sains et froidz, et aussi quel voysinage elle a, ou de mer, ou d'eaue, ou de montaignes et mineres. Et si doit on sçavoir quelle soit la terre et le siege quant à santé, et quant à maladies et quelles maladies advienent communement à ceulx qui y demeurent. Et avecques ce doit on sçavoir de quelle force sont les habitans et leurs desirs et leurs dispositions, et la bonté de leur nourriture, et quelz edifices ilz ont, et aussi quelle encaiste a la cité, et se elle est grant et large, ou se les entrees sont estroictes, et se les portes et fenestres sont orientales et septentrionales. Et entre les autres choses il doit avoir diligence de bien regarder que les ventz d'orient y puissent venter et entrer en leur habitation, et que le soleil y puisse entrer au matin en aucun lieu: car c'est celluy qui adresse et purifie l'air. Et qu'il y ait voysinage d'eaues douces nobles courans et nettes qui soyent froides en yver et chaulds en esté et qu'elles soyent bien distinctes de celles qui sont mussees et coyes, car c'est une chose bien convenable et prouffitable. Du siege de la ville et de la maison escript moult noblement Varron, et en especial tant pour raison des habitans comme pour fruictages, et dit que ville doit estre ediffiee par especial en tel lieu qu'il y ait riviere dedans la ville, et se faire ne se peult au moins qu'elle ait eaue bien prochaine qui coeuvre continuellement ou qu'elle soit nee, et se il n'y a eaues vives l'on doit faire cisternes dessoubz les maisons ou dedans et marchez, affin que les hommes ayent leur eaue d'une part, les bestes d'autre part. Et par especial on doit bien avoir regard de faire ediffier villes aux racines des montaignes pleines de bois qui faire le peult, affin que les labouraiges soyent moiz et les pastures laschees et aussi ou les ventz bons et prouffitables et sains puissent venter, et que le soleil y vienne egallement et plus de par devers orient. Et se tu es contrainct de ediffier près d'aucun fleuve, garde que tu ne le mettes encontre toy: car en yver il te seroit outrageusement froit et mal sain en esté. L'on doit aussi sçavoir que s'il y a aucun palus ou autre chose qui le vaille pource qu'ilz peuvent seicher, et lors y naissent aucunes petites bestes menues et si petites que à peine les peult on veoir à l'oeil et vollent parmy l'air, et entrent dedans les corps des gens par la bouche, et par les

nailles, et engendrent fortes maladies, dont dit une sentence diverse. L'on doit escherver et garder que la ville ne tende vers la partie ou le plus grief vent a acoustumé de venter, et qu'elle ne soit pas en une fondue vallee. Mais en hault lieu, pource qu'elle en vault mieulx et plus sainement essorce, et s'il y survenoit aucune chose contraire elle en seroit plus tost chassee, et avec ce le lieu où le soleil fiert tout le jour en est plus sain, et se aucunes bestelettes mygtans naissent près de ce lieu ou se elles y viennent ou sont transportees de legier elles en sont chassees ou meurent là tantost. Se pluyes ou fleuves en ruysseaulx descendent soubdainement, ceulx qui sont en vallee en sont plustost grevez que ceulx qui ont leurs edifices en haulx lieux, et aussi les lieux haulx sont plus seurs contre les larrons et pilleurs que les bas. Es villes on doibt faire estables ou abreuvoirs qui en yver puissent estre chaulx, et celliers en lieux plain pour mettre vin et huylle en vaisseaulx, et greniers pour garder fruicts seichement, et grains et foing, et lieux où la famille se puisse remuillier et reposer après le labour en temps chault et froit. Et est convenable à celluy qui est garde de la ville d'avoir une chambre près de la porte affin qu'il saiche qui y entre ou yst de nuict ou que l'on apporte ou emporte par especial s'il n'y a point de portier determiné. Cathon escript ville courtoise estre edifiee pour habondance en bon lieu, pource que se tu edifies en bon et gracieux jardin les gens y viendront plus voulentiers, le fons en sera meilleur, tu y viendras plus souvent et plus voulentiers, et si en recevras plus de fruict, et en vendras mieulx et plus legierement tes choses à tes voisins, tu en auras plustost ouvriers et à meilleur marché pour faire ton labour et le te feront mieulx.

¶ De la disposition de la court et habitation de par dedans.

¶ Chapitre. VI.

Les cours et des combes que l'on doit faire au champ pour habiter le seignr, et ses gens et serviteurs, et pour herberger les fruictz et nourrir les bestes, sont plusieurs considerations. Car le lieu où tu veulx faire ta court est assis entre autres maisons, ou il est estongné des autres. Après il est en terre plaine ou en montaignes ou en lieu seur ou en lieu perilleux. Se il est entre les autres maisons de la ville il n'a pas mestier de si grant force ne de closture pource que il n'est pas si legier à estre pillé ne probé pour la cause des voysins. Et se il est loing de gens et de maisons, on le doit ceindre et environner de fossez, de rives, de murs, et de hayes. Et se il est en plaine terre qui ne soit pas trop basse, l'on doit par toute la terre de la court mettre autre terre par

dessus que l'on y apportera pour la haulser
affin que l'on n'y entre pas si aisé et que pluys
ou autres eaues n'y decourent et pourrissent le
lieu. Et se il est en montaigne ou il ne se puis-
se garnir de fossez pleins d'eaue, l'on doit
eslire lieu ou par certaine ordonnance ily ait
forte montee et aspre a ce que ce qui par
fossez ne se peult seurement garder soit mis
a seureté par fortes advenues et entrees. Et
se le lieu est seur et n'ayt ennemys quelz-
conques il suffist qu'il soit garny en telle
maniere qu'il n'ait garde des larrons qui de
tout plus aguettent comme les cuyde le pays
estre plus seur. Et se le pays est perilleux en
aucune partie ou près d'aucuns ennemys fors,
mieulx vault que le lieu demeure desert et le
delaisser, que mal sagement soy exposer à
peril de mort. Se ainsi n'estoit que aucun
vaillant homme y voullist faire edifier ung
très fort et inexpugnable chastel par le moyen
de très grant puissance d'art ou d'argent et
finance. Et s'il advient que aucuns foibles et
petis adversaires assaillissent aucunes fois ces
parties et despouillassent, l'on doit ceindre la
court d'aucun mur convenable ou d'aucun paliz,
et se le seigneur n'est pas assez puissant à ce
faire, si face aucune forteresse de folbz en aucun
des quignetz ou rives de la court et face là aucune
tourrelle ou eschiffe pour se retraire et garder
ses choses. Ces considerations icy faictes l'on
doit eslire le lieu de la court en la plus con-
venable partie des champs et en soit la gran-
deur à la proportion des terres que l'on doit
labourer et à la mesure, et soit environnee de
tous costez de larges fossez parfons à la moy-
tié du large d'iceulx fossez. Et environ de tou-
tes pars l'on plantera en temps deu et conve-
nable comme en Octobre, en Novembre, en
Février, ou en Mars, Saulx, Peupliers et aul-
mes à la distance l'ung de l'autre de cinq
piedz ou de moins. Et puis les fossoyeurs
pourcuyront et feront les fossez et mettront
toute la terre au par dedans de la combe,
et laisseront emprès le fossé vuid et des-
couvert terre ferme le large d'ung pied
près du fossé, ou par emprès. Et aucuns
desdictz moys ilz mettront plantes d'espines
gisans et la mettront de la terre et enduiront
sur les piedz des espines et feront de pieux
ou de bastons et autres espines une haye, et
quant elle sera creue ung pied en hault ilz
replanteront des autres espines au dessus et
enduiront de la terre comme devant, et les
combleront de terre, et ainsi le feront et
continueront jusques à ce qu'ilz viennent
au sommet de la rive, et peult on es dictes
rives mettre ais et planches ou espines si-
comme le seigneur vouldra, et se l'on se
doulte et ily a haste l'on pourra en lieu
d'espines ou entre les planches mettre sur
les rives mottes de herbe verd, et soyent les
plantes des espines verdz se l'on en peult

avoir, car elles poignent fort, et aubespine, pruniers sauvages, rosiers sauvages, ou blancs rosiers francs. Et combien que l'on en face forte haye aux champs, toutesfoyes quant elles sont grandes elles destruisent toutes les autres plantes, et pource tels rosiers francs ne me plaisent point qui en pourroit avoir d'autres. Et se doit on bien garder que entre les hayes de ces espines l'on ne plante point arbres portans fruicts. Car les gens pour le desir du fruict destruiroyent les fossez. Et se il y a aucunes plantes qui ne soyent pas fructueuses on ne les doit pas laisser croistre, pource que par leur accroissement la garde des espines perisroit pour cause des umbres d'iceulx arbres, ~~par~~ pour cause de leurs racines, ou au moins les espines en seroyent dommages et les fossez aussi. Et si convient que au premier et second an les plantes de ces espines soyent chascun moys d'esté nettoyées des herbes qui y croissent, à ce que par leurs racines l'humeur ne soit attraicte, et que les espines ne deviennent seiches par faulte de nourrissement. Les plantes dont j'ay parlé devant, de saulx, de peupliers, de ourme, et telles doivent estre plantées sur la rive du fossé et en hault loing des murs sur le bort dudit fossé, et qu'elles ayent assez autour de elles de terre neufve et fresche et par leurs racines doit descendre et passer eaue crasse qui vienne de la court es fossez, et ainsi croistront merveilleusement. Après si comme faire ~~XXX~~ se pourra que l'on face une haye sur les fossez au par dehors ou seiche ou des espines que l'on y mettra nouvellement qui seront dures et espesses et de plantes et de arbres, et par especial de peupliers qui y soyent fichez : car quant ilz croistront et seront greigneurs et par trenchees et divers pliz ilz seront plus espes et feront une haye comme se ainsi feussent plantez laquelle durera par long temps : mais toutesfoyes tu ne laisseras point croistre les souches d'iceulx arbres au dessus de dix piedz de hault : car ilz portent prejudice à la court qui demande bon air pour la santé des habitans, pource qu'ilz osteroyent le benefice du soleil et des ventz. Tant y a que à chascun quignet des combes, tu peulx laisser ung arbre croistre tant hault qu'elle pourra pource qu'ilz embellissent et ne peuvent porter prejudice, et aussi tu en laisseras deux devant chascune porte croistre soubz lesquelles les gens se reposeront en l'umbre quant il fera grant chaulx. Par ces choses cy sagement ordonnees sans grans despens la court environnee par hayes d'espines et ceinte de forte garnison d'arbres par forme dene le prouffit des habitans sera seurement garde*. Au sommet des montaignes l'on fera entour les maisons hayes de plantes de pommes grenates : car elles ne

doubtent point aspres lieux, et il suffira bien car on ne peult bien faire haye forte et espesse pour les gettons qui yssent des racines et qui empeschera assez qui y vouldroit passer pour les espines qui en sont poignans, et avec ce elles donnent bon fruict et plaisant par chascun an. Gros arbres ne viennent pas bien en telles places pource qu'il leur fault trop grant nourriture, et en telz lieux ilz ne le peuvent avoir pour la terre qui est trop pleine de pierres. Toutesfoyes es costieres des montagnes où il y a terre grasse et planturouse l'on peult bien planter telz arbres, et par especial ormes et espines: mais non pas saulx ne peupliers se ilz ne sont près de ruysseaulx d'eaue et de tallon ou terre moult moiste, car autrement ilz ne croistroyent point. Et se le lieu est de si froyde nature que pommiers de grenate n'y puissent vivre, l'on doit en lieu de grenatiers clorre d'espines et de telz arbres poignans telz que l'on peult bonnement recouvrer pour le deffendre. Et ces choses cy quant au present propos peuvent suffire pour faire proffitablement les clostures et garnisons des cours, mais des nobles et merveilleuses garnisons et des cours à l'environ, des cours et des arbres comment on les doit par art ordonner, je m'en tairay jusques au huytiesme livre ci après.

¶ Encores de la disposition de la court et habitation au par dedans.

Chapitre vii.

La court soit par dedans disposee en ceste maniere. Au mylieu de la face de la voye qui est devant on fera l'entree large de douze pieds à tout le moins, et fera l'on l'yssue de l'autre part d'autelle largeur pour aller aux champs et aux vignes par derriere: car ceste largeur suffist pour passer charrettes chargees de feing ou de paille ou autres telz choses, et la soyent faictes portes portes riches ou communes à la voulenté du seigneur: mais que elles puissent ouvrir de jour et fermer de nuict pour la seurté, et que là dessus soit faicte une couverture ou maison pour garder l'entree plus nette et plus seiche et que les portes ne pourrissent par pluyes et rousees. La moytié de la partie de la court qui est de l'une partie des portes soit par le seigneur disposee en ceste maniere. C'est assavoir que par la voye qui divise la court soit mise et faicte la maison du seigneur qui tiengne longue face de coste la voye et tende ung petit par derriere. Et ce que la maison ne clorra devra estre supplyee de hayes d'espines bien haultes ou de murs. Et soit la maison grande ou petite garnie de murs ou non, mais toutesfoyes bien couverte de tuylles

ou autre couverture selon le pouoir et le plaisir du seigneur. Et emprès les rives des combes contre les solliers l'on plantera de belles vignes et autres choses, et quant elles seront eslevees de huyt ou de dix piedz de hault elles embelliront le lieu et l'hostel. Après par cinq ou six piedz dedans la court, l'on plantera tout autour petis arbres portans fruictz comme figues et pommes grenates, se l'air du lieu le peult souffrir, ou noisilles de couldre, coings, neffles, et telz petis arbres, et par le mylieu d'icelluy lieu pommiers, periers et autres grans arbres loing dung de l'autre par .XX. piedz au moins, et seront chascun an ordonnez par très diligente cure selon ce que le temps le requerra, et le vin et les fruictz des arbres seront gardez seurement pour le seigneur par bonnes clostures affin que les villains gloutons paysans ne les degastent, et fera l'on là dedans ung belverger de bonnes herbes aromatiques et sueff flairans et ung joly jardin pour le seigneur et de bons vaisseaulx de mouches à miel et en bon nombre bien seurement gardees. Et là aura conins, lievres, tourtres et autres telles choses plaisans selon la maniere que l'on dira après: mais en l'autre moytié de la court l'on fera maisons et apentis tout entour de costé la rive qui occuperont l'une partie ou deux selon le nombre de la famille et des labourcurs et aussi des bestes que l'on aura à nourrir. Et demoura la court vuyde au mylieu, et seront les meilleurs hostelz pour les labourcurs et les autres pour les bestes. De costé les maisons des paysans qui n'aura fontaine l'on fera fossés et puys selon la meilleur forme et maniere que l'on pourra, toutesvoyes que le puys soit faict loin des fossez de la court et des palus affin que la corruption des fossez et du degoust ne corrompe le puys par l'exalation de la terre. En l'autre part par devers les maisons des bestes l'on fera ung palus pour mettre et mener les fiens des bestes, et soit faict le plus loing de l'hostel du seigneur que l'on pourra. Et s'il advient que les seigneurs soient si grans et si nobles qu'ilz ne daignent demourer en une mesme court avec leurs labourcurs, ilz pourront en celle court faire entre et demourer le chastellain ou garde du lieu et en une autre partie faire leur lieu fort et bel plain de palais et de tours et de vergiers si comme il leur appartiendra et plaira. Et au surplus pour ordonner l'aire des greniers, colliers à vin, coulombiers, poulaillers, estables et granches pour fongs et fromages garder, il en sera dit et demonstré cy après de chascun en son lieu ainsi que il appartiendra.

¶ De faire puys et fontaines, et comment l'eaue sera trouvee et esprouvee.

Chapitre. viii.

Combien que puys soit bien convenable en court de seigneur comme l'on dit, toutesvoyes pour plusieurs prouffitz du commun et l'aisement des labourcurs, et aussi que l'on ne trouve pas eaue en la court et en lieu prochain et se elle y est qu'elle ne soit entachee du degoust, et corrompue pourquoy il conviendra faire puys es champs par dehors, je vueil donner un esperiment pour trouver eaue au mylieu des champs ou elle sera plus

pres du plain de la terre. Si deuez sçauoir que ou moys daoust ou au moys de septē-bre ou doctobre ley doit faire et fouyr les puys/pource que ou ley trouuera eaue en lung de ces moys ley ne faulldra a en trouuer en quelconque autre temps. Doncq̄s selon ce que dit Paladius ley yra au lieu ou ley veult querir eaue auant soleil leuāt bien dispose de chief et de cueur & la se baisser le chief en terre et regarder cōtre orient et la ou on verra & apperceura par vne tres subtille nue aer crespe leuer & soy espandre comme rousee/soyes certain que en ce lieu combien quil soit sec quil ya eaue mussee: mais tu dois bien considerer la nature de la terre affin que tu puisses bien iuger de la tenuete et humeur et habondance/ car croye a tenues veines/et pareillemēt elles ne sont pas de tresbonne saueur/& ou il ny a point de sablon il ya petites eaues mal souefues et lymōneuses/et la fault ferir et querir plus en parfond. Noire terre ou il ny a pas humeurs ne grans degoutz de pluyes/ mais ya aucune liqueur elle doit estre de noble saueur. Terre glaireuse moyēnement a veines non pas trop espesses ne trop dures / mais elles sont de tres parfaicte souefuete. Sablon caillouy/gra uelle et telles choses ont telles veines espesses et drues & pleines deaues. En caillouy rouges ya bōnes caues & habondās/mais ley doit prendre garde quant on les a trouuees quelles ne sen refuyent par les creueures. Auy piedz des mōtaignes & es roches a bōnes eaues froides et souefues & a grāt habondāce/ et es lieuy rhāpestres a caues salees/ tiedes et mal souefues et pesans le plus souuent. Et se par aucune aduenture elles sont de bōne saueur/sachez certainement quelles viēnent de par dessoubz terre et sourdent principalement daucune montaigne: mais ou meillieu des champs ley trouuera la souefuete des fontaines des montaignes/& les poursuyura ley se on la couure daucūs petis arbres. Pour auoir congnoissance de leaue que ley doit querir les signes sont cy apres declairez et les tenons pour vrays. Se leaue nest lymōneuse ne boeuse ne que acoustumeement il ny gise aucune humeur ne ionc tenue ny est enracine/ne saulx/ne aulnes/ne roseaulx/ne canne/ne yerre ne telles choses qui sont engendrees dhumeur pleine deaue elle est bō ne. Et ou lieu ou tu trouueras les choses dessusdictes qui sont bōnes tu peulx fouyr tout seurement trois piedz de large & cinq piedz en parfond/et puis en la ptie deuers soleil couchant ley mettra vng vaissel darain ou destaing poly par dedans & q̄l soit mis a lenuers le poly vers la terre fossoyee et par dessus vng instrumēt fait de vergues et dosiers et de la terre dessus en telle maniere q̄ toute lespace soit couuerte & le laisser ainsi iusq̄s au lendemain/et se ley treuue lendemain que en icelluy vaissel il y ait sueurs ou gouttes/soyes certain que la tu trouueras de leaue. Sēblablement se vng vaissel de terre de potier qui soit sec et non pas cuyt est mis en telle maniere et ainsi couuert/ se il ya veine deaue ley trouuera au iour ensuyuant le vaissel remis par la mistete de leaue. Item se ley prent vne toison de laine et quelle soit ainsi mise et couuerte/se elle prēt tant de humeurs q̄ leaue en saille par espraindre/ sachez que il ya grant habondāce deaue. Item se vne lampe pleine dhuylle allumee est ainsi mise et couuerte et on la treuue lendemain estainte il y aura eaue/ car lhumeur surmonte la vertu de lhuylle. Itē se en ce lieu tu fais vng feu et la terre donne euapozation et moiste fumee et nubileuse pleine de nues/ sachez q̄l ya eaue. Et apres ces choses ainsi experimentees et que par ce tu seras certain quil y aura eaue/si y fouys seurement et quiers le chief de leaue. Et se il en ya

plusieurs tu les feras venir a vng/ toutes/ uoyes en la partie septentrionale len doit querir les eaues soubz les racines des mõtaignes/car elles habondent en telz lieux et sont les meilleures celles qui y naissent: mais a fouyr les puys len doit bien garder & escheuer les perilz des fossoyeurs/pource que aucunesfois len treuue en terre alun/ soulfre ou ciment q̃ enuoyent corruption & pestilence/et occupent tantost si fort les narilles de ceulx q̃ en sont attains que la vie en est en peril se len ne senfuyt bien tost: et pource auant que len descende ou profond len y doit aualer vne chandelle allumee/et se elle ne si destainct si nayez poit de paour et se elle destainct len doit doubter le peril/ car il peult estre mortel. Le puys que len veult fouyr doit auoir huyt piedz de large ou sept combien que on le puisse faire plus ou moins large selon ce q̃ plus ou moins de gens y veulent puyser/& aussi selon ce q̃ les veines sont larges ou estroictes pleines ou vuydes. Se leaue est lymõneuse elle sera corrigee q̃ gectera du sel dedãs/et quãt len fouyra le puys se la terre ne se peult tenir pource q̃lle soit trop mole et mal entretenãt len mettra tables dressees cõtre tous les costez & seront soustenues a lyens a ce q̃ la terre ne chee sur les fossoyeurs/aussi len peult bien en tel lieu besongner sans le peril des fossoyeurs. Cestassauoir q̃ len face de bõnes aeiz vne double roue & forte selon la largeur du puys sur laq̃lle on face vng mur du hault dung point auãt que len cõmence a fouyr le puys. Apres le fossoyeur estant ou meillieu cõmencera a fouyr dessoubz le mur a vng instrument de fer et le face descẽdre iusques a la qualite de la terre/et puis reface vng autel mur/et apres fouysse la terre & le cõtinue ainsi tousiours iusques a ce que le puys soit parfait: mais se il ya en hault aucuns conduitz ou trouy ou au puys ou il ait eaue ilz peuent descendre iusques aual en guise de fontaine se la nature de la vallee soubite le veult souffrir On pourra esprouuer leaue du puys nouuel par la maniere q̃ sensuyt. Tu en getteras aucunes gouttes en vng vaissel darain en les espandãt/& se elles ny font poit de tache elle est bõne. Item se on la cuit en vng vaissel darain & elle ne laisse point de lymon au fons ou de grauois elle est bõne Item se on y peult bien tost cuire pois ou sẽblables choses dures ou se elle est de tres clere couleur et ny ait point de ordure ou grains ne autre tache de quelconque pollution estrange elle est bonne.

¶ Des conduitz et chemin de leaue. ¶ Chapitre. iv.

Paladius dit que leaue que len veult amener ou il la fault faire venir par aucune forme de ediffice par cõduitz de plomb par cãnes de boys & goutieres ou par tuyaulx de terre. Se on la meine par aucune forme de ediffice on doit biẽ souldder le chanel que leaue ne sen fuye par les fentes et creuaces/et doit estre grãt selon ce quil ya plus ou moins deaue: et se leaue passe par plaine place len doit icelluy ediffice enclinner entre cent ou soixante piedz par le bas de six piedz affin que leaue queure mieulx Et se il ya aucune montaigne ou chemin len fera leaue passer par les costez/ ou len fera trẽchee en la mõtaigne par ou leaue passera: et se il ya aucunes fallaises ou grans vallees len fera arches ou on leuera pieux et merrien a supporter les conduitz de lediffice selon le hault que il y appartiẽt/ou len fera conduitz de plomb par ou leaue descendra et remõtera sans yssir. Et qui mieulx veult faire et plus prouffitablement/len peult faire tuyaulx de terre espes de deux doidz et agus dung coste

par lespace dune paulme pour entrer lung en lautre: & cela on souldera de chaulx viue et applaniera leu dhuylle: mais auant que leu y laisse courir leaue par iceulx conduitz on laissera couler flameschos parmy auec aucun peu de liqueur meslees pource que au passer elles estoupperont les creuaces & pertuys sil y en a aucunes. La derniere forme est par cõduitz de plomb/ & ceulx icy font que les eaues sont mal saines/car la ceruse est nee et faicte de plomb et nuyst moult a corps humain. Si doit leu diligẽment forger les conduitz et les vaisseaulx pour receuoir leaue affin q̃ par petis conduitz habondance en puisse estre donnee.

Des cisternes et cisternelles.

Chapitre. v.

Et se en aucun lieu a deffault deaue leu fera vne cisterne cõuenable & suffisant pour la delectation de lhostel en laquelle leaue qui descẽdra de toutes les couuertures & tectz des maisons doiue venir/et doit estre bien pauee de bonne matiere et aplanice & enduite dargille par dessus & de bon ciment et fort par tout et tresdiligemment estoupee et oincte et frotee continuellemẽt de bon lart cuyt affin q̃ les creuaces soient estoupees et q̃ air ne eaue ne puisse passer parmy/ & que pour leaue les creuaces ne se fendent ne les paroys ne se trenchẽt. Et apres ce q̃ bien et longuement elle aura este affermee & seichee/on y fera descẽdre leaue et quelle soit la herbergee bien & nectemẽt Et en hault ou meillieu leu fera vng puys et toutes les cõcauitez dentour le puys seront rẽplies de pierres de riuieres & de cailloux cassez et ou meillieu du sablon et en hault. Et se leu ne peult auoir pierres de riuieres ou de fleuues leu prẽdra pierres de fournaise. En aucuns lieux leu fait pauement dune maniere de croye laq̃lle quant elle est moyẽnement espandue elle se serre ensemble & chauche tellement par tout q̃lle recoit et retient tresbien leaue q̃ est mise dessus et la pouldre et garde nectemẽt. Et illec leu mettra cõuenablement et prouffitablement des anguilles et poissons de riuieres pour y paistre et estre nourris affin que par leur mouuemẽt leaue qui est coye prengne aucunemẽt plus grãt legierete & ensuyue aucunement la nature de leaue courant. Et quant aux creuaces/fentes et pertuys des cisternes/puys et piscines nous les ramenderons & estoupperons en la maniere qui sensuyt. Tu prẽdras de la poix clere et autant de sein ou de suyf et cuyras tout ensemble en vne paelle iusques a tant quil escumera/et puis tu losteras hors du feu/et quant ce sera refroidy tu y adiousteras de la chaulx petit a petit et meslieras tresbien tout ensemble/ & quant ce sera cõme ciment tu le mettras es lieux percez/fenduz & brisez/et la le bouteras & chaucheras tressort tant que tu pourras et ainsi les touperas. Des lieux aussi ou il ya eaues de fleuues/on fera petites cisternes et fosses artificielles par ceste maniere affin q̃ leaue y puisse estre mieulx clarifiee. Leu fera vng grant vaissel de terre cõme vne buyre ou cruche mis en vng lieu froit dessoubz sablon/ & sur cestuy aura vng vaissel de boys ou de terre bien cuyte q̃ soit de bonne largeur & ait vng petit pertuys ou meillieu du fons & vne cheuille dedans qui soit esleuee du fons du hault dung doid/et que dessus la cheuille soit mis vng hanap adẽte/ et puis q̃l soit emply de sablon iusques au meillieu & quãt tu vouldras auoir eaue clere gecte de leaue du fleuue q̃ est trouble la dedans et elle se distillera par le sablon et descẽdra tout doulcemẽt par la cheuille dedãs le vaissel daual/ & la tu la garderas nectemẽt. Et se tu veulx auoir greigneur cisterne tu pourras faire tant dessoubz cõ-

me dessus receptacle de marbre ou de pierres et ciment a pauement de argille cuyte cõme dessus est dit/et de telle forme et maniere cõme il te plaira & bon te semblera.

¶ Des matieres des maisons.

¶ Chapitre. xi.

NOus auons par deuant faict mention des maisons & edifices. Si voulons faire consideration des matieres quelles il les fault aux murs/& des mesriẽs/et quelles matieres il conuient aux fondemens moistes & quelz aux autres. Paladius dit que les fondemẽs doiuẽt estre fermes/fors et durables/et pource doiuent estre larges plus que les murs de demy pied de chascune part. Et se len treuue argille ferme & forte la quinte ou sixiesme partie de la haultesse de par dessus terre sera deputee aux fondemens. Et se la terre est plus mole et de plus grãt haultesse soit arrasee iusques a ce quelle soit necte & sans souspecon de fumer on treuue argille bonne et necte/ et se len nen treuue point si quiere len dedãs la terre areneuse et pouldreuse/qui quant on la prẽt en la main grezille vng peu/elle est bonne et prouffitable aux feures. Item se on la met en drap blanc ou en toille blanche et elle ny fait point de tache & ny laisse point dordure elle est tresbonne: mais se le grauois naura este mol et flexible de fleur ue aincois soit nect et bon len le prendra. La graueile & areine de la mer est plus forte a seicher/et pource on ny doit pas continuellement/mais par diuers temps faire ne construire edifices/ne aussi la prendre pour edifier a ce que se elle est trop pesante elle ne corrompe loeuure: & aussi par son humeur salee elle corrõpt le toict & les couuertures des chãbres et des lictz/ mais la matiere seiche y est plus prouffitable/et la terre mole de doulce nature est meilleure quãt elle est nouuellement traicte q̃ quant elle est longuemẽt gardee: mais se il est necessite de ouurer de grauois de la mer/on le doit premieremẽt plonger en eaue doulce ou en aucun mares affin q̃ par ce il perde le vice de son sel. La chaulx nous la faisons en cuysant pierres et durs caillouz et blancz deaue courãt en deux pars de grauois len met vne part de chaulx/et qui en sablon deaue courant adioustera la tierce partie de pouldres de tuilles il dõnera tresferme cymẽt & tresbõ. Et se len met chaulx et sablon autant de lung cõme de lautre/ ce sera tressort cyment/& nen doit on point maisonner en tẽps de gelee/pource q̃ quãt le chault viendroit il se desioindroit et dissouldroit. Du moys de nouẽbre quant la lune descroist le mesrien est lors bon a abatre et tailler/pource q̃ lors par le tẽps dautõne qui est passe et par laage de la lune et le froit present de lair lhumeur senfuyt auec la chaleur naturelle de larbre p dedãs les racines dedans le ventre de la terre qui est chault pour lors: mais les arbres q̃ len vouldra abatre/ il est bon de les couppper lors iusques a la moelle et puis les laisser vng peu de tẽps en estant/affin q̃ sil ya encore aucune humeur es veines q̃lle dequeure par la couppeure. Les arbres prouffitables sont sapin: car il est legier et royde et bien durable en oeuures seiches. Saulx selon ce q̃ dit Paladius est tresprouffitable: car se tu en fais tables et les atasches on front et es extremitez des couuertures des maisons/elles dõnent deffense contre feu/ pource q̃lles ne recoiuent point de flambe et ne font point de charbon sicõme il dit. Le chesne est moult fort & durable & a grãt force tant dessoubz terre cõme dessus auec massonnage de terre et de pierre. Le chasteignier pour sa merueilleuse fermete est moult durable en chãps/en couuertures & en toutes oeuures hors et ens. Lif est bon

en lieu sec & est tost corrompu en lieu moiste. Peuplier est bon pour former et tailler ymages. Cypres est noble bois. Pin & perier ne durent point se ce nest en lieu sec. Debre q̃ nest greue daucune humeur dure moult longuemẽt. Tous arbres q̃ sont taillez de la partie vers midy sont prouffitables. Mais ceulx q̃ sont taillez deuers septentrion ilz sont longs et beaulx: mais ilz se corrompent legierement.

De loffice de celluy q̃ garde la ville.
Chapitre. xii.

Celluy q̃ a la ville en garde q̃ len appelle le maire doit vser de bonne discipline et garder les foires et les festes et soy tenir de nuyre a autruy/& doit diligemment garder ce qui luy appartiẽt et escheuer les plaidz & noises de ses gens/& se aucun fait faulte si lamende en bõne maniere/& veste bien sa famille quelle ne luy faille pour le froit/& q̃l loccupe en besongne hõneste/car ainsi la pourra il mieulx retraire de mal/ et q̃ pour leur bien faict les remercie gracieusement affin q̃ les autres en soyent esmeuz a bien faire. Le maire ne doit pas estre trop courant p la ville/& doit tousiours estre sobre/abstinent & cõtinent. Au soir q̃l soit bien hante de sa famille/& soit diligent de procurer q̃ ce que son seigneur a cõmande soit faict/& q̃l ne cuyde en riẽs estre plus grãt q̃ son seigneur/& que les amys de son seigneur il tiengne pour ses amys. Au cõmandement du seigneur ne croye a autre mais requiere & demande q̃ le seignr croit tiẽt & veult. Ne baille a q̃lconque personne le gaige de son seigneur ne des biẽs du seigneur ne marchãde/& quil nachepte riens de son argent sans son sceu/et ne doit vouloir riens celer a son seigneur. Toute oeuure de chãps soit par luy procuree a faire/& que luy mesme le face aussi bien souuẽt affin q̃ quant sa famille le verra lasse & traueille q̃z en besongnent de meilleur cueur et sachent q̃z doiuẽt faire/et se ainsi le fait la chose en vauldra mieulx. Il doit estre le premier leue & le dernier couche/il doit estre le premier a visiter se la ville est bien close/& se chascun de ses gens entẽd bien a besongner/& se les bestes sont bien fermees & repeues. Il doit auoir grãt cure des beufz et tenir bon bouuier affin q̃l nectoye bien les piedz et ongles des beufz/et q̃l entende diligẽment a la charrue et au harnoys/et quil garde les cheuaulx de rongne & aussi les iumens/& regarde au soir que tout soit acõply/et se le feurre luy fault quil prẽgne des fueilles de bois pour les lictieres des beufz & des brebis/et face q̃l ait vng grant fumier ou tout le fiẽs soit mis et retrait/et quil adiouste du feurre ou autre chose pour pourrir auec/ et se garnisse de fueilles de peupliers/ de ormes et de chesnes selon le temps. Et aussi quil se garnisse en temps cõuenable de foing/& le face seicher apres la pluye en automne/& aussi que apres la dicte pluye de autõne il seme aucũs fruitz selon la nature du pays.

De loffice du pere & seignr de la famille/cõment il doit achepter le chãp & enquerir de loeuure a son sergẽt & rendre raison. Chap. xiii.

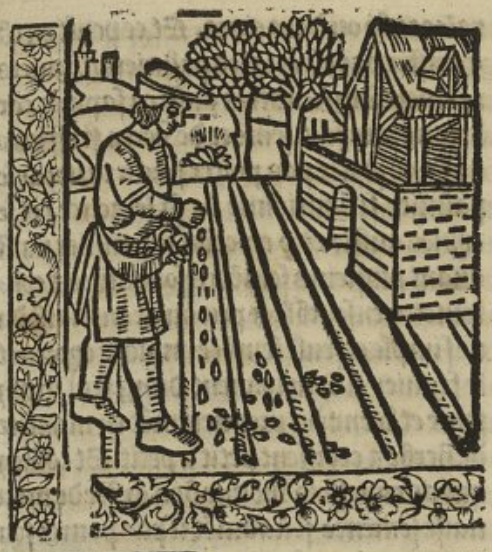
Cathon escript en son liure que quant tu acheptes aucun manoir/tu dois penser q̃ tu ne lacheptes trop couuoiteusemẽt/ et aussi q̃ tu ne laisses pas ton entente & q̃l ne te soit pas ennuy de laller veoir & visiter aucunesfois/ car sil est bon toutesfois que tu le verras il te embellira et te plaira mieulx/et te aduise de la cõdition & cõnenance du voisinage/& regarde et cõsidere bien les entrees/et par ou len y peult entrer et yssir/et se il est bien couuert et en bon re-

gard du ciel. Se il est en bōne terre & de bō ne vertu/se il est en lieu froit & en lieu sain/ et se il y a copie & habondance de ouuriers Se il est assis proprement en bon chastel. Se il ya assez eaues. Se il ya champs qui ne remuēt pas souuent seigneurs. Se il ya en la contree & en celle terre aucun champ vendu dont le vendeur se repente. Se lhostel est bien ediffie. Et garde que tu ne cōdampnes follement la doctrine & discipline dautruy/et est le meilleur dachepter du meilleur laboureur & du meilleur ouurier Quant tu viendras en la ville regarde et considere les vaisseaulx/ les pressoirs et les tōneaulx se il en ya grant copie & sil ya sans ce assez de instrumens / car par ce tu scauras la raison des fruictz et se lair y est bon ou pesant. Quant le seigneur ancien de lhostel viēt a la ville il doit se il peult enuirōner sa terre en celuy mesmes iour ou le iour ensuyuant affin quil sache cōment le fons se porte et comment il est laboure & quelles oeuures y sont faictes ou a faire/& apres il doit appeller son maire et luy demander q̄lle chose il a faicte et que il fault plus a faire/& se il ya encores assez temps pour loeuure parfaire ou trop peu/et combien il a de vin et de froment et aussi des autres choses & luy tenir raison de son oeuure et de ses iournees et des ouuriers: et se il luy semble que son oeuure ne se monstre pas bien et le maire luy dit q̄l ny ait point de fraulde ne de barat/mais q̄ la tempeste a tout gaste & que les sergens sen sont fuyz et plusieurs autres causes. Lors il doit dire et ordonner ce que len doit faire par tel temps/et quant pluyes & tempestes suruiēnent. En temps de pluye len peult faire laner tōneaulx & autres vaisseaulx/ et aussi nectoyer la ville et purger lhostel/ remuer le froment et transporter le bled/ gecter le fiēs hors des estables & le porter ou fumier nectoyer les ordures et ourdir et faire de nouuelles cordes/ et faire nectoyer les priues par ses menues gens quant ilz nont que besongner & emplir les vieilles fosses/ garnir les voyes cōmunes/ retrencher les hayes & buyssons/ fouyr le iardin/ nectoyer les prez/ lyer balais & verges/ et refaire les hayes et clostures. Et quant les sergens & seruiteurs sont malades / il ne leur fault pas liurer tant de viande cōme aux sains et fors/& aussi doit il parler des autres oeuures affin quelles soyent parfaictes: et se aucune chose demeure a faire en vne ance ou saison q̄lle soit faicte en lautre prochaine ensuyuant/& sil est demeure par dessus aucune chose q̄lle soit vendue/et sil est besoing de louer aucune chose quelle soit louee. Et apres quil cōmande a faire ce q̄l fault faire/et quil lescripue & baille par escript. Item il doit considerer tout son bestail/ lhuylle/le vin/le bled/beufz/veaulx/ vaches/brebis/laines/ses peaulx/le chartroy et autres choses/et que ce qui sera trop il vende & se deliure de vieil chartroy et des sergens vieilz et malades/et quil vende ce quil fait a vendre selon le temps/& aussi q̄l achepte en temps deu/et se doit deliurer de choses qui ne se peuent garder/& quant les choses sont cheres il les doit vendre. Aucunesfois les choses qui sont bien et longuement gardees doublent le prouffit. Et pource est bon de aucunesfois attendre iusques au temps conuenable pour vendre & pour achepter.

¶ Cy fine le premier liure. Et ensuyt le second.

¶ Des choses qui sont conuenables et appartiennent a toutes plantes.

¶ Chapitre premier.



Apres ce que nous auons dit a declaire ou premier liure des choses qui sont necessaires a ceulx qui ont terres et champs. Il conuient apres declairer et escripre des oeuures qui sont a faire en villes a en champs. Et pource que cest fort de parfaictement congnoistre toutes les choses qui y appartiennent pource que les labours se varient selon la diuersite des plantes et des lieux et aussi des temps qui sont fortes choses a bien congnoistre/pour ce nous en voulons traicter en ce present second liure. Et pource que aucunes choses sont cõmunes a toutes plantes. Nous parlerons premierement comment elles appartiennent a toutes plantes.

En la generatiõ de toutes plantes selon ce q̃ dit frere Albert/ sont requises sept choses sans lesquelles nulle plãte ne naist desquelles trois sont communes de cause efficient. La premiere est la chaleur du cercle du ciel q̃ est le premier commencement de la vie des plantes. La seconde est la conuenable chaleur du lieu: car se froidure ya vertu elle mortifiera les plantes et sil est trop chault/la terre sera sablonneuse et seicheront les plantes. Et la tierce est la conuenable chaleur des plantes qui est en la matiere seminale sans laquelle la plante ne receueroit point lautre chaleur ou selle la receuoit elle ne la retiendroit point. Et ainsi ou elle ne naistroit point / ou ne croistroit ou ne porteroit. Et pource en aucunes plantes/il conuient attremper la force du soleil quant elles sont tendres et nouuelles et leur faire aucun vmbre/sicomme quant le cypres ou le figuier commencent a venir. Mais il ya trois autres choses qui amenuysent a diminuẽt la matiere substanciele. Desquelles la premiere si est humeur naturelle qui est dedans ce qui se forme en plante et en semblance darbre qui premier yst hors en germant/a puis sespant sur terre / et ainsi lhumeur naturelle se forme en brãches et fueilles de plantes/et par la chaleur sespant apres es racines. La seconde chose est lhumeur q̃ administre a la plante sa nourriture cõme la matris de la femelle administre a ce quelle a conceu en la formation des bestes. Et la tierce si est lhumeur des pluyes/rousees et autres eaues qui vient en terre de par dessus cõme nourriture et comme la viande de la mere va a la nourriture de lenfant. Et la septiesme si est lair cõuenable qui est requis aux plantes: Car sil est bon il garde la plante et sil est mauuais il la corrompt / et pource lair trop acre/trop chault et sec/et la bruine/et les nieules si ardent/seichent et destruisent les plantes et lair qui est bien attrempe si les faict belles et fructifians. Les arbres sont en leurs especes chaulx et moistes. La chaleur leur oeuure les conduitz et y transporte lhumeur / et lhumeur administre la matiere moiste et habondant qui se forme tantost en branches et croist en hault par rainceaulx et verges.

¶ De la diuersite de la generation des plantes.

¶ Chapitre. ii.

Il conuient apres principallement considerer la diuersite de la generation des plantes et bien congnoistre toute leur nature sicomme ley peult/et de celle diuersite ie ne treuue es anciẽs autre chose q̃ ce que Aristote en dit: car des arbres & plãtes les aucunes reuiennent par planter vne branche/aucunes viennent de semence & les aucunes par elles mesmes en la terre par la vertu des corps du ciel et des elemens par proporcionnee commixtion. Et quant ley traict de terre vne plante auec sa racine et le remet on en terre/ce nest pas plantation mais est transplantation. Et de cestes les aucunes sont transplantees toutes entieres/et les aucunes pour la durete de leur substance et de leur escorce/il les conuient aucunement retrencher & enciser par aualraffin quelles attraient a elles plus legierement leur nourriture. Apres des arbres que ley plante p parties/les aucuns sont plantez en terre sicomme la vigne et les autres sont plantez en autres arbres & sont appellez entes. Des plantes les aucunes ont semence qui peult prouffiter a generation et les autres nont point de semẽce semblable a celle dõt elles sont venues/& si font les aucunes meilleur semence & les autres pire/et aucunesfois des pires semences viẽnent les meilleurs arbres/et aussi au contraire sicomme des amandes ameres dont viennent almandiers qui portent les amãdes doulces/& aucunesfois au contraire. Il est aucunes plantes que quant leur semence est foible pour cause du lieu ou de lair non conuenable/leur generation si fault en ce lieu: mais ce nest pas pour la semence/ainçois est pour aucune autre plantation de raiceaulx ou de racines. Et ce peult on cõgnoistre par especial es palmiers/figuiers põmiers de grenate/& aussi es sapins: car leur nature fait semẽce de vertu si efficax quilz ne peuẽt pas porter fors a tart: car le palmier si bourionne de sa semence/et le cypres aussi/et p especial le palmier naist quant plusieurs semẽces sont mises & conioinctes ensemble/& peu ou neant naist du ne simple et seule semẽce: mais le cypres et le figuier si bourionnent dung seul grain seme et viennent premieremẽt en maniere de herbe & croissent petit a petit. Et cõbien que aucunesfois viẽgne bon arbre de mauuaise semence/si naduiẽt il pas pource souuent: mais en la generation des bestes/il aduient plus souuẽt pour la diuersite des habitations/et de lair et des vents et nourritures: car les bestes sont de plus legiere alteration/et pource la semence dune beste de mauuaise complexion est de ces choses alteree et faicte pire/et selon ce la beste engẽdree est pire ou meilleure. Et de ce nous veons q̃ les bestes princes sont moult differentes des sauuages en quantite & en couleur/& ce nest fors pour la grãt diuersite du nourrissement et les diuerses manieres de leurs necessitez/cõme pour estables/fourrages & des lieux ou elles habitẽt/& pource sont leurs chairs moult differẽtes de celles des bestes sauuages en goust & en saueur: mais il ny a pas telle diuersite es plantes pource q̃l ny a pas telles differẽces dedãs leurs racines q̃ sõt en terre/& aussi elles ne muẽt point leurs lieux ne leur nourriture.

¶ De la substance naissance et operation des plantes.

¶ Chapitre. iii.

Le lieu ou la plante est nee est ainsi comme la matris es bestes et lhumeur naturelle proporcionnee en ce lieu/est ainsi

comme le sang es matris des bestes dont leur fruict a sa nourriture dedans le corps dicelles. Et la vertu du ciel est ainsi cõme vertu non distinctee et non determinee a vne espece: mais se determine a chascune selon sa nature par la vertu de laquelle contenue en chascune plante. Les oeuures des plantes en tant que elles sont plantes sont trois receuoir nourriture/engẽdrer & croistre. Elles trayent leur nourriture pure et conuenable pour elles / et apres se conuertist en la substãce de la plante/par la vertu des corps de lassus et se transporte es rainceaulx. Et pource quelles nont ne ventre ne veines. Mais petitz et subtilz pertuis imperceptibles/la terre leur est pour ventre et laissent dedans toute leur ordure et impurte soit seiche ou moiste. Et fischent en terre leurs racines pareilles a les bouches/desquelles elles succent leurs nourritures et adressent leurs racines contre val en parfond/et les plus grandes le plus/et aussi au lieu plus chault de la terre ou la chaleur peult mieulx digerer la nourriture. Se aucunes grans plantes espandent leurs racines en la pleine de la terre ou aucunement par dessus / et non pas en parfond/elles sont tantost seiches et la nourriture q̃ ou plain de la terre sen va a neant par la force de la chaleur du soleil et na qui le cõtraigne de entrer es racines. Aucuns dient que les plantes peuent croistre sans fin/et sans terme tant comme les racines sont en terre pource que nature a donne a chascune chose certain terme / et certaine quantite entre deux termes de tresgrant & trespetite mesure / et de certain croissement: car sicomme dit Aristote toutes choses ont raison de leur grandeur et de leur acroissement. Et combien que les plantes soyent formees de naturelle humeur et en recoyuẽt leur acroissemẽt. Toutesfuoyes la partie qui doit receuoir/la nourriture se peult si fort endurcir par le proces du tẽps quelles ne se peult estendre en grandeur ne en largeur/et ainsi lacroissement ne monte plus et le fault arrester. Plusieurs choses sont dictes de loeuure des plantes et de leur generation es autres lieux. Et pource suffise a present de scauoir que leur nourriture et acroissement leur vient et le succent par les subtilz pertuis et pores et le trayent de la racine es branches et est esleuee en hault par vne maniere subtilie et lespiritueslle vertu du corps du ciel.

De la diuision des plantes par ses parties inequales.
Chapitre. iiii.

Apres il conuient determiner des parties des plantes croissans & multiplians/et des choses qui leur appartiennẽt par nature & non pas pour cause du fruict: car de leur fruict & de leur labourage ien diray apres. Premierement nous deuons scauoir que ainsi comme il est es bestes aussi est il es plantes que aucunes choses sont en puissance de estre vne partie de la plante et sont appelleees ius et such / et aucune chose qui est defait vne partie de plante sicomme la racine et le rainceau des arbres et plantes/et telles choses. Le ius si est vne humeur attraicte par les subtilz pertuiz qui est distribuee a nourrir toutes les parties de la plante / par la vertu nutritiue et doit estre semblable en nature a la chaleur digestiue qui lassemble et vnit a la plante et le attraict a la complexion de larbre. Et de ce il appert : car lhumeur nutritiue de la plante est au commencement destrãge saueur/et selon ce quelle se transporte plus auant es branches et se eslongne de la racine elle acquiert saueur cõuenable & semblable a la plante. Et ainsi prent saueur

espesseur ⁊ aguisement/et est tout ce par la vertu de la chaleur se il nya aucun empeschement accidental. Et en aucunes plantes par lexpalcation de la chaleur/il aduiēt grant humeur terrestre visqueuse ⁊ reluysant et est de bonne odeur par la vertu de la chaleur pource que ce q̄ est digere en la plante est aromaticque / et quant il se corrompt il sent mal. Et quāt la chaleur ouure les subtilz conduitz ceste humeur yst hors/et quant le froit vient elle seiche et est gomme/et aucunesfois ce aduiēt pour aucune taille ou incision de fer/faicte en la plante et est aussi gomme : mais elle nest pas de si grāt vertu. Les parties de la plante qui sont de faict plante sont diuisees en deuy manieres. Les vnes sont ainsi comme les membre officiers es bestes/et aucunes sont cōme semblables: car les neuy les ioinctes ⁊ les voyes par maniere de veines estendues/et les racines sont ainsi cōme les mēbres officiauly et seruās a loffice du nourrissemēt: mais le boys en celles qui ont boys si est la chair herbue. Et en celles q̄ n ont point de boys cest ainsi comme membre semblable es bestes/et en ceste maniere est il des autres manieres et parties de plantes : mais ce qui est appelle la moelle est fait de nature/et est en elle le ius et prent en soy la plus grant vigueur dont le signe si est q̄ quant len ente ou raincceau dung arbre sauuage oultre le meilleu si que la moelle soit trenchee/et puis que le y le lye et afferme la malice du fruict sera attrempe et sera amende la saueur/⁊ la cause si est pource que le cōduict recueurt et retourne quant il treuue son nourrissement et sen monte par le tronc il y demeure plus longuemēt ⁊ se digere en mieuly ⁊ se transporte en fruict. Et ce naduient pas proprement es choses de tendre nature et de doulce substance q̄ ont grandes moelles ou qui sont concauees et longues sicomme est la vigne/et viticelle/et cucurbite/et roseauly et les bledz/fromens/seigles/orges ⁊ auoynes. Apres les plantes ont les racines semblables a la bouche quant a lattrapemēt de la nourriture/ et selon vne autre maniere elles ont similitude ⁊ effect de cueur: car quant le nourrissemēt est attraict le cueur donne chaleur qui viuifie/parquoy il se cōmence a mouuoir es mēbres/et aussi faict la racine es plantes: car la chaleur est donnee de la racine auy branches / et aussi la forme de vie en est donnee a toute plante et puissance/par laquelle elle est transportee a toutes les parties de la plante. Des plantes il en ya aucunes qui sont dictes demourans/et les autres abstinens pour les contraires dispositions de leurs racines q̄ sont deiyees ⁊ pertuysees/⁊ aussi celles qui sont chaulddes si ont plus de nourriture que la racine ne peult conuertir en soy/et lors larbre portera fruict pourry ⁊ plein de vers se par suer ou p autre emissiō de superfluite elle ne se purge. Et ce aduient principalement en ieunes plantes/et pource aucuns les percent empres les racines et en yst lhumeur par vne maniere comme seguee. Et se les plantes q̄ ont chaulddes racines sont en terre seiche ou il ne pleut pas souuent/⁊ quant il y pleut leaue y chet par grant violence et tresfort/et en grant habondance si comme il est ou secondō climat ⁊ ou tiers/et par aduenture ou quart pour aucune partie de luy. Et celle racine par plusieurs reposees et diuerses fois traict a soy grant nourriture de celle habondance de pluye q̄ ainsi y suruiēt/ et en attendāt lautre pluye a venir elle renuoye celle nourriture auy branches denhault/et parfait la digestion acōplie/et pource les plantes mises en telz lieuy/si floriffent plustost et plus souuent. Et cest la cause pourquoy les arbres florissent plus tost en la terre des mores de morienne/et par plusieurs fois en vng an. Et

aussi se fait aucunesfois en noz climatz cõ bien que noz arbres ne portẽt que vng peu de fleurs quant apres le tẽps deste pluyeux qui est moiste/ensuyt le tẽps dautompne chault et sec. Aucunes autres plantes sont moystes et ont moelles pleines deaue et en quelcõques manieres ẽlles soyent fichees en terre elles gectent tãtost racines & prouffitent/et aussi sont aucunes dures pour la semblanche du boys et de la racine et du corps du boys de la plante sicõme du boys fiche en terre il se reprent et croist legierement/et en aucunes ne se peult faire pource q̃ la nature du boys est faillie & destituee en eulx auãt quelle puisse former racines ou pour cause que le boys nest pas subtilement pertuyse et porreux ou pource que il na pas suffisant chaleur pour attraire la nourriture a la racine/& pource il seiche auant q̃l puisse faire racine. Ceulx qui ont assez chaleur si croissent cõme bouys/ sauinier et plusieurs autres/et celles q̃ sont molles au tast si sont nourries et emplies de lhumeur de la terre sicõme saulx & tilh: mais les arbres qui nõt ne lung ne lautre si seichent souuent quant ley en mect les branches en terre. Et a propre ment parler les plantes nont pas veines de fait ne par moult grant semblance. Mais elles ont voyes de nourrissement en lieu de veines & ces voyes croissent aucunesfois en mõtant cõtremõt tout droit/et lors la plante croist aussi comme par vne maniere de costes molles comme herbe/et aucunemẽt de nature a boys et fust et sont vne sur autre/et ont escorces/et aucunesfois sont tortues de trauers. Et lors sont les arbres pleins de noeux. Aucunesfois aussi ces voyes sont espandues par vne maniere de royes en la plante & va la nourriture p droictes voyes et est retenue par trauersaines voyes et se remect celle nourriture es parties de la plãte. Aucunesfois ces voyes viennent de la racine en montãt en hault/et aucunesfois de la moelle de la plante viennent au dehors cõme plusieurs lignes viennẽt dung centre/et est telle la disposition des voyes/ des plantes: mais les moelles des plantes semblent estre ainsi comme le sperme es bestes & passe plus de lesperit de la plante par la moelle des arbres que par quelconque autre voye/et en la moelle est la vigueur espirituelle de la plante: Car autremẽt les parties de la plante qui sont loing de la racine ne seroiẽt pas bien viuifiees & formees a la nature de la plante/et pource les plantes ont naissance et leur commencement de leurs rainceaulx qui sont nez des corps des plantes de la moelle comme du vicaire de la racine. Et quant on les trenche elles sont pour leur seicheresse mises en parfond continuellement iusques a la moelle et ne va ley prouffitablement plus en parfond fors a tart: mais les plantes qui sont nourries de la moelle par les conduitz qui vont de trauers ont plus grãt moelle. Et celles qui sont nourries par conduictz montans contremont de droicte ligne ont plus petites moelles/& aucunesfois il semble q̃ elles nayent goute de moelle par especial quant elles sont grãs. Et pource les escorces dempres la plante qui sont enuironnees des autres les estraignẽt et font la voye des moelles ainsi comme miserable. Et pource est cause semblable de verite que pour ceste cause les grans arbres sont souuent corrompus par dedans: car lesperit de vie enclos en la moelle est estaint par dedãs pource q̃l est empesche par la grossesse du boys de la plante qui ainsi lestainct: car la substance de la moelle est ainsi cõme vng purgement colericque qui est et yst hors des oreilles des bestes & cest pour la chaleur de lesperit et le mouuement qui est faict en la moelle et le signe si est: car presque toutes les moelles des parfaictes plantes si sont

trouuees blanches et moistes au commencement de leur ieunesse/et quant elles vont en acroissant elles iaunissent & seichent/et sont aucunes plantes qui ont ainsi cõme toute leur substance moelleuse cõme le sehuz & yebles/& ont telles plantes plusieurs noeuy et sont nourris de la moelle si faulx quelles ayẽt grãs moelles et ce veõs nous en la vigne. Mais elle a moins de moelle que le sehuz ne les yebles: mais nous trouuons aucunes autres plantes du tout concauees cõme sont cannes et roseauly/et la cause si est pource q̃lles ont mestier de grãt esperit franc & fumeuy q̃ est esleue en la cõcauite de ces plantes par le nourrissement montant par les droitz conduitz des costez des plantes. Et apres les escorces sont es plantes ainsi cõme le cuir est es bestes fors que tant que lescorce ne tient pas si fort a larbre cõme le cuir fait auy bestes/et aussi comme aucune partie du cuir de la beste quant il est escorche du long ou au trauers le lieu nest pas tost sayne ne repare quil ny ait trace aucune/et ainsi est il des escorces des arbres et plantes/& pource les plantes seichent souuent quant on leur oste lescorce dentour la souche iusques a la chair de la plante. Et nest pas lescorce de la purte des veines comme le cuir est es bestes. Mais elle est de la matiere terrestre de la plante qui est boutee hors delle. Elles ont double escorce lune dedans qui est la plus molle et plus doulce et lautre dehors qui est plus dure et plus aspre.

¶ De la diuersite des parties simples et materielles des plantes.

¶ Chapitre. V.

Ainsi comme es bestes les titillations des veines par dedãs sont les supplyemẽs des simples parties q̃ sont en la chair en ceste maniere il ya es plantes les lignes et parties herbeuses qui sont simples & materielles/et par lacroissement desquelles la plante croist/et aussi par leur seicheresse la plante seiche et sont telles parties proprement dictes simples et materielles/pource que elles influent par le nourrissement et decheẽt par la seicheresse des plantes tout ainsi comme les supplyemẽs materielz es bestes. Et cest par vne commune & vsee anathomie & distinction de diuerses parties congneue et apperceue es grans orties et cheneuis et liy/et en plusieurs autres qui ont moult fortes voyes et veines visqueuses et glueuses & droictes/quant leur chair materielle est pourrie en quelque eaue et puis seichee/et apres est batue et frotee/et en chet le dur et demeurẽt les veines ainsi comme layne qui est longue/molle et blanche pour la substance visqueuse et glueuse qui est en elles/et de ce faict on toilles et draps. Et ceste maniere souloiẽt auoir les anciẽs philosophes es corps des hommes et des autres bestes: car ilz les lioyent contre les cours de leaue fort courant/et ainsi leaue leur ostoit la chair materielle & mole et leur demouroit ainsi comme vne roiz et nerfz & de veines/& en ce mõstroit on la diuision & distinctions des veines & des nerfz es corps des bestes/et ainsi comme il est en lortie & ou cheneuis & ou liy ainsi est il sans point de doubte es autres plantes/cõbien que le materiel ne puisse pas aisi estre oste des parties officieres ne estre separe. La partie non simple es plantes s'est celle qui est composee de plusieurs parties simples cõme les racines & les raiceauly. La plante selon la sentence de Platon est la figure dung hõme reuerse ce dessoubz dessus: car les racines ont la substance semblable a la bouche/et se dilatent de toutes pars affin dauoir leur nourriture de plusieurs lieuy/et ainsi se dilate la plante & espant p aual: Mais elle se dilate et espant par aual/par

rainceaulx que elle espand qui se multi-
plient pour deux causes. Lune si est mate-
rielle qui est habondant de nourriture. Et
lautre est efficient qui est la chaleur du so-
leil qui de toutes pars touche larbre et fait
bouillir le ius et lhumeur dedans et lat-
trait aux parties par dehors et pource le
multiplie ainsi en rainceaulx au dessus
ou elle est plus restraincte par la digestion
plus subtille. Et le signe si est de ce que les
plantes qui sont enuironnees dautres ar-
bres sicomme il est es grans forestz & bois
espes si croissent droit en hault et ne mul-
tiplient pas tant de rainceaulx / ne leurs
tiges nen croissent pas si fort / pource que
le soleil ne attaint pas si bien larbre en tou
tes ses parties dentour / et pource il ne fait
pas si fort bouillir lhumeur de la plante /
ne aussi il ne lattrait pas au dehors a grãt
suffisance : mais le froit de lumbre si en-
clost la chaleur par dedans / et quant elle y
est multipliee elle enchasse et fuyt son con-
traire et se trait en hault / et ainsi par le
nourrissement trait en hault / et le froit de-
mourant aual en lumbre qui de sa nature
tend au centre / le chault du soleil ne sarre-
ste pas en la tige ne es rainceaulx / mais
trait en hault / & pource larbre croist hault
a pou de branches.

¶ De la generation et nature des fueilles / fleurs et fruictz.
¶ Chapitre. vi.

Tãdy que la nature de fueilles
en toutes plantes est humeur
pleine deaue qui nest pas bien
digeree & de seicheresse qui est
terrestre et qui nest pas bien purgee de lor-
dure terrestre et en aucune maniere mes-
lee et attaincte vng peu de soleil / & la fina-
le intention de la fueille cest de couurir / et
purger le fruict pource q̃ nature a mestier
de purgation pour oster la superfluite de
lhumeur qui y est / et pource cõme sage elle
vse de celle mesmes purgation. La matie-
re des fueilles & du fruict est vapeur / mais
vapeur est double : lune est moiste & pleine
de humeur / et lautre est seiche et venteuse.
La vapeur moiste est la nature des fueil-
les / et celle qui est seiche et venteuse est la
matiere du fruict / et pource le fruict est de
nature venteuse. Et combien que la fueille
par vmbre attrempee restraigne lardeur
du soleil / toutesuoyes le fruict qui est engẽ
dre p la grant force du soleil nest pas pour
ce du tout empesche de sa digestion par la
fueille pour aucune distance du fruict a la
fueille : mais les fleurs sont de la plus sub-
tille humeur qui premierement boult de
la chaleur du soleil / & pour la grant habon
dance qui y est elle est dilatee par dessus / &
pource que celle humeur est plus cuyte et
digeree elle est bien odorant / laquelle cho-
se ne pourroit estre se elle nauoit humeur
digeree et subtille en soy ainsi comme elle
a terrestre matiere qui est tres subtille et
tres meslee auecques lhumeur : car le fruict
qui est de vapeur terrestre et venteuse & ya
aucune subtille nature de vng petit de hu-
meur de moindre terrestreite qui est enfor-
cee par chaleur digerant et si est de plus
grant vapeur que le remenant qui est en
la substance de la plante / et pource elle yst
premierement hors du bourgeon ou doit
estre le fruict / et cest par la vertu du soleil
qui la forme en fleur / et de ce se prennent et
forment les lermes du miel & la cire. Cest
donc chose certaine que la substance des
fleurs est de matiere subtille & moiste mes-
lee auec subtille terrestreite q̃ de sa nature
est plus formable en fleur par figure q̃ en
grosseur de fruict. Et pource en printẽps
les fleurs sont premieres et auant que les
fueilles ne le fruict / et aussi sont elles plus
tost bleccees du froit & flairent moult souef.

¶

Et lhumeur est au premier plus verte ⁊ a-gue et a mestier de plus grant digestion/⁊ est le dernier parfait en larbre. Et quãt les fruictz cheẽt ilz ne prẽnent plus leur nourriture de la chair de larbre/mais de la terre/et le signe est en ce que quãt len veult semer et len oste toute la chair denuiron le fruict/la semence en germe mieulx q̃lle ne feroit a tout la chair. Et apres la nourriture des fruictz pourrit legierement/pource que nature na forme les fruictz forsq̃ pour pourrir quant la semẽce seroit acomplie/⁊ quant il cherroit ou lieu de la semence il pourriroit et feroit humeur ⁊ moisteur ou la semẽce seroit mieulx cõforcee ⁊ sen mettroit plus legierement a germer. Et le signe des villains est que quant ilz veulent faire leurs vignes bien portans ilz les fument des fueilles et du marc et des pepins quilz recueillent dicelles vignes. Et aussi nous voyons en nature que pource que la chair du fruict ne vault riẽs a faire fructifier la semence puis que nature ne fault iamais en necessite la chair du fruict se rõpt et la semẽce se depart de la chair du fruict qui chet/⁊ appert ce q̃ dit est en toutes oeuures de nature et le voyons: car la corruption de la chair sur la terre vault a faire porter larbre comme fait fiens. Il aduient aucunesfois que le fruict perit plus tost et plus souuẽt que la fleur ou pour cause que les plantes sont grãdes et mettent leur humeur en nourriture de laquelle humeur le fruict deuroit estre forme/mais la subtille matiere qui se transporte en forme de fleur nest pas bien incorporable a la plãte ⁊ ainsi le fruict perist ⁊ non pas la fleur. Vne autre cause ya pource q̃ la grosse matiere ne peult pas estre si tost menee ⁊ vnye a la plãte cõme la subtille humeur/et lors par adueẽture ilz portẽt fruict le secõd ou le quart an. Et la tierce cause si est quant la vertu ne peult pas attraire en hault la grosse du rete des racines/et lors par aduenture elle attraict bien nourriture suffisant pour le fruict/si aduient quil ne se peult pas si tost cõuertir fors q̃ par aduenture apres deux ou trois ans quãt la nourriture sera assemblee en la plante auec lhumeur suffisant: car lors il fructifie et non es autres ans. Lhuylle ⁊ loliue le monstrent pource que il fault au fruict grande humeur et grasse ⁊ grãt chaleur digerant/ et pour ces causes elle est souuent empeschee de fructifier.

¶ De la coniunction/vnite et diuision des plantes.

¶ Chapitre. vii.

Il est vne maniere dassembler et ioindre plantes ensemble q̃ est p incision ⁊ trẽcher/⁊ ainsi vne plante est ioincte a lautre sicomme vne souche est ioincte a la racine ou vng raincel a la souche/ et y est ente si tresfermement comme se cestoit tout dune plante/⁊ toutesfuoyes ilz sont de diuerses especes/et la plante qui est entee trait si grãt nourriture de larbre ouquel elle est entee q̃ elle prẽt de la racine en bas ce dont elle gecte ses branches/ses fueilles et fruict de sa propre nature et nullement de larbre ouq̃l elle est entee/car le getton ente est forme en vng neu gros cõme vne vessie ou vne bosse/et par ce nous apperceuons deux digestions en larbre cõbien q̃lles soyent moult pareilles/dõt lune en est en la racine ⁊ lautre en la souche et es branches: et pource vault il mieulx enter en bas que en hault: car de tãt q̃lle sera plus bas entee le fruict en sera de meilleure saueur: ⁊ de tant comme elle sera plus hault entee le fruict en sera plus sauuage: et encores ya vne plus merueilleuse chose/ car la chair du fruict est selon la nature/⁊ la vertu de la digestiõ du raincel ente/et la saueur du noiel et sa vigueur font selon la vertu et la nature de

la racine: et la cause si est/car la masse de la chair du fruict flue et vient de lieu prochain & la substance du noiel ne peult pas fluer de pres/mais proprement de la partie ou est le cueur de la plante de laq̃lle vertu tout larbre est forme et cest la racine. Semblablement est il des bestes: car la semence pour la plus grãt partie viẽt du cerueldes bestes & en est extraicte par tout le corps & en prent sa vertu: et aussi les noyaulx sont traiz & viẽnent du premier mẽbre de larbre affin q̃l prengne la vertu de tout/et par especial de la racine laq̃lle donne la vertu a tous les corps des plantes. Mais aucuns font doubte sur ce/pource que les bestes q̃ sõt diuisees par mẽbres & par pieces pour quoy les mẽbres et les pieces nõt vigueur et force ainsi comme ont les pieces des arbres/et apres la plante par semblance de ses parties de tous costez tout ainsi cõme par vne bouche elle succe et prẽt la nourriture et en soy ainsi cõme en vng ventre & veinces la digere/et par ce elle a force et vertu et croissance/mais es bestes cõbien q̃ en plusieurs choses il y ait semblance des corps & pource quãt ilz sont diuisez ilz tiẽnent en chascune partie sens & mouuemẽt/toutesfuoyes aucuns mẽbres diuisez du remenãt du corps cõbien q̃lz ayent la forme si nont ilz pas vie naccroissemẽt et ne peuẽt prendre nourriture/ne les autres parties aussi ne peuẽt sãs eulx. En telles diuisiõs ceulx q̃ sont les plus longz & plus moistes si croissent le mieulx silz ne sont de trop tẽdre substance/vignes & saulx le preuuẽt/car quãt on les tord & taille leurs rainceaulx retiennent par aual leurs conduitz ouuers & les voyes entieres par deuers la nourriture. Et pource si tost comme ces voyes si attaignent la nourriture elles se prẽnent a le receuoir & succer/et se prent la plante a croistre/quãt on les trẽche lors les conduitz se adressent par droit point a la nourriture & non pas a la croissance ne a lalongement des branches/et par telle incision faicte en la plante toute ladicte plante en est hurtee et les conduitz dicelle en sont esmeuz pour le hurt/& pource ilz deuiẽnent souuent secz quãt on les trẽche fors q̃ la vigne & le saulx et vault mieulx les trencher au trauers q̃ au long/et si vault mieulx q̃ la playe soit vng petit longue que tonde pource q̃lle en a les conduitz mieulx ouuers vers la nourriture & q̃lle ne aille pas trop sur le rõd. Et le signe si est/car quãt on fend les racines des anciens arbres vng petit selon le long ilz en font plus grãt et meilleur fruict/et q̃ droicteinẽt les trencheroit en parfond larbre periroit/et aussi la trẽche du long nempesche pas la nourriture/mais la trẽche et la diuision au trauers lempescheroit/& aussi la trẽche au long ne mue poĩt la saueur du fruict quãt la playe est guerie: mais la trenche au trauers iusques a la moelle du meillieu si gaste tout. Aucunesfois aussi il aduiẽt q̃ lune branche de larbre perdra sa racine et en sera diuisee/ et de la souche il sauldera vne nouuelle racine & gectera des autres raiceaulx et souches et fructifiera.

De la transmutation de lune plante en lautre.

Chapitre. viii.

Vne maniere de trãsmutation de plantes est/car il aduient peu q̃ lon puisse trencher vne forest de chesnes ou de fresnes et dautres arbres parfaitz & quilz reuiẽgnent en telle espece cõme deuant/mais quant lesditz arbres sont couppez il en reuient bien aucũs qui ne sont pas si nobles que les premiers/ et la cause si est pource que les racines des vieilz arbres sõt fermes & dures & ne peuẽt bouriõner ne faire si bons arbres cõme deuãt & par auant que leurs tiges sont couppees pource que leurs conduitz sont clos/

mais par la vertu du soleil ilz font autres plantes moins nobles/et aucunesfois nen font riens. Apres il ya vne maniere qui est diuisee en plusieurs cõme il est esprouue de vray. ¶ Car quãt vng arbre portant fruict est trenche en la souche/& le trõc daual demeure en terre ainsi cõme len fait en lincision dune ente/et on met la vne branche il porte fruict q̃ nest de telle figure ne de telle nature et saueur que lautre. ¶ Cõme qui y mettroit rainceaulx de pruniers/peschers ou cerisiers ou de autres arbres dont les fruictz ont pierres & os/lors il en viendroit fruict qui nauroit ne pierre ne os/& aussi q̃ mettroit en la semẽce ou en la souche de la vigne vne cerise ou vne põme ou vne poire len trouuera les grappes de vigne meures quant les cerises ou les põmes ou poires seront meures/et telles immutations merueilleuses se monstrent a ceulx q̃ sestudient a faire diuerses entes & colligations de arbres. Item cest vne chose esprouuee q̃ quant len ente vng greffe ou vne verge de pescher ou trong dung prin ou decin/la nature du greffe et la nature du trong seront muees par la permutation des deux et en sourdront neffles qui seront plus grans et plus grosses q̃ autres neffles et aussi plus moles. Et aduient en ce cõme en aucunes bestes: car par la cõmixtion de leurs natures et semence en vient vne espece qui nest semblable na lung na lautre/cõme de lasne ou de la iument/et du cheual et de lasnesse quant ilz conuiennent ensemble il en vient vng mulet ou mule q̃ ne sont pareilz na lung na lautre. Et aussi les pesches qui ne sont pas moult dissemblables du prin ou du cin et que ces arbres sont de desyee substance ilz cõmuent leur vertu ensemble et ou lieu de lincision ou le greffe est assis le ius et lhumeur des deux arbres se mixtiõne ensemble/et ce qui vient au dessus se mue petit a petit en autre espece que lune des deux & deuiẽt nefflier/car par la figure des fueilles len peult assez congnoistre que le nefflier a aucune semblance a prin ou a cin/et aussi par les os & noyaulx sicõme le dit maistre Albert. Sans ces mutations merueilleuses il ya vne autre mutation / car dune espece sauuage on en faict vne domesche/et de la domesche on en fait vne sauuage. Et pour en scauoir la maniere/cest chose certaine que toute plante que len ne laboure ne cultiue se parauant elle estoit domesche elle se assauuagist/et se la sauuage est labouree & cultiuee elle deuiẽt domesche. La plante qui est sauuage a cõmunemẽt plus de fruict que la domesche: mais il est mendre et plus aigre/et la domesche par le contraire a moins de fruict et est plus doulx. Pour faire deuenir la plante domesche sauuage la maniere si est de luy soubstraire le labourage & lhumeur et endurcir la terre ou elle est/ cõme par y mettre sablon ou areine deaue: car ce empesche que la nourriture ne aille a larbre/ et par ce deuient larbre sec et mesgre et en est le fruict petit/aigre et sauuage. Et la maniere cõment la plante sauuage est faicte domesche est ainsi cõme en trois choses Lune si est selon la nature de la terre. Lautre selon la nature de la plante/& lautre selon lumbre et le soleil. Premierement il fault engresser et lier la terre en la remuãt tant que ce ne soit pas sablon ne poudre & la fermer par mesure en telle maniere q̃ lle puisse bien receuoir la rousee et la pluye et gecter hors ses vapeurs dentour les racines/& retenir aussi ce que luy est necessaire/et y cõuient mettre terre grasse & conuenable selon les cõplexiõs des plantes. Secondemẽt quãt aux plantes il les cõuient cõsiderer & tailler les rainceaulx espineux et sauuages & les autres superfluitez/& aucunesfois les oindre pour adoulcir & amolier/ et aucunesfois les trencher et ouurir

affin que la plante viẽgne plus grosse. Et quant on veult domescher la sauuage se len y fait incisiõ len y doit mettre vng gref se dicelle plante ou dung autre qui est sauuage/ou que aucune branche dudit arbre soit fichee ou il sera incise ou quil soit perce au trauers iusques oultre la moelle et soit la bien lye pource que par telle maniere il retient mieulx sa chaleur naturelle pour sa fermete. Ainsi comme la pierre eschauffee garde plus longuement sa chaleur naturelle pour sa fermete q̃ ne fait le boys/lhumeur aussi se tient plus longuement ⁊ y est mieulx digeree pour la tortuosite ⁊ lors le fruict en est plus doulx. Apres aussi il cõuient bien considerer les vmbres et les regardz du soleil/ pource q̃ aucunes choses ne croissent et ne fructifient point bien fors en lumbre/sicõme la cucurbite ⁊ courges et telles choses/ et les autres ne croissent et ne portent fors q̃ au soleil tres chault cõme la vigne: ⁊ les autres veulent chaleur attrempee. La cause pourquoy les arbres domesches portent moins de fruict que les sauuages si est pour labondãce de lhumeur nourrissant ⁊ domesche ⁊ pource quilz nont pas habondance de sec aigre et sauuage/le sec se diuise en plusieurs pource q̃ le sec et laigre ne sentretiẽnent point.

¶ De la diuersite des alterations qui sont faictes es plantes.

¶ Chapitre. iv.

Il ya aucunesfois diuersitez es plantes par alterations pour cause de ce que aucune alteration engendre diuerse generation/⁊ de ce ont parle les anciens q̃ ont dit que larbre po² cause de la froideur du lieu ou il est et de son ancienete est endurcy ⁊ se entreassemble et a vne tortuosite q̃ enclost les conduitz de la racine par lesquelz elle doit attraire sa nourriture/⁊ se on trenche la racine ⁊ par especial es gros raiceaulx principaulx et len met vne pierre en la trẽche a ce quelle ne se recloe trop tost/elle se raferme et se prent a traire sa nourriture par les conduitz des parties trenchees ⁊ se reprent a porter fruict/ et en telle maniere larbre brehaigne peult estre fait bon ⁊ biẽ portant fruict. Et aussi aucũs arbres sont ditz masles et aucuns femelles/et les congnoist on a ce que le masle porte plus tost ⁊ gecte plus tost ses bourions/pource que sa vertu est plus fort mouuãt/et aussi que ses fueilles sont plus courtes ⁊ plus estroictes pour la seicheresse de luy: et appert ce q̃ dit est en plusieurs plantes/et par especial au palmier/car le raincel du masle ou la poudre dicelluy mis sur les rainceaulx de la femelle si vault a la generation ou a la meurete du fruict de la femelle/⁊ autant vault se len plante le masle sur la femelle affin q̃ lodeur du masle par le benefice du vẽt soit trãsporte a la femelle/et par telle maniere est il des pommes puniques se elles sont plantees sur les oliues ou decoste affin que la vapeur des fleurs ⁊ des fruictz viengne sur les oliues/pource quil leur prouffite. Et aussi aucunes autres plantes mises de coste les autres les empeschent en leur generation ⁊ en leur fruict/sicõme lecorillus qui empesche la vigne/⁊ le noier aussi qui empesche les autres plantes dempres luy pour la merueilleuse amertume de luy. Il aduient aussi aucunesfois q̃ pour alteration ou pour froidure vne plãte est alteree ⁊ est muee en autre espece soit darbre ou de plante/ aucunesfois en partie et aucunesfois du tout: ⁊ en ceste maniere le calment est mue en mẽte: ⁊ aussi aucunesfois le froment est mue en seigle ou autre bled bastard/et aucunesfois seigle est mue en froment. Et se font ces alteratiõs pour la nourriture/pour le labourage ou pour le lieu. Almandiers/põmiers de grenate ⁊ aucu-

nes autres plantes sont legierement changez et muez de leur nature. Pommiers de grenate se ilz sont fumez de fiente de porc & deaue froide ilz en valent mieulx. Les amẽdiers se ilz sont aucunesfois percez dune tariere/ou se ley fiche vng clou p le meilleur en telle maniere que les superfluitez ou la gõme en yssent ilz en valent trop mieulx/ et aussi en amẽdent toutes autres plantes qui portent fruict vermineux. Mais les villains ny font que vng trou par lequel la superfluite sen depart: & quãt elle en est departie ce qui y demeure en est mieulx digere pour la chaleur complexiõnelle: et par ce benefice les plantes des boys sauuages sont faictes domesches et frãches/ car par ce on leur sache lhumeur aigre & par le labourage elles se affranchissent cõme par vne medicine. Le lieu aussi & le labour artificiel si y prouffitent moult/et par especial a telles alterations/& singulieremẽt quãt elles sont faictes en temps deu. Et sont aucunes plantes qui ne peuẽt amender se elles ne sont transplantees. Pour planter le meilleur en est au commencement de printemps quãt toute la vertu est encores en la plante/& qui la trãsplante lors elle en amẽde/pource q̃lle attrait a soy lhumeur et la chaleur dont elle bourionne/et si est aydee du froit a ce que la chaleur et lhumeur ne se euanouyssent pour leuaporation. Mais les plantes sont transplantees en yuer: car la plantation ou lincision ya ia este faicte et est depuis accreue/& pour ce vault mieulx quelle ne feroit en printemps. La chaleur naturelle est enclose en yuer es racines des plantes/et la chaleur q̃ est en terre fait aller la vapeur et la subtille chaleur a la racine dicelles plantes qui est fichee ou lieu chault de la terre dont les plantes sont confortees et en valent mieulx/car le cueur de la terre est plus chault en yuer que en quelconque autre tẽps de lan/& quant le cueur et la racine de la plante sont ainsi remplis de lhumeur euaporãte elle se engroisse cõtre le soleil quant il lapproche et bourionne et fait fruict: et est la cause pourquoy les plantes qui sont parfond en terre prouffitent grandemẽt en yuer. Mais ou temps dautomne ley scet peu ou neãt planter arbres/pource que en ce tẽps lhumeur est euanouye/& est la chaleur reboutee en terre et est tout ramene comme a cendre froide par la chaleur de leste/& pource lors de par la plante ne de p la terre elle ne peult profiter. En este aussi il ne fait pas bon planter pour le chault et pour le sec qui font euanouyr la vigueur & la vertu des plãtes/ et par especial quant le soleil est en lescreuice ou au lyon quãt lestoille canine regne/ car lors tout ard & sont les plantes trop arses et seiches/et sont les vertus des arbres foibles/et a perdu la terre lhumeur de sa nourriture: toutesfuoyes en aucun peu de lieuy ley plante en ce temps pource q̃ ces lieuy sont aucunement attrempez en chaleur/sicõme est vng lieu que ley appelle corona qui est tres froit et tres moiste pour cause quil est pres de montaignes ou quil approche a la partie Daquilon.

¶ De la diuersite des plantes selon la diuerse production et generation des fruictz.

¶ Chapitre. v.

Aucuns arbres font fruict en vng an & se reposent lautre en suyuant et prẽnent leur nourriture: & en treuue ley plusieurs telz/et par especial grãs arbres/cõme sont periers et palmes et leurs semblables/lesquelz combien quilz gectent rainceaulx & fueilles pour couuerture/toutesfuoyes ya il peu ou neant de fruict en iceulx: mais en lautre an on y treuue abondãce de fruict: car lung an il croist/& lautre il porte sicõ-

me grãs bestes q̃ mettent moins en semen ce que les petites. Et aussi aucuns arbres sont brehaings en leur ieunesse qui en leur vieillesse portent moult de fruict sicomme la vigne q̃ porte meilleur fruict vieille que ieune/et aussi plus se ce nest quelle soit par trop vieille: car lors elle deuient brehaigne pour la froideur et seicheresse qui habondent en elle/et aussi aucuns autres arbres portent plus de fruict et meilleur en leur ieunesse quilz ne font en leur vieillesse/sicomme les amandiers et periers.

Des choses qui sont necessaires a toutes plantes.

Chapitre. xi.

Toute plante a mestier en toutes ses parties de cinq choses comme chascune beste a/cest assauoir/de humeur/de semẽce/de lieu conuenable/de humeur nourrissant/et de air naturel et proporcionne/et se ces choses sont es plantes elles naistront & croistront/et se aucunes y deffaillent tout va a neant.

Des choses qui sont a la generation et croissement des plantes.

Chapitre. xii.

Les herbes et toutes choses qui croissent de terre par racine/sont mestier de lune ou de plusieurs de cinq choses qui sont/humeur/pourriture/semence/eaue/& plantacion qui est quãt vne plante est faicte sur lautre. De ces cinq choses la semence a en soy vertu formatiue de plante et a en soy la matiere et lefficient tout ensemble la pourriture prent vertu & formation des vertus des estoilles/lhumeur qui est meslee des elemens est la viande et matiere tant de la generation comme de la chose engendree/et de la plante: car cest ce que la plante trait premierement a soy de la terre et le prent quant lhumeur est purifiee et digeree en soy. Leaue est tout ainsi es plantes comme es autres choses qui ont nourriture. Car elle ne sert dautre chose sinon de transporter la nourriture pource que la viande ny roit point a prouffit se leaue ne la transportoit: car leaue qui ne se laisse point ardoir retient la viande que la chaleur ne larde & la trãsporte aux parties des plantes & des bestes. Et la plantacion est quãt vne plante est entee sur vne autre plãte/pource que la plante a pourriture et humeur dedans soy/laquelle par la vertu du soleil gecte vne expalation de lune en lautre/& ainsi naist et croist lune de lautre. Et seruent ces trois choses a la generation des plantes/et les autres deux vallent a la nourriture: car a la generation vallent semence/pourriture et plantacion/et conuient a la generation des plantes quelles ayent forme de leurs especes & cest la vertu formatiue/& des choses daual est la semence et la vertu de par dessus est la pourriture en la vertu du soleil. Ces deux choses sont simplement requises a la generation des plãtes & la trãsplantacion y vault moult. Et deux autres choses a la viãde dicelles plantes: car lhumeur est la substance de la viande & leaue donne le mouuement et transporte icelle viande aux parties des plantes. Auec les choses dessusdictes il ya encores autre chose qui ayde bien a la generation des plantes et au nourrissement dicelles/et dont il est faict mention cy dessus cõme lieu conuenable & air bien proporciõne. Et ne font pas ces choses quant a lestre des plantes: mais elles vallent & prouffitent a la bonte dicelles et si ne seruent fors a la pourriture et a la semence ou aux humeurs qui sont choses bien attrempees de lieu & de air conuenables & naturelz aux plantes: car vng mesme air cõuient a la plante pour la con

fermer et engluer & assembler lhumeur de la semence de la pourriture et de la viande dicelle sicomme il aduient es bestes.

¶ Du fiens et de la pourriture et nourriture des plantes.

¶ Chapitre. viii.

Combien que nature soit seulement le cõmencemẽt des choses naturelles/toutesuoyes en toutes choses esquelles la substance est transmuable art dõne grãt ayde et labourage aussi. Car par art elles sont transmuez ou en mieulx/ou en pis. Donc nous parlerons des champs et de leurs labourages/ et aussi/ des iardins et des arbres et de tout ce ou lon seult planter et de affrãchir les plantes sauuages & den oster hors la sauuagine. Et en ce sont a considerer/la viãde/le fossage et le labourer/ le semage et lenter par incision. Et doyuent auoir tous les laboureurs regard a ces choses. La viande nest point vng seulelement/ aincoys conuient quil y ait mixtion. Car ainsi comme la plante est composee de plusieurs elemens aussi doit estre sa nourriture composee de pluſieurs. Et aussi nest pas la viande chose q̃ par soy puisse estre transportee aux membres / et pource doit estre la viande des plantes arrousee ainsi comme les bestes boyuẽt pour arrouser la viãde et pour mieulx transporter la nourriture aux membres. Et donc la propre viãde des plantes est chose composee et moyste: mais icelle chose moiste demourant en son enterinete & en sa sauue substance nest pas en voye de mutation a autre chose/aincois est sauuee en soy mesme/& par ainsi les plãtes ne sont pas nourries de la viande sauuee et demourant en son estre et en son espece: mais il faulx quelle soit auant corrompue & quelle soit muee de son estre naturel/ et lors elle est enuoyee a ce qui en doit estre nourry. Et pource nature a donne aux bestes ventre ou la viande est corrompue et ou elle se digere dont la pure moysteur est le nourrissement / et le sec et dur qui est superflu sen yst hors/& pource la fiẽte est bien tost conuertie en cendre et pouldre. Et les plantes ont la terre pour ventre et pource autour des racines il ya corruption et putrefaction dont les plantes trayent a elles leur viande et substance qui est la pure humeur. Et appert ce que dit est par ce q̃ les villains fument leurs terres et mettent du fiẽs aux racines des arbres & si ne va point aux racines sinon que pluye/rousee ou autre eaue le transporte. Et la grosse vapeur est traicte hors par la vertu du soleil & la delyee demeure qui nourrist les racines. Et pource que les plantes sont plus dures et plus seiches que les bestes elles ont mestier de viãdes plus dures et plus terrestres que les bestes. Et la derniere viande nourrissant est ensemble/et auec la chose nourrie/ et ce est apparant par les plantes qui sont bien nourries de trop gras fiẽs/si attraiẽt a elles gresses et nourritures ou pourritures de nulle value. Et les plantes qui ont fiens bien proporcionne en humeur terrestre sont bonnes et belles et bien fructifiãs et font bõs fruictz et prouffitables et de bõne nature. Et par semblable se elles ont fiens trop gras & trop plain deaue elles en trayent trop et deuiennent trop grasses et trop pleines/& font trop de faulx bourions et de fueilles & peu ou neant de fruict & qui vauldra peu. Car il sera plein deaue. Et pource fiente doit estre chaulde & vnctueuse/dont Paladius dit que la fiente des oyseaulx qui ne sont pas de riuiere/et par especial des coulons est bonne pour les terres/& aussi est la fiente/de cheuaulx/de asnes / de brebis / de vaches /et de chieures/ pource q̃ ces bestes ont la digestion seiche/ et pour ceste cause la fiẽte des pourceaulx

ny vault riens et vault mieulx la fiēte en sa moyenne chaleur que quant elle est seiche et en pouldre: car la sueur donne nourriture aux plantes / et aussi vault mieulx le fiens qui nest pas trop chault ne trop sec que trop nouuel il est conuenable dung an ou des trois pars dung an / et pour ceste cause aucuns sages phisiciens commandent q̄ les habitations des gens malades tous secs soiēt faictes empres telz fumiers et dient q̄ lair ⁊ la vapeur diceulx fumiers leur rend aucune chair par les subtilz conduitz du corps ⁊ en deuiennent moins secs et plus moistes. Et aussi lappreuuent les alzimiens qui font aucunes operations en la chaleur du fiens q̄lz appellent le four ou le ventre du cheual / et quant len fume les terres de fiens sec / elles seichent qui ne les arrouse moult souuent / et ainsi le nourrissemēt ne mue point la nature de la plante non plus que la viāde mue la nature de la beste. Apres comme nous auons dit par auant la terre est le ventre de la plante ⁊ la est premierement receue la viande ⁊ digeree a la semblance de la plante / et de la est traicte la mutation pour nourrir la plante: car les vertus de la terre sont les principales vertus de la plante. Et selon les mutations de la terre / les plantes se muent et ny a chose si aidant a la mutation de la nature de la plante comme la mutation de la terre et layde du fumage. Nous auons dit par dessus q̄l nya pas tant de digestiōs es plantes cōme es bestes / et cest certain que es choses semblables la mutation est plus legiere quelle nest es choses dissemblables et pource nous veons aucunesfois que aucunes plantes sont muees non pas seullement en fruict ou en odeur: mais en autre espece de plante pour la cōtinuation de la viande et du fiens. Et aussi par art se aucun perceune plante en la tige parmy tout oultre pres des raiceaulx ou il y aura fruit pendant et mette pouldre despices bien et largemēt dedās le pertuis et puis lestoupe de forte cire et dautre chose q̄ lodeur ne sen departe le fruict sera aromaticque et de saueur despices et les flairera et en retiendra la saueur. Et par plus forte raison du fiēs et se doit len garder de fumer terres de fiēs sec et ars / pource que aucunesfois les plantes en meurent et aucunesfois en perdent partie de leurs branches ainsi comme les gens ⁊ les bestes sont corrompus de mauuaise odeur: car nous auons esprouue que vignes soubz lesquelles il ya sermēt ⁊ paille ou coquilles doeufz en sont empirees et aucunesfois leurs fleurs ou leur fruict en perissent et en sont les aucunes perdues / et aussi telles choses nuysent aux personnes et plus aux hommes q̄ aux femmes / pource que la nature de lhōme est plus tendre. Et ce que len gecte des arbres et des herbes se il demeure empres ce dont il est oste il corrompt tresfort. Et pource le doit on mettre ⁊ gecter loing. Aussi nous cōuient il scauoir que pour celle cause len doit faire palus ⁊ marcheiz pour pourrir le feurre et les paillies et poulties: car les paillies seiches les seremens et les fientes des bestes ne se peuēt pas bien meurer de elles seules sans eaue qui en faict la pourriture. Et se elles demeurent seiches elles corrompent tout par la fumee que elles gettent / ⁊ quāt elles sont amoysties elles en sont plustost conuerties en nourriture ⁊ en entrent plus tost a la racine de larbre pource que lhumeur transporte mieulx la viande. Et ne va point au contraire ce que nous veons aucūs villains preparer les lieux de leurs labourages par aucuns boys quilz ardent dessus leurs terres / dont elles fructiffient mieulx ⁊ les plantes aussi et nest pas pour fumer la terre. Mais pour attremper la double malice dicelle: car aucunesfois la terre est froide et par la chaleur que dit est

elle concoit la semence q̃ est gectee dedans et en a meilleure vigueur. Et aucunesfois la terre est trop moiste et est amendee par mettre cendre dedans. Par les choses dessusdictes appert que la fumation de la terre est principallement requise pour la fructification des plantes ⁊ que cest ce q̃ plus ayde a muer la sauuagine dune plante en frãche et domesche: car la sauuagine nest fors q̃ negligence de labourage ⁊ aigreur du fruict q̃ nest pas bien conuenable pour vser a gens. Et larbre franc est pour le bon labourage dont le fruict vient doulx plaisant ⁊ delectable. Et ce veons nous es gẽs et es bestes que la viande mue les complexions. Paladius dit que len doit ordonner vng lieu pour y assembler la fiente des bestes. Car elle se degasteroit en plusieurs lieux et feroit horreur aux regardans et greueroit de son odeur pour labondant humeur/et tant q̃ se lodeur en feroit la semence des herbes ou des espines elles pourriroient. La fiente des asnes est tresbonne/et apres la fiente des brebis/des chieures/des vaches/et des iumens: mais la fiente de porc est tresmauuaise: mais les cendres en sont bonnes. La fiente de coulomb est tresardant/⁊ la fiente des autres oyseaulx est bonne et prouffitable fors des oyseaulx de riuiere. Caissius dit q̃ la fiente de coulomb est la meilleure apres la fiẽte de lhõme. Le fiens de cheual ne vault fors aux prez. Varron dit quil doit auoir deux fumiers pres de lhostel ou de la ville affin que quant len leuera lung q̃ lautre soit frez ou quil y en ait vng q̃ en vaille deux ⁊ que len garde q̃ trop fort soleil ne larde/⁊ aussi que on ne le laisse trop longuement seicher/et pource le doit on faire en lieu ou il puisse aller de leaue aucunesfois. Et sicomme dit Paladius. Len doit fumer en la montaigne plus espes que ou plain chãp/et quant la lune est en decours la fumeure en vault mieulx. En vng iournal de terre en montaigne suffiroiẽt. xxiiii. charges de fiens/et en la vallee. xviii. Les villains de Boulongne y en mettẽt le double ⁊ plus: mais ilz ney mettent pas tant en tuscane/⁊ doit len mettre dessus des rainceaulx darbres et de vignes affin q̃ le soleil ne lempire par succer la substance et le deseicher. En chascune partie de lyuer len doit mettre hors le fiens ⁊ q̃ ne le pourra faire en temps deu si le face len auant que len seme et quil soit gecte par les chãps cõme semence/et par especial les crotes de chieures y soyent gectees a la main cõme semence/et ne vault riẽs fumeure en printẽps. Le chãp moyste et plain deaue demande plus de fiens q̃ le sec. Et qui na assez fiens croye et terre argilleuse vallent es lieux sablonneux/par especial aux bledz et aux vignes. Et aussi lupins semez en aoust vallent fiẽs en terre et les doit len recueillir en auril et en may et dure leur gresse par deux ans seulemẽt. En tuscane les villans sement lupins en terre biẽ labouree a la charrue ⁊ les gettẽt en la fin de Juillet et au commencement daoust et les coeuurent a la charrue: mais les autres y sement diuerses choses/⁊ quãt elles sont parcreues ilz les retournent en terre/et par leur pourriture les terres sont fumees. Les autres quant leurs terres sont seiches et ne portent point de fruict ilz les arrousent par conduitz q̃lz font aller par toute la terre/et ainsi les engressent et y vault mieulx leaue trouble et plaine de terre que la clere et ce prouffite bien/et par especial en este quant le soleil fiert apres dessus. Ceulx de Millan communement sement lupins ou ilz doyuent semer lin. Mais auant quilz sement le lin ilz retournent les lupins en terre soyent grans ou petis. Car ilz rendent la terre plantureuse/et encores vauldroit mieulx se ilz les arrousoiẽt et trempoient par auãt

et accordent que de toutes cendres peult estre faict ainsi/et pource ilz ardent le fiẽs et puis le sement a la main ⁊ apres ilz arẽt la terre et la tournẽt ce de dessus dessoubz. Ley doit fumer terres/ champs/ vignes/ et iardins des kalendes de septembre iusques au mars prochainement ensuyuant/ et par tresforte gelee et en temps de gelee peult on bien mettre du fiens sur les bledz. Toutesfuoyes vous deuez scauoir que de vne chariotee de paille/ ley peult faire six chariotees de fiens. Et suffist vne fumure de bon fiens de bestes iusques a six ans. Et aussi deuez scauoir que sans fiẽs de bestes ley peult bien faire bonnes fumures par autre maniere: car en yuer ley doit gecter hors le feurre et autres poutyes es voyes boeuses et moistes par ou passent gens et charroy ou en fossez/et apres ce quilz y auront este quinze iours ou enuiron et quilz serõt deffoulez les assembler en vng largement ⁊ soit creux affin ⁊l puisse receuoir ⁊ retenir la pluye ⁊ les conroyer et cõfire par temps conuenable la ou ailleurs/ et apres sey ayder pour fumer en temps deu.

¶ De leaue conuenable a meurer le fiens et au nourrissemẽt des plantes.

¶ Chapitre. xiiii.

Leaue de palus est conuenable pour meurer le fiẽs ⁊ est nourriture des plantes: car leaue courant ne le meure pas bien et si narrouse pas bien la plante a prouffit pource que par sa froidure elle restrainct les conduitz des plantes et des racines/ et aussi du fiens et ne laisse pas venir la chaleur moiste et naturelle iusques a la superfice de la pleine terre/et nenuoye point la viande a la racine aincoys ne le faict que lauer. Et pource nous ne veons pas communemẽt plantes naistre en eaue fort courant. Car lhumeur terrestre sey va auec leaue et ne demeure que pierres dures et froides ou la plante ne peult prouffiter: mais leaue arrestee qui se tient en vne place si meure bien le fiens et la nourriture: car elle recoit la chaleur du soleil et par le ray du soleil elle ouure les racines des plãtes pour y enter la nourriture et les faict fructiffier/et par especial celle qui viẽt des pluyes et des nues pource quelle est chaulde et vaporable. Et se leaue vient de fontaine ou dautre part il fault ⁊ elle sente le ray du soleil auant quelle soit mise sur le fiens: mais leaue de neiges griefue merueilleusement aux plantes pour sa grant froidure se elle nest par auant bien eschauffee du soleil: car sa froidure si est mortelle aux racines dont larbre nest pas legieremẽt guery. Et appert assez ce que dit est par ce que terres cõmunement pleines de neiges nap portẽt que peu ou neãt dherbe: mais leaue de pluye combien quelle soit froide/toutesfuoyes elle est de legier eschauffee du soleil et si a chaleur de la nue dont elle descend. Leaue de rousee est chaulde et moiste et doulce et est de legier transportee aux mẽbres des plantes et leaue de palus dont dessus est faicte mention nest pas seiche empres les plantes/ et se les plantes en sont trop chargees elles en sont empeschees: Mais se elles en ont par mesure elle leur prouffite moult grandement. Et pource est bon de tenir le fiens proprement en la plus haulte partie du courtil ou du champ affin que la vertu et la nourriture du fiens sespande aux racines des plantes quant elle descendra en bas auec les eaues des pluyes. Eaues maisgres ⁊ qui descendent trop impetueusemẽt font les terres par ou elles passent brehaignes. Et les eaues terreuses et grasses qui viennent de palus et de pluyes chauldes font les terres par ou elles passent bien fructiffier et porter. Et

leaue des mares prent sa chaleur du soleil et sa vertu & dicelle chaleur elle cuit les herbes qui sont dedans & les pourrist au fons/ et pource le fiens prins es fons des palus est moult bon nourrissement aux plantes et par especial quant il est attrempe en humeur. Mais eaue salee leur est contraire cõme venin pource quelle seiche & ard tout et empesche toute pourriture et nourrissement/ et pource quelle ne se peult convertir ne adoulcir elle estoupe les conduitz et ard tout. Aucunes eaues aussi q̃ passent p minieres de metaulx ne vallent riens aux plantes/pource q̃ de la nature des ditz metaulx elles ont vertus corrosiues & puissance de ronger plus que de nourrir. Et par ce que dit est peult assez apparoir quelle eaue est bonne et prouffitable pour les plantes et laquelle y est meilleur/et aussi laquelle y est mauuaise et contraire.

¶ Du prouffit du labourage des champs semables.

¶ Chapitre. xv.

Quatre prouffitz sont de arer/ fouyr & labourer la terre/ dont lung est de ouurir la terre. Le secõd ouurir et aplanier la terre. Le tiers si est por mesler la terre & le fiẽs ensemble. Et le quart si est por faire la terre plus delyee/menue et convenable. Il est premierement de necessite que la terre soit ouuerte pource q̃ autremẽt elle ne pourra receuoir la semence q̃ y seroit geetee & nenuoyeroit point de fruict sur la terre selon la vertu quelle a en soy/et pource il convient ouurir la terre en toute mutation de plante quant len veult la plante sauuage faire devenir franche pource que le marchemẽt des gens & des bestes et leaue qui est cheue dessus la terre est si endurcie que nulle bonne influẽce ne doulx air ne semẽce ny sont peu entrer/ et par ce nen peult yssir rien de bon fors choses sauuages/et pour ces causes est il necessaire de ouurir la terre. Apres aussi il convient que la terre soit aree et labouree & ce quelle soit omnie et pleine pource q̃ se elle estoit haulte dung coste et basse de lautre leaue denhault descẽdroit en bas et ainsi la terre demourroit maisgre et seiche dung coste & trop moiste et trop grasse de lautre/et par ce lung fruict seroit sauuage & lautre gras ou plain arbre de fueilles sans fruict laquelle chose sera amẽdee par bien arer & labourer la terre/et aussi elle en recoit mieulx linfluence du ciel et le benefice des raiz du soleil. Tiercement il est necessite q̃ la terre soit aree et labouree pour aonnir et mesler ensemble la terre & le fiẽs ou autrement il ny auroit pas lieu propre pour la generation des plantes pource q̃l ny auroit point de equalite des qualitez requises a leur generation/comme chaleur/ froideur/humeur et seicheresse / et pource est bon de les mettre a equalite par le labourage. Il convient aussi briser la terre et faire subtille et menue affin q̃ la viande puisse venir a la racine et q̃ les racines se puissent espandre par la terre sans presser. Et pource dit Paladius que quant la terre est aree par tẽps de pluye et que la terre est moiste le labour nen est pas si convenable que par temps sec/pource q̃ par temps moiste la terre ne se peult pas si bien amenuiser & pouldroyer comme par temps sec et demeurent les mottes toutes entieres et sans prouffit. Et dient les sages q̃ len doit labourer le champ cru par trois ou quatre fois/pource q̃ la seconde croist le fruict dune part/et la tierce lautre/et la quarte lautre/et suffisent ces quatre fois/et se par ces quatre fois les mottes nestoyẽt assez amenuisees on les doit casser a vng maillet fort et pesant / mais se la terre du champ est de bõne nature & assez delyee il suffit de la labourer vne fois ou deux/et pource dit Pa-

ladius que len doit considerer la nature de la terre: car se la despense du labour passe le prouffit de ce quelle rapporte on la doit laisser: et se le prouffit passe la peine et despense on y doit bien entendre. Ilz sont aucunes terres que il conuient labourer par fouyr et non par arer/ pource que la gresse de la terre est si en parfond que la charrue ny pourroit attaindre. Nous voyons aussi que les bestes de eaue qui sont engendrees en parfond dedans terre comme en mares soubz terre sont venimeuses tant cõme elles sont loing de la lumiere et nourries de grosses vapeurs/ et ainsi est il de la gresse de la terre quant elle demeure en parfond elle ne vault riens/ & pource la fault transporter a lair et q̃ lle sente la vertu du soleil et du ciel. Ilz sont aussi aucuns champs que il ne conuient point arer ne fouyr/ car quãt les Egyptiens eurent fait distinction des champs par mesure et geometrie/ ilz trouuerent quil estoit quatre manieres de champs esquelz les plantes sont franchies et domeschies par labour: cest assauoir celluy que len seme/ celluy qui est bien garny et aorne darbres fructifians/ celluy ou les bestes paissẽt/ & celluy ou croissent les nouuelles moissons. De ces quatre manieres de champs ilz en labouroient & fouyssoiẽt les deux: cest assauoir le premier et le dernier/ dõt le premier estoit laboure chascun an vne fois ou plusieurs/ et le dernier q̃ len appelle nonal estoit laboure vne fois en deux ans ou en trois ans ou en quatre ou en cinq & aucũs en sept ans vne fois/ mais le second ou les bestes paissent on ne le fouyssoit point: et aussi ilz ne fouyssoient point le garny de arbres fors que vng peu entour les racines des arbres.

¶ Du labourage des champs semables.

¶ Chapitre. xvi.

Le chãp semable et le chãp ou les nouuelles moissons croissent sont diuersifiez: car le semable est de si grant vertu a fructifier que sil nestoit cueilly continuellement il est de si grãt gresse quil epurieroit et porteroit estrãges fruictz et bastardz de diuerses herbes q̃ lon ne pourroit pas bonnement oster sans grãt peine ou par aduẽture quil gecteroit si tresgrãdes humeurs que la semẽce qui y seroit gectee seroit toute plongee en gresse & perdroit sa vertu. Et se il est de si bonne terre que len ne le puisse garder de faire estranges plantes il le conuient semer tous les ans/ & par aduenture en vng an y mettre plusieurs semẽces pource q̃ la terre est trop chaulde & trop moiste/ car telz chãps ainsi moistes sont exposez a la chaleur du soleil en temps equinoctial quant les iours & les nuytz sont egaulx et pource en fructifiẽt plus: car la chaleur attrait lhumeur de legier/ & par ce sont bons et de peu de labour/ et sont telz chãps proprement appellez semables. Et se le soleil en degastoit si fort lhumeur que la terre en seichast ilz ne vaulldroiẽt riens: et aussi se aucũs chãps sont si froidz q̃ la chaleur du soleil ne puisse traire lhumeur du parfõd de la terre ilz ne valent riens/ car ilz ne feront fors fruict sauuage et ny prouffitera la semẽce/ & le fruict q̃ en viẽt est de la nature et a la maniere des arbres du boys q̃ ont leur racine si en pfond q̃ lon ne la pourroit attaindre p arer & par fossoyer. Et les chãps arables ont leur vertu en la plaine de la terre & peu en pfond & sont chaulx et moistes par en hault. Et pource dit Paladius que lon doit eslire chãps gras/ deliez & tẽdres q̃ soyent arrousez par chaleur & non pas dissoulz ne noyez. Le chãp aussi q̃ est gras & espes est bon apres celluy q̃ dit est: car sil est espes il sera fait bon par labourer souuent puis quil sera gras & q̃ le labourera a grãt

diligence il en receura grant prouffit. Et pource que ces deux manieres de champs sont bonnes au labour celluy qui est gras/ delie et tendre par mesure si est le meilleur et le plus conuenable pour les vignes qui sont de deliee nature quãt au boys/et pour ce que les vignes requierent grãt chaleur elles ne pourroient pas si bien transporter lhumeur en hault de terre espesse cõme de tendre et deliee: mais la terre grasse et forte est bõne pour les bleds qui requierẽt ferme nourriture/ & la terre seiche et maisgre ne vault ne a bleds ne a vignes/ mais elle peult bien vallloir aux boys qui ont leurs racines en parfond & ne font poĩt de fruict et en telle terre les plantes ne peuẽt estre affranchies ne domeschees Et la terre q̃ par trop grant ardeur est seiche est la pire de toutes/pource q̃lle na humeur ney pfond ne en la plaine superfice/ et pource elle ne vault riens fors pour aucun hermitage et pour solitude. Pour ces causes dit Paladius le souuerain docteur en ce q̃ la terre seiche et espesse maisgre et froide ne vault riens quelzconques et est la pire de toutes.

¶ De la maniere & medicine pour faire le champ semable et planturenx. ¶ Chapitre. xvii.

Ilz sont aucuns chãps q̃ sont brehaings par froidure ou par humeur lesquelz par le premier labourage recouuent medicine et puis y naissent tresbõnes plantes & p especial bleds. Et en telz chãps il cõuient mettre terre argilleuse es fosses de la terre froide/car la terre argilleuse qui est chaulde & seiche et de nature masculine eschauffe la terre froide & moiste et ainsi est faicte attrẽpee & portera fruict tant cõme la nature de largille luy durera & sera faicte de sauuage frãche/& se la terre est seiche & amere elle ne prendra iamais medicine pource que tout ce q̃ ley y met se cõuertit en seicheresse & saline. Et pource selon les fables des poetes la terre si cria a Jupiter en soy complaignãt de larsure Pheton & ne se cõplaignit point de la froidure de Saturne pource q̃l le scauoit q̃ elle pouoit bien estre guerie de la gelee & non pas de lardeur q̃ est seiche et salee Et se la terre est brehaigne pour trop grãt humeur elle peult estre guerie par la fouyr & fossoyer de trauers: car par ce lhumeur en peult bien descendre/et pource en chascun chãp de telle nature ley doit faire vne fosse au plus bas ou leaue et lhumeur puissent descẽdre: car ainsi cõme la personne est malade ou la beste par estrãge qualite ou par aucune humeur aussi est la terre Si doit le labourcur cõsiderer la maladie & selon ce querir la medicine/mais la terre froide & desesperee est ainsi comme la beste morte & encẽdree/et p telle maniere est fait fructifiãt le champ semable/& par especial quãt aux bleds & moissons/& quãt nos par lerõs des chãps ou il ya arbres nos plerõs des vignes. Et deuons scauoir q̃ en terres froides ley se doit auancer de semer affin q̃ en yuer les plantes ayent aucune vertu ou autremẽt elles mourroiẽt de la gelee et ne porteroiẽt point de fruict/& par especial es terres q̃ sont froides & seiches/et q̃ ne sey auãce tout ne vault rien/& q̃ se auãce trop de semer en terres grasses & bõnes elles se hasteroẽt & porteroẽt plantes sauuages/& quãt elles auroẽt mis leur substãce en herbes & le printẽps viendra les bõnes semẽces seront maisgres & chetiues/& se la semẽce y est geetee et mise tard/le froit ne la pourra greuer pour la chaleur et moisteur de la terre aincois sera nourrie et engressee et le froit empesche q̃ les mauuaises herbes ny viennent pour nuire aux plãtes. Ley doit aussi cõsiderer les chãps froids & moistes q̃ sont entour mares & palus/& ne les doit ley pas semer en autõne/pource q̃ la semẽce cher-

roit trop en parfond & seroit trop greuee de humeur froide & ne vauldroit riens: mais qui les seme en printemps ilz ont chaleur & euaporation/et prouffitēt pour la chaleur du soleil qui eschauffe la terre et trait lhumeur amont. Et le exemple si est: car nous voyons que quant les chāps sont tous secz et les bōnes herbes seiches et arsees ces herbes demeurent verdes cōme sont feues ou lin. Et se aucunesfois ilz ne portent fruict pour trop grant humeur on les doit fouyr et remuer la terre & la tourner ce dessus dessoubz. Et si doit len faire diligence que telz champs soient aydez et secourus par fossoyer et ouurir & retourner la terre pour la desseicher/& q̄ p les cōduitz et voyes leaue et lhumeur decourent auy pfondes fosses q̄ doiuent estre faictes es extremitez & auy boutz des chāps en telle maniere q̄ le corps du chāp demeure tout sec au mieuly q̄ len pourra. Et sicōme il est dit dessus terres seiches & ameres et salees comme sont terres pres de la mer ne peuēt estre gueries p medicine q̄lconque ne par semer ne labourer. Bien est vray q̄ aucunesfois la mer q̄ flue et reflue peult amener sur telles terres aucuy ayde: mais cest par accidēt: car elle se transporte es doulces riuieres et en trait a soy aucūe doulce terre q̄lle emporte & puis la gecte a riue sur la terre seiche ou elle demeure/& quāt cecy a este fait p plusieurs & par long tēps celle terre ainsi apportee qui est doulce de sa nature et est sur la seiche et mauuaise terre porte bien et largement et par especial bledz/mais non pas arbres se ilz ne sont petis pource q̄lle ne peult porter arbres a longues racines et parfōdes & la preuue si est pource q̄ la mer flue et reflue en telz chāps et la terre de la mer qui ne se meue ne remue si est du tout brehaigne.

Du labourage de champ ou il ya montaignes et valleres.

Chapitre. xviii.

Les chāps q̄ sont assis es sommetz des mōtaignes sōt le plus souuēt secz & maisgres/pour ce q̄ lhumeur qui y est on peult estre si descēd es valees/& pource sont les valees tresgrasses & les mōtaignes tresmaisgres & seiches/& ne peuēt pas les plantes aiseement estre domestiques es mōtaignes par labourage/si conuiēt fischer de gros pieuy au trauers des chāps dicelles mōtaignes pour arrester lhumeur quelle ne descēde en bas quāt on les labourera. Aucūs semēt sur la terre dure sās arer/et puis esliueūt la terre sur la semēce a la charrue ou a la besche et ne labourent q̄ vne fois lay/ et ne froissent pas les grosses motes de terre a ce q̄lles ne soiēt cōuerties en pouldre/& q̄ quāt il plouuera quelles boiuent leaue & q̄ par ce la semēce en ait & boiue/& toutesfois quelq̄ labour q̄ y soit fait le fruict nen peult estre q̄ mesgre & meschant. Et pour fumer es montaignes len ne doit pas mettre le fiēs soubz la terre: mais dessus a ce q̄l ne coule trop legieremēt a la valee/ & en doit len plus mettre es sōmetz des mōtaignes q̄ es costieres: mais aual peu ou neāt/pource q̄ la gresse des mōtaignes descēd tousiours es valees: mais les fruictz des mōtaignes sont meilleurs q̄ es valees par ce q̄ le regard du soleil y est plus fort/& lhumeur q̄ y est attrēpe obeist mieuly a la digestiō/& aussi sōt les mōtaignes plus vaporeuses q̄ ayde a la chaleur. Et pource ie cōclus q̄ tous arbres portās fruictz de grās odeurs & aromatiques doiuent mieuly estre plātez es mōtaignes q̄ es valees pour cause de la chaleur & seicheresse/et ceuly q̄ ont le fruict ferme & moiste sont meilleurs es valees q̄ es mōtaignes. Et pour ces causes vignes q̄ portēt vis bōs & aromatiques sōt meilleurs en mōtaignes q̄ valees. Les bledz froments & orges valēt mieuly en valees q̄ mōtaignes pource q̄ leurs grais sont fermes/ et les seigles et auoynes peult len semer en

montaignes/costieres/vallees et plaines. Apres ley doit faire ou meillieu des valees vng grant fosse ⁊ plusieurs petis ca et la q̃ descendent dedans ledit fosse par lesquelz petis la violence des humeurs descendent ou grãt affin que les semences ney soyent empirees ⁊ gastees/et quant le chãp est laboure par telle maniere/ les semences ont nourriture naturelle/⁊ si y est faicte la plãte sauuage naturelle ⁊ frãche/pource quil digere la viande naturelle/⁊ ce qui y est colerique et sec il fait deuenir fleumatique ⁊ sanguin/⁊ puis par la disposition de la viãde le corps q̃ en est nourry est altere et toute la substance des plantes/ car ainsi cõme les sages physiciẽs font par leur art et sciẽce que les corps humains acquierent bonnes dispositiõs et q̃lz cõuertissent la viãde en bonne complexion. Ainsi fait le bon laboureur la terre et apres la plante qui y est pource quil ya vne mesme operation entre la matriz de la femme et lenfant cõme entre la terre et la plante. Et combien que es femmes louurier si est la semẽce de lhõme qui meult et forme le fruict en la matriz: toutesuoyes le sang du corps de la femme si est trãsporte a la nourriture du fruict en son ventre/⁊ de necessite il ensuyt la disposition de la matris/mais es plantes il ny a pas masle et femelle/et ny a que la plante et la terre et louurier.

¶ Du labourage du champ nouuellement seme.

¶ Chapitre. xix.

Les champs des nouuelletez selon les anciẽs ont este ainsi appellez pour deux causes/lune pource q̃lz sont ainsi nouuellement ramenez a labourage: ⁊ lautre pource quil les conuient aucunesfois reposer et puis renouuellet cõme le champ que ley laboure deux ans et apres se repose le tiers/le quart / le quint et le sixiesme ou le septiesme: car nous auons trouue que iusques a ce terme les chãps peuent estre diuersifiez. Et le chãp qui apres ce quil a este laboure vng an et seme se veult reposer deux ans ou trois/ou quatre ou plusieurs si ne vault riens. La premiere occupation que ley doit faire ou champ de nouuellete est de extirper les arbres et herbes sauuages ou autrement ilz succeroiẽt ⁊ attraieroiẽt a eulx toutes bõnes humeurs ⁊ nourritures de la terre/et par ainsi ce que ley y semeroit ne pourroit venir a bon fruict/et pource ne doit pas tel champ estre seme de diuerses semẽces/a ce que lune semence ne seiche et arde lautre en luy soustrayant sa viande. Quant les faulses herbes sont extirpees/et le labour faict/ley seme le chãp/ et puis on y met le fiens quant ley le veult faire longuement fructifier/⁊ se il nest tres gras il le conuient aucun an reposer pour mieulx retenir/par especial pource que les plantes semees soubz la terre herbue sont arrachees auec ces herbes quãt on les oste et ainsi le champ demeure sec ⁊ vaide sans gresse et sans vertu au regard du soleil: Mais apres deux ou trois ans q̃ le chãp aura ainsi repose pour reprendre vertu de germer ⁊ fructifier par la vertu du soleil/⁊ quil aura recouure vertu ⁊ esperit de vie/⁊ que lhumeur y est restituee/il est lors a bon point renouuelle. Ainsi cõme la femme q̃ apres ce q̃lle a enfante sest reposee par aucun tẽps en est mieulx disposee a cõceuoir et est vng chãp plustost prest q̃ lautre selon ce quil est meilleur/⁊ lappelle ley chãp nouual/pource q̃ par repos il est renouuelle a sa premiere vertu. Et q̃ les vouldroit tous les ans semer sans repos ilz viendroient a neant ⁊ seroient par ce brehaings et corrõpuz. Mais toutesuoyes les chãps qui sont continuellement semez si portent quant ilz ont chaleur ⁊ humeur/mais le champ qui

est couuert de grosse humeur par les deux parties de lan: cest assauoir en yuer et en printemps quant il doit gecter/ & en autõne quant len doit semer et quil est plein de froide humeur et grosse il ne vault riẽs/si comme le dirent les Egyptiens/et ne doit point estre appelle chãp semable ne chãp nouual: car en este il est sec & fendu et plein de creueures grandes et ouuertes/et se en tel chãp il viẽt aucunes plantes elles sont sauuages/pource q̃ elles nont point de subtille humeur dont les fruictz & les semẽces sont nourris: et aussi pource que le temps deste nest pas pour germer: mais pour meurir et pour seicher. Les maistres des labourages ont dit q̃ tel chãp doit estre du tout delaisse/pource quil nen viẽt fruict q̃ vaille/et aussi que plantes ny peuent estre franches. Il est vne autre maniere de chãp qui est plein dhuylles lequel ne se peult medicinet pource q̃ huylle qui est seiche si seiche & fait tout tourner en pouldre & pource ne arbre ne plante ny peuent faire bõne fin/car les plantes veulent terre ferme & cõtinuee ou elles senracinent/ et lhuylle ne le peult souffrir pour sa seiche pouldre/& pource on le doit du tout laisser: mais les autres diẽt que la terre huylleuse est tous tẽps moiste et q̃ leaue ne peult estre separee de telle terre et que lhuylle est ainsi cõme la naturelle humeur superflue de la terre & qui iamais ne se depart dicelle cõme acciẽt inseparable. Et semble que Paladius se accorde a ceste opinion: car il dit q̃ qui seme froment en terre huylleuse il est mue en seigle apres la tierce semee & aduiẽt ce plus pour cause dhumeur q̃ pour seicheresse: & le dit Paladius en plusieurs lieux. Et a ce se accorde Varron & plusieurs autres q̃ en ont traicte.

Du tẽps & de la maniere de dissiper & oster les mauuaises herbes. Chapitre.xx.

Les chãps gras & secs en lieux arables peuent estre arez & detrenchez ou moys de ianuier ou en feurier/et es lieux attrẽpez et moistes ou moys de mars ou en auril quant lhumeur superflue est degastee et ostee de la terre/ou q̃lle est venue a equalite entre humeur & seicheresse. Les champs gras qui tiennent longuement leur eaue soyẽt arez et detrenchez en auril et en may quant ilz auront gecte toutes leurs herbes/ et q̃ les semences dicelles herbes ne soyent pas encores meures et ceulx qui sont secs peuent estre arez lors la seconde fois. Les champs moistes dont nous auõs cy deuãt parle qui doiuent estre arez et trenchez en mars/auril et may si doiuent estre arez la secõde fois ou moys de iuing ou en iuillet. Et aussi les chãps gras doiuent estre arez la seconde fois ou moys daoust/mais non pas la tierce. Du moys de septẽbre le chãp gras et qui a acoustume de tenir longuement son humeur doit estre are la tierce fois/et le chãp moiste et plein doit estre are et seme ensemble. Les beufz sont mieulx iointz & attelez par les colz q̃ par les testes Et se ilz ne se accordent & viennent ensemble/le charruyer les doit retraire et retenir et les mettre hors de la charrue affin que les colz leur refroident. Le trait de la terre pour arer au long selon loppinion de Paladius ne doit point estre plus loing que de six vingtz piedz. Mais selon la coustume des laboureurs de Romaniole & de Lõbardie il sestend bien iusques a deux cens piedz et plus. La terre glueuse doit estre aree plus en parfond que la pouldreuse. Et doit len garder que entre les royeres la terre ne demeure sans estre remuee/& les doit on aincois froisser a mailletz ou a pieux ou autres instrumens/& quãt len aura are tout du long/on doit aps arer au trauers des royes/ et qui le faict ainsi souuent il

oste tous les empeschemẽs. Et aussi se doit len garder que le champ qui est boueux et plein de boe ne soit arene/aussi le chãp qui est souuent arro..se de legiere eaue aps lon gues seicheresses pource que la terre q̃ len are quãt elle est boeuse ne vaulda riẽs de tout lan: mais celle qui est doulcement ar/ rousee et moiste et seiche dessoubz est selon la cõmune oppinion brehaigne par trois ans/& pource le chãp qui est moyẽnement moiste & q̃ ne soit ne sec ne boeux doit estre are a la charrue de long trauers. Et se cest en costieres il doit estre are de trauers par les costieres/& par especial au semer. Qui veult ouurir & labourer vng champ il doit cõsiderer se il est moiste ou sec/& se il ya her bes communes ou autres herbes/espines/ rõces ou chardõs/& se il est moiste on doit faire fossez de tous costez pour le bien essi cher. Les fosses ouuertes sont assez bien cõ gneues/ mais aucunes autres terres ne sont pas faictes de ceste maniere: car on y fait roieres parfondes tout au trauers du chãp parfondes de trois piedz/et puis len met des pierres dedãs iusques au meillieu ou on les remplist de terre sablonneuse ius ques a la moytie & apres on les paremplist de la terre mesmes/mais les boutz & chiefz desdictes royes si requierent vne fosse prin cipale en laq̃lle les fossez & royes des costie res puissent enuoyer leur eaue/& par ainsi lhumeur en ystra hors/& ne seront pas per dues les espaces et places des chãps/et sil estoit ainsi que pierres faulsissent que len y mist du serment: et sont ces choses bien cõ uenables a faire ou moys de may & es au/ tres moys selõ la qualite de la terre gastee Et se le champ est plein de boys si en soient ostez des arbres largemẽt en y en laissant aucuns/et puis soit laboure. Et se le chãp est plein de pierres quelles soyent ostees et assemblees par monceaulx. Et les terres ou il y aura iones/feucheres & autres her/ bes seront ostees et surmontees par les sou uent arer. Et ou il y aura feucheres qui y semera febues ou lupins bien souuent et q̃ len oste les pointures croissans et quelles soyent vne fois couppees a la faucille elles seront extirpees dedans brief tẽps: & pour proprement oster & extirper feucheres/iõcz & roseaulx/il cõuient oster lherbe ou moys de iuillet auant les iours chiennins quant le soleil sera ou signe de lescreuice/& que la lune soit ou signe de capricorne/et les raci nes ne gecteront iamais riens selon la sen tence des grecz.

¶ De la maniere generalle de semer. ¶ Chapitre. xxi.

NOus auons dit parauant de la nature et vertu de la semen ce. Et neãtmoins deuons sca/ uoir q̃ toute semence contient deux choses. Lune si est la vertu formatiue quelle a du ciel/de la chaleur et de lesperit qui sont declairãs les instrumẽs de la ver/ tu formatiue. Car la chaleur digere & de/ part le pur du gros et le assubtile/et lespe/ rit le transporte. Lautre chose que la semẽ/ ce contient est la substance formelle laq̃lle par la cõmixtion de lhumeur recoit la for mation et figuration de la plante et des parties dicelle. Si est bien a considerer quant len veult semer que len seme ou tẽps qui y est plus propice au regard et a layde du ciel/et cest quant la chaleur & lhumeur et la lumiere viuifiant du soleil y aydent. Et aussi de la lune qui est pres de terre/car elle ayde a toutes les choses qui sourdent de terre et les gouuerne pource que elle at trempe la chaleur du soleil de qui elle a sa vertu de lhumeur delle et en oste lardeur/ & ainsi elle dõne ayde aux nouuelles plan tes et aux semences en les rafreschissant & nourrissant. Et ne cõuient point auoir de regard aux autres estoilles pource q̃ leur

vertu si est communice et acompaignee a la vertu et lumiere du soleil et de la lune et est p lapplicquation de la lumiere diceulx qui est appliquee a tous les regardz du soleil et de la lune en chascun moys par aller et venir/et pource les sages anciens appellerent la lune royne du ciel au cheualier et a dyane la lampe de voirre. Et la raison de ces noms si est pource que la lune qui nous est prochaine voisine si a plus grãt influence sur les productions de terre que na quelconque autre vertu du ciel/et si se applique a ce en lespace dung moys/car elle parfaict en vng moys/ et en chascun moys ce que les autres parfont en plusieurs ans/et pource le souuerain philosophe aristote dit que la lune faict en vng moys ce que le soleil faict en vng an: car elle fait les quatre temps/yuer/este/autompne/a printempe. Cest assauoir quelle est en son commencement a premier quartier chaulde a moiste comme printempe/a de la dimidiation iusques a ce quelle est plaine/elle est chaulde et seiche comme este. Et de sa plenitude iusques a la moytie ou tiers quartier / elle est froide a seiche cõme autompne/et du tiers quartier iusqs a la fin elle est froide a moiste cõme yuer/a est lors corrõpue de froide humeur/vile a fleumaticque. Et pource se len seme ou temps quelle est chaulde et seiche la semence seichera et viẽdra a neãt la subtille humeur qui deuroit estre nourriture de la plante. Et se len seme quãt la lune est froide et seiche la chaleur de la semence naura point dayde et ne prouffitera point. Et se len seme quãt la lune est froide a moiste la semẽce se corrõpra et pourrira: mais ou premier quartier quãt la lune est chaulde et moiste lors faict il bon semer. On lappelle aussi la lãpe de voirre dyane. Les poetes dient q̃ dyane est la deesse de lair lequel est en tous les corps des choses viuans. Et la lune q̃ a sa clarte du soleil bien attrẽpee si la gecte et transporte ces corps ou dyane donne lair et leur donne vertus et mouuement aux naturelles operations lesquelz corps se le soleil leur dõnoit vertu tout par soy ilz ardroyent tous/a la lune q̃ est froide si les garde de gaster pource quelle mesle sa froidure et humeur auec lardeur du soleil/a se monstre mieulx ce q̃ dit est es plantes que es bestes qui ont sentement. Aussi conuient il bien cõsiderer la quarte partie du cercle ou les lumieres ont leur mouuement qui sont cause de la vie des choses terrestres: car ou cercle declinant est faicte la generation et corruption des choses croissans: mais ce nest pas en chascune partie diceluy cercle: mais proprement en la partie qui est du signe du mouton iusques au signe de lescreuice. Et toute semaille est parfaicte auant que le soleil soit ou mouton/car les semences sont en leurs matris/ et lors le soleil les appellera a les mouuera de sa lumiere viuifiant. Les semences gectees en autompne seront bien entacinees et se mouueront en deue quantite de leur substance et en fleurs a conuenable forme: mais les semailles de printempe si seront en terre comme en leur matris a bourionneront et getteront par la vertu du soleil qui est attrempe auant q̃ le temps sec vienne Et nest pas moult grande necessite de regarder quel vent vente/car combien que le vẽt de midy soit bon/toutesfois autõpne se il nest trop grãdement sec et froit a mortifie retient la semence affin que par trop grant vapeur elle ne se esgecte et deflue: Mais len se doit bien garder que en vng champ len ne seme diuerses semences tout ensemble: car il aduient souuent que vne semence attraict plus que lautre / et ainsi lune seiche lautre / et aucunesfois au contraire lune empesche si fort lautre que les deux ne vallent riens: car nous veons que la plante assise empres elebozus ou empres

scamonee attraict a soy les proprietez. Aussi droez yuraye mise empres le bleō/fromēt si lard tout/et aussi choulx et plusieurs autres herbes mises empres la vigne si la seichent et ainsi de plusieurs autres plantes. Et par telle maniere diuerses semences geteees en vng champ destruisent lune lautre. Et ainsi que les bestes de diuerses especes ne font semence ne fruict lune de lautre Mais vne tierce aussi aucunes semences aydent lune a lautre comme qui semeroit arroches/espinoches/fenoil/lectues/persil/sarrietes/bectes/et bourraches dont les vnes croistroient plustost que les autres et aussi les cueilleroit len plus tost/et se elles estoiēt trop espesses on les sarcleroit. Aussi peult len semer ensemble froment a espeautre mil/et pannil/et aussi orge et froment. Et aussi en vng champ qui seroit trop sec et mesgre qui y semeroit trop de semence elle ne prouffiteroit point: mais qui seme selon la proportion du champ et que les racines se puissent espandre a dilater il prouffite bien. Len doit aussi bien prendre garde que la semence soit bōne a non corrompue Et a ce propos dit Paladius que len ne seme point de semence plus vieille que dung an pource que autremēt elle seroit trop seiche et de peu de prouffit/et aussi len doit querir et prendre semence qui soit creue en la contree et region et ou pays de la terre ou on la veult semer pour la conuenience et experiēce de la terre: car len ne doit pas mettre toute son esperāce en nouuelle maniere de semence q̄ ne laura esprouuee par auant. Et sachez que semences forlignent et se auortēt plus tost en terres moistes que en seiches. Selon les grecs tous potages de grain doyuent estre plantez en terre seiche fors les feues q̄ demandēt terre moiste Et combien que en champs attrempez len doyue semer/toutesuoyes en tēps sec a longuement/semence q̄ y seroit geteee si pour roit garder comme en vng grenier. Et se necessite contrainct dauoir esperance en terre salee len y doit semer ou plāter apres autompne affin que la malice de la terre soit ostee ou appetissee par la pluye/ou se len y faict preaulx ou vergiers on doit faire quil y ait de la terre doulce ou que eaue doulce dequeure parmy. Mais en lieux huylleux/chetifz et froidz ou obscurs quiy veult semer len y doit semer en Septembre vers le temps equinoctial quant le temps est serain affin que les racines soyent parfaictes auant yuer. Et en autres terres len peult bien attendre a semer longuement: Mais que len nattende pas iusques aux fortes gelees. Apres ilz sont aucunes semēces desquelles viennent tant de semence comme de fruict de branches a de longues racines que quant elles croissent en hault elles se transportent en autres lieux a saillent ailleurs quelles ne furent plantees ou semees/et pource telles semences demandent telle terre comme il est dit a escript ou prochain traicte. Varron dit que les choses geteees en la terre quāt elles sont nees et yssues dicelle terre se la terre et le pays sont froidz et les choses sont molles de nature on les doit couurir de feurre ou dautre chose pour la bruine/et que sil ya pluye quelles ney soyent greuees: car leaue leur est venin aux racines pour leur tendreur a la gellee et dessoubz terre et dessus/et les racines de yuer ou dautōpne sont mieulx nourries soubz terre que dessus. Car elles prouffitent soubz la couuerture de la terre et elles seroient ceintes et enuironnees de froit en lair par dessus terre/et ce peult on veoir es boys et es choses sauuages. Car elles commencent au premier a naistre et ne durent fors q̄ pour le temps quelles ont le soleil. Quāt aux racines aucuns arbres les font plus longues que les autres pource que la terre leur faict mieulx voye par

sa legierete / et se aucuns arbres montent en hault on les doit appuyer de coste q̃ dautre pour soubstenir les brãches ou le fruict est. ¶ Cathon escript que la terre de telle semence doit estre telle comme les branches le demandent. Et si dit que les gettons et branches ne doyuent apparoir que trois doidz par dessus la terre et q̃ les sommetz doyuent estre enduictz et couuers de fiens de bache et de terre.

¶ De la maniere de planter et deslire les plantes.

¶ Chapitre. xxii.

Aucuns arbres font fruict et si ont la semence enclose soubz la chair du fruict / q̃ si en est aucuns qui ne font quelconque fruict ou len puisse trouuer semence dont puisse venir arbre semblable. Des arbres qui font fruict et semence les aucuns font petite semence et tendre / et les autres font grosse semence et forte et enclose en dure escaille. Les arbres qui font petite semence et tendre ont vertu generatiue espandue / tant en la semence comme es rainceaulx / et pource les peult on planter et semer et peuent ainsi prouffiter combien que a les semer il cõuiengne attendre grant et long temps et si sera la plante q̃ en viendra sauuage: mais planter les rainceaulx est chose plus hastiue et meilleur. ¶ Car qui prent rainceau de plante franche il viendra et sera franc. De ceste maniere sont pommes dorẽge et põmes grenates / coinge / figues et plusieurs autres qui ne font pas fortes semences: mais les plantes qui ont fortes semences si ont leur vertu generatiue dedans la semẽce mieulx quilz nont es branches sicomme sont / noix / chastaignes / pesches / almãdes / glans / et plusieurs autres. Et les plantes qui ne font point de fruict ont leur vertu generatiue es rainceaulx en leurs branches et greffes pource que nature na point ordonne en telles plantes de lieu especial ou leur semence soit recueillie si le reprennent en racines ou en branches sans racines / et par especial celles qui ont conduitz ouuers et grande moelle par ou elles ont nourriture / et cõment quil en soit on les doit garder tãt quelles sont tendres pour les bestes et autres empeschemens et les doit on mettre en terre doulce auec vng petit de fiens q̃ les lyer q̃ appuyer / et par especial quãt elles sont nouuelles on les doit leuer en hault et lyer loing lune de lautre a vng pied ou a deux. ¶ Car ainsi peult on planter ceulx qui ont forte semence comme noix et almandes: mais se ilz ont tendre semence commevignes / pommes grenates / et palmiers on les mettra trois ou quatre ensemble affin q̃ lung ayde a lautre / et puis que len y face espesses hayes et fossez pour les sauluer et q̃ len ny laisse venir nulles herbes / et aussi que nulle autre chose ny soit semee. Et que en tẽps de grãt chaleur que on les arrouse et que leaue ne soit pas froide q̃ viẽgne tout droit de puys ou de fontaine: mais de piscines ou de palus descendant de fiens ou de fosses corrompues. Et se il la fault prẽdre en puys ou en fontaines quelle soit laissee eschauffer par aucun tẽps au soleil. Et se tu y gectes aucun fiens et lengresses et remues souuent il y vaulldra q̃ prouffitera moult. Et quant le sommet de ces arbres sera eschappe et que la plante aura este deux ans ou trois sur terre sans dommage on la pourra traire et sacher hors de terre auec toutes ses racines et la trãsporter au lieu ou on la voulldra ordõner pour demourer tout son tẽps et lappuyer dung pieu fiche en terre et lenuironner despines sil en est mestier. Et se le lieu est clos et seur des bestes des le cõmencement on y peult gecter sa semẽce ou mettre ses plantes ou ses rainceaulx et les y

laisser sans leuer ou les transplanter ailleurs et leur ayder comme dit est/et soyent gardees entre les arbres et vignes conuenables espaces selon la quantite qui y est ordonnee et acoustumee. Et aussi soyent faictes les fosses bien larges et parfondes selon la quantite et grandeur des plantes et de leurs racines: mais toutesfuoyes len doit planter en terre seiche et arse plus en parfond q̃ en terre moiste q̃ es terres moyennes moyennement. Se la terre est pleine de croye on mettra fiens et sablon mesle ensemble et soit mis en terre maisgre plus de fiens que en la grasse. Et se la terre est sablonneuse que len y mette de la croye et du fiens mesle ensemble. Quãt len transplantera vne plante de place en autre soit plante franche ou sauuage len doit remettre la partie dicelle qui aura este deuers midy aussi deuers midy q̃ la signer au leuer daucune chose a ce quelle ait autel regard au ciel quelle auoit par auant. Et quant tu mettras la plante en la fosse se il ya aucune partie de sa racine blecee tu la retaillera. Et doit on bien garder que la terre ou len plante ne soit trop moiste ne trop seiche quant on y met la plante pource que se elle estoit trop moyste elle ne se applicqueroit pas bien auy racines/et se la terre est trop seiche elle deseichera et arbera les moistes racines. Et est bonne la moyenne qui se peult pouldroyer et ioindre auy racines et la doit on foulier auy piedz aucun peu et non pas trop q̃ se la terre est trop moiste ou trop seiche len doit emplir la fosse tout autour des racines de bonne terre q̃ conuenable. Qui veult planter en lieuy secs on y doit planter en octobre q̃ nouembre q̃ aussi en lieuy chaulx et en montaignes affin que la plante soit confortee par lhumeur de yuer. Et qui veult planter en lieu froit et moiste et en vallees il y faict bon en Feurier et en Mars affin que la froidure de yuer nestaigne la chaleur naturelle de la plante. Et en lieuy attrempez il y faict bon en ces deuy temps tant pour planter comme pour transplanter. Mais quant auy semences des plantes on les doit mettre en ianuier de quatre doidz en parfond et non plus affin que quant la semence sera enfice et que ou moys de Feurier elle sentira la chaleur du soleil lescorce se ouure et se preigne a bourionner. Et se le lieu estoit moult chault on le pourroit bien faire en octobre ou en nouembre. Et qui veult planter rainceauly des arbres on le doit faire ou moys de mars et prendre le raincel vert en larbre et incontinent le planter/toutesfuoyes aucunes telles plantations peuent estre faictes en octobre en lieuy chaulx quant lautompne a este moiste et que lhumeur de larbre et lesperit de sa vie nest pas encores retourne en la racine ainsi quil est de coustume es plantes en temps de yuer. Et ne doit len point tourner/tordre ne moult remuer les rainceauly que len veult planter ne aussi greuer ne traueiller la partie dont len pense que la racine doyue venir/q̃ par especial es plantes qui ont larges conduitz naturelz ou qui sont tendres ou qui ont grans moelles comme sont saulx/vignes et telz arbres: mais en ceuly qui sont secs et durs comme sont boys sauigner et telles autres plantes on les peult bien tordre et est bon de les fendre par aual et mettre en la fente vne pierrette affin que lhumeur de la terre se boute plus aise dedans et monte cõtremont pour nourrir la plante/et aussi la partie q̃ se boute dedans terre ne doit pas estre trechee rõdemẽt: mais de traiers ou arrachee et sachee hors de larbre sãs coutel q̃ sans fer affin q̃l ait mieuly les conduitz ouuers pour prendre sa nourriture. Et me semble bon q̃ en toute plantation len face apres yuer en lieuy secs et chaulx fossez autor q̃ len mette dedãs au

cuy bon fiens mesle auec la terre & que lesdictes fosses en soyent emplies iusques au rez de la terre et la plante soit arrousee par dessus vng peu de lhumeur du fiens & non pas trop a ce q̃ la terre ne se compresse trop et q̃ la fosse ne demeure aucunemẽt vuide et que en tẽps chault leaue y demeure qui attrempe lexcessiue chaleur: mais es plantes qui sont faictes deuant yuer est bon de assembler la terre autour & la chaucher affin que trop grant humeur ne si assemble qui leur empesche la digestion. Les rainceaulx q̃ len veult planter sont meilleurs dung yuer que de plus long tẽps fors des vignes et aucuns autres q̃ vallent mieulx de plus dung an. Et doit len eslire telz rainceaulx qui soyent plaisans & clers & plains de moelle et qui ayent plusieurs gettons et a gros oeilles et en plusieurs len couppe le sommet den hault et ny est point determine quelle quantite.

Des manieres de enter arbres et de cõuertir les sauuages & bastardes plantes en bõnes & franches.

Chapitre.xxiii.

Les tailles en plantes sont faictes en plusieurs manieres: mais celle qui plus prouffite a ce q̃ la plante soit muee de sauuagine en franchise & en disposition conuenable pour vsage de creature humaine si est que len ente de semblable sur semblable comme de perier sur perier et de pommier sur pommier. Cõbien quil ne soit pas necessite que le perier ou se prent le greffe & le perier ou len veult enter soyent dune espece comme dangoisse sur angoisse: mais qui enteroit arbres trop diuers lung de lautre ilz ne receuroient pas bien nourriture/aincoys gasteroit lung lautre ou lestrãgeroit sicomme dessus est dit. Entre toutes choses q̃ ont vie il ya grant cõuenience et semblablete dune plante a autre: car combien que vng arbre soit distingue en lespece dung autre arbre/toutesfuoyes il ya grant semblance de lung a lautre/& la cause si est pource que la forme substancielle des plantes entre toutes les choses qui ont ame est la plus annexee et ioincte a la matiere/et ainsi comme neant esleuee sur elle/& pource est la vie des plantes moult mussee/et pour ceste cause la nourriture dung arbre si ya la premiere nourriture suffisant pour nourrir bestes. Et quant la seconde digestion qui y est adiousstee par lautre conuertit le ius en la saueur et figure du fruict selon ce quelle vient a la seconde/et pource quant diuerses plantes sont entees ensemble aucunesfois elles prouffitent/toutesfuoyes la meilleure incision si est de semblable en semblable comme dessus est dit. Et encores selon Varron cest mieulx faict de enter sur arbre frãc que sur sauuage pource quil porte meilleur fruict/et pource que toute maniere de enter est p̃ficher le greffe dung arbre en vng autre & puis les lyer ensemble de forte lyeure si que le greffe espãt ainsi comme radicables veines sans nombre de dãs larbre ou il est ente. Et par telle maniere larbre qui est molet q̃ seroit plus tost casse q̃ fiche ne peult estre ente en quelconque plante/et pource aussi les herbes qui ont les tiges molles comme choulx et autres herbes tendres ont leurs branches trop tendres & ne peuẽt estre entees en quelconque plante tant cõme elles sont telles/et aussi telles plantes molles des herbes si croissent tous les ans & se pourrissent en la tige et ne peuẽt estre entees en rainceaulx pource que quant elles sont entees elles ne se enracinent point bien tost ou elles sont entees/aincoys cõuient attendre le procez du temps affin quelles soyent confortees & cõtinuees auec larbre ou elles sont entees. Et par ce appert que plante molle ne peult

estre entee en plante dure ney plante molle semblable ne dissemblable/ley ne doit pas aussi enter sur arbre qui est trop dur pource quil ne recoit pas legierement la nourriture pour sa seicheresse et est dur a percer si naduient pas souuent que telles entes facent ia bien. Et pource doit ley querir nouuelles et ieunes branches et tendres ou il y ait humeur & qui se puissent ioindre & couper au greffe et de leger ouurir & receuoir la chaleur et qui recoyuent la nourriture/ et lors elles croissent mieulx que se elles estoiẽt fichees en terre. Et ne doit on pas enter de greffes floris ne portans pource qlz mettroiẽt toute leur substance ou fruict et ne croistroient plus: mais quilz soyent nouueaulx et quilz ayẽt plusieurs oeilles pour gecter/& aussi quilz soyent gros & espes ou il y ait habondance de vertu generatiue et quilz soient prins en la partie de larbre qui est par deuers oriẽt pource quil ya en celle partie plus de chaleur et dhumeur q̃ es autres parties de larbre. Nous deuõs sçauoir quil est plusieurs manieres de enter parquoy la plante sauuage est faicte franche. La premiere si est q̃ la brãche de larbre que ley veult faire frãc soit trẽchee au trauers oultre par le meilleu de la moelle et puis que on lye ce qui sera trenche ainsi que ley a de coustume de lyer playes et quil soit enuironne de cire ou dargille pour le deffendre de la pluye et de ce quiy pourroit nuire et tenir la chose ferme & seure po² les vents et autres heurtz & ne chãge point ceste maniere lespece de la plante: mais elle laffranchist. La seconde maniere si est que vng arbre soit trenche ou tronc et q̃ de celluy mesme arbre on prẽgne vng getton denhault et quil soit fiche en la trenche et puis lye et ordonne comme dessus et il portera fruict dautre espece en saueur et quantite quil ne faisoit par auãt et a este par ceste maniere faicte la diuersite/en pommes/en poires/ en prunes/et en autres fruictz: car la force du ius est si grande en la conuersion et couuerture des cõduitz naturelz que lhumeur retenue par auant es neulx et es conduitz ilz adressent en autre plante. La tierce maniere a este trouuee en la vigne & en autres arbres qui croissent de moelle et est que ley trenche vng getton de vigne iusques a la moelle et y faict on parfonde playe et puis ley meet au trauers vng getton ou lieu du premier et les conuient bien assembler et proprement et bien lyer et estouper/et lors il croistra et portera fruict. Et pourroit on bien en autres arbres faire ce que dit est: Mais il a este esprouue en la vigne ce dit frere Albert. Et la quarte maniere si est q̃ ley prent vng greffe dung arbre et le ente ley en vng autre arbre et croist et porte fruict: mais il vault mieulx en semblable arbre que en dissemblable/et est ceste maniere bonne en arbres qui prennent leur nourriture par cõduitz de droictes lignes et par cottes de boys venans de racines/et a en ceste derniere maniere plusieurs manieres particulieres. Lune si est quãt le getton est fiche dedãs lescorce sans la rompre. Lautre si est quãt ley fiche le getton dedãs le boys trenche. La tierce si est faicte en maniere dung emplastre. La quarte q̃ est dicte comme vng morcel. La quinte en vne perche de saulx verd en forme de hamede. Et vueil dire de ceulx cy par ordre. De la premiere cest quant le getton est assis entre lescorce et le boys par ceste maniere. Ley trenche le tronc du boys au trauers tout oultre dune eye de bon trenchant/et puis on lye le trõc dung fort drappel par dessus lescorce et apres le lye ley tresfort de verges dosier/de saulx ou de ourme et la entre lescorce et le boys on boute vng coing de fer ou de os bien faict en aguisant vers lung des boutz et rond dune part et plain de lautre ainsi cõme du long des trois doidz & le

doit len mettre doulcement affin q̃ lescorce ne rompe: & si tost cõme len oste le coing len doit ficher dedans le getton q̃ doit estre taille dune part iusques a la moelle & sans la blecer: et de lautre part len oste la pel de dehors et laisse len la couuerture & lescorce moyẽne si que la trenche du getton se tienne & ioingne tresbien au boys du tronc/& que le getton demeure par dessus le tronc cõme quatre ou six ou huyt doidz: et peult len mettre plusieurs gettons en vng tronc selon ce quil est gros: & doit auoir entre les gettons lespace de quatre doidz ou plus/& couure len le dessus de boe ou de terre conuenable/et aussi le doit len bien couurir de aucune piece de cuyr ou dautre chose par dessus: et est ceste maniere bonne et bien prouffitant/ mais on ne le peult bien faire fors que en mars & en auril quant lescorce se departe le mieulx du boys & le plus aisee ment: et si ne se peult faire fors que en trõc gros ou moyen et es arbres qui ont grosse et grasse escorce/cõme figuiers/põmiers/ periers et en chastaigniers et telz arbres/ et est bon a le faire pres de terre: et aussi se peult faire ceste maniere de enter en telle autre partie de la souche q̃ len vouldra et es grosses branches/& doit estre soustenue/ atachee/lyee & aydee iusq̃s a deux ou trois ans pour le peril des ventz. La secõde maniere si est que len cye le tronc et applanie cõme dessus est dit en la partie qui est plus moiste et ou il ya plus boys entre lescorce & la moelle/et lye len bien fort le trõc par dessoubz la trẽche deux ou trois doidz & puis len fend le tronc dung coustel deux doidz ou moins & trenche len le getton dune part et dautre sans blecer la moelle/& couure len le tronc a vng coing & y boute len le getton doulcemẽt si que lescorce du tronc & du getton soyent ensemble/ et se il ya mousse len loste et apres on sache hors le coing si q̃ le boys du trõc et celuy du getton se ioignẽt ensẽble/& puis len met de lescorce du boys ou daucun drap linge sur les trenches & de la terre glaise ou de la croye & soit lye tresfort/bien se peult faire de cire: mais iay esprouue plus de mil fois que la seule croye espesse destrempee suffisoit/ car il est faict pour garder la tendreur contre le chault & contre la pluye & le vent: et affin que la vapeur qui monte de la racine en hault pour nourrir son nouuel filz ne yysse dehors et q̃l perde sa nourriture. Et doit on scauoir q̃ ceste maniere cõtient plusieurs diuersitez pour cause de la grosseur ou mendreur de la souche et aussi du greffe & du coing: car se la souche est trop grosse elle peult estre trenchee en deux manieres pource que len peult bien fendre le trõc dune partie de lescorce iusques a la moelle et non plus/et y mettre vng greffe: ou len peult fendre le trõc tout oultre & asseoir deux greffes aux deux boutz de la fente ou vng qui veult et faire cõme dessus est dit. Se la souche est vng petit plus grosse q̃ le greffe on la fend par le meillieu et y met len vng greffe seulement. Et doit len former le coing en telle maniere que en la taille de chascune part la tierce partie demeure auec lescorce conuenant. Mais en la partie qui sera fichee en la souche il ne doit riens demourer de lescorce/et doit estre bien tenue par deuers la moelle du tronc. Et se len y doit mettre deux greffes len doit faire le coing large aux deux costez par deuers lescorce et tenue ou meillieu par deuers la moelle: mais se la souche et le greffe sont dune grosseur len doit faire que lescorce du greffe soit des deux pars et le coing a la forme/et doit len garder les playes cõme dessus est dit. Ceste forme peult bien estre faicte empẽs terre et en hault & en chascune ptie de larbre es brãches/& se peult faire en feurier/en mars et en auril: & est bon de cueillir le getton auant q̃ il bourõne et que on le mette en ter

re par aucun temps en lieu froit & vmbrage sãs mouiller le bout dẽhault. Len peult faire aussi telles entes ou moys de ianuier par aucune eschauffoison de feu attrẽpee par le moyen de laquelle lhumeur se peult conglutiner et dõner nourriture. Jay fait au cõmencement de aoust entes de pommiers des greffes qui estoient nez ceste annee mesmes & meurs/et vindrẽt a prouffit Mais len doit faire en ce temps telle ente pres de terre ou dessoubz terre affin quelle soit gardee & deffẽdue de lardeˢ du chault par lassembiee de la terre/& y peult prouffiter que elle soit arrousee aucunesfois par terre ou que len y mette aucunes choses q̃ y facent vmbre/ou que len y pende aucun vaissel qui degoute eaue. Sicõme dit Varron len peult bien ainsi enter en este quant le soleil est au plus hault/& par especial en figuiers/cõme il dit en son traicte quil fist de enter les figuiers. Len peult faire entes en telle maniere en terre et vng petit sur terre et entour terre ou les rainceaulx qui sont entez croissent/ pource que le boys et lescorce croissent par le benefice du soleil: mais se la plante est moyẽnement grande il vault mieulx la tailler ou elle est plus moiste et lescorce plus clere q̃ empres terre pour le peril des bestes/ et pource que son fruict en seroit retarde plusieurs annees. Et toutesfuoyes de tant que lente sera entee plus bas le fruict en sera plus franc & meilleur: mais se larbre est grant et q̃l y ait plusieurs branches il nest riens meilleur q̃ de trencher dicelles branches des plus reluysans et vertes et la enter telz greffes cõme len veult. Et se larbre estoit si vieil que les escorces feussent toutes ridees et dures et sans humeur/len doit laisser tel arbre iusques a lan ensuyuãt sans le trẽcher & sans enter/et lors on y entera les gettons qui seront nez en celle annee qui seront a ce plus cõuenables et soyent mis en la branche de larbre qui sera a ce plus propice et que les autres branches dentour soyent toutes retrenchees. La maniere de enter que Paladius appella emplastre ou maniere dẽplastre est telle. Len prent vng getton nouuel de belle branche nouuelle et reluysant et bien portant/ et prent on le getton de la meilleure apparence que faire se peult/ et soit signe tout entour deux doidz quartez affin quil soit assis ou meillieu/ et leuera len lescorce si subtillement dung agu coutel que le getton ne soit point blece/et ainsi de larbre ou on le veult enter: et aussi quãt len labourera le getton len applicãra lemplastre auec le getton mis et assis en lieu nect et planturcux/et sera serie icelluy emplastre conuenablement entour le getton/ et sera lye de fors lyens/et sera contrainct de soy ioindre sans blecer le germe si que le greffe qui sera assis et mis encloxra le lieu du premier getton/ et lors on lenduira et sera couuert de boe ou de terre/ et laissera len le getton franc/et seroit bon de y mettre vne piece de aucune chose/ et de la cire sur la ioincture et sur les creuaces des escorces/pour les deffendre des choses qui leur peuent nuyre/et pour retenir la nourriture de lente: et apres len trenchera les branches de dessus et les rainceaulx affin que la mere qui vouldra nourrir ses propres enfans ne delaisse celluy quon luy aura baille pour son bien/et q̃lle ne luy oste sa nourriture pour enuoyer auy autres/et quãt vingt iours serõt passez & len desliera les lyẽs len trouuera le bourion destrange germe par grant merueille estre translate en membre destrange arbre. Ceste maniere de enter peult estre faicte ou moys de iuing combien q̃ selon aucuns len le puisse bien faire vng peu auant ou peu apres: mais q̃ len treuue greffe cõuenable: mais la maniere que len appelle cõmunement au morcel qui est en plusieurs choses sem-

blable a ceste derniere maniere est faicte en la maniere qui ensuyt. Len prẽt vng petit morcel ou vne petite piece du gros dũg poulce long auec le getton estant ou meilleu dicelle piece et nouuellemẽt trenche et le met on tantost en vne autre brãche nouuelle et fresche et de telle grosseur: car len fend lescorce en trois ou en quatre parties et le ioinct len estroictement au boys de la souche/si q̃ le morcel entre dedans lescorce de lautre/et que lescorce du morcel ne soit point ostee/et se le getton mis sur le lieu de lautre getton oste y est mis ou non si viendra il a bien sans autre lieure & sans autre ayde. Et doit len retrẽcher tous les autres gettons affin quilz ne empeschent la nourriture dicelle ente. Toutesuoyes il seroit bõ se lescorce pendãt iusques a la grosseur de la moytie dung poulce estoit trenchee ou q̃ elle feust tellement entamee que a lescorce demourãt de la souche le morcel adiouste soit fait egal subtillement et pareil & y soit vne piece dessus pour le lier/& puis que on y mist de la croye espessement destrempee sur les ioinctures & creuaces et la lier tresbien sur le morcel: mais que le getton soit franc seulement: & apres affin que la croye ne chee que len lye par dessus vng drapelet long et fort. Ceste maniere de enter peult estre faicte ou moys de mars quãt lescorce se peult bien desseurer/& aussi en auril & en may se len peult garder les brãches auant quelles bourionnent les grosses branches bouriõnent en lieu froit & vmbrage quant elles sont en partie boutees ou plongees en terre. Et est esprouue que enuiron le moys de iuing vers la fin & au cõmencement de iuillet que vng petit morcel dune branche auec le getton du dernier getton denhault prins & mis ou dernier sommet en la haulte branche de telle grosseur sans ayde de lyeure ne de autre chose venoit et croissoit tresbien feust acouple a bourion ou sans bouri on. Et ceste maniere de enter que len appelle entes au morcel/& lautre qui est nõmee a lemplastre valent grandement aux arbres qui ont ius et gresse en lescorce/cõme sont figuiers/ oliuiers/chastaigniers/ periers & les semblables. Et peult len sans trencher la branche du morcel q̃ len veult leuer y mettre et asseoir vng autre morcel dung arbre frãc trenche dune part de telle grandeur et le lyer cõme dessus est dit. Et quãt on apperceura que il sera reprins len trenchera la souche sur le morcel pource q̃ le sommet de la branche que on a laissee sitrait plus fort lhumeur pour nourrir & affermer le morcel quelle ne feroit se elle estoit trẽchee. Et par ceste maniere len peult en vng arbre et en vne verge mettre plusieurs morceaulx dune espece ou de diuerses especes. Mais la maniere de enter qui est a la hamede ou en vne perche de saulx est faicte en la maniere q̃ ensuyt. Len prẽt vne perche ou vng baston de tel boys comme len veult & le perce len bien deliement si que entre lung pertuys & lautre il y ait espace de demy pied/& puis prent on des gettons vng pourtez sur lescorce et les boute len dedans ces pertuys et les laisse len gesit bien ioinctz dedans les fosses ordõnees et les branches esleuees par telle maniere que le sõmet de la perche de saulx demeure & appere aucunemẽt sur terre. Et apres vng an la matiere du tout esleuee & detrenchee entre les branches prendre chascune plante qui sera belle et paree de plusieurs racines et les mettre en place deue et en fosse conuenable. Et est bon de bien estouper les troux et les ioinctures de croye destrempee bien espesse ou de cire ou dautre terre. Et ma este afferme par homme quil auoit esprouue ceste incision en vng pel de saulx verd/& quil lauoit perce iusques a la moelle seulement/ et que il auoit fiche ces troux greffes ou gettons de la grosseur

diceulx trouz/a quil auoit oste lescorce diceulx de ce qui en entroit es trouz affin q̃ lescorce des gettons se couplast a lescorce du pel et auoit apres tresbien estouppe les creueures de cire a puis auoit mis le pel en terre quatre doiz en parfond tout gisant en lieu moiste en telle maniere que il ne apparoissoit riens du pel fors que les gettons ainsi entez apparoissoiẽt vng peu par dessus terre/a affermoit que tous estoiẽt tresbien reprins. Et lan passe q̃l auoit trenche le pel entre chascun getton et les auoit replantez chascun par soy auec q̃s sa portion dudit pel et que tout estoit venu a bien et a prouffit. Columella dit vne autre maniere de enter/a est que len perce vng arbre iusques a la moelle dune ville ou dune tariere/et q̃ len mette bien et doulcement dedans le trou vng getton de vigne ou vng rainceau dautre arbre selon la mesure du pertuys et que le getton soit bon et gras et moiste a que len ny laisse que vng ou deux bourions par dehors/a q̃ ce fait le pertuys soit estoupe tout entour de cire ou de argille et tresbien couuert de mousse a lye seurement. Par ceste maniere len peult enter vignes dedans ourmes et ailleurs sicõme il dit/et peuent estre faictes ces deux manieres de enter en mars a au commencement dauril a en la fin de feurier quãt le nouuel et vert ius a la seue et humeur se dissoult a se esmeult en lescorce par la chaleur de lair Varron si escript vne autre maniere de faire qui aduint en son temps: cest assauoir q̃ en prochains arbres se len perce lung au trauers en allant cõtremont et q̃ len boute dedans le trou vng getton du prochain arbre a que lescorce dudit getton soit ostee en la partie de dessoubz de ce qui sera dedans le trou affin que lhumeur et seue de larbre perce se puisse mesler et ioindre auec celle dudit getton: a ce fait que le trou soit estoupe de cire ou argille ou de mousse a puis si bien lye quil ny puisse riẽs entrer pour empescher. Et au bout de lan q̃ le getton sera conioinct a comprins auec la substance de larbre perce q̃ ledit getton soit trenche par deuers le lieu dont il part/a le surplus croistra en la vertu de larbre ou il sera a portera son fruict acoustume/leq̃l par le moyen de ce que dit est sera bien amende. Et par ces choses appert que combien q̃ enter de semblable en semblable soit le meilleur: toutesfuoyes enter en dissemblable est bon et prouffite souuent et en fait on moult de merueilles sicomme le peuent veoir a congnoistre ceulx qui le veulent esprouuer.

¶ Des dispositions esquelles peuẽt estre transmuees les plantes.

¶ Chapitre. xxiiii.

PAr les choses dessusdictes il appert que les plantes sauuages sont espineuses et rongneuses en lescorce et dures en leur substance et habondent en fueilles et ont plusieurs fruictz menuz en quantite et secs et vers et en est le ius petit a leur viẽnent toutes ces choses pour cause de leur nourriture. Et pource la plante est muee en toutes ces dispositions par la nourriture du chãp et p lordõnance des laboureurs a acquiert les cõtraires dispositions Car lespinosite est pour cause de ce que lhumeur est espesse et petite q̃ vient de la moelle a lescorce ainsi dure: mais labondance de lhumeur si adoucist et affranchist et la fait passer par les conduitz de larbre par euaporations a ny vient espine quelconque et deuiennent par ce les fueilles et fruictz grans qui par auant estoient petis: car lhumeur subtille a deliee est plus legierement attraicte par la chaleur a se euapore plus aise/et si se diuise mieulx q̃ ne peult faire la grosse et seche/et la grant humeur faict plus grans fueilles et plus doulx fruictz/mais ilz sont

plus pleins de vers et si cheēt plus tost que les sauuages qui sont plus secz et aussi les neuf des entes tiēnent la plante moiste et en sont faictes frāches/mais les plantes q̄ sont de graines et de cholz sont affranchies par leur seul nourrissement et labourage/ pource que leurs substāces en sont faictes plus moles ⁊ greigneurs/⁊ est leur saueur par ce moins ague pour le nourrissement.

¶ Des lieux conuenables a la generation des plantes.

¶ Chapitre. xxv.

Les plātes ont besoing de deux choses en leur generation/dōt lune est la matiere dequoy elle est faicte/et lautre est le lieu de la generation ⁊ cōme le pere: car la saliue du lieu empesche moult la doulce humeur radicale des plantes pource q̄ lle est seiche. Et appert par ce que les terres salees ou q̄ sont meslees auec ēs saliue sont faictes bre haignes. Aussi les lieux qui sont cōtinuellement couuers de neiges cōme ilz sont en plusieurs mōtaignes ne vallent riēs pour plantes pource que la froidure de neige ne prent point dattrēpance/ aincois est mortelle: mais se vng lieu q̄ est de soy attrempe est en yuer couuert de neige il en est plus plantureux pour trois causes. Lune si est pource que la neige q̄ couure la terre faict la force ⁊ vertu dicelle retourner dedās terre/si en est apres pource plus forte et plus vertueuse. Lautre cause si est pource q̄ la chaleur si reboute dedās terre ⁊ ne sespand pas par lair/et par ce moyen en dōne plus cōuenable nourriture aux plantes. Et la tierce cause si est pource que la neige q̄ environne le lieu par sa froidure cōtrainct la vigueur et le commencement des plantes fructifians que elles ne se euaporent auāt la meurete ⁊ la venue du soleil/et garde la plaine de la terre que les vapeurs nētrent dedās terre desquelles sont engendrees les mauuaises plantes ⁊ q̄ corrompent larbre quant elles se boutent en la racine. Mais en lieux chaulx pour la conuenience de la matiere les bōnes plantes et cōuenables si croissent tresbien/ pource q̄ en telz lieux il ya eaue subtille ⁊ bien digeree qui est attraicte du parfond de la terre/⁊ pource q̄ lle est bien digeree se mesle tresbien auec la chaleur qui est attrempee ⁊ non pas ardāt et pource la chaleur habonde en telz lieux pour deux causes. Lune si est celle qui retient lhumeur/et lautre si est la chaleur du soleil q̄ y est enforcee par la reuerberation de leaue dicelluy lieu/et la chaleur du lieu si est ainsi comme instrumentale: mais la chaleur du soleil est viuifiant ⁊ formant la plante ⁊ continuellemēt nourrissant et administrant humeur: car en telz lieux lair est mesle en lhumeur et ayde a ce que lhumeur en spirāt soit attraicte en hault pour figurer ⁊ pour accroistre la plante/pource que les montaignes sont creuses et cauees par dedans et pleines de vapeurs elles attrayent lhumeur de leurs cōcauites/⁊ leur ayde grandement la grant clarte ⁊ reuerberation quelles ont du soleil et du ciel et des estoilles/ et par especial ou declin desdictes montaignes/pource que la reuerberation se double des deux pars / et aussi pource que lhumeur sauāce et est plus tost cuyte et digeree/et p especial ou coste vers le soleil: cest a dire vers la partie du midy/ et pour ceste cause viennent bonnes plantes et bien cuytes et digerees es montaignes ou il ya neiges: car lhumeur traicte au sommet de la montaigne descend continuellement pour la figure/⁊ pource lhumeur qui demeure en hault est tresbien cuite pource quelle est mieulx surmōtee de la chaleur quant il ny a point de superfluite et q̄ lle nest pas du tout seichee pource q̄ lle est continuellement traicte de la cōcauite

de dedans la montaigne et est nourrie de pluyes et de rousees. Et cest la cause pourquoy croissent es mõtaignes grans vins & bons & odorans et plantes aromatiques & sont plus seiches Mais aux piedz des mõtaignes elles sont plus moistes et les vins aussi & sont plus digerez et plus gros & les plantes aussi plus grosses et plus espesses pour lhumeur continuellemẽt descendant aux piedz des dictes mõtaignes. Toutesfuoyes aucuns lieux sont brehaingz a tout temps & en terre pleine et es mõtaignes/& les appelle ley hermitages/et sont lieux de pur sablon & secz et salez: & entre les sablõs sont les terres qui tout tẽps sont pouldreuses et ne se couplent ne ioignẽt iamais ensemble. Et la plante ne peult auoir vertu fors que de vapeur qui est espandue continuellemẽt enuiron et par diuerses parties de la terre par la vertu du soleil/et pource en telz lieux ou il ny a quelconque entretenãce ne fermete ne peult auoir bõne nourriture: mais bõne boe qui est artificielle et noble terre et franche fait porter en brief temps/pource quelle est extraicte de grosse terre & vnctueuse et grasse et fait bonne plante et cõuenable. La plante qui est sur pierre si croist a peine pour la dure seichetesse de la pierre/& se elle y croist si ny peult elle durer longuemẽt: car plante demãde terre/humeur & air: et fault auoir consideration aux lieux pour les plantes: car se elles sont en lieux qui ayent le regard du soleil de oriẽt ou de midy elles naissent plus tost & en croissent mieulx/pource q̃ la chaleur du soleil y vient plus tost et y demeure plus longuement et en meult trop mieulx son humeur et digere. Et quant ilz auront leur regard a occident ou septentrion les plantes en tarderõt plus pour le soleil qui sen depart plus tost. Et peult aduenir ce q̃ dit est pour deux causes/dont lune est par soy pour ledit regard a occidẽt/et lautre si est par accident pour aucune cause q̃ peult empescher le ray du soleil et faire vmbre q̃ feront la grosse humeur qui ne se pourroit digerer du soleil pour lempeschemẽt. Par telle maniere aussi seicheresse retenue en aucun lieu empescheroit la plãte pour default dhumeur/pource que la chaleur ardroit tout/et pource quelle nauroit a quoy soy occuper elle seicheroit la plante.

¶ De la congnoissance des terres et se elles sõt brehaignes ou plãtureuses. ¶ Chapitre. xxvi.

La terre est lung des elemens assise ou meilleu de tous & ou elle demeure naturellement a repos/ et quant aucune chose sen depart ou en est leuee ou desseuree elle y retourne naturellemẽt. La terre est de sa droicte nature froide & seiche: mais elle est aucunesfois bien muee p̃ aucuns accidẽs de choses suruenãs. La terre si preste ayde aux choses generales pour les retenir/afferner et dõner formes et figures. Selon ce q̃ dit Paladius ley doit querir es terres fructification & plantureusete & quil ny ait trop de grosse moelle ne blanche/& que les mottes ne soyent trop nues/& quelle ne soit trop seiche de sablon sans autre bõne terre & aussi que ce ne soit pure croye ne pur graulet/ne pure glaise/ne pures pierres/& q̃lle ne soit amere/ne salee/ne huylleuse/ne tout sablon/ne vallee trop obscure: mais doit estre bõne et grasse terre et sur la noire et souffisant pour soy couurir de son herbe iolye et de diuerses couleurs/et q̃lle soit grasse/et quelle ne se pouldroye pas au soleil/& que ce quelle portera mõte tout droit et ne se retourne pas/et que ce quelle aura porte ne soit pas chetif ne sec de humeur: mais pource q̃l conuient autre terre pour semer froment q̃ pour semer autres terres mãgeables/il cõuient pour icelles herbes

terre qui soit grasse de soy pour bien fructi-
fier comme pour choulx/ porees/bourra-
ches/et autres telles herbes dōt len vse des
fueilles seullement pour viande a manger
et autre chose ny fault querir: car la gresse
et la doulceur font congnoistre la bonte de
la terre/a se len gecte vng peu deaue doul-
ce sur vne motte de terre a elle se pouldroye
elle nest pas bōne/et se elle deuient glueuse
et se entretient cest signe quelle est grasse.
Et se len faict vne fosse dedans et se elle se
remplist tout a par soy elle est maisgre a se
la terre se tient en sa haultesse sans descen-
dre cest signe que la terre est grasse. Et con
gnoist on la doulceur dune terre quant len
prēt vne motte dicelle en la partie du chāp
qui est moins plaisant et quelle soit mouil
lee deaue doulce en vng vaissel de terre la
saueur si monstre se elle est doulce. Quant
est des vignes len congnoist la terre qui y
est bōne se len mect aucune verge daucun.
arbre delye et mol a elle bourionne/a porte
verge clere/longue/ droicte et plantureuse
et non pas mesgre ne torte et le peult on es-
prouuer en perier sauuage/en pommiers/
en aiglentiers a en buissons a telles choses
qui ne sont pas brehaignes ne de maisgre
nature. Et parlerons plus largement de
ceste matiere quāt nous parlerons des vi-
gnes: mais len peult communement veoir
quil est des terres de plusieurs manieres.
Lune est maisgre a lautre grasse a sont au
cunes cleres et delyees et en est de espesse et
de grosse/de seiche a de moiste sans pierres
et pleine de pierres / lune pleine et lautre
montueuse/lune bonne/lautre mauuaise/
et lune bōne pour vne chose/et lautre bon-
ne pour vne autre: mais de toutes la terre
grasse et ou il y a bon air a delye et sec si est
la meilleur et celle qui demande plus grāt
labour a porte meilleur fruict et apres telle
terre celle qui est espesse et grasse et de fort
labourage si est moult prouffitable: mais
celle qui est seiche a espesse/et mesgre a froi
de est la pire et ne vault telle terre fors que
a perdre sa peine et son argent. Toutes-
uoyes pource que les chāps sont ordonnez
a diuers prouffitz Varron si dit que Ca-
thon si diuisa les champs en neuf manie-
res. Car il dit que le meilleur champ si est
celluy ou les vignes donnent bon vin et en
grant habondance. Le second ou il ya vng
iardin arrouse. Le tiers ou croissent les her
bes pour manger. Le quart ou sont les oli-
uiers. Le quint ou il ya prez. Le sixiesme ou
il ya champ a froment. Le septiesme ou il
ya boys/forestz et grās arbres. Le. viii^e. ou
sont les hayes et petites plantes. Et le. ix^e.
ou sont buissons/rosiers et esglentiers. Et
dient aucuns que ce sont les meilleurs ou
sont les prez quant ilz sont bons pource qlz
sont de grant prouffit et de petite despense:
Mais moult souuent les vignes coustent
plus quelles ne rapportent.

Du siege conuenable au champ pour habondance a bien fructifier.

Chapitre. xxvii.

Dal sentence de Paladius dit q̄
le siege des terres ne doit pas
estre tout plain comme vng es
tang ne trop en descendāt que
la gresse ne sen escoule et lhumeur aussi ne
en coulant contre val quil ne tumbe cōme
en abisme ne tout droit ql ne sente trop les
chaleurs du soleil et les tempestes. Mais
en toutes choses le moyen est tousiours le
meilleur. Et affin que on ait champ bien
attrempe len doit querir vallee onnye a ap
planiee ou la pluye se puisse arrester ou vne
doulce costiere qui se encline des costez et
quelle soit en bon air et gras/ et quelle soit
deffendue daucune mōtaigne dentour ou
daucun hault boys pour les fors ventz et
tempestes. Apres se le champ que len veult
choisir est en froides cōtrees len doit prēdre

ce qui a regard a orient et a midy sans ce quil y ait montaigne ou autre obstacle entre ledit champ et orient ou midy. Varron si dit q̃ len doit considerer ou fons du chãp quatre choses pourquoy il doyue estre plꝰ prouffitable. La premiere si est que cõbien que la terre soit bonne et prouffitable / len doit auoir regard sil ya mauuais voisins larrons ou pillars qui y puissent faire preiudice. Secondement se il ya en celle contree aucunes gens qui vendent a grant marche ce qui se peult vendre ou fons et que le fruict en vaille mieulx ou q̃ achetent ce qui se peult vendre au fons. Tiercement se le champ est loing du lieu ou le fruict se doit porter. Quartement se la voye est conuenable por les voicturs par eaue ou par charroy. Et si doit len regarder quil ny ait pres du champ prez ou vergers ou il y ait arbres portãs fruict/pource que sil y auoit autour du champ forestz ou chesnes len ne pourroit semer ou chãp oliecte autrement dicte pauot : car ilz sont de contraires natures et tant que les arbres nen sont pas seulemẽt empirez en porter fruict/aincoys les fuyent a si ne se peuent recliner en terre dedans le fons et si font autour de eulx le fons et la vigne estre brehaignes.

¶ Des garnisons et pronisions pour vignes/iardins/et champs.

¶ Chapitre. xxviii.

Mutations sont faictes es vignes/es champs a es iardins en plusieurs a diuerses manieres/pource q̃ les aucunes sont ceintes de fossez / les autres de hayes / les autres de pieulx/et les autres de buissons et despines. Les fossez font plusieurs grãs aydes et deffenses que les gens ny entrent les bestes ne les caues prochaines / et par especial quãt les bors des fossez sont hault esleuez. Ce vault moult aussi et tresgrãdement a champs et vignes dont la terre est trop moiste et pleine deaue / lesquelles caues quant elles y demeurent souuẽt occient et destruisent les bledz et aydent aux mauuaises herbes. Et se doyuent faire ces fossez grans ou petis selon la quantite de leaue qui y est descendãt/et du nombre des gens qui y hantent/et des bestes q̃ y peuẽt venir. Iceulx fossez peuent estre faitz en tẽps deste suppose quil ny ait point deaue dedãs la terre ou en fossez pres qui lempesche. Et doyuent estre faictz en telles terres ou moys daoust/ou moys de septembre et ou moys doctobre q̃ leaue est lors la plus retraicte es fossez et que le plain de la terre est plus sec. Et comment len doit faire de nouuel iceulx fossez chascun le sceet. Il conuient estendre vne corde ou vng fil dune part et dautre/et puis signer le meillieu et fouyr et gecter le sablon sur les bors dune part et dautre/a les autres yssues et les serrer fort ensemble pour mieulx tenir et les aonnir pour estre plus droictz. Les vieilz fossez sont rappareillez par la maniere qui ensuyt. Premierement se doit oster ce qui empesche a fossoyer/et puis fouyr a houes et a piques et oster les herbes et la terre dehors/et apres faire les riues ainsi comme dessus est dit a ne doit on pas faire en terre de croye trop droitz ne trop roides fossez/ pource q̃ quant la gelee dyuer seroit passee et la chaleur du printemps viendroit tout se dissouldroit et trebuscheroit le bort desditz fossez au fons: mais en terre ferme ou pierreuse on le peult bien faire. len faict deffense de pieux et de hayes quant on les peult auoir et les garnist on despines : car len aguise les pieux et les boute len en terre demy pied ou plus et puis les lye len ensemble de espines ou de oziers ou autres lyẽs/a tãt plus y aura de pieux tãt mieulx vaulda a peuent estre mis loing de lautre deux piedz ou trois a y atacher au trauers

quatre perches fort lyees ausditz pieux et puis y mettre q̃ lyer aucunes deffenses des pinces ou dautres choses: mais les deffẽses qui sont faictes de plãtes despines ou dautres choses sont faictes par telle maniere. Len doit fouyr empres ou len veult faire la haye et faire fosse dung pied de parfond et dung pied de large ou len mettra plantes arrachees a vne palme lune loing de lautre et la terre qui sera leuee dudit fosse sera remise sur les racines et serree la encontre/ et puis se fera auxpiedz des arbres vne fosse et la terre qui sen ostera sera mise contre lesditz arbres et quãt elle sera toute esleuee en hault len fera qui vouldra vng autre fosse et vne autre autelle plantation/ et ainsi plusieurs fois faire fossez et planter et faire ainsi comme dessus est dit ou premier liure ou chapitre des combes et des cours. Et deuez scauoir que ou il conuient de necessite faire closture/ len doit planter seullement espinces. Mais ou il nest pas si grant necessite et la ou len a peu de boys pour ardoir len peult bien plãter pruniers/ periers/coigniers et telz arbres et semblables que len peult ployer au tiers an et en faire vne forte et espesse haye et quãt on les pert on les peult bien reparer et amender/ et quant ilz sont bien espes et entrelacez on les dispose et lye ensemble bien et fort q̃ les taille len en octobre ou en nouembre q̃ non pas pres de terre: mais vng pied p̃ dessus: car ou moys de mars ilz bourionnẽt pour ce mieulx q̃ en font plus de gettons q̃ aussi ou moys de feurier. Et ainsi les lieux serõt tous temps clos et deuiendront chascun plus espes en gectant hault et bas et ou meillieu. De ceulx qui seront plantez en plus haulte haye on les pourra laisser croistre q̃ venir sans trencher affin q̃lz puissent porter fruict ou pour edifier ou ardoir. Et peult on bien planter aual au plus bas espines/pruniers/rosiers sauuages ou autres telz arbres q̃ soyent poignãs ou pleins daguillons. Et les arbres q̃ sont mis en la haye denhault deffendant lentree et cloyãt le lieu par la multiplication des branches comme sont pruniers francs et autres et si peuẽt seruir au feu en la troisiesme ou quatriesme annee q̃ si apportent assez de fruict ou que autres plantes y soyent mises cõme sõt ourmes/saulx/peupliers/coigniers ou garnatiers en lieux chaulx et attrempez/ et par especial arbres qui de legier bourionnent. Et deuons scauoir que se la terre est si froide et si seiche q̃ arbres y viennent a peine ou q̃ fort soit q̃lz y puissent croistre len y peult bien mettre plantes de coinges auec leurs racines pource quilz prouffitẽt bien en telles terres/q̃ se cest tout vng chãp le ourme y est le meilleur entre les autres arbres et le peult len souuent tailler. Et si peult bien soubstenir vignes pour auoir des raisins/et si faict belle verdure et plaisant vmbre auxpersonnes q̃ auxbestiaulx et si y prẽt on des perches et branches pour hayes et si est bon a chauffer q̃ a plusieurs autres choses. Quant len porte plantes doulces de lieu en autre on les doit porter auec leurs racines bien couuertes q̃ ordonnees que la chaleur/vent ou autre chose ne les puisse greuer. Et qui autrement veult auoir arbres len peult cueillir les semẽces ou temps que les fruictz sont meurs et les seicher au soleil et les semer en bonne terre ou moys de decembre/ou en ianuier/ou en feurier et les nourrit q̃ en la seconde annee apres ou en la tierce len aura dicelles semences grant copie et habondance darbres. Paladius dit q̃ len doit cueillir des buissons les semences bien meures q̃ aussi de lespine que len appelle buissons chiẽnin et q̃ celle semence soit mise tremper en eaue auec semences dherbes et de foing/et puis soyent semees ou on vouldra auec ladicte foynee et que len les laisse croistre/ et oster

ce qui peult nuire a la croissance ou printemps et la ou la haye sera len fera deux fossez loing lung de lautre lespace de trois piedz et de pied et demy de hault et par les costez len gettera la terre vers les gettons des semences tout doulcement et au trentiesme iour ilz se monstreront/ & pource q̃lz serõt tendres il leur cõuiendra ayder a les soubstenir/ et entre eulx les espaces vuides se reioindront: mais ceste maniere occupe moult de terre et de temps a soy parfaire.

¶ De la prouision et deffense contre les eaues/fleuues et ruysseaulx.

¶ Chapitre. xxix.

Les fleuues et les eaues courans par leur force et violence gastent souuent les riues des champs et des lieux gaignables/ et y font fentes et creuentes et aucunesfois par leur croissance des eaues voisines elles couurent toute la terre desditz champs gaignables se il nya aucunes deffenses/ et pour y obuier cõuient faire haultes et fortes deffenses de pieux et de cloyes/ de planches/ de herbes/ de pierres/ et de terre et les ioindre et lyer en hault en forme de croix & les entrelacer et fort lyer: car autrement les bledz et gaignages pourroient estre tous perdus/ et pource y doit on faire fortes deffences & resistence pour cõtredire aux eaues/ et se en aucunes parties les deffenses estoient foibles on les doit conforter et renforcer par bonne maniere. Et se les champs estoiẽt ia greuez en aucunes parties par les eaues len doit faire trẽchees en celle partie en telle maniere que les gens et les bestes soyent contrains de passer par la pour les defoulier et affermer pour estre plus fermes et plus fors.

¶ Cy fine le second liure et ensuyt le troisiesme.

¶ Ensuyt le premier chapitre qui traicte de laire & place ou se doit mettre le fruict de lescorce.

Laire ne doit pas estre loing de la ville affin que les fruictz y soyent plus legierement & plus aisemẽt apportez & que il y ait moins de doubte den estre defraulde du seigneur ou de ses procureurs en la cite qui est souspeconneuse. Laire doit estre pauee de pierre ou entaillee dune roche de montaigne ou se len nen a point de vieille len y doit gecter de largille et destremper deaue & deffouler a piedz de bestes. Et doit estre laire en vng lieu plain et hault & nect ou les bledz doyuent estre emmonceliez/ et quant on les aura vannez et nectoyez des pailles on doit laisser le froment rafreschir et apres on le portera es greniers ou len le gardera a prouffit/ et puis apres len y fera vng tect ou couuerture basse et pres du grain et que il y ait fenestres affin quil soit tenu sec/ et doit estre le lieu hault et ou les ventz puissent courir de toutes pars et que il soit loing de iardins & de vergers & aussi de vignes pource que ainsi comme le fiens et la paille sont bons pour les racines des arbres aussi les choses q̃ habitent es fueilles si percent et corrompent les froments et les bledz.

¶ Des greniers. ¶ Chap. ii.

Le siege des greniers doit estre hault et loing de toute ordure et de toute punaisie et destables et doit estre froit et sec et venteux. Et dit Paladius que quant les greniers serõt faitz len doit prendre vieille huylle et la mesler auec argille ou autre terre boeuse/ et puis en enduire les parois

de par dedans & peult on mettre dedans ce que dit est/fueilles doliuiers sauuages ou oliues quant elles sont seiches en lieu de paille/ et apres que les ditz greniers seront fermes et secs et bien rassis on y peult mettre les fromens: car ratz/souris et telles bestes hayent trop telles choses que dessus est dit. Aucuns y mettēt fueilles de coriandre pource quelles prouffitent aux fromens: mais toutesfuoyes il nest rien plus prouffitable aux fromens pour les bien garder que aucunesfois les transporter en aucun hault lieu bien aere ou ilz puissent estre rafreschiz par aucuns iours et puis qlz soyēt remis en leurs greniers. Columela dit q̄ len ne doit point esuenter les fromens & qlz empireroient et quil les vault mieulx tresbien remuer par tout/ et doit estre le midy au contraire des greniers. Et doit on aussi regarder ou le paueimēt ou len mect le froment quil ne soit pas moiste ne foible : car il doit estre sec/fort/plain et onny et entier pour les souris. Et doit len aussi regarder dilligemment q̄ le lieu du grenier ne pcede en trop chault ne trop froit pource q̄ tous les deux corōpent le froment et luy ostent sa chaleur naturelle et sa vertu. Aucuns autres font puys et ionchent le fons et les costez de pailles et gardent bien que air ne humeur ny puisse toucher fors quāt len en veult prendre et vser. Car ou lesperit ne peult attaindre il ny va point de corruption et le froment ainsi musse se garde bien par cinquāte ans et le mil se peult garder plus de cent ans/ce dit Varron.

De auoyne. Chap. iii.

Auoyne est de deux manieres Lune est sauuage & lautre frāche & commune. Lauoyne sauuage croist auecq̄s le froment quant le grain de froment par trop grant desordonnance de temps ou de la terre se conuertit en auoyne/ et le congnoist on a lherbe pource quelle a les fueilles plus larges/plus vertes/et plus poilues que le froment & en est le grain noir et poilu & deuiēt meur et chet auant q̄ le froment soit meur. Et lauoyne franche est blanche & non pas poilue/ et est semee au temps que len seme le froment et en autelle maniere. Mais il vaulderoit mieulx la semer en feurier ou en mars. Elle vient bien en terre maisgre et demāde grāt air & terre semblable. Maistre Albert si dit quelle demande champ sec & est meure vng peu auant q̄ len cueille le froment et se cueille lors. La semence et le feurre sont bons pour nourrir cheuaulx muletz/asnes et les semblables : mais les gens ne vsent de lherbe ne du grain fors en cas de necessite. Toutesfuoyes elle a vertu de relascher et de amollir toutes duresses et enfleures et de nectoyer ordures/ce dit Platon.

Des chiches. Chap. iiii.

Chiches est vne semēce bien generalliemēt congneue & a plusieurs differences: car lune est blanche & lautre est sanguine/ et de ces deux lune est grosse et lautre menue. Apres lune est bien rouge & lautre est noire/ et de toutes celle qui est sanguine et ridee est la meilleure soit la grosse ou la menue & toutes les autres ont lescorce clere et polie & nō ridee. Ce fruict croist trop bien en air attrempe et moiste et requiert terre grasse & moiste & seuffre bien terre de croye et rend la terre mesgre & seiche. On la doit semer en lieux chaulx ou moys de feurier et en lieux attrempez en mars/et en lieux froidz en auril. Elle croist trop bien es fossez des iardins. Et quant elle est meure on la cueille doulcemēt sans oster les fueilles

ne les herbes et est bon que au semer elle soit molle affin quelle naisce et lieue plus tost/et quant elles sont tard semees leaue grasse du fiens leur est bonne et les doit len sarcler & nectoyer ainsi cōme febues: mais les nues et le gros air leur sont moult grenables/et si perissent legierement par larc ou ciel quāt elles sont meures. On les doit cueillir quāt les graines sont meures & secs/ et que la lune soit bien auant ou decours. Selon ce que dit ysaac/la chiche blāche est chaulde ou premier degre & moiste ou meillieu/mais la chiche rouge est plus chaulde et mois moiste. La chiche est de grāt nourriture et amoistist le ventre: mais elle enfle et engēdre vētositez et pource elle croist en lhomme la semence de nature humaine et conforte grandement lusage de habiter a femme: car elle a en soy trois choses qui appartiennent a lusage de generation cest assauoir chaleur/nourriture et enfleure/et est bōne pour les estallons et cheuaulx qui vont a moult de iumens. ypocras dit que les chiches ont deux natures quelles perdent & sen vont en leaue quant on les cuyt. Lune est doulceur/et lautre saliue. Par la doulceur elles donnent bonne nourriture et multiplient aux femmes leur laict et si laschent le ventre/et par la saliue elles dissoluent et amollient les grosses humeurs et appetissent leaue de lorine et font venir aux femmes leur tempe. Elles vallent a ceulx qui ont la iaunice & le foye eschauffe et aux ydropicques enflez/ et aussi a ceulx qui ont le corps plein de gratelle & de rongne quant ilz se lauēt de leaue ou elles sont cuytes pource que elles nectoyent le corps. Selon galien les chiches boutent hors les vers du ventre et si vallent a lopilation du foye/de la rate et de lamer/et aussi aydent a ceulx q̄ ont la pierre es reins pource que elles la brisent et en la vessie aussi. Mais elles greuent a ceulx qui ont playes ou escorchcures es reins ou en la vessie. La chiche noire est la plus duretique et apparitiue & vault mieulx en oeuure pource quelle est meilleure contre opilation de rate et de foye/ et contre la pierre/et aussi contre les vers/et par especial quant elle est cuyte auec ache & que len en boit le ius & la puree: mais la chiche blanche vault mieulx pour acroistre le laict aux femmes et aux hommes la semence de generation. Auicenne dit que les chiches si esclarcissent la voix et font meilleur poulmon que quelcōque autre chose / et pource en faict on brouetz ou tourtelles de farine de chiches/& se doyuēt manger les chiches ou meillieu du disner et non au commencemēt ne a la fin. Elles prouffitent moult au faict de generation et si font leuer le mēbre grandement quāt on en boit la puree a ieun.

¶ De la petite chiche. ¶ Chap. v.

LA petite chiche demande air moiste et terre grasse et pleine de croye. Et toutesfuoyes on la peult bien semer en terre ferme comme la febue et puis arer et fossoyer ou tēps de ianuier et de feurier et au commencement de mars. La moytie du boissel si suffist par raison pour semer autant de terre comme deux beufz peuent labourer pour vne iournee / cest bonne viande pour les bestes: mais les hōmes nen vsent point sinon pour la famille en pain & auec autre grain et est bonne a ceulx qui traueillent moult grandement.

¶ Du chanure. ¶ Chap. vi.

CHanure est de la nature du lin et pource demande semblable terre et semblable air: mais il ne le conuient pas arer tant de

fois cõme le lin: ⁊ toutesfoyes qui veult a-
uoir bon chãure a faire cordes il le doit se-
mer en lieux tresgras ou il viengne tres-
bien et face grosse estoupe po² la grosseur
de lescorce: ⁊ de tant quil sera seme en plus
grasse terre de tant sera il plus ramu ⁊ brã
chu/et qui en veult faire toilles et draps q̃
il soit seme en moins grasse terre: car il en
sera moins ramu ⁊ brãchu et en sera plus
propre pour telles choses. Et lors aussi il
sera bon pour faire retiz a pescher pource
que il se deffend mieulx cõtre leaue que ne
fait le lin. On doit semer le chẽneuiz en la
fin de mars ⁊ au cõmencement dauril ⁊ le
doit len sarcler et nectoyer aux mains ou
au coutel. On le doit cueillir quant les se-
mences sont meures et le masculin qui a
plus de semẽce se doit lyer deux faucillees
ensemble ⁊ puis le mettre en vng lieu con-
uenable la semence de lung sur la semẽce
de lautre/et que les racines soyent au con-
traire de lautre part/ et se doit couurir la
partie de la semẽce de herbe ou daucun es-
train ⁊ mettre par dessus de la terre ou des
pierres affin que la semẽce prengne acom
plissement de meurete: ⁊ quãt il aura ain-
si este par six ou huyt iours/ on doit leuer
les pierres ou terre/herbe ou estrain ⁊ puis
mettre vng drap dessoubz la semence ⁊ les
courre pour cheoir plus legieremẽt: mais
la femelle qui na point de semẽce doit estre
toute cueillie ensemble par dix iours auãt
que le masle lors q̃lle cõmence a blanchir/
et puis doit estre mise toute en eaue pour
touyr ⁊ la y laisser tant q̃ lestoupe se puisse
desseurer du tuyau/ et puis en est casse le
boys ⁊ froisse quant il est subtil. Mais cel
luy qui est long et gros on le doit peler et
traire hors du boys/ ⁊ se aucune chose y de-
meure on le doit mettre tremper en eaue ⁊
le seicher et puis prendre le bon. Et deuez
scauoir que de la semẽce toute dune natu-
re naist vne maniere de chãure q̃ est plein
de rainceaulx et a moult de semence et de
grain/et aussi en naist vne autre maniere
de chanure qui na ne rainceaulx ne semẽ-
ce: et aussi encores vne autre maniere qui
na quelconque rainceau et si a moult de
semence/ et est la semence de chanure tres-
bonne pour petis oyseletz ⁊ la mangeuent
tres voulentiers.

Du froment. Chap. xii.

Froment est vne maniere de
grain q̃ par dessus toutes cho
ses est la plus cõuenable pour
corps humain pour cause de
la semblance quil a auec nostre cõplexion
Il est plusieurs manieres de fromẽs dont
celluy qui est nouuel dũg an ou de moins
est le plus conuenable pour nourriture et
pour semer/et celluy qui est plus vieil nest
pas si bon pour nourrir ne pour semer/et
aussi lung froment est moyẽnement long
et blanc ou vermeillet et a lescorce subtille
et deliee/ ⁊ est la farine de dedans tresblan-
che celluy est le meilleur. Et si ya autre fro
ment gros/rond ⁊ blanc/rouge ou claret:
celluy nest pas si bon ⁊ la paste q̃ en est fai-
cte nest pas si bien entretenant et ne croist
poĩt au cuire le pain q̃ en est fait/ ⁊ la paste
q̃ est faicte du premier est bien entretenãt ⁊
en croist le pain au cuyre: mais toutesfois
il ne donne pas si grãt mesure au venir du
chãp cõme le gros pource q̃ le gros emplit
plus la mesure au cõmencement q̃l est ba-
tu ⁊ vãne ⁊ auãt q̃l soit desseiche q̃ le menu
Et aussi le grain q̃ est venu de terre grasse
est plus gros ⁊ mieulx reuenant au pois ⁊
plus nourrissant q̃ celluy qui croist en ter-
re maisgre: celluy q̃ croist en terre chaulde
est plus chault: et celluy qui croist en terre
froide est plus froit: et aussi celluy q̃ croist
en terre seiche est plus sec ⁊ en terre moiste
plus moiste. Il est vne maniere de fromẽt

qui est musse en lespi: et cõbien quil ait les espiz cours et quil soit plus dangereux au temps & plus tost empire de nuile q̃ lautre sicõme aucuns dient: toutesfuoyes il multiplie plusieurs espis en nõbre: mais le gros & par especial celluy qui a les espis rouges combien quil porte longs espis & grans et nobles/toutesfuoyes fait il peu despis en nõbre/et lay ainsi congneu et apperceu. Tel froment croist ainsi cõme en toutes terres habitables/ combien quil croisse mieulx & plus noblement en cõtrees attrempees/sicõme ou tiers ou quart & ou cinquiesme climatz: il demande terre grasse par mesure et de doulce saueur/& luy est bõne la croye/ mais quelle ne soit pas trop pouldreuse ne de sablon/il sesiouyst destre en plain chãp/ et hait champ vinbrage. Quãt il est seme en lieux trop moistes & pleins deaue il forligne & fault/et aucunesfois se cõuertist en auoine & yuroye. Le froment de la costiere est plus fort en grain/mais il respõd moins a la mesure. On le seme en lieux froidz et pleins de neiges en la fin daoust & par tout le moys de septẽbre/ et en lieux attrempez en la fin de septembre et par tout le moys doctobre/& en lieux chaulx en la fin doctobre & par tout le moys de nouembre. Et en tous ces lieux se la terre est seiche & chetiue on la doit premier semer affin q̃ le froment ainsi seme puisse auoir ses racines auant yuer et quelles ayent aucune vigueur. Et puis apres on seme les terres grasses/ et q̃ les seme meures elles luxurient & font bastardie destranges herbes qui nuysent au froment/ et suffist pour semer la terre que peuent arer deux beufz en vne iournee dune corbis q̃ vault de ceste mesure vng. Et se ou temps de semer la terre estoit trop seiche/neantmoins on la doit semer pource q̃ les grains espandus par la terre se gardẽt mieulx aux chãps que es greniers/et doit len ouurir la terre & couurir les grains por les deffendre des oyseaulx & des bestes iusques a ce quilz soyent germez. Et se la terre est trop mole la gelee si la corrigera. Et se il ya eaue len la peult bien deffendre dalter au fons par la destruer ailleurs/et se la terre est attrempee le fromẽt sauldra hors de terre dedans huyt iours ou enuiron/sicõme dit Varron. La maniere de labourer les chãps pour le froment est telle. On rera la terre diligẽment selon la doctrine baillee es generations/& encores sera trenchee au socq/et puis fauldra couurir la semence & rõpre les motes/et apres nectoyer les fosses des motes petites/ en les ostant tant de fossez du long comme des trauersains plus longs tout aual/a celle fin que la pluye et les eaues cheans puissent aller franchemẽt par tout le champ/et sans empeschement descendre aux fosses ordõnees car se le froment estoit en laict & quil commencast a germer et les eaues y demouroient/elles estaindroient le germe & toute la semence. Du moys de ianuier apres la gelee & la mole superfluite de la terre/et es moys de feurier & de mars quãt le froment sera de quatre fueilles on le doit sarcler es mains et au coutel/& oster toutes les mauuaises herbes affin quil ait meilleur croissance et viengne mieulx a meurete: mais on ne doit toucher aux fromens ou moys de may/pource quilz sont lors en fleur par huyt iours/& par quarante iours apres ilz sont parcreuz iusques a la meurete. Paladius dit que len doit ainsi faire de lorge et des autres grains qui ont singuliere semence. Len doit cueillir le froment quant il est meur en lieux chaulx & secs ou moys de iuing/& en lieux attrempez ou moys de iuing vers la fin et au commencement de iuillet/ et en lieux froidz en la fin de iuillet et au commencement daoust/et est la maniere de cueillir les fromens assez cõmune Quant les fromens sont soyez on les peult

laisser sur le chãp du matin iusques a tierce/et par tout le iour se le temps est doulx et bien attrempe ⁊ puis les lyer: ⁊ pource q̃ les lyens ⁊ les espis viennent dung mesme bled on ne les doit pas trop laisser seicher quilz ne rompent/et quant ilz sont lyez on les doit porter en laire ou soubz toict a couuert par faisseaulx meurs/⁊ tellement les disposer q̃ pluye ne eaue ne les puisse greuer/⁊ apres les batre a fleaux ou les froisser a cheuaulx: et toutesfuoyes les batre a fleaux deliure mieulx le grain de la paille mais les fouler a cheuaulx est plustost fait ⁊ si en sont les pailles mieulx disposees pour les bestes manger et sen deliurent mieulx des estrãges semences. Et puis on les vanne et les met on es greniers pour les garder. Et se doit on souuent dõner garde que les tas des fromẽs ne seschauffent daucune mauuaise ⁊ estrange chaleur/et sil aduenoit on les doit mouuoir p les greniers et esuẽter. Du qui mieulx vault les porter au soleil ⁊ a lair/et quant ilz seront rafreschis les remettre es greniers cõme par auant. Toutesfuoyes cest chose generalle et expperte que tous grains excepte le mil se gardent mieulx et plus longuement en la paille que quãt ilz sont batus et hors de la paille. Selon ce que dit ysaac le froment est chault ⁊ moiste attrempeement/⁊ en est lescorce chaulde et seiche ⁊ nectoye et mundifie/ mais aussi elle nourrist peu. Qui mect lescorce en eaue chaulde et la frotte bien ⁊ puis la mettre cuire et apres la couler/leaue en vault a boire a ceulx qui ont le poulmon et le pis pleins de mauuaises humeurs: car elle les purge et nectoye: mais q̃ la met en laict elle nourrit mieulx et q̃ la cuyt en vin mesle auec eaue/et puis le mettre tout chault sur mãmelles endurcies pour laict qui y soit arreste/endurcy ⁊ espesse elles en sont amollies ⁊ gueries. ysidore si dit que la farine du froment meslee auec miel oste les taches et pustules de la face/et qui la cuyt auec sein ou suif mesle en vin elle amollie les mammelles endurcies de laict fige ⁊ espris/et aussi elle amolle et meure les apostumes ⁊ clouz/elle relasche les nerfz indignez et endurcis cõme spasmes et les relasche et adoulcist. Le leuain qui en est faict mesle auec sel si menute et ouure les apostumes. La nourriture de froment fraiz ⁊ nouuel vng petit cru enfle et engendre fleume/ elle esmeult douleurs de costez et fait router: ⁊ quãt elle est rostie elle enfle moins et fait moins de ventosites/⁊ quãt elle est cuyte en eaue elle enfle grandement et est de dure digestion et appesantit et engendre grosses humeurs et glueuses: mais quant elle est bien digeree elle donne grant nourriture ⁊ conforte les membres/⁊ pource on la doit donner a ceulx qui traueillent fort. Le grain de froment cuyt auec laict fait bon sang ⁊ prouffitable nourriture: mais q̃ en vseroit trop souuent il engendreroit opilation de foye ⁊ durte de rate/ et feroit la pierre es reins et en la vessie/ et par especial a ceulx qui ont les reins chaulx de nature ou par aucun accident. Nous vsons de paste de froment en plusieurs manieres. Celle qui nest pas leuee est visqueuse ⁊ enfle/et est dure a digerer/ et si engendre enfleures/opilations et douleurs ⁊ nest bonne fors a laboureurs/⁊ quant elle est leuee elle nourrist tresbien. Quant elle est frite ou cuyte es cendres elle ne vault riens/pource quelle est dure dehors et visqueuse dedans et demye cuyte. Le pain en sa forme quant il est cuyt si a lescorce dure et delice/et pource son escorce cest a dire sa crouste nourrist trespeu et est dure a digerer/elle boit lhumeur du corps et seiche et estouppe le ventre. Il ya moult de moelle et de mye: mais elle est grosse et visqueuse/ moiste et enflant/ et engendre fleume glueux: Mais le petit pain est

perce du feu et attainct par tout & seiche le feu son humeur en la mie dont il nourrist moins & se depart du corps bien a tard & estoupe le ventre par especial quāt on le mā-geut froit dung iour ou deux apres ce quil est cuyt. Et le pain qui est de moyēne quantite en forme est aussi de moyēne puissance Le pain qui est cuyt a trop grant feu a la crouste dure & arse et seiche/et en est la mie toute crue par dedās/pource que la violence du feu endurcist tellemēt la crouste que la mie ne le sent point. La crouste ne nourrist point aincois cuyt & ard la gorge et la poictrine/et engendre trop sec sang/& si serre le ventre. Et la mie qui est crue & mole si engendre grosses humeurs glueuses et ordes. Et tel est il qui le trait du four auāt q̄l soit cuyt: mais le moyen est le meilleur et plus naturel/car il tresperce le pain tout p̄ mesure/et le pain qui est cuyt au bout tout le dernier est le meilleur/pource q̄l est cuyt tout dune semblable maniere hors et cns: mais celluy qui est ou meillieu est cuyt dessus et dessoubz et cru ou meillieu/et qui en vse souuent il enfle & fait les costez douloir et aussi fait le pain cuyt es cendres & par especial quant le boys est menu et que il ard legieremēt il fait estre tout pesant. Le pain fraiz & nouuel est plus moiste & plus nourrissant: & celluy q̄ est dung iour ou de deux est le meilleur/pource quil est attrēpe par dehors & par dedans. Le pain sec est legier et seiche les humeurs & lestomac/et engendre soif & serre le vētre. Le pain de froment ou il ya du sel quāt il est cuyt par ordōnance est de bonne digestion et engendre sang cler/et est le plus prouffitable aux personnes q̄ ne traueillent point & qui se reposent en delices: mais il nest pas prouffitable a ceulx qui labourēt moult pour cause de sa legierete et preste digestion. Mais le pain vng peu leue et sans sel & qui nest pas bien cuyt engēdre vētositez & grosses humeurs mais il est bon aux laboureurs qui peuēt bien digerer. Et le pain qui est grādement et fort leue & ou il ya du sel ne nourrist pas bien: car la vertu du sel seiche lhumeur de luy/et le leuain appetisse la mixtion & lattrempance.

¶ Des febuces. ¶ Chap. viii.

Les febues les vnes sont grosses et les autres petites et menues/& les aucunes blanches et les autres noires. Les vnes cuysent legieremēt et les autres ne peuent cuyre: mais les blanches sont les meilleures & cuysent le plus legierement. Les petites febues sont les plus sauoureuses & plus plantureuses q̄ les grosses/mais les grosses sont plus belles. Febues peuēt croistre en tous lieux habitables & en tout air. Elles demādent terre grasse & pleine de croye et la elles font tenue escorce et deliee & cuysent legieremēt et croissent tresbien en terre moyēnement moiste/mais elles ne vienent pas bien en sablon/& celles qui y croissent ne peuēt pas bien cuyre se la terre nestoit premier bien engressee de fiens dōt elles amenderoient. On les seme en estoubles & chaumes et en terre aree/mais elles valent mieulx en la terre aree. Quant les lieux sont chaulx et attrempez on les doit semer en la fin de nouembre et par tout le moys de decembre & elles sourdront incōtinent apres lyuer: & quant le temps est froit on les seme en ianuier et en feurier tantost apres q̄ la terre peult estre aree apres les fortes gelees & valent mieulx en terre moiste quen terre seiche. On les peult aussi semer ou moys de mars & par especial quāt la terre est moult grasse & quāt on les seme bien tard en terre moiste elles en germent plus tost. Et quāt on met les febues trēper deux ou trois iours en caue de gras fiens

auant quelles soyent semees elles en sont plus doulces a cuyre/et aussi telle mollification y prouffite moult quāt on les seme en terre mesgre. Et quant on seme les febues il ne cōuient ia casser les grosses mottes: car ce nonobstant et q̄lles feussent mises bien parfond en terre si viendroiēt elles hors: et les doit on planter ou semer a vng dour loing lune de lautre/affin q̄ les branches q̄ les fueilles se puissent dilater. C'est la semence dont la terre est moins greuee/et par especial quāt au cueillir on laisse la racine en terre. Mais toutesuoyes la terre nen est pas pource plus plantureuse se ce nestoit q̄ par accident le chāp feust moult moiste. Columella si dit que le chāp est approuue meilleur pour les fromens quāt il a este vuide lannee precedent que il doit estre seme que celluy q̄ apporte febues. Et cest vray pour deux raisons. Lune pource que les febues ont prins aucune partie de la nourriture du froment. Et lautre q̄l na peu estre si prouffitablement are en este cōme sil eust este vuide. Selon Paladius les febues doiuent estre nectoyees de ronces q̄ de toutes autres herbes si tost cōme elles apparent quatre doidz par dessus terre/et apres doiuent estre sarclees quant les herbes nuysans croistront entour/q̄ en valent mieulx et fructifient plus/et qui les brise elles viēnent aussi bien cōme entieres. Les febues sont en fleur par quarante iours en may q̄ en iuing q̄ si croissent auec ce/q̄ ainsi est il des pois et de tous grains qui ont double semence pour potages. On doit cueillir les febues ou moys de iuillet quāt la lune est en decours/et auant soleil leuāt aincois que la lune sen aille/q̄ puis quelles soyent batues q̄ escousses/et quant elles seront refroidees on les mettra en grenier/q̄ par ainsi elles nauront point les mousches ne les vers q̄ les rongent/ce dit Paladius. Darron escript que les febues q̄ les autres grains de potages se gardent moult bien en vaisseaulx ou il ya eu huylle: mais q̄lz soyent frotez de cendres par dedans. Sicōme dit ysaac les febues que len mangeue vertes sont froides et moistes ou premier degre/et engendrent grosses humeurs et crues q̄ enflent et font ventositez q̄ nuysent grandement a lestomac. Et les seiches et parfaictement meures sont froides et seiches ou premier degre/et font mauuais sang q̄ enflent la chair/et la dilatent q̄ font ou corps humain ce que le leuain faict en la paste/q̄ font es haultes parties du vētre grandes et grosses enfleures/dont les fumositez qui montent au chef nuysent tresgrandement au cerueil/et font songer les songes et cornōpus: et pource q̄ les febues ont de leur nature telles proprietez on ne leur peult pas oster: mais on les peult biē appetisser sicōme il est prouue par experiēce: car les personnes qui vsent chascū iour de febues seuffrent indigestiōs q̄ enfleures pose q̄ ilz feussent tres sains et nectz. Elles nectoyent tresbien/q̄ pource sont elles bonnes contre lentilles q̄ pour nectoyer le cuyr du visage a ceulx qui par coustume sen lauēt de la farine cuyte. On cuyt les febues en plusieurs manieres. Les aucunes sont cuites en eaue/q̄ les autres rosties. Celles qui sont cuytes en leaue sōt les meilleures pource q̄ leaue leur oste grāt ptie de leurs ventositez et de leur grosseur/par especial quāt la premiere purce en est gectee q̄ q̄lles sont parcuites en autre eaue/q̄ les peult on mettre cuyre en deux manieres/les vnes auec leurs escorces/q̄ les autres sans escorces. Celles qui sont cuytes en leurs escorces sont dures a digerer q̄ de grosse enfleure: car la stiptiquite de lescorce nempesche quelles nyssent hors du ventre/et leur longue demeure ou ventre engendre enfleure et ventositez. Et celles q̄ sont cuytes sans escorces si enflent moins et sont tost dige-

rees: et q̃ mesle du ius des febues auec cho
ses eschauffans cõme poiure et huylle cest
vne parfaicte medicine au faict de maria
ge. Qui mangeue febues auec mente/ori-
gan/cõmin et telles choses/leur enfleure ⁊
leurs vẽtosites en appetissent moult. Qui
les rostit elles en enflent moins et en ont
moins de ventosites: mais elles sont trop
dures a digerer: toutesuoyes qui gecte de
leaue dessus apres ce quelles sont rosties ⁊
quelles soyent mãgees auec mẽte/origan
et cõmin elles perdent leur durte. Qui dõ
ne chascun iour a manger aux beufz bien
largemẽt febues cassees ilz en sont tantost
gras/⁊ en sont par ceste maniere engressez
vieulx beufz et grans en quinze iours par
les sages du mestier/et si en est leur chair
renouuellee. Auicẽne dit que leur rectifi-
cation ⁊ adressemẽt est la prolongation de
leur infusion et trempeure ⁊ la bõte de leur
cuiture et les manger auecq̃s poiure/sel ⁊
huylle et telles choses. Les meilleures sont
les plus grosses et blanches et qui ne sont
poĩt perees de vers ne de mousches. Leur
propriete si est q̃lles trenchẽt les oeufz des
gelines qui en sont nourries/ et q̃lles font
songer songes destranges pensees et trou-
bles/et q̃lles font venir gratelle et fresche
mẽgoison. Et lemplastre des escorces des
febues mis sur la pennilliere de lenfant il
y deffend le poil a venir/et aussi quãt on le
met souuent sur aucun lieu rez de nouuel.
Les febues nectoyent en la face vne mala-
die nõmee morphee/⁊ par especial auec les
corce/et si en ostent le drap et les lentilles ⁊
dõnent bonne couleur. Emplastre faict de
febues est bon cõtre les apostumes des mã
melles et quãt le laict est endurcy dedans:
et quant febues sont cuytes en eaue et vin
aigre auec leurs escorces/⁊ vault moult a
vieil fluy de vẽtre et a dissintere. Plinius
dit que qui boit le brouet des febues cuites
il vault moult au poulmon et le nectoye et
guerit les apostumes des mammelles/et
quant le laict est endurcy dedans: ⁊ q̃ met
celle puree auec roses ce guerist la luieur/
la perseur/la douleur ⁊ les lippes des yeulx
Qui masche les febues ⁊ les met sur les tẽ
ples elles deffendent que les humeurs reu
matiques q̃ descendent aux yeulx ny vien
guẽt. Item la febue fendue parmy et puis
assise sur vne veine trenchee lempesche a
seigner ⁊ la restraint. Les febues arrestent
le laict decourant des mãmelles ⁊ lempes-
chẽt a couler. Qui broye febues ⁊ les cuyt
auec suif de mouton ou autre gresse elles
valent a podagres et artetiques q̃ les met
sur le lieu comme vng emplastre. Qui les
cuyt en vin aigre ⁊ les met au commence-
ment sur enfleures et boces de apostumes
elles les resoluent ⁊ reboutent. Quant les
febues sont en fleur elles couuoitent tres-
grandemẽt leaue/⁊ quãt les fleurs en sont
hors elles ne demãdent fors seicheresse. Et
dit ley que les febues ne peuent cuyre en
eaue de mer ou en eaue salee/⁊ que es isles
de la mer occeane il naist febues qui de el-
les mesmes ne peuẽt estre cuytes/et que en
Egypte il naist febues espineuses qui sont
longues de dix coultes lesquelles font prẽ-
dre les cocodrilles: car ilz sen fuyent affin
que leurs yeulx ne soyent blecez des espi-
nes dicelles febues.

¶ Du far q̃ ressemble a speaultre.
¶ Chapitre. ix.

Far est semblable a speaultre/mais
il est plus gros en herbe ⁊ en grain
On le seme ou tẽps q̃ se doit semer
le froment ⁊ speaultre/et suffist vng corbil
lon pour vne iournee de beufz: cest bonne
viande aux sains et aux malades. On le
cueille ⁊ nectoye cõme le fromẽt ⁊ est de cõ
plexion attrẽpee ⁊ nourrist assez bien ⁊ cõ-
forte et engendre bon nourrissement/et est
plus restraignãt quil ne soit layant.

Des faseolz. Chap. v.

Les faseolz sont assez cōgneuz/ les vnges sont blancs et les autres rouges. Ilz demandent telle terre comme le pannic / et entre le pannic et les chiches les peult on bien semer a prouffit. On les seme aussi es iardins auec les choulx et les oignons / et si viennent bien en moins delyee terre/et si les seme len en tel temps cōme les choulx et oignons/ & de tant cōme la terre est plus grasse en doit on moins semer et les faire plus clers/ & les doit on len souuēt nectoyer des herbes/ & cueille len les cosses ou escorces lune apres laultre quant len appercoit a leur blancheur quelles sont meures/ & les mect on seicher au soleil sur draps ou langes. Les rouges sont chaulx et moistes ou meillieu du secōd degre/ & les blācs moins chaulx dung petit et plus moistes. Et le scet on a ce que leurs grains ne peuent seicher ainsi comme les autres/et se on les seiche si ne les peult on garder longuement. Ilz engendrēt enfleures/ventosites & grosses humeurs et grant fumee qui remplist la teste/et faict songes tresborribles/mauuais et corrōpuz. Auicenne dit q̄ ilz engendrent grosse humeur/mais q̄ la saueur en oste leur mauuaistie nuisant/et aussi faict le vin aigre auec sel/poiure et origan.

De git autrement dicte neelle. Chapitre. vi.

Cest est vne semence noire comme vng triangle dont lherbe naist es fromens/speaultres & seigles / et en cōmun langage on lappelle gueronus ou gutrenus/ & faict fleurs rouges en maniere de clochettes/et est chaulde et seiche ou second degre. Elle a vertu de dissouldre et degaster contre les opilations de la rate et des reins et contre la passion des boyaulx et la douleur de lestomac qui procede de ventosite qui en vse en ses viandes de la pouldre. Et contre les vers du ventre len donne la pouldre auec miel / et puis on faict vng emplastre de la pouldre auec ius daluyne et le mect on entour le nombril.

De yuroye autrement dicte droe. Chapitre. vii.

Droe & yuroye cest tout vng elle croist entre les fromens quant le tēps est sec et corrompu / elle a vertu a gue & venimeuse/elle faict opilations et si enyure et trouble lentendement. Qui la cuyt en vin auec fiente dasne et semence de lin et en fait emplastre il vault a casser & dissouldre apostumes et escroelles. Qui la cuyt auec lescorce de la racine et la mect sur vieilles playes et ia pourries elles les nectoye et guerist. Elle art le froment pource quelle attraict a soy sa nourriture/ ainsi cōme le pauot faict de lauoyne et les choulx de la vigne : car ilz lardent et seichent toute/ce dit Albert.

De lentille. Chap. viii.

La lentille est vng grain commun & desire lieu tenue & pouldreux. Et combien quelle viengne en lieu gras/toutesfoyes luy vault mieulx le sec: car elle est tost corrompue de luxure & dhumeur. On la seme en la lune douziesme de feurier / et suffist vng boicel pour vne iournee de beufz/sicōme dit Albert. Pource q̄ la lentille croist et vient tost qui veult fumer le champ ou on la doit semer / on le doit fumer de fiens sec auāt le semer & le laisser quatre ou cinq iours sur le champ & puis le mesler auec la terre et apres la semer. Paladius cōmande que on le face ainsi affin q̄ elle viengne

et croisse bien et tost. La lentille est froide ou pmier degre et seiche ou tiers/son nourrissement est gros et est de dure digestion. Elle faict sang melencolieux et q̃ la mangeut auec les escorces elle remplit le cerueL de grosse fumee et melencolieuse / et si est cause de douleur ⁊ de faulx songes ⁊ paoureux. Elle faict ventositez ⁊ enfleures et cõstipations / et pource elle nuist a lestomac par dessus tous les autres graines/et aussi au poulmõ/a la dyafragme/ aux pellettes du cerueL et aux autres nerfz des petites peaulx/et par especial des yeulx : car elle leur attaict ⁊ seiche leur humeur/elle griefue mesmes aux yeulx sains/⁊ par cõsequẽt encores plus aux foibles ⁊ malades. Et cõclus quelle griefue a complexion seiche: Mais elle vault bien aucunesfois a ceulx qui sont de complexion moiste qui les cuyt sans lescorce. Elles vallent aux ydropiques: mais quant lescorce y est elle nuisent grandement pour lenfleure ⁊ ventositez quelles font. La grande et la nouuelle est la meilleure a cuire ⁊ a manger/⁊ aussi a medicine que la petite vieille ⁊ dure ⁊ qui la mesle auec cendre elle sen garde mieulx.

¶ De luppins. ¶ Chap. viiii.

Les luppins sont semez pour cause dengresser terres ou vignes ou po² cueillir la semẽce. Les luppins q̃ len seme pour engresser doyuẽt estre semez ou moys daoust ou quant les grappes sont cueillies es vignes et les coeuure len es terres a la charrue et les vignes a houes/et apres ou moys dautil ou de may quant ilz seront venus et crenz on les retournera en terre/⁊ ainsi cest tresbonne gresse pour les terres ⁊ apres on y seme du mil ⁊ du pãnic ⁊ quant sera faict on y semera du froment. Et vault mieulx pour les vignes la gresse des luppins que du fiens pource que il empire la saueur du vin. On les seme bien apres moissons es chaumes et estoubles ou fauaz es terres bien arees par deux fois ou entour le commencement daoust. Et puis ou moys doctobre on les taillera a houes ou a soes empres terre ⁊ la mettra len par fosses sur lesquelles len semera le froment/et puis on le couurera de terre a vng soc et lors le grain sera tresbon. Et en lannee ensuyuant len y pourra mettre du seigle ou du froment/et en ce mesme temps len pourra entre le pannic faire ces choses en sa seconde sarculation/⁊ quant le pannic sera cueilly ces luppins demourrõt pour engresser le champ au froment selon la maniere dessusdicte. Et en mect on deux corbillons ou plus en vne iournee de beufz. Mais les luppins qui sont semez seulement pour auoir la semence si doyuent estre semez au moys doctobre et en nouembre et suffist vng corbillon pour vne iournee a beufz. On ne doit point semer luppins en champ croyeux ne symonneux. Car luppins hayent croye et ayment terre pouldreuse et seiche. On ne doit point sourfoulier les luppins pource que ceulx qui sont soufoullez seichent et estaignent: car ilz nont q̃ vne racine/et aussi ilz ne le desirent mie: car ilz griefuent assez les herbes sans ce que le laboureur y trauaille. On les cueille au moys de iuing et de iuillet et le peult on tantost porter hors de laire: mais on le doit mettre en grenier loing de lhumeur ⁊ ainsi on le pourra garder longuemẽt/⁊ par especial sily auoit cõtinuellemẽt fumee dedãs les greniers. Selon ysaac luppins sont chaulx ⁊ secs au second degre/les aucuns sont amers et sont chaulx de le² nature/⁊ valent en medicine Et les autres sont doulx ⁊ sans saueur. La farine de luppins auec miel vault contre les vers du ventre. Et aussi vault a ce le pain q̃ est fait de farine de luppins et miel

et aluyne quant on le mect sur lestomac/et encore vault mieulx qui y adiouste vng petit daloes. Celle mesme farine meure et rompt les apostumes. Auicēne dit que les luppins amolliēt les cheuculx & nectoyent la face & en ostent le drap & la morfee/& par especial quant on les cuyt en eaue de pluye iusques a ce que ilz se dissoluent. Aucuns dient que la farine de luppins brusle et art le poil velu & ne seuffre point que lautre reuiengne. Ysaac dit que q̄ laueroit les lieux ou il y ait punaises de leaue ou les luppins ayent este adoulcis q̄ elles mourroiēt. Les luppins adoulcis sont de gros nourrissement et si sont durs a digerer/et pource ilz font grosses humeurs gluās & visqueuses.

Du lyn. Chap. xv.

Le lin desire air attrempe & terre dissoulte grasse et deliee. Et de tant cōme elle est plus grasse de tāt sont les estoupes plus grosses / et de tant comme la terre est plus mesgre/de tant en sont les estoupes plus menues / et en mesgre terre cōmunement il y croist peu de lin ou neant. Selon loppinion commune la terre est moult empiree et trauaillee de porter le lin & en amesgrist fort / et pource il la conuient fort fumer de bon fiens et la bien ayder qui veult continuer a la semer de celle semence. Pour semer lin la terre doit estre aree vne fois auant yuer affin q̄ les mottes soyent mises en pouldre auāt hyuer/et puis soit aree vne autre fois le plus tost que len pourra apres yuer / et puis soit espurgee et encores aree cinq ou six fois/et tant quelle semble estre toute pouldre et q̄ a la premiere fois quelle soit labouree bien parfond/et a la seconde moins/et a la tierce encores moins/& tousiours ainsi en diminuant la parfondeur iusques a la derniere fois/et puis demy auril iusques en la fin dicelluy il faict tresbon le semer en la plaine terre/et apres tourner la terre vne paulme par dessus la semence. Et en ceste semaille selon la coustume Dalexandre ou il croist tresbon lin / il suffit dung beuf pour mener vne charrue/ et deux ioins ensemble deux charrues & lune charrue apres lautre ou quelle la tiengne par le long du bras ou vng petit plus & le traye a vne corde & q̄ chascune charrue ait son bouuier q̄ la maine et conduyc. Et suffisent trois corbillons de semēce ou peu plus pour la iournee dung beuf & prouffitera bien la semēce se le champ est ainsi laboure & bien purge & nectoye apres ce quil sera seme. Et se le temps estoit trop sec il seroit bon de larrouser. Et le peult on semer des auant yuer en lieux chaulx esquelz le lin q̄ est leue nest point blece de froit & vient trop mieulx en terre moyēnemēt croyeuse que en pouldreuse / et si nest point de necessite q̄ la terre croyeuse soit grasse ne quelle soit aree plus de deux fois: mais q̄ la terre soit mise en pouldre/et quāt le lin aura este seme le meilleur est que la semence soit couuerte et traicte dune herse despines & la terre aplaniee/& encores vault mieulx que la herse soit tyree a vne corde par vng hōme que par beufz pour escheuer le grief de la terre et le peult chascun scauoir. Ceste semence peult estre nectoyee par deux fois: Car lentortillement et le podagre du lin dont il est enuelope si lestaint/et pource on le doit arracher & bien extirper auant quil senuelope entour le lin combien que le lin soit bien blece dalier autour quant il est grāt/et pource celluy qui le nectoye se doit bien secourcer et tousiours nectoyer aux mains deuāt soy: mais quāt on le nectoye la premiere fois len peult bien aller parmy pource q̄l est encores ieune et petit et peult reuenir. On le cueille quant il est meur et que la couleur iaunist. Et le doit on met-

tre a couuert en grenier le iour que on le cueille affin quil ne soit mouille de pluye ne de rousee/et doit estre lye par faisselez et puis escoup a mailletz de boys pour auoir la semence et puis se doit porter le lin en leaue et tremper quatre ou cinq iours/et quãt leaue sera pourrie il y aura este suffisamment/et se elle nestoit corrompue quil y soit laisse iusques a sept iours ⁊ conuient que la chair de lherbe soit pourrie ⁊ que lescorce dont est faicte lestoupe soit sans corruption. Qui veult on le peult trop bien meurer a la maniere de millan. Quant il est meur on le cueille sans les autres herbes qui y sont meslees ⁊ le mect on en petis faisselletz q̃ se lyent dherbe de ioncs ou autre chose et le mect on seicher en vng chãp et le conuient garder de pluye et dautres eaues/et par especial quant il est sec ⁊ puis on le porte a couuert ⁊ le garde len iusques en aoust que la necessite de batre est acomplie. Et lors len oste la semence et porte len le demourant a leaue et le mect on dedans et le doit on souuẽt remuer et bien plonger dedans ⁊ mettre par dessus du merrien ou des pierres pour le mieulx faire tenir en leaue et q̃ il y demeure par demy iour sans plus/et quant il est ainsi bien baigne on le doit rapporter a lhostel et le mettre tout ensemble en vng moncel soubz couuerture emprès le mur et le couurir de feurre ou de pailles et le y laisser par trois iours ou il se eschauffera et se meurira/et quant il sera refroidy et faict tendre et legier ou que les semences qui y sont demourees commencent a germer ou q̃ lespõte ostee de la chair par soy nest poit brisee la meurete sera lors acõplie. Et lors chascun faissel sera diuise en trois ou quatre grans poignees ⁊ soient lyees auec le lin et quelles soyent bien seichees et mises en garde et puis apres on le pourra appareiller en chascun temps de lan ainsi quil est par tout acoustume. Et pour scauoir quant il sera meur a point se on le treuue en leaue si mol quil nait point de roideur lors est il meur. Et aussi on le congnoist a ce que se len en prent vng peu et soit mis hors de leaue ⁊ seiche/se la chair et lestoupe se departent legierement il est meur/et se il nestoit assez meur lestoupe en seroit plus forte et plus blanche: mais elle ne se departiroit pas si legierement de la chair ⁊ seroit plus dure a filler/et se il estoit plus meur que il ne deuroit lestoupe en seroit moins forte ⁊ se departiroit plus aisee ment de la chair et seroit plus blanche et plus aisee a filler/et puis lors se deuroit leuer et batre de mailletz de boys pour en mettre hors la chair/et apres le mettre au chault soleil/⁊ quãt il sera eschauffe le mettre ensemble en draps chaulx ⁊ le couurir. Et quãt il aura ainsi este par aucunes heures le gramouillir et le froter: car en ceste maniere on le nectoye tresbien sans rõpre lestoupe et elle se tomproit qui la gramoulloit ainsi tost quelle viendroit du soleil. Et se le lin estoit moiste il le fauldroit appareiller de draps chaulx pour estre bon a gramoillir/et puis a espees de boys se doit acomplir toute la mondification ⁊ apres on le pigne/cerence ⁊ file. Selon Auicenne la vertu de la semence de lin est pareille a la semence feuegre/elle est chaulde ou premier degre ⁊ attrempee entre sec ⁊ moiste. Qui en prent auec sel ⁊ poiure de la semence elle esmeult fort a luxure.

¶ De lorge. ¶ Chap. xvi.

Orge seuffre tout air et desire terre grasse po² tresbien venir et aussi il vient bien en terre moyenne et est mieulx en lieu cler et ouuert que en lieu vmbrage. On le seme en tel temps et en telle maniere comme froment. Il demeure sept iours soubz

terre sicōme dit Varron/et lors il vient dehors. Les grains des potages demeurent cinq iours soubz terre fors que la febue. Albert dit que on le peult semer au commencement de printēps et peult estre faict chascun des deux: mais il viēt plus tost a meurete de semer tard. Il ya vng orge que ley appelle marzolun ou secorgon qui est seme par tout le moys de mars & au commencement dauril et est meur en iuillet. Ley treuue orge qui se nectoye a batre comme froment. Et cestuy se doit aussi semer comme le fromēt et suffist pour semēce de vne corbeille a vne iournee de beufz. On cueille lorge et se nectoye cōme le froment/et pource on le doit cueillir quāt il est meur auant que les grains cheent pour la brisure des espis pource quil nest pas vestu de telles fueilles comme le froment. On le prent a tous les espis & tiges & le mect on gesir par aucun temps aux champs/pource quil se y fourme et agrandist/on le bat comme le froment. Selon ysaac et Auicēne lorge est froit et sec ou premier degre & a vertu mundificatiue et colatiue et seiche plus que la febue/& pource deliure il mieulx de lenfleure. Orge et froment sont plus nourrissans & sont plus a louer que les autres grains: mais lorge est le plus tost digere/et pource il est plus tost dissoult et adelye des membres. Galien dit de lorge et de la febue que selon medicine pource qlz sont attrēpez ou pres de mesure ilz seruēt en plusieurs lieux en medicine comme cire et huylle pour emplastres et oignemens. Et faict on de lorge vne confection tres prouffitable. Premierement on le cuyt en eaue et puis on le seiche a rostir/ et apres on en faict farine et le confist on auec succre. Ce vault en este a refroidir lestomac et le foye et oste la soif et vault trempe en eaue et que on le boyue ou mangeue dur. On en fait ptisanne par telle maniere affin q̄ lescorce en puisse yssir Ley prent vne mesure dorge et neuf deaue et les cuist on tant quilz viennent a vne mesure et puis on les coule et boit. Ce vault a garder sante et a amoistir le corps et qui vouldra plus ramoistir le corps si y mette vng peu de vin aigre ou de la semence de pauot blanc. Ptisanne si engendre trescler et tresparfaict sang en personne saine q̄ en vse souuent et ne nourrist pas moins que pain et la donne ley aux sains: mais ley la donne aux malades en diuerses manieres selon les qualitez de leurs maladies et qui veult estaindre sa soif et la chaleur du foye si en boyue cōme dessus est dit. Qui veult quelle soit mundificatiue et fort colatique que elle soit beue auec lescorce. Et qui la veult refrigeratiue & lapatiue que ley mette dedans du miel violat au matin quant elle sera cuyte/et qui la veult prendre pour lopilation du foye ley doit cuyre auec des racines de ache et de fenoil et la prendre auec epizacre. Aucuns autres dient que la ptisanne se doit faire en la maniere qui sensuyt. Ley cuist tresbien orgemonde en eaue et apres est coule parmy vng drap & en est faicte la farine en ceste maniere. Ley prent orge bien monde et est mis en la meule et puis est la meule tournee vng peu esleuee affin que la farine soit aucunemēt grosse. Et quant telle farine est longuemēt cuyte en eaue cest tresbonne viande a gens qui sont en fieure/et par especial a ceulx q̄ ont apostumes es parties espirituelles. Auicenne dit que lorge a les proprietez dessusdictes du seigle. Qui faict oignement de ceste farine & de fort vin aigre et le mect en maniere demplastre sur lieu rongneux de laide rongne et vieilles dertres il guerist. On en fait aussi vng emplastre auec chair de coings et vin aigre pour mettre sur podagre & il deffend q̄ les superflaitez fluans ne viengnent aux iointtures. Leaue de lorge vault aux maladies du pis: et quāt on

la boit auec semēce de fenoil elle fait venir aux mammelles du laict la gemēt/et telle caue refroide a adoulcist la fieure/a se la fieure est chaulde elle est bōne pure/a se elle est froide elle est bonne auec ache et fenoil.

¶ De milique ou milice.

¶ Chapitre. xvii.

Milique ou milice est vne herbe dequoy ie nay riens trouue es aucteurs en escript et si est tresbien cōgneue p deuers no⁹. Il en est de deux manieres. : car lune est rouge et lautre blanche/et si en treuue len vne autre espece q̄ est encores plus blanche que mil/et encores ya que lune croist moult et lautre peu/et si en ya vne qui demeure longuement ou champ a cest la plus grande/ et lautre est meure en peu de iours cōme le mil et croist peu en herbe cōme le mil/elle demande terre grasse et luy vault mieulx la croyeuse q̄ la pouldreuse : car elle amesgrist trop la terre pour la grāt nourriture quil luy fault et desire terre moiste comme de palus et y vient tresbien quant on la laboure premieremēt: car pour la grāt gresse le fromēt et la febue y periroyent si ce nestoit que len y eust auant seme de la milice qui eust degastee la gresse superflue. On la seme en terre pastineuse ou en ferme/a si peult on semer des febues es fosses a en to⁹ lieux ou elles serōt cleres venues. Et en la seconde sarclation des febues tantost q̄ les febues serōt arrachees on les sarclera. On les seme en air attrēpe en la fin de mars et au cōmencement daurill a en air froit plus tard/a y fault peu de semence: car la. viii^e. part dune corbeillōnee suffist po⁹ vne iournee de beufz. Celle qui est petite se seme en tel tēps cōme le mil et demeure autāt aux chāps. La semēce demeure soubz terre. xv. iours ou vingt auāt quelle naisse/a quant elle est nee combien que milice soit petite/ toutesfuoyes on la nectoye bien entour la fin de auril et le cōmencement de may/et lors on la delaisse affin quelle germe mieulx et yysse plus largement lors de la racine/et apres ou moys de iuing on le fronce et nectoye la seconde fois/et lors on doit assembler la terre entour lherbe pour la garder de cheoir a du soleil deffendue. On la cueille ou moys Daoust ou de Septembre en la trenchant empres terre/et puis empres les espis qui en veult auoir lherbe et les tiges/ et qui ne la veult auoir ainsi si flechisse les espis a perches/ et puis les couppe et les mette en faisseaulx et soyent les tiges laisses aux champs sur les racines. Il conuient en la iournee de beufz seize corbeillonnees ou enuiron de moyenne milice. On la doit seicher tant comme len peult apres ce quelle aura este batue ou foulee de cheuaulx et puis la mettre en lieu sec et plein de vent affin que se elle estoit trop fort entassee que elle neschauffast et corrompist lherbe/et les tiges sont bonnes a couurir maisons et a getter sur les voyes en temps deste et quant ilz sont seiches elles sont bonnes a chauffer les febues. Et sont bonnes pour enuelopper les tiges des saulx que les bestes ne les escorchent et que la chaleur du soleil ne les arde. La semence de milice est bonne aux porcs et aux beufz/et aussi en peult on donner aux cheuaulx et en temps de necessite les gens en peuent vser a en mettre ou pain auecq̄s les autres graines / et par especial les laboureurs qui moult traueillent. Cest vng grain froit et sec et qui engendre melencolieux sang et si enfle et pour son pois faict descendre la viande quil treuue ou ventre.

¶ Du mil. ¶ Chap. xviii.

Le mil est vng grain bien congneu et en est de deux manieres: lung q̃ demeure ou chãp par trois moys / et lautre est meur en quarãte iours apres ce quil est seme. Il desire terre tresbien aree et grasse ⁊ deliee/et si vient bien en sablon ou en areine ou grauelle: mais quil soit seme en terre arrousee ⁊ en moiste ciel: car il hait terre seiche ⁊ argilleuse/et gaste et aneantist fort la terre ou il est seme. On le peult semer es fosses des febues ⁊ entre elles ou elles seront cleres en la seconde sarculation se la terre est pouldreuse ou non croyeuse a moytie ce qui y sera a sarcler les febues seront arrachees et y sera mis. Len peult semer le mil en auril/en may et en iuing. Paladius ⁊ Varron dient et experience si accorde que se len seme le mil ou moys de mars q̃l sera meur ou moys de iuing. Et pource q̃ vouldroit se la terre estoit grasse on le pourroit semer encore vne autre fois en este/et suffist la vingtiesme partie dune corbeillee pour vne iournee de beufz. Il est meur quãt il est tout blanc. On le deffend a peine des oyseaulx. Quãt il sera seye on le mettra au soleil p faisseaulx tous droitz par deux iours ou trois/⁊ puis on le portera en laire ⁊ la sera batu et vãne affin quil ne seschauffe qui le mettroit en vng tas/⁊ quãt il sera batu ⁊ vãne on le doit tresbien seicher auant q̃ on le porte en grenier: car le mil seschauffe trop fort et se corrompt se il nest tresbien seiche/⁊ quant il est bien sec il dure longuement/⁊ en cueillent les aucuns les espis ⁊ les gardent cõme le pãnic. Selon ysaac le mil est froit ou premier degre et sec ou second: et ce appert assez par sa legierete ⁊ sa concauite/et ce q̃l na ventosite ne viscosite il nourrist moins que les autres graines dont len fait pain: et pour cause de sa seicheresse il confortte lestomac et les autres membres. Il est diuretique/⁊ pource on le rotist et seiche ou feu/⁊ le met on chault sur le ventre a lencontre des extorsiõs ⁊ douleurs. Ceulx qui veulent deuenir gras ⁊ engresser ne le doiuent prendre pour nourriture ne pour medicine po sa seicheresse/ne aussi ceulx qui veulent engẽdrer bon sang en leur corps/mais ceulx le doiuent prendre qui veulent oster de leur corps ⁊ corriger les humeurs superflues ⁊ amesgrir leur chair.

¶ De pannic. ¶ Chap. xix.

Pannic desire telle terre cõme le mil/⁊ se seme en tel temps ⁊ en telle maniere cõme le mil/ et ne cõuient point plus de semence au semer de lung que de lautre: ⁊ se nectoye ainsi lung cõme lautre/et se peult semer entre les febues/ les chiches/les faseolz et les vignes selon la doctrine baillee du mil. Il est vne maniere de pannic qui croist ⁊ est parfait en peu de tẽps/⁊ se peult semer apres les moissons cueillies quant les chaulmes et estoubles sõt cassees deux fois ou trois. Il vient tresbien es terres bien arees ⁊ les mottes cassees se il nestoit tẽps de trop grãt seicheresse. Selon ysaac le pannic est semblable au mil en forme et en nature: mais il nourrist moins et si seiche plus le ventre et serre. On le prent en diuerses manieres et selon ce il a diuerses operations: mais en quelconque maniere quil soit prins il vault mieulx que le mil. On le cuist aucunesfois auec q̃s gresse ou huylle/⁊ aucunesfois auec laict de chieure ou de amandes/⁊ vault mieulx cuyt auec gresse/pource que il pert sa seicheresse ⁊ acquiert bonne saueur et bon nourrissement et pert sa force de serrer le ventre. Et qui le cuyt auec laict il vault mieulx que celluy qui est cuyt en eaue. Il ya deux manieres de le cuyre en eaue: car on le y peult cuyre

tout casse ou molu ⁊ casse a la meule. Mais le cuist entier on luy doit oster lescorce: et quāt il est cuyt en ceste maniere il est gros et dur a digerer ⁊ si n'est point serrant le vē tre pource que il fait tout descendre en bas pour son grant poys. Et qui le cuyt molu ou casse len met en vne mesure de pannic dix mesures de eaue: ⁊ quāt il aura boulu deux ou trois fois on le frotera aux doidz et le coulera len/ et puis se doit cuire celle couleure iusques a ce q̄lle soit dure/ ⁊ ainsi il sera bon et prouffitable a māger ⁊ plus legier a digerer et plus delie q̄ les autres et plus stiptique.

¶ Des pois. ¶ Chap. xv.

Le pois est grain rond/blanc ⁊ gros et le seme len en septēbre ou en octobre et en ianuier ou feurier: et sicomme ie cuyde il vault mieulx en terre legiere ⁊ pouldreuse et en lieu tiede ⁊ temps moiste/et suffist au semer des deux pars dune corbeillonnee a vne iournee de beufz: et le doit len cueillir quāt les escorces sont seiches et les grains durs et ou decours de la lune ⁊ pres du default. Le pois est froit ou premier degre et attrēpe entre sec ⁊ moiste. Lescorce en est stiptique et quāt il est nectoye de lescorce il en vault mieulx et engendre meilleur nourriture et si ne fait pas enfleures ⁊ ventosites cōme la febue ⁊ si est bon a vser en este ⁊ en chaulds contrees et bien prouffitable.

¶ De speaultre. ¶ Chap. xvi.

Speaultre est grain assez congneu ⁊ ya diuersites: car lung est plus pesant que lautre ⁊ est meilleur/ ⁊ le plus legier est le pire. Il diemande tel air ⁊ telle terre cōme le fromēt: mais il se deffend mieulx en terre mesgre que le froment. Il viēt tresbien en croye et en plain champ. On le seme en tel temps ⁊ en telle maniere comme le froment. Mais il fault deux corbeillees de semence en vne iournee de beufz ⁊ vne corbeillonnee de fromēt y suffist. On le cueille ⁊ nectoye cōme le froment et en telle maniere/ ⁊ le cueille len tātost apres le fromēt pource quil meurit plus tard: ⁊ aussi le cōuient batre: mais toutesuoyes quant il est hors des pailles on le rebat plusieurs fois pour loster de ces arestes ⁊ le nectoyer. Le speaultre est de attrempee qualite ⁊ est tres bōne nourriture pour beufz ⁊ cheuaulx et telles bestes/ ⁊ aussi en peuēt bien les gens vser pource q̄ le pain de speaultre est attrēpe et legier. Et pource q̄ mesle les trois ps de speaultre et la quarte ptie de febues on en fait tresbeau pain et bon pour cause de la legierete du speaultre/ ⁊ si est bō tel pain pour la famille q̄ le fait diligēment et par art/ sicōme il est dit dessus du froment.

¶ Du seigle. ¶ Chap. xvii.

Seigle est grain cōmun et na q̄leconque diuersite/ il veult air cōmun cōme froment/ ⁊ si lendure bien plus froit cōme en montaignes/ car il est plus tost meur. En may ⁊ en iuing est bon de trēcher les rainceaux es boys des mōtaignes/ ⁊ puis quāt ilz seront seichez les ardoir en aoust ⁊ mettre en cēdres ⁊ apres espādre ces cēdres ou on doit semer le seigle ⁊ il viendra tresbien en celle annee/ et puis doit on laisser reposer la terre par sept annees ⁊ apres recommencer cōme dessus. Le seigle demāde terre sablonneuse et deliee: mais toutesuoyes il vient meilleur en terre grasse et champ plain et ouuert. On le seme en tel temps comme le froment et vauldroit mieulx de estre seme auāt que apres. Et suffist au se-

mer dune corbeillonnee pour vne iournee de beufz. On le cueille aussi et nectoye comme le froment/ & florist enuiron huyt iours vers la fin daurril et le commencement de may es lieux attrempez/ & en ce tẽps on ny doit point toucher/ et quant la fleur en est cheue il croist apres par. xl. iours iusques a tant que il est meur & est plus tost meur & doit estre premier cueilly q̃ le froment & est batu et nectoye par semblable maniere comme le froment. La substãce du seigle est tenant et moult visqueuse/ et pource est bon de le mesler auec ces milique ou milice/ & le mil & les febues et telz grains a faire pain pour laboureurs et la famille: car ilz sassemblent & ioingnẽt trop bien en vne paste Et q̃ feroit le pain de seigle seulement il ne se tiendroit pas bien ensemble/ aincois se froisseroit & briseroit. Len vse peu de seigle tout seul & tout pur sans y ioindre & mesler autre grain po' la cause dessusdicte. Auicẽne dit q̃l est de nature dorge/ car il est froit et sec ou premier degre & si nourrist moins que le fromẽt Et son caue brise lacuite des humeurs & aussi fait sa farine. Vng epithime de farine de seigle mis tout chault sur vng drap & de farine cuite ainsi cõme vng coleiz auec pois & colophonie font vng tres bon emplastre sur dures apostumes & auec ce le seul bren sur les apostumes chauldes.

¶ De la vesce. ¶ Chap. xviii.

NOus vsons de la vesce en deux causes et manieres: car on la cueille pour viãde ou pour auoir de la semence. C'est tres bõne viande pour chenauly/ pour beufz & autres bestes tant de lherbe cõme de la semence. On la doit semer en ianuier et en feurier/ & non pas au matin quãt la rousee y est/ mais quãt le soleil aura seiche la rousee: car len a trouue par experience que la vesce ne peult porter la rousee aincois elle en pert sa vertu et sa force. La vesee a telle propriete que qui la cueille verte et puis q̃ tantost apres le champ soit are auec ce qui demeure sur terre le champ en est engresse comme il seroit de bon fiens/ et se lherbe et la racine se seichent sur terre auant que le champ soit are elles attrayent lhumeur & la gresse de la terre du champ.

¶ Cy fine le tiers liure: et ensuyt le quatriesme.

¶ Quel arbre est la vigne et de la vertu de ses fueilles et cendres/ et de la lerme qui decourt delle.

¶ Chapitre premier.

LA vigne

est bien cõgneue par de uers no': mais elle nest point congneue es froides contrees ou elle ne peult viure. Et pource nous disons q̃ cest vng hũble et ployãt arbrillon moult tortu et plein de neuy & q̃ a larges cõduitz/ grãt moelle & larges fueilles & trenchees et q̃ ne peult viure bien estre ne durer sans tailler et sans estre appuyee & soustenue daucuns autres arbres/ perches ou eschalaz/ & dont la liqueur q̃ vient de ces grappes q̃ len appelle le vin est tresprecieuse. Les fueilles de vigne sont tresmedicinables: car elles nettoyent et guerissent playes qui les cuist en caue elles rafreschissent chaleur de fieure/ et q̃ les met sur lestomac elles adoulcissent grãdement lenfleure & pointures dicelluy et si aydent auy femmes grosses. Elles cõfortent le cerueu et font dormir. Qui boit souuent de la lerme elle brise la pierre/ sicõme dit Dyascorides. Elles aguisẽt la veue et ostent la lippe des yeulx & si valent cõtre

morsure venimeuse/& si restraignēt le ventre. Et aussi la cēdre dicelles fueilles vault aux choses dessus dictes qui la mesle auec ius de rue & huylle. Plinius dit q̄ les fueilles de vigne adoulcissent lenfleure & ostent la douleur de la teste/et qui les mesle auec farine de orge elles guerissent chaulde artetique. Elles vallent a dissintere. Et se le pacient en boit du ius il luy prouffite & ayde grandement. Lescorce de la vigne & les fueilles seiches restraignent le seigner des playes et les guerissent & recloent. La cendre de vigne purge & guerit fistules en bref temps/& adoulcist la douleur des nerfz/et remect a point ceulx qui sont contraitz/et auec huylle guerist morsure de chiēs & des corpions. Et la cendre de lescorce restitue les cheueulx perduz et les multiplie.

¶ De la diuersite des vignes. ¶ Chapitre. ii.

Plusieurs & diuerses manieres et especes de vignes sont selon les diuerses contrees & coustumes: car les vnes se font p ayde de pieux & de perches en ordre/& se faict en deux manieres. Lune q̄ a chascun cep de vigne a son pieu ainsi quil est acoustume en plusieurs parties de Lombardie. Et en ceste maniere quant la terre est mesgre les plantes sōt mises a trois piedz lune de lautre/& se la terre est grasse a quatre piedz pres/et en la moyēne terre trois piedz & demy. Et vne maniere ya que len estend vne vigne sur plusieurs pieux & perches: & ainsi le fait on en plusieurs parties de la marche Dancone/ et sont plantees en telle distance comme la terre le requiert selon la gresse ou maisgreur affin q̄lle puisse bien apoir couurir toute lescorce de la terre. Et sont telles vignes foupes a picz & houes se elles restoiēt trop malement haultes & en grant distance. Les autres les taillent en forme dung arbret cōme en Prouence/et nont telles mestier de pieux pour ayde. Et sont faictes par tel ordre que on les peult bien arer et semer de diuerses semences ou en telle maniere q̄lles sont si egalement distantes q̄ on ne les peult arer. Et en ceste forme elles sont loīg lune de lautre a trois piedz ou plus ou moins selon ce q̄ la terre est grasse ou mesgre. Aucunes sōt faictes en autre ordre a perches et eschalas ou en forme de petites treilles qui sont basses de la partie des souches et haultes de lautre partie: et est ceste maniere gardee en mutiue et en plusieurs autres lieux & parties et par especial es iardins et esbatemens. Aucunes autres vignes sont ioinctes a petis arbres formez et ordonnez a ce par les champs loing lung de lautre a la voulente du seigneur et maistre: toutesuoyes la moyenne et cōmune maniere de distance est de quinze a vingt piedz: et est ceste maniere gardee es parties de Milan. Aucunes sont plantees es riues des fossez quāt on les treuue/ ou par les champs empres grans arbres affin quelles couurent les biens qui sont es chāps ou es riues et que ilz fructifient. Et est ceste maniere gardee en plusieurs parties Dytalie/en Mutine en Puille et en Tuscane. Et encores aux vignes qui sont mises et plantees en ordre len met a aucunes perches & picux et brāchettes ou eschalas seulement/& estend on les sermens en quatre parties ou en deux sans plus au long comme perches ensemble & sont liees/et est ceste maniere gardee a Tardōne/a Tremōne & a Pistoue. Et les aucunes sont laissees gisans sus terre sans ayde/& ne se doit faire que pour le default & indigence de la prouince/& ce peult estre par especial es montaignes haultes/ seiches & arses ou les grappes ne pourrissent point pour gesir a terre/ aincois sont gardees de la grant chaleur du soleil.

¶ De la diuersite des especes et genres des vignes.

¶ Chapitre. iii.

MOult de diuersitez de genres & especes sont de vignes/ car les aucunes doubtent grãdement la pruyne et la nyule/ et les autres ne les doubtent gueres. Aucunes autres doubtent vent et seicheresse/ et les autres non & les endurent bien. Les aucunes sont moult plantureuses en fruict/ & les autres en font peu/ & les aucunes dont les fruictz sõt tost meurs & les autres tard Aucunes en ya qui perdent trop souuent leur fruict en fleur & les autres non: & si est aussi aucunes vignes q̃ perdent leur fruict par bruyne & les autres sen deffendẽt bien Et si en est qui sont legierement rompues par le vent/ et les autres se tiennent bien. Les aucunes doubtent pluye/ et les autres grande seicheresse. Et aucunes q̃ ont gros neuy espes et drus/ et les autres ont les neuy loing lung de lautre. Les aucunes font bien longz & gros gettõs et les autres courts & menuz/ et si ont les aucunes grãt moelle et les autres petite. Les aucunes ont les fueilles moult entrecisees/ & les autres peu et autres qui les ont rondes & cõtinuees. Et font les aucunes grappes blanches et les autres noires et autres qui les font rouges. Les aucunes fõt peu de bourions & grãs/ et les autres assez et petis. Aucunes font leurs graines dures & les autres molz: & si ont les aucũs graines dure escorce et les autres tendre & deliee. Et aussi aucunes vignes font beauly graines et clers et les autres obscurs. Aucunes vignes portẽt graines moult douly & les autres agus verds et aigres. Et aucunes qui font vin bien gardable/ et les autres vin qui est de legier corrompu. Et sont toutes ces differences cleres & manifestes auy hõmes sages et eppers en cest art.

¶ Des diuerses especes des vignes.

¶ Chapitre. iiii.

EN treuue moult de especes de vignes et qui sont nõmees par diuers noms en diuerses contrees et prouinces. Mais pource que les aucunes dicelles sont meilleures q̃ les autres. Je vueil premieremẽt traicter des meilleures & escripre les noms et leurs bõnes conditiõs/ & puis apres sera traicte des autres moins bõnes affin que ceuly qui en vouldrõt planter ou enter en ayẽt cõgnoissance. Et pource ie dy au premier q̃ il est vne maniere de vigne q̃ porte grappes q̃ len appelle en ytalie sclaue qui sont blanches a grains rondz/ elle bourionne assez tard & fait assez bourions grans & espes & a la fueille moyẽnement entrecisee et si gecte en chascuy serment soit vieil ou nouuel deuy ou trois ou quatre ou cinq bourions/ & en est le boys si dur que a peine sont les sermens ployez en bas pour la pesanteur des grappes/ et toutesfuoyes elle passe mesure de remplir ses bourions/ & en sont les grappes moult vineuses & luisans et sont tost meures/ & en est le vin tresfubtil et cler/ tresparant/ assez puissant/ meur et gardable. Il desire terre mesgre et montueuse & y fructifie mieuly q̃ en autre terre q̃ la retaille estroictemẽt: car elle ne peult nourrir longs gettõs auec les grappes/ et est cõmune a brixe & es parties des mõtaignes de mãtue & y est en grãt especiaulte a hõneur deuãt toutes. Il est vne autre espece de vigne nõmee albane q̃ bourionne merueilleusemẽt tard & a vne grappe blanche qui a longs grains & fait assez grãs bourions longs & espes et fructifie moyẽnemẽt et a les fueilles moyẽnement entrecisees & en est le boys si dur q̃ il ne se ploye point en bas pour sa charge/ et recoiuẽt les grains grant couleur du soleil/ et sont bien tost meures et leur meurete acomplie et si sont

bien doulx en saueur: mais lescorce en est austere et aucunement amere: et pource vault mieulx que le vin soit tantost trait q̃ le laisser bouillir longuement auec ses escorces. Le vin en est puissant & tresfort & de noble saueur/& est moyẽnement delie/et si se garde bien et longuemẽt/et de tant quil sera cueilly plus hastiuement il sen garde ra mieulx. Ce vin est en grant hõneur en Romaniole & a Ffarlin ou on le retaille tres estroictemẽt/pource q̃ il ne vauldroit riẽs a longs sermens. Il est vne autre espece de vigne q̃ len appelle tribiãne & est blanche a grains rondz & fait moult de gettõs et petis/ et est brehaigne en sa ieunesse/ et porte largement en sa vieillesse / et faict moult noble vin/et qui bien se garde/et est ce vin grandement renommme par toute la marche. Il ya encores vne autre espece de vin nõmee granclate q̃ na que vng pepin dedans chascun grain de raisin et sont les grains aucunemẽt longz & tresclers & fait vng vin trescler/puissant/durable & de noble saueur & odeur/et est prise tresgrandement a tardẽne & es parties denuiron. Il ya vne autre espece de vigne q̃ aucuns appellent malipe ou faracle q̃ 'a grains blãs et rondz/& trouble et deliee escorce/et poise merueilleusemẽt/& se deffend assez bien en terre mesgre/et fait vin moyẽnement bon et puissant/& nest pas moult subtil ne durable/& est ce vin tresbien prise a Boulongne. Il est vne autre espece de vigne q̃ len appelle garganique q̃ est blanche & ronde et merueilleusemẽt doulce/clere & luysant et de couleur dor et a grosse escorce/et est plus gardable que tous les autres et tresplantureux en fruict/par especial la femelle: car le masle ne vault riens. Les grains du masle sont longz & de couleur dor/mais il est du tout brehaing. Le vin en est moult grandement subtil/ cler/ tresparant et de petite puissance et assez durable: et est ce vin de grant reputation a Boulongne et a Pade. Il est aussi vne autre espece de vigne appellee albanique q̃ est assez blanche et non luysant/et est pleine de taches & ronde et merueilleusement doulce et q̃ fait bon vin et tresdoulx/& en aucunes annees est brehaigne/& en autres bien plantureuse/et qui la taille estroict elle est brehaigne et qui la taille longue elle est assez plantureuse/et est en grant honneur en aucunes contrees de Boulongne/& par especial ou bourg de Panical. Il ya vne autre espece de vigne que len nõme Buranepe qui a grappe blanche moult doulce & belle & fructifie bien es arbres. Et si ya vne autre espece de vigne nõmee Frigoue qui nest pas plaisant a manger/& est moult plantureuse es arbres/et pource est elle bien competant ou les gens pillent et robent les vignes: et sont ces deux dernieres aymees a Pistoi par deuant toutes autres. Len treuue deux autres especes de vignes a grappes blanches nommees Muscatel & Linatique ou Linanica/& combien q̃ elles soyent de grant reputation par deuers aucuns: toutesfuoyes par deuers nous on les tient les moins bõnes a manger/& par experiẽce pource quelles apportent trop peu de fruict ou quelles doubtent trop la pluine et sont tresbõnes a manger quant elles sont sus les arbres / mais es vignes espesses et pres de terre elles viennent a peine a bien et ne plaisent point. Il ya autres especes de vignes qui portent le vin grec et le vin de garnache/& combien que par deuers nous elles facent bons vins: toutesfuoyes elles font peu de bouriõs. En cortone/ grapose/ fuzolane et luzina elles font bõs vins & si sont p aucũs ans merueilleusement plantureux & portent grans bourions: mais elles sont le plus souuent destituees de le² fruict en leur fleur ou aumoins y seuffrent grant deffault. Des vignes

noires len en treuue moult de tresbōnes et aucunes qui vallent peu. Les bonnes sont grilla et siziga lesq̃lles sont appellees par autres noms mergegana q̃ rubiola q̃ sont ainsi comme dune cōdition: car elles sont vng petit noires et portēt chascun an assez de fruict et ont les grains longs et lescorce subtille et delyee / et communement le ius creue lescorce et en sont les raisins beaulx et plaisans. Elles ne viennent pas bien en montaignes: mais elles viennent bien en terre champestre/toutesuoyes il ya aucune differēce pource que siziga porte le plus noble vin: mais elle en porte le moins pour ce quelle a petiz gettons combien quelle en face plusieurs et si porte petis raisins. Et grilla si faict tout le contraire. Et habondent ces deux especes de vignes a boulongne et en plusieurs autres lieux. Len treuue vne autre espece de vigne dont les raisins sont rouges que len nomme nubiolon Elle faict et rapporte merueilleusement de vin: mais les raisins nen sont pas delectables a manger. Elle demande terre tresgrasse q̃ pleine de fiens et hayt les vmbres et est moult hastiue en fructifier. Elle faict tresbon fruict et en est le vin puissant et se garde bien et est en grāt reputation en ces parties. Il est vne autre espece de vigne nōmee mapolus qui faict vne grappe tres noire et meure hastiuement q̃ faict beaulx longs et espes bourions et en sont les raisins doulx en saueur et faict vin dur et qui bien se garde et est assez plantureuse et si vient bien en terre pleine q̃ en montaignes et est ceste vigne tout autour de Boulongne. Len treuue vne autre espece de vigne nōmee duraclam merueilleusement noire et a longs grains dōt le vin est noir oultre mesure q̃ est ce vin bon en terres moistes et pleines deaues. Mais en montaignes et lieux secs il ne vault riens q̃ ne peult venir en telles terres. Il est vne autre espece de vigne nōmee gunuaresca. Les raisins nen sont pas moult noires: mais ilz sont longs et auant q̃lz soyent meurs toutes les fueilles cheent / et sont en saueur poignant et aigre. Elle faict suffisamment de fruict q̃ a peu de bourions: mais elle faict tresbon vin et qui se garde longuement. Les raisins ne sont pas communement mangez des oyseaulx/des chiens ne des ennemys pour ce quilz ne sont pas doulx. Ceste vigne est en plusieurs lieux es montaignes autour de Boulongne. ¶ Il est vne autre espece de vigne nommee binarionus qui est pareille a la precedent/en forme/en saueur et en duree: mais elle a plus grans bourions et plus gros grains et si faict plus de vin: mais il est moins bon et demande ceste vigne plus grasse terre q̃ lautre et est en plusieurs parties autour de Boulongne. Encore ya vne autre espece de vigne nommee paderinga qui a moult de grains q̃ moult gros et espes/et moult de grappes et faict gros vin et bon en yuer quāt il vient en bōne terre: mais il ne dure point en este. On le treuue es parties de Boulongne et de plusieurs autres citez aussi: mais il a diuers nōs en diuerses contrees. Plusieurs autres especes de vignes sont q̃ sont noires moult louees pour diuerses conditions/si comme pignolz q̃ sont moult ayimez vers Millan et font bon fruict vers noue. Et comme vne autre vigne appellee albatica qui doubte moult tempeste dorage et faict cruel et dur vin. Et cōme vne autre nommee varana/elentina q̃ porcina lesquelles iasoit ce quelles soyent de grant doulceur et quelles facent bien bon vin/toutesuoyes elles sont ainsi comme brehaignes pource quelles doubtent trop tempeste et pruine. Et aussi valmuniga et musca q̃ sont grandement noires / et auec ce melegonus qui est la plus tost noire de toutes les autres. Et aussi canucula dont la grappe est tres

belle et se garde tresbien. Et sont encores autres especes de vignes qui ont les grappes rouges sicomme curapzium q̃ est tres doulce et se garde bien : mais elle nest pas moult plãtureuse en fruict. Il est aussi plusieurs autres especes de vignes sauuages que len appelle labrusques dont les aucunes sont blanches et les autres noires et font moult petites grappes & petis grains et sont en hayes despines vertes & en arbres et croissent de leur mouuement sans autre labourage/ et qui les laboureroit et taillerroit elles deuiendroient franches et porteroiẽt plus gros graïs et plus grosses grappes. Celles qui sont noires taignent le vin et le clarifient quãt on les mect entiers ou vng peu cassees dedãs les tonneaulx et ne blessent point la saueur du vin/et les grappes blanches aussi clarifiẽt le vin blanc et aussi le purifient. Il ya aussi aucunes especes de vignes qui ont grosses grappes et dures que len appelle pergule ou bromesta dont les aucunes sont blanches/ et les autres sont noires/et les autres rouges. Les aucunes ont grains rondz/les autres bien longs/et les autres moyens / et autres qui ont les grains reteurs. Et de toutes ces especes les aucunes sont hastiues en meurer et les autres sont tardiues/et pource vous pouez eslire celles q̃ mieulx vous plairont pour mãger: car on ne les plante pour autre cause pource q̃ on nen fait point de vin cõbien quelles soyẽt bien cõuenables pour faire verius bien agu/aigre et poignant.

¶ De lair et des places conuenables aux vignes.

¶ Chapitre. v.

Et ciel est de moyẽne qualite et doit plus tẽdre a qualite tiede que a froide & plus a seiche q̃ a trop moiste ne trop vmbrage: mais par deuant toutes choses entre tempestes et vents/les vignes doubtent la galerne pour la froidure: mais le vẽt de midy les engresse & les ayde et anoblist/& pource doit len regarder se len y aura plꝰ ou mois de vin/& se il sera bon ou meilleur. Et quãt aux places & aux sieges des vignes/est assauoir q̃ les chãps et les vallees ou il ny a pas trop deaue portent le plus de vin et les chãps & les costieres dempres & q̃ se sentent deulx si portẽt le plus noble vin. Et deuõs sauoir que en froides contrees q̃ sont montueuses/les vignes doiuẽt estre mises vers midy/et en chaulds contrees vers septentrion & en cõtrees attrempees vers oriẽt ou se mestier est vers occident affin q̃ par telle diligente subtilite la qualite qui les autres excede soit attrempee/pource que ce ayde moult aux vignes. Si doit len mettre la vigne q̃ resiste bien cõtre la pruine & gros air et la planter en lieu plain. Et es costieres celles q̃ demãdent le sec. Et en terre grasse les vignes gresles & biẽ portãs/& les vignes fermes qui portẽt largemẽt en seiche terre mesgre et froide. Et celles q̃ se aduancent destre meures deuant lyuer en lieu froit et plein de nues. Et celles q̃ portent dures raisins et q̃ fleurissent le mieulx et plus seuremẽt entre les chalines en lieux vẽteux. Et celles q̃ ont les grains plus tẽdres en lieux chaulx & moistes. Et celles q̃ ne peuẽt porter pluyes en lieux secs. Et affin den dire au moins de parolles len doit eslire les vignes q̃ de leur nature desirent lieux cõtraires a ceulx ou elles ne peuent durer: mais toute cõtree plaisant & cõuenable pour semer est bonne pour toutes manieres de vignes/& le sage hõme q̃ aura esprouue & experimente aymera ce q̃ dit est & ordonnera des choses ainsi quelles se deuroẽt ordõner.

¶ De la terre qui est conuenable aux vignes.

¶ Chapitre. vi.

LA terre po' planter les vignes ne doit estre trop espesse ne trop delyee : mais elle doit tẽdre au delye et ne doit pas estre trop menue/trop gresle ne trop fumee combien que fiens y soit bon & ne doit pas estre trop plaine champaigne ne trop roide montaigne/ne trop seiche/ne huyleuse/ne salee/ne corrompue/ne telle quelle doyue blecer la sauent du vin. zophus et aucuns autres pays plus durs ou les vignes sont fermes de gelees & de froidures & ou les gelees sont grãdes et solibus portẽt tres belles vignes dont les racines sont refroidees en este / et lhumeur detenue et gardee : mais que la glaire soit dissoulte et le champ pierreux/ et les pierres rondes et bien mouuables et que toutes ces choses soyent meslees auec les grasses mottes et q̃ len mette des saulx et oziers autour de la terre. Car pource quelles auront froidure et humeur les racines ne mourrõt point de soif ne de seichetesse. Apres les lieux ou la terre et leaue demeurent des montaignes en terre argilleuse est bonne. Mais la seule argille leur est contraire. Noir sablon & rouge ou forte terre est meslee sont bons. Terre sablonneuse faict toute la vigne estre mesgre qui ny mect gras fiens. Ce seroit forte chose que vigne venist bien & repaint en terre rouge, se elle y venoit & reprenoit quelle peust estre nourrie en icelle. Et certes telle terre est aduersaire aux autres gentes de terre: car elle ne recoit humeur attrempee ne du soleil/ne de rousee de pluye/ne de seicheresse pource quil ya tousiours trop de lung ou de lautre/& se len en treuue aucune attrempee cest la meilleur/et par especial celle qui est la plus deliee. Nous cõgnoissons la terre prouffitable pour les vignes par les signes qui sensuyuent. Se la couleur de la terre est du corps delle et vng peu manuable et que les arbres et herbes quelle porte soyent tendres/douly/purs et nectz/longs et fructueux cõme sont periers sauuages/ pruniers/buissons et telz arbres et quilz ne soient point tongneux/bossus/mesgres ne brehaings telle terre est bonne. La derniere cõdition de la terre ou il y aura eu vieilles vignes se la necessite le requiert il faudra arer icelle terre par plusieurs fois / et affin que toutes les racines des premieres vignes soyent toutes extirpees et ostees/et aussi toutes les tiges & seps & lors on y pourra planter seurement nouuelle vigne.

¶ De la nourriture et disposition de la terre ou len doit planter vigne.

¶ Chapitre. vii.

ON doit fouyr/houer et labourer la terre ou len doit planter la vigne/cestassauoir en lieux secs ou moys de septembre ou doctobre et en lieux moistes/en ianuier/en feurier ou en mars/et lors on la peult planter. Et se peult faire ce que dit est en trois manieres. Cest assauoir de fouyr toute la terre ou de faire petites fosses ou longues ruyeres. Car quant la terre est orde len doit fouyr & remuer tout le champ a ce que les troncs et herbes sauuages en soyent tous hors pour y planter vigne toute nouuelle. Et puis len faict des fossez pour retenir lhumeur qui sont larges de trois piedz ou de quatre et hauly dung pied en lieux moistes ou de deux en lieux secz. Et se cest vigne quil conuenist apres fouyr a houes ou a picz on la laissera au soleil pource quelle est nourrie en la fosse de la vertu du soleil. Et doyuent estre ces fosses long lune de lautre de trois ou de quatre piedz en terre menue et mesgre / et de cinq piedz en terre grasse et de trois piedz et demy en terre moyenne : mais sil conuenoit arer les vignes on laisseroit tousiours entre les ruyeres cinq ou six piedz qui ne seroient point

arez ne fossoyez. Et qui vouldroit q̃ en aucun temps la terre feust aree et semee pour eschevier les despens et pour auoir plus de fruict il cõuiendroit faire q̃ lune fosse feust loig de lautre/neuf/dix/ou douze piedz/ou tant comme len vouldroit que lune vigne feust loing lune de lautre. Et quãt par lespace de quatre ans la vigne seroit creue et grãde/len pourroit apres planter par belle ordonnance vigne par tout et remplir toutes les espaces et quelle soit plãtee es fosses tres espesse affin que len puisse prendre et traire de chascune partie aucune chose et le remettre de chascune part par ordõnance/et par ce faire deux vignes de nouuelle ordre q̃ que la tierce demeure et que len face ainsi des autres/et ainsi tout sera tost acõply. Et du surplus de la maniere de faire les fosses et les trouz pour planter la vigne et des passeaulx bouter en terre nen sera point faict de mention pource que les vignerons et plusieurs autres personnes en ont assez congnoissance.

¶ En quel temps on doit cueillir les plantes des vignes/et quel les plantes/et comment on les doit garder et porter en loingtaines parties.

¶ Chapitre. viii.

On peult cueillir les plãtes des vignes quant on les veult replanter / et aussi les peult on cueillir par auant: mais quel les soyent bien gardees. Et est le meilleur temps pour les cueillir ou moys doctobre quant les fueilles commencent a cheoir et quil ya encores vne grant partie des fueilles pource que la chaleur de la vigne est encores espandue dedans les rainceaulx. Et quant les fueilles sont toutes cheues pour la gelee les rainceaulx nõt plus de chaleur naturelle pource quelle est lors retraicte q̃ la racine dedans terre et ne viendroiẽt pas bien telles plantes pource que le tẽps leur seroit contraire / et aussi le temps de mars est bien conuenable pour cueillir plantes pource q̃ lors la chaleur retourne aux rainceaulx. Plusieurs causes q̃ manieres sont de eslire les plantes. Lune que len prengne la vigne en terre qui ne soit pas trop grasse pource quelle doit estre plus mesgre que la terre ou on la veult planter. Item len doit prendre le getton de la vigne moyenne et non pas de la plus haulte ne de la mendre et quil y ait cinq ou six bourions despace loing de la vieille vigne : car ce sont ceulx qui mieulx reuiennent. On doit aussi prendre les gettõs de vigne plantureuse et bien portãt. Et ne cuydes pas q̃ la vigne doyue estre dicte plantureuse se ses rainceaulx portent vne ou deux grappes : mais quãt elles se tournẽt et baissent pour labondance du fruict / et quant elles en sont pleines de toutes pars/cest lors signe de fertilite et de plante. Et peult on auoir cõgnoissance se les vignes ont este plantureuses par les signes des demourãs des queues des grappes q̃ en auront este couppees. Columella dit que on le peult congnoistre par la noblesse des rainceaulx q̃ ne suffist pas dung seul : mais de quatre ou de cinq ou plus et quilz soyent durs et fors et quilz ne soyent pas de vieilz sermens pource q̃lz se corrompent et pourrissent bien souuẽt. La mesure de la plante doit estre selon ce que dit Palladius du long dung coulte. Mais il me semble que elle doit estre plus longue par especial en lieu declin et en montaignes costieres es lieux secs/et quãt on la plante en fosse et on la ploye/on la doit premierement purger des rainceaulx et des gettons et bourions et les mettre en telz lieux que le vent ne le soleil ne les puissent seicher q̃ q̃lz ne soyent point blecez/par especial soubz terre q̃ quilz soyent bien gardez par quinze

iours ou plus. Et q̃ veult porter loing plantes de vigne il doit prendre feurre ou pailles de froment molles & les mesler auec terre ou boue et en couurir et enueloppper les racines des plantes et puis les mettre en vng sac ou autre chose et les bien lyer par deuers les gros chiefz et les racines et les garder du vent et du soleil. Et se le temps estoit trop sec len pourroit aucunesfoismettre les plus grosses testes en eaue / et ainsi on les pourra porter bien loing sans dommage ne preiudice.

¶ Quant et comment on doit planter les vignes.

¶ Chapitre. iv.

AV temps de Septembre et doctobre les vignes doyuent estre plantees en lieux froidz et en lieux attrẽpez es moys doctobre et de mars/et en lieux chaulx es moys de nouẽbre et de feurier: mais toutesfuoyes que en tous ces lieux se ilz sont moistes et champestres et bas que on y plante apres yuer pour doubte q̃ la chaleur des vignes ne soit estaincte de double humeur tant de la place cõme de lyuer. Et se les lieux sont secs & en montaignes on y peult planter auant yuer. Et es lieux attrẽpez on y peult planter et auant yuer et apres / et les doit len planter par beaulx temps quant la terre est vng petit moiste et vauldroit mieulx quelle feust aree & seiche que trop moiste et boeuse. Quant len plante vigne par ordre on la plante en troux faitz de pieux ou dinstruuens de fer et la mect on deux fermẽs et est bon de mettre dedans les troux de la terre delice/de la croye ou du fiẽs vng peu iusques au meillieu du trou & le remenant de croye ou de sablon / et se on les plante en fosses moyennement petites ou parfondes pres de aucunes plantes qui soyent en bas et en hault/on les doit planter loing lune de lautre et y mettre de la terre et la serrer et fouller aux piedz. Et ne doit len point plyer ne tordre la vigne au plãter ne la tracueiller pource que len empescheroit ce dõt la racine doit venir/et doit on laisser deux gettons sur terre beaulx et gros. Et ou la terre est grasse on doit laisser greigneurs espaces entre les plantes que en la mesgre. Car il y fault trois piedz et demy en terre mesgre et en grasse terre quatre piedz. Et aussi selon la diuersite des vignes len doit faire en diuerses manieres. Et pource que ou liure auroit moult de parolles de petit prouffit ie men passe a tant: car il nest vigneron qui ne les sache ou doyue scauoir & si en est assez dit cy deuãt. Qui veult nourrir arbres en vignes il doit prẽdre deux vignes bien racinees et les ployer et abaisser et quelles ne se entretouchent des racines/ et les ioindre aux costez des fossez. Et selon ce que dit Varron/len ne doit point emplir ses fosses ne les acomplir deuant vng an/ pource que ce faict enraciner la vigne. Et ie croy q̃l soit bon en lieux secs: mais non pas en lieux moistes pource quilz la pourriroyent legiercment pour lhumeur venãt qui ne la couureroit de terre. Les arbres dont len peult peupler vignes et champs sont ourmes/ saulx/peuplierz/fresnes/cerisiers/couldriers/& leurs semblables: mais nous ne pouõs vser de saulx & de peupliers fors que en lieux moistes. Et doit estre la vigne loig des arbres deux ou trois piedz quilz nempeschẽt la vigne. Qui veult trãsplanter vigne on la peult planter en vng corbillon de oziers clers et emplir de terre et puis le mettre en terre/& la elle se enracinera & pourra len porter corbillon & tout et transplanter & puis le corbillon se pourrira et vauldra vng fumage. Et apres met cõmẽt len doit faire hayes et fossez autour de la vigne: mais chascun le sect pour garder les vignes des pourceaulx & autres bestes

La maniere des prouuenceaulx de planter leurs vignes est bōne es lieux ou les vignes sont plantees en ordre comme arbres et quelles sont en pareille distance lune de lautre: mais ley ne meet en vne fosse q̄ vne plante et est bon de le faire ainsi en deux rēges: mais on en peult bien mettre deux en vne fosse en la tierce renge affin que se il ya aucunes plantes des deux renges qui faillent on y pourra secourir de la tierce rēge/et qui en meet trois/deux en chascune renge et elles venoient toutes a bien il conuiendroit oster la plus foible/a pource doit on regarder la face du ciel a lair aussi quāt ley plante les vignes.

¶ Des bourions/gettons et renouuellement des vignes.

¶ Chapitre. v.

Multiplication de vignes se fait aucunesfois par rainceaulx/pource que souuēt ley meet vigne en lieu vuid ouquel selon lordre il deuroit auoir vigne et il ny a riēs et aucunesfois q̄ ou lieu dune vieille vigne ley en meet vne noble et bonne et y plante ley sermens beaulx et bons/a aucunesfois es circonstāces et circonferēces on les prouuingne et les tord on affin quelles portent plus de vin/et quāt ley tord les sermens au lieu ordōne ou on le faict hastiuemēt quāt le serment est long ou par diuerses fois/et par diuers ans quāt les sermēs sont courts et ce doit on considerer en toute multiplication de vigne quelle quelle soit. Et se ley veult planter bōne vigne ou lieu de moins bonne on le doit faire hastiuement/et oster la moins bonne ou planter la bonne a vng pied loing de lautre/et quāt ou aura cueilly le fruict oster la mendre a y mettre la bōne en lieu/et quāt on la veult attraire aux arbres on la doit mettre dung pied loing a tout le moins. En toutes les manieres dessusdictes il conuiēt mettre du fiēs sur terre en fosses empres la vigne et entour/et ney soit point mis dessoubz la terre ou lieu ou la vigne est plantee pource que autrement la vigne seicheroit ou vaulderoit pis pour lexcessiue chaleur se ainsi nestoit que ley y meist vng peu de fiēs vieil et meur dont la chaleur feust hors. Ley peult faire telle propagation de vigne ou en fossoyant toute la vigne/ou en retournant a retordant les sermens en forme dung arc sur terre/a laisser vne partie de la vigne en la fosse. Et se elle a ainsi este par deux ans ou par trois on la doit retrēcher et est le meilleur apres trois ans/pource que la foiblesse des racines de deux ans ne seroit pas assez suffisant pour la nouuelle vigne. La vieille vigne q̄ long temps a fructifie et porte plusieurs rainceaulx si se peult renouueller en temps deu par dilligent labourage et conuenable/et par bien fumer ou bien retrencher/ou par sablon en lieu plein de croye/ou de croye en lieu sablonneux ou par grāt retrencheemēt quāt la souche est pleine de ius a dhumeur. Columella dit q̄ se ley trenche vng grant getton de vigne auec vng tronc entier a on le plante en ferme terre bien estroictement et que ley le fume/et que dedans le tiers ou le quart pied loing de terre on le boute en vng trou fait dung coutel agu et q̄ la fosse soit souuēt entee et ordōnee il en vient souuent germe dicelluy en printemps et gecte matiere de vigne dont la vigne est rappareillee. Mais se le tronc estoit tout corrompu de vieillesse on le doit trencher en mars empres terre ou vng petit dessoubz affin que quant les gettons qui seroient venus du tronc si feussent trenchez et la vigne renouuellee. Du quant la vigne qui est seule aura gecte trop loing ses branches portās fruict/ley ployera lune des branches bien loing de la vigne/et quant il gettera hors de terre on lappuyera a la vigne/et apres

deux ans on trēchera la vieille vigne. Se vignes doiuent estre renouuellees et elles sont toutes bōnes & nobles soit fait de toutes cōme dessus est dit. Et se elles sont toutes mauuaises on les doit toutes extirper et arracher racines & tout. Et se elles sont bōnes & mauuaises ensemble/ lors len oste ra les mauuaises auec leurs racines et fichera len pieux en lieu/ & puis on y plantera de bōnes vignes et nobles & mettra len en chascun lieu deux gettons/ pource que se lung fault que lautre recouure/ et q̄ len mette du fiens en chascune plante. Mais qui les ploye on ne doit enfouyr en terre q̄ vng getton en vng lieu et laisser les racines en leur propre lieu. Toute la plantation des vignes peult estre faicte en octobre et en nouembre/ aussi en feurier et en mars quant la terre nest trop dure ne trop mole. Et doit on planter en lieux pleins de eaue apres yuer/ & en lieux secs deuāt yuer len doit planter en terre pleine le parfond dung pied et en costiere deux piedz. Toutesfuoyes celle q̄ est faicte auant yuer est la meilleure/ mais que la terre dētour les racines soit bien disposee et les racines bien fermees/ sicomme dit Paladius.

¶ Cōment on doit enter et enciser les vignes.

¶ Chapitre. vi.

On peult enter vigne sur vigne & aussi en arbres/ & se peult enter vigne sur vigne en deux manieres. Lune ou trōc & lautre en la branche. Pour enter en tronc la maniere est telle. Il conuient choisir vng trong ferme & plein dhumeur & quil ne soit point trop vieil et le trencher empres terre ou dessoubz terre demy pied pource quil si teprent mieulx q̄ sur terre. Varron escript que la vigne que len veult enter doit estre taillee par trois iours auant q̄ on la doiue enter affin que lepces de lhumeur du trōc si yesse hors auant que on lente ou q̄lle soit vng peu trenchee dedās elle quant elle sera entee affin que lhumeur q̄ y viendra se ailleurs sen puisse mieulx fluer & decourir. Les gettons que len doit mettre ou trong doiuent estre fermes a rondz bourions & plusieurs et espes & a plusieurs oeilles & en sera laisse ou getton deux ou trois oeilles par dessus lente. Et se doit rere le getton q̄ len veult bouter a vne part du lōg de deux doidz/ et de lautre part len doit garder lescorce/ et si doit len garder que len ne blesse la moelle & le rere doulcement & mettre ou trong en telle maniere que lescorce du getton se ioingne a lescorce de sa nouuelle mere/ et apres soit appareille et lie ainsi cōme dessus est dit ou chapitre des entes/ et se la chaleur du temps blessoit les couuertures et lieures on y pourroit mettre vng peu de eaue aux soirs pour rompre lardeur du soleil: et quant le getton aura bourionne & q̄ le bourion sera parcreu on le liera doulcement a aucun eschalas sans le fort estraindre pour sa tendreur. Et pour enter dedās terre on luy doit ayder en assemblant aucune bōne terre entour ou du fiens pour le nourrir. Mais les aucuns prennent vng long getton auecques vng peu du vieil et quil soit du gros du trong ou mendre & les ioingnent ensemble ainsi cōme dessus est dit ou chapitre des entes. Et lautre maniere de enter vigne se fait en deux manieres: dont lune qui est la meilleur si est que lon prengne vng getton nouuel & soit mis en la trenche dune branche pres du bourion/ et puis que il soit lye doulcement de vng drappel & appareille sans trop estraindre/ et que len y mette de largille et quelle soit bien couuerte. Lautre maniere de enter vigne en branche si est de trencher la branche au trauers iusques a la moelle et que len oste autant du getton qui se doit

enter et puis soit mis en la playe de lautre et quilz soyent lyez ensemble bien & connuenablement & elles se reprendront ensemble & fructifient bien ce dit maistre Albert. Et ma este affirme par vng hõme moult expert que il auoit perce dung tarier vne vigne iusques a la moelle & quil y auoit mis vng getton vng peu rez & bien propre et affiche dedans & quil sestoit reprins sans trẽcher la vigne: & selon raison se elle eust este trenchee elle se deust estre encores mieulx reprinse. Et aussi ya vne autre maniere q̃ len trenche la vigne que len veult enter du trauers p voye oblique iusques a la moelle ou empres tant q̃ le getton y puisse estre fiche deux doidz en parfond ou pres et que len y mette vng getton de deux bourions auec vng peu du vieil boys rez dune part iusques a la moelle en aguisant & quil soit applicque bien iustemẽt a la playe de lautre et que il soit lye/et que len y mette de la cire & soit couuert dune piece de drap & biẽ enuelope/et puis q̃ len couppe la mere par quatre doidz au dessus de lente/et que len ne seuffre la mere bourionner ne au dessus ne au dessoubz. Et peult estre tenue ceste maniere en toutes les parties de la vigne au dessus de terre: mais q̃ la vigne ne soit vieille et que ce soit en lieu nect et gras/et peuẽt estre mis en vne vigne plusieurs gettons & viẽnent tresbien quant les gettons sont nouueaulx & mis en tronc de pareille grosseur. On peult aussi enter vignes en arbres en deux manieres. Lune si est que vng arbre pres de vigne cerisier/prunier ou autre soit perce tout oultre et puis que vng getton de la vigne soit boute parmy sans le trencher et quil soit estouppe gracieusemẽt. Et lautre maniere si est que len face ainsi cõme len fait des autres arbres de diuerses especes. En la premiere maniere len plante empres vng cerisier ou autre arbre vng cep de vigne/ et puis en temps deu larbre est perce/et met on vng getton de la vigne parmy. Et quãt larbre et la vigne sont parcreuz & quilz sont bien ioinctz comme tout vng len trenche la vigne par deuers sa racine en telle maniere q̃ le getton na aucune autre nourriture forsde larbre tãt seulemẽt/et lors et apres ce le fruict de larbre et celluy de la vigne sont meurs aussi tost lung cõme lautre. Selon ce que dit Columella on peult enter en ceste maniere en ourmes & en frances meuriers qui sont amys de la vigne. Telles entes peuẽt estre faictes en lieux chaulx ou moys de feurier/& en lieux froidz en mars quãt la vigne pleure lerme espesse et non pas pure eaue/& si les peult on faire ou moys de may & ou moys de iuing quant les lermes sont ia degastees: mais que len garde les gettons que len veult enter en lieu froit & vmbrage. Il ya vne autre maniere de enter. Len prent vng nect bourion & est mis auec miel ou autre chose ou lieu dõt vng autre bourion sera leue: mais ie ne le appreuue pas pour la trop grant tendreur du bourion/et toutesfuoyes vng frere mineur ma afferme que ou moys dauril quant les petites fueilles de la vigne cõmencent a apparoir quil auoit prins et leue le sommet dung bourion et y laissa des petites fueilles a vne concauite et fossette/et que en ce lieu auoit mis vng autre semblable bourion et tout fraiz que il auoit prins en autre lieu/et y mist vng peu de miel fraiz et sans autre ayde il reprint et parcreut et feist fruict. Cathon escript que vne incision pour enter vigne peult estre faicte quant elle commence a verdir/et lautre peult estre faicte quant la grappe cõmence a fleurir/& ioinct len le getton aguise dedans auecques la souche percee et trouee en telle maniere que le getton mette sa moelle auecq̃s la moelle de la souche. Lautre maniere que len trenche la souche au trauers

a ce que les moelles sentrepreignent. Et la tierce maniere si est que len perce et fore la souche tout ouitre et y met on deux gettõs aguisez a vng peu rez en telle maniere que lhumeur des gettons se couple a lhumeur de la souche. Et toutes ces manieres de enter doiuent estre enduictes de croye/de argille ou autre terre a tresbien liees et estoupees pour le chault et la pluye a le vent. Et si ay esprouue vne autre maniere de enter que oncques ie ne vey faillir. C'est de prẽdre vng nouuel getton long qui tiẽgne a vng trong de la vieille vigne de lan precedent q̃ ait quatre doidz de long et que len oste la moytie du trõq de la vieille vigne iusques a la moelle tout du long sans poit oster de la moelle pource q̃lle doit demourer entiere en ce q̃ len veult enter. Et de lautre moytie de la vieille formez vng coing long de trois doidz/ cest a dire iusques au nouuel getton/a la on doit faire vne coche et mettre le coing dedans la coche bien ferme et que le coing soit trenche non pas de la partie de la moelle/mais de lautre part seulement et que il soit bien agu/et puis que la souche que len veult enter soit trenchee par le meilleu a quelle soit de telle grosseur se faire se peult/ et sinon quelle soit vng peu plus grosse. Et de la partie q̃ aura le mois de moelle len doit oster le grãt dung gros doid et ficher le coing en la trẽche telle mẽt que le cochet se ioingne fort a la teste de la plus courte teste trẽchee a que les deux autres testes pareilles si soyent aucunement par dessus le nouuel affin q̃ le lyen puisse estraindre les deux chefz du vieil serment bien assemblez a appareillez et puis lyer a vng ionc toute la trencheure. Et en telle maniere len peult enter a vng trong deux ou trois ou plusieurs branches toutes les autres vignes trenchees. Et puis on peult plonger a mettre toute celle vigne en terre et faire autant de fosses cõme on aura ente de branches en q̃lconque partie de la terre que len vouldra: et en chascune fosse ou on mettra les entes et ou elles gerront len fera vne petite fossette ou toute la lieure de lente sera laissee et la terre couuerte q̃ sera doulcement foulee aux piedz/et que le serment soit esleue par dessus la terre lespace dune paulme/a aussi selon la cõmune maniere dont len vse on peult ioindre les nouueaulx sermens aux nouueaulx et aux vieilz/et par icelle maniere les abaisser et coucher en terre: mais il est mestier que la branche qui sera trẽchee soit formee et que on ne la corrompe pas legierement.

De la maniere de tailler a purger les vignes a les arbres q̃ les portẽt. Chapitre. xii.

En lieux chaulx len doit tailler les vignes ou moys doctobre a de nouembre a en feurier et en mars iusques a tãt q̃ les bourions se prẽnent a croistre/et en lieux q̃ sont froidz es moys de feurier et de mars tant seulement/et en lieux attrẽpez en tous les moys dessusditz a chascun diceulx. Mais les vignes des mõtaignes qui regardent septẽtrion il vault mieulx de les tailler en printẽps pour doubte que aucune partie trop tẽdre a molle ne soit greuee de la playe. En lieux chaulx len ne sceet pas bien lauertu ne la nature des vignes foibles. Selon Paladius len doit garder en toutes taillies de vigne q̃ la souche soit tousiours la plus forte a vertueuse affin q̃ len ne face double durete a la vigne foible/ len doit oster les gettons tors et bastardz q̃ sont nez es lieux descõuenables/et le serment taille qui sera venu entre deux branches. Et se ce getton affaibloye aucun bras de gresse len taillera icelluy bras et demourera le getton en lieu/a est tresbon q̃ le serment dembas qui

sera ney en bon lieu soit garde pour repa-
rer la vigne qui soit taillee pres de deux ou
de trois bourions que on laissera. En lieux
plusdoulx ley espãdra la vigne plus hault
mais es lieux declinãs & maisgres la moi-
ste vigne est la meilleure. Et appartiẽt au
sage de congnoistre la nature de la vigne
et sa vertu: car celle qui est plus hault la-
bouree & est plus grasse et plus plantureu-
se ne doit auoir plus de huyt gettõs: & aus-
si en la partie du meillieu no? ne laissons
pas tousiours vne ou deux gardes. Mais
la mesgre & humble doit auoir a chascune
gardebranche son getton/ et doit ley gar-
der q̃ en nulle partie il ny ait sermens secs
et ares: car se ilz y estoient tout ardroit et
seicheroit/cõme se tout estoit feru de foul-
dre ou de tonnoirre. Tout ce qui naist en
la grosse cuysse de la vigne doit estre tren-
che. Quant ley taille la vigne ley ne doit
pas faire la playe pres du bourion: mais
vng peu plus hault en retournãt au bour-
ion affin que la lerme ne chee sur le bour-
ion. Ley doit nectoyer les fosses des gar-
des & oster ce qui nuist a la vigne et toutes
les vieilles besongnes: & se le tronc est caue
du soleil/ de pluyes ou de bestes on doit
oster tout ce q̃ est mort et estouper la playe
de terre ou de autres choses. Et se lescorce
est trenchee ou pendant on la doit trẽcher
& oster tout hors. On doit aussi rere le mus
cule/et sil y a playe ou dur de la vigne ou q̃
ley y doyue faire playe elle doit estre obli-
que et ronde. Les vieilz sermens esquelz le
fruict de lannee precedent aura pendu se-
ront taillez et les nouueaulx croistrõt. En
aucuns lieux on laisse les sermẽs si grans
et si longs comme nature leur donne sans
les retailler sicõme en Cremõne & en ter-
dõne & en plusieurs autres lieux. Et en au
cuns lieux on oste seulement les sommetz
qui riens ne vallent. En autres lieux ley
trenche tout iusques a vng pied de long/ &

doiuent les blanches vignes estre taillees
iusques a demy pied. La ꝑmiere maniere
ne doit pas estre gardee se ce nest es lieux
ou on met les perches et soustenaulx: car
les vignes sont estenduces comme cordes/ &
la secõde est soustenue a pieux & eschalas.
Ces deux manieres si sont par especial
es vignes qui ont les neux & gettons loing
lung de lautre & portent telles vignes grãt
fruict et plusieurs grappes Jacoit ce que
les grappes ne soyent pas si grandes com
me des vignes court taillees. Et veulent
icelles vignes estre souuent fumees affin
quelles portent assez branches & fruict cõ-
uenable se elles ne sont tresgrandement
grasses. Mais celles que ley taille cour-
tes iusques a vng pied comme a Boulon-
gne & a Mutine et plusieurs autres lieux
se deffendent suffisammẽt du soleil. Et cel
les que ley taille tresestroictement comme
ley faict a Furlin et en plusieurs autres
lieux en Prouuence se deffendent et vien-
nent bien sans ayde de pieux ne de autres
choses cõme font les arbres qui sont plan-
tez en ordre et ont moult de neux et espes/
et par especial en terre seiche & mesgre & en
vignes nõmees Albana & Selona. Teste
taille aussi peult estre faicte en vignes ap-
pellees zizinga & Verdiga/pource que qui
les trencheroit autrement elles porteroiẽt
trop chetif fruict/ & si ne vauldroient riens
les gettons lannee prochaine ensuyuant.
Cest chose clere & esprouuee que qui tren-
cheroit la vigne portãt fruict pour le tẽps
quelle seroit en fleur ou apres et q̃ la taille
feust pres des bourions des grappes il y
naistroit autres nouueaulx bourions qui
porteroient grappes dont on pourroit fai-
re vertus en vendanges. Et ie croy quil se-
roit bon de le faire a tous les sermens q̃ ne
portent fruict pour lannee/et par especial
ceulx que ley taillera lan ensuyuant en la
taille cõmune. Qui ne laisseroit pas meu

ter les premieres grappes aincois quelles fussent cueillies vertes & aigres pour vertius ce leur seroit bon: mais ce nest pas cõmun en toutes vignes fors en celles q̃ portent grappes tant ou vieil serment cõme ou nouuel cõme est le muscatel & telles vignes. En aucũs lieux len taille les vignes de trois ans en trois ans / et es autres de deux ans en deux ans/ et es autres chascun an affin quelles portent plus de grappes. Et celles que len taille chascun an portẽt plus grasses & plus plantureuses grappes et q̃ mieux se deffendent & durẽt plus. Aucuns ne taillent point les vignes q̃ sont esleuees & sont soustenues de hault arbres pour la peine qui y seroit: mais les aucũs batent les vignes de grans perches affin que ce qui y est de sec chee et q̃ il soit bien escoup/et aucuns ne les batent point de perches/aincois les laissent venir cõme nature leur donne/et ce peult estre fait en lieux bien gras. En toutes taillies trois choses sont a considerer quant aux vignes. Lune est lesperance du fruict/et pource len doit laisser telz gettons q̃ len voit estre mieux disposez a fructifier et que ilz soyent clers/meurs/rondz et gras & qui ayẽt plusieurs oeillies. Secondement q̃ len prengne le getton en bon lieu et cõuenable/pource que ce luy donne esperãce de apporter bon fruict. Et tiercement le lieu ou len taille la vigne et que il ne soit taille ne trop long ne trop court. Apres len doit scauoir que se len trẽche la vigne meure elle gecte & bourionne plus meurement et fait plus de sermens & greigneurs pour cause de lhumeur q̃ nest pas espandue quãt les playes sont consolidees auant son cours et elle se prent a croistre en tainceaulx/& se on la taille tard elle gectera plus tard et fera moult de fruict pour leffusion de la superflue humeur de leaue qui y est qui lempesche a sa digestion de lhumeur visqueuse dont le fruict est engendre. Et pource les vignes mesgres qui par auant ont este grasses si luxurient et font faulx gettons pour cause de lhumeur superflue qui nest pas digeree. Et doit len plus estroictement tailler apres la bonne vendange que apres la poure: car la bõne vigne a degaste sa vertu/et apres la petite vendange len doit tailler plus largement car la petite a reprins sa vertu. Arbres portãs vignes sont de diuerses manieres. Les aucuns sont petis cõme rosiers et espines et ne doiuent point estre taillez: car ilz ne portẽt fors vignes sauuages & labrusques Mais les arbres qui portent les bõnes vignes si sont bons a tailler en la vigne. Aucuns les purgent a verges/et aucuns les taillent de trois ans en trois ans/ toutesfoyes se il y auoit trop de brãches & de sermens il est bon den oster la superfluite.

¶ De la formation des vignes et des arbres qui les portent. ¶ Chapitre. xiii.

Columella si dit q̃ la nouuelle vigne doit estre renouuellee apres le premier an et mise a sa premiere matiere/& que on ne la doit pas retailler ainsi comme len a de coustume en ytalie quant le second an est passe: car qui les tailleroit ou tout seroit perdu ou se elle gectoit les sermẽs ne vaulx droient riens/aincois seroient cõme vigne effueillee puis q̃ le chef seroit couppe ou cõme fueilles bastardes q̃ ystroiẽt de la vieille souche & pource on doit laisser empres le chef daualvng ou deux gettõs/& doit estre ceste maniere biẽ gardee en la petite vigne plus forte/& la petite vigne plus foible sera laissee le secõd an sans tailler & luy aydera len de tonseaulx ou deschalas deliez pour la soustenir tãt cõme elle sera nouuelle affin q̃ en lannee ensuyuant elle puisse auoir

plus de force de estre lyee a pieux / et lors on la retrenchera continuellement de vng ou de deux gettõs iusques a ce quelle fera sermens portans fruict/& lors ley formera la vigne dũg arbret et sera ramenee a vne seule matiere. Mais se on la doit atacher a perches ou a pieux on la pourra ramener a deux matieres q̃ seront daussi grant longueur cõme la perche dont elle sera appuyee:& sera fait dũg pied en terre mesgre et chetiue/et en terre grasse de deux piedz ou de trois. Et lannee dapres ley en fera quatre matieres au plus q̃ seront diuisees en quatre parties:et puis es annees apres ensuyuans ley en fera plusieurs matieres selon la doctrine dessusdicte. Et se la vigne doit monter sur arbres on la laissera croistre au long iusques a tant q̃lle aura branches pour tailler affin q̃ ou sommet de la vigne il viengne en lannee ensuyuant et y naisce chefz q̃ ley puisse diuiser selon ce q̃l sera cõuenable pour les brãches de larbre. Et es annees ensuyuans ley procurera la mõtee de la vigne en adressant tousiours vne matiere au sommet de larbre. Les vignes sont formees en diuerses manieres selon les diuersitez des pays & des cõtrees/ car en aucun pays on les forme par ordre a pieux & a perches ou en estendãt les brãches par terre sans autre ayde comme dessus est dit. Et en aucunes autres contrees elles sont faictes par assemblees cõme vne bataille rengee/& lors cest auec vne perche seule ou auec deux ou plusieurs quant elles sont en terre grasse/& par especial en rẽges de arbres dont les vignes sont soustenues auec aucuns pieux. Du elles sont es petites treilles/et lors on les doit ployer et encliner deuers la souche/et de lautre partie les esleuer et les bien lyer & ordõner. Et moy ie mettroye vne seule perche vers la partie abaissee & vne autre bien forte vers la partie haulsee pour soustenir toutes les longues branches denhault/et les pendãs iusques a terre qui porteront grant habõdance de fruict/& le feroye en telle maniere que lune perche seroit loing de lautre lespace dung bras seulement/et feroye telles choses es riues des vignes & es champs ou il y a arbres et hayes bas pour soustenir plusieurs sermens/& par especial pour lannee ensuyuant et ainsi a petis despens ley recoit moult de grappes & de prouffit es riues des vignes et es hayes vers q̃ ne vaulsdroiẽt riens autrement fors q̃ pour chauffer/& si embellissent moult les vignes & les champs ou elles sont. Les petis & courts arbres qui soustiennent les vignes seront formez ficõme il appartiendra tellement que quant ilz seront ployez & parcreuz de deux ou trois ans apres on les retrenchera par enhault de six/sept ou huyt piedz/et seront taillez plus courts en mesgre terre que en grasse & puis seront formez:et quant ilz auront gecte rainceaulx en lannee dapres on les couppera tous excepte quatre des meilleurs/et ceulx qui demourront seront diuisez chascun en quatre pars par lieures de liens et de perches/ et appesanties par pierres sil en est mestier/a ce que chascune partie descẽde aux costez et ne mõte point contremont. Et quant ces arbres serõt formez en largeur trois ou quatre piedz bien estendus que on les laisse aller leur cours/ et que on leur lye vigne aux chefz de lung a lautre. Et est ceste maniere gardee es parties de Milan. Mais ceulx de Pergame si abaissent plus la souche de trois ou de quatre piedz & forment larbret en maniere dune cloche renuersee / et leur taillent les rainceaulx et la mettent la vigne:& celluy qui cueille la vigne ou la taille si demeure ou meillieu de larbre/et la il laisse estendre et espandre la vigne tout entour/et pendre les sermens par dehors. Les grans arbres qui soustiennent les vignes doiuent estre

formez par telle maniere quilz ayent plusieurs rainceaulx hault et bas trenchez selon la possibilite de larbre qui porte la vigne et couure. Et sur les chefz de ces trenches on doit lyer les vignes / et puis quant elles seront chargees de grappes elles pendront contreual. Len peult aussi bien former ces arbres affin que ilz soubstiennent les vignes et quilz ne soyent point appetissez par telle maniere. Quant vng saulx/ vng ourme ou vng peuplier seront gros dung bras et longs de douze ou de quinze piedz on doit couper le sommet & des rainceaulx qui seront nectz on en laissera croistre vng le plus nect et le plus droit si hault quil pourra/ & puis chascun an ou de deux ans en deux ans en couppera les rainceaulx en laissãt tousiours le sommet & ne fourmera len point les autres rainceaulx qui seront laissez dedans comme dessus est dit es petiz arbres ou les vignes sont lyees. Sicomme Varron dit ou la terre est plus crasse/la vigne croist plus hault et doit estre plus hault esleuee pource que elle ne quiert pas leaue au fons/aincoys demande le soleil pour nourriture. Et pource ie croy quil est bon que en temps deu on oste des vignes qui sont en lieux champestres et moistes/les fueilles et les sermens & autres superfluitez qui riens ne vallent comme en May et en iuing / et puis quant les grappes seront meures apres comme en aoust que len oste la moytie des fueilles superfluces affin que le soleil puisse luyre sur les grappes et les cuyre a ce que le vin en soit plus meur & plus vertueux/et q̃ quant la superflue humeur sera degastee le vin soit de meilleure odeur et de plus grant et bonne duree.

¶ De la lyeure et releuement des vignes. ¶ Chapitre. viiii.

Les vignes doyuent estre releuees et lyees auant q̃ les bourions soyent creuz et deuenus grans et gros. Et les vignes qui sont en ordre et espesses lyees a perches et eschalas doyuent estre releuees egallement en telle maniere que quant la vigne aura son eschalat quelle soit toute lyee et ceinte par le meillieu de son lyen se elle est basse/& se elle est haulte soit ceinte en hault et en bas et q̃ par auãt on lye a neuf pieux six perches ou cãnes en plaisant haultesse a ce que lune vigne soit ou meillieu et les autres autour / et ainsi elles seront deffendues de cheoir et si yront les vendangeurs de toutes pars. Et apres les sermẽs seront diuisez en quatre parties & selon leur grosseur seront lyez a plus fortes perches: mais es vignes ou il ya peu de vigne len doit mettre pieux a la distãce de trois piedz et y lyer par ordre perches ou cãnes en telle maniere que toutes les espaces soyent couuertes et est ceste maniere gardee en la marche dancone. Du les sermens sont estendus cõme cordes len doit mettre trois pieux a chascune vigne & q̃lz soyent lyez par distance de demy pied & que vng lyen les ceingne entour cõme vng chappel & puis len estend la vigne. Et entre vigne et vigne len doit mettre vne deffense pour soubstenir que les grappes ne viengnẽt a terre. Aucuns sont qui ne mettent que vng pel a chascune vigne et prouffite moult tant a ceste vigne comme aux autres ou on laisse longs gettons se empres le pel on tord vng peu le serment quãt il aura gette sa lerme: car telle torture leur vault et si ne griefue riẽs aux grappes qui en naissent/et est ceste maniere gardee en Ast et bien louee: mais il nest pas bon de lyer les sermẽs aux pieux sans perches. Sil ya vignes sur arbres grãs ou petis il ny fault autre chose faire q̃ les lyer en plusieurs lieux aux branches et aux

souches et distribuer bien egallement les rainceaulx selon les parties conuenables de larbre / et les doit len chascun an lyer et relyer/ce dit Paladius.

¶ De fumer les vignes et des retrenchemens des faulses racines.
¶ Chapitre.xv.

NOus deuons faire petites fosses entour les vignes en octobre/nouembre/feurier/ou mars et trencher toutes les racines q̃ sont ou sõmet de la terre & y mettre du fiẽs/ et par especial doit estre fait es vignes nouuelles & que len oste les racines superflues quelles auront gecte en leste pource que se elles demouroiẽt elles feroiẽt perir & mourir les racines de dedans et seroit de legier perdue la vigne de chault ou de froit pour la vertu q̃ seroit toute enhault: mais on ne doit pas tailler les petites racines a la souche pource q̃ plusieurs autres y naistroiẽt ou la nouuelle playe q̃ seroit faicte au corps de la vigne seroit cause de la perte dicelle par le froit/et pource au trencher on y doit laisser lespace dung doid de long ou peu moins/et se le tẽps de lyuer est doulx & plaisant quãt ce q̃ dit est sera faict deuãt lyuer/ si laissons les vignes ouuertes/& quãt ce sera faict auant decembre & lyuer est froit et fort/on les doit ouurir & couurir de fiẽte de coulombe / et cõbien que le fiens mis souuent en la vigne prouffite pour auoir assez fruict / toutesuoyes la saueur en empire et nen dure pas si longuement. Ceulx qui veullent auoir bon vin sement des luppins en leur vigne ou moys de aoust/et ainsi len forcent/et quant ilz sont parcreuz ou moys dauril ou de May on les retourne / et par ainsi vallent gras fiens. On les trenche aussi tresmenuemẽt & les mect on es fosses faictes encoste les vignes & les couure len.

¶ De la maniere de houer et fouyr les vignes.
¶ Chapitre.xvi.

On doit fouyr les vignes nouuelles ou moys de mars et faire la dure terre venir en pouldre/& puis ainsi faire par chascun moys et la retourner/et non pas seulement pour oster les herbes: mais affin que ce q̃ y est tendre ne soit greue de la terre qui seroit trop dure et trop ferme. Et ou moys de iuillet aux soirs et aux matins quant la chaleur sera departie / on doit fouyr et retourner la terre ce de dessus dessoubz et en faire pouldre. Et sil y auoit herbes on les doit arracher racine et tout et faire fosses en la partie la ou leaue dequeurt affin que elle sen aille aux parties dernieres & quelle ne griefue aux vignes/& doit on acomplir toutes les fosses des le moys de Mars auant que les bourions soyent trop grans & quilz ne soyent greuez. Et aussi quant les vignes seront hors de fleur on doit faire les secondes fosses pource que on ne les doit point toucher tant quelles sont en fleur/et se doit on garder de fossoyer quant la terre est trop moiste ou quelle est trop dure/et de tant que elle sera plus pouldroyee de tant vauldra elle mieulx/et suffist bien toutesuoyes se la terre est moyennemẽt fouye en parfond / et aussi doit estre la terre fouye egallement et tellement quil nen demeure riens cru ne a fouyr/& par especial empres la vigne le dilligent laboureur si y prendra garde / et se elle est entierement fouye et de combien parfond par tous lieux et y doit estudier la garde de la vigne sur louurage pour les barateurs laboureurs.

¶ Des empeschemens qui viennent aux vignes/et de la cure dicelles.
¶ Chapitre.xvii.

Il aduient aucunesfois que empeschemens et nuisances viennent aux vignes & aux plantes en telle maniere quelle meurent la premiere annee ou quelles demeurēt demy vives. Et leur aduient aucunesfois ce que dit est pour les herbes qui viennēt empres pource que les racines ostent la nourriture des vignes et le remede si est par les souuent fossoyer et oster les herbes et arracher. Aucunesfois les vignes sont greuees par les grās vmbres des grās arbres dentour ou des hayes dempres / et lors on doit arracher tous les arbres qui y griefuent et les branches et oster les fueilles. Et aucunesfois aussi les vignes sont greuees par lardeur du soleil/et pource les doit on couurir de feurre ou enuironner de terre ou autrement leur ayder. Aucunesfois aussi les vignes sont greuees par aucunes plantes qui sont empres elles comme chouly et lauriers : car on a trouue quilz bruslent et ardent la vigne/& pource ne les y doit on mettre ne souffrir. Aucunesfois les vignes sont greuees de bestes qui les rongent/et pource les doit on clozre et garnir de fossez/de hayes et despines poignans. Aucunesfois les vignes sont greuees en yuer par la gelee si les doit on retailler empres terre selon ce quelles sont gelees/et quant on les taillera on ne leuera pas trop la souche dessus terre/et quāt lyuer approchera len taillera les vignes sans couper les branches et se lyeront embas pres de terre de iones & mettra len de la terre dessus les chefz quelles ne se relieuēt ou que on les lieue sur arbres ou elles ne gelent pas legierement. Aucunesfois la gelee ne blesse pas toute la vigne mais seulemēt les nouueaulx gettons qui ne se peuēt deffendre pour leur tendreur et grant moelle/& se il aduient on doit oster le gele & les trencher par enhault & laisser aucun peu du verd po² gecter des autres nouueaulx. Et aussi aduient aucunesfois que depuis q̄ les vignes ont gecte rainceaulx et grappes la bruyne les gaste et perdent toute leur verdure/& pource es lieux ou telz cas aduiennēt len doit planter vignes qui viennēt tard a verdure comme sont celles que len appelle/ albana/ selana/ garganiga/& mayolus. Aucunesfois les mousches petitz vers & bestelettes et chenilles les rongent toutes & gastent les tendres bourions et les grappes & les font seicher/et le remede si est de les oster aux maines et les fouler aux piedz cōtre terre ou les ardoir au feu. Et aussi aduient aucunesfois q̄ en tēps de chaleur il descend auec le chault vne pluye venimeuse q̄ art tout et lappelle len a Bon longne melirium qui blesse plusieurs vignes tellemēt que leur fruict en vient tout a neant / et pource en telz lieux ou il vient par coustumes telles pluyes on y doit planter fortes vignes qui ne soyēt pas de legier blessees. Aucunesfois aussi le tonnoirre/la gresle & la tempeste empirent moult les vignes et ny a a lencontre autre remede que deuotes oraisons et prieres enuers dieu. Combien que aucunes sottes gens dyent que on peult bien faire aucuns epperimēs a lencontre de la tempeste: mais ilz ne sauent q̄lz dient. Et aucunesfois aussi il aduient q̄ la vigne est ferue et blessee du picq ou de la houe/si doit len mettre en la playe aucune autre vigne et la lyer & y mettre auec la terre dentour du fiens de chieure ou de brebis. Aucunesfois aussi il aduiēt que la vigne porte tant de gettons & de fueilles quelle ne les peult nourrir auec ses grappes ne les laisser croistre. Si doit on regarder et considerer ou moys de May les sermens que la vieille vigne & la nouuelle ont apportez et en retrencher et laisser les meilleurs et les plus fors et les lyer et soustenir contre le vent. Et aucunesfois la vigne est si foible et si chetiue de soy q̄lle faict chetifz

rainceaulx et chetif fruict si la doit on souuent fossoyer et nourrir de fiẽs et oster vng peu des fueilles et des rainceaulx et la tailler courte. Aucunes vignes sont si grasses quelles font tant de fueilles que le soleil ne peult meurir les grappes pour lumbre. Si les doit on grandement tailler et effueiller et non pas fossoyer ne fumer/ et ou moys de May oster les superfluitez et les tailler et effueiller. Et aussi encores ou meillieu Daoust on les doit effueiller par les costez es lieux froidz ou les grappes pourrissent par trente iours auant vendanges/et doit on seulement laisser les fueilles denhault pour deffendre la force du soleil/et sil ya aucunes grappes gisans a terre on les doit bien doulcement releuer sans les casser: mais es lieux trop chaulx a secs a ardans on doit faire aucun vmbre a la grappe quelle ne seiche. En aucuns lieux aussi les vignes sont pillees et destrobees des gens ou les chiens et renars mangeuent les raisins/si les doit on bien et dilligeminẽt garder ou temps quilz sont meurs et si y doit on planter choses desplaisans ameres a rudes a manger cõme sont gimaresta et guratonus q̃ sont vignes dont les raisins sont aures et ne les mangeue len pas voulentiers/et toutesuoyes elles font moult noble vin et q̃ est de bonne garde et aussi en lieux dicelles qui ne les a ou congnoist y planter autres semblables plantes/et aucunesfois aussi les vignes sont dommagees destourneaulx et dautres oyseaulx/et pource doit on mettre en telz lieux cordes et latz et autres choses cliquetans et semblances donnees pour les esbahir. Et se il y auoit tant doyseaulx assaillans les vignes que les espouentaulx dessusditz ne suffisent mie/il cõuiendroit faire ou meillieu de la vigne vne petite loge sur quatre coulumbes et faire tenir vng enfant dedans qui tirera cordes atachees a longues perches au dehors a a lenuiron de la vigne et seront respondans en ladicte loge a quil y ait des sonnettes atachees auxdictes perches q̃ fera sonner ou mouuoir et tirer lesdictes cordes et fera sonner bastons et courges et autres espouentaulx en la partie ou il aura veu et verra les oyseaulx dessusditz.

¶ De la conseruation et garde des grappes nouuelles et fresches.

¶ Chapitre. xviii.

Prenez telles grappes q̃ vous vouldrez garder et quelles ne soyent blecees/ne empirees/ne trop vertes/ne trop meures: Mais telles que le grain soit enlumine de clarte et soit resplendissant et que il soit aucunement mol au tast a plaisant/a que len ny en mette nulles autres/et puis quelles soyent mises en vng vaissel de fust ou il y aura eu vin a le fermer et estouper tresbien depois toute chaulde/et puis apres quil soit mis en aucun lieu sec a froit et bien obscur sans lumiere et quil soit pendu. Et en autre maniere quãt le pain sera trait hors du four et q̃ le four ne soit pas trop chault/len doit mettre du feurre blanc dedans et mettre et estendre les grappes dessus a les y laisser iusques a ce quelles soyent passees et aucunement ridees et molles. Ou que sans feurre elles soyent mises sur aisselles dedans le four/ou sur vng gril/ou autres telz instrumens/et quãt elles serõt traictes que on les mette tantost en moust doulx et puis mises au soleil iusques a tant quelles soyent seiches/et puis apres quelles soyent mises pour les garder en vng tõnel ou autre vaissel. Et encores en autre maniere on mect les grappes seicher au soleil/a quant elles sont seiches on les mect en moust tout boullant/a puis les laisse len encores sur le feu a apres on les met au soleil et ainsi elles sont tresbõnes. Apres a autremẽt grappes

souefues seiches au soleil se gardent tres bien en sablon sec seiche au soleil et aussi en feurre ou en foig sec & en fueilles de vignes bien seiches / et aussi en miel. ¶ Cathon dit que les grappes se gardēt tresbien en potz de terre et en moust doulx. Pour faire la grappe grecque seiche il fault cōsiderer en la vigne le plus bel et le plus cler bourion vng ou plusieurs/et puis tordre les grappes sur la vigne mesmes et les laisser ainsi seicher moyennement et apres les cueillir et les pēdre en lieu vmbrage & puis les mettre en vng vaissel. ¶ Cest assauoir que il y ait premierement vng lict de fueilles seiches et puis vng lict de grappes et apres vng autre lict de fueilles seiches & par dessus vng autre lict de grappes/et ainsi iusques a tout et les bien serrer et en fort yuer les couurir et fort estouper et les mettre en lieu froit & sec & ou il ne puisse entrer fumee ¶ Ceulx de salerne font vnes passes cest a dire grappes seiches par la maniere q̄ ensuyt. Ilz eslisent les meilleurs graines des grappes et les font seicher au soleil et puis les mettēt en vng four passablemēt chault par vne espace de temps et apres les lauēt en moust doulx & puis les pouldrēt de poul dre de canelle et dautres bonnes espices/et apres les enueloppēt en fueilles de figuier et ainsi les gardent par vng an. ¶ Telles grappes vallent a adoulcir le pis/et quant elles sont cuytes en vin elles vallent contre froide touz. ¶ Et aussi se peuent faire telles grappes par autre maniere. Les tordre sur la vigne et les y laisser ainsi pēdre trois ou quatre iours et puis les cueillir a la main auecques le bourion & les mettre en moust doulx bouillant & les y laisser vng peu & apres les seicher au soleil bien chault ou en vng four quāt le pain en est hors: mais on se doit bien garder que elles ne soyent touchees de pluye ne de rousee et les seicher/et puis quelles soyent mises en vng vaissel nect & serrees bien fort et q̄ len mette dessus aucune chose pesant. Aucuns quant elles sont seiches les lauēt en moust doulx tout froit/et puis les seichent et les mettent cōme dessus est dit: mais ce seroit forte chose quelles peussent estre seiches au soleil en contrees & regions attrempees. Raisins et pōmes se gardēt moult bien en vaisseaulx de terre bien clos et pertuisez dune part / et puis pendus enhault au couuert & aussi se gardent pommes bien longuement quant elles sont couuertes de gipse et de plastre.

¶ De la vertu des grappes.

¶ Chapitre. xiix.

Ladrappe est diuisee en deux: ¶ Car lune est verte et aigre/et lautre est meure et doulce. La grappe verte & aigre est froide ou tiers degre/et est seiche ou second. ¶ Et a trois substances en soy. ¶ Cest assauoir les graines / lescorce et le ius. La nature des graines est seiche et dure et ne se peult conuertir en digestion: mais qui les casse et en faict pouldre et la boit / elle conforte et restrainct la congestion colique / et par especial se on la rotist. Lescorce est grosse et ne se cōuertist point en nourriture: mais elle estainct la chaleur de lestomac & du foye et oste la soif et si attrempe la cole rouge et restrainct le vomir et la desmesuree egestion por cause de cole. Qui la met sur les yeulx et sur les paupieres elle oste les grosses humeurs et les seiche et vault a la mangeure des yeulx et a laspreté. Le ius de la grappe verte & aigre doit estre mis au soleil auant les iours chienins affin quil deuiengne espes comme miel/et lors il vault contre les humeurs qui descendent a la bouche et a la gorge et aux gencives et aux parties denhault de la bouche par deuers les oreilles / et si vault a humeurs descendans de long temps aux parties secrettes des fem-

mes. Et la grappe meure qui est acomplie en sa doulceur/si engendre tresbon sang et est le meilleur de tous les fruictz ainsi comme la figue est la meilleur viande: mais la figue nourrist mieulx que la grappe et a este esprouue par aucunes gens qui en leur temps ont mange seulement figues/ et en sont deuenus gras et leur cuyr bel et cler/et quãt ilz les ont delaissees a manger ilz sõt deuenus mesgres. Les graines de ces grappes meures sont froidz et secs et sont agus et de legier saillent hors du corps tout entiers. Lescorce est froide et seiche et dure a digerer/et qui mangeue les raisins auec lescorce & les grains ilz engendrent vento/sitez/enfleures et mauuaises humeurs/ et serrent le ventre/& se on les mangeue tãtost quilz sont cueillis et partis de la vigne et ilz treuuẽt lestomac vuid de viãdes & sans mauuaises humeurs et que il soit de bõne et forte digestion ilz sont tost digerez et engendrent bon sang et font le ventre mol et purgent le corps de mauuaises humeurs. Et au cõtraire se ilz treuuẽt lestomac plein de ordes humeurs & de viandes et quil soit de foible digestion. Ilz y demeurẽt longuement et sont fors a digerer et engendrent enfleures & grosses fumees & ont ennuy de grosses humeurs et males. Les grappes q̃ sont pendues & seichees des mauuaises humeurs et superflues sont les meilleurs et bonnes pour les subtilies dictes/elles nenflent point ne engendrent fumositez & ne restraingnent ne laschent. Qui les mect en moust cuyt elles sont de grosses diete et ne sont pas si bonnes pour lestomac & font enfleures et ventositez pour les estranges humeurs du moust q̃ elles y ont prinses. Les grappes qui ont moult de chair sont plus nourrissans et plus dures que celles q̃ ont moins de chair que dhumeur. Et la grappe qui a doulce saueur et est plus grosse et molle est plus chaulde/et engendre soif et est de plus grosse nourriture et plus forte a digerer et faict enfleures rongissemens et opilation de rate et de foye. Et la grappe qui a subtille saueur et pleine de ius & plus froide est de meilleur digestion/ et conforte lestomac et le mondifie des humeurs coleriques et si adoulcist & est bonne pour complexions attrempees. Et la grappe qui a moyenne saueur a moyẽne vertu. La grappe blanche et clere et pleine deaue nourrist legierement et est de legiere digestion et queurt tost auy veines & est penetratiue et faict tost pisser. La grappe noire et grosse est dure a digerer. Mais elle conforte lestomac et faict bonne nourriture quãt elle est bien digeree. La grappe rousse/citrine et iaune tiẽt les moyennes vertus de celles dessusdictes. La grappe passe et seiche est seiche par la comparaison a la verte et est lune dicelles doulce qui est la plus chaulde et plus moiste/par especial celle q̃ est noire et vault a la douleur du pis & du poulmon et si attrempe la touy. Celle qui est aigre est plus froide et nourrist moins et est plus seiche que la doulce et si conforte lestomac et estainct la chaleur et serre le ventre.

¶ De lappareil pour faire vendanges.

¶ Chapitre. xv.

Vant le temps de vendanges approche len doit appareiller cuues & cuuiers pour y mettre et fouler la vendange & autres vaisseaulx pour porter les raisins & le vin/ et aussi pressouers pour faire les pressoirages & q̃ tout soit bien nectoye & laue/& aussi doit len querir vaisseaulx pour mettre le vin et cerceaulx pour les relier/et oziers vieulx se ilz vallent mieulx que les nouueaulx.

¶ Du tẽps cõuenable pour vendãges.

¶ Chapitre. xvi.

C'est chose de grant prouffit de sçauoir et congnoistre le tẽps conuenable pour vendanger/ pource q̃ aucuns vendangent auãt que les raisins soyent meurs et pour ce font ilz petit vin et subtil et malade & q̃ ne peult longuement durer: & aucuns autres vendangent plus tard/ & ceulx ne blessent pas tant seulement la vigne par la resolution de sa vertu/ mais auec ce ilz blessent le vin & le submettent a plusieurs passions & le font moins durable. Si cõgnoist on le tẽps conuenable & le terme pour vendanger & de la vendange au goust et a la veue. Car Democritus & Effricanus diẽt que la grappe doit auoir meurete par six iours & non plus/ et puis on la doit cueillir car se le grain de la grappe nest plus verd et quil soit noir ou de telle couleur comme les meures/ cest signifiance quil est meur. Aucuns espreignent vne grappe/ et se le grain queurt par la partie commune cest signe quelle nest pas meure. Aucuns autres lespreuuẽt par autre maniere/ ilz considerent et choisissent vne belle grappe et bien chargee & en lieuẽt vng grain/ & puis vng iour ou deux apres ilz recõsiderent le grain/ et se le lieu ou il aura este prins est demoure en telle forme cõme deuant et q̃ il ne soit point appetisse pour la creue des autres grains & quilz ne soyent point chãgez ne creuz/ lors ilz vendangent hastiuement/ & se ilz treuuent que le lieu du grain soit appetisse ilz laissent les raisins a vendanger insques a ce quilz soyent meurs et tous parcreuz. Paladius dit que len congnoist quant les raisins sont meurs a ce q̃ quãt on espraint vne grappe les grains q̃ sont dedãs les raisins sont de couleur fulsque & aucũs presque noirs/ & ce leur viẽt de la meurete naturelle et pource cõuiẽt lors vendanger/ & par especial se la lune est ou signe de lescreuice ou lyon/ en la liure/ en lescorpion ou en capricorne & quãt elle fine ou q̃lle est soubz terre il cõuient lors hastiuemẽt vendanger si cõme vng maistre nõme Vrugidius le dit en vng liure des vignes q̃l trãslata de grec en latin. En somme toute nous deuõs sçauoir q̃ se les grappes sont trop grasses et on les desnue des fueilles entour les costez/ le vin qui en sera faict sera moins plein deaue/ mais il sera plus fort & plus durable. Se len cueille les raisins apres tierce quant la rousee est degastee et lair chault le vin en est meilleur plus fort & plus durable. Les grappes qui sont cleres et reluisans et q̃ ne sont grasses degastees ne corrõpues en q̃lconque partie font le meilleur vin et plus durable/ et les cõtraires au contraire. Grappes trop meures font le vin plus doulx: mais il est moins bon/ moins puissant & moins durãt que se elles eussent este vendãgees en tẽps deu. Les grappes plus vertes font le vin verd. Les moyẽnes font vin puissant & vin durant. Les grappes q̃ len cueille quãt la lune est en croissant si font le vin moĩs durant/ & les grappes cueillies ou decours de la lune font le vin mieulx durant. Se len met grappes noires au fons de la cuue/ quãt le vin deura boullir le vin en sera plus rouge/ et se len y mect miel il en sera plus doulx. Se len y met grappes meures il en sera plus meur/ & se len y met grappes vertes il en sera plus verd et de sauge ce sera sauge. Et generallemẽt le vin acquiert le goust & saueur et vertu de ce que len mect au fons de la cuue quant il doit boullir/ pourueu que tout bouille ensemble p certaine iours. Se les grappes cueillies sont par aucuns iours en vng moncel elles en feront leur vin plus meur. Se le moust est mis en tõnes ou en tõneaulx & q̃ il bouille dedãs sans grappes il sera bon & bien durãt: mais il demourra a esclarcir plus de temps que se les grappes et le vin auoient

boullu ensemble. Et toutesfuoyes se aucune partie des grappes bien espraintes ou non espraites estoit mise ou tonel de moust doulx le vin en seroit plus tost cler.

¶ De la maniere cōment on doit vendanger.

¶ Chapitre. xvii.

Les vendāgeurs & vendangeresses q̄ portent les pāniers et autres vaisseaulx po' recueillir et mettre les grappes doiuent eslire fueilles. Et se ilz treuuent en vēdangeāt grappes vertes aigres ou pourries ilz les doiuent mettre a part/& sen doiuent bien donner garde ceulx qui ont regard sur les vendangeurs et cueilleurs: car q̄ foulleroit et espraindroit telles grappes auec les bons raisins elles feroient le vin plus roide & plus aspre & de legier plus corrompable. Les grappes vertes/aigres pourries ou seiches font trop grant grief et empirance au vin.

¶ Cōment on doit fouler les grappes des raisins et en traire le vin.

¶ Chapitre. xviii.

On doit fouler les grappes des raisins aux piedz et puis esleuer les raisins & les traire & espraindre tout & puis les porter au pressouer. Et doiuent ceulx qui foulent vendāge auoir les piedz nectz/et souuent yssir de la cuue & rentrer ens et estre vestuz et ceins a ce que leur sueur ne blesse le vin En aucuns pays cōme a Boulongne len foule les raisins en la vigne moyēnement en cuuiers ou en corbueilles/& ainsi on les porte et laisse par aucun temps en grans vaisseaulx pour boullir comme par huyt iours ou tāt ou insques a. xv. ou. xvb. Aucunesfois le vin en est purifie grandemēt/ mais il sent trop fort la saueur des raisins et pource il est bon de mettre sur la vendāge vng corbillon ou vng instrumēt dozier sur lequel le foulcur persera ce q̄ nestoit faict parauant. Et quant tout sera bien foule & que le vin ystra par les conduitz des osiers dedans la tyne on le laissera boullir insques a ce q̄l soit purifie et puis le mettre en vaisseaulx ou il aura de leaue ou plus ou mois selon ce que le vin est fort ou foible et selon la force que len veult y auoir. Et deuez scauoir que de tant cōme les grappes seront mieulx foulees de tant sera il moins de besoing de le mesler auec eaue: mais on en aura plus de pur & du contraire au cōtraire/et par ceste maniere le vin sera bien purifie et durable et si ne sentira point la saueur des raisins. Et aussi deuez scauoir q̄ les grappes de petit vin doiuēt plus boullir q̄ celles de bon vin. Aucunes grappes ont les graines si verdz et si aigres q̄ len ne peult laisser le vin boullir auec iceulx raisins sans lempirer/et aucunes autres qui ont les grains doulx: & pource doiuēt boullir auec leurs raisins. Quant les grappes sont cueillies q̄ les met et assemble en vng mōcel & q̄lles y soyent deux ou trois iours le vin en deuient plus meur & plus doulx. Et pource il est bon dauoir ces vignes fors vaisseaulx & bien estoupez de poix esquelz les raisins soyent ainsi mis tātost & chaulbement/et le vin en sera plus souef et plus delectable: mais il ne se gardera pas si biē en este pource que les grappes auront este trop meures. Et deuons scauoir que tout vin qui boult sans les graines & escorces est blanc/& celluy q̄ boult auec graines & escorces si a couleur rouge noire ou cytrine et doz laq̄lle il prent et reçoit de ce que dit est. len peult faire de grappes verius vnes passees q̄ sont grappes seiches plusieurs medicines et vin doulx/vin cuyt/vin pur et vin aigre/et ont ces choses diuerses operatiōs es corps humains sicōme cy apres sera dit

et cõment on les fait & aussi cõment on les peult garder et de leur nature et vertu.

¶ Cõment on fait le verius vne passe et vin cuyt.

¶ Chapitre. xxiiii.

On fait verius en deux maniere/ lung cler et lautre sec/ le verius cler se fait p telle maniere. Quãt les grappes sont vertes attrempeement & ainsi comme par creues on les cueille & sont pilees/ & met on du sel dedãs/ & puis les met on en vng vaisseal au soleil/ & quãt elles y auront ainsi este par deux ou trois iours/ len doit prendre & espraindre le ius & le garder en nectz vaisseaulx de boys. Aucuns ny mettent point de sel/ mais il se garde mieulx quant il en ya/ & par especial quant on le fait de telles grappes que le vin qui en seroit fait ne se pourroit garder en este. Len fait verius sec par telle maniere. On prent grappes tres vertes & les pile len & espraint le ius & puis le met on sur le feu en vng vaissel darain rouge & est cuyt iusques a ce quil soit presque prins et coagule/ et apres le met on au soleil sur vng vaissel estendu iusques atãt quil soit sec/ & ainsi est fait et puis soit garde. Ilz sont aucuns qui le seichẽt au soleil sans autrement cuire quãt le soleil est bien chault. Et aucuns q̃ font verius de grappes moyẽnement meures/ mais la premiere maniere est plus froide et plus serrant. Et aussi len peult faire verius espes cõme miel qui est moult vertueux sicõme dessus est dit ou traicte de la vertu des grappes. Toute Affrique si fait la grappe passe et ronde par telle maniere. Len cueille des grappes passees grant nõbre et les met on en vaisseaulx fais de iones non pas trop ioinctz/ mais larges & clers & la on les bat bien fort de verges/ & puis quãt le ius sera hors des grappes on les espraindra/ & tout ce qui en sault hors on le met en vaisseaulx en maniere de miel et le garde len pour vsage. Et en autre maniere on le faict de moust doulx que len cuyt et escume/ et le faict on boullir tant que il en demeure les deux pars/ & en autre maniere quil nen demeure que la tierce partie de sape. Sape est moult doulx et poignant.

¶ De la purgation de vin fait de grappes aigres & corrõpues.

¶ Chapitre. xxv.

On doit oster & separer des bonnes grappes les grappes aigres & corrompues & le moust qui est fait de telles meschans grappes est cure p telle maniere. On doit cuyre eaue de pluye tant q̃lle reuiengne a la moytie & prẽdre de celle eaue ainsi cõme la diziesme partie de ce q̃l ya de moust/ et puis le mettre dedans & cuyre tout ensemble iusques a la cõsumption de la sixiesme partie/ sicõme dit le bourguignon. Aucũs le font autremẽt: car ilz gectẽt leaue auec les grappes & est tout foule ensẽble/ & puis ilz cuysent le moust iusques a la consumption dautãt cõme len y aura mis deaue.

¶ De la cure du vin greue & tourmente deaue et de pluye.

¶ Chapitre. xxvi.

Et la pluye desmesuree griefue les grappes en la vigne/ ou apres ce q̃lles seront cueillies il les cõuient fouler/ & se le vin en est trop foible/ ce q̃ len pourra scauoir au goust au mettre au tõnel/ quãt il aura premieremẽt boullu on lostera tantost du tonnel & sera mis en vng autre tõnel/ & tout le lymon et lordure et corruption demourẽt au fons pour leur pesanteur. Aucuns autres le font mieulx/ car ilz le cuysent tant que la vingtiesme partie en soit degastee

et puis gectent du plastre dedans autant cõme la centiesme partie du vin contient: et les autres laissent le vin sur le feu iusqs a ce que la cinquiesme partie en soit degastee et puis vsent du remanant.

¶ Cõment on doit mettre le vin es tonneaulx et vaisseaulx.

¶ Chapitre. xxvii.

On doit lauer les tõneaulx de eaue salee & les nectoyer & froter dune espurge bien fort et les fumiguer dencens. Len ne doit pas trop emplir les tõneaulx ne aussi laisser trop vuidz: mais on doit considerer et regarder iusques ou le moust bouillant peult prendre son accroissemẽt & oster aux maines & a hanaps lescume & les superfluitez se aucunes en ya quant le moust aura este par cinq iours dedans les tõneaulx & bien nectoyer et espurger le celier & gecter les ordures bien loig: car qui les mettroit pres le celier/ les vaisseaulx en receuroient mauuaises odeurs qui greueroiẽt au vin Et aussi doit on mettre bõnes odeurs empres les pressouers/ & par especial es lieux de apothicairerie ou len veult garder vin pour medicines.

¶ Cõment on peult auoir moust tout au long de lan.

¶ Chapitre. xxviii.

Il conuient auant q̃ len froisse les grappes et q̃ le vin en saille que len ait vng vaissel tout poisse par dedans ou par dehors/ & que tantost que les grappes seront froissees q̃ len gecte le moust dedãs et que le vaissel nen soit plein que a demy & que il soit fort estoupe de plastre & le moust y demourra longuemẽt doulx. Et encores seroit mieulx garde se le vaissel estoit enclos en vng cuyr & mis dedãs vng puys: car la il ne boulliroit point. Se aucun froisse les grappes doulcement et ne les espraingne pas moult fort/ le moust en est bon & prouffitable a garder et durera longuement/ ce dit le Bourguignon. Aucuns poissent le vaissel dedãs & dehors & le mettent en vng puys en telle maniere que les bors seulement soyent par dessus leaue/ & est esprouue quil dure longuement. Et les autres le mettent en arene et grauelle moiste & gra uois mouille et lenfouyssent.

¶ Cõment on peult scauoir se moust ou vin contiẽnent eaue: et cõment on les peult separer et oster.

¶ Chapitre. xxix.

Qui veult scauoir sil ya eaue en moust ou en vin prẽgne deux poires crues et les mette dedãs/ se elles vont au fons il ya eaue/ & se elles nagent par dessus le vin ou moust est bon et pur. Les autres prennent vng glageul ou vne cãne qui croissent en eaue/ ou papier ou foing ou autre chose seche et le oignent dhuylle et le mettent ou vin ou moust et puis len tirent/ et se il ya eaue dedãs les gouttes se assembleront en lhuylle/ & de tant quil y aura plus deaue de tant si assembleroit plus de gouttes deaue Et les autres le font plus simplement/ ilz mettent le vin en potz de terre nouueaulx auant quilz le mettent ailleurs/ et les pendent par deux iours/ et leaue qui y est meslee en degoute hors. Les autres mettent le vin sur la chaulx/ et sil ya eaue la chaulx se dissoult & amollie/ et se le vin est pur elle sendurcist. Et les autres mettent en vne paelle a faire huylle bouillant & puis y versent du vin/ et sil ya eaue dedans le vin il fera vng grant son et grans bouillons et saillans. Et aucuns autres prennent vne nouuelle esponge ou espurge & la oignent de huylle/ et en estouppent la bouche du

vaissel ou tõnel ou est le vin & puis le tournent ce dessus dessoubz/ & s'il y a eaue elle se espandra en lespongc/ & vse len en huylle de telles probations. Et les autres si mettent vng petit de moust en leur main & le frotẽt et s'il est pur & sans eaue il deuiẽt visqueux et se tient a la main/ et se il y a eaue il ne se tiẽdra point a la main. Leaue est ostee hors du vin par telle maniere. Prenez a lun moiste et le mettez ou vaissel ou est le vin/ & puis estoupez la bouche du vaissel dune esponge oincte dhuylle et tournez la bouche contre terre et laissez tout cõuenir et leaue en sauldra et non autre chose.

¶ Cõment le moust peult estre tost espurge.

¶ Chapitre. xxv.

Pen mettra en vng vaissel d'moust de dix septiers vne petite mesure de vin aigre et par ce le moust sera purifie dedans trois iours.

¶ Cõment le moust ne bouillira point de par dessus.

¶ Chapitre. xxvi.

Vous ferez vne courõne de poulieul royal ou de nepte ou de origane et la mettrez entour le col du bondon du vaissel sicõme dit Burgondius. Et aucuns oignẽt les vaisseaulx par dedans entour les bauleures du bondon de laict de vache/ & ce retient le moust bouillant par dedans en telle maniere que il nen yst point.

¶ En quelz lieux le vin doit estre mis pour mieulx & plus duter.

¶ Chapitre. xxviii.

Vous deuõs faire & assoir nostre celle pour mettre le vin au cõtraire de septentrion froide et obscure ou prochaine de lieu obscur/ loing de estables/ de fours & de bagneries/ de chãbres coyes & de cisternes/ et aussi dautres eaues & choses de mauuaise odeur: toutesuoyes ou liure de la vendãge que feist Burgundius il est contenu que le plus fort vin doit estre mis a lair/ & q̃l y ait parois q̃ le gardent du soleil de midy et de celluy du couchant pour le chault: mais les autres petiz vins doiuẽt estre mis soubz le tect/ & y conuient faire fenestres haultes regardans vers orient et septentrion.

¶ Cõment on transporte le vin de vaissel en autre/ & de lordõnance des vaisseaulx.

¶ Chapitre. xxviii.

Pen doit transporter le vin de vaissel en autre ou temps que bise vente et non pas quant le vent de midy souffle & les vins qui sont foibles en printemps & les forts en este. Les vins qui sont creuz en lieux secs quant les iours cõmencent a descroistre. Quãt len mue le vin de tõnel en autre ou temps de la pleine lune il deuiẽt aigre. Et doit on sceuoir que quãt on oste le vin hors de sa lye quil en deuient plus subtil et plus foible. Les tresexpers maistres afferment que se enuiron la toussains quant le vin aura cesse de bouillir et q̃ la lye sera descendue au fons se len oste le vin hors de sa lye grasse il sera en yuer vne mere subtille & delyee ou il sera mieulx garde & trop mieulx clarifie au printẽps q̃ sur sa premiere lye. Et si dient q̃ se le vin demeure longuemẽt auec sa lye quant le chault temps viendra la lye se incorporera auec le vin dont sa saueur empirera & ne se pourra apres clarifier iusques a ce q̃l aura este chauffe sur le feu pres de bouillir et que le feu soit clet et lent & q̃ il soit mis en vng nect vaissel auec vne couloire au fons de laq̃lle doit auoir deux bastons ou vne tuylle necte enuersee

dedans a vng mãtel de gros drappel. Du que le vin soit mis en vne tynne necte et q̃ en ce mesme vaissel le vin soit remue en la maniere dessusdicte. Et aussi doit pourueoir que le vin soit mis en yuer en lieu chault a en este en lieu froit. On doit muer le vin de vaissel en autre quant la lune est en croissant a quelle est soubz terre. Quãt nous transportons le vin de tonneaulx en petis vaisseaulx il cõuiẽt regarder la naissance des estoilles/pource q̃ la lye sesmeult es naissances des estoilles/et par especial quant les roses sont a quant les vignes florissent. Les sages cõseillent et par especial Hesiodus que quãt on ouure les tõneaulx que le vin qui est au dessus et celluy qui est au dessoubz soit oste cõme de peu de faict/ et que le vin du meillieu soit garde cõme le plus fort a le plus durant et le plus cõuenable pour estre vin vieulx: car le vin qui est pres du bondõnail a prochain a lair est le plus foible et le plus euapore/et celluy q̃ est au fons se sent de la lye et du foible. Le vin que len met en petis vaisseaulx y doit estre mis par mesure en telle maniere quil ne aduiẽgne pas iusques aux baulieures du vaissel de la bouche: mais aucunemẽt pres a au dessoubz du col affin quil ne soit suffocque ne trop empresse aincois q̃ il ait conuenable respiration q̃ ne se doubteroit que il ne deuenist aigre: car qui en doubteroit on ne le deuroit point laisser respirer. Et soit fait lestoupail de saulx verd hors de lescorce. Bon est q̃ len face empres ou est la lye vne petite espinelle p ou on puisse traire du vin en temps chault et venteux/ pource q̃ par la ystra hors ce de la lye qui se mesle auecques le vin et sera par ce le vin mieulx clarifie. Celluy qui ouure le tonnel doit consideter le poinct des estoilles/ pource que lors le vin se esmeult/a au commencement des estoilles q̃ le vin sesmeult on ne le doit pas surquerir. Et se len veult ouurir le tonnel de iour len doit entendre au soleil affin q̃ sa clarte et chaleur ne fiere dessus le vin. Et se pour aucune necessite il cõuient percer le tonnel/on doit prendre garde a la lumiere de la lune. Quant les tõneaulx sont vuidz on les doit hastiuemẽt labourer deaue salee ou les seicher de cendre ou de terre argille quant le vin aura este petit. Mais se le vin a este grãt et fort il suffist de les clorre et estouper de tous costez: car lodeur a la force du vin defendent les vaisseaulx.

¶ Du temps et de la maniere de gouster et essayer le vin.

¶ Chapitre. xxviiii.

Aucuns essayẽt a gousteẽt leur vin ou temps que bise vente/ pource quilz sont plus purs et plus nectz en ce temps que en autre. Les autres q̃ sont expers a cõgnoissans en vin lessayent quãt le vent de midy vente/pource que ce vent esmeult a redargue le vin et le monstre tel q̃l est. La ieune personne ne se doit pas entremettre de essayer vin pource que le goust en est gros a rebours ne aussi quãt la personne a moult beu et mange/sicõme Burgundius le dit en son liure. Mais selon la coustume de Boulongne on essaye tousiours le vin a ieun estomac. Celluy qui doit essayer vin ne doit auoir mange viande aincre ne salee ne autre chose qui altere le goust: mais quant il aura vng peu mange a bien digere il le pourra lors essayer. Aucuns q̃ veulent deceuoir les marchans ilz ont vaissel nouuel et le mouillent a arrousent de tresbon vin vieulx bien souef flairant et puis ilz y mettent le vin que ilz veulent vendre. Mais les autres fãt plus malicieusemẽt car ilz dõnent noix et fromage a manger a ceulx qui veulent et doiuent essayer de leur vin affin que apres ce quilz en auront

mange leur goust qui par auant estoit bon et certain soit change et deceu. Et ce q̃ ien dy cest pour aduertir que nous nen soyons deceuz et non pas pour deceuoir aultruy. Le marchant qui a agouster et essayer vin doit souuẽt faire expeais q̃ gouster vin vieil et vin nouuel affin quil noublie ce dont il se doit garder.

¶ Comment on congnoist le vin du table et qui est bon a garder.

¶ Chapitre. xxxv.

Quant le vin aura este mis ou tonnel et q̃l y aura este par aucun temps il le cõuiendra mettre hors dicelluy tõnel q̃ le mettre en vng autre vaissel ouquel il se reposera pour demourer. On laissera la lye dicelluy vin ou premier tonnel et sera bien estoupe de toutes pars/et apres on doit bien regarder en souuent odorant que quelque transmutation ne soit faicte entour la lye ou que ordure/lymon ou fange blanche ne soit faicte soubz la botte ou soubz le tonnel et qui y trouueroit aucun tel signe on deuroit penser que le vin se corromproit/et se ley ny trouuoit aucun tel signe on peult iuger que le vin seroit bon et durant et bien gardable. Et aucuns prennent vne canne cauee et lestoupent de leur poulce ou du doid et boutent ou tonnel iusques au fons dedans la lye/et puis destoupent la canne et en ostent leur poulce ou doid et sentent et attrayent au nez par la canne lodeur et senteur de la lye/q̃ apres en tirent la canne dehors q̃ en apportent de la lye et par ce ilz scauent et peuẽt iuger quel le vin deura estre. Aucuns autres boullient vng peu du vin et puis le laissent refroidir/et apres en essayent et tel q̃lz treuuent le vin au goust ilz iugẽt que lautre sera/et se doit faire cest essay du meillieu du tonnel. Et les autres si prennent leur regard au gouuernement du vaissel: car ilz le descouurent et goustẽt de la couuerture qui est au dessus/et se elle est vineuse cest signe de bon vin q̃ se elle sent leaue cest tresmauuais signe et ne vault riens. Et aucuns autres iugent au goust et se le vin est aspre et roide au commencement cest certain signe de bonte/et se il est mol cest signe de peu de bien.

¶ Des nuysances et griefz qui aduiennent au vin.

¶ Chapitre. xxxvi.

Aucunesfois aduient que le vin se corrompt et perd por leaue corrõpue en la vigne ou pour mixtion deaue faicte auec le vin et est change et tourne en diuerses manieres par estrange chaleur qui y ouure et se la lye ou aucun peu de tel vin demeure dedans le vaissel apres ce que le vin en sera tire hors q̃ que le vaissel deuient estoupe ce se conuertira en telle corruption que ledit vaissel ne vaulldra iamais riens et corrompera tout le vin que ley y mettra. Et se ley mect de ce vin en aucun sain tonnel ou auec autre vin sain il corrõpera tout et mettra a sa nature. Et apres se vin fort q̃ puissant/et par especial doulx et gros est laisse en tẽps chault ou tonnel ou en autre vaissel qui ne soit plein et q̃ soit destoupe et desclos lhumeur et la chaleur du vin se euaporeront et demourra le vin froit et sec et aigrira.

¶ Comment et en quel temps le vin est plus tost tourne et corrompu.

¶ Chapitre. xxxvii.

Tout vin se tourne communemẽt entour le deffault des sept estoilles q̃ ley appelle pyades et est au cõmencement de yuer et aussi du solstice estiual vers la sainct Barnabe. Et es iours chiennins et gene-

ralement quant le vent de midy vente soit en este ou en yuer. Et en temps de grans pluyes et pour cause de violence de vent et de mouuemēt de terre ou de fort tonnoirre et quant les vignes ou les roses floriſſent ſicomme le dit Burgundius.

¶ Comment on peult remedier a ce que le vin ne se tourne ne corrompe.

¶ Chapitre. xxxviii.

SEl cuyt et ars mis dedans le vin garde le vin de tourner et le faict boullir plus quil ne cōuiēt a le deffēd de corruption/ qui gecte doulces amādes en vin de noirs raisins il se garde sans corrompre. Qui gecte vnes passes cest a dire grappes seiches dont les grains soyent ostez auec arene ou sablon dedās le moust ou vin cuyt ce le fait gras et durant. Aucuns choysissent vne grappe seiche en ce dauenture en la vigne a en vsent singulierement. Qui met plastre en vin il le faict au commencement aspre et dur: mais ou temps dapres il fait euaporer celle saueur. Le prouffit du plastre demeure long temps et ne seuffre point le vin a tourner. Et en est la proportion telle se le vin est foible et de molle saueur ou greue de pluye la centiesme partie de plastre si suffira/ et se le vin est grant et vertueux la moytie de plastre suffira. Frenegree broye et mesle auec sel ars se on les mect en vin qui voulentiers se tourne et le vin soit oste de sa mauuaise lye et mis sur lye de bon vin si font le vin durant a sans tourner. Aucuns prennent brandons ardans a bien alumez auec poix et les estaignent en moust et ce garde le vin de tourner. Aucuns prennent le fruict du cedre et lardent et galles arses et les mettent en vin a le vin est permanēt. Les autres prennent sermens de vigne et les ardent et en gettent les cendres ou vin auec semence de fenoil broyee et il ne tourne point. Aucuns autres les changent de vaissel en autre et de maison en autre/ et se ilz sont bleccz de chaleur ilz les mettent en lieux froidz/ et se ilz sont bleccz de froit et dhumeur ilz les mettent en lieux chaulx/ et les autres y mettent semēce de lin ou cendres de boys de chesne. Et autres mettent laict et miel dedās le moust et il en est plus soucf. Les autres y mettent du grauois de riuiere auec vin vieil et gettent tout ensemble ou vin. Largille purge le vin q̄ luy met apres ce quil a boullu et emporte au fons tout ce q̄ trouble le vin / et se elle estoit arse par auāt elle le purgeroit encores mieulx et la douloist et faict de bonne odeur et si le faict permanent. Eleboze noir mis auec vng peu de leboze blanc mis dedans le vin le purge a le faict permanent. La farine de fromēt faict le vin durable. La poix rasine du pin retient le vin. Laubin doeuf faict le vin poignant et agu et le garde de aigrir. Aucuns dict que cest impossible que le vin se trouble ne tourne se len escript on vaissel par auant quil y soit mis ces diuines parolles. Gustate a videte quoniam christus suauis est dominus. Goustez et veez que Jesuchrist est soucf seigneur / et seroit bon de lescripre en vne pomme a puis la mettre ou vaissel. ¶ Cy apres sensuyt vne merueilleuse confection pour garder vin q̄ len nomme panicia. Prenez deux onces daloes/ deux onces dencens/ deux onces damomi/ quatre onces melilot/ vne once de cassia/ deux onces despic nard/ quatre onces de soif/ quatre onces de mierre/ et lyez toutes ces choses en vng drappel de lin et le mettez ou vaissel quant le vin aura este purge/ et mettez de ces espices en chascun vaissel vne cueilleree et puis apres lostez hors du drappel et gectez celle poudre dedans le vin a par trois tours que le vin soit remue de la ratine dung glageul. Aucuns

font vng autre telle cõfection. ¶ Recepte. Trois onces de saffren: car il donne bonne couleur / et trois onces dencens masle/ cecy crible faict le vin roide/ & vne poignee de foil dõne au vin bonne odeur/ pillez toutes ces choses & les meslez toutes ensemble et mettez de ceste pouldre en chascune couche de vin deux cueillerees non pas quant le vin bouldra: mais quant il sera appaise et deuenu quoy: car pour reigle generalle on ne doit cõfire le vin iusques a ce q̃l soit repose. Aucuns autres confisent vin par ceste maniere. ¶ Recepte. Cardamon racine de flamble ylitice / cassic/ spic nard/ mellilot/ piloballsami/ squmanti/ costi/ spic celtique autant de lung comme de lautre et les pillez et mettez en vng sachet et puis le mettez ou vin. ¶ Item prenez racine darmoise/ et vne herbe que len appelle penthasilon et en faictes pouldre / et quant le vin aura boullu mettez en dedans et il ne tournera point. Et aucuns laissent boullir le vin deux ou trois iours auec grappes affin quil ne se tourne & le muent de vaissel en autre ou moys de feurier/ et boullent la tierce ou la quarte partie de cestuy vin et puis meslent tout ensemble / et apres mettent du sel dedãs/ cest assauoir en vng vaissel de douze corbeillees de vin/ vne escuelle pleine de sel commun. Et en autre maniere qui bouldra. On muera le vin en feurier et en bouldra len la quarte partie sur le feu iusques a ce que la huytiesme partie du vin soit cõsommee & soit escume. Et apres ceste bouture on mettra en chascune chauldiere vne herbe appellee iuganala et vne autre nõmee liuertipium sec ou liuerticium seulement et q̃ tout boulle vng peu ensemble et puis que tout soit gecte & mis ou tonnel/ et len y mect des grappes bien lauees par auant dedans le moust le vin en sera plus cler / et lors on deura bien estouper le vaissel en telle maniere que lair ny puisse entrer ne yssir et quil soit bien relye / et est certain et bien esprouue. On le peult faire autrement durable et merueilleux a boire quelconque vin que ce soit. Len esprainbra bien fort les grappes et le vin ensemble auant que il ait boullu et puis que tout soit mis bouillir au feu ensemble par lespace dune heure et quil soit bien escume et puis mis en vng vaissel / et apres q̃ len prengne vingt cloux de girofle pour chascun corbillon ou canne et soyent liez en vng fillet ou mis en vng drappel dedans la bouche du vaissel et est esprouue. Les autres dient que quant le moust est esprainct et incontinent mis hors des grappes en vne tynne & bien couuert dung drap nouuel et nect et dung tapis & que il soit ainsi par quinze ou par vingt iours et quil soit chascun iour escume et puis mis ou tonnel il sera merueilleux en clarte et en saueur.

¶ Comment le vin tourne et trouble est clarifie et guery. ¶ Chapitre. xxxix.

Prenez cerises aigres en bonne quantite & les gettez toutes entieres ou vaissel ou le vin sera/ et lors le vin se prendra a boullir et le laissez ainsi par trois iours ou iusques a tant quil laissera le boullir : car en ceste bouture le vin se purge tresbien de ses ordures / et quant on voit le vin cler on le doit remettre en vng autre vaissel/ et qui y mettra du miel en bonne quantite destrempe de vin et verse dedans et puis que tout soit bien triboulle & demene ensemble dũg baston par la bouche du tonnel tellement que tout le vin et le miel soyent bien meslez ensemble et puis laissez reposer et le vin se clarifiera tresbien: car le miel traira a soy tout ce q̃ sera trouble ou vin & le fera descẽdre au fons: mais aucũs voulans tresbien faire prennent des raisins sans esprainbre

en bonne quãtite ou temps de vendãges et les mettent ou vaissel du vin tourne/& lors les raisins sont au vin pour mere & ramenent le vin a bonne sante / et finablement luy donnent bonne saueur. Toutesuoyes len doit scauoir pour reigle generalle que auant que len face au vin quelconque medicine on le doit separer de sa lye et mettre en vng autre vaissel. Aucuns gettẽt le vin tourne dedans les grappes dont il aura este extraict affin que il se clarifie en elles/ et la le laissent tant quil esconuient. Et se il en ya grant quantite on ne le doit pas faire tout ensemble ne soubdainement : mais tout a loysir et a plusieurs fois affin que len nestaigne pas la chaleur des grappes et que on nempesche pas toute la bouture du vin dont il est clarifie : car de tant cõme il y aura moins de vin auec les grappes de tant ouureront elles plus fort. Paladius dit que le vin tourne sera clet en vne tournee se pour six septiers de vin on casse dix ou vingt grappes de poiure / et que ilz soyẽt destrempez de vin et puis getees dedans le vin et que tout soit tresbien remue ensemble/& apres laisse reposer et puis couler et il sera tresbon vin. Et aussi vin troublé sera tãtost clet se len mect sept noyaulx de pin ou septiers de vin & que on le meuue et triboulle bien longuemẽt et puis que on le laisse vng peu reposer et apres couler et boire: car il sera pur et nect. Aucuns clarifient vin troublé a noyaulx de pesche. Aucuns autres de aubin doeufz & vng peu de sel. Et selon loppinion daucuns on prent caillouy de ruissel & les cuyt len en vne fournaise iusques a tant que on les voit creuer/ et puis on les mect en pouldure tresdelice/et puis on prent sel blanc et le broye len tresdeliemẽt et en vng vaissel de dix courgees on mect six onces de celle pouldre de cailloux / et quatre onces de sel / et puis on le meult & mesle fort & se en chascune corbillee on mettoit deux ou trois oeufz il seroit bon Et se peult aussi faire ce q̃ dit est de ces cailloux crus mis en pouldre et sans sel/& sont ces choses esprouuees : mais il est bon que len y adiouste vng peu de miel: car le miel rouge rẽd au vin blanc sa couleur perdue/ et tout miel visqueux et pesant si est conseruatif de toutes couleurs de vin/et se le vin est trop troublé si y adiouste len des choses dessusdictes plus largemẽt: car par la vertu de leur poix elles font descendre au fons toute la troubleur & lordure du vin en telle maniere que la troubleur ne se peult esleuer enhault et ne changẽt point la saueur du vin et se il est si trestroublé que il en soit tout pale et quil coule comme huylle & que sa chaleur naturelle soit toute estaincte il nest medicine qui riens y puisse valoir. Et se le vin rouge nest pas tout estainct et luy demeure couleur iaulne et corrompue on le restaurera auec le vin de albatique ou auec autre vin trestrouge ou auec la laueure descorces fresches ou seiches de grappe de albatique ou auec la couleure de semence de yeblee. Car le ius de ces semences corrigera la saueur du vin tourne/& aussi fait miel rosat. Et ce peult estre aussi faict auecques la laueure desdictes semences seiches. Et en autre maniere le vin est trop bien clarifie. Pour vng vaissel de vingt cannes. Prenez quarante oeufz et les cassez aux mains en vng vaissel et les batez tresbien et puis meslez auec vne pleine escuelle commune de grauelle et gettez tout ou vaissel dedans le vin et le meslez et le triboulez tresfort oudit vaissel a vng gros baston / et puis si en extrayez par le fons dembas a plusieurs fois et le remettez ou vaissel / et quant il sera clarifie vous en traires par dessoubz toute la troubleur et lordure par le trou dune broche. Et deuez scauoir que en vin blanc on doit tant seulement mettre la glere des oeufz et en ver-

meil on y mect tout le moyeuf et la glere/ et de tant quil sera plus trouble tant y conuiendra il plus mettre de la medicine. Et y peult on mettre du sel en lieu de graueile et apres vng peu deaue de riuiere. Aucuns autres cueillent en vendanges les semences des grappes et les seichent tresbien et puis en font farine/ & de ceste farine ilz mettent en chascun corbillon vne poignee & le remuent et meslent tresbien. Vng maistre tresoppert dit que le vin est tresbien clarifie et ramene a bonne saueur quant len mect en vng tonnel de vin demye liure dalun de roche mis en pouldre et autant de sucre rosat auec huyt liures de miel et q̃ il soit fait en telle maniere / cest assauoir que le miel soit cuyt et escume tresbien/ et quant il sera bien refroidy que len mette la pouldre de lalun et le sucre dissoult dedans vng hanap et destrẽpe de vin et puis que tout soit mis dedans le vaissel et tresbien batu & remue dung baston sec/ & apres que le vaissel soit tenu estouppe tout le iour iusques a len demain et le vin sera cler au second ou au tiers iour apres/ et se le vin estoit trop troublé & pourry len y mettra plus de chascune des choses dessusdictes. On peult faire de vin aigre & de mauuaise saueur bon vin et meur par telle maniere. Len met vne liure de sucre rosat auec la mesure dessusdicte et vne ruble de miel & en fait on cõme dessus est dit/ et par ce le vin sera de bonne saueur et de noble odeur. Aussi le peult on biẽ purger et clarifier par autre maniere. Prenez demye liure dalun de roche et demye liure dalun de sucre et le mettez en pouldre tresdelyee tout ensemble/ et en chascun corbillon mettez en demye once se il nest que vng peu trouble / et se il est fort trouble si y en mettez vne once & prenez vne liure de raye blanc ou rouge selon q̃ le vin sera en vingt quatre cãnes/ & pour chascune cãne pleine main de sel blanc et trois oeufz et se le vin est blanc si ny mettez que la glere et batez tresbien ces oeufz en aucun vaissel et puis mettez ces oeufz vng seau deaue de fontaine/ de riuiere ou de puys/ et batez & remuez tout tresbien ensemble/ & apres mettez tout ou tonnel de vingtquatre cannes ou courges de vin & le remuez tresbien dune verge fendue en croix iusques a tant que tout sera biẽ toullie et mesle ensemble & puis on en traira par embas et sera regette dedãs par le bondonnail/ & apres on le laissera reposer & par ainsi il sera cler ou second iour et iusques a huyt iours on en traira par chascun iour vng hanap trois fois p vne broche qui sera mise ou coste par embas et sera remis dedans le vaissel iusques a ce q̃ toute la troubleur en sera mise dehors et que le vin sera cler nect et plaisant. Toutesfuoyes nous deuons scauoir que auant que len face ces choses le vin doit estre mue de vaissel en autre/ et oste de sa mauuaise lye. On le peult aussi clarifier sil est vng peu auecques le collier des draps affin q̃l soit cler et cole.

¶ Comment len noircist le vin et le mue len en autre couleur.

¶ Chapitre. xl.

Pvis que on aura transmue le vin blanc de sa nature en aucun vaissel et y aura este par vng iour on le gettera en vne tynne ou il aura eu vin noir / et puis par deux iours apres on le traira trescler et sera tresrouge. ¶ Item qui auroit tant de grappes blanches et peu de rouge len doit cueillir les blanches a part et puis les noires et mettre premieremẽt les noires en la tynne et apres les blanches et le vin en sera tout noir. Paladius dit q̃ les vignes sont de telle nature que se len rameine le blanc et le noir en cendre et on la met ou vin chascune luy donnera la forme de sa couleur/

le vin blanc deuiendra rouge / et le rouge blanc. Et par semblable raison qui ardroit le serment et ley gettoit vng muy dedans vng tonnel de dix cruches & on luy laissoit par trois iours bien estoupe et lute il deuiendroit blanc ou rouge dedans quarante iours ou au moins il deuiendroit blanc ou noir ou tẽps des vendanges auec grappes de albatique et auec labrusques bien meures quant on les aura bien cassees en uiron douze iours en vng vaissel. Se nous mettons de leur vin noir en celluy q̃ nous voulons noircir & se on laue plusieurs fois les raisins des grappes de albatique ou de labrusques du vin que ley veult noircir il sera faict. Il ya vne bõne maniere de noircir pur ou mesle es tynnes. Quãt les grappes seront esleuees au dessus dedans les tynnes et le vin sera dessoubz que on les espreingne dedans vne fois ou deux ou trois et ainsi le vin sera tainct des escorces des grappes noires. Le vin est rouge ou noircy et clarifie & si luy reuient en beaulte sa couleur morte par ceste maniere. On prent pour chascune corbeille ou vaissel vne liure de semence de yebles seiche & le amolie ley en vin chault / et puis on lesprainct aux mains et le pile ley en vng mortier & la laue ley plusieurs fois en vin. Celle laueure auec oeufz & grauelle de vin et sel soit mise ou vaissel ou vin & bien remuee & puis que le vin soit ainsi garde.

¶ Comment on mue vin dune saueur en vne autre.

¶ Chapitre. xli.

Les grecs quant ilz font et parẽt leur vin il y gettent la moytie ou la tierce partie de vin cuyt et auec ce deux godez de farine dorge: car ilz dient que le vin dur en est faict souef: mais que elle y ait este par vne heure pource q̃ elle mesle la lye du vin et cuyt auecques lautre. Ou autrement et mieulx quãt vne charree de grappes aura este mise en la tynne ley y mettra vne bonne quantite de miel cuyt et fondu au feu et escume / et se ley adiouste auec le miel poudre de poiure le vin en sera plus puissant. Et qui y adiousteroit clouy de gyrofle ou autre chose odorant le vin en emporteroit lodeur. En telle maniere se peult il faire quant le moust boult sans grappes. Quãt ley veult faire vin souef a boire on mect dedans du fenoil & de la sarriette de chascuy selon ce quil appartient et est tout mesle ensemble. On fait vin de tresbonne odeur en peu de iours. Prenez baye mirte sauuage de montaigne seiches & arres et les mettez ou vaissel par dix iours ou enuiron et les laissez reposer et puis les coullez et en vsez. Et aussi on cueille fleurs de vigne arbuste et sauuage & les seiche ley en lombre & puis les pile ley tressort et les mect on en vng vaissel neuf. Et quant on veult on mect en trois seauly vne mesure de ces fleurs que ley appelle mesure siriaque et le gecte ley ou tonnel / & le sixiesme ou le septiesme iour on perce et ouure ley le tonnel & en vse ley. Aussi on le peult faire en petites gerbettes lyees a cordelettes & a chascune vne pierre pour la faire descendre et aller au fons et les y tenir ainsi par tant de iours que le vin soit de bonne odeur & non pas plus pource que pour la force il se conuertiroit en mauuaise odeur. On faict vin nouuel ainsi cõme vieil se ley frotte dedans amandes ameres / aluyne / gomme de pin & fenegre ensemble en telle quantite q̃ il appartiendra et peult on mettre de ces choses vng godet en vng baril. On faict de vin mol vin fort ainsi. Des fueilles dune herbe nõmee altee ou ibistus / ou les racines ou le tẽdrun cuyt et mis dedans le vin ou plastre ou des chiches ou trois põmes de cypres ou fueilles de bouis tant comme vne main en pourra

tenir/ou semence dache/ ou cendre de sermente quant la flambe laura laisse: mais que len ait oste le boys dur q̃ ne seroit pas ars. Et generallemẽt en q̃lconque temps on peult mettre en vin aspre ou fort vin doulx/ou vin aspre en vin doulx se la darte desplaist/ & fort en foible & foible en fort. Et qui y vouldroit adiouster vne saueur estrãge il y conuiendroit mettre en vng sachet petit ce que len vouldroit & lyer le sachet de vng petit fil & mettre vne pierre petite po' le faire peser & aualer/et q̃ len essaye chascun iour du vin/et quant il aura de la saueur a voulente que le sachet soit oste affin que len ne sen appercoiue & aussi quil ne pecede. C'est chose esprouuee que fueil dõne tresbonne saueur et odeur au vin.

¶ Cõment le vin & les vaisseaulx seront deliurez des aigreurs et mauuaises saueurs.

¶ Chapitre. xlii.

SE le vin a aucun relaiz ou aigreur ou mauuaise saueur. Prenez vigne blãche cest a dire en lombard vitalbe auecq̃s ses racines et mettez les racines dedans le tonnel par le bondonnail en telle maniere que les rainceaulx plongent dedãs le vin et q̃l soit ainsi par trois iours et le vin perdra sa mauuaise saueur. Les autres prennent vitalbe longue et procurẽt quelle soit fichee de lung des boutz par vng trou dedãs le vaissel en lieu de broche en vne doune de au dessoubz endroit la lye/& que lautre bout soit fleeby & ploye vers terre & boute dedãs terre en telle maniere quil soit ferme et que lautre bout soit relene par deux ou trois doidz au dessus de terre: & lors on verra chascun iour yssir hors par les conduitz subtilz de la vitalbe nommez pores la muffe et la corruption du vin/et ainsi se appetissera la saueur de la muffe. Autant y vault qui fait vng pain de pannic entre testz de potz de terre & q̃ on le mette chault sur la muffe es mugles du tonnel. Len dit que le vin est guery de muffe quant on estoupe le vaissel de pain chault p plusieurs iours: et sicõme ilz dient on le doit tant de fois faire que le pain que len y mettra nen soit plus ennoircy. Du que len prengne semence de laurier nommee baie et la faire bouillir en vin/et puis la mettre ou tõnel. En ceste maniere en sont deliurez le vin & le tonnel et plus: car le vin et le vaissel en prẽnent meilleur saueur/& pource il vault mieulx q̃ len bouille les rainceaulx de laurier en vne chaudiere a vin/et apres q̃ len mette tout au vaissel auec le vin et q̃ tout soit bien mesle ensemble. Les rainceaulx seront pendus dedans le vin par le bondõnail tous ensemble ou par parties et y seront laissez par aucuns iours iusques a ce que le vin soit guery et puis soyent ostez/& ainsi le vin ne sera point infect de mauuaise saueur. Et aussi iay esprouue q̃ nefflee vertes pendues dedãs le vin a cordelettes et q̃llee y demeurent quinze iours ou vng moys si guerissent le vin et le vaissel. Et aussi guerit il sicõme len dit qui pend dedans le vaissel sans toucher au vin vng faisselet de saulge au soir et au matin/ et que quant on len retrait a quil soit bien laue et que le bondonnail ne demeure point sans estouper. Aussi peult estre le vin guery qui mect dedans le tonnel vng sac estroict plein de pannic et que il nage sur le vin/et que aucunesfois il soit oste et que on y remette vng autre. On dit pour certain que qui prent vne poignee de mozelle et que elle soit pendue ou tonnel par le trou du bondõnail a vne cordelette en telle maniere quelle soit par deux doidz dedans le vin et que elle y demeure par vne iournee seulement et que au soir elle soit ostee et que len y en remette vne autre poi-

gnee et qlle y soit semblablement pendue iusques au lendemain au matin/ et ql soit ainsi cõtinue par trois ou quatre iours/et que le vaissel soit tousiours bien estoupe et le vin et le vaissel seront gueris:et aussi y prouffite qui y met vng sachet de lin bien delie ou destamine plein de sel ou de plastre ou de chaulx/& q il soit pendu dedans le vaissel par le bondõnail a vne cordelette en telle maniere ql descende iusques au meillieu du vin et le laisser ainsi. On guerist le vaissel corrompu de muffe ou de mugin ou moisy par ceste maniere. Prenez chaulx vifue pleine vne quarterolle pour vng vaissel de douze corbeilles & quelle ne soit pas estaincte & q le vaissel soit tresbien telye et estraint/& puis quelle soit mise dedãs ce vaissel & que len y mette apres eaue bouillant ou vin chault & quil soit apres si bien estoupe quil ne puisse respirer/et quil demeure ainsi par lespace dune heure & apres quil soit tresbien tourne et retourne/& quãt leaue sera toute refroidie que len destoupe le vaissel et quil soit tresbien laue. Ou autrement Lampris cuyt soit mis en vng tõnel corrompu auec vin bouillant & soit ainsi demene et faict cõme dessus. Et seroit encores le meilleur de faire tous ces deux remedes lung apres lautre pour vng vaissel le second apres le premier/et lors il sera guery tout nect sans nulle doubte.

Aucuns autres dient que on guerist vng vaissel corrõpu par telle maniere que len mette du sel oudit vaissel et q on le y laisse par trois moys et par aduenture autant pourroit valloir y mettre chaulx ou plastre ou cendre. On le peult aussi bien guerir par tresbien le rere par dedans et par toutes les creuenures/et que il ny demeure riens de noir/ne de muffe/ne de mugue/& que se le vaissel est de dix courges que len y mette vne quarterolle de cendres de serment auec toutes les brezes/ et se il estoit plus corrõpu on y en mettroit plus et que les cendres soyent tresbien demenees par toutes les parties du vaissel/et puis q len gecte dedans eaue bouillant et que il soit estoupe & apres encores tresbien demene & laisse ainsi iusques a ce que il soit froit/ et ce fait quil soit laue tresbien & puis arrouse deaue salee biẽ chaulde. Par telles manieres sont gueries les tynnes/mais pour ce que on ne les peult close par dessus on les doit couurir de draps & de tappis affin quelles ne respirent/& aussi le vin & le vaissel sont gueris de la flaireur de muffe/cõme dient les esprouueurs/quant len prent fueil en pouldre & que il est mis en vng sachet et que il soit auale dedãs le tonnel iusques au meillieu du vin pendant a vng filet par le bondõnail/et quil y soit par plusieurs iours/& quil ne soit point corrompu daucune male saueur/et suffist de vne once en vng tõnel de cinq courgees. On dit aussi q le vaissel est guery par fort vin aigre boullu dont il soit tresbien laue & puis que on le y laisse par aucun temps. Et les autres diẽt que par faire feu de pailles dedans le vaissel quil sera guery & par aduẽture q le feu de serment y vauldroit mieulx. Les vaisseaulx sont gardez & preseruez de muffe quãt si tost qlz sont vuydez iusques a ce quil ne demeure que peu de vin dedãs et puis quilz soyẽt ouuerts & vuydez du vin et quilz soyẽt tresbien seichez ou que on les laue & frote deaue salee ou de vin et puis q sans traire le vin hors on les estoupe bien fort a ce q lodeur et la fumee du vin ne sen yssent/ et ne se pourroit pas bien faire de moust pource que on ne luy oseroit laisser.

¶ Comment len preserue et garde le vin de aigrir/et quãt il est aigre pour len guerir.

¶ Chapitre. xlii.

Mettez dedans le vin cendre de vigne blanche nõmee viable/ et sicõme diẽt aucuns il ne sera iamais aigre/ toutesuoyes le vin est mieulx garde de aigrir quãt on le tient en froit lieu/ et que les tonneaulx soyent bien pleins et bien estoupez/ et tellement qlz ne respirent point: car se le tõnel nestoit plein & feust en lieu chault & que on se doubtast ql ne deuenist aigre il cõuiendroit prendre vne grosse piece de lard bien bon & le nucloper de toille deliee de lyn & le lyer a vne cordelette et puis le aualer par le bondõnail iusques au meillieu du vin/ & selon ce que le vin appetissera au traire q̃ la piece de lard soit aualee en telle maniere q̃ elle soit tousiours au meillieu du vin/ mais le vaissel doit estre tousiours couuert et bien estoupe & quil soit ainsi iusques a ce quil soit vuyde/ et de tant comme la piece de lard sera plus grosse de tant sera le vin mieulx garde de aigrir. Qui veult vin aigry ramener a vin beuuable/ si mette dedans de la semence de poreaulx. Aucuns dient que qui met fueilles de vigne & branches de vigne sur le bondõnail elles aydẽt contre aigreur/ & les doit on souuent rechãger/ & quil y ait tousiours vne pierre sur le bondõnail pour les tenir fermes & serrees. Et les autres dient que qui met seulemẽt huylle doliue dedans le tonnel en telle maniere quelle couure la superficialite du vin quil sera tresbien garde de aigrir: & quant le vin sera mis a fin on peult lors recueillir lhuylle et la sauluer.

Cõment on fait du vin le vin aigre. Chapitre. pliiii.

Le vin aigre se peult faire par telle maniere. Prenez bon vin et en mettez en vng vaissel iusques a la moytie et p especial doulx vin et quil soit mis en lieu chault et tousiours descouuert/ et q̃ le vaissel soit premierement tresbien arrouse de vin aigre. Et aussi q̃ met vin claret ou vin rouge en grappes dõt on aura trait le vin & que len y adiouste vne petite quãtite de vin aigre & que tout soit ainsi laisse ensemble par lespace de vng moys ou plus ce sera tresbon vin aigre. Qui veult tantost faire vin aigre il cõuient chauffer pierre ou acier & le mettre tout chault dedans le vin/ & que la bouche du vaissel soit tousiours descouuerte/ ou que le vaissel soit mis au soleil trois ou quatre iours/ et que len mette du sel ou vin. On peult faire vin aigre encore plus tost par autre maniere. Prenez tel vaissel comme vous vouldrez & lemplissez de bon vin & lestoupez tresbien & puis le mettez en vne chauldiere pleine deaue bouillant sur le feu & que leaue bouille longuement et il aigrira. Pour faire tresfort vin aigre. Prenez cornoilles quãt elles cõmenceront a rougir sur larbre et les sauuages meures qui viẽnent aux champs quãt elles cõmencent aussi a rougir & des labrusques/ cest a dire vigne sauuage q̃ vient entre les hayes auant quelle se prengne a enfler et des semences doignõs aigres & fors autãt de lung cõme de lautre et faictes pouldre de tout ensemble / et puis prenez du plus fort vin aigre que vous pourrez finer & en destrempez celle pouldre & en faictes de petis pains & les seichez tresbien/ & quãt vous en vouldrez ouurer mettez vne once se le vin est fort/ et se le vin est foible si y en mettez plus/ et y en mettez selon ce ql vous apperra fort ou foible et vous aurez tresfort vin aigre dedans huyt iours. Ceulx qui sont expers en ce dient que se en temps de vendãges les graines des grappes seiches et expurgez du vin sont bien lauez et purgez de toute ordure & qlz soyent ostez des escorces & puis seichez au soleil et que apres on les mette en vng vaissel/ et que il en

soit emply iusques a la moytie & puis q̃ on lemplisse au demourant de vin & q̃ le vaissel soit tresbien estoupe par dessus et il deuiendra tresfort vin aigre. Et me semble q̃ se ces graines estoiẽt premier bien touillez en vin aigre fort q̃ il y prouffiteroit/& peult on tousiours traire de ce vin aigre pour en vser et le nourrir de bon vin. Qui prẽdroit racines de raphane & les seicheroit & en feroit pouldre et que on en mist en vin on en auroit tantost tresbon vin aigre. Prenez vne herbe nommee osille et la seichez & en faictes pouldre & en mettez en vin il aigrira tantost/et se pourroit faire mesmes sur la table quant on en vouldroit manger/et ainsi se peult il faire de ladicte racine de raphane/& aussi le fait on de poires aigres & de põmes/cõme il sera trouue plus a plain declaire ou chapitre des poires et põmes.

¶ Des vertus du vin aigre.

¶ Chapitre. xlv.

Le vin aigre est froit et sec ou secõd degre/et est de sa propre nature & substance penetratif et diuisif et aussi construictif selon ses qualitez. Soullez galles ou roses ou telles choses en bon vin aigre/et puis mouillez dedans vne esponge ou laine & le mettez sur lestomac de personne q̃ vomist et il en guerira: & se il a fluy de ventre mettez luy sur les reins et sur le vẽtre. Le cirop aceteux q̃ est fait de vin aigre vault a simple tiercaine et a cotidiẽne de fleume sale/ et a toutes agues maladies qui le prẽt au matin auec eaue chaulde/car il digere la matiere/et la maniere du faire si est q̃ len dissoult le sucre en eaue et en vin aigre & le cuist len iusques a ce q̃ il est bien glueux & tenant/& vault cõtre toute matiere chaulde. Oximel aussi est fait de vin aigre & aucunesfois est fait simple & aucunesfois cõpose. Le simple est faict des deux pars de vin aigre/& le tiers de miel/et le cõpose est ainsi faict. Prenez racines de ache/de fenoil & percil et les cassez et broyez vng peu et les laissez apres reposer vng iour et vne nuyct en vin aigre / et ou iour ensuyuant vous les cuyrez & puis les coulerez/& apres vous mettrez ou vin aigre du miel iusq̃s a la tierce partie & le cuyrez comme dessus est dit. Le miel squilitique est ainsi faict. Prenez squile & la mettez en vin aigre vng iour & vne nuyct et en faictes cõme dessus mais il conuient gecter les ordures/et qui na point de squile si prẽgne racines de raphane en lieu. On donne le ozimel simple ou compose contre froide matiere comme cirop aceteux cõtre chaulde matiere: car il diuise et digere la matiere. La saulce de vin aigre/sauge/percil/mente & poiure cõfortent lappetit. Se len mangeue chair auec seul vin aigre lappetit en est conforte. Et deuons scauoir que se le vin aigre treuue lestomac plein il lasche le ventre/et se il le treuue vuide il le restraint. Le vin aigre vault contre les foiblesses qui viẽnent par maladies quãt len y met du pain rosty trẽper/et que len frote la bouche/les narilles et les paulieures du malade / et aussi les veines du bras ou len sent le poulz/ et que len lye le pain rosty et trempe dedans vin aigre dessus icelles veines/& encore vault mieulx a ce le pain trẽpe en ius de mente. Le vin aigre aussi vault contre litargie & freneizie se len frote les paulines & les plãtes des piedz de vin aigre et de sel. Auicẽne dit que vin aigre vault contre arsure de feu mieulx que quelcõque chose/ et quant on le mesle auec huylle doliue ou huylle rosat et on y mouille laine non lauee & on la met sur la teste du paciẽt il oste la douleur et cõforte le chef. Vin aigre auec alun ayde grandemẽt aux dentz qui se remuent. Euaporation de vin aigre chault ayde moult grandemẽt a personne qui oyt dur

et ouure les cõduitz en ostãt lopilation ⁊ si dissolt les empeschemẽs ⁊ oste les tyns des oreilles ⁊ quãt on le boit chault auec medicines mortelles il aide moult grandemẽt.

¶ Du vin ⁊ de ses vertus ⁊ pprietez. ¶ Chapitre. plvi.

Selon ce q̃ dit ysaac le vin donne au corps bonne nourriture ⁊ luy rend sante/⁊ se on le prẽt ainsi quil appartiẽt ⁊ tant cõme nature en peult porter par raison il cõforte la vertu digestiue tant en lestomac comme ou foye. Et est inpossible que laction de nature de la vertu digestiue soit conforcee sans force de chaleur naturelle. Et len ne treuue viãde ne beuurage quelconque q̃ tant conforte ne accroisse la chaleur naturelle cõme fait le vin pour la familiere similitude que le vin a de sa nature/et pource il est tost conuerty en tresnect et naturel sang: dont Ruffus dit q̃ le vin ne conforte pas seulemẽt la naturelle chaleur/ aincois et auec ce il clarifie le sang troublé. Il ouure les cõduitz du corps par especial des veines/et en les ouurãt il oste et nectoye lopilation du foye. Il oste lumbrage fumosite qui engendre tristesse ⁊ la met hors du corps/⁊ si enforce tous les mẽbres du corps. Et si ne monstre pas seulement le vin sa bonte ou corps/ mais aussi fait il en lame/et si fait oublier douleur et tristesse/⁊ si donne a lame lyesse et la conforte a trouuer subtilles raisons/⁊ luy donne diligence ⁊ hardiesse/et si ne luy seuffre pas sentir labour ne douleur. Si concludz que le vin est conuenable a toutes personnes/a toutes aages/a tous temps ⁊ en toutes cõtrees/ mais que on le prengne selon la force du beuuant ⁊ selon sa coustume et ainsi que sa nature le pourra et deura porter/ car le vin ne oeuure mye tout en vne maniere aux ieunes ⁊ aux vieulx/aux hõmes ⁊ aux enfans. Es vieilles gens le vin est cõme medicine/pource quil repugne a la froidure des anciẽs. Aux ieunes le vin est cõme viande/ pource que la nature du vin est semblable a leur nature: mais il est aux enfans et iouuenceaulx pour viande et pour medicine: car combien q̃ leur chaleur soit forte en substãce/toutesfuoyes nest elle pas en perfection pour labondance de leur humeur/et pource le vin donne a leur naturelle chaleur accroissement ⁊ nourriture et leur seiche leur humeur qui est medicine. Et deuõs scauoir que en yuer et en contrees froides len doit boire vin pur: mais en este on doit boire vng peu deaue bien meslee auec le vin/et aussi es regions froides pource quil rafreschist ⁊ amoistist les corps pour cause de leaue qui y est meslee/et si a repugnance a la chaleur de lair a ce quil ne face les corps trop chaulx et trop secz/⁊ transporte legieremẽt la viande aux mẽbres pour cause de sa subtilite. Si appert doncques que le vin ayde cõtre deux causes cõtraires/car il eschauffe les corps froidz ⁊ si seiche les corps naturellemẽt moistes. Il refroide les corps chaulx et si amoistist les corps qui sont froidz par accident / car par sa subtilite et penetration il porte leaue aux membres quant il est necessite de les refroider. La diuersite du vin est en general en trois manieres. Lung est fraiz dung an. Lautre est vieil de quatre ans ou de plus: et lautre est moyen de deux ans ou enuiron. Celluy qui est fraiz est chault ou premier degre ⁊ appartient a froideur et a humeur/et pource est il de plus grant nourriture que les autres et engendre mauuaises humeurs et aussi merueilleux songes ⁊ ventosites destomac et des entrailles. Dont Galien dit q̃ vin raisant fraiz et nouuel quel quil soit si na force ne pouoir de conduire la viãde par le

corps ne de la mener ne prouocquer/⁊ pour ce cõplexions froides ⁊ moistes le doiuent laisser et fuyr. Et sil estoit necessite leu deuroit eslire trescler vin plein de naturelle eaue qui de long tẽps auroit este esprainct du pressouer. Le vin vieil est chault ⁊ sec ou troisiesme degre ⁊ a aucune chose damertume. Il nourrist peu ⁊ mõte legierement en la teste et trouble lentendement par laguillon de sa pointure/⁊ par especial se leu en boit trop ⁊ leu y mesle peu deaue: ⁊ pour ce ceulx qui ont foibles nerfz si le doiuent laisser ⁊ se leu doiuent abstenir: ⁊ aussi ceulx qui ont le sens agu pource que il leur nuist moult fort silz nont grãt humeur en leurs corps qui y puisse resister. Galien dit q̃ le vin vieil est moult conuenable a ceulx qui ont en leurs vaisseaulx grãt multitude de crues humeurs. Le vin moyen est bon quãt il est attrempe/et est chault et sec ou secõd degre/et pource le doit eslire et choisir et laisser le tres vieil: et aussi doit on laisser le nouuel vin q̃ na pas encores laisse a bouillir et dont la lye nest mye encores bien descendue au fons ⁊ que le pur nest monte en son lieu ⁊ q̃l nest encores esclarcy ne mundifie ⁊ que il ne flamboye ou reluist ou hanap. Apres nous deuons scauoir q̃ la couleur/saueur/odeur et liqueur/ force et foiblesse de vin le diuersifient en sa qualite et en son action. La couleur en general est de quatre manieres/blanche ⁊ noire qui sont simples couleurs/ et rouge et doree q̃ sont cõposees des autres. Mais entre ces couleurs cy il en ya dautres. Lune entre blanc et vert glancque/et lautre rosee entre rouge ⁊ blanc/et si ya pale ⁊ soubz pale q̃ sont couleurs doree et citrine. Et sont ces couleurs ainsi faictes pource q̃ le vin de grappes blanches est premieremẽt blanc pour son aquosite/cest a dire pource quil tiẽt de leaue crue pour le deffault de sa chaleur naturelle. Mais quãt il enuieillira cõme dung an sa chaleur sera cõfortee ⁊ son humeur amenuisee et sera fait dune couleur soublanche. Et se il enuieillist plus cõme de deux ans sa chaleur croist plus comme de quatre ans ⁊ il acõplisse sa digestion et sa chaleur naturelle soit venue a son estre il deuient de couleur citrine. Aussi le vin fait de grappes rouges quãt il est encores cru a son cõmencement sa pmiere couleur sera cõme blanche se il nest cuue: ⁊ quãt il sera dung an il sera de couleur rosee/ car sa chaleur ⁊ sa digestion seront confortees/et se il passe deux ans ⁊ q̃ sa chaleur et digestion soyent encores plus cõfortees il aura la couleur rousse. Mais se le vin est de noires grappes il sera premier tresnoir et obscur pour sa terrestreite q̃ y domine ⁊ la petite digestiõ de sa chaleur/⁊ se il passe vng an sa chaleur ⁊ digestion sont confortees ⁊ descend la terrestreite en son lieu/⁊ il commence a esclarcir/il vient a couleur moyẽne entre rouge et noire. Et se il passe deux ans q̃ la chaleur aura acõply sa digestion et sa perfection et q̃ sa terrestreite sera descendue au fons et q̃l sera cler il sera de rouge couleur. Si deuons doncq̃s par ce veoir et congnoistre que le vin blanc et le rouge sont moins cõuenables q̃ les autres/mais le blanc tient plus de humeur ⁊ deaue que le rouge. Et le rouge attient plus a terrestreite ⁊ a grosseur que le blanc. En la saueur du vin la diuersite est pource q̃ lung est doulx ⁊ lautre poignant et agu/lautre fort/ lautre dessauoure. Le vin doulx est chault ou second degre ⁊ sec ou premier et approche a humeur/et pource est il gros ⁊ peu prouffitable fors tant q̃l lasche le ventre: car toute chose doulce a vertu lapatiue ⁊ colatiue. Et se tel vin treuue ou corps aucune chose contraire a son action ⁊ quil soit empesche de aller hors il eschauffe et boult ou corps/⁊ mõte a la bouche de lestomac ⁊ se cõuertist en humeurs colericques.

Il engendre soif et ventositez es flans et opilatiõs ou foye & en la rate et faict auoir la pierre es reins/par especial quãt il treuue les membres disposez a telz maulx ou que la vertu digestiue soit foible/et pource sen doyuent abstenir ceulx q̃ sont de grosse nature et pleine dhumeur: car par sa grosseur il opile legierement les subtilles et estroictes veines du foye. Mais il ne nuist point au poulmon: car il ny aduient point et pource q̃ il est si subtil il ne peult opiler les veines du poulmon pource quelles sont tresllarges. Et quant le vin doulx se approche a rougeur et a clarte et que len en boit sicomme il appartient et quil suffist a nature il prouffite aux personnes q̃ relieuent de maladie ausquelles il conuient grant nourrissement: mais le vin pontiq et agu et qui picque et est brusque est plus dur et plus pesant et plus cler / et de plus tardiue digestion/et pource va p les veines a greigneur peine que le doulx: car le doulx est plus chault et si a plus plaisant saueur et lagu a plus terrestre & aspre saueur/& pource a peine peult il percer les veines et ne faict auoir saueur ne bõne chãbre/& pource il nengendre pas bon sang: mais toutesuoyes il conforte le ventre et les boyaulx. Le vin dessauoure est meilleur que le ponticq et agu: car il est attrempe au regard du ponticq / et pource est il bon a gens de chaulde cõplexion par especial a lestomac toutesuoyes il nourrist et si faict tãtost vriner. Le vin tresfort est le plus chault de tous et de plus forte operation et monte tantost en la teste et faict boullir et eschauffer les humeurs du corps dont les fumees montans a lestomac nuysent au cerueil et troublent lentendement / et pource il conuient que gens de chaulde cõplexion sen abstienent se on ne leur mesle grandement eaue dedans et quilz en preingnent par mesure et selon ce quil est conuenable a leur aage et aux contrees ou ilz sont/et aussi au tẽps et a leur coustume: car il dissoult grosses humeurs et nectoye les voyes des veines de pourriture & si clarifie le sang. Tel vin est tresbon a vieilles gens qui approchent a vieillesse pour lunyon et assemblee des superfluitez de leur corps / et par especial quant il est bien espure: car il conforte leur chaleur & dissoult labondãce des humeurs crues & si prouffite a ceulx qui ont grosses et crues humeurs. La diuersite de vin pour cause de liqueur si est pource que le vin est subtil et plein deaue ou il est gros et terrestre ou il est moyen. Le vin subtil et eaueux est tout temps trouue auec blancheur et clarte/et pource est il legierement digere en lestomac et tresperce les veines et faict bien vriner / et pource est il bon aux gens qui sont en fieure. Car il nescchauffe pas trop et si ne fiert point a la teste et ne nuyst pas au cerueil et se il nest point mesle il en vaulx mieulx/& par especial pour estaindre la soif. Le vin terrestre et gros est contraire au vin subtil: car il griefue lestomac et est dur a digerer et a faire la digestion et a peine peult il aller par les veines et faict a tard vriner et ne monte pas legierement au chef pour sa grosseur et pesanteur / et pource il ne enyure pas tãtost: mais le vin odorãt si perce legieremẽt le sens odoratif en la pellette du cerueil par sa grãt legierete. Il est vne maniere de vin de nulle odeur pour sa grosseur & pour sa griefuete & si est vne maniere de vin q̃ a vne odeur horrible Le vin qui est odorant monstre q̃ sa liqueur est subtille et attrẽpee et nectoyee de toute ordure et bien du tout digeree / et pource il engendre cler sang & nect & de grãt louẽge Il conforte le corps et esiouyst le cueur & si oste tristesse de lame: car il nectoye le sang de toute pourriture q̃ peult estre ou cueur et entour / et pource tel vin est conuenable a tous aages et a toutes complexions qui

le prent par raison et ainsi que nature le requiert. Tel vin mue le vice de lame ⁊ vertu: car il la tourne de cruaulte en pitie ⁊ de auarice en largesse/de orgueil en humilite de pareſſe en dilligence/de paour en hardieſſe/de eſbahy en bien parlant/de rudeſſe en clerengin: mais ces vertus sont et viennent quant on boit tel vin attrempeement et ainsi qui l appartient/et q̃ en prent ⁊ boit tant qui l en soit yure il causera tout le contraire: car yureſſe estainct la lumiere de lame raisonnable dont la teste demeure cõme la nef en la mer sans gouuerneur ⁊ cõme cheualerie sans cappitaine ⁊ sans conduyseur. Le vin de nulle odeur si assemble et retient la grosseur de la fumosite et sa griefuete et son indigestibilite/et pource il engendre tresmauuaise nourriture ⁊ faict gros sang ⁊ trouble et obscur et si est cause de tristesse. Mais il ne monte pas tost au chef. Et le vin pesant qui a horrible saueur est tresinauuais: car il griefue lourdemẽt le cerueł por lorribilite de sa saueur/il fiert lentendement et blesse les nerfz du cerueł/et les pellettes et engendre tresinauuais sang par especial quant il est agu.

¶ Cy fine le quart liure et ensuyt le cinquiesme.

¶ Des arbres en commun.
¶ Chapitre premier.

Ay dit cy deuãt ou secõd liure plusieurs choses des arbres en general quant ie traictoye du labourage de chascune maniere de champs: mais a present en ce quint liure ie vueil traicter de chascun arbre par soy. Et pource que aucunes choses sont cõmunes a tous arbres et les aucunes propres/ie vueil parler au premier en general du labourage de chascun en cõmun/et puis ie traicteray de chascun arbre q̃ est trouue en noz cõtrees quãt au labourage selon lordre de la. b. c. affin q̃ lon puisse mieulx trouuer le traicte de chascun. Et premieremẽt des fructifians et de leur prouffit en briefuemẽt moy expediãt. Je diray donc q̃ ilz sont et de leurs diuersitez ⁊ quel air ⁊ quelle terre ilz desirẽt ⁊ quãt et cõment on les plante/et cõment ilz sont entez/⁊ cõment ilz sont cultiuez ⁊ labourez et cõment ilz sont formez/⁊ aussi cõmẽt ilz sont deliurez de leur empeschement/et apres de leurs fruictz/⁊ quant et cõment ilz sont cueilliz/et cõment on les peult garder ⁊ de ce que lon en peult faire/et aussi des vertus quilz ont es corps humains. Et nest point de necessite de racompter en cõmun les diuersitez ne descriptions des arbres pource que chascun les scet en sa contree et en son pays ⁊ en sont les traictez trouuez par tout selon les pays. Aucuns arbres desirent air chault ficomme sont poiure ⁊ palmier. Aucuns autres le demandent froit sicomme chasteigners/et les autres attrempe air/sicomme presque tous arbres. Et aucuns autres qui croissent et viuent en tout air/sicomme põmiers/periers/⁊ leurs semblables. Et aucuns arbres desirẽt terre moult grasse/sicõme le meurier et le figuier. Les autres mesgre et sablonneuse/sicomme le palmier ⁊ le pin: mais en ce cõmeunẽt tos arbres q̃lz desirent terre seiche en la superfice et en la plaine de la terre et moiste par dedans la terre ou les racines sont fichees. Les grans corps des arbres si demandent moult de viandes/⁊ par especial les arbres francs qui portẽt chascun an grãs fruictz en quantite et en nombre: mais quant on les doit planter et enter il est assez monstre et enseigne ou second liure. On doit labourer et cultiuer les arbres en ceste maniere.

len doit fouyr la terre entour les arbres en
autonne iusques a ce q̃ les racines soyent
desnuees et la mettre aucun fiens tant que
les racines en soyent couuertes et que par
la pluye la vertu en soit portee en bas pour
nourrir les racines/et se la terre est sablon-
neuse elle vaudra bien croye grasse/et se la
terre est trop croyeuse on y mettra du sa-
blon en lieu de fiens/et ne doit len pas met
tre ce que dit est a la tige tant seulement:
mais trois ou quatre ou cinq piedz en par
fond entour les racines selon ce que larbre
et ses racines seront grans et que la terre
soit meslee auec le fiens. Et q̃ feroit ce que
dit est tant comme les racines se estendent
ce seroit bien grant prouffit pour larbre et
sen resiouyroit ⁊ raieunirroit aucunement:
Car vng arbre assis entre deux eaues en
vient et croist mieulx et plus noblement/et
aussi font les arbres q̃ sont plantez sur les
ruisseaulx et sont plus pleins et aussi ont
leur escorce plus subtille ⁊ sen esleuẽt plus
hault et sont mieulx confortez que les au-
tres. Et aussi le champ qui est en lieu decli
nant et bas ou lhumeur des montaignes
decourt et la gresse est tresbon a labourer
pour labondance de lhumeur et est bon et
anoblist les arbres qui y sont plantez. Et
qui naura telz lieux si face p artifice leaue
courir par gouttieres ou cannes iusques
aux racines des arbres et ainsi on rendra
la terre moiste. Et q̃ ne pourra faire ce que
dit est et que la terre ne soit bonne il y vien
dra gros arbres et mousseus tant auront
dures escorces et hideuses qui pour leur es-
pesseur empescheront la beaulte ⁊ la bonte
du fruict/on doit former les ieunes arbres
auant quon les plante et se larbre est petit
on doit trencher les petis raincdaulx en
montant contremont et laisser le sommet.
Et se larbre est grãt on ostera tous les rain
ceaulx et le sommet et laissera len la tige
toute seule que len plantera. Et se cest vne
ente q̃ ait deux tiges len trenchera la plus
foible affin q̃ lautre croisse mieulx et vien-
gne plus belle. Se ce nest vng figuier/vng
põmier dorenge/vng grenatier ⁊ les sem-
blables qui peuent auoir plusieurs tiges
et les bien nourrir. Et quant larbre sera
plante on ne la taillera poit insques a trois
ans/se ce nestoient aucuns rainceaulx qui
venissent en lieux mal seans q̃ empeschas-
sent la croissance du sommet de larbre par
enhault lesquelz doyuent estre ostez et tail-
lez comme ennemys de larbre. Et quant
temps sera on taillera les rainceaulx qui
seront venus en quelconque partie que ce
soit de la tige/toutesfuoyes par telle manie
re q̃ la tige soit tousiours adressee ⁊ esleuee
sur terre ou plus ou moins selon la nature
de larbre et selon la gresse ou mesgreur de
la terre et plus hault en grasse terre quen
mesgre/et q̃ les branches soyẽt la diuisees
⁊ ordõnees cõuenablemẽt pour la beaulte
de larbre. Et se la souche ne se peult porter
droicte pour sa foiblesse on luy aydera de
perches et de mestien. Et se elle ne gecte
rainceaulx au dessus en telle maniere q̃ le
sommet ait regard au ciel on luy aydera
conuenablement par la lyer et conduyre a
droictes perches/et se elle ne peult ne lung
ne lautre il nya remede fors de la tailler
ou lieu ou len verra que aucun raincel
puisse venir et la soustenir de legieres per-
ches en telle maniere que ce que larbre na
ura voulu faire de sa voulente il le fera par
contraincte de iuste raison. Et se par au-
cuns lieux il y venoit trop espes raiceaulx
ou gettons bastardz non conuenables on
les tailleroit a la sarpe ou au coutel. Et se
on les transportoit dung regard du ciel a
vng autre regard comme dorient vers oc-
cident on les rameneta a leur premiere na
ture le mieulx que len pourra. Et se lhu-
meur par vne maniere dorgueil ne se vou
loit espandre par les rainceaulx des costez

aincois ses mont ast tousiours enhault. Il conuiendroit coupper des rainceaulx du sommet ou elle se espandroit trop & ainsi est il a faire de ladolescence de larbre iusques a ce q̃ lsera venu a perfection à acroissemẽt et que la tige se esgettera par rainceaulx et les rainceaulx par verges/& les verges par bourions fructifiãs. Et quãt par aage larbre appetissera en vertu en telle maniere que par le pois du fruict les rainceaulx comprent/et quãt lhumeur faulldra ilz seicheront et porteront fruict vng an et non pas lautre. Len trẽchera to? les raiceaulx superfluy & ce que larbre ne pourra porter a ce que toute lhumeur ne soit perdue. Et par ce lune partie se conuertira en la substance des rainceaulx/et lautre partie sera baillee a la nourriture des fruictz quilz ne perissent. Et sera a cõsiderer la qualite de la nourriture que le lieu de larbre pourra donner/et selon ce len pourra oster ou laisser des rainceaulx et des verges et se on le faict autrement les arbres fauldront a fructifier par aucuns ans dont le laboureur sera desplaisant et courroucé. Et peuent estre faitz telz retrenchemens du commencement de Nouembre iusques en la fin de mars ou a plus proprement et naturellement parler du commencement que les fueilles cherront iusques a ce que les arbres commenceront a bourionner. Aucunesfois il aduient que nouuelles plantes sembleront desseicher pour la desmesuree ardeur du soleil / et lors on leur doit ayder par les fouyr ou arrouser souuent et aussi par y mettre obstacles q̃ les deffendent de lardeur du soleil comme feurre/ brãches/ fueilles/ et telz choses ou q̃ len y emplastre argille visqueuse ou que len oigne la tige de suye/de huylle ou autre oignemẽt froit pour adoulcir lescorce/et par especial en la partie par deuers midy. Et aussi aucunesfois les fourmis gastẽt & griefuent la plante ou lente qui est tendre en sa croissance/et aussi font vne maniere de vers q̃ procedent des fourmis et se nourrissent dedans les fueilles dont elles sont gastees et contraictes et ne peuẽt croistre les rainceaulx. Si leur doit on ayder en ostãt les fueilles ainsi contraictes & blecees & purger auy mains ce qui en est ainsi attainct & laisser les sommetz denhault q̃ sont sains et nectz/et lors larbre pourra bien croistre & mõter amõt. Et a ce que les fourmis ne griefuent les ieunes plantes ne les grans arbres & quilz ne puissent monter enhault on leur fera telz obstacles. Paladius dit q̃ len prengne du ius de pourcelaine et la moytie dautãt de vin aigre et que tout soit bien mesle ensemble et que les lieuy de larbre par ou les fourmis montent en soyent mouillez. Du que len brouille & touille bien la tige de larbre de lye de vin. Rebequa dit q̃ len y mette de la poix clere et q̃ on luy fonde : mais ie me doubte q̃ ce remede ne feust venin a larbre. Et croy que le meilleur seroit que vne toison de laine ou de lin/ou vne torche de foing/ou de feurre feussent mises autour de la plante mouillees en aucunes des choses dessusdictes & lyees entour la tige en telle maniere q̃ les fourmis ny puissẽt mõter fors par la/& autremẽt len peult faire vng vaissel de terre rond & large q̃ ait vng trou ou meillieu par ou la tige passera/& q̃ ledit vaissel soit cire ou terre en telle maniere q̃ il puisse tenir eaue sans espãdre/& iamais tant q̃l y soit les fourmis ne pourrõt passer pource q̃lz ne entreront point en leaue. Aucuns dient q̃ qui lyeroit a la tige de larbre vne cordelette de soye oincte dhuylle q̃ les fourmisny passerõt ia depuis. Par dessus toutes ces choses len doit garder q̃ les bestes nẽtrẽt es lieuy ou sont les arbres pour ce quelles les rongeroiẽt & seicheroient les plantes ou elles deuiendroient pleines de neuy ou au mois en seroiẽt empeschees de

croistre et de fructifier. Et se la plante est en tel lieu que on ne la puisse closre quelle soit enuironnee de picux et despines poignans. Se la plante est en hault lieu ou quelle soit greuee de vents on la doit ayder et soubstenir de perches lyees dozier et de mousse que la tige nen soit greuee. Et se la plante est de nouuel entee ⁊ le tronc ait este trenche on le doit laisser en leste bien secou tu et ayde ⁊ laisser les lieures iusqs a trois ans pour garder les rainceaulx / toutesfuoyes que premier soit oste ce qui est entre lescorce et le boys. Et se doit on bien prendre garde quil ne viengne nulz rainceaulx bastardz en la tige ne es racines de larbre et se ilz y venoyent que tantost soyent ostez pource quilz ostent aux arbres leur nourriture / et q̃ laisseroit croistre ce seroit pour faire larbre seicher ⁊ doit on premieremement regarder aux raiceaulx ⁊ apres a la tige. Et aussi se il ya es rainceaulx aucune chose de sec on le doit tantost trencher a ce quil ne corrompe ses voisins rainceaulx. Il aduient aucunesfois que trop grant humeur non digeree vient hors de larbre p lescorce ainsi comme aux gens et aux bestes par le cuyr/ ⁊ de celle pourriture sont engendrez vers qui font a larbre grande persecution/ et pource quant on verra aucune bosse ou enfleure venir en aucune partie de larbre on doit icelle partie enciser et trencher larbre a ce q̃ celle mauuaise humeur en chee et se les vers y sont ia concreez on les ostera a vng ferremẽt/ et se larbre en est greue en plusieurs parties on doit trencher lescorce tout du long du hault iusques en bas affin que ces pourritures sendurcissent/ et se larbre est enfle ou langoureux et foible si que il porte fruictz vermineux ou pleins de pierres par le deffault de lhumeur ou la malice de la terre ou daucune autre qualite len ostera la terre dentour les racines ⁊ y mettra len meilleure terre / et aussi on percera la tige dempres la terre et restoupera len le trou dune cheuille de chesne. Et ie croy que ainsi se doit il faire quãt larbre a trop habondant nourriture ⁊ que la chaleur de larbre est tant estaincte que la digestion en est diminuee et q̃ le suc ou le ius ne se peult espessir pour la suffisant generation du fruict ⁊ que pource larbre luxurie en multiplication de fueilles. Et aucunesfois il aduient quil naist sur les arbres vne plante verd et cheuelue/ et lors on doit diligemment rere lescorce et oster ces verdures qui sont venues par dessus et mettre souuent du fiens aux grans racines et les bien arrouser a point/ et aussi mettre pierres en la trenche affin que en mieulx attrayant ilz puissent guerir la soif par tẽps moiste que les arbres souffreroyent ou pourroiẽt souffrir par la seicheresse du tẽps ou du chãp. Et se il aduient que la terre soit trop foulee ou ait trop grans herbes et qui ayent parfondes racines cest trop grant empeschement: car la terre trop foulee ne peult souffrir que lhumeur nourrissant viengne a la racine de larbre pource q̃ les conduitz sont estouppez tãt des racines cõme de la terre en telle maniere que elles ne peuent sacher a elles leur nourriture et si empesche les euaporacions pource que la chaleur de la foible vapeur ne peult trespercer lespesseur du lieu ne y porter vertu suffisant dont le remede est de fouyr la terre et non pas de larer pource que la cõtinuation de la fosse qui est faicte par arer blesse grandemẽt les racines. Les grans herbes aussi q̃ aduiennent en parfond iusques aux racines si tolent aux arbres leurs nourritures pource quelles ont plus molles racines q̃ les arbres et plus tendres / et pource attrayent plus tost leur humeur ⁊ nourriture que les arbres. Si les fault du tout desraciner et arracher. Mais pource que qui osteroit toutes les herbes le lieu en pourroit estre

moins plaisant. Ley peult bien laisser lher bette q̃ est petite et menue comme fil et qui ne prent sa nourriture fors de la pleine terre pource que telles herbes nuysent peu ou neant. Et aussi les chennilles et les hennetons nuysent moult aux arbres pource q̃lz rongent les fueilles et toute la verdure / et aussi les fleurs a aussi tout ce qui vient au fruict des arbres/a pource on doit oster les oeufz et tout ce qui est enuelope es fueilles rainceaulx et en leurs toilles es moys de decembre/ianuier/et feurier et les doit on cueillir auant quilz naiscent ne yssent hors et les porter ou feu pource q̃ on ne les pourroit bien ne parfaictement extirper pour les fouler aux piedz. Periers aussi quãt ilz sont fort vieulx il leur vient vne durte descorce en leurs racines / et par ce ne peuent sacher ne attraire nourriture suffisãte po² larbre et pour le fruict / et pource faillent souuent a fructifier. Et lors on doit fendre les grosses racines par le meillieu et mettre dedãs la fente pierres deaue affin q̃lles ne se puissent reclorre et que lhumeur qui est dedãs la terre bien digeree q̃ ne pouoit passer par les racines puisse entrer dedãs par la fente et ouuerture et q̃ la superfluite en soit si appetissee que le ius attrait puisse suffire a nourrir larbre et le fruict. Quant donc les arbres seront bien laboutez et ordonnez par les manieres dessusdictes se le chãp est moiste il portera arbres et fruictz vermineux: car lhumeur conceue indigeree molle et violente se pourrist dedãs et de celle pourriture et de la subtille et moiste vapeur les vers sont concreez qui depuis mãgeuent les arbres et les rongent a honnissent. Et ce le nous demonstre que nous veons tousiours ou lieu ou est la semẽce et la plus subtille humeur que le ver est engendre/et pource conuient seicher le lieu le plus proporcionellement q̃ ley peult et que les plantes nayent pas trop de nourriture Et se par aduenture on ne peult ainsi seicher les terres leyperceera les arbres par la souche p empres terre ou les greigneurs racines ioignent a la souche affin que la superfluite de lhumeur sen puisse yssir/et lors le fruict sera guery. Et se au contraire le lieu est sec selon la propriete et maniere de hermitage et que on ne le puisse labourer que a grant peine les arbres seront espineux et porteront petis fruictz et secs et sans saueur / et lors se doyuent trencher et oster les arbres de telz lieux. On doit cueillir les fruictz des arbres sans briser les rainceaulx et sans batre les arbres ou on les cueille a se les rainceaulx dẽhault sont foibles on les doit lyer a cordes auec les plus fors et plus les sacher a croches et a ceulx dembas on peult tousiours aduenir a eschelles. On doit cueillir les fruictz / et par especial poires en diuers temps selon la diuersite de leur meurete et par bonne consideration en telle maniere que les fruictz meurs en este soyent cueilliz quãt ilz serõt en leur couleur saueur et odeur naturelles Car par ce on peult auoir congnoissance que lors ilz sont meurs / et se on les cueille auant quãt les premieres signes de meurte apparent ilz sen garderont plus longuement et plus que ceulx qui seront cueilliz plus meurs et les fruictz qui seront meurs a la fin dautomne sont a garder pour vser en printẽps ou au moins en yuer. Et ceulx qui seront cueilliz en yuer doyuent estre cueilliz en sec temps et bel et serain quant la lune sera ou dernier quartier. Et suffist quant a ce des arbres en general.

¶ De lagmandier. ¶ Chap. ii.

AGmãdier est vng arbre assez commun et congneu a en sont de deux manieres quant au fruict pource que lung porte

fruict doulx & lautre amer. Les doulx sont bons en viandes. Et les amers pource que ilz sont plus chaulx ilz valent en medicine Aucunes sont qui ont dures escorces/ & les autres deliee & subtille. Aucunes agmandes sont longues et les autres rondes. Les aucunes grosses/ et les autres menues. Mais celles qui sont grosses & rōdes sont les meilleures et qui ont lescaille plus deliee. Agmandier demāde air amer & tres chault cōbien quilz portent bien en air attrempe/pource q̄ ilz florissent hastiuemēt et en chaulds terres ilz portent moult de fruict pour labondāce de leur humeur/si cōme dit Albert. Mais en terres froides leur ius est espesse / et par ce le fruict nest pas biē bon/ & a ceste cause en terres moult froides ou le fruict si perist du tout ou il ney vient point/ & sil en vient aucun peu si ne peult il durer/ & a peine y peult venir larbre. Agmandier demande terre dure/seiche & graueleuse combien q̄l viengne bien en terre bonne et moyēne. Mais en terre pleine deaue il ne peult venir. Lagmādier doit estre seme en ianuier et en feurier en temps et lieux attrempez: mais en lieux chaulx ou moys doctobre et en nouembre tant en semence cōme en plante qui est leuce de la racine q̄ est mere. Et toutesfuoyes quant a agmandier il nest riens si bon cōme de le semer. Selon Paladius on doit fouyr la terre demy pied en parfond. Et selon Albert deux piedz/ mais il me semble quil suffiroit dung pied & puis mettre lagmande en terre quatre doidz en parfond & non plus/ en telle maniere quelles soyent loing lune de lautre de deux piedz ou enuiron. Et si doit on eslire agmandes pour planter q̄ soyent grosses & nouelles & que nayent pas trop grosse escaille. Et auant quelles soyēt mises en terre on les doit laisser bien pourrir en boschet ou en moust doulx & en eaue affin q̄ le germe ne soit estainct. Aucūs les mettent pourrir en fiens par trois iours ou plus & puis les mettent trēper en boschet et apres les plantent. Et la terre ou on veult semer les agmandes doit estre meslee auec fiens/ & aussi y prouffitera qui y mettra du sablon auec/ a ce q̄ la terre soit moiste et seiche/mole et deliee. Et quant la terre sera ainsi disposee & q̄lle sera a point seiche on larrousera trois fois le moys deaue conuenable/et sera purgee des herbes dentour. Et doit estre le labourteur diligent de mettre a chascune agmādeung signe dung baston fiche en terre affin q̄ le chāp puisse estre fouy sans les blecer ne empirer les germes auāt q̄lz apparoissent sur terre/et sera bon q̄ la terre soit remuee et tournee ce de dessoubz dessus et bien ramenee en poulsre auāt q̄ ley y mette les agmādes. Et quāt les agmandiers serōt creuz & q̄lz seront de deux ans on les transportera ou moys dessusdit au lieu ou ilz deuront demourer tout leur tēps. Et serōt plantez p deuers midy en telle maniere q̄ il y ait entre deux plantes. xv. ou. xx. piedz. On les seme en decēbre & en iānuier & en lieu froit en feurier. Qui veult enter agmandier il est bon de prēdre des gettons q̄ sont au sōmet/ & les peult on enter entre lescorce & le trōc en eulx mesme & en peschers & en pruniers: mais ainsi cōme dit Albert lenter nest poīt si pffitable cōme le semer. Qui veult q̄ agmādiers prouffitēt bien il cōuient q̄ le premier an q̄lz sont plantez ilz soyēt fouyz p chascun moys depuis feurier iusques en octobre & bien nectoyez tout autour des herbes ou au moins en certain tēps quant la terre ne sera pas trop mole/ mais telle q̄lle se pourra cōuertir en poulsre. Et es annees ensuyuans on fouyra la terre deux ou trois fois affin q̄lle puisse receuoir les pluyes/ ce q̄lle ne pourroit faire selle estoit trop defoulee. Mais ou tēps de leurs fleurs on ne la doit pas fouyr pour

ce que les fleurs en cherroient legieremẽt
sicõme il dit. Et se la terre est mesgre on la
fouyra en autõne ⁊ la fumera len. Et se el-
se est sablonneuse ⁊ trop len y mettra pier-
res/fiens ⁊ croye par raison. Et doit on dõ
ner forme a larbre sicõme dit est cy deuant
ou traicte de la formation des arbres. A
agmãdier doit suffire vne seule tige ⁊ doit
auoir entre la terre et les branches six ou
huyt piedz ou enuiron. Plusieurs incõue-
niens aduiennent auxagmandiers cõme
aux autres arbres desquelz iay parle ⁊ mõ
stre le remede cy deuãt/⁊ sans ce il leur ad
uient q̃ se ilz sont rongez leur fruict sera a-
mer/⁊ pource on les doit garder du bestail
Et apres quant on se doubte de bruyne on
doit despouiller leurs racines auant quilz
fleurissent sicõme dit Marcial: mais Al-
bert y adiouste q̃ len y mette petites pier-
res auec gros sablon. Et se len ne se doub-
te poĩt de bruyne on y mettra de lareine ou
du sablon. Paladius dit q̃ Marcial affer
me que les noix en deuiẽnent tendres quãt
auant q̃ les arbres florissent on destortille
et descouure len les racines aucunement ⁊
que on y met de leaue chaulde par aucũs
iours/et par ce mesme moyen agmandes
ameres deuiendront doulces. Et aussi est
bon de fouyr entour la tige trois doidz en
parfond/⁊ faire vne cauerne ou ouuerture
a la racine ꝑ ou la mauuaise humeur sen
yra. Du que len perce le trõc dune tariere
par le meillieu et q̃ on restoupe le trou du-
ne cheuille de boys tourne. Du q̃ len met-
te du fiens tout entour les racines. Et dit
Paladius que q̃ ficheroit plusieurs clouz
en la tige de larbre il luy prouffiteroit grã
demẽt au fruict ⁊ par especial se les clouz
estoient dor: sicõme dit Albert/se agman-
diers ne sont pas bien fructifians on doit
ꝑcer la racine dune tariere ⁊ y mettre vng
coing ou q̃ len y mette vng caillou si bien
ente q̃l soit couuert de lescorce ⁊ bien clos.
Agmandier a telle propriete q̃l porte plus
en sa vieillesse quen sa ieunesse/pource que
lhumeur de luy nest pas si seiche lors de
chaleur cõme en sa ieunesse. Et quant son
fruict est meur on le cueille a perches: cõ-
bien q̃ femmes en mãgeuent voulentiers
en verdure par especial quãt elles sont en-
ceintes dẽfant. Quãt lescorce se ouure ⁊ se
depart du noyau elles sont meures. Quãt
elles sont escorchees q̃ les laue deaue salee
elles en deuiennent blanches et en durent
plus/et aussi sans autre chose faire elles
durent long temps/ mais q̃lles ayent este
deuemẽt seiches. Les agmandes doulces
sont chauldes ⁊ moistes ou meillieu du p-
mier degre: ⁊ sont les vertes plus deliees ⁊
meilleures q̃ les seiches pour leur humeur
Et pource les seiches soyent pelees ⁊ trem
pees par vne nuyct en eaue chaulde/⁊ lors
elles ouureront cõme les vertes. Qui mã-
geue agmandes vertes auant q̃ les escor-
ces se ouurent elles cõforten les genciues
et rafreschissent lestomac de male chaleur
se elle y est. Thenustides si afferme ce que
dit est ⁊ y adiouste q̃lles griefuent le chef ⁊
engendrent chaline es yeulx/⁊ enflambẽt
la luxure ⁊ font dormir ⁊ resistẽt a yuresse
Mais agmãdes ameres sont chauldes ⁊
seiches ou second degre ⁊ valent contre la
toux de froide cause qui les mãgeue auec
sucre pour oster lamertume. Huylle dag-
mandes ameres vault a la sourdesse des
oreilles ⁊ a ordure boant q̃ en gecte dedãs
Celle huylle vault auxvers du vẽtre qui
la met sur le nõbril auec farine de luppins
Qui en fait vng suppositoire auec la grãt
trifere elle faitvenir la purgation du tẽps
aux femmes. Auicẽne dit que les agman
des ameres ont telle ꝓpriete q̃lz tuent le
goupil sil en mãgeue auec aucune viãde.
Qui les meet sur le drap de la face ou sur
les lentilles/ traces ou bleceures de corps
elles aydent bien a guerir et si emplent les

fosses du visage. Et q̃ cuist la racine dagmandier & en laue sur le drap cest vne forte medicine. Lescorce & les fueilles dagmandier sont medicinables/ car elles nectoyẽt & guerissent sicõme dit Dyascorides. Des verges et brãches dagmãdier on fait trop bõnes verges pour les masses que les chevaliers portent & de la grosse tige & souche on faict tresbons coinges pour fendre busches. Qui mangeue agmandes doulces elles engressent. Et Galien dit q̃ agmandes ameres ouurent les opilatiõs du foye par merueilleuse ouuerture.

¶ De barberis. ¶ Chap. iii.

Barberis est le fruict dũg arbre espineux & petit comme pommiers de granate & est ce fruit rouge trayãt sur le noir et rõd comme le fruict de laubespine/ mais il est longuet. On les plante cõme põmes granates. Ilz sont froidz et secs ou second degre. Le syrop q̃ en est fait auec sucre vault contre fluy plein de fieure & cõtre lescharfoison du foye. On prent la pouldre auec ius de morelle & lemplastre len sur le foye. Auicẽne dit quilz sont froidz & secs ou premier degre/ et dit que ilz vaincquent grandement la cole et ostent la soif. Cest arbre est tresbon pour hayes & clostures qui en auroit assez/ et le peult on auoir legieremẽt par semer le fruict.

¶ Des couldrieres. ¶ Chapitre. iiii.

Les noix de couldre est fruict bien commun et congneu/ les vnes sont sauuages q̃ sont es boys & les autres frãches. Les sauuages sont menues/ de grosse escaille et bien sauoureuses. Et les franches sont les vnes rondes & grosses et les autres longues/ et sont les longues le plus tost meures et plus sauoureuses/ toutesfuoyes elles sont toutes meures quant elles se despouillent de leurs couuertures/ et qui les seiche conuenablement on les peult long temps garder & si peuent venir en tout air. Elles veulent mesgre lieu et froit et terre moiste et sablonneuse/ combien quelles viengnẽt et fructifient en toutes terres. On les doit semer et mettre la terre par dessus deux doidz seulement. Elles peuẽt bien reuenir par planter larbre ou la brãche/ et les doit on planter en feurier/ combien que on les puisse bien planter en mars & aussi en octobre et nouembre. Les auelines sont chaulddes et vng peu seiches et plus froides et plus agues que les grosses noix/ pource q̃ leurs corps sont plus secs/ fermes et espes et nont pas tant de vnctuosite/ & pource elles nourrissent plus que les grosses/ mais elles sont de plus tardiue generation et plus dures a descendre et a yssire hors. Elles enflent dedans par especial qui les mãgeue auec lescorce/ et qui les pele elles sont plus prouffitables et mieulx digerables & valent a ceulx qui ont vieille toux/ mais quelles soyent pilees auec miel/ et leur escorce restrainct le ventre.

¶ Des cerises. ¶ Chap. v.

Le cerisier est vng arbre commun et desire air froit et attrẽpe et ne peult pas bien porter air trop chault & en cõtrees tiedes viẽt petites cerises. Il sesiouyst en mõtaignes et en costieres et pres de montaignes & demãde terre de moiste siege. Des cerises les vnes sont doulces & ont grãs arbres q̃ mõtent de leur nature franchemẽt hault et sont proprement nommees cerises. Les autres sont aigres & agues et ont

trop plus petit arbre & ne se esliceuẽt pas en hault: mais se espandent en branches ça & la/& sont appellees marenes ou marsches et en autres lieux griannes. Elles font moult de gettons ou plantes dẽpres leurs racines qui sont bõnes a trãsplanter. On plante la semence en octobre & en nouẽbre. Paladius dit q̃ la verge de cest arbre mise en terre prent racines & vient en arbre/& les arbres qui sont venuz des semẽces doiuent estre transplantees en octobre & en nouembre. On les ente en nouembre et aussi fait on en necessite ou moys de iãuier vers la fin. Mais iay trouue que lente q̃ est faicte en feurier & en mars venoit tresbien/cõbien que ce soit la meilleure incision & trenche de tous arbres qui font gõme quãt la gõme nest pas encores venue ou q̃lle cesse de venir & fluer. Varro dit que on doit enter le cerisier es iours bruinans/cest a dire du douziesme iour de decẽbre iusques aux kalendes de feurier. On lente trop bien soubz leseorce & ou tronc trenche et ou sommet denhault. Mais qui les ente ou sommet il doit oster toute la mousse. On le peult bien enter sur vng prunier & sur vng peuplier selon les aucũs & sur deux autres arbres prinus et platanus. Le cerisier ayme fosses bien haultes & larges espaces cõme de trente piedz & se veulent fossoyer: et doit on esmonder & retailler les brãches seiches & les cassees/et ce q̃ y sourdra par embas affin q̃lles ne seichent ou empeschent ce denhault. Cerisier ne se veult point fumer ou il forligneroit. On doit former les tiges de huyt piedz iusques a douze au dessus de terre quãt elles sont doulces ou plus ou moins selon la nature de la terre ou ilz sont. La tige des cerises aigres doit estre esleuee par dessus terre par six piedz ou enuiron/& se lhumeur cõceue dedãs pourrist on prera la tige dune tariere/et se il y viẽt fourmis ou autre empeschement len fera ce qui en est dit ou traicte des arbres en cõmun. Cerises ne se peuent garder autrement q̃ seichees au soleil. Qui veult faire croistre cerises sans noyaulx Marcial dit que len doit couper vng ieune cerisier et tendre a deux piedz pres de terre/& puis le fendre iusques es racines et oster toute la moelle de toutes les deux parties & la tere nectement de chascune part/et incontinẽt apres reioindre ensemble lesdictes deux parties & les tresbien lyer et estraindre & estoupper les playes du long et par dessus de argille/de croye ou de fiens ou de pouldre de tuilles et la trace sera toute raffermee dedans vng an: et apres on doit enter sur ceste plante des gettons qui nauroẽt point porte de fruict/et de ce ainsi laboure viendroẽt cerises sans noyaulx. Les cerises doulces descẽdent tãtost a lestomac et font peu de ayde a lestomac/mais les agues font le contraire. Les cerises aigres seichent plus que les agues/& si aydent a lestomac remply de fleume. Dyascorides dit que les cerises moistes amolient le ventre/et les seiches lendurcissent. La gomme du cerisier auec vin et eaue guerist de vieille toux et amẽde la couleur de la face/et si aguise la veue & donne appetit/et seule auec vin elle guerist de la pierre.

¶ Du chasteignier. ¶ Chap. vi.

Chasteignier est vng arbre cõmun. Il est des chasteignes franches et des autres sauuages. Les franches sont fruictz moyẽs & sont appellees chasteignes: et les autres sont fruictz moult gros et sont appellez a milan maronos. Les chasteignes aymẽt le ciel estre froit & si ne refusent pas lair ne le ciel attrempe & tiede. Le chasteigner se delecte en mõtaignes & lieux hauly et obscurs & en regions vers septentrion se

lhumeur si accorde. Le chasteignier ayme terre mole & dissoulte/ mais nō pas sablon neuse ne graueleuse/ mais moiste. Terre noire leur est cōuenable & charbons cassez en pouldre deliee/ mais bien espes en vng chāp & terre rouge et neige. Ilz ne peuent venir en terre argilleuse ne en glaireuse. On les peult semer de leur semēce & planter de verges q̄ de leur nature si se reprennent bien/ mais ceulx q̄ sont plantez de verges et de plantes sont si foibles que len est bien p deux ans en doubte de leur vie ou de leur mort. On peult semer les chasteigniers en nouēbre & decēbre. Len doit eslire en ianuier ou en feurier les chasteignes fresches & grans et meures pour garder & pour semer: mais on doit faire tāt quelles durent iusques au feurier ensuyuant. On les doit seicher en lumbre espādues en lieu estroit & puis on les assemblera dedans sablon de riuiere/ & apres trente iours on les ostera de ce sablon et seront mises en eaue froide/ & celles q̄ seront bōnes yrōt au fons et les mauuaises floterōt sur leaue/ & celles qui serōt ainsi trouuees bōnes doiuēt estre remises ou sablon & y estre par autres trēte iours & puis les remettre en eaue cōme deuant/ & celles q̄ serōt ainsi retrouuees bonnes les remettre ou sablon encores par autres trēte iours/ & se lors q̄ sera la tierce fois elles sont trouuees bōnes & allans au fons on les deura garder pour semer. Aucuns gardent la reue et les chasteignes en vaisseaulx. On doit fouyr le lieu qui est deputé aux chasteignes dung pied et demy ou de deux piedz en parfond tout le lieu ou par fosses en ordre ou arer a la charrue & pouldrer du fiēs auec la terre & puis y semer les chasteignes & non plus parfond q̄ les trois pars dung pied/ & doit on ficher vng pieu a lēdroit de chascune chasteigne po⁹ sauoir certainemēt ou elle sera/ & en doit ommettre trois ou quatre ensemble. Et celles doiuēt estre loīg des autres trois ou quatre piedz Et quāt on les vouldra transplanter on en mettra deux plantes ensemble. Et seront mises plus espes en boys & pl⁹ au large en champs. Et q̄ es champs labourables & semables q̄l y ait soixāte piedz despace entre les plantes a ce que les arbres se puissent mieulx estendre/ & doit auoir cōduitz a lenuiron a ce q̄ leaue sen aille et q̄lle nameine lymon au pied des plantes q̄ empescheroit les germes/ et en pourroient estre estaines. On peult enter les chasteigners en mars/ en auril & en may/ en les pareilz & en saulx mais ilz viēnēt pl⁹ enuis en saulx & si meurrēt plus tard. On lente en lescorce au morcel en la maniere q̄ sensuyt. On trēcheboug noble arbre/ & quāt il aura gette en lannee ensuyuāt a la maniere dūg peuple on cueillera les gettons auāt q̄lz germēt et seront mis en lieu froit & vmbrage & biē couuers et puis on les prēdra en auril ou en may/ & lors on en pourra enter en maniere de morcel ou dēplastre sicōme il a este dit p auāt. Et q̄ vouldroit faire plusieurs entes il faudroit faire plusieurs morceaulx de ces gettons q̄ len veult enter du large dung gros doid ou de plus. Et apres le getton que len veult enter encise en lieu cōuenable/ et lescorce en trois ou en quatre parties trenchee/ on esliera le getton egal a la souche qui sera tant abaissee en descendant aual que il soit faict egal et lescorce leuee se elle est longue si soit formee mēdre que le morcel. Le lieu pour les chasteigners qui est nouuel doit estre continuellement fouy en mars et en septembre. Et croissent mieulx qui leur trenche et oste aucunesfois de leurs branches & gettons. On les doit former plus bas es boys que es champs & les doit on conduire bien hault es champs. On doit cueillir les chasteignes quant elles yssent hors de leurs escortes et quelles cheent a terre/ et congnoist on quelles sont

meures quãt les escorces se fendent sur les arbres/et lors on les doit batre a perches. Et puis se elles sõt en leurs escorces on les doit environner toutes ensemble despines poignãs que les porcs ne les mangeuẽt/⁊ puis apres les coctes se ouurent assez briefuemẽt. Elles sont meilleures a garder bectes q̃ les autres: car elles peuent estre gardees iusques a la fin de mars. Mais les autres qui cheent meures des arbres ne se peuẽt garder fors iusques a quinze iours. Mais qui les met a la fumee pour seicher on les peult garder longuement. Le boys des chasteigniers est bon a maisonner et dure merueilleusement soubz terre et a la pluye ⁊ sur le tect/et pource en peult on faire trop bons eschalas pour vignes et perches pour treilles: ⁊ aussi en fait on moult de bons vaisseaulx/cuues et tynnes ou len peult tresbien garder les chasteignes seiches. Selon ysaac chasteignes sont chaulds ou premier degre ⁊ seiches ou second. La douleur de elles est le signe de la chaleur ⁊ la ponticite ꝑque monstre la seicheresse. Elles sont legieres a digerer ⁊ si norrissent fort/et si ne sont pas moult stiptiq̃s ne diuretiques. Se on les rostit elles en sõt plus legieres ⁊ plus tẽdres/⁊ se on les cuyt en eaue elles engendrent bõne nourriture dedans le corps pource q̃ leur complexion est attrempee de molete ⁊ de humeur et attrempent la seicheresse du pis et du corps et ostẽt la difficulte de vrincr. Elles valent aux coleriques se ilz les mangeuent auec sucre/et aux fleumatiques auec miel. Elles ont grant et bonne vertu en medicine: car elles ostẽt labhomination de lestomac et empescheint le vomir et si confortent les entrailles qui les mãgeue a ieun. Qui en fait vng emplastre auecq̃s farine dorge ⁊ vin ou vin aigre/il gueriſt les mãmelles enflees. Les escorces des chasteignes bruslees et mises en poulbre trempees en vin douly ou aigu et mises sur les cheueulx de vng iouuencel si les luy cõfortent ⁊ les accroist ⁊ garde quilz ne cheent. Auicẽne dit que la chasteigne a en soy telle nature q̃lle enfle et nectoye le ventre par embas ⁊ lenfle ⁊ si est stiptique et cõforte les membres ⁊ si est de tardiue digestion/mais elle nourist bien/et pource q̃ la mãgeue auec sucre elle nourrist moult bien. Galien dit q̃ cest le plus nourrissant fruict entre les autres grains ⁊ q̃lle approuche a nature de pain.

¶ Des coigniers. ¶ Chap. vii.

Les coigniers sont arbres cõmuns ⁊ congneuz/et en ya les aucuns q̃ font poires citrines et sont les greigneurs ⁊ q̃ ont mendres fueilles. Et les autres sont mendres arbres ⁊ ont grans fueilles/⁊ sont appellez leurs fruictz coings ou cicomes/ilz desirent lieu froit et moiste: et se ilz sont en lieu chault ou tiede ilz ont mestier de arrouser et seuffrent bien la nature de siege moyen entre froit et chault/ et si viennent bien en lieu plain ⁊ en mõtaignes et costieres: toutesfuoyes ilz desirent le plus lieux enclinez et assembliez/ et desirent mieulx terre grasse ⁊ mole que terre croyeuse. On les plante en plãtes auec les racines trouuees encoste ces herbes. En montaignes ⁊ lieux haulx ⁊ chaulx on les seme en octobre et nouembre/ et en lieux froidz en feurier et en mars/et en lieux attrempez en chascun de ces temps. Selon Paladius on les doit planter loing a loing affin que quant le vent soufflera que le degoust de lung ne heurte a lautre. Du moys de feurier on les ente mieulx en leur semblable ou tronc q̃ en lescorce. Se larbre est grant on le seure mieulx entour la racine ou lescorce ⁊ le boys sont moistes par le benefice de la terre prochaine. Le coignier recoit en

soy les gettons presque de tous pommiers granatiers de sorbes et de toutes pommes qui font meilleur fruict/quant elle est mendre on la doit ayder de fiens/et quāt larbre est grāt on luy doit ayder de cendres ou de croye en pouldre semee a la racine vne fois lan. Qui la arrouse souuent le fruict en est de meilleur venue et plus tost meur et les doit on arrouser quant on a deffaulte de pluye et de rousee. Et les doit len fouyr en lieuy chaulx en octobre et nouembre/et en lieuy froidz en feurier ⁊ mars/et qui ne les fouyt ordonneement ou les arbres deuiendrōt brehaings ou le fruict se abastardira. On les doit former tellement q̄ ilz ne ayent que vne seule tige haulte de quatre ou de cinq piedz par dessus terre. Et doit on retrēcher ⁊ oster toutes les superfluitez nuysans. Se larbre est malade on doit mettre a la racine lye dhuylle et autant de eaue et ce luy gardera chascun an le fruict de incōuenient ⁊ si embellira le vieil arbre. On doit cueillir le fruict ou moys Doctobre quant la bruyne vient ⁊ que le fruict traict a couleur dor/et doit on cueillir ceulx qui sont de plus grant odeur. Se on les pend par monceaulx ensemble en lieu froit ilz pourront bien durer par vng an et plus/et si se gardent bien entre deuy tuilles qui les estoupe de toutes pates de boue ou de terre argille/et se on les cuist bien et que on les laisse ainsi. Aucuns gardent les meilleurs enuelopees en fueilles de figuier/et les autres les gardēt en lieu sec ou le vēt ne peult entrer. Et aucuns les mettent en miel/et lors prennent les plus meurs pour confire Aucuns aussi les gardent espandus ⁊ couuers de mil/et aucuns autres les mettent en vaisseaulx pleins de tresbon vin. Les autres les plongent en moust dedans les tonneaulx/et lors ilz font le vin fortef flairant. Aucuns font hayes des arbres: mais ilz nont point espines poignans et ce nonobstant si sont elles de bonne deffense contre les bestes/et aussi portent ilz aucunesfois du fruict et en sont bōnes les retailleurs por ardoir. Les citrins ce dit ysaac sont diuisez en deuy/cestassauoir en cru boys et en parfaictemēt meur. Celluy qui est cru boys si est tresmauuais: car il est gros/terrestre et tresdur a digeter et si ne nourrist point/et pource le doit on laisser et fuyr. Celluy q̄ est meur est vniuersellemēt froit en la fin du premier degre ⁊ sec ou meillieu du secōd degre/et pource en est la ponticite plus grant en eulx quelle nest es autres pommes. Le coing vault moult a fluy de sang et a legestion et au vomissement et si conforte lestomac sil demeure dedans luy. Qui le mādgeue lestomac vuid il restrainct le ventre: mais qui le prēt apres la viande il lasche en compraingnant ⁊ estraignant la bouche de lestomac. Aucuns coinges sont pontiques et agus/et aucuns aigres et aucuns doulx. Les pontiqs et stiptiques sont froidz et durs a digerer/et pource on ne les doit pas manger auec leur chair: mais on doit seulement succer leur liqueur: car elle cōforte lestomac ⁊ fait vriner ⁊ si restraint le ventre et le vomir et qui le mādgeue auec sa chair on doit faire par aucun engin que la durte de sa chair soit ostee par cuire en eaue ou le mettre en eaue chaulde ou a mieulx faire que on les fende ⁊ que on oste les graines et que len mette du miel dedās et quilz soyēt escorchez ou enuelopez de lin ou destouppes ⁊ cuiz ou four es cendres ou en paste qui mieulx vault. Et quāt ilz sont cuiz es cēdres chauldes adonc sont ilz bien stiptiques et bien cōfortās. Les aigres sont plus subtilz ⁊ plus penetratifz/⁊ pource ilz estraignent la soif et donnent aguisement a la cole rouge et au vomissement de cole et a legestion ⁊ font venir lurine ⁊ croissent la force de lappetit/lodeur de coinges deffēd le vomir/⁊ le ius apres ce que len a ben fort

vin oste les fumees qui montent au chef. Dont Auicenne dit que les citrins aydent a ceulx qui vomissent et a celluy qui sen pure/ilz attrempent la soif & conforten lestomac q̃ a superfluitez et vallent a dissintere/& quãt on les prent apres la viande ilz laschent tant que qui en prent trop ilz mettent hors la viãde auãt quelle soit digeree: mais les doulx sont plus attrẽpez & ont aucune chaleur dõt len nappercoit pas clerement q̃ leur vertu oste la soif ne la chaleur.

¶ Du citronnier. ¶ Chap. viii.

Le citrõnier est vng arbre congneu et assez commun. Il desire lair chault & si sesiouist de terre arrousee & pres de la mer et ou humeur habonde. Il demande terre de tendre nature / toutesfuoyes se aucun le veult mettre en froide contree q̃ il le mette en lieu garny de paroys ou au regard de midy et ou temps dyuer on le doit couurir de feurre / et quant leste sera retourne larbre sera desnue & seur. On le seme ou moys de mars en plusieurs manieres/cest assauoir/en semence/en vng raincel & en deux manieres tala et claba. Se on la veult semer en grains on doit fouyr la terre deux piedz en parfond & y mesler des cendres/et doit on faire petites aires affin que leaue dequeure de toutes pars par les chenelz et en ces aires on fera fosses dune paulme/et se doyuent faire aux mains et mettre la trois grains ioinctz ensemble et que les poinctes soyent contremont et le hault du grain soit cõtre terre et puis soyẽt couuers et arrousez chascun iour/& se ilz sont arrousez deaue vng peu chaulde ilz en viẽdront mieulx et plus tost / et quant les germes sauldront on deura tousiours oster les herbes prochaines. Et celle plãte triple peult bien estre trãsplantee ailleurs. Qui veult planter le raincel on ne le doit point mettre plus dung pied en parfond a ce que il ne pourrisse. Qui vouldra faire vne maniere appellee claba si prengne vne branche du gros du manche dung coutel et du long dung coulte et sera aplaniee dune part et dautre en retrenchant les neuz et les gros aguillons et fors et seront laissez les bourions denhault par ou les germes deuront venir et dilligemment les nourrir de fiens de buffle les deux pars en les vestant de ce fiens par dessus / ou de la purgation de la mer ou de argille et en soyent couuers les deux pars et les boutz de chascune part et quilz soyent ainsi mis en terre fossoyee. Il ya vne autre maniere appellee talea qui peult estre plus gresle et plus briefue & soit mise en terre ainsi comme la clabe fors tãt que la talea sera par dessus terre par deux paulmes et la clabe est toute boutee en terre / et ce ne se doit point ioindre es autres arbres. Ces deux manieres talea & clabe doyuẽt estre faictes par autonne en chaulds des contrees/et par iuillet et aoust es froides et estre bien arrousees p chascun iour. Paladius afferme que en ceste maniere les fruictz sont venus et parfaitz iusques a grans põmes et grans acroissemens. En lieux chaulx on les ente ou moys dauril & es lieux froidz en may/et doiuẽt estre entez nõ pas soubz lescorce: mais ou trõc trẽche par empres les racines/& se peuẽt enter en perier & en põmier selon aucũs/ilz se esiouissent de cõtinuellemẽt fossoyer & en viennẽt les põmes plus grosses: mais on doit retrẽcher largemẽt les seiches/cest arbre na iamais deffault de põmes po^r ce q̃ les vertes viẽnẽt les meures estãs encores sur larbre pour labõdãce de lhumeur/& si viennẽt les fleurs/les vertes estãs sur larbre/& ainsi nature leur donne par vne forme de plante de ainsi rẽplir le mõde de leur fruict. On dit q̃ les aigres sõt muees en doulces se len meu

rist les semences par trois iours en eaue ennuyllee ou en laict de brebis. Aucuns percent le tronc dune tariere ou moys de feurier & font vng trou oblique de trauers en telle maniere quil nyst point de lautre partie et par la ilz laissent degoutter lhumeur iusques a la formation des pommes et lors ilz rẽplissent le trou de boue et dient que ce q̃ est ou meillieu deuient doulx. Les pommes se peuẽt bien garder tout lan sur larbre ou en pailles ou en vaisseaulx ou elles se gardent bien quant elles y sont enclo ses. Selon ysaac les pommes citrines sont composees de quatre choses/cest assauoir lescorce/la chair/la moelle / et les graines. Lescorce est chaulde ou premier degre et seiche ou second/sicomme son odeur et son ague aigreur le monstrent : mais toutesfuoyes sa substance est dure et ferme/& pour ce on ne la doit pas prendre pour viande/ mais on en peult bien prendre aucune par tie pour mediciner : car elle confortera lestomac & aydera a la digestion et donnera bonne odeur / et qui le boit en vin il vault puissamment contre venin mortel. Et qui le seiche et meet entre robes il les garde de vers/& se femmes grosses en mangeuent il leur oste tout appetit desraisonnable. La chair en est froide et moiste ou premier degre et rafreschist lestomac et est forte a digerer pour sa durte/ et pource est bon a lestomac vnd den prendre auec sucre & miel auant quil mangeue autre viande/et qui en mangera ou meillieu du disner ou en la fin il sera cause et matiere de grosse & dure fieure. La moelle en est subtille et pleine deaue/et pource elle ne nourrist point/& en est de deux manieres/lung est sans saueur et lautre est agu et aigre/celluy q̃ est sans saueur est froit et moiste ou second degre/ et pource il a vertu entrant & extenuatiue et refrigidatiue/et par ce attrempe la chaleur du foye & cõforte lestomac. Il resueille lappetit et attrempe laguillon de la colle rouge et ayde grandement contre soif. Il oste la tristesse q̃ est engendree de colerique cardiaque / et si attrempe le vomissement colerique & legestion. Qui en frote rongne lentilles & gratelle il les destruict/& se preuue par ce que les draps touillez dencre qui les nectoye de ceste moelle et du ius ilz reuiennent a leur premiere couleur. La semence est chaulde & seiche ou second degre sicomme le tesmoigne sa saueur/et pource elle est prouffitable a manger et de grant bonte en medicine. Elle dissoult les apostumes/et q̃ les boit en vin elles vallent contre venin. Les fueilles de larbre pource q̃ lles sont odorãs et sentent de lagu elles aydent aux escorces des pommes prochaines.

Du cornillier. Chap. iv.

Cornillier est vng arbre assez commun et combien q̃lz viennent communement es boys et quilz soyent sauuages/toutesfuoyes pource q̃ on les peult domescher & affranchir par le labourer/et aussi pource que il faict fruict bon a plusieurs choses ie en vueil traicter. Cornillier est vng arbre qui vient en tout air & en toute terre: mais la terre grasse & moiste luy est la meilleur. On le peult planter par sa semence et par les gettons qui sont trouuez empres larbre auec la racine. On cõgnoist le fruict quãt il est meur lors q̃l mue sa couleur de rouge en noir et chet legierement de larbre pour ce q̃ le boys en est dur et tenant/on en faict tresbonnes dens pour moulins et fort bonnes testes po' mailletz/& aussi fleauy pour batre graines et verges a charpir laine/et aussi toutes autres choses qui requierent dur boys / et est bon den faire hayes ou il nest point de necessite dy mettre espines/et pource que il nest pas grant habondance

on en doit semer en aires de la semẽce cueil lie tard et bien seichee au soleil & le doit len semer en octobre et en nouembre. Corneil les sont trespontiques et stiptiques & de tãt quelles sont plus noires de tant sont elles plus pontiques. Elles ne sont pas bonnes pour viandes : mais en medicine. Elles vallent contre fluy de ventre et contre vo/ missement de colle : car elles restraignent pour leur froidure & ponticite. On faict de corneilles trop bon vin aigre qui les pile a aecques vin aigre bien fort & puis en faire pains et les seicher et garder pour en vser/ et quant on vouldra auoir du vin aigre on en mettra auec du vin.

¶ Du chesne rouer et cerre. ¶ Chapitre. x.

Chesne rouer et cerre sont grãs arbres & presque dune nature: car ilz sont semblables en dur/ te et fermete de boys / et aussi des fueilles et du fruict : car tous portent glans et sont tous plusieurs grãdes & gros ses racines et parfondes : mais il ya diffe/ rence en la forme des arbres : car le chesne faict le tronc brief et rainceaulx grans et espandus de toutes pars/rouer faict tronc et souche haulte et droicte et a pou de rain/ ceaulx/& cerrus faict tresloingue tige & tres droicte et merueilleusement peu de rain/ ceaulx. Ces arbres demãdẽt terre ferme et dure ou moyenne & mõtueuse ou pres de mõtaigne & hayẽt terre resolue & pouldreu se & pleine deaue/et p especial terre sablon/ neuse. On les seme par leurs glans ou se/ moir/ou es chãps/ou es riues q̃ sont faictes sur les fossez ou moys de ianuier/ou de fe/ urier/ou en nouẽbre. On cueille les glans ou tẽps q̃lz sont meurs & q̃lz cheent de lar/ bre & les seiche len au soleil/& puis les gar/ de len pour nourrir les pourceaulx pource que cest viãde tresbõne pour eulx. Ces ar/ bres dessusditz sont tresconuenables a em/ ployer en ouurage dessoubz terre & durent longuement & par dessus terre rouer est le meilleur des autres. Les glans sont froidz ou premier degre & secs ou secõd. Nous nen vsons point en la viãde des gẽs: mais des pourceaulx pource q̃lz desobeissent a la di/ gestion. Ilz serrẽt le vẽtre/& pource ilz vallent a diffinter & aux rõgnes et escorcheu/ res de boyaulx et a fluy de sang : mais ilz font vriner & nourrissent le corps cõme au/ cuns graines & descendẽt tard de lestomac et font douloir le chef: mais leur escorce est moult stiptique et aussi sont les galles de leurs arbres/& pource ilz vallent a fluy de sãg aux femmes. La decoction diceulx est bõne aux escorcheures et rongnes des en/ trailles/& aussi la pouldre diceulx quãt ilz sont aresgettee es lieux secretz des femmes deseiche leurs humeurs pourries courans Auicenne dit que les fueilles de ces arbres sont de tresforte stipticite et q̃ le glan vault au cõmencemẽt aux apostumes chauldes et les fueilles des glans font assembler les playes quãt on les broye fort & les pouldre lendessus. Et les galles de ces arbres quãt elles sont ioinctes auec vin aigre et on en oingt rongne et gratelle on les en guerist. Et aussi leur pouldre espandue sur eaue et beue vault moult contre rongne/gratelle playe des entrailles & contre vieilz fluy/et quant on la mect en medicine elle vault contre les choses dessusdictes.

¶ Du figuier. ¶ Chap. xi.

Figuier est vng arbre que chas cun congnoist/et en est de plu/ sieurs manieres. Cest arbre demãde air chault ou attrem/ pe et si peult bien venir en air moyenne/ mẽt froit par bõne ayde se il est ou regard de midy ou dorient et bien deffendu des

autres parties. On ne doit point en gresser la terre que lyuer ne le treuue trop tendre/ et lors on doit bien couurir la tige de larbre de pailles bien lyees et iusques aux branches/et autour de larbre enuiron vng pied couurir la terre de fiente de bestes / et par especial de fiēte de coulombes/ & si tost comme lyuer sera passe on ostera ceste fiente se la terre nest trop mesgre. Le froit air est cōtraire au figuier il desire terre grasse et moyenne. Et naiscent bien vne maniere de figues en terre mesgre et seiche & ou les plus seiches figues & les plus doulces sont meres : mais en terre grasse et moiste viennent les figues plus moistes / moins doulces/mois sauoureuses et plus grosses & les plante len de plantes prinses ailleurs ou moys Doctobre/ou de nouembre es lieux secs/et es lieux attrempez/en feurier/et es lieux froidz/en Mars et en auril. Qui y veult mettre vne taillette et vne verge ou vng getton on le doit mettre en la fin de mars ou en auril quant lhumeur sera mise dedans et qui y met vne verge il y doit emplastrer deux ou trois rainceaulx au regard du midy et les couurir de terre affin que les chefz gettent deux ou trois arbres entregisans a la terre. Se nous y mettons vne taillette nous y mettrons doulcement vne pierrette en vne partie ou elle sera fendue et fichee. On doit eslire et cueillir plantes pleines de neux prochains et drus: car celles q̄ sont belles et resplendissans & dont les neux sont loing lung de lautre sont reputees de peu de prouffit et brehaignes. Qui veult nourrir vng figuier en vne terre bien labource et que on le mette en vne fosse quāt elle sera meure larbre en portera plus grosses figues. Le figuier demande haultes fosses & grans interualles pour la longueur des racines. Nous semerons figues en lieux froidz pour tantost venir affin que ilz soyent venus auant les pluyes & en lieux chaulx on doit semer celles q̄ viennent a tard̄ et les ente len ou moys dauril entre lescorce et le boys. Du se les arbres sont nouueaulx on trenche larbre et lente len hastiuement et le couure len et lye len tresbien que le vent ne si boute; mais ilz reprennent mieulx se on les trēche ieunes et nouueaulx par empres terre et que on les ente tātost. Aucuns les entent ou moys de iuing. Varron dit et escript que les arbres que len ente en printemps peuēt estre entez en lestat du soleil quant il est au plus hault et les iours descroissent sicomme la figue qui nest pas despesse et grosse nature / et pource elle suyt le plus chault dont elle est faicte & tant quelle ne peult estre seichee en lieu froit. Elle hait eaue fresche quant elle est nouuellement entee pource quelle faict pourrir le tendron/& pource semble quil est bon de les semer en iours chiēnins. Et sur celles qui sont moins molles de leur nature on lye vng vaissel dont leaue degoutte lentement affin que le getton ne soit plus tost arre et sec q̄ chault. Et doit on garder lescorce entiere de ce getton et le laisser si agu que la moelle ne soit point desnuee et que leaue ne la griefue poit par dehors ne trop grant chaleur aussi/et pource les doit on enueloper dargille & lyer tresbien. Cathon escript que len peult enter figues ou temps de vendanges et doit on choisir getton pour enter qui soit dung an pource que plus ieunes ne plus vieulx ne vallent riēs sicomme len dit. On les peult deffoulker et emplastrer en Juing et en iuillet / toutesfoys on les peult bien enter au morcel ou moys de may et en auril. On peult enter le figuier ou meurier et en arbres appellez capristicus et platanus et en oeilles et en gettons. Il sesiouyst destre fouy cōtinuellement et luy prouffite moult se en automne on luy mect du fiēs aux racines/& par especial fiens de asnes. On forme les figuiers

en lieux froidz tellement q̃lz ne ayent que une seule tige & un peu esleuee de terre/et par ce ilz sen deffendent mieulx du froit: Mais en lieux chaulx on leur laisse plus de tiges et non plus de trois ou de quatre/ et peult on tetrẽcher a voulente tout ce qui y est pourry ou mal venant/& le doit on faire par telle maniere que larbre demeure si encline quil se puisse estẽdre par les costez. On doit oster les bosses et faulses brãches affin que les vers ny viẽnent et se ilz y sont venus on doit tout couper au coutel & ardoir. Aucuns mettẽt chaulx viue en leurs clotes/et se les fourmis y viennent on prendra terre rouge et poix clere et seront meslees ensemble et bien atachees au tronc en emplissant ou aplanissant. Et se larbre gette son fruict comme malade/on prẽdra une fort coing & sera fiche en un trou qui se fera dune tariere en la racine/et les autres entaillent lescorce souuẽt en plusieurs lieux quãt les figuiers cõmencent a getter hors leurs fueilles affin quilz facent assez fruict et bon et gras au cõmencemẽt quilz germerõt. Nous retrenchons les sommetz denhault ou seulement celluy qui vient de la moytie de larbre affin que le figuier si meurisse bien tost. Aucuns prennent ius doignon long et le meslent auec poiure et huylle et en oignent les figues quant elles commencent a rougir. Figues vertes se peuent garder ordonnees en miel tellemẽt quelles ne se entretouchent ou q̃ chascune soit bien serree et close en une verte courge en telle maniere que chascune ait son siege caue ou elle sera enclose: mais on les seiche bien en la maniere que toute la champaigne les garde. On les espant sur cloyes de oziers iusques a midy et celles qui sont encores molles on les oste et les mect on en ung plat et puis sont mises dedans ung four tout chault comme pour cuire et que le plat soit mis sur trois pierres q̃ne fonde et que le four soit tresbien estouppe/& quãt les figues seront cuytes on les mettra si chaulds comme elles seront entre leurs propres fueilles dedãs ung vaissel de terre bien serrees & que le vaissel soit bien clos et estoupe. Et se pour habondance de pluyes on ne les peult ainsi estendre a lair que len mette des cloyes dessoubz le tect et quelles soyent hault leuees au dessus de terre ung pied/et que la elles soyent mises sans evaporation quelconque fors que de la cendre que len aura gette dessoubz/et apres q̃ les figues soyent diuisees et retournees affin que les escorces seichent et les boutz aussi. Et quant elles seront ainsi doubleees et ordonnees on les gardera en hutches ou en autres lieux. Aucuns autres les seichent de iour espãdues sur cloyes au soleil & aux soirs les remettent et rapportent soubz le toict. Figues seiches selon la maniere des espaignolz sont gardees ainsi. On les seiche moyennement et quant elles sont bien refroidees on les mect en aucun vaissel et les pouldre len bien/et ainsi sont gardees. Les figues seiches q̃ les gens de Desanne ont sont tresbõnes et les ordonne len ainsi. On prent figues crassettes moyennement meures et les mect on toutes entieres au soleil par deux iours / et apres on trenche les plus crasses au trauers par le meillieu et puis on mect la partie de dessoubz en la retournãt contre le soleil par deux ou trois iours/et ce faict on les ioinct deux et deux ensemble et les remect on arriere pour les seicher au soleil par deux ou trois iours/et apres on les mect en ung pot de terre & les remect on seicher au soleil/ et puis on les mect en ung estrin par quinze iours/et apres encores au soleil sil en est necessite. Et ce faict on les mect froides et bien serrees en pouldres en quelque vaissel po² les garder et se doit on bien donner garde au seicher que pluye ne rousee ne les touche. La

figue est par deuant tous autres fruictz a louer et qui mieulx nourrist/ mais elle engendre grosses humeurs. Des figues vertes les aucunes sont crues & non bien meures/& les autres sont parfaictement meures. Celles qui sont crues & non parfaictement meures sont aucunement chauldes et peu & sont plus grosses pour la seigneurie de la terrestre partie q̃ est en elles. Dõt ypocras dit q̃ de tant que la figue est plus loing de sa meurete de tant est elle moins chaulde et plus grosse. Celle qui est parfaictement meure est chaulde ou premier degre et attrempee entre sec et moiste. La figue est cõposee de trois choses/de graine qui est la semence/et de sa poulpe/et aussi de son escorce. La nourriture de la semence est nulle/car cest cõme sablon ou grauois Lescorce est seiche cõme vng cuyr & pource est elle tresdure a digerer. La chair qui est la poulpe est nourrissant et si dissoult. La figue seiche est chaulde au cõmencement du secõd degre & seiche ou meilliieu du premier/ et pource elle eschauffe et engendre soif & si se muc en humeurs colerifẽs: mais toutesfuoyes cest le plus nourrissant de tous les fruictz & celluy qui moins ensle/et se la figue treuue en lestomac humeurs superflues elle est dure a digerer et se tourne a corruption & engendre enfleures/vẽtosites et tresmauuais sang/et si fait venir poulz a la chair par dehors. Et se elle treuue lestomac nect de humeurs elle est bõne a digerer et fait bon sang & nectoye le corps et les reins et le poulmon et aussi la vessie de grosses humeurs. Qui vouldra oster les nuysances que peult faire la figue / il les doit manger a ieun/& puis prendre du poiure ou du gingembre/& affin quelle engẽdre bon sang on prendra des noix seiches apres ou des agmandes. Elle vault selon medicine qui la cuyt auec ysope & nectoye le pis et le poulmon/et vault cõtre la touy ancienne. Les gargarisines faitz auec la decoction des figues dissoult les apostumes q̃ sont es conduitz du poulmon. Qui cuyst la figue en vin et en faict clistere il vault a la douleur du ventre qui vient de grosses humeurs. Auicenne dit que la figue blanche est la meilleure & puis la rouge et apres la noire. Le ius des fueilles de figues est merueilleusement chault et eschauffe tresgrandement et nectoye/ et en ce ius est le dernier adoulcissement. Son laict si fait prendre ensemble & coaguler le sang trop moiste/et quant il est congele il le dissoult et le fait cler. La figue qui est moiste est de la plus grant nourriture. Il ya es rainceaulx du figuier tant de subtillation que quant len cuyt chair auec ces rainceaulx la chair se dissoult toute. La decoction des figues vault aux apostumes de la gorge et aux apostumes des racines des oreilles q̃ la gargarise. Le laict en prouffite aux poinctures des escorpiõs qui len oingt/et si en deffend qui sen oingt parauãt/& aussi la figue verte ou les fueilles fresches vallent contre la morsure de chien enrage.

¶ Du laurier. ¶ Chap. vii.

Le laurier est vng arbre assez grãt qui a longues et larges fueilles et tousiours fermes et vertes et de tresbõne et grande odeur. Cest arbre fait vng petit fruict et noir appelle baie/ il vient en tout air: mais il se delecte en air chault et attrempe et ayme terre mesgre et delice. On le plante en rainceaulx et en gettons ou en semence ou moys de mars et bien proprement quant lhumeur vient a lescorce des rainceaulx. Les fueilles et les rainceaulx sont tresbõs a garder figues seiches & met on les fueilles en gelee po' la faire de bõne

odeur/et en met on en petites piecettes en tour dyaticonitum. En quelconque chose que on les mette cuyre elles dõnent grant odeur ⁊ confortent le cueur et le cerueL. Se aucun vin est greue de muffe ⁊ sente le relent qui en met dedãs il en est guery/mais il lattrait et donne sa saueur qui est forte. Auicẽne dit que les grains/les escorces et les fueilles sont chauldes et seiches: car en deux degrez son huylle est plus chaulde q̃ celle de noix et ayde a toutes douleurs de nerfz/et oste la luxure ⁊ le trauail des gẽs ⁊ quãt on boit de son escorce ou des grains le pois dung escu ilz brisent la pierre/ et si occist le fruict pour son amertume q̃ passe les amertumes des autres: ⁊ vault contre morsure descorpions/et si est bonne contre poinctures de guespes et dautres mouches: et si est triacle a tous venins quãt on en a beu. Diascorides dit que les fueilles de laurier preseruent et gardent robes ⁊ liures de tous vers qui les met auec/ ⁊ aussi preseruent de toutes autres rongeures et corrosions de vers.

¶ Du meurier. ¶ Chap. viii.

Meurier est vng arbre cõmun et bien congneu qui ayme la vigne ⁊ demande air chault ⁊ attrempe/ et hait terre et air froit/ ⁊ veult terre sablonneuse et prochaine de mer ⁊ si vient bien en terre moyẽnement deliee: mais en argille ou en limon il ne se peult cõprendre. Il sesiouyst grandement de fiens ⁊ de terre grasse ⁊ en viẽt verd et grant. On le peult semer en lieux attrempez en mars et en la fin de feurier/ et en lieux chaulx en octobre ⁊ en nouembre/et le peult on semer en sa semẽce: mais le fruict en forligne et les iardins aussi/et vault mieulx le semer en verges ⁊ en gettons/et est le meilleur de verges dũg pied aplanieces de chascune part et touillees de fiens/ et les met on en vne fosse nouuellement faicte/ et la les plonge len ⁊ les couure len de terre meslee auec cendre/ et nen laisse len par dessus terre q̃ le long de quatre doidz. Et quant la plante sera bonne ⁊ forte on la desplantera ou moys doctobre ou de nouẽbre/et se elle est tendre ou moys de feurier ou de mars. Le meurier demande fosses haultes et grans espasses entre lung et lautre cõme de trente piedz ou enuiron affin que lung nempesche lautre ne en terre par les racines ne hors terre par les branches. Selon aucuns on le peult enter en soy et en peschet/figuier et ourme. Et selon Paladius il comprẽt bien ce que len ente en luy: mais il en vient a meschãt et poure croissance. Meurier se resiouyst de fouyr et de fiens: mais humeur continuelle ne leur pffite pas. Meurier croist a peine sil nest assis en gras lieu. Ce qui sera sec sera retaille apres trois ans toutes fois quil en sera mestier. On destortillera le meurier ⁊ sera fouy enuiron le cõmencement doctobre/ ⁊ mettra len entour les racines lye fresche de vieil vin. Et en formãt larbre on ne luy laissera que vne seule tige et que les principaulx rainceaulx soyẽt esleuez de terre huyt piedz de hault ou plus ou moins selon la gresse de la terre pource que en terre grasse ilz viennent mieulx et plus hault que en terre mesgre. Aucuns dient que se la tige de larbre est percee dune tariere ou le tronc en plusieurs lieux et que en chascun trou on mette vne cheuille quil en portera mieulx. Aucuneffois il adnient empeschemẽt aux meuriers tel que ilz ne peuent croistre/et nen vault riens le fruict se les fueilles en sont cueillies ⁊ par especial des plus haulx raiceaulx ou que les rainceaulx soyent cueillis auecq̃s les fueilles/ sicõme font souuent les femmes qui nourrissent les vers a faire la soye: car

les fueilles leur sont tresbonne viande iusques a ce quilz se prēnent a faire leur soye/ le fruict mōstre sa meurete quāt il est noir et tendre. Meures sont de deux manieres Les aucunes sont bien vertes et non pas grādement meures/ & les autres sont doulces et parfaictement meures. Les meures aigres sont chaulches & seiches & ont vertu stiptique & confortatiue de lestomac et des entrailles & serrent le vētre/ et pource elles valent a flux de ventre q̄ len appelle dyarrie et diffintere quant elles sont seiches/ et par especial se tel flux vient de cole. Le ius de meures vault moult a la douleur des geneiues/ de la gorge & de la luette par especial se il est cuyt auecq̄s moust boullu & vng peu de sucere/ mais les meures doulces approchent vng peu a chaleur & si ont assez de humeur & sont tost yssues de lestomac. Elles tiennent le ventre mol et font bien vriner/ mais se elles treuuent viande en lestomac prinse par auāt elles y demeurent longuement pource que la viande les retient & se tournent a corruption/ & par ce nuysent a lestomac & au chef. Mais se elles treuuent lestomac vuide elles sont tost digerees et nourrissent peu. Se on les prēt a ieun en eaue bien refroidies elles refroident grandement et ostent la soif et estaignent lardeur de la chaleur. La racine du meurier cuyte en eaue et beue amoistist le ventre et en boute hors les vers et autres bestes. Et se len cuist les verges/ les branches & gettons auec la racine et q̄ len mette et retiengne de leaue en sa bouche elle vault contre la douleur des dentz. Et q̄ les cuist en vin & en gargatise ce vault contre les humeurs qui descendent a la luette & a la gorge. Qui pile la racine de meurier et la met en vin aigre & apres la laisse au soleil par douze iours/ et puis quelle soit seichee et que on en face poulchre/ qui met de ceste poulchre sur dentz pourries et percees elle les fait cheoir. Auicenne dit q̄ la meure est mauuaise a lestomac pource quelle si corrompt/ et quāt elle est corrompue elle nuyst/ et pource conuient il que toutes manieres de meures soyent mangees auec la viande & non pas apres et quelles ne soyēt point prinses de gens qui ayēt corruption en lestomac. La meure qui est salee & seiche retient grandement le ventre & vault contre flux appelle diffintere & si a es escorces grande solution & mundification/ et si a la meure en toutes ses especes vertu de faire vriner/ lescorce du meurier est triacle contre le iusquiame que len nōme autrement hannebanne.

¶ Du muonac. ¶ Chap. xiiii.

Il est vng arbre appelle muniacus/ on lappelle en prouēce voleme & est semblable au prunier mais il a plus de neux. Son fruict est du grant de cōmunes prunes/ et par dehors il est semblable a pesches en forme. C'est vng fruict de grant odeur et est de couleur dor/ et veult tel air et telle terre cōme le prunier/ mais toutesuoyes il ayme mieulx terre dissoulte que argille ne croye. On seme la semence du fruict ou moys de iānier & ou moys de feurier/ et les transplante len en octobre & nouembre/ feurier & mars. On le peult enter en soy & en prunier & peschet/ et par adūenture en agmādier. On le doit fouyr souuent et arrouser en tēps sec/ & en retrēcher les raīceaulx pourris & secs/ & doit estre forme cōme vng prunier/ & le fruict en est moins moiste que dung peschet ne dung prunier/ mais il cōforte plus lestomac et le cerueL quant il est bien meur/ et se monstre ce tresclerement par leur couleur/ saueur et odeur.

¶ Du mirte. ¶ Chap. xv.

Myrte est vng arbre q̃ len treuue sur la riue de la mer sur lequel la mer gecte souuent ses vndes/ il demãde air chault/ mattrepe ou froit. Et selon Albert il veult terre sablonneuse/ pouldreuse & maisgre et qui soit de nature de terre de hermitage. On le seme de verges q̃ len arrache de sa mere. On nõme le fruict mirtules qui est froit ou premier degre & sec ou second/ & cõuiennent principallement en medicine/ et aussi les fueilles & les fleurs/ et de tant cõme le fruict et les fleurs seront plus frais de tant serõt ilz meilleurs. Les fruictz qui sont cueillis meurs peuent estre gardez en grãt vertu par deux ans. On doit seicher les fleurs au soleil & ne se peuent pas garder longuement/ mais les fueilles se peuẽt assez garder. Elles ont vertu de restraindre pour leur ponticite & de confortet pour leur odeur aromatique. On dõne le fruict a mãger ou le ius espraint ou le sirop fait du ius auec sucere contre vomissement et contre flux de ventre/ et le cours des femmes qui procede de foiblesse de la vertu retentiue ou de grant humeur & est tresbõne medicine/ & si se peult garder vng an quãt le ius est bien cuyt/ et se sucre fault prencz du miel. On fait vng emplastre de mirtules cuytes et aubin doeufz et le met on sur lorifice de lestomac contre vomissement/ & contre diffintere on le met sur les reins et sur le nõbril & sur la pennilliere. Et contre le cours des femmes on fait vne fomentation des fueilles cuytes en eaue de pluye dont on recoit la fumee & en laue len le vẽtre par embas/ & aussi vault contre flux et diffintere/ & qui sen laue le fronc & les temples & les piedz ce fait bien dormir quãt on est en fieure ague/ et oste la douleur de la teste q̃ vient de chaleur ague. Le syrop des fleurs vault merueilleusemẽt aux choses dessusdictes/ et aussi la pouldre des fleurs mise en viãdes vault a ce que dit est/ & qui la met sur grosses rõgnes elle les guerist/ et la pouldre du fruict & des fueilles prinse au matin auãt la viande vault cõtre puãtise de bouche qui vient de lestomac. Auicenne dit q̃l arreste & retient toute moleste de sueur et tout flux de ventre & de sang et tout flux aux mẽbres/ & quant on sen frote en baing le corps en est tout confortz et en seichent les humeurs qui sont soubz le cuyr/ & aussi lhuylle le ius & la decoction de mirtules confortent les racines des cheueulx/ & les alongne et noircist & les garde de cheoir. Et le fruict & les fueilles seiches gardent les aisselles & les aynes de puyr/ & aussi le fruict auec huylle adoulcist les apostumes chauldes & arsure de feu. Et emplastre faict du fruict garde vecies de venir: aussi emplastre faict du fruict cuyt en vin est bon pour ramollier les ioinctures. Et aussi fait emplastre des fueilles cuites en vin/ pource quil attrempe langoisseuse douleur/ et si adoulcist & assouage la douleur des oreilles & lyssue: et quãt on le cuyt auecq̃s huylle il en guerist les apostumes Il conforte le cueur et oste la trembleur. Aussi il conforte lestomac & par especial il luy donne force/ & les semences deffendent que superfluitez ne queurent a lestomac/ & si vault a deffendre loultrage des fleurs aux femmes/ et vault le ius contre pointure descorpion.

¶ Des noyers. ¶ Chap. xvi.

Noyer est dit de nuire pource que son vmbre nuyst aux autres arbres. Cest vng arbre cõmun et bien congneu. Il ne refuse nul air & vient en toute terre cõbien quil croisse mieulx et quil viẽgne plus bel en grasse terre & deliee que en autre. On le seme en la fin de ianuier en mettant les

noix en terre cõme len faict agmandes et en tel moys de lan: mais celles qui seront semees en nouembre seront par auant seiches au soleil aucunement a ce que lhumeur nuysant soit estaincte. Et celles qui seront plantees en ianuier ou feurier serõt trempees en eaue cõme vng iour par deuant. On les doit mettre de trauers affin que le coste soit fiche en terre/ & doit on mettre la teste par deuers galerne/ & aussi doit on mettre dessoubz la noix vne pierre plate ou vng test de pot/ sicõme dit Paladius a ce que la racine ne se aparfondisse/ aincois quelle se espande de toutes pars. On les transplante en lieux secs et chaulx ou moys doctobre quãt les fueilles sont cheutes/ et encores mieulx en nouembre et en lieux froidz en feurier et en mars/ et en lieux attrempez en chascun de ces temps. On les transplante de laage de deux ans en lieux froidz/ et de trois ans en lieux chaulx. On doit oingdre la plante de fiẽs de beuf ou de vache par embas/ & ne se doiuent point retrencher les racines/ et encores vauldroit mieulx mettre aux racines cendres en lieux froidz et sablon en lieux chaulx par dedãs les fosses a ce q̃ le fiens ne arde les racines: et si dit on que la cendre pourchasse tendreur a lescorce et espesseur de fruict. Le noyer se delecte en pfondes fosses selon la quantite de larbre/ & demande grãt espace de terre de lung a lautre cõme de quarãte piedz du moins/ pour ce q̃ le degoust de ses fueilles nuyroit aux autres noyers et aux autres arbres croissans empres. On ente le noyer en soymesmes dedans le tronc ou moys de feurier/ & aussi au prunier sicõme dit Albert. On le doit aucunesfois fouyr autour des racines affin quil ne deuiengne moussu et chanu en sa vieillesse. Et y doit estre fait vng lõg cãnail du souuerain tronc iusques au bas ou temps de printemps affin que par le benefice du soleil et du vẽt ce qui se pourroit tourner a pourriture deuiengne dur. On doit former le noyer en laissãt six ou huyt ou dix piedz de tige p dessus terre/ et puis dillec on le doit diuiser en brãches premierement en allant contremõt & apres en les fleschissant contre val et les laisser espandre cõtre val en grant largeur. Se la noix est dure ou angleuse & noeuse si que len ne puisse pas bien legierement sacher hors le noyau/ on trenchera lescorce autour de larbre/ affin q̃ le vice de la mauuaise humeur sen departe. Et aucuns autres trenchent les sommetz des racines/ & les autres percent les racines dune tariere/ & puis apres ilz mettent dedãs les troux vng coing ou vne cheuille de boys ou vng clou de cuiure ou de fer/ et peuent estre telles choses legierement esprouuees/ mais toutesfuoyes ie croy que ce nest chose qui vaille pource q̃ ie ny voy point de raison. On les cueille a perches et a bastons quãt on voit vng peu de rougeur entre lescaille et le noyel/ ou quãt elles se despouillent de leurs escorces Et les assemble len en vng moncel affin q̃ par aucũs iours apẽs on les puisse mieulx et plus aisement escailler. Et puis on les doit mettre en vne belle aire ou sur couuertures au soleil par trois ou quatre iours ou plus ou moys selon la chaleur pour les seicher a ce que on les puisse mieulx garder/ et se on les lauoit tresbien auant que elles fussent mises au soleil elles en seroiẽt plus belles et mieulx vendables. Et quãt tout ce sera faict il est bon de eslire les percees et vereuses et les oster des autres/ et que auant quelles empirent plus quelles soyent tantost cassees et gardees pour faire de lhuylle/ & les bõnes on les gardera en sablon/ ou on les couurera de leurs fueilles seiches/ ou on les mettra en huches de leur boys/ ou on les meslera en hayes/ car ce leur oste leur aigreur. Marcial affer-

me que il a esprouue q̃ noix vertes quant elles sont pelees & plongees en miel & q̃lles y soyẽt vng an quelles sont encores vertes et q̃ le miel en est medicinable/et tant q̃ le beurrage q̃ en est faict guerist les arteres cest a dire les conduitz de la voix & aussi la bouche & la gorge. On fait de noiers tresbõs escrins & beaulx et durables et autres vaisseaulx a gouuerner et garder besongnes et portes roes et charrettes pour longuement durer/et en ces oeuures le noyer passe toutes autres lyures & tenures de noz regions. Des noix on fait tresbõne huylle par instrumens cõuenables/& est cest huylle bõne & delectable pour appareiller viãdes. Dune mesure de noix appellee corbis on fait la tierce partie de noyaulx de ceste mesure: et de ces noyaulx on faict quinze liures dhuylle se les noyaulx sont bons. Il est des noix vertes et noix seiches/ et sont les vertes moins chauldes que les seiches et ont aucune humeur pour la non parfaicte meurete dõt elles sont vng pou seiches et nuysent vng peu a lestomac/& q̃ les mãgeut auec rue elles valent contre venin.

Selon Auicẽne les noix seiches sont chaulds ou tiers degre & seiches ou secõd degre Et sont les noix de trois manieres. Les vnes sont seiches/fresches & nouuelles. Et les autres sont vieilles/& les autres moyẽnes. Les nouuelles sont moistes et ont aucune ventosite/& de tant q̃lles vont plus auant ou tẽps elles perdent de leur humeur et acquierent ventosite/& pource q̃ les mãgeue lors elles se conuertissent tost en humeurs coleriques/& lors pour leur vnctuosite & ventosite leur saueur est cõme vieille huylle & ont perdu la nature de viãde. Les noix sont cõtraires aux villos de lestomac cest a dire aux places pertuisees & trouees qui retiẽnent la viande fors que quant ilz treuuent lestomac mal attrempe ou q̃l soit si plein de froidure que il puisse resister a la chaleur des noix. Et a tel estomac elles dõnent bõne nourriture & bõne digestion: mais elles ardent le chault estomac et luy font humeurs coleriques et fumeuses/ et font le chef douloir & auertin aux yeulx/& est necessite de les mundifier affin que on leur oste leur nuysement/& les doit on mettre en eaue chaulde et les y trẽper par vne nuyct pour acquerir humeur p le moyen de leaue & estre cõme vertes. Qui mãgeue noix auec figues auant autres viãdes elles deffendent le corps de choses venimeuses/et se len en fait emplastre auec oignõs et miel et sel ce vault contre morsure de chien enrage/& qui en fait emplastre auec rue et miel et quil soit mis sur apostumes de cole noire ce les dissoult merueilleusement: et qui les broye auec les escorces et les met sur le nombril elles destruisent la postume qui est dedãs le corps. Vng a qui semẽt fait des escorces de noix ou des fueilles de larbre dõne en viande auec vin valent moult contre vne maladie appellee strãgurie: & qui les boit auec vin aigre elles repugnent a ceulx qui ont rigueur de froidure. Auicẽne dit que les fueilles & lescorce de noyer si sont restraignans le fluy de sang/& lescorce arse si deseiche sans mordification/& qui en masche la moelle cest a dire le noyau verd & le met sur vne apostume melencolieuse & rõgneuse elle guerist: et auec miel et rue elle ayde aux tourmẽs des nerfz et faict cesser la douleur: mais lhuylle de vieilles noix fait douloir la gorge/ et emplastre de noix ayde aux mammelles rongneuses et apostumes/& quant elles sont bien confites & nourries en miel elles aydent a froit estomac/ et auecques figues et rue cest medicine contre tous venins. Dyascorides dit q̃ lumbre du noyer griefue tresfort a ceulx qui dorment desfoubz et leur cause diuerses maladies/& le ius des escorces et des racines ayde fort a

ceulx qui ne peuent faire vrine se ilz le boyuent. Et qui en boit la quantite dune mesure appellee epagium auec vin aigre il vault contre fieures qui viennent auec rigueur & froit. Elles taignent les cheueulx et les nectoyent et gardent de cheoir.

¶ Du nefflier. ¶ Chap. xbii.

NEfflier est vng arbre commun et bien congneu/& des neffles les aucunes sont grosses & frãches et les autres sont petites et sauuages et moult pontiques. Nefflier vient en air chault/froit et attrempe et demande terre sablonneuse et grasse et glaireuse meslee auec sablon ou argille auec pierrettes. On le seme en nouembre ou en mars en tailles. Mais que ce soit en terre bien fumee en telle maniere que chascun chef de la taille soit estoupe et couuert de fiẽte et si le seme len aussi en semẽce: mais il met long temps a venir. On lente en soy et en perier/en pommier/en espine blanche et en coigner. Le getton que len veult enter doit estre prins ou meillieu de larbre pource q̃l ne seroit pas bon du sommet et le doit on ficher ou tronc fendu pource q̃ la mesgreur de lescorce ne le nourriroit point ainsi ieun et vuid. Il veult estre retaille & fouy a lenuiron & qui mect auy racines fiens et cendre de vigne ilz le font porter grandement. On le forme de quatre piedz de tige ou enuiron au dessus de terre dont les rainceaulx se eslieuent contremont. Albert dit que quãt on ente vng getton de nefflier en vng tronc dautre espece comme de pommier/perier ou espine q̃ le fruict en deuient moult plus gros. Mais il ne faict nulz noyaulx: car le fruict croist ou propre boys ce dit Albert. Se neffles faillent en aucune contree qui ente vng getton de pescher ou tronc dune grant espine qui est semblable aa fau qui est appellee en lombardie espine fagineuse et quil soit ente en boys et en escorce il y croistra neffles q̃ seront plus grãdes et meilleures que les autres/ce dit Albert et que cest chose esprouuee. Et toutesfuoyes iay souuent ente gettons de nefflier en perier/pommier/coigner/et blanche espine et si nay point trouue les neffles plus grosses que les autres ne sans noyaulx. Selon Paladius/se neffles sont ferues de vers on les doit purger dung greffe de cuiure et de lye dhuylle ou de vieille vrine dhõme ou getter chaulx vifue dedans: mais non pas trop pour le grief de larbre/ou y mettre de leaue ou luppins auroit este cuiz Toutesfuoyes on tient le nefflier pour perdu se fourmis lentreprennent: mais on les peult tuer et destruire p cendre ou par vin aigre. Se les neffles en cheent nous prendrons vne piece de la racine et puis apres sera fichee ou meillieu du tronc. Qui voul dra bien garder neffles si cueille celles qui le plus longuement se tiendroient sur larbre ou q̃ on les mette en vaisseaulx de fust ou que on les pende en ordre ou que on les cueille demy meures auec les branches et que on les triboulle par cinq iours en eaue salee et quelles y soyent souuent plongees/ et quant le iour sera bel et doulx quelles soyent cueillies et couuertes de pailles et soyent mises sans toucher lune a lautre a ce quelles ne sentrefroissent. Se elles sont cueillies trop meures on les peult garder en miel. On peult faire tresbonnes hayes de nefflier se on les seme en plante espez ou que ilz soyent lyez a verges ou ioinctz auec espines blanches ou auec coigners. Neffles sont froides & seiches ou premier degre de leur nature elles confortent lestomac/et aussi la colericque egestion et ostent le vomir et font bien veiner et vallent mieulx a medicine q̃ a viande: car elles nourrissent peu et font grosse viande & vallent mieulx

prinses auant la viande que apres pource que elles confortent lestomac et si ne nuysent point aux nerfz.

¶ Des oliuiers. ¶ Chap. xviii.

Oliuier est vng arbre bien congneu et en sont de plusieurs manieres: mais il ne les conuient point nombrer pour la semblance de leur vertu. Oliuier demande air chault ou attrempe et si vient bien en air vng peu froit: mais il ne peult souffrir grandement froit. Il desire terre glaireuse ou croye dissoulte par miption de sablon ou gras sablon ou terre bien moiste ⁊ bien mole p nature. Il hait croye de potier et terre huylleuse et celle ou il ya tout tẽps humeur ⁊ mesgre sablon. Et combien quil reprengne en telle terre / toutesfuoyes il ny peult amẽder/et le siege de terre qui luy est conuenable si est en lieux tresbaulx et en montaignes ou costieres qui ont regard vers septẽtrion ⁊ en lieux froidz de la partie de midy et se delecte en lieux moyens ⁊ en costieres/et ne requiert point lieux trop haulx ne trop bas: Car es lieux moyens leaue ⁊ lhumeur dequeurẽt cõmunemẽt et il la desire ⁊ retiẽt/et es lieux trop haulx il ny en demeure poit et es lieux trop bas il y en a trop habondãmẽt. On plante les oliuiers es lieux haulx en octobre/⁊ en nouẽbre/⁊ es lieux froidz en feurier ⁊ en mars/⁊ les doit on affermer a perches ou les mettre en fosses et bien soustenir. On les plãte et seme de plantes de racines ou de gettõs arrachez des branches et tirez aual ou il bouriõne de ses raiceaulx ou des noyaulx aps lhuylle faicte: mais ilz viennẽt mieulx des plantes ⁊ rainceaulx mis en terre. Et pource fut Virgille grãdemẽt esmerueille quãt il veit le rainceau doliue q̃ apres quil estoit presque tout sec fut mis en terre et q̃l porta verdure ⁊ bouriõna. Quãt len prent vne branche doliue et on en couppe le chef et les brãches et quelle est ramenee cõme a vng tronc/et puis mis en vne fosse en terre iusqs a la mesure dung coulte ⁊ dune paulme ou gras de la terre ⁊ ou fort on fait vne fosse et q̃l est la fiche. Selon Paladius on doit getter de lorge dessoubz ⁊ en retrẽcher ce q̃ sera pourry ou sec ⁊ estouper le chef et les boutz de boue ⁊ de mousse ⁊ les tresbien lyer et estraindre. Et auec ce seroit tresbon pour bien croistre ⁊ prouffiter de signer au leuer la brãche daucune chose la partie dicelle qui est par deuers midy/⁊ la remettre aussi par deuers midy a ce quelle soit en tel regard du soleil q̃ elle aura este. Quãt on les plãte en fosses on doit faire les fosses de trois ou de quatre piedz de large ⁊ de deux piedz parfondes/⁊ se pierres y faillent on y doit mesler terre glaise et fiens/et se le lieu est clos que ce qui sera mis soit vng peu esleue sur terre et qui doubtera des bestes on deura faire plus haulx troncs. Qui veult ordõner vng lieu pour oliues il doit asseoir les arbres a quinze piedz ou a vingt lung pres de lautre et que toute lherbe dentour soit arrachee / et toutesfois que eaue y habondera on doit estre diligẽt de fouyr a lenuiron du tronc et den traire la terre et la mettre par monceaulx a lenuiron. Et se le champ est gras et bon a froment on doit planter les oliuiers a quarãte piedz loing lung de lautre/et se le champ est mesgre a vingt piedz de distance et leur prouffitera moult qui les mettra en ordre au semer. Se en aucune prouince on a deffaulte doliuiers et on en veult auoir et que on nait dequoy en planter il les conuient semer en telle maniere que les rainceaulx par les tailler soyẽt disposez a la mesure dung pied et demy. Et lors aps cinq ans passez on les pourra transplanter ailleurs quãt la plante sera forte et bien ferme. Aucuns en font

mieulx et plus legierement. Ilz prennent racines doliuiers de boys ou dautres lieux deserts et les trenchent de la mesure dung coulte et les mettent et plantent par bonne disposition es lieux ou on veult auoir oliuiers et leur aydent par les bien fumer. Et aduient souuent que des racines dung arbre il vient bien grant nombre de plantes. On ente lolyuier en luy mesmes et les gettons qui sont entez en vng subtil tronc si viennent beaulx & grãs et tost. Et sicomme dit Cathon ceste maniere de les enter se doit faire en la saison de vendanges. On les doit labourer en telle maniere que quelque part quilz soyent que chascun moys soyent fouys / et quant ilz seront parcreuz que chascun este ilz soyent fouyz deux ou trois fois/et puis apres que ilz soyent tresbien nectoyez des herbes tout autour. Et en lieux secs ou tiedes on les doit emunder ou moys daoust affin que lhumeur puisse faire bonne lignee. Columella dit que on arrache toute la lignee venue. Et Paladi? dit q̃ on en laisse vng peu et des meilleurs gettons a ce que quant la mere sera vieille que ilz puissent succeder. Ou que la mere mieulx nourrie du benefice de la terre et que ses gettons seront parcreuz et auront racines que on les puisse trãsplanter pour en faire lieux doliuiers/ & oudit moys doctobre on les doit fumer en lieux mesgres et froidz/et aussi que tout tẽps la mousse soit ostee hors des oliuiers. Et selon la doctrine de Columella on doit retrencher les oliuiers quãt ilz auront passe huyt ans: mais Paladius dit que chascun an les brãches seiches et arces doyuent estre retrenchece. Et ie my accorde assez pource que Paladius dit que loliuier doit estre suspendu moyennement de humeur et estre frotte et nectoye souuent et quil engresse de labondance de fiens. Et quant doulx vents et grãs le demainent il en vault mieulx. On forme les oliuiers en telle maniere q̃lz ayẽt peu de souche et quilz soyent peu esleuez de terre affin quilz se estendent par les costez tant comme ilz pourront. Il aduient aux oliuiers de grans empeschemens par les plantes prochaines pource que ilz ont mestier de grant nourriture/et pource quant il ya arbres plantez empres ilz leur en ostẽt partie/et par ce deuiennent mesgres et ny en doit on nulz laisser. Oliuiers veullent estre diligemmẽt gardez de bestes pource quilz empirent merueilleusement quant elles les rongent & ne doit on point rere les corce pource quelle sueroit trop et deuiendroit brehaigne et seiche. Et aussi la continuelle hantance des gens entour les oliuiers les empire pource que quant la terre denuiron est demarchee et foulee lhumeur ne peult aisement descendre aux racines et doyuent estre fouyz et fumez & ne doyuẽt point estre arrousez deaue de fontaine ne de ruysseaulx pource que celle eaue est pesante et dequeurt tantost aual hors des racines : mais leaue de pluye leur est bonne pource quelle est vaporeuse & fume tantost les racines. Se aucun oliuier est brehaing on le doit percer dune tariere et en oster deux rainceaulx dune grandeur de la partie vers midy et les mettre tantost en chascun des pertuis ou vne pierre/ou vne cheuille de pin ou de chesne puis couppet ce qui surmontera/& apres les couurir & musser de boue batue auec pailles. Se loliuier luxurie en gettant faulx bourions et sans prouffit on doit ficher vng pel doliuier sauuage dedans ses racines/et se il ne porte ioyeusement et bon fruict on le doit percer dune tariere francois iusques a la moelle et mettre dedans le trou vne taille doliuier sauuage sans la former et luy bouter tresfort et la lyer et atacher a larbre/et puis apres y getter et mettre lye dhuylle vieille ou vieille vrine: car par ceste maniere sont

les arbres brehaings faitz plantureux. Et se leur malice dure on les doit enter. On cueille les oliues en nouembre quant elles cõmenceront a muer leur couleur & quelles soyent cueillies aux mains ou legieremẽt a perches et souefuement sans blecer les branches: car qui les bleceroit len y apperceuroit le dõmage lannee ensuyuãt. Des oliues on doit faire lhuylle: mais plus est noire et mieulx vault/et ce qui en pourroit estre dommage pour lattente & lesperance se peult recompenser sur la plante en leffusion: car plus sera loliue meure & plus rendra. Le philosophe Aristote dit q̃ les oliues ne sont iamais parfaictement meures sur larbre & y demourassent ores par plusieurs annees: mais affin quelles viennent a parfaicte & complette meurete/il conuient que le fruict cueilly de larbre soit assemble en vng moncel et quil soit ainsi par plusieurs iours/& par la compression qui en sera faicte ensemble la chaleur sera confortee & retenue dedans/& lors il viendra a parfaicte meurete. Plinius dit que de tant que les oliues demeurent plus sur larbre tant sont elles meilleures pource quelles prennent tousiours nouuelles vertus et cheent plus enuis. Varron dit que les oliues dont on faict lhuylle doiuent estre chascun iour assemblees et nectoyees sur vne table de pierre affin que elles se moliient et degouttent courtoysement. Et le premier moncel soit diuise en six parties/et que ces six parties soyẽt enuoyees lune apres lautre aux vaisseaulx ou on faict lhuylle et mis soubz la meule qui doit estre de pierre aspre et dure. Quant les oliues sont cueillies se elles demeurent trop longuemẽt ou moncel elles se amolliront et se pourroient corrompre par vne chaline. Et pource q̃ les veult bien confire il conuient venter en les mettant es monceaulx pour les mieulx meurer et preseruer. Cathon dit quil conuient que lhuylle soit seuree de la lye le plus tost que faire se peult pource que de tant q̃ lhuylle sera plus sur la lye elle en vaulldra pis. Et si dit que loliue doit estre purgee des fueilles & bourions & de toute ordure auant que lhuylle en soit faicte. Et Varron dit que la lye de lhuylle est de telle nature que se on en mect trop ou champ la terre en deuiendra toute noire et la fera brehaigne. Et se il y en conuient aucun peu et de necessite on la doit espandre es racines des arbres/et par especiol de loliuier et en tous les lieux ou lherbe nuist ou chãp. Cathon escript que len cuyse huylle doliue la lye a moytie et q̃ de ce on oigne le fons dune huche p dehors et par dedãs et qui y mettra robes ia puis les vers ne si prendront se par auant ne si sont prins. Et aussi qui en oindra vaisselle de boys et autre mesnage il ne pourrira point/et qui len torchera souuent elle en resplendira & en sera plus belle. Aussi se vaisselle de cuiure/de laiton/& darain en est oincte/et que par auant elle soit bien frotee et essuyee elle en sera plus clere & reluysant et si nẽrouillera point ne verdira. Qui veult mettre huylle en aucun vaissel nouuel il doit prẽdre lye dhuylle/& dicelle bien chaul de gecter ou vaissel et lestouper tresbien et puis fort remuer a ce quil ne sen venime/et apres on y peult mettre son huylle seurement. Car le vaissel ne sen embeuurera point et si en sera lhuylle meilleur et le vaissel plus ferme. Des oliues les aucunes sont franches & les autres sauuages. Des franches les aucunes sont aigres & les autres moyennes/cest assauoir rouges et vaires/et les autres noires et meures. Celles qui sont aigres et vertes nont point encores de vnctuosite fors q̃ eaue verd. Et celles qui sont terrestres/põtiques/froides & seiches/et pource elles confortent lestomac & estraignent le vẽtre et sont de tardiue digestion et nourrissent peu ou neant. Aucuns con-

fisent les oliues vertes en sel & en vin aigre et les autres en vin aigre sans autres choses/et sont plus froides et plus tenues/ et pource elles ostent la guillon de la cole & le staignent et esmeuuēt la vertu de lappetit par especial q̃ les prent ou meillieu du mãger/et pource quelles obeyssent a la vertu digestiue et confortent grandement lestomac & estraignent le ventre. ¶ Cathon si escript que les oliues sont tresbonnes a vser quãt elles sont confites par la maniere qui ensuyt. On les frotte de sel par cinq iours et puis on esqueult le sel et les met on deux iours au soleil & apres on les garde en vng vaissel. Les noires oliues et meures sont chauldes et attrempees en moisteur et est leur viande moult nourrissant et grosse et amollie lestomac pour digerer tard et legierement venir hors par la chambre. Et la tardiuete de la digestion si est pour cause de lunctuosite qui faict la viande nager en lorifice de lestomac et la legierete de asseller si est pour lunctuosite qui ennuye a lestomac pource quelle descend auãt quelle soit digeree/ et pource elle ne se conuertist iamais en cole rouge. Les moyennes sont moins nourrissans que les noires/et aussi les aigres pource q̃lles ont peu de vnctuosite et ponticite. Lhuylle qui est faicte des oliues est de plusieurs manieres : car lune est fresche et nouuellement espraincte des fruictz des oliuiers et lautre est vieille & ya long temps quelle en a este espraincte. On congnoist la bonne huylle doliue a lodeur et la saueur a la langue/& aussi la ponticite et quelle qualite elle a en poignant : car de tant quelle approche plus de ponticite elle approche plus a froidure et a seicheresse/& pource elle conforte lestomac/& pource lont les anciens comparee a huylle rosat & en plusieurs douleurs & maladies lont dõnee pour huylle rosat. Huylle fresche doliues meures et noires est moyennement chaulde et moiste et amollie lestomac et le ventre et se conuertist legierement en colle rouge: mais lhuylle vieille et de long tẽps faicte de meures oliues si est necte de tout malice et si retient aucun peu de ponticite/ et se la põticite en estoit hors elle seroit tres nuysible et se conuertiroit tantost en mauuaises humeurs/et de tãt quelle enuieillist plus elle acquiert plus aigre saueur aspre et horrible et ne vauldra plus riens a manger: mais elle sera bõne en medicine. Varron escript q̃ le cellier a lhuylle doit auoir fenestres p deuers la partie chaulde/& le vin les doit auoir par deuers la partie froide.

¶ Des põmiers. ¶ Chap. xix.

Pommier est vng arbre tres commun & general et en est de plusieurs manieres: car aucunes pommes sont meures des le moys de Juing ou de Juillet/et se on les gardoit iusques a ce quelles feussent parfaictement meures sur larbre elles deuiendroient tresdoulces et odorãs/et les autres ne sont meures iusques a yuer/et encores les cueille len vertes et agues: mais apres elles se meurissent delles mesmes. Les aucunes sont tresgrosses/les autres menues/ et les autres moyennes. Les aucunes sont rouges/les autres iaulnes & les autres vertes. Les vnes sõt doulces/les autres aigres et les autres pontiques et agues. Les aucunes sont longues/les autres larges & les autres rõdes. Les aucunes se gardẽt bien et les autres non. Les aucunes sont dures et fermes/et les autres molles et tendres et se cassent tost. Les aucunes se tiennẽt bien longuement sur larbre/ et les autres en cheent legieremẽt. Plusieurs especes sont de pommes/ et toutesuoyes chascun peult auoir congnoissance des meilleures & des pires de sa cõtree. Pommier vient en tout

air & ayme terre grasse & luy vault mieulx son humeur qui luy vient de nature q̃ par arrouser et sil est plante en terre sablonneuse ou en argille on luy doit ayder par arrouser. En mõtaignes on le doit mettre au regard du midy. Le lieu sec & mesgre fait les põmes vermineuses & cheans pour neant. On seme le pommier de branches et de semence: mais de la semence il vient le plus tard a prouffit. Et pource vault mieulx q̃ en lieux chaulx on y mette plante de pommiers sauuages/en octobre et Nouembre. Et en lieux froidz/en feurier et en Mars. Et quant elles seront bien reprinses et venues que on les ente. Entre deux põmiers doit auoir distance de vingt a trente piedz. On peult enter pommier en soy mesmes et en perier/en espine/en prunier/en sorbier/en pescher/en prunier/et en peuplier/en feurier et en mars/& par le solstice es grans iours par cinquante iours/sicomme dient Darro et Cathon/et aussi en tous les arbres ou le perier peult estre ente en escorce/en tronc/en emplastre/au morcel/a la hamede/ou en la perche de saulx percee/sicõme dit est dessus ou second liure. Celz arbres ou premier de leur plantation doyuẽt estre fouys tout autour et bien nectoyez de toutes herbes en chascun moys deste. Et puis en aucuns ans ensuyuãs on les fouyra en leste par deux ou trois fois: mais apres que les racines seront dilatees et bien fõdees et les arbres parcreuz il ne les fault arer ne fouyr/& pource leur sõt les prez meilleurs & ne demãdent point de fiẽs: mais ilz le recoyuent bien quant il ya des cendres meslees auec/& ayment arrousemẽs attrẽpez par mesure/& aussi les conuient tailler par especial pour oster le sec et ce q̃ est mal venu & parcreu. On les doit former en telle maniere q̃ la tige soit droicte de six ou de huyt piedz de hault au dessus de terre & q̃lle ne soit acouplee ne ioincte a nulle autre tige/et que la tige soit ordonnee en plusieurs brãches et diuisees par enhault/& les branches en gettons/et en verges & rainceaulx qui porteront fruict et q̃lz soyent espandus egalement par les costez/et tellement que se les rainceaulx estoient trop chargez que on les peust soustenir par aucuns lyens sicõme dessus est dit ou general traicte des arbres. Luy põmiers aduient le gierenẽt que les pommes en cherent/& pource sil aduiẽt on doit fendre les maistresses racines et mettre pierres dedans/et par ce les pommes serõt preseruees de cheoir. Les grosses et espesses põmes q̃ chargent trop les branches doyuent estre entrecueillies en iuing et en iuillet/et par especial les pires affin q̃ lhumeur qui doit estre le nourrissemẽt du bon fruict ne soit pas empeschee/ aincoys retourne a nourrir son droit fruict. Et se on ne le peult faire prouffitablement on les soustiendra par perches/et de pieulx et de lyens a ce que les branches ne rompent et que la bõne courtoysie de larbre ne soit conuertie en sa perdition et mort. Pommiers enuieillissent bien tost et en leur vieillesse ilz forlignent et deffaillent. Les pommes deste doyuent estre cueillies quant elles recongnoissent leur meurete par leur couleur/odeur et saueur: mais celles qui sont bonnes a garder doiuent estre cueillies en la fin de septembre & iusques a my octobre quãt len appercoit leur meurete par ce que plusieurs pommes meures trebuschent et que leurs semences sont meures/et les doit on cueillir aux maines a eschelles/et doulcement a ce que len ne les hurte ne froisse/et aussi que len nempire les tendres rainceaulx & aussi en les attrayant a petiz crochetz sans riẽs blecer. On doit cueillir diligemment les põmes q̃ len veult garder et les mettre en lieu obscur ou il nait point de vent sicõme dit Darron et les mettre estenduces sur cloyes dosieres & du feurre dessoubz

Aucuns les mettent en vng mõcel et puis mettent du feurre dessus & les couurent de fiens par dessus. On peult faire vin et vin aigre de põmes ainsi cõme de poires comme dit sera cy apres. Põmes sont diuisees car les aucunes sont crues & non meures/ et les autres sont meures acomplies sur larbre. Les crues sont dures et des boys et nourrissent mal et si nuysent a lestomac. Elles engendrẽt douleur & ne percẽt point en entrãt par les veines/ & les acoustumer engendre fieure de longue duree et q̃ ne se peult guerir. Et ainsi doit il estre entendu de tous fruictz qui ne sont parfaictement meurs sur larbre. Ceulx q̃ sont parfaictemẽt meurs sur larbre sont distinctez selon les diuersitez des saueurs: car les aucuns sont pontiques/ les autres aigres & les autres doulx. Les põtiques sont froidz & secs et durs a digerer et bien confortans lestomac: car ilz lempressent & font descẽdre la superflue humeur q̃ ilz y treuuent/ & si sont constrinctifz de le gestion par especial se on les prent auant la viande. Mais les pommes sont bonnes a ceulx ou la chaleur et humeur ont domination en leur estomac/ et si sont grosses a digerer et dures et tresperçẽt a tard les veines. Elles font enfleures & nuysent aux nerfz Mais pource que leur liqueur est subtille & doulce elle cõforte lestomac & les entrailles et vault a fluxde sang et a dissintere de colerique egestiõ et abomissement. Et pource on doit succer le ius des põmes en les mangeãt & gectãs hors la chair ou faire par engin & bõne maniere que leur durte & aspreté soyent ostees Et se peult faire en trois manieres. Lune en les boullissant tellement que lhumeur de leaue boullue leur oste leur durte et aspresse & q̃lles soient par ce moles & moistes Du q̃ on les pende sur eaue chaulde tant que par la fumee elles soyent plus moles et plus moistes ou que on les taille par le meillieu & que les pepins en soyent ostez et que la on mette succre ou miel selon leur nature/ et puis quelles soyent enuelopees en paste et cuytes en cendres chauldes ou en la breze tant que la paste soit cuyte par dehors: car ceste maniere leur dõne bonne meurete/ doulceur/ saueur & legierete a digerer/ et leur oste ce qui est nuysant aux nerfz. Mais vne substance pleine deaue auec vng peu de terrestreite a la seigneurie en la pomme aigre et aceteuse/ pource que leur froidure & seicheresse sont plus attrempees q̃ les pontiques pour la prochaine te de la liqueur de lair qui y est/ & pource elle conforte et estrenue lestomac et le ventre et legestion colerique et si deffend le vomir/ et pour sa froideur et la tenuete de sa liqueur elle estainct laguillon de la colerouge et oste la force de la cardiaque colerique et les grosses humeurs q̃ sont chauldes en lestomac elle destruit/ & les doulces nourritures elle attenuist affin q̃lles puissent passer tout le corps. Telles pommes sont bonnes a manger auant la viande & apres: mais poires nuysent auant manger. Põmes doulces pource quelles sont attrempees entre les quatre qualitez elles ne nuysent point a lestomac: et aussi nest il pas bien certain quelle vertu elles ont de restraindre ou de lascher le vẽtre. Les sueilles/ les rainceaulx et lescorce pource quelles sont stiptiques et agues elles confortent lestomac et guerissent playes et deffendent que les mauuaises humeurs qui y viendront ny approchent. Auicenne dit que lhumeur froide et superflue a la seigneurie en la substance de ces pommes et par aduẽture celles qui sont parfaictemẽt doulces sont attrempees en chaleur ou se tournent a chaleur. Il aduient aucunesfois vne enfleure en põmes et par especial en celles q̃ ne sont pas doulces/ mais sont sans saueur. Celles q̃ sont pleines deaue

declinent a moisteur & a humeur/ et celles qui ne sont point meures engendrent fleume/pourritures & fieures pour la propriete de leur humeur et quelles sont crues. Pommes odorans sont confortatiues du cueur/et se il ya angoisse pour trop grant chaleur elles sont de grãt nourrissement & cõfortẽt la foiblesse de lestomac. Telles q̃ sont stiptiques/pontiques ou acceteuses si valent a diffintere & par especial les pontiques & aussi tant les põmes cõme les fueilles & le ius dicelles valent contre venins.

¶ Des pommiers de granate.
¶ Chapitre. xx.

Les põmiers puniques portent põmes granates et sont assez congneues: car les vnes sont doulces/ les autres sõt aigres et les autres de moyẽne saueur. La region chaulde ou attrempee leur est bonne pour ce quilz ne peuent souffrir froit pays. Ilz ayment terre croyeuse et viennent bien en terre tenue et deliee et aussi en mesgre cõbien q̃lz viengnent mieulx en grasse. On les seme de plantes arrachees de la racine de leur mere: mais toutesuoyes il vaulx droit mieulx prẽdre lung des rainceaulx du long dung coulte & de la grosseur dũg manche de coutel et quil soit bien aplanie et aonnie aux deux boutz & q̃l feust plante de trauers cõme en oblique et q̃ parauant il feust bien frote de fiẽte de porc en la teste et en la partie daual ou que il feust fiche a vng maillet en la seule terre crue. Et est le meilleur que le rainceau q̃ len y vouldra mettre soit prins quãt sa mere aura bourionne. Et se doit on bien garder de prendre getton tout nud sourdãt de la racine sans auoir de lescorce & apres q̃ il soit mis en la fosse & appuye et q̃ sur la racine dont il sera party on mette et ordonne trois pierres affin que les põmes nen soyent trenchees sicõme dit Paladius. Telles plantatiõs doiuẽt estre faictes en lieux attrempez es moys de mars et dauril/ et es lieux secs et chauis ou moys de nouẽbre. On dit pour vray q̃ on les peult bien enter de la connexion des rainceaulx a ce q̃ la moelle q̃ sera diuisee ca & la se transporte par tout/et les peult on enter en eulx mesmes vers la fin de mars & les kalendes dauril. On les ente dedãs le tronc & y doit estre mis le getton tout nouuel et fraiz trenche affin q̃ la demeure ne seiche lhumeur q̃l a qui est petite. On les doit fouyr ou temps dautõne en printemps & les former q̃ ilz ayent deux ou trois ou au plus quatre tiges vng peu esleuees de terre & retrẽcher chascun an ce qui viẽt en la souche ou souches ou q̃ naist des racines ou dentour. Plusieurs incõmodiẽs & nuysances aduiẽnent aux põmiers de granate: et pource a ce que les põmes ne deuiennent aigres on ne les doit point arrouser/pource que la seicheresse les fait saines et les multiplie: toutesuoyes il est bon dy mettre aucune humeur. Et se les põmes sont aigres de leur nature on doit descouurir et deslacier leurs racines et les fendre & y mettre des coings. Aucuns autres mettent et serrent aux racines algue marine/cest vne herbe de la riue de lu mer et aussi y mettent ilz fiẽs dasne et de porc. Et se il nya point de fleur on le doit attrẽper deaue en pareille mesure et en espãdre aux racines trois fois lan/ou y gecter lye dhuylle/ou y ioindre algue marine et larrouser deux fois le moys. Du q̃ le tronc de larbre fleury soit enuironne & ceinct dung cercle de plomb/sicõme dit Plinius/ou q̃l soit enuelope du cuyr dune couleuure. Se les põmes creuent on doit mettre ou meilleu de la racine de larbre pierres/ou semer squille autour de larbre. Se les vers gastent les põmes/ touchez les racines de fiel de bufle ou de beuf & ilz mourrõt tan-

tost. Vrine dasne meslee auec fiés de pourcel resiste aux vers. Tendres & lessiue mises autour du tronc de larbre & souuent espandues a lenuiron si font larbre bien portant & bon. Marcial dit & afferme que les grains seront blancs q̃ prendra argille ou croye & y mesler la quarte partie de plastre et q̃ par lespace de trois ans on le ioingne aux racines de larbre. Et luy mesmes dit que les pommes seront merueilleusement grosses pour mettre vng pot de terre sur larbre et q̃ le raincel et le fruict soyent mis dedãs & q̃ il soit atache & asseure tellement quil ney puisse yssir hors & q̃ le pot de terre soit tellement couuert que leaue ny puisse entrer/& quant viendra en autõne on trouuera les põmes du grant du pot. Et aussi dit que q̃ prent ius de pourcelaine & de tintimale autant de lung cõme de lautre meslez ensemble et que le trõc du grenatier en soit oingt auant quil gecte que il y en viẽt plus de põmes. On doit cueillir les pommes quant on appercoit leur meurete par la rougeur des graine. On les peult garder par percer les queues & les pendre a filetz ordõneement/ou q̃lles soyent cueillies entieres et puis plongees en eaue de mer ou en autre eaue salee/& quãt elles auront trempe dedãs par trois iours q̃lles soyent seichees au soleil & laissees de nuyt soubz le ciel a descouuert/& apres q̃lles soyent pendues et gardees en lieu froit: et quãt on en vouldra vser q̃lles soyent premier trẽpees en eaue p vng iour naturel. Et aussi pour bien garder lesdictes põmes on les peult enueloper en argille destrẽpee cõme mortier/& puis quãt la terre sera seiche les pendre en lieu froit soubz le ciel. Et aussi les peult on garder par les couurir dung pot a moytie plein de sablon ou grauois et les laisser soubz le ciel. Et se les pommes sont cueillies auec leurs queues & verges soyẽt lyees et fichees en cannes ou en verges de sehuz & ainsi sans entretoucher q̃lles soyẽt fichees en sablon ou grauois en telle maniere que elles soyent par trois ou quatre doidz au dessus du sablon. Tecy aussi peult estre fait soubz le tect & le couurir en vne fosse. Et les peult on garder encores plus prouffitablement quãt on les cueille sans trop grant raincel. Autrement q̃ lon mette de leaue en vng vaissel iusques au meilleu/et que les põmes soyent pendues oudit vaissel au dessus de leaue tellement quelles ne touchent a lhumeur/et q̃ apres le vaissel soit si bien clos q̃ le vent ne si boute. Et autrement on met orge en vng tonnel & puis on met les põmes dedans lorge en telle maniere quelles ne touchẽt lune a lautre & apres est cloz le tonnel par dessus. On fait vin de pommes granates par la maniere qui sensuyt. Lon prẽt põmes granates bien purgees & meures & les met on dedans vng ionchie de palmier et les espraint on en vng vaissel propre/& les cuyt on vng peu doulcement iusques a la moytie/& quãt elles seront refroidies on les mettra en vaisseaulx bien reliez et estoupez de poix & de cimẽt ou de plastre et clos de toutes pars. Aucuns autres ne les cuisent poĩt mais ilz mettent en chascun septier vne liure de miel & puis le mettent en vng vaissel comme dit est. On fait moult bonnes hayes des põmiers de granates espesses/espineuses & fortes et q̃ neãtmoins portent moult de fruict. Pommes granates sont moult prouffitables en medicine & plus q̃ a viande: car combien que leur nourrissement soit bon/toutesfuoyes il est moult petit pour leur subtilite et leur legiere digestion. Elles sont cõposees de quatre pties/dont la premiere est lescorce. La seconde la chair. La tierce la liqueur Et la quarte sõt les graines et sont toutes stiptiques. La liqueur est froide/mais cest p diuerses manieres selon les diuersitez des saueurs & li-

queurs: car les aucunes sont põtiques/les autres aigres/les autres doulces ⁊ les autres sans saueur. On ne peult prendre les pontiques en viande pource que nature a horreur de leur ponticite et aigreur/ et ne sont prinses fors en medicine/ et qui escorcheroit vng peu telles põmes par dehors et beuuroit le ius auec vin ou sirop lavatif il espraint le dessus de lestomac ⁊ en gecte hors lhumeur ⁊ la pourriture de dessoubz/ et quant il aura nectoye lestomac il le conforte sans blecer les nerfz/ ⁊ pource icelluy ius vault a fieures de longue main q̃ sont venues de pourries humeurs/ ⁊ a gratelle et demãgeure qui procede de fleume sale. Les põmes aigres pource quelles ont peu de substãce terrestre sont en plusieurs choses de meilleur operation que les autres. Elles estaignent la chaleur du foye ⁊ conforten les membres/ ⁊ par especial lentree de lestomac et le cueur et le foye/ et pource valent elles a cardiaque chaulde ⁊ a douleur qui est en la bouche de lestomac par cole rouge. Et si ont telle propriete que qui en gecte le ius es yeulx de ceulx qui ont la iaunice il oste la iaulneur des yeulx. Et q̃ oste lescorce a telles põmes aigres ⁊ que le ius en soit prins ⁊ cuyt auec miel tant quil soit en forme doignement il vault a oster longle de loeil ⁊ purifie la veue ⁊ les yeulx de grosses humeurs et visqueuses. La liqueur de la põme granate doulce est plus chaulde/ plus grosse ⁊ mieulx digerable ⁊ pource elle donne aucune chaleur a lestomac ⁊ est tost muee en cole rouge. Et pource nest elle pas bõne a personne qui est en fieure: mais elle fait le ventre moiste et adoulcist lasprete de la poictrine ⁊ vault cõtre la toux. Mais la pomme qui est a gue entre doulce ⁊ aigre comme moyenne nest pas moins cõuenable a la chaleur du foye que laigre: mais elle na pas force de restraindre le vomir ne le flux de ventre. La põme sans saueur qui a ainsi comme saueur deaue appartient a froidure pour sa liqueur et nature deaue qui est grande/ et pource elle nest pas cõuenable en medicine ne en beuurage ne en viande. Elle ne vault riens en viãde pource quelle na pas saueur que les membres doiuent attraire. Et si ne vault en medicine pource que par leauc dont elle est pleine elle ne reconforte point lestomac ne nempesche a vomir ne le flux de ventre/ ⁊ pource elle engẽdre ennuy en lestomac et le faict chetif/ foible et mol et luy empesche a digerer la viande/ ⁊ pource est elle cause denfleure et de runge destomac. Les grains de põmes granates quant le ius en est espraint sont bons a restraindre le vomir de colerique ⁊ le ventre par especial quant ilz sont rostis et on en boit la pouldre/ et si estaignent la chaleur de lestomac ⁊ la guillon de la cole rouge et le runge. Leurs escorces sont froides/ seiches ⁊ terrestres/ et se on les cuyt en eaue ⁊ que on en face clistere il restraint dissintere et dyarrie. Et la decoction q̃ len appelle en medicine apozime si guerist les gencives et les conforte et restraint. Et aussi restraint le flux de sang des esmorroides et des femmes. Et q̃ cuist les escorces en vin et le boit il boute hors les vers du ventre ⁊ autres bestes et les tue. La fleur de granates on lappelle balaustre ⁊ est encores plus stiptique et plus seiche q̃ toutes les choses dessusdictes/ et la doit on aucunement seicher ⁊ garder en vng vaissel de voirre/ ⁊ est froide ⁊ seiche ou secõd degre. On la peult garder en grant vertu par deux ans/ elle vault contre vomissement colerique ⁊ contre flux de ventre q̃ procede de foiblesse de la vertu cõtentiue/ et cõtre tel vomissemẽt len broyera et cuyra len ces fleurs en vin aigre/ ⁊ mouillera len vne espurge dedãs/ et puis sera mise sur la fourchette de la poictrine/ ⁊ encõtre le flux on la cuira en eaue

de pluye et puis en sera laue le bestre & estu ue. Auicēne dit que les escorces des pom mes granates et de balaustre chascune p soy arreste flux de sang & afferme et solide les playes & anciēnes rongnes & gratelles et si fortifie les dentz qui lochent.

Des periers. Chap. xxi.

Perier est vng arbre trescōmun et en est de moult de manieres et en diuerses contrees en sont trouuez de diuers. Et pource seulement en seront dictes les generalles diuersitez. Car les aucunes sont meures en iuing/ les autres en iuillet/ les autres en aoust/les autres en septembre et les au tres en octobre. Et les aucunes q̄ len cueil le en ce temps qui ne sont pas meures iusques a leste ensuyuant. Les aucunes sont petites/ les autres grosses & autres moyē nes. Les aucunes sont de couleur iaulne/ les autres vertes & les autres rouges. Les aucunes sont māgees auant q̄lles soyent meures/& les autres ne peuent estre man gees se elles ne sont meures. Les aucunes ont dure escorce/et les autres tendre et de lice. Les aucunes sont pierreuses dedans/ et les autres non. Les aucunes sont tres doulces/et les autres vertes & aigres. Les aucunes sont stiptiques et pontiques & les autres sans saueur. Les aucunes sont de tresgrāt odeur & les autres de peu ou neāt

Perier seuffre tout estat du ciel/ car il croist en chault air et en froit & en attrēpe et y fructifie bien. On le prult planter en terre mesgre et en grasse: mais en la terre mesgre et seiche & en croye les poires serōt menues et dures & les arbres petis & cōme vieulx et gastez/et p especial en terre ou il ya saliue ou amertume a la racine/ mais en terre grasse et doulce les arbres y sont greigneurs et plus fors & les fruictz meil leurs et plus nobles/ et par especial se la terre est assise es costez des mōtaignes ou en terre plaine pres de montaignes/car le perier ne forlignera point en telle terre et ny aura point de deffault en luy ne en son fruict. Mais en lieux tres moistes loingz de mōtaignes et pleins deaues les arbres seront grās & a belles brāches/& les fruitz gros et enflez & vertz ou sans viue couleur et sera aucunement leur odeur et saueur perdue et estrangee. On peult planter les rainceaulx des periers ainsi comme il est dit des oliuiers et par telle maniere: mais aucunesfois ilz viēnent a tard et ne fructi fient pas bien parfaictemēt. Aucunesfois on plante les poires et est de necessite q̄lles naissēt/car nature les rappelle a leur nais sance/ mais cest a longue attente et nais sent sauuages & non pas frāces. Et pource il vault mieulx enter verges & gettōs des frances sur les sauuages/ou q̄ len prengne plantes des sauuages a racines & les plan ter/& quant elles seront reprinses les enter Et doit auoir entre deux arbres espace de trente piedz. Es lieux qui sont chaulx/ar tres & secs on les doit planter ou transplan ter en octobre & nouēbre/et es lieux froidz en feurier & en mars/& es lieux attrempez en chascun de ces temps. On lente conue nablement en perier aigre et en doulx et en nefflier & y viēt tresbien/et aussi en au bespine et en coignet/ mais il ne peult ve nir en ces dernieres a parfaicte grandeur et auecq̄s ce reprent il bien en aucuns au tres arbres quant il y est ente: mais cest sans prouffit/et pource sen doit on passer. Perier peult bien estre ente en terre et des sus terre emprez terre & en hault sicomme dit est au second liure en parlant des gene ralles manieres de enter. Et le peult on en ter en lescorce et en la taille du tronc/ a la hamede et a la perche de saulx percee/ et puis ensenelie soubz terre & par la manie

re dẽplastre & par celle qui est appellee au morcel cõme dessus est dit ou second liure. Perier sesiouyst de souuent fouyr & fumer grandement. On le doit former en maniere quil nait que vne tige haulte par dessus terre de huyt piedz ou de dix ou plus et la on laisse espandre les rainceaulx & les brãches. Il aduient es periers plusieurs nuysances lesquelles sont nõmees auec les cures au cõmencemẽt de ce present cinquiesme liure ou il est parle & traicte des arbres en commun. On cueille les poires sans peril se les foibles rainceaulx denhault sont liez a bonnes cordes auec les plus fors & q̃ les branches dembas soyent soustenans eschelles et eschellons. Periers ont tendres rainceaulx et q̃ brisent a peu dachoison et par especial quãt larbre vient a vieillesse. Les poires sont cueillies en diuers tẽps selon la diuersite de leur nourriture. Celles deste sont bien cueillies quãt leur saueur & odeur monstrẽt leur meurete. Et se on les cueille vng peu tost quant elles cõmenceront a meurer elles se garderont plus longuement q̃ se elles estoiẽt cueillies toutes meures. Celles qui sont meures en la fin dautõne & q̃ ley veult garder par yuer doiuent estre cueillies ou moys doctobre & ou decours de la lune par temps sec. Poires sont bien gardees quãt elles sont cueillies diligẽment bõnes/cleres & bien entieres & presque dures & aucunemẽt vertes/& puis quelles soyent couuertes de pailles ou de forment en vng lieu sec et obscur. Aucuns les cueillent a forces & tenailles et les mettent tantost en vaisseaulx poissez et reliez/ et puis fermẽt la bouche du vaissel de plastre ou de poix et les laissent soubz sablon en lair. Et les autres mettent en miel les poires q̃ ne sont point entretouchees. Aussi poires taillees p le meillieu & les graines ostez peuent estre seichees au soleil et puis les mettre en eaue froide salee & les y laisser vng tandis et apres les mettre en eaue doulce et les y garder ou en moust doulx/ ou en vin cuyt/& ainsi elles seront bõnes a manger. On fait vin de poires en les cassant ou froissant & apres on les met en vng sac de toille deliee et aucune chose pesante dessus pour les presser: ce vin dure tout lyuer/mais il aigrist en este. Et si fait on vin aigre de poires en telle maniere. On prẽt poires aigres & sauuages et les garde leymeures en vng moncel iusqs a trois iours et puis on les met en vng vaissel ou il ya eaue de fontaine ou de pluye et couure leyce vaissel et les laisse leyainsi par trente iours/et depuis lors tant cõme on sachera du vin aigre on y mettra autant de eaue pour le retenir. On fait aussi vne telle liqueur de poires. Ley prent poires tresmeures et les bat ley et froisse et casse auec du sel. Et quant leur chair sera toute cassee & resolue on les mettra en cuuiers ou autres vaisseaulx bien liez et poissez et seront la laissez iusques a trois moys/et lors on prẽdra icelle chair de ces poires et il en chertra vne liqueur blanchastre de tresagreable et tresplaisante saueur. On faict du boys de perier tresbelles tables et beaulx aiz pour faire de beaulx ouurages & plaisans. Les poires sauuages sont plus dures/plus froides/plus seiches et plus põtiques q̃ les franches. Les poires aigres et põtiques sont de la nature aux sauuages et confortent lestomac & serrent le ventre & sont froides & seiches et conuiẽnent a medicine & non pas a viande/et pource il les conuient mettre a raison par engin pour les amolier et oster leur aspreté cõme p les cuire en eaue ou par les pendre sur fumee deaue chaulde ou les enueloper en paste & les rostir ou les cõfire en miel. Platearius dit q̃ les poires soyent cuites ou crues serrẽt le vẽtre/& se elles sont cuites en eaue de pluye & on les mect comme vng emplastre

sur lestomac elles guerissent de vomir qui vient de colle/et qui les met dessus le petit ventre elles restraignent le flux de ventre. Les poires meures & doulces sont de complexion attrempee. Car elles sont moins froides q̃ les autres/& pource elles eschauffent et aydent a la digestion et si vallent a ceulx qui ont froit estomac et sec. Poires sont de telle nature que qui les cuist auec champignons qui croissent en grasse terre elles perdẽt toute leur malice et ne blessent point/& par especial se elles sont sauuages pour leur ponticite. La cẽdre du perier sauuage beue auecques aucune liqueur vault moult a ceulx qui sont greuez et malades de trop manger champignons et q̃ en sont ainsi comme esteins. Les branches et les rainceaulx de perier sont stiptiques seullement: mais la stipticite des poires est meslee auec vne doulceur deaue. Auicenne dit que les poires sauuages seichees cõfermẽt et consolident la nature des femmes.

¶ Des pruniers. ¶ Chap. xxvii.

Prunier est vng arbre moult cõmun et bien congneu et en est de plusieurs manieres/et sont les aucuns francs & les autres sauuages. Les pruniers francs font les aucũs prunes blanches/les autres noires et les autres rouges. Aucuns les font molles & les autres dures. Et les aucuns grosses et les autres menues. Les pruniers demãdent principallement air tiede et si peuent assez bien porter air froit. Ilz sesiouyssent de lieux gras et moistes/et aussi leur vallent lieux glaireux et pierreux. Le fiens ne leur vault riens pource que les prunes en deuiennent vereuses et cheent a terre. On les seme es moys dautomne et de Nouembre en terre dissoulte et bien remuee & puis les mect on deux paulmes en parfond ou moins. Les noyaulx doyuent estre mis en terre ou moys de feurier: mais on les doit premier laisser tremper trois ioure en bonne lexiue affin que ce les face plus tost germer. Et est bon de les mettre ou lieu ordonne pour semer et puis q̃ enuiron deux ans apres ilz soyent transportez ou on les voudra auoir & nourrir. Et en ces moys on les peult prendre des plantes q̃ on leuera des racines & de lescorce de la mere sans fiens. Pruniers ne demandent pas moult parfondes fosses pource quil ne fichent leurs racines gueres en parfõd et si ne leur fault pas trop grans espaces pource quilz ne se entreempeschent gueres lung lautre. On les peult enter en eulx mesmes/ et en peschers & agmandiers: mais ilz en abastardissent et deuiennent petis/et recoyuent en eulx agmandes et pommes selon aucuns et pesches aussi et muniachus. Il est tẽps de les enter en la fin de mars/ou en iãuier auant que il cõmence a lermoyer et getter gomme: mais iay tresbien esprouue q̃ ou moys de feurier il se reprẽt et viẽt tresbien. Quant le prunier est ne il sesiouyst de humeur frequentee et de fouyr souuent & extirper les faulx gettons qui viennent de la racine exceptez ceulx q̃ se garderont pour planter. On doit former le prunier en telle maniere quil nait que vne tige et quelle ne soit pas moult esleuee de terre. Se larbre est langoureux & chetif on y doit mettre de la lye de huylle et dune mesure trẽpee egalemẽt sur la racine ou des cendres de four/ et par especial des cendres de vignes. Se les prunes cheent de larbre il conuient percer la racine dune tariere et y ficher vng coing doliuier sauuage. Se il ya vers ou fourmis y soit remedie cõme dessus est dit ou traicte des arbres en cõmun. On peult auoir et garder prunes p les cueillir meures et les fendre en trois ou quatre parties et les seicher au soleil et les mettre en potz

de terre ou autre netz vaisseaulx. Aucuns les mettent freschés cueillies en eaue de mer ou en eaue chaulde et les seichent ou four ou au soleil. On fait tresbõnes hayes et prouffitables de pruniers pource q̃ leurs branches sont drues et multiplient moult dont les hayes sont plus fortes et espesses et si font assez de fruict. Et apres deux ou trois ou quatre ans on les peult tailler et en faire des eschalas pour les vignes et fagos a chauffer. Et affin que len ait grant habondance de diuers pruniers len fera recueillir p enfans noyaulx de diuerses prunes et les seicher au soleil et puis q̃lz soyent plantez quatre ou six ensemble/et quãt ilz seront creuz on les plantera en hayes par fossez & les y laissera len croistre et puis les conduire cõme il appartient. Prunes sont de peu de nourrissement et en ya aucunes blanches q̃ sont dures a digerer & nuysent a lestomac: mais elles laschent vng peu/& pource quelles sont grosses on ne les doit point manger que elles ne soyent auant parfaictemẽt meures sur larbre. Des prunes noires les aucunes sont franches & les autres sont aigres et sauuages. Et aussi des franches/les aucunes sont grandes et parfaictement meures et doulces/& les autres sont crues aigres et vertes/pontiques et dures/et les autres rouges. Les noires prunes meures & doulces sont moins froides & plus moistes: car leur froidure est ou commencement du premier degre/et lhumeur en la fin: mais Platearius dit quelles sont froides & moistes ou second degre. Auicenne dit quelles sont froides ou commencement du second degre/et moistes en la fin du tiers. Elles rendẽt lestomac froit et laschent le vẽtre et dissoluent la cole rouge et la gettent hors/ toutesuoyes qui trop en vse elles nuysent a lestomac. Les prunes crues dures et vertes sont tresmauuaises en medicine et en viãde: car elles font dure douleur en lestomac & ne nourrissent point mais elles traueillent. Les prunes rouges sont plus froides et moins moistes. Les aigres sont plus stiptiques et trop/et pource elles valent a fluy de vẽtre appelle dyarrie et dissintere. Aucuns les cueillent meures et les taillent par le meillieu et puis les seichent au soleil & gettent dessus comme aspergement de vin aigre/et apres les mettent en vaisseaulx & ont telles prunes plus grãt vertu de refroider que les autres prunes seiches nont et si adoulcissent plus les entrailles / et pource sont elles bonnes en fieures aigues & en autres maladies aigues et a restraindre le ventre contre fluy colerique/et se elles sont vertes on les donnera a manger/& se elles sont seiches on les doit cuyre en leaue et mãger les prunes & boire leaue. Auicẽne dit que la gomme des prunes est subtiliatiue et incisiue et brisant/cõsolidatiue/et cõglutinatiue et afferme rongnes. Et quãt on la cueille des fueilles des pruniers elle deffend la bouche de faire fluy a chascun des costez et a la luette / et aussi est bonne ceste gomme pour les escripuains/si comme dit ysidorus.

¶ Des peschers. ¶ Chap. xxliii.

Pescher est vng arbre bien commun et congneu et est petit et croist tost et ne dure pas lõguement. Il vient en tous lieux: mais se il vient en chault ait et en terre arteneuse & graueleuse et ait humeur il est de noble duree. Peschers mourroiẽt en lieux froidz et vẽteux qui ne les deffendroit aucunement. On doit planter les noyaulx es lieux chaulx et en terres fouyes ou moys de nouẽbre loing lung de lautre dung ou de deux piedz/et en autres lieux en iãuier/ et quant les plantes seront creues on les transplantera/et selon Paladius non pas

plus parfond que de deux paulmes ou de trois couuers de terre/et quant larbre sera tendre on le nectoyera tout a lenuiron et mettra len vne petite plante ou deux au plus en chascune fosse et ne les doit on pas mettre trop loing lune de lautre affin quel les deffendent lune lautre de lardeur du soleil. On les doit enter en lieux froidz/en iãuier et en feurier/et en lieux chaulx/en nouẽbre/et par especial empres terre es plus beaulx rainceaulx et tenãs pres de la tige ou de larbre: car enhault ilz ne tiendroient point. On ente le pescher en soy & en agmãdier ou prunier ou moys dauril ou en may en lieux chaulx. En ytalie on le peult enter en May et en iuing a loyselet/cest a dire a lemplastre. Car len trenche le tronc par dessus & lemplastre len de plusieurs gettõs comme dessus est dit. Jay trouue pescher ente sur prunier ou moys de feurier q̃ estoit tresbien venu. On le doit destortiller en autonne et le fumer de ses fueilles/et le doit on retailler en ostant seullement les choses seiches et arres: car qui osteroit le verd il seicheroit sicomme le dit Paladius: mais lexperience y contredit en nostre face: car en iuing qui oste les gettõs qui sont venus en lieu non deu/larbre en est faict plus bel et en vault mieulx: mais parauãt les lieux estoient plus secs en sa contree & trop. Peschers seichent de trop grãt ardeur de soleil et pource on les doit ayder par souuẽt leur donner humeur au vespre et de mettre aucuns obstacles contre lardeur du soleil sicomme dit Paladius: mais cest a entendre en lieux trop chaulx et trop secs: car il nen est point de necessite en pays qui est atrẽpe. On doit laisser au pescher vne seule tige qui soit vng peu esleuee par dessus terre/et se larbre languist on gettera a la racine de leaue meslee auec lye de vieil vin. Se la bruyne le fiert on doit mettre du fiẽs encontre la racine ou lye de vin et eaue auec comme dessus est dit. Du qui mieulx est y mettra eaue ou febues auront este cuytes comme dit Paladius. Se les vers lassaillent cendre meslee auec lye de huylle les estaindra ou vrine de beuf meslee auecq̃s le tiers de vin aigre. Se les pesches en cheent on doit descouurir les racines et ficher ou tronc vng coing dung arbre appelle lentiscus ou deterebintus sicõme dit Paladius. Ces deux arbres font la poix resine. Du que la tige soit percee ou meillieu dune tariere et y ficher vng coing de saulx. Se les pesches sont ridees et flestries ou pourries len trenchera lescorce entour vng tronc/et quant aucune humeur en sera saillie on recouurera la playe dargille ou de boue meslee auec paille. Contre les vices & deffault du pescher moult y vault et prouffite que len pende aux branches vne chose nõmee spartea. Len peult garder pesches par oster les noyaulx et les seicher au soleil ou q̃ les noyaulx ostez on les confise en miel/& lors elles sont de tresplaisante saueur. On les peult aussi garder se len estoupe le nombril dune goutte de poix chaulde et puis les mettre en aucun vaissel. Les pesches sont froides & moistes ou second degre & engendrent fleume. On les doit manger a ieun et puis on doit boire apres bon vin vieil et de bonne odeur. Jl est deux manieres de pesches. Les vnes sont grosses et molles et ont plus deaue: car elles ont plus de froideur et de humeur. Et les autres sont mendres fermes et dures & sont plus terrestres/froides & seiches aucunemẽt/& par especial quant elles ne sont pas meures sur larbre ou quelles sont crues et vertes. Le ius des fueilles du pescher beu gette hors les vers et aussi q̃ en faict vng emplastre et le mect sur le nombril. Selon Auicenne qui gecte du ius des fueilles de pescher de dãs lorreille il tue les vers. Les pesches meures sont bõnes a lestomac et si ont vertu de dõner ap-

petit de mãger & ne les doit on point manger apres autre viãde pource q̃lles se corrompproient & si la corrõpproiẽt. Les pesches seiches sont de tardiue digestion et ne sont pas de bonne nourriture combien quelles nourrissent assez. Et les pesches meures adoulcissent le ventre et amollient / et les vertes le serrent.

¶ Du palmier. ¶ Chap. xxiiii.

Palmier est vng arbre q̃ porte dates. Il veult air chault & attrempe. Et en chault climat il meurist son fruict auant yuer/ mais es froidz climatz/cõme le cinquiesme et le sixiesme il ne le meurist fors aps yuer/ et au cõmencemẽt de printemps ou deste: mais vers le septiesme climat il bourõne et ne vault riẽs pour le froit. Et a mieulx dire il ne peult viure ou sixiesme climat/et a peine peult il viure ou cinquiesme. Il demãde terre sablonneuse & pouldreuse/et est certain q̃ les lieux ou les palmiers croissẽt si ne sõt poĩt prouffitables a autres fruitz. On seme le palmier p ses plantes/en auril et en may/& quãt on met la plante en terre on y mect de la grasse terre au dessoubz de la plante ou entour. Aussi seme len les noyaulx en octobre: mais q̃lz soyẽt nouueaulx et non vieilz ne alterez & doit on mesler au semer de la cendre auec les noyaulx: mais on doit scauoir q̃ a peine peult venir dung noyau vng palmier q̃ croisse / et pource en doit on mettre plusieurs ensemble pource que la plante q̃ vient dung noyau est si foible q̃lle ne peult faire tronc q̃ puisse soustenir larbre: mais plusieurs plãtes ioinctes ensemble & nees parfont le tronc de larbre Et encores cõbien q̃ les noyaulx & grains des autres arbres ayẽt vertu bourionnant les vngs en hault/les autres embas/les autres enuiron/et les autres entour. Le palmier a son noyau ainsi cõme aubes & la il a vng trou estroit & long dõt son germe yst Et pource seroit bõne maniere de les planter q̃ len preist deux noyaulx de date et q̃lz fussẽt cousuz en toille lũg trou dũg noyau applique iustemẽt cõtre lautre/& que ainsi feussent plantez ensemble en telle maniere que lune plante se ioingne en lautre/& lors la vertu des deux conioincte pourra faire le tronc et larbre plus parfaict pource que le palmier dune vertu ne prouffite poĩt tãt pour le sepe qui est plus distincte en cest arbre que es autres/et aussi pour la foiblesse du tronc et aussi le palmier masle ne faict point de fruict tout seul: mais quant il est plãte empres femelle il se encline vers elle en telle maniere que les raiceaulx de lung et de lautre sentretouchent/& la cõiunction des rainceaulx de la femelle faict compression aux rainceaulx du masle / et lors les palmiers se departẽt et desseurent densemble et cõcoit la femelle non pas par sustance gettee hors du masle: mais par la vertu de luy/& peult estre ce prouue et tesmoigne par les oeuures des laboureurs: car quãt le masle & la femelle sont plãtez loing lung de lautre ilz arrachent les rainceaulx du masle et les mettent sur la femelle / et lors la femelle le estrainct entre ses branches et entre ses fourches et en concoit. Et puis q̃ cest chose certaine que la femelle se charge de fruict par la commixtion du vent q̃ luy porte lesperit et lhumeur du masle ce nest pas de merueille se la femelle q̃ a empres soy plusieurs masles & semẽces q̃ luy aydẽt et valent a ceste impregnation & meureme ẽt se la plante et le fruict en vallent mieulx/ mesmement quelle a la vertu et substance de plusieurs masles. On doit transplanter le palmier quãt il est dũg an ou de deux et le doit on souuẽt fouyr a lenuiron en iuing ou au commencement de iuillet affin que par arrouser il surmõte les ardeurs deste.

Les eaues aucunement salees aydent aux palmiers. Se larbre est malade on le dessacera et retrenchera et y mettra leny lye de vin vieilz ou leny retrenchera les cheueulx qui seront a superfluite a la racine ou leny fichera vng coing de saulx entre les racines esslargies. Palmier croist a grãt peine et dure longuemẽt ⁊ ne fait point de fruict que il nait cent ans/ce dit Plinius. Et deuons scauoir q̃ ce fruict de dateesne depend point des rainceaulx de larbre par queues que leny appelle cotilidons/aincoys ont sieges ou elles sont sur les rainceaulx sans moyen/⁊ encores qui est plus a merueiller en vne chascune escorce elle gecte et faict son fruict sur les rainceaulx ou le fruict est la q̃lle escorce ne se ouure pas par enhauit comme la rose/le lys et plusieurs autres fruictz aincoys se ouure par la partie dembas deuers le raincel. Cest arbre a ou souuerain sommet vne capse ou vne huchette en laquelle est contenue vne molle substance qui moult approche a la substance de la date/⁊ quant on la trenche le palmier si seiche. Les dates sont chaulds ou second degre et moistes/et engendrent gros sang et sont de forte digestion/toutesfuoyes elles sont plus digerables que figues et font mieulx vriner: mais ceulx q̃ sont acoustumez denvser si encourent constipation de foye et de rate ⁊ durete enfleure ⁊ grosseur/ dates nuysent aux gencives et aux dentz/ et font douleur en lorifice de lestomac.

¶ Du pin. ¶ Chap. xxv.

Pin est vng arbre assez cõgneu et sicomme leny croit il prouffite a toutes les choses qui sont soubz luy. Il ayme lieux pres de la mer et lieux gresles entre mõtaignes et pierres et y est plus gaste et plus hault/ et es lieux qui sont moistes et venteux/la croissance des arbres en est plus ioyeuse: Mais on appliquera a ceste maniere darbres espaces ou montaignes qui ne peuẽt estre prouffitables aux autres/et pource soyent dilligemment arez/purgez et appareillez ces lieux a la coustume de froment et puis semez et couuers a vng petit sarcloir/et q̃ les graines ne soyent mis en parfond que cinq doidz seulement/et quant ilz seront nez quilz ne soyent pas transportez pource quilz ne comprennẽt pas de legier/ et si croissent a peine ⁊ ne les doit on tailler en quelque temps pource q̃lz mourroient. Et ou lieu ou le raincel est trenche ou que la racine soit taillee lautre ne reuiẽt point. On le seme de ses noyaulx qui ayent este auant temps en eaue par trois ioure. En chaulds cõtrees et seiches ou moys doctobre et de decembre/⁊ en contrees froides et moistes/ en feurier et en Mars. Aucuns dient que le fruict du pin peult croistre et adoulcir: mais ilz procurent les plantes par telle maniere. Ilz prennent plusieurs semences ensemble ⁊ les mettent en aucun godet ou escuelle de fust et lemplent de terre et de fiens/et se toutes ne viennẽt a bien ilz laissent celle qui est plus ferme et ostent les autres/et se elles ne prennẽt bõne croissance que on en transporte iusques a trois plantes en ce godet ou escuelle de fust qui sera tenue et delyee et mise en terre/et quãt cela sera cassé et pourry ilz donnent greigneur largesse de terre a leurs racines/ et toutesfuoyes ilz mesient gras fiens auec la terre. Et se doit on bien garder q̃ la racine qui est longue ⁊ droicte soit trãsportee toute entiere ⁊ saine iusques au bout. On doit garder larbre des bestes tant comme il est tendre seulement et q̃l ne soit deffoule quãt il est trop foible. Le retailler et la putation se prouuent seullement nouueaulx arbres de pin affin que lacroissement q̃ leny espere soit double. On dit que les vers croissent

legierement soubz lescorce du pin q̃ le rongent et destruisent le boys/et pource larbre dure plus long tẽps quant on le despouille souuẽt de ses escorces. Les pommes de pin si peuẽt estre sur larbre iusques en nouẽbre et doit on cueillir les plus meures auant q̃ les noyaulx soyent pourris qui ne peuent durer se ilz ne sont purgez. Toutesfuoyes aucuns dient pour certain q̃ qui les cueille auec leur escaille et soyẽt mis potz de terre neufz et que ces potz soyent paremplis de bonne terre q̃ ilz se gardent bien. Les pins sont chaulx & moistes ou second degre/& selon Auicenne ilz sont chaulx et moistes ou troisiesme degre & ont vertu de adoulcir et de amoistir et aucune maniere de ouurir. C'est tresbonne viande pour gens qui labourent et sont malades es parties espirituelles & de apostumes de froide cause & de humeur & aux gens qui ont seiche toux et foible esperit & ne peuent auoir leur alaine ne respirer. Ilz croissent le sang aux ptisiques et a ceulx q̃ ont leur chair perduc/ilz enflambent luxure. On les peult donner tous seulz & aussi auec sirop ou electuaire/ou en viande. Lescorce de dehors quant le fruict est premieremẽt prẽs de larbre vault contre la toux se on la cuyt bien en eaue/& puis quelle soit mise sur les charbons & que le malade en recoyue la fumee.

¶ Du poiure. ¶ Chap. xxvi.

POiure vient sur vng arbre petit q̃ naist croist et fructifie tresbien ou p̃mier climat ou signe de lescreuice ou il a grant ardeur du soleil/& par especial en la montaigne qui est nommee caucasus dont ysidore dit que les serpens gardent les forestz ou le poiure croist: mais les gens de celle terre ardent les boys quant le poiure est meur & sen fuyent les serpens pour le feu/et par le moyen du feu les graines du poiure q̃ sont blancs de nature si deuiennent noires et ridez: mais Dyascorides dit q̃ les sarrazins de celle contree le mettent ou four pour luy oster la vertu generatiue affin que sil estoit seme en autres contrees par le monde que il ne peust croistre. Il naist aussi es parties attrempees: mais il ny fructifie point/et pource quãt a nous nous ny deuons point estudier a le semer pource q̃l ney viendroit point de prouffit. Poiure est chault et sec ou troisiesme degre et a vertu dissolutiue et confortatiue. Qui met de la pouldre au nez elle faict esternuer et nectoye le cerueil de fleume superflu. Le vin ou poiure et figues seiches serõt cuiz & nectoye les pties espirituelles de glueuse humeur/et vault merueilleusement contre asme froit/cest a dire a ceulx qui ont courte alaine. La pouldre de poiure mangee auec figues faict digerer et confoite moult. Poiure nest pas prouffitable a gens coleriques ne aux sanguins pource que il dissoult & aucunesfois faict venir meselletie. Pouldre de poiure mise sur la chair la ronge pource quelle est corrosiue. Auicenne dit que la pouldre de poiure mise au palais auec miel est prouffitable a squinancie et qui la boit auec vin aigre elle nectoye le poulmon. Et aussi qui sen oingt vers la ratelle elle vault cõtre les apostumes de la rate et si faict bien vriner et met le fruict hors du corps & si corrompt le fruict apres sa nouuelle conception.

¶ Des sorbes. ¶ Chap. xxvii.

SOrbe est vng arbre assez congneu & en sont de deux manieres de fruictz: car lũg est petit et rond & vient de la femelle/et lautre est plus grant et long dung coulte et agu et vient du masle. Il ayme lieux moistes et prochains a lieux froidz & se de-

lecte plus en montaignes et en lieux pres de montaignes q̃ en valees loing de montaignes/et demande terre tresgrasse et en monstre certain signe en quelconque terre quil naisse. On les seme en lieux froidz en ianuier/feurier & mars: et en lieux chaulx en octobre et nouembre/et le monstre tresbien/car ou semoir les pommes sont meures. Se aucun en veult mettre des plantes faire le peult franchement: mais toutesfoyes que ce soit en lieux chaulx en nouembre/en lieux froidz en mars/et en lieux attrempez en iãuier & feurier/et doit on mettre forte et ferme plante/et demande siege hault et parfonde fosse et larges espaces affin que le vent q̃ grandement leur prouffite en les demenant les remue souuent et quilz en croissent plus haulx. On les ente ou moys daurill & en la fin de mars en coigner ou en aubespine combien quil y viengne bien petit soubz lescorce et ou tronc/et sicomme il me semble il se peult aussi bien enter en põmier. Quant le temps est sec il amende de arrouser & de souuent le fouyr. On le doit former en telle maniere q̃l nait que vne seule tige esleuee de terre de dix piedz ou de douze. Se les vers lassaillent qui sont rouy & velus & qui ont acoustume de ronger le moyen de la moelle len en sachera aucũs sans faire villenie a larbre/& puis soyent ars et bruslez en vng feu bien pres: car Paladius dit que les autres qui cuyderont eschapper seront par ceste maniere prins & perdus. On garde les sorbes par telle maniere. Quant elles sont cueillies on prent les plus dures & les met on a doulcir en vaisseaulx de terre pleins ou p̃sque pleins/& les enclost len et serre et enuironne de plastre et puis les met on en vne fosse dung pied en parfond en lieu sec & au regard du soleil la bouche rẽuersee & puis couuers de terre et foulee: et aussi on les peult trencher en trois lieux et les mettre seicher au soleil ou les trencher par le meilleu & seicher et puis les garder nectemẽt/et quãt on en vouldra vser les tremper en eaue chaulde et elles seront dune plaisant et agreable saueur: mais les aucuns les pendent par les queues toutes vertes & les mettent en lieux secs et obscurs. On fait vin de sorbes meures ainsi cõme de poires Le boys de sorbe est ferme & non pas courroyãt/mais legier & qui tost se brise & pour ce on le aplanie trop bien. Et est tresbon & conuenable aux vaisseaulx descrins et de planches qui requierent beaulte & resplendissant souefuete par dehors/mais le boys en est rouge. Les sorbes sont froides et seiches & restraignẽt le ventre et fussent elles ores tresparfaictement meures.

¶ Dung arbre appelle zezoule. ¶ Chapitre. xxxviii.

Zezoule est vng petit arbre moult rongneux & q̃ a moult de fueilles ainsi cõme en vng petit raincel conioincte ensemble. Et en yuer elles cheẽt toutes a vng coup/et en est le fruict pareil aux noyaulx de roses ou a oliues et si na que vng noyau/ et en est le boys grandement rouge par dedans & bel et ferme/& pource en fait on de tresbeaulx instrumens de musique/par especial guisternes/vielles et citoles. Il demande air attrempe/et si ne redoubte point le froit/& si vault mieulx en terre grasse et ferme. On le seme ou champ semoir de ses noyaulx en nouembre ou en feurier bien assis et diligemment nourris. Et quant ilz serõt creuz de deux ans ou de trois on les transplantera ailleurs & aussi les seme len par plantes qui naissent sur les racines de la mere. Et ie croy q̃ on les peult enter en aubespine et par aduenture en prunier en

boys trenche en feurier et en mars. Et soit forme a vne seule tige esleuee par dessus terre de six piedz ou enuiron: on cueille les zezilles en tẽps de vendãges quãt on y voit la rougeur ou la diuersite de couleur/ & est vng fruict bien delectable a manger.

¶ Du zampre. ¶ Chap. xxix.

Zampre est vng petit arbret q̃ desire air chault ou attrẽpe & terre graueleuse/delicee & poul dreuse et ainsi comme brehaigne & par especial il viẽt bien sur la riue de la mer ou en mõtaignes brehaignes ou il y a terre poul dreuse que ley clame doulce arene/mais il ne vit point en lieux moistes pleins deaue ne en valees/pource q̃ trop grant humeur le corrompt & il est soustenu de seiche & petite nourriture. Il est deux manieres de zãpre. Lung est masle et est esleue en hault et fait peu de fruict. Et lautre est femelle q̃ espand ses rainceaulx empres terre ainsi cõme en serpent et fructifie merueilleusement & ainsi cõme en toutes les saisons de lan/et si viẽt son fruict a meurete & est rouge & gros cõme petites cerises & est le meilleur et le plus bel: mais le fruict du p̃mier est menu et noir. Cest arbre est sauuage et de sa nature il vient es lieux dessusditz sans semer/& toutesuoyes se on le veult enger on le semera de ses noyaulx ou p̃ plantes arrachees de lieux secs et mesgres et mises ou ley vouldra. Et ne doiuent estre ses racines gueres mises en terre/car il na mestier de fossoyer se le lieu nestoit trop ars/et le doit on semer en feurier & aussi en mars. Il ne le conuient point former ne trencher se ce nestoit que aucun pour son plaisir voulsist esleuer le masle en hault. On doit cueillir le fruict lung apres lautre quant il appert estre meur par sa noirceur. Le boys en est tresbel & rouge de grãt odeur & aucunemẽt de plusieurs couleurs et est tresbon pour faire hastes/pource q̃l dõne a la chair sa bõne odeur quant elle y est rostie/et aussi en fait on tresbelles cuillieres. Le fruict en est chault et sec et vault grandement contre froide toux qui en mãgeue/et aussi quant il est cuyt en vin q̃ on le mãgeur & boiue le vin. Oni en prent les branches auec le fruict & les fueilles et les cuyt en vin ou en eaue/ et puis que on les mette tous chaulx en vaisseaulx q̃ sentent le mugue & sont infectz de muffe & que ley estoupe le bondonnail et que le vaissel soit tresbien remue de toutes pars & il sera guery de celle infection/et dõnent tresbonne & tressouefue odeur et tresplaisant.

¶ Ensuyuẽt les chapitres des arbres qui ne portent point de fruict.

¶ De amedan autremẽt dit aulne.
¶ Chapitre premier.

Amedan autrement dit aulne est vng arbre q̃ ne se laboure point et croist en eaue et palus et si delecte. Il ne vault riẽs a forger a ediffier & charpẽter: mais il est necessaire pour faire fondemens qui veult faire gros ouurages en palus et lieux moistes: car qui le met verd soubz terre il y gecte tantost ses racines/& quãt il en ya plusieurs pieux mis lung empres lautre ilz se cõioingnent & sont ramenez tout a vng et font vng corps tressort q̃ est vng fondemẽt tresdurable. On en fait aussi tresbons trenchoirs et durables/ et aussi escuelles et autres vaisseaulx qui ne se fendent pas legierement.

¶ De auerus. ¶ Chap. ii.

Acerus est vng arbre assez grãt qui est trouue es mõtaignes/ & est tresbon po' faire hanaps escuelles & plateaulx & toutes deliees oeuures : car son boys est blanc et fort et le polist on tresbien: mais les escuelles sen fendent legierement au feu qui ne les fait de quartier/cest a dire du boys fendu en quatre quartiers ou de la racine qui est toute pleine de noeux ou de netfz.

¶ De anormis. ¶ Chap.iii.

Anormis est vng petit arbre q̃ croist es montaignes duquel lescorce du meillieu dõnee a boire ou en viande lasche le ventre tresmerueilleusement.

¶ De agnus castus. ¶ Chap.iiii.

Agnus castus ou aignel chaste est vng petit arbret qui est tout tẽps verd & croist le plus en lieux pleins deaue et en lieux secs le moins. Le fust en est dur & les fueilles sont telles cõme de loliue/ mais elles sont plus legieres. Il est chault et sec ou troisiesme degre/ et selon Auicenne il est chault ou premier degre & sec ou second. Les fueilles & les fleurs sont bõnes pour medicine/& valent mieulx les fleurs que les fueilles. Les fleurs sont appelees agnus castus ou aignel chaste qui sont cueillies en printemps & sont gardees par vng an seulemẽt/& valent mieulx les vertes que les seches. On lappelle chaste aignel/car il restraint la luxure et fait celluy qui le porte chaste cõme vng aignel. Le lict qui en est ionchie et enuironne restraint et oste lardeur de luxure et deffend de polution, et la verge de dresser. Du cõme dit Auicẽne que on laue et baigne les genitoires en leaue ou elles seront cuytes et que on boive de telle eaue. Mõtre la gomme on cuyra vng peu de castor ou ius de aignel chaste et le boive ley et que ley cuyse les fleurs et les fueilles en vin aigre et que ley y adiouste vng peu de castor et quil soit emplastre sur les genitoires. Et deuons sceuoir que aucunes choses estaignent la luxure en espessissant la semence cõme sont la semence de laictue/ citrules/ mellons/cucumeres/ courges/ pourcelaine/sta vin aigre/canfre & telles choses. Autres choses sont qui lestaignent en affoibliant lesperit & en degastant la semence/ cõme rue/maiorane/aignel chaste cõmun calament et anet: car ces choses sont aperitiues q̃ ouurent/exterminent/dissoluent et degastent la ventosite/ et aussi lestuue/ laueure et le baing de la decoction de aignel chaste seiche la superfluite de la matris & restraint la bouche de la nature de la femme. La decoction de aignel chaste et dache & saulge en eaue salee valent contre litargie se ley en frote bien fort la derniere partie de la teste. Auicenne dit que quant trop grãt voulente de compaignie dhõme vient aux femmes & quelles ont trop grãt ardeur de faire le faict on leur en fait vne suffumigation p dessoubz et elles en sont incontinent gueries/& aussi les fueilles de cest arbret enchasse choses venimeuses.

¶ Du bouix. ¶ Chap.v.

Bouix est vng arbre petit qui a le fust iaulne et tresferme et beau boys & est tout tẽps vestu de belles fueilles et vertes & en font les damoyselles chappeaulx. On le peult planter par arracher aucunes plantelettes des racines de la mere & de la souche & les replanter. Et encores se peult faire par ses rainceaulx desnuez de fueilles fichez en terre et reprennent. Qui cuyst en eaue la rasure du bouix et quelle soit de

puys pource quelle est froide et seiche/ elle restrainct le flux sicõme dit Dyascorides/ et si tainct les cheueulx q̃ les laue souuent de la decoction. On fait du bouix tresbõs pignes/cuilliers/ manches de couteaulx/ tables de cire & comptoirs & toutes autres petites choses q̃ requierẽt beau boys pour entailler/car il recoit et retiẽt bien proprement toute telle forme que len luy veult bailler et entailler.

¶ Du buysson. ¶ Chap. vi.

Buysson autremẽt dit rõce est bien congneu et est moult conuenable pour les hayes: car il les fait bien fortes/espesses & poignãs: mais pource q̃l est foible il ne suffiroit point par soy/aincois y conuient adiouster autres arbres q̃ le soustiennent qui soyent si fors et fermes quilz ne les blessent point. Le buysson rõce est plante de ses gettõs dont len treuue assez: car les boutz du buysson rõce touchẽt a terre. Ilz cueillent racines q̃ peuẽt estre replantees et reiectent tantost. Les fruictz en sont meurs quãt ilz sont noirs & en mãgeuent les femmes et enfans moult voulentiers/mais cest tresbonne viande pour pourceaulx. On les plante aussi de leur semence meurement cueillies et seichees et gardees iusques au cõmencement de printemps/ car il est lors tẽps de les semer. Le buysson ronce est chault et sec cõme dient aucuns: mais Constantin dit q̃ les sommetz sont stiptiques et valent cõtre arsure et contre chaulds apostumes/& pource il semble quil soit froit & sec. Contre la rougeur des yeulx les turiõs du buysson ronce broyez auec aubin doeuf & du saffren dedans & puis mis dessus. Cõtre toutes arsures/fondez cyre bõne & necte et y mettez de lhuylle rosat & puis le ius de turions de la ronce en bõne quantite. Contre chaulds apostumes les fueilles des sommetz broyez auec eaue rose et puis emplastrez dessus. Cõtre dissintere le ius des turiõs de la rõce auec eaue dorge soit prins pour clistere. Du que len prengne des turions de la rõce & soyẽt broyez auec aubin doeuf et vin aigre et q̃ on en face vng emplastre qui soit mis sur les reins et le petit ventre. Et se ceste maladie vient du vice des parties denhault on prendra des lentilles rosties auec le ius de ronce et soyent meslez ensemble et puis soyent mangez.

¶ De brillus autrement dit osier. ¶ Chapitre. vii.

Brillus est vng petit arbret q̃ naist en grauiers de riuieres et a plusieurs vergettes & gettõs tresbeaulx et les cueille len ou moys dauril quant le ius se meult en eulx & lors on les trait hors des escorces et puis on en fait corbeilles/ cannes/ cages pour oyseaulx et pour seicher fromages & pour faire pãniers a mettre pain et fruict/ et de leurs racines sont lyez les manches des faucilles et autres choses a tailler boys et vignes.

¶ Du cypres. ¶ Chap. viii.

Cypres est vng grãt arbre & bel et q̃ est tousiours verd/ & pource on le plante voulentiers en cloistres de religieux. Le boys en est tresbel & tresodorant/et en fait on de tresbeaulx aiz q̃ len met sur les instrumẽs de musique/cõme guisternes & luz et aussi en toutes autres oeuures delicees. Cest arbre selon Auicenne est chault ou premier degre & sec ou second: et dient aucũs quil est froit. Les fueilles et les noix sont stiptiques & deffacent les fueilles vne meselleric appellee morphee et consolident playes et les noix aussi. Elles confortent les nerfz &

leur amoliement & restraignent. La decoction des noix du cypres auec vin aigre si oste la douleur des dentz.

¶ Des cannes et roseaulx.
¶ Chapitre. ix.

Cannes et roseaulx sont assez congneuz & demandent terre moyennement moiste & grasse. On fait les plantes de la canne & le lieu par telle maniere. On fouyst la terre egallement ou moys de feurier et en petites fosses loing lune de lautre de vng pied ou les oeilles des cannes seront mis et couuers. Se la contree est chaulde & seiche on doit ordonner aux cannes valees et lieux bas et moistes. Et se la contree est froide on les doit ordonner en lieux moyens q̃ soyent plus bas que les esgoux de la ville et les fouyr comme vignes et les ordonner egalement en terre. Et doiuent estre taillees ou moys doctobre et de nouembre. Mais sil en ya aucunes vieilles on les nectoyera en feurier & ostera leur les superfluitez & pourritures. Et sil en ya aucunes q̃ nayent pas oeilles pour bouriõner leur fera de leurs cannes pieux/perches & eschalas pour vignes et osteuens pour faire diuisions de chambres. Et selon Auicenne elles refroident tresgrandemẽt. Les fueilles & les racines des cannes et lescorce vallent a meselerie et ostent lordure/et la racine auecques oignon sauuage si sachẽt hors les choses qui sont fichees en la chair/et la laine q̃ est sa fleur quant elle chet es oreilles fait assourdir: car elle se conglutine dedans et puis nen peult saillir hors.

¶ De erable. ¶ Chap. x.

Erable autremẽt dit polus est vng grant arbre qui a le boys moult blanc & ainsi comme aperus dont dessus est vng peu parle et en fait on tresbons iougz aux beufz et trencheoirs et escuelles et autres oeuures deliees.

¶ De laubespine. ¶ Chap. xi.

Espine blanche autremẽt dicte aubespine est vng arbre assez petit q̃ est tresbon pour hayes pource quil a tresgrãdes & fortes espines & poignãtz/et si ne gecte point ses racines en bouriõnant par le chãp. Et si recoit tresbien les gettons que len ente dedans luy de nefflieres/de pieres & de põmiers et tresbien si reprẽnent & legieremẽt mais ilz ne viẽnent point a parfaicte croissance de leur naturelle quãtite pource que lespine nest pas de quãtite pareille ausditz arbres. Il a ferme boys & blanc/et pource il est bon a faire platz/escuelles & cuilliers. Aubespine est froide & seiche ou p̃mier degre & vault leaue de sa cuiture aux instrumẽs des ioincturcs & aussi a podagre & auec ce vault a la mollificatiõ de lestomac.

¶ De espine iuifue. ¶ Chap. xii.

Espine iudaique est la meilleure de toutes pour faire hayes/ pource que a chascune fueille elle a deux espines/ lune longue/droicte & ague/et lautre petite & retorse/et si fait les hayes espesses par le moyen de ses druz bouriens.

¶ De espine cerue. ¶ Chap. xiii.

Espine cerue nest pas moult prouffitable aux hayes/ pource quelle nest gueres espineuse: mais on en faict tresbons eschalas pour vignes et en sont moult prouffitables pource quilz durent moult longuement en terre.

¶ Du fau. ¶ Chap. xiiii.

FAu est vng grãt arbre q̃ vient cõmunement en montaignes dequoy on fait tresbonnes lances et aiz et planches pour liures/ & aussi est tresbon en charpenterie en lieu sec/ mais il se corrõpt treslegierement par humeur. Ysidore dit q̃ le fruict du fau est tresdoulx & tres nourrissant. La moelle est tresplaisant a souris. Il engresse plusieurs bestes & est tresbon pour coulombz & a aucuns autres bons oyseaulx & les nourrist fort et fait leur chair bien cuysable. Le boys en est bien cõuenable a plusieurs choses: mais il ne dure pas longuement pour les vers q̃ le mangeuent voulentiers et est tresnecessaire a lart de voirrerie auãt quil soit runge des vers/ pource q̃ de la cendre dicelluy auecq̃s aucunes autres choses le voirre est fait par la chaleur du feu.

¶ Du fresne. ¶ Chap. xv.

FResne est vng grãt arbre qui se delecte en forestz grasses & moistes. Le boys en est bon pour ardoir et si est tresbon a faire cerceaulx a tonneaulx et a tynnes et autres vaisseaulx et pour chars et eschelles/ et si vault pour edifier quãt il est sec & non quãt il est verd: mais il ne doit point toucher a terre pource q̃l seroit tost corrompu de lhumeur. Qui en couppe le boys de trois ans ou de quatre il est tresbon a faire perches pour vignes. Plinius dit q̃ les fueilles de fresne valent cõtre venin/ car qui en sache le ius et le boit il vault grandemẽt contre serpens. Le fresne a si grãt vertu cõtre les serpens q̃lz ne penẽt souffrir son vmbre au soir ne au matin. Et q̃ met vng serpent entre vng feu & les fueilles du fresne le serpẽt se boutera auant ou feu que ou fresne. Les fueilles et les escorces estraignẽt le ventre et aussi le vomir qui viẽt du deffault de la vertu cõtentiue quãt on les cuyst en vin aigre & eaue de pluye & puis les met on sur le stomac. Cest arbre est chault & sec ou secõd degre/ sicõme le dit vng nõme Platearius.

¶ Du frapinagol. ¶ Chap. xvi.

FRapinagol est vng arbre semblable au fresne tant en boys comme en brãches et se delecte en iardins et en lieux priuez labourez & domestiques. Cest arbre fait fruict qui a petis graines qui sont noires quant ilz sont meurs et sont moult doulx: mais il ya peu ou neant de chair sur les noyaulx/ et quant ses graines sont secs ilz se gardẽt moult longuement.

¶ Du fusain. ¶ Chap. xvii.

FVsain est vng arbre q̃ nest gueres grant & croist le plus es hayes & en est le boys aucunemẽt iaulne et en faict on fuse aulx/ saiettes et cages.

¶ Des genestes. ¶ Chap. xviii.

GEneste est vng arbret si petit q̃ souuentesfois il est cõme de nature de herbe & naist cõmunement en mõtaignes & en lieux pres de mer & fait moult belles fleurs et dont les dames font chappeaulx. Et si en peult on faire liens pour lyer vignes & raincea ulx: & si peult on faire de genestes estoupes qui seruiroient en lieu destoupes de lyn ou de chanure.

¶ De yf. ¶ Chap. xix.

IFf que aucuns appellent taxus est vng arbre q̃ croist en montaignes et en costieres pres de haultes mõtaignes et est tresbon pour faire arcs & arbalestres.

¶ De ourme. ¶ Chap. xx.

OVrme est vng arbre commun que len plante de ses plantelettes qui viennent de ses racines et croissent legierement et est cest arbre tresbon a porter et soubstenir les vignes q̃ montent contremont. Il est tresbon pour faire trefz/ et par especial aux maisons combien q̃lz y durent peu et aussi a faire moyeux de charrettes ⁊ de moulins et eschelles et lymons de chariotz et charrettes/et banquaus ⁊ boys a fendre boys et a estraindre tonneaulx pource que le boys est tenant ⁊ ne se taille pas legierement et si en faict on fourches a fourchons et tous instrumens q̃ requierent ferme boys et qui mieulx se ploye sans rõpre ne brisier. Et en sont les fueilles bõnes pour nourrir beufz.

¶ Du peuplier. ¶ Chap. xxi.

PEuplier est vng arbre a albarus resemblable tant en grandeur cõme en fueilles et branches: mais toutesfuoyes le peuplier se lieue plus hault et ne se polist point son boys: mais albarus estend ses brãches au large et est son boys plus bel et plus blanc pour faire ais et planches et autres edifices en lieux secs: mais il ne dure pas long tẽps. Ces arbres se delectẽt en lieux moistes/et p especial le peuplier ⁊ ne peuẽt durer en lieux de montaignes ne pleins de pierres ne de croye. On les plãte en fichãt les rainceaulx en terre et reprennẽt ⁊ viennent treslegierement. Le peuplier a telle propriete que qui le retaille en este temps il perist legieremẽt ⁊ est appellé peuple pour ce que qui le retaille et plante/ il multiplie comme vng peuple selon ysidore. Les rainceaulx dung an de deux ans et de plus se peuent ficher en terre ⁊ reuiennent bien legierement. On a trouue q̃ albarus quant il a este taille et que les tailleures ont este espandues quelles se sont reprinses ou elles ont este gettees et sont creues ⁊ venues cõme forest. Et aussi peult ce aduenir par le peuplement ⁊ germe des racines qui se occupent tout autour de larbre quant il est couppe ⁊ puis saillent hors/et pource a este trouue que cest arbre nuyst grandement aux vignes.

¶ Des rosiers. ¶ Chap. xxii.

ROsiers sont arbres bien congneuz et en sont les vnges blancs et les autres rouges/⁊ aussi en sont les vnges francs et les autres sauuages. Les blancs soyent francs ou sauuages font tresbõnes et fortes hayes pource q̃lz ont bõnes branches et fortes espines / et si se reteurdent et entrelacent en telle maniere q̃ len ne peult passer parmy pour les espines qui arrestẽt a force: mais les rosiers rouges ont les brãches et espines foibles. On les plante par plantes ⁊ vergettes diuisees en petites parties et mises ou semoir ou en semence gectee ou semoir. La semence est recueillie de dans les boutons rouges et congnoist on leur meurete quant apres vendanges lesditz boutons deuiennent iaulnes et molz. Se les rosiers sont vieilz on les doit fouyr autour et retailler le sec/ et peuent estre retaillez les rosiers tendres et foibles p leurs gettõs. La rose est froide ou premier degre et seiche ou second. La rose verte et aussi la seiche sont bonnes en medicine. On les seiche vng peu au soleil et les peult on apres garder par trois ans. Quãt len dit en medicine/prenez roses on entend des seiches pource que on les casse et pile mieulx. On fait de ius de roses miel rosat et sucre rosat et electuaire de ius de roses. Sirop rosat/ huylle rosat/eaue rose. Le miel rosat est

faict en la maniere qui ensuyt. On cuyst et escume le miel et puis est coule/et apres on y mect fueilles de roses et oste len pmier le blanc qui est au bout et sont trenchees bien menu / et puis on cuyst vng peu tout ensemble et sect on a lodeur quant il est assez cuyt/et aussi a la couleur et mect on en sept liures de miel/vne liure de roses/ et ce peult on garder par cinq ans. Il a vertu confortatiue pour sa bonne odeur et mundificatiue pour le miel. On le dõne en yuer et en este aux fleumatiques/aux colcriqs/ et aux melencolieux/et aussi a ceulx qui sont affoiblis auecques eaue et miel rosat. Pour mundifier lestomac de froides humeurs vault miel rosat donne auec eaue ou aura este cuite semence de fenoil a trois grains de sel. Du selon Nicolas on le faict en telle maniere. En dix liures de blanc miel trespur et bien escume/on mect vne liure de ius de roses fresches en vng vaissel sur le feu / et quant il se prendra a bouillir on y mect quatre liures de fueilles de roses vertes bien menues trẽchees et le laisse len tant bouillir q̃ le ius des roses soit degaste/ et le doit on mouuoir a vng baston tãt cõme il bouldra et puis le mettre en vng vaissel de terre a de tant quil y sera plus garde il vauldra mieulx/il conforte lestomac auec eaue froide et estraint/et auecq̃s eaue chaulde il le nectoye et le donne len au matin et a midy. Et en telle maniere faict on le miel violat et vault a ceulx q̃ ont fieure ethique qui le prent auec eaue chaulde ou tiede. Le sucre rosat est ainsi faict. Prenez roses vertes et les pilez et broyez tresbien et puis les mettez en vng vaissel de voirre et les laissez par trente ioure au soleil et les remuez chascun iour affin que tout soit bien mesle ensemble et mettez en quatre liures de sucre/vne liure de roses et se peult garder par trois ans. Il a vertu de estraindre et de conforter et vault a dissintere/a lyeutere et dyarrie qui procede de la foiblesse de la vertu contentiue. Et si vault contre vomissement colerique et contre sincope et sanglout et passion cardiaque quant elle vient de la chaleur des parties espiritueulles/ et lors on le donne auec eaue rose. Le electuaire du ius de roses est ainsi faict. Prenez sucre et ius de roses autãt de lung comme de lautre de chascun vne liure et quatre onces de sandalz des trois manieres/six onces spodii/trois onces dyagredii douze dragmes/et de canfre vne dragme et trempera tout ensemble a la forme dũg electuaire auec le sirop faict de sucre/et du ius de roses et en doit on donner du gros dune chasteigne auec eaue chaulde a lheure de matines. Il vault cõtre goutte chaulde et si purge la colle rouge et ceulx qui ont eu fieure tierce et sont en conualescence en peuẽt estre purgez chascun iour sans angoisse a boute hors tresfort les mauuaises humeurs qui sont demourees. Sirop rosat est ainsi faict. Aucuns cuyscent roses en eaue et en celle cuytture mettent du sucre et leur suffist. Aucuns autres le font mieulx. Ilz mettent roses en aucun vaissel qui a estroicte bouche et gettent eaue boullant par dessus a le laissent ainsi iusques a ce que leaue soit rouge a de ce font le sirop. Les autres broyẽt roses vertes a en sachẽt le ius/a de ce font leur sirop/a est ce dernier le meilleur a tresbon. Et deuõs sçauoir q̃ le sirop fait de roses vertes/lasche pmieremẽt vng peu a puis restraint: mais celluy q̃ est de roses seiches serre au cõmẽcemẽt et a la fin. On le donne auec eaue de pluye ou de roses a ceulx q̃ ont fluy de vẽtre ou vomissement colerique et a ceulx q̃ ont fieure auec eaue froide apres ce quilz auront este saignez/et aussi a ceulx qui sincopent. Selon Nicolas on le faict par ceste maniere. On prent roses fresches et les mect on en vng vaissel p soy et puis mect on sur le feu eaue

en vne chaulldiere iusques a ce qlle bouille et puis quant elle boult on la gette sur ces roses / et apres on estoupe le vaissel que la fumee nen saille/ & quant leaue y est refroidie on en oste hors les roses et puis faict on rebouillir ceste eaue & la regette len dessus autres roses fresches & le faict on ainsi par plusieurs fois en rechãgeant tousiours les roses iusques a ce que leaue soit rouge / et apres on prẽt quatre liures de ceste eaue et quatre liures de sucre et les mect on ensemble sur le feu/et quãt il cõmẽcera a bouillir on prent les aubins daucuns oeufz auec eaue froide et les bat on tant que ilz escument fort et puis on gette celle escume sur le sirop en espandant/ & quant celle escume se prent a noircir on loste tout doulcement a vne cuiller et puis y en remect on de lautre iusques a tant que il soit cler. Et quant il cõmence a faire fil entre deux doidz qui se prendront et eslargiront ou quãt il filera a la cuiller cest signe ql est cuyt. Ce sirop vault a ardeur/a chaleur et seicheresse de fieure & estaint la soif & conforte & restraint En ceste maniere faict on le sirop violat et le sirop nenuphar q̃ vallent cõtre tresgrãs chaleurs a tresgrãs maladies. Huylle rosat est ainsi faicte. Aucũs cuysent roses en huylle commune & la coulent/et les autres cassent roses vertes & les mettent en huylle et puis mettẽt tout en vng vaissel de voirre au soleil p cinquãte iours et est bon: mais selon Nicolas on le faict ainsi. En deux liures dhuylle cõmune bien nectoyee & lauee on mettra vne liure de roses vertes en aucune maniere cassees en vng pot et ce emplira le pot / et puis ce pot sera mis en vne chaulldiere pleine deaue sur le feu bien pendu et bouldra la tant quil nen demourra que les deux pars et seront ces deux pars mises en vng sac de lin blanc et nect & puis sera espraint au pressouer et en ceste maniere faict on lhuylle violat & sabbatum et mirtum et valent ces huylles cõtre agues maladies et tresagues qui sen oingt sur le foye/sur le poux/les temples/les paulmes/ et les plantes des piedz pource quelles estaingnent la chaleur. On faict eaue rose en plusieurs manieres: car aucuns ont vne paele de plomb q̃ ilz mettent sur vng fournel de terre/ & entre le plomb et la terre mettent cendres lespesseur de deux doidz affin que leaue ne sẽte la fumee/ & sur ceste paele de plomb mettent vne chappelle de plomb qui a vne nez par ou leaue descend en vne fiole de voirre et puis on la pend au soleil par aucuns iours et la elle se recuist / et apres est bonne a garder. Les autres q̃ veulent plus subtillemẽt faire si prennent ceste chappelle et la mettent dedans vng chaulderon plein deaue au feu et la font bouillir et soit en telle disposition que len puisse mettre de leaue dedãs le vaissel en lieu de celle qui se degastera au feu et celle eaue sera tresbõne. Aucuns enfillent pãpes de roses et les mettent en vng vaissel de voirre en pendant au soleil en telle maniere quelles ne touchent uu vaissel de quelconque part et lestoupent tellement que nulle vapeur nen peult yssir. Et est ceste eaue la meilleur qui puisse estre: mais il ya grant labour et si en vient peu deaue. Ceste eaue a vertu de conforter & restraindre fluy de ventre et vomissement colerique. On donnera eaue rose simple ou eaue de la decoction de mastic & de girofle cõtre lesdits fluy & vomissement/et par especial contre le fluy venant de la foiblesse de vertu contentiue ou contre lague violence daucune medicine deuant prinse qui auroit trop mene a chambre. On le donne en beuurage a ceulx qui sincopent et a ceulx qui ont cardiaque passion & aussi on leur en gecte contre la face. On la mect es colires pour mal des yeulx et en oignemẽs pour la face pource quelle torche le drap de la face et subtilie le cuyr.

Roses seiches mises aux nez confortent le cerueau et rappellent les esperitz. ¶ Contre flux de ventre de cole vault eaue de pluye ou roses auront este cuytes/et aussi vault a ce emplastre faict de roses et daubins doeufz et vin aigre quant on le mect sur le petit ventre & sur les reins. ¶ Cõtre vomissement cuysez roses en vin aigre et mouillez vne espurge dedans & la mettez sur la bouche de lestomac. ¶ Contre sincope vault leaue de la decoction de roses/et aussi faict pouldure faicte des roses prinse dedans vng oeuf mol. ¶ Contre la rougeur des yeulx q̃ y sent pointure valent roses cuytes en eaue et mises sur loeil. La fleur de roses qui est dedans est nommee aucera & vault moult contre flux et vomissement. La pouldre de celle fleur mise sur la luette degaste lhumeur de celle luette. Et deuõs sçauoir que le ius de roses vertes se peult garder par vng an en vng vaissel de voirre. Auicenne dit que la rose adresse la puanteur de sueur quant on la mect en baing. Et qui faict emplastre de roses bien cassees et non esprainctees et le mect sur apostumes chaudes il les dissoult.

¶ Du romarin. ¶ Chap. xviii.

Romarin est vng petit arbret bien odorant qui est tout temps verd et resemble aucunemẽt a zampre dõt dessus est parle/et pource lappelle len romarin. On le plante de plantes qui yssent de la racine de leur mere et de rainceaulx fiehez en terre ou tẽps que len faict les autres plantations. Il est chault et sec: mais lexcellence nest point determinee en quel degre. Les fleurs & les fueilles sõt bien medicinables. La fleur est appellee anthos dont len faict lelectuaire appelle dyantos. Cest arbret est appelle lauotides ou dettosibanes/et quãt il vient en aucune recepte on y mect les fueilles. Les fleurs & les fueilles aucunemẽt seiches au soleil se gardẽt par vng an et ont vertu de conforter pour leur odeur aromatiq̃/ & de dissouldre pour leur chaleur/et de nectoyer/et de torcher et degaster pour leur seicheresse. Et ont vertu dyaforetique pour leur chaleur. ¶ Cõtre sincope et cardiaque vault dyanthos auec vin/et aussi fault cuire les fleurs en vin et boire le vin. ¶ Contre froidure destomac et a cõforter lestomac vault dyanthos & aussi le vin ou est cuyte la fleur auec mastic. ¶ Cõtre la douleur des boyaulx et de lestomac par vẽt vault le vin ou est cuyte la fleur auec le vin/et contre froidure du cerueau len cuira les fleurs du romarin en vin & que le malade ait le chef bien couuert et en recoyue la fumee. ¶ Contre lhumeur de la luette on gargarisera du vin ou du vin aigre on sera cuyte la fleur. ¶ Contre lempeschement de briner les fleurs ou aumoins les fueilles cuytes en vin soiẽt emplastrees pour nectoyer la matrix et ayder a conceuoir on sera vng baing par dessoubz de leaue de la decoction de romarin. Les femmes mettẽt des fleurs cuytes en huylle par leur secret lieu.

¶ Du sapin. ¶ Chap. xviiii.

Sapin autremẽt dit abies picelle et asere sont ainsi cõme tout vng arbre. On ne les laboure point & viennẽt beaulx & grãs en lieux pleins de neiges et tous sont merueilleusement haulx et droit esleuez et ont fueilles vertes en toutes saisons. On en faict arbres/aurons & autres choses pour nerfz bien grandes ausquelz nulz autres arbres ne pourroient bien suffire. Ilz sont tresbõs en toutes oeuures de edifices pour ce q̃ ilz sont legiers et roides et bõne duree. Les aiz & planches qui en sont faictes aor-

nent moult bel tous hostelz et aussi lieux ou elles sont mises. Aussi on en faict vaisseaulx pour mettre vin tant grãs comme petis : mais le vin que len y mect se tourne legieremẽt en vin aigre. Arese est bon par especial pour faire seaulx a porter eaue: mais sapin et pielle sont legierement empirez par eaue.

¶ Du sicamor. ¶ Chap. xxv.

Sicamor est vng petit arbret presque pareil au sanguinon en bois et faict tresbelles verges ⁊ est son escorce tresbelle et tient si fort au bois que len en faict moult beaulx manches a couteaulx ⁊ croist communemẽt le sicamor en bois qui sont pres de montaignes.

¶ Du saulx. ¶ Chap. xxvi.

Saulx est vng arbre commun ainsi appelle pource q̃ il sault tantost quil est plante en croissant enhault. Cest arbre se delecte moult en lieux moistes ⁊ graueleux ⁊ en palus et ne gecte pas ses racines moult en parfond. On plante le saulx tresbien sans racines en terre percee dung pieu ⁊ y mect on vne plante de deux ans ⁊ puis doit on templir le trou de sablon ou de terre deliee/se la terre ou il sera plante est croyeuse et apres mect on de la croye dessus / et se la terre ou il sera plante est deliee il doit suffire q̃ le trou soit emply de la terre mesmes. Et luy prouffite bien quant il est plante en tel regard du ciel cõme il estoit sur larbre. On doit planter le saulx en octobre et nouẽbre et en feurier/⁊ encores vault mieulx en mars quant la seue et le ius verd se reboute es branches q̃ sont sur larbre/⁊ quãt il est plante ou retaille en auril et en may tout ce qui est en la tige fors que le sommet denhault et au trois ou au quatriesme an/ on taille tout egallement six piedz par dessus terre : mais se le saulx estoit forme en maniere que la teste ne fust par dessus terre fors deux piedz seulement il en getteroit plus nobles/meilleures ⁊ plus longues perches et si dureroit plus longuemẽt pource que cest arbre de tãt comme il est plus bas et pres de terre de tant il habonde plus en rainceaulx et si en est plus aise a tailler: mais toutefuoyes se bestes y hantent il en est en plus grãt peril destre ronge. On doit planter les saulx a huyt ou dix piedz loing lung de lautre a ce que lombre de lung ne nuyse a lautre/et aussi q̃l ne nuyse a ce qui sera dessoubz seme ou plante. Les perches des saulx se doyuent trencher de trois ans en trois ans/cest assauoir les menues au plus pres du saulx et les grosses a trois ou quatre doidz loing du saulx ⁊ que la taille en soit ronde et non pas de trauers et doit estre taille tout ce qui est sec ou saulx ⁊ que len ny face nulz channalz loing a loing: mais petit a petit et q̃ doulcement ilz soyẽt espandus par les costez pource q̃ par ceste maniere ilz en feront plus longues et plus nectes perches et qui dureront par long temps. Et es annees q̃ len ne taillera point les saulx il est bon den couper les menus osiers au long des perches et brãches pour en faire lyens / et les perches en prendront meilleur croissance. De saulx ferme quãt il nest point retaille ne les perches trẽchees on en faict trefz et est bon mesrien pour faire maisons et du tresgros on faict bonnes aiz et vaisseaulx a vin/et escuelles et trenchoires/et des concaues on faict ruches et chatoires pour mouches a miel/⁊ des saulx et des osiers on retient les vignes et si en faict on hayes/closturces et lyeures. Saulx est bon en medicine quant a lescorce/et les fleurs et les fueilles : car il a vertu de con-

solider et restraindre. Le ius des fueilles espraint et beu vault contre dissintere et contre lescorchement des entrailles qui est dissintere. On beuuera la poudre de lescorce du saulx arse auec aucun autre beuurage. Ceste poudre aussi cõsolide les escorcheures du cuyr par dehors. Et sicomme dit Dyascorides icelle poudre beue auec vin aigre/et aussi emplastre dessus guerist les poreaulx et les superfluitez q̃ viennent sur le cuyr. On doit mettre fueilles de saulx arrousees de vin aigre ou deaue entour ceulx qui sont en ficure. Ysaac dit que la fleur et la semence de saulx ont ceste vertu que se femmes en boyuent elles ne seront point grosses et ne porteront nulz enfans: mais aincoys seront brehaignes.

¶ Du sauigner. ¶ Chap. xxvii.

Sauigner est vng petit arbret qui est tousiours verd & a les fueilles semblables a cypres. Cest arbre peult venir en tous lieux et le plante len voulentiers en iardins/vergiers et en cloistres de religieux pource que par les perches & cercles que'on luy baille/il espant ses brãches a grant beaulte. On le plante en ses branches ainsi comme dit est du bouix/et sont les branches fichees en terre. Cest arbre est chault & sec ou tiers degre et vallent les fueilles seulement en medicine et les peult on garder v deux ans/le vin ou elles sont cuites vault a la douleur de lestomac & des boyaulx. Qui les cuyt en vin & les emplastre sur le petit ventre elles vallent a ceulx qui ne peuent vriner et a dissintere et cõtre la douleur des boyaulx mises sur le vẽtre. Elles sont dyaforetiques et diuretiques. Qui aussi se baigne par anal en leaue ou elles sont cuytes ce vault aux choses dessusdictes et si faict venir aux femmes leur temps et si faict yssir le fruict mort. Et qui les cuyt en huylle et les mect par dessoubz elles y vallent autant. Contre vne maladie appellee tenasmon qui procede de froide cause se on cuyt ses fueilles en vin aigre et en vin/et que le malade en recoyue la fumee il luy vault moult.

¶ Du sehuz. ¶ Chap. xxviii.

Sehuz est vng arbre bien commun et congneu qui croist es hayes & est plante par ses rainceaulx fichez en terre: car il se prent legierement. On fait tresbons arcs de sehuz quant il est gros et quãt il est tresgros on en faict bõnes saiettes/on en faict aussi cannes pour tonneaulx & autres vaisseaulx. Sehuz est de vertu chaulde & seiche ou second degre. Il est bon en medicine/et par especial lescorce et puis les fueilles/et apres les fleurs. Il a vertu durectigne attraictiue & purgatiue. Contre cotidienne on purgera premierement et puis on donnera auant lheure de laccession le vin de la decoction de lescorce moyenne du sehuz. Le ius du sehuz dõne par soy ou auec miel tue les vers ou corps. Pour faire venir le temps aux femmes on donne le ius de lescorce par le pessaire ou que len face emplastre des escorces. Qui cuist lescorce en eaue salee & en laue ses piedz se ilz sont enflez ilz desenflent/et oste aussi la douleur des parties de dehors.

¶ Du sanguinon. ¶ Chap. xxix

Sanguinon est vng petit arbret qui moult bouriõne es hayes & les fait estre mõlt espesses: mais il na nul les espines & gette belles verges & fermes & en fait on petiz arbrez & gettõs a gluer poredre oyseaulx et des lyẽs pour tistre toilles qui sont tresbons et conuenables.

Dung arbre nommé scope.
Chapitre xxx.

Scope est vng petit arbret presque pareil a zampre a si a racine ronde et si est si dure et si pleine de neuy q̃ len en fait tresbons hanaps.

Du tamarist. Chap. xxxi.

Tamarist est vng arbre chault ou second degre. Qui le cuyt en vin a en boit il vault contre opilation de rate et de foye/ et si oste et dissoult lempeschement de vriner. Et encores plus qui le cuist en ses viandes et le mangeue: et a ce mesmes vault qui boit souuent a vng vaisseil fait de son boys. Et sont les escorces de plus grant vertu que les fueilles.

De vnicus. Chap. xxxii.

Vnicus est vng arbre congneu q̃ est plante cõme saulx pource quil est dune mesme nature/ et aussi pour ce quil y est bien cõuenablement. Cest arbre fait fueilles iaulnes et aucuns les font noires a les autres rouges. Celluy qui est plante en lieux chaulx et mesgres si faict verges plus fortes/ et celluy qui est en lieu moiste/ gras et vmbrage les fait plus molles. Et est vne autre maniere de cest arbre que les aucuns appellent gorre/ et les autres grete qui est tresbon pour tynnes a tõneaulx pource q̃l porte longs raincelaulx et aux boutz bien gros et verges delices a ployans a se reprẽnent legierement en terre. Se len fait verges de demy pied a quelles soyẽt boutees en terre en telle maniere quil en demeure deux doidz par dessus terre iamais la souche ne croistra plus hault Et en peult on faire tresbeaulx gettoires cõme de saulsoyes qui les plante en terre dissoulte loing dung pied lung de lautre de toutes pars/ a se doit retailler chascun an.

Du zinus. Chap. xxxiii.

Zinus ou zinrus est vng arbre qui a grosse escorce et est tresbõne pour plamiles ou rimaires: car il y vient de trois ans en trois ans ou de quatre ans en quatre ans/ et en icelluy tẽps lescorce chet ainsi de larbre a puis renaist qui est cõtre la nature des escorces de tous autres arbres pource quilz seichẽt quant on les escorche: car lescorce des arbres est ainsi cõme le cuyr es bestes/ et qui en osteroit aucũe partie elle ne renaistroit point ne reuiẽdroit en telle maniere nẽ en tel estat cõme parauant: aincois y auroit trace ou difformite.

Cy fine le quint liure/ et ensuyt le sixiesme.

Des vertus des herbes en cõtuny.
Chapitre premier.

Tous disõs que larbre seulemẽt contiẽt la parfaicte nature de plante a que en larbre se sont plus les proprietez elementaires des excellences quilz ont en iceulx simples elemẽs: mais les herbes et les choulx selon ma raison ont le nõ et raison de plante/ a sont en elles les qualitez elementaires trop plus agues a moins estongnees des excellences des simples elemẽs/ a pource elles sont mẽdres a meilleures a aussi q̃lles se departẽt moins de la p̃miere humeur en gressant dedãs terre a ne se esliẽnẽt pas en hault pour la foible vertu de lame vegetatiue a penetrant en elles Et de tant quelles sont plus voisines aux elemẽs de tant sont elles plus prochaines

a leur matiere. Et la forme q̃ est leur ame vegetatiue si a mendre victoire en elles/et pource elles sont plus efficaux a trãsmuer les corps & si en sont meilleures et plus cõuenables a medicine q̃ quelconque autre chose. Si dy donc q̃s cõme dit frere Albert lalemant le noble philosophe q̃ les herbes ont aucunes qualitez des choses cõposans et aucunes de leurs compositiõs/& les autres de leurs especes chascune selon soy. Et les ont de leurs composans eschauffer/refroidir/seicher & amoistir/et de leurs cõpositions elles ont ces qualitez brisees & diuisees/aucunesfois tenans ensemble & aucunesfois subtilles et trespersans: car les plusieurs dicelles se elles nauoiẽt chaleur brisee & par especial en humeur et froidure elles ardroient ce a quoy elles se ioindroient sans nulle doubte. Et autant dis ie de froidure q̃ se elle nestoit brisee elle amortiroit tout/et ainsi de moisteur et de seicheresse: car chaleur ne se tiendroit point es fleurs se elle nestoit tenue de humeur & de sec aucunement souffrant/ne le sec ne trespercerroit poit se il ne prenoit subtilite de la moisteur & aguisement de la chaleur/et retenãce & detention p sa froideur. Et si ont aussi de leurs especes plusieurs qualitez & merueilleuses operatiõs: car lune par sa vertu purge la cole cõme scamonee/lautre de sa vertu purge le fleume cõme ycble/ & aucune melencolie comme seue & ainsi des autres. Elles nont pas ces vertus de leurs cõposans premiers elemens ne de leur cõposition pource que la composition ne donne pas la vertu aincois elle donne a la vertu du cõposant maniere de ouurer & de souffrir: mais ces compositions/operations et qualitez sont de toutes leurs especes cõposees & causees des vertus du ciel & de lame. Car le chault iamais ne purgeroit/aincois degasteroit se il nestoit cause de la vertu du ciel dõt il ouurast ainsi. Et aussi cõme en lentendement practique p a formes qui meuuent les gens & les corps dõt elles sont en entendement et es estimations qui meuuẽt les bestes. Aussi sont ilz formez es mouuemẽs et es mouuans des cieulx qui sont par les figures des estoilles infusees p infusions es choses generalles qui sont formees mouuans & par elles mesmement a aucunes choses ausquelles les qualitez elementaires si ne meuuent par aucune maniere. Car nous scauons par experience que la forme qui est en lentendement de la femme si la meult a luxure par soy mesmes/ et elle meult en son corps les instrumens et les mẽbres parquoy elle exercite le faict de luxure & ainsi la forme de lart se meult par soymesmes et quiert instrumẽs conuenables pour venir a sa fin. Et selon ceste maniere les moteurs des cieulx sont plus efficaux mouuans les formes a influer en leur matiere quilz meuuent par le mouuement des estoilles & du ciel q̃ lame nest pour influer telles formes ou corps q̃ est ioinct a elle: car ces formes contenans les matieres des choses engendrables et corrõpables sont prouuees par plusieurs effectz tant en pierres comme es plantes/ pource que plusieurs effectz sont prins par experimens es pierres & es plantes ou les philosophes et aussi les enchãteurs se estudient & en font merueilles. Et ne sont pas ces oeuures des elemens cõponans ne la cõposition de lherbe selon soy/aincois sont des formes selon ce q̃ elles sont influees des intelligences & substances separees/& sicõme chascun seet la matiere ne fait riens p soy/mais elle seuffre tout. Et ny a es plantes formellement que trois choses: car les formes qui sont en elles ou elles sont complexiõnelles ou celestiẽnes ou animees de lame vegetatiue qui est en elles/cat la forme complexionnelle est en elles absolue et comparee dont labsolue est cõme chaleur/

froideur/humeur & seicheresse. Et sont ces choses absolues variees selon deux choses qui sont es plantes. Lune si est la quantite de lelement composant selon la vertu: car lune plante est plus chaulde/ & lautre plus froide/ et lautre selon la nature du lieu ou elle est et croist: car les plantes ont la qualite des lieux ou elles croissent. Et selon la diuersite des climatz laction des qualitez des plantes est variee. Les plantes sont en racinees en terre/ et pource ont elles plus de la qualite du lieu que les choses qui se meuuent de place en autre. Et combien q̃ les choses numerables soyẽt en terre & non mouuables de elles mesmes/ toutesuoyes elles sont dures et ne trayent point a elles les humeurs des lieux ou elles sont/ & pour ce elles ne acquierent pas tant des proprietez de leurs lieux comme les plantes qui sont premierement molles/ et par especial les herbes: car elles succent leur nourriture du lieu cõme de leur ventre. Ces mesmes qualitez sont comparees & sont aguisees & fortifiees & aussi brisees & affoiblies car la chaleur est aguisee pour la vertu de seicheresse q̃ a la seigneurie. Mais la chaleur est brisee par la seigneurie de leaue. Et de ce vient que aucunesfois deux plantes ont pareilles chaleurs selon leur essence/ et si sont variees en leurs actions/ pour ce que la chaleur de lune est a gue et lautre est brisee: et de ce vient aussi que lune oeuure plus fort en parfond et lautre oeuure plus fort en la superfice/ cest a dire par dehors sans entrer en parfond: car la chaleur qui est en subtille moisteur tresperce plus fort en parfond/ et si tient et assemble la sa vertu & la chaleur qui se tiẽt au gros sec est par aduenture plus forte/ et toutesuoyes elle ne trespercera point et si ne ouurera fors en la superfice de la terre par dehors pource que grosse seicheresse ne peult trespercer. En ceste maniere est comparee froidure & sec et moiste: car combien que toute qualite actiue soit fortifiee en grosse substance depuis quelle laura receue/ toutesuoyes sa grosseur empesche la penetration/ et pource elle oeuure moins en autre que a mendre ou pareille qui est en substãce subtille. Et encores la qualite actiue q̃ est en la substance subtille combien quelle soit par aduenture plus grande que celle qui est en la grosse substance/ toutesuoyes elle ne parfera pas son operation pource quelle euaporera ou subtil moiste ou elle est auant quelle y acomplisse son action/ pource que la seiche ouurera plus longuement/ & que la qualite actiue sera retenue par la grosse.

¶ Des iardins et de leur laboura-ge en commun.

¶ Chapitre. ii.

En general nous parlerõs des iardins: car ilz desirent air franc et attrempe ou presque attrempe. Et peult apparoir par ce que es lieux de trop grant chaleur ou trop secs les herbes si viennent a perdition ou peu sen fault qui ne leur ayde daucune eaue ou moisteur ou se il ny vient habondance de pluyes. Et aussi vecons nous que temps et lieu de mortel froit les pert et destruit. Et si vecõs quelles ne sont de quelque prouffit es lieux vmbrages. Elles veulent terre moyennement deliee et moiste & mieulx que seiche: car croye & argille sont contraires aux herbes et ennemyes aux iardins et aux laboureurs. Et les herbes qui sont mises en terre trop dissoulte si sont tresbelles au cõmencement de printemps mais elles seichent en este. Les iardins desirent ruysseaulx deaue pres deulx/ affin que quant mestier et besoing en est on puisse faire venir de leaue es fossez & les arrouser. Et q̃ ne peult auoir ruyssel si ait fon-

taine/puys ou piscine q̃ puisse seruir aux iardins en lieu de ruyssel: et qui ne pourra auoir aucune des choses dessusdictes si y face len plusieurs petites fosses ou leaue des pluyes soit retenue par aucun temps. Paladius dit noblemẽt que le iardin qui est au ciel delement ⁊ feru et couru de humeur de fontaine il est prest ⁊ franc et ne requiert q̃lconque art ou discipline de semer Apres iardins requierent tresgrasse terre/ et pource on doit auoir tousiours ou plus hault du iardin vng fumier duquel le ius luy descende par nature pour le faire plantureux/et q̃ dicelluy fumier chascune des espaces du iardin soyent engressees vne fois lan quãt on le deura semer ou planter Et doit estre le iardin pres de la maison/ mais loing de laire/pource que la pouldre perce les fueilles des herbes ⁊ leur est contraire ⁊ les seiche. Le lieu est bon ou la terre sencline aucunemẽt en maniere descendant si que leaue y puisse auoir son cours par espaces determinees. Se len a grãt espace de terre pour iardins on diuisera les parties par telle maniere q̃ celle ou len semera en autõne sera fouye en printẽps/ et celle q̃ len semera en printemps sera fouye en autonne si que chascune terre fouye ait le benefice du froit ⁊ du chault et q̃ elle en soit cuite. Et est bon que en lieux moistes ou on deura semer en printemps q̃ len face enuiron la fin de nouẽbre plusieurs fossez cauez ou dequeure lhumeur superflue des aires ou temps des semailles affin que le lieu soit plus meuremẽt emply es fosses di celles semẽces. Et se on a deffault de terre en quelque temps de lan quãt la terre sera trouuee egale entre humeur et seicheresse on la peult fouyr/remuer/fossoyer ⁊ tãtost semer. Mais se elle est tresbien engressee les choses semees en receuront greigneur accroissemẽt. Et aussi que le fouyssement et labourage soit fait parfond a la premiere fois ⁊ gros dung grãt ⁊ fort instrument et que la soit espãdu du fiens/et puis apres on le fouyra a houes menuement ⁊ tant cõme len pourra on meslera la terre ⁊ le fiẽs ensemble/et tellement que tout soit mis en pouldre: et quãt il sera temps de semer len fera aires de cinq piedz ⁊ tant longues cõme len vouldra sur lesquelles on gectera la semence/⁊ puis apres on la couurera de la terre deliee au ratel. Et se il ya grosse terre ⁊ dure on la cassera/et apres on couurira ces aires de fiens/⁊ par especial celles q̃ len semera en yuer: car par ce la terre sera engressee ⁊ deffendue la semence du froit. Et les herbes qui auront este arrachees ou laire sera faicte comme laictues/ bettes/ bourraches/choulx ⁊ les semblables pourront estre replantees autour des fossez des aires affin que on en ait ou caresme ensuyuant ⁊ si nempescheront riens/et en pourra len garder assez pour auoir des semences. Et aussi peult on semer es iardins plusieurs herbes tous les tẽps de lan quant lair et la terre ⁊ la science de lhõme se entreaccorderont ⁊ que il ny aura point de discord Mais toutesuoyes les principales semailles sont en deux temps et saisons. Lune en printemps/ cest assauoir en feurier ou en mars. Et lautre en autonne cest assauoir en septembre ou en octobre par telle maniere que es lieux froidz la semee soit faicte plus meure et celle de printẽps plus tard. Et en chaulds cõtrees que celle dautõne soit faicte plus tard et celle de printemps plus meure. Mais on doit scauoir que en lieux attrempez ⁊ chaulx la semee de printẽps est meilleure destre faicte en la fin de nouẽbre ou au cõmencement de decembre q̃lle ne seroit faicte en feurier ou en mars/ combien que les semẽces ne doiuent point gecter iusques au moys de feurier: car les herbes en seront plus meures en caresme/ et les poreaulx et oignons en seront plus

tost trãsplantez. On peult a prouffit semer les herbes ensemble et desseurer: car qui les semera ensẽble on les pourra arracher quãt elles seront bõnes & transplanter ailleurs cõme choulx/porreaulx & oignõs. Et de celles que len ne trãsplantera point on ostera premierement arroches et espinoches qui ne durent pas longuemẽt es iardins/& demourront les bettes/persin & sarriete & aucuns choulx & laictues et fenoil. Et les aucunes quant elles seront plus cleres seront sarclees affin quelles viengnent a parfaicte croissance: & les herbes qui ne se transplantent point doiuẽt estre cler semees/et celles qui sont a transplanter doiuent estre semees plus espesses. Et deuons sauoir que la ou on doit planter porreaulx oignõs/choulx/fasceaulx/mil/pãnic/courges/concombres/mellons & citrulz peuent estre semees es moys de decembre/ianuier et feurier toutes herbes q̃ sont vsees auant que len seme les autres ou plante/comme sõt arroches/espinoches/laictues/choulx/porette & leurs semblables. Et doit on bien aduiser que les semences que len veult semer ne soyent point corrompues/& pource doit on eslire semẽces q̃ facent farine blanche et les plus pesans/grasses et grosses/& dicelles sont les meilleures celles dung an. Toutesuoyes il aduient aucunesfois que combien que les semences soyent tresbonnes si ne viennent elles pas a prouffit par aucun empeschemẽt des corps du ciel. Et pource est bon aucunesfois de semer ensẽble diuerses semẽces/affin que se le temps est cõtraire a aucunes dicelles q̃ le champ ne demeure pas tout nud: car combien q̃ les plantes empeschent aucunesfois lune lautre cõme dit est ou second liure/toutesfuoyes nous veõs souuent les herbes diuerses venir ensemble & croistre cõme len voit es prez et en plusieurs autres lieux. Et ne aduient pas souuent que nature face seulement herbe dune espece quãt elle est laissee en son mouuemẽt naturel. Si la deuõs ensuyr a noz pouoirs comme la sage maistresse. Et aussi nous deuons sauoir quil fait bon semer toutes herbes quãt la lune est en croissant pour la raison dessus dicte ou second liure. Et aduiẽt souuent que ce que len seme ou decours de la lune ne viẽt point a prouffit. On doit transplanter les herbes en terre q̃ soit bien labouree & bien fouye/et la on faict vng trou dung pel ou en aires par soy ou plusieurs dicelles entour les aires des herbes qui auront este nouuellement semees. On peult bien trãsplanter toutes herbes excepte espinoches/arroches et anet/ et en tout temps que les plantes seront vng peu creues & que la terre ne sera pas trop seiche combien q̃lle ne soit pas mole ainsi que plusieurs le requierent. On les transplante affin q̃ la saueur des herbes soit muee en meilleure & soit affranchie/& q̃ celles qui auront este semees trop espesses & drues soyent transplantees plus au large affin q̃ on les puisse sarcler et que elles croissent mieulx et plus hault et plus au large. Et si nest point de necessite de mettre fiens aux racines quant on les transplante: mais a aucunes il est bon de trencher les sommetz des racines/comme il apperra ou traicte de chascune herbe. Et les doit on sarcler toutesfois que herbes nuysans y suruiennent / et les doit on oster tant a linstrument de fer cõme aux mains affin quelles nostent la nourriture aux meilleures herbes / et les doit on serfouyr tant pour le pois de la terre comme pour lesgout de leaue et pour le defoulemẽt des piedz des gẽs dont la terre sendurcist. Mais len doit sauoir q̃ quant la terre est trop mole on ne la doit poĩt toucher/mais se elle est trop seiche cõbien q̃lle ne se puisse pas trop aiseemẽt remouuoir/toutesfuoyes doit on refouiller les herbes au sarcloir et

est tresprouffitable aux iardins. Plusieurs
incōueniens aduiennent aux iardins/nos
sommes contraintz de faire iardin en ter-
re croyeuse & trop ferme & la est prouffit de
mesler du sablon & du fiens largement ou
lung ou lautre & q̄ la terre soit tressouuent
remuee. Et aucunesfois la terre est si re-
muee et ramenee en pouldre que lhumeur
sen va legierement & que le iardin est tout
sec en temps deste/et lors il est bon dy mes-
ler fiens et croye se on ne le peult legiere-
ment arrouser ou q̄ il ny pleuue par long
tēps. Et se le iardin est du tout trop plein
deaue on le doit ceindre de grans fossez et
aussi que par le iardin en ait daucuns par
quoy lhumeur superflue dequeure & descē-
de aux parties dernieres dentour. Et se il
est trop sec et trop arre on ne le doit point
ceindre de fossez pource q̄ ilz attrayent lhu
meur/mais on le doit labourer deux piedz
en parfond pource que tel labourage ou-
blie & a en negligence seicheresse et que on
les arrouse ou temps des greigneurs cha-
leurs/et que len donne vmbre aux ieunes
plantes/et que len couure en fort yuer les
nouuelles semēces geetees affin que elles
ne soyent pas corrōpues par le froit. Con
tre la rougeur & nyules on doit mettre pail
les et nectoyeures par le iardin en diuers
lieux/& quāt on voit venir lesditz rougeur
et nyules ardoir tout ensemble. Cōtre les
limassons on doit auoir cueilleurs qui les
cueilleront & osteront. Et cōtre les fourmis
se ilz sont ou iardin & que ilz y ayent aucūs
trous ou repaires/ on mettra au trou le
cueur dune chauue souris/ sicōme dit Pa
ladius/ou que len y mette de lorigan et du
soulfre broyez ensemble: & se ilz yssent hors
on ceindra toute lespace du iardin entour
de cendre ou de la blancheur de croye/et q̄
y fera vne ligne dhuylle ilz ny oseront pas-
ser iusques a ce quelle soit seiche. Cest fort
a faire/mais il est prouffitable aux arbres
ou sont les fourmis. Et contre les hennetons on mouillera les semences q̄ len voul
dra semer en ius de iombarde ou de sang
de hēnetons ou que on face cueillir lesditz
hennetons par enfans aux mains et les
tuer quant ilz griefuent le iardin. On doit
semer chiches entre les choulx pour plu-
sieurs signes et merueilles affin que les
choulx greuez nengendrent pas les bestes
ou cuir des cauernes et troup des choulx.
On doit semer toutes les semēces seiches
& nectes en diuers lieux par especial entre
les choulx. Cōtre les souris et les taupes
il est expediēt q̄ len ait es iardins gracieu
ses mōstelles & priuees. Aucuns estoupent
leurs pertuys de croye & de ius de concom
bre aigre & sauuage/& les autres ostent le
trou en fouyssant iusques a la terre ferme
et puis si mettent a lentree du trou a la ter
re ferme eaue/et puis quant la beste sault
hors ilz loccient. On dit que toutes semen
ces de chāps et de iardins sont gardees et
deffendues de toutes bestes mōstres & em-
peschemens se len trempe icelles semēces
en ius de concōbre sauuage et de eruque.
On cueille aucunes herbes pour manger
en les taillāt au coutel vng peu dessus ter
re et de plusieurs on cueille seulement les
fueilles quāt elles sont venues a leur deue
croissance/ cōme sont bettes/bourraches/
choulx et persin. Mais en yuer on cueille
et trēche tous les choulx. Et de toutes ces
herbes exceptees le persin/le fenoil & la sau
ge et aucunes autres se len couppe souuēt
leurs tiges quāt elles sont nees ou creues
elles en demeurent plus longuemēt en ver
dure & ne semenceront point. Mais toutes-
noyes pour medicines il les cōuient cueil-
lir puis q̄ elles sont entieremēt cōmencees
a croistre ainsi quelles doiuent auant que
les fleurs en apperent changer leurs cou-
leurs et q̄lles cheent dont les semēces sont
apres cueillies & ny a poit de terme prefix

et lors on seiche leur aquosite et humeur et ce que elles ont de creu. On doit prendre et oster les racines quāt les fueilles sōt cheues et doit on cueillir les fleurs quāt elles sont entierement ouuertes et auant q̄ elles cheent ou seichēt. Et doit estre lherbe cueillie quāt elle est venue a son entiere perfection. Des fruictz les aucuns sont cueilliz quant leur acomplissement est fine & auant q̄ lz soyent prestz de cheoir/et sont les meilleurs ceulx qui sont cueilliz ou decours de la lune et sont plus gardables q̄ ceulx q̄ sont cueilliz en croissant / et aussi sont meilleurs ceulx qui sont cueilliz par cler temps et nect que ceulx qui sont cueilliz en temps moiste et pres de pluye. Les fruictz sauuages sont plus fors que les francs et sont communement mēdres. Et des sauuages ceulx des montaignes et qui sont en lieux venteux et plus sauuages sont les plus fors/& aussi ceulx qui sont plus tainctz en couleur & de saueur plus apparāte & de plus forte odeur sont les plus puissans en leurs especes. Et deuons scauoir que la vertu des herbes affoiblie moult aps deux ans ou trois. Les herbes/fleurs et semēces doyuēt estre gardees en lieux secs & obscurs/et doyuēt estre mises en sachetz ou vaisseaulx bien estroitz pource que elles si gardent mieulx et que leur odeur et vertu ne se exhallent/et par especial les fleurs: mais les racines se gardent mieulx en delie sablon ou grauois se ce ne sont racines qui se gardent seichees pource quelles se garderōt mieulx en lieu sec et obscur. Et les semences des oignons ciboules/et poreaulx se garderont mieulx en leurs escorces que autrement.

De ail. Chap. iii.

Il doit estre plante ou moys de nouembre en terre tresblanche et en fosse tresbien remuee et sans fiens combien quilz viengnent bien en terre fumee: mais on le peult semer en septembre/ et octobre et mieulx encores en feurier & en mars/et en lieux chaulx en decembre/et se on les laisse en terre quant ilz sont meurs leurs racines en sont renouuellees et aussi leurs fueilles en font semence lannee ensuyuant q̄ len peult semer apres et en viennēt les aulx que len plante par aires loing lung de lautre dune paulme/et si en peult on mettre en aires auec des herbes deux ou trois renges en chascune aire. On les doit sarcler bien souuēt affin que les chefz viennent mieulx et croissent et q̄ leur veult faire auoir grāt teste/il conuient chaucher la terre vng petit loing dont ilz commenceront a saillir affin que leur ius retourne a eulx en terre. On les doit cueillir quāt leur tige ne se peult plus soustenir ou deffault de la lune et en cler air. On dit que on les doit semer quant la lune est soubz terre / et aussi se on les arrache quant la lune est soubz terre ilz ne flaireröt ne puiröt point. Ilz se gardent bien en pailles ou pendus a la fumee a la cheminee. Ail est chault et sec ou meilleu du quart degre. Il a vertu dissolutiue et consumptiue et boute hors le venin. Contre morsure de venimeuses bestes/prenez des aulx et les broyez et emplastrez dessus/le ius des aulx mageue & boute hors le venin/et pource est ail appelle le triacle des villains. Contre les vers prenez des aulx et vng peu de poiure/du persin et du ius de mente/et de vin aigre et en faictes saulces et en mangez auec chair ou pain. Pour ouurir les voyes du foye et les conduitz de lurine on fera saulce de vin et de ius de herbes diuretiques et les donnera len au pacient. Contre stranguric et empeschement de vrine et dissintere & douleur de boyaulx/prenez aulx et les cuysez en vin et huylle / et en faictes emplastre et le mettez sur la pennillere & sur la verge et

les membres douloureux. Lait nuyst a vser pource que il seiche et nuyst a tout le corps qui en vse trop: car il engendre meselleric et apoplepie et alienation de sens & de pensee & plusieurs autres maladies. Auicenne dit q̃ lait cuyt esclarcist la voix et la gorge/ et si ayde cõtre vieille toux et cõtre les douleurs du pis de froide cause. Ysaac dit quil donne petite nourriture & nuist aux colerisques & a ceulx qui ont chaleur naturelle et faict bien vriner les naturellement froidz et moistes & faict le ventre mol/& aussi fait le cõtraire a ceulx qui sont secs de nature: mais ceulx q̃ veulent escheuer la nuysance de leur chaleur si les cuysent deux fois en eaue et puis les confisent en vin aigre.

¶ De arroche. ¶ Chap̃. iiii.

Arroche doit estre semee en feurier/mars ou auril et es autres moys iusques en automne se on les peult arrouser et ne les doit on point transplanter. Aucuns les semẽt en decẽbre en terre bien labouree et bien fumee & viennent mieulx quãt elles ne sõt pas semees espesses. On peult semer arroche a par soy en ses aires/et aussi auec autres herbes & la doit on souuẽt arracher a quelque fer quãt elle ne cesse de getter et si veult estre souuẽt arrousee quãt le temps est sec et peult on garder la semence bonne iusques a quatre ans. Arroche est froide ou premier degre & moiste ou secõd/elle nourrist peu & est sa liqueur pleine deaue & si est tost hors du ventre: car elle lasche. Qui en faict emplastre sur apostume chaulde elle la refroidist tãtost et guerist. La semẽce en est mundificatiue & collatiue/& pource elle est bõne a ceulx q̃ ont iaunice de apolation de foye qui la dõne en beuurage auec deux dragines de miel & deaue chaulde/le vomissemẽt colerique en est tost esmeu & appelle.

¶ De anis. ¶ Chapitre. v.

Anis desire terre bien remuee & bien fouye/labouree et grasse/et vient tresbien qui le fume et arrouse. On le seme/en feurier ou en Mars par soy ou auec autres herbes. Anis est chault et sec ou second degre & est appelle en autre maniere/commin & fenoil/romarin et est la semence dune herbe laãsse est ainsi appellee. Il a vertu degastant & dissoluãt/& le peult on garder en vertu par quatre ans. Qui laue sa face de son eaue elle clarifie/& aussi faict qui en prent et vse par mesure: mais qui en vse trop il iaulnist la face. Contre ventosites et indigestiõs et amerement router/on donne vin ou anis aura este cuyt/et fenoil et mastic/ou on donne de leurs poudres en viande auec poudre de canelle/et adoulcist ce que dit est douleur de boyaulx qui vient de froidure. Contre le vice de la matris cause de froidure/on donne la decoction de anis auec trifere grande. Contre opilation de foye on donne decoction de anis auec autres herbes diuretiques. Cõtre luyeur et tainture par ferir de coup/et par especial quãt elle est en la face ou chef et entour les yeulx/on broyera anis auec commin et les fondera ley en cire/et puis les mettra ley dessus. La poudre de anis prinse en viãde ou en beuurage vault pour acroissement de laict et de semence a homme/et ce faict ce en ouurãt les conduitz du laict et de la semence.

¶ De anet. ¶ Chapitre. vi.

Anet desire commune terre de iardins et le seme ley en feurier et en mars/et en lieux doulx en septembre et en octobre/et aussi en decembre par soy & auec autres herbes/il porte tout estat du ciel: mais le tiede et attrempe luy est le

meilleur. On le doit semer cler et arrouser quãt il a deffault de pluye. Aucuns ne conurent point la semence et dient quelle ne peult estre touchee de quelconque inconuenient. Anet est chault & sec ou secõd degre. La semẽce vault moult en medicine & puis la racine fresche et nouuelle: car la vieille ne vault riens. La semence peult estre gardee par trois ans: mais elle vault mieulx qui la renouuelle chascunan. La decoction en vault a stranguric et empeschement de briner et a dissintere et si multiplie le laict aux femmes. Ostre la douleur de la matris on doit bouillir en vin faisselles de anet et les emplastrer dessus. La semẽce de anet dissoult ventosites et enfleures et bosses/et aussi font les rainceaulx. Aussi la semence en purge et nectoye le ventre de pourriture de humeurs. Anet de sa proprieto oste le sanglout qui vient de trop grant repletion et se on lard ou brusie il est chault et sec ou tiers degre & vault contre playes pourries et de long temps qui sont dedans le corps ou dedans le ventre. Auicenne dit que la coustumance de vser longuement de anet si affloiblist la veue.

¶ De ache. ¶ Chapitre. vii.

Ache doit estre semee en auril et en May: mais on la peult biẽ semer en feurier & en mars et en quelconque lieu quelle soit semee elle multiplie: mais elle reuient mieulx es lieux ou ont este les vieilles semences & y multiplie mieulx que en autres lieux nouueaulx. Ache est de deux manieres: car lune est franche et lautre sauuage et de la franche lune est de iardin et lautre aquatique. Ache de iardin est chaulde au commencement du troisiesme degre et seiche ou meillieu / et pource prinse cuyte ou crue elle ouure les conduitz des opilations et faict bien briner et si restraint le ventre. Ache de sa propriete dissoult la cõstipation des membres et faict voye aux humeurs et les attraict en lestomac et a la nature des femmes par aual et au chef/et pource elle nuyst a ceulx qui cheent de pilence et a femmes grosses & si faict vomir. Le vin ou ache est cuyte guerist des torcions du ventre qui viennent de ventosite. La semence est de la greigneur vertu/et puis la racine et apres lherbe. Ache deaue est appellee la che des renouilles pource quelle croist es eaues ou les renouilles demeurẽt ou pource quelle prouffite et ayde aux reins. Elle est vng peu chaulde/et pource elle est plus digerables et conuenable a ceulx qui sont chaulx de nature. Qui en faict emplastre auec mie de pain et le mect sur lestomac/il oste la chaleur et en assouage lardeur. Ache sauuage est appellee ache de tis pource q̃ elle purge les humeurs melencolieuses dont est engendree tristesse. Ache de tis cuyte en vin ou en eaue dissoult stranguric et dissintere en est guerie. La fumee delle receue p dessoubz faict venir aux femmes leur temps. Aussi faict qui en mect le ius par dessoubz. Et deuons scauoir que ache de tis ne doit point estre prinse par la bouche: car on la treuue en plusieurs lieux si forte et si vehemente q̃ se on la prenoit elle seroit cause de mort.

¶ De aluyne. ¶ Chap. viii.

Aluyne est chaulde ou premier degre et seiche ou second. Elle a deux vertus contraires/cest assauoir lapatiue et restrainctiue. La premiere est de chaleur et damertume/& la seconde est de ponticite/grosseur et substance / et pource on ne la doit point donner se la matiere nest auant digeree/et la doit on cueillir en my may et la seicher

en lumbre. Contre les vers qui sont es boyaulx on donnera aluyne auec pouldre de centoire/ ou persiquiere/ ou noyaulx de pesch/ou les fueilles. Qui vouldra faire venir le temps aux femmes on donnera le ius par le pessere. Du que len face suppositoire par deuant de aluyne/de ache et darmoyse cuites en huylle. Contre yuresse vault le ius daluyne auecques miel & eaue chaulde. Cõtre vne suffocation qui vient de manger champignons on donnera le ius daluyne auec vin aigre et eaue chaulde. Contre la duresse de la rate aluyne cuyte soit emplastree sur le coste. Contre douleur et lyueur/cest a dire taincture de cop on fera vng emplastre de ius daluyne et de pouldre de commin et de miel. Contre les vers des oreilles on getteta le ius daluyne dedans/ius daluyne ben clarifie la veue et mis es yeulx il oste la rougeur & le drap. Le ius daluyne garde & deffẽd liures et draps/et par especial des vers & si garde de corruption parchemin et encre.

¶ De armoyse. ¶ Chap. iv.

ARmoyse est chaulde et seiche ou troisiesme degre et vallent mieulx les fueilles en medicine que la racine / et si vallent mieulx vertes que seiches. On lappelle la mere des herbes. Elle vault aux femmes qui ne peuent conceuoir pour cause de froidure/& se cestoit pour cause de chaleur elle les greueroit et ce peult estre apperceu par la complexion de la femme se elle est mesgre ou grasse/et donnera len la pouldre de armoyse auec la pouldre de bistorte et de noix musguetes confites en miel ou en siroy simple en maniere de electuaire/et que on face baigner la femme en eaue ou armoyse ait este bien cuyte ou q̃ on luy frote les parties dembas de telle eaue q̃ len luy face suppositoire de armoyse et de huylle commune. Pour faire venir le temps aux femmes on fera pessere du ius darmoyse/ cõtre tenasmon de froide cause/le malade receura la fumee par aual & lherbe chaulde sera mise sur vne pierre chaulde & ce fait le malade se asserra par dessus.

¶ De aristologie. ¶ Chap. v.

ARistologie est de deux manieres. L'une est longue et lautre ronde. Chascune de ces deux est chaulde et seiche ou second degre et dient aucuns quelle est seiche ou tiers degre. La racine vault mieulx en medicine q̃ lherbe. On la cueille en autõne & la seiche len. Elle se garde par deux ans en grãt vertu. Les fueilles auec les fleurs ont vertu de dissouldre & de bouter hors venin et les peult on garder p deux ans/cõtre venin & bestes enuenimees on dõnera la pouldre daristologie auec ius de mẽte. La pouldre daristologie corrode & rõge la chair en playe & en fistule. Pour bouter hors du corps le fruict mort on cuira racine daristologie en vin et en huylle et len oindra len et lauera & estuuera empres les cuisses. La pouldre daristologie meslee auec vin aigre si nectoye tresbien le cuyr de rõgne/de gratelle & dordure. Albert dit q̃ el le a merueilleuse vertu de attraire espines et autres choses fichees en la chair. Et tel en dit Auicẽne et si dit q̃ elle nectoye lordure des oreilles & conforte loye quãt on le mect dedãs auec miel & deffẽd la bourbe & lordure/et p especial es oreilles & se len sen oingt sur la rate auec vin aigre elle ayde moult grandement. Et est la ronde aristologie la meilleure et la plus vertueuse en tous cas.

¶ De aurosne. ¶ Chap. vi.

AVrosne est vne herbe chaulde et moiste ou premie degre. Elle est subtiliatiue et tresfouuent lemplastre

qui en est faict deffend lattraction des ma
tieres aux membres. Elle brise la pierre es
reins & si faict venir le temps aux femmes
quant elles se sieent en la decoction de elle
et si leur ayde contre leurs escorcheures et
boute hors la secondiue de lenfant/et aussi
faict yssir le fruict & si rassemble la bouche
de la matris de la femme et si louure et sa
durete q̃ la boit ou q̃ la meet par dessoubz
en maniere demplastre. On en peult boire
iusqs au pesant de cinq onces ou selon lau
tre exemple iusques a cinq dragmes.

De affodilles. Chap. xii.

Affodilles et cent chefz et albace i
sont tout vng et sont chaulbes & sei
ches ou second degre. Les fueilles
sont semblables a fueilles de porceaulx. La
racine en est bonne en medicine & meilleu
re que lherbe / et si vault mieulx verte que
seiche. On treuue es racines testes en ma
niere de genitoires dhomme ou de bestes
masles ou de oyseaulx. Affodilles ont ver
tu diuretique/attraictiue/dissolutiue & cõ
sumptiue et vallent a ce a quoy vault anet
et en telle maniere. Elles vallent aussi con
tre taches & contre tous vices des yeulx en
ceste maniere. Prenez demye once de saf
fren et vne once de mierre et les bouilliez en
demie liure de bon vin rouge & demie liure
de ius affodilles iusques a la consumption
de la moytie ou que on les mette au soleil
en vng vaissel darain par tant de iours
que ilz reuiennent a la moytie. Ce que dit
est prouffite tresmerueilleusement qui en
oingt les yeulx comme de colire.

De aceteuse autremẽt dicte ozeille.
Chapitre. xiii.

Aceteuse est froide et seiche ou se
cond degre/et ya en elle stipticite et
si surmonte la cole. Lhumeur delle
est bonne/et la racine delle auec vin aigre
vault contre rongne et ordure de cuyr/et
contre gratelle et escorcheure de noirseur.
On en faict emplastre aux escroelles et dit
len quelle a telle vertu que se on la porte
pendue a son col quelle ayde. Qui la cuyt
en eaue et sen laue elle vault au cuyr qui se
demangeue / et aussi est elle merueilleuse
ment bonne qui la meet en son baing et si
la mangeue len voulentiers et par grant
desir et bon appetit.

Des bettes. Chap. xiiii.

Bettes veulent terre tresgrasse
noiste et bien remuee et tres
bien fumee pour prouffiter/on
les seme proprement, au moys
de Decembre pour manger et es moys de
ianuier/feurier et Mars combien que on
les puisse bien semer entout temps en terre
conuenable/et se elles viennẽt trop espesses
on les peult transplanter ailleurs quant
elles seront creues comme de quatre ou de
cinq fueilles & mettre aux racines vng peu
de fiens nouuel/et se on les treuue es lieux
ou on ait arrache les herbes & remue la ter
rẽ/on les peult transplanter entour autres
herbes et es fosses denuiron. Et si les peult
on semer en aires ou il y aura mellons et
citrules ou courges quant ilz commence
ront a estendre leurs rainceaulx/pose quil
y ait des oignons ou non qui demourront
quant on aura leue et cueilly les mellons/
citrules et courges. On les doit souuent
sarcler et nectoyer des autres herbes se el
les sont mises seules en aires. Les bettes
dont len veult auoir semẽce seront tresbon
nes qui les semera en aoust/et puis que on
les transplante par fosses en iardins ou en
aires/et par ainsi elles apporteront tresno
bles et bonnes semẽces. Et deuõs scauoir
que de vne mesme semence viennent bien

nobles bettes qui ne font point de semence le premier an. Mais seulement en lannee prochaine ensuyuant. Et doyuent estre tel les bettes mangees. Et si en viēt aucunes moins nobles qui le premier an se lieuent en souche & font semence/et quāt elles font semence elles sont dissipees et les doit on oster: car elles ne valent riēs. On les peult semer par eulx et auec autres herbes ensemble/ et quant les autres herbes seront ostees on sarclera les bettes et sen garde la semence par quatre ans. Bettes sont froides et moistes ou tiers degre. Elles engendrent bonne nourriture en lestomac et si amoistissent le ventre et sont bonnes a gens secs par nature ou qui par accident sont eschauffez/ ilz estāignent la soif. Les bettes nectoyent les ordures du corps & du chef et les taches de la face et si rapparellent et gardēt les cheueulx de la teste. Elles nourrissent mauuaises humeurs qui les mangeue trop souuent cōme dit Dyascorides. Aristote dit q̄ len peult bien enter vng getton darbre sur la racine de la bette tout ainsi cōme sur le choul et dit q̄l y peult croistre et deuenir grant arbre.

¶ De la bourrache. ¶ Chap. xv.

Bourrache est semee en aoust et septembre/et par especial en auril et non pas bien en autre temps. On la peult transplanter presque en tous les temps de lan et la peult on semer seule en aires ou auecq̄s autres herbes. On doit cueillir sa semence demye meure affin q̄lle ne chee hors de sa cote. On cueille lherbe et la semence tout ensemble et les met on par trois iours en vng mōcel a ce quelles prengnēt la leur meurete & puis on les esqueult sur vng drap/et lors la semence en chet tantost et autrement ne la peult on bonnemēt auoir. Elle se peult garder par deux ans. Bourrache est chaulde et moiste en premier degre et de sa propriete elle engendre lyesse qui la boit en vin: car elle conforte grandement le cueur/ et pource elle vault contre cardiaque passion. Qui la cuyt en eaue et la meet auec miel ou succre et la boit elle nectoye tresbien les conduitz du poulmon et de la gorge. Elle engendre tresbon sang et pource elle vault a ceulx qui sont releuez de maladie/a ceulx qui sincopent/aux cardiaques et aux melencolieux qui la mangeue auec chair ou cōfite auec sang. Cōtre sincope on donnera sirop de son ius & de succre. Contre cardiaque on adioustera a icelluy sirop pouldre de los du cueur du cerf. Et contre iaulnice on en māgera souuent de cuyte auec chair et si vsera len de son ius et de scariole.

¶ De basilicon. ¶ Chap. xvi.

Basilicon cest a dire ozimum est chault et sec ou premier degre/ et sont trois especes/lung si est girofle et a menues fueilles et est de la plus grant vertu. Lautre beneuentain qui a larges fueilles et si y est le tiers qui les a moyennes. Ceste herbe a vertu de conforter pour sa bōne odeur & par ses qualitez. Elle a vertu de dissouldre/de consumer/de torcher/et de nectoyer. La decoction de elle auec canarose vault contre sincope et cardiaque/et a ce vault le vin ou elle aura este y vne nuyt: Car tel vin est moult confortatif et souef flairāt & vault a ces choses & a indigestion et a fluy de ventre de cause froide. Mais cōtre le fluy vault souueraynement se lherbe ou la semence est cuyte en eaue de pluye auec vng peu de acātie et que le pacient la boyue/et si vault a nectoyer la matris des feminnes et a faire venir leur temps.

¶ De bethoine. ¶ Chap. xvii.

Bethoine est chaulde et seiche ou quart degre. Ses fueilles valent principalement en medicine vertes et seiches. Pour la douleur du chef/on fera gargarisme de la couleure de la decoction de bethoine auec staphizagre (vin aigre. Cõtre la douleur de lestomac/on prẽdra la decoction (ius daluyne auecqs eaue chaulde. Pour nectoyer la matris et ayder a porter/on se estuuera de leaue de sa decoction (sen lauera len par dessoubz bien longuement et prendra len vng suppositoire delle et vng electuaire confortatif de la pouldre de bethoine et de miel.

¶ De branque vrsine.
¶ Chapitre. xviii.

Branque vrsine est chaulde (moiste ou premier degre. Elle a vertu de amollier. Contre froides apostumes/on la doit broyer et mesler auec vieilz oinct de porc (mettre dessus. Cõtre le vice de la rate on fait oignemẽt de ceste herbe bien broyee auec huylle et cire.

¶ De bistorte. ¶ Chap. xix.

Bistorte est la racine dune herbe q̃ est ainsi appellee q̃ est froide et seiche en deux ou trois degrez. Elle a vertu restrictiue/confortatiue (consolidatiue. Contre vomissement de foiblesse ou de ardeur on confira la pouldre de bistorte auecqs aubin doeuf (le cuyra len sur vne tuille (puis soit dõnee au pacient. Cõtre diffintere on le donnera auec ius de plantain. Pour restraindre le temps superflu auz femmes on les estuuera par dessoubz et les baignera len de leaue ou sera cuyte la racine et y mettra len de sa pouldre.

¶ Des courges. ¶ Chap. xx.

Courge demande terre grasse et bien labouree (bien fumee et moiste. On la plante en la fin dauril (ou cõmencement de may loing a loing de trois ou quatre piedz par telle maniere que len mettra les graines deux et deux/et en pfond de trois doidz en terre/et que lagu soit par dessus: mais auant que on les plante ilz doiuent estre trempez en eaue par vne nuyt (puis apres len plantera les grains qui yrõt au fons/(seront gectez ceulx qui floteront/et doit on mesler du fiens auec la terre ou ilz seront plantez: (ne les doit on point planter en fosses q̃ leaue ne si assemble (estaingne le germe. Mais quãt elles serõt nees (vng peu esleuees sur terre on les sarclera et mettra len de la terre entour/(quant il sera temps on les arrousera doulcement/(se elles sont plãtees en peu de terre remuee quãt elles se prendront a croistre on fouyra toute la terre dẽuiron bien parfond affin que les racines se puissent estẽdre de tous costez: (quãt elles seront parcreues on les couurira par dessus du hault dung hõme en maniere dune vigne affin que les rainceaulx fueillus soyẽt mis par dessus pour faire vmbre. Et par dessus les courges on mettra de lherbe pour la chaleur affin q̃lles croissent mieulx. Du qui vouldra on laissera aller les brãches par dessus terre: et affin q̃lles facent plus de põmes (plus tost il seroit bon de leur rõpre vng peu au sommet leurs principaulx chiefz et plus gros/a ceste fin quilz facent rainceaulx q̃ apportẽt des autres põmes. Et a este trouuee vne autre maniere de planter plus meurement courges et mellons et dauoir plus meurement les fruictz diceulx. On prẽt vng peu de terre bien menue (la met on sur vng monceiet de fiens chault tout nouuel mis hors de lestable et où mors de mars on plãte sa semẽce en icelle terre dõt

les courges naissent tantost pour la chaleur du fiens/& quāt elles sont nees on leur doit dōner aucunes deffenses pour les tēpestes & bruynes de nuyt/et tantost que la bruyne sera cessee on les transplantera en aucun lieu cōuenable auec vng peu dicelle menue terre. Et de celles q̄ lon veult garder pour semer on doit prēdre des plus belles & plus grosses et premierement & les laisser en leur herbe iusques a lyuer pour endurcir & puis on les pendra a la fumee ou les semēces se gardent bien & soyent la seiches. Et monstre la grosseur du pendant la grandeur de la courge a venir/& quant vous les vouldrez bien planter ouurez les/ et de tant cōme elles seront en plus hault lieu de la courge de tāt seront les courges plus longues/et de tant quelles serōt plus bas de tant seront elles plus larges. Et se peuēt garder les semēces par telle maniere trois ans. La courge est froide & moiste en deuy degrez. Elles font en lestomac la viande nourrissant fleumatique/& pource elles sont bōnes auy gens coleriques: car elles adoulcissent la chaleur et estaignent la soif & leur sont tresbōnes/et par especial se on les prent auec coings ou auec ius de pōme granate ou verius ou vin aigre de pōmes granates. Mais on les doit dōner auy fleumatiqs auec poiure ou moustarde ou mente. Et se on la rotist bien enuelopee en paste elle adoulcist la chaleur de fieure. En fieures agues on donne eaue de la courge ou sirop q̄ en est fait/ et qui la cuyt auec chair en este elle vault auy coleriqs. Semēces de courges sont froides & diuretiques pour la subtilite de leur substance & principalemēt elles valent en medicines. Cōtre opilation du foye/des reins & de la vessye & contre apostume du pis on prēdra les semences de courges et bien nectoyees de leurs escorces on les broyera et seront nectoyees deaue dorge & puis on les cuyra aucunement & dōnera len leaue au malade: & sil ne pouoit boire telle eaue si en face len vng sirop & encores sont meilleures sās bouillir/mais que on les coule.

¶ De concombres et citrulz.

¶ Chapitre. xxvi.

Concombres & citrulz demandent telle terre cōme la courge & sont ainsi plantez & en tel temps & ainsi fouys. Mais il leur fault mendres interualles et ne les fault point arrouser quāt ilz sont nez pour ce q̄ ilz en seroient de legier gastez/et quāt ilz seront plantez len regardera apres six ou dix iours se les semēces seront bōnes/& se elles sont dures ou ouuertes elles sont bōnes/& se elles sont moles elles ne valent riens si cōuiendroit y en mettre des autres et aussi y regardera len apres six iours et en fera len cōme deuant. Les herbes leur aydēt/& pource nōt mestier destre sarclees ne fouyes a lenuiron. Se len trempe les semences en laict de brebis & en vin doulx auant q̄ on les plante le fruict sera doulx & blanc et long & tendre. Et qui mettroit de leaue en vng vaissel patent dessoubz elles et plus bas de deuy paulmes elles seroiēt faictes telles sicōme Virgilius marcialis afferme. Concōbres & citrulz sont froidz et moistes ou second degre & sont tresindigerables/et encores sont pires les citrulz q̄ les concōbres: & en tous les deuy la partie de dehors est tresdure a digerer/mais leur moelle engendre plus parfaict nourrissement en lestomac a ceulx qui sont chault & fort/& si valent a ceulx q̄ traueillent en este auec leur substāce: mais auy fleumatiqs et a gens oyseuy ilz nuysent par especial a a lestomac & auy nerfz de dedans: toutesfuoyes leur eaue & leur ius valent a ceulx q̄ sont en fieure et leur estainct leur soif. On ne les doit point māger cuitz/ mais crudz

seulement. Les courges cuytes sont bōnes a manger. Et les citrulz de tant cōme ilz seront mēdres et plus tendres & plus verdz ou plus blancs de tant serōt ilz meilleurs/ et ne sont pas bons de tant que leur substā ce tend a durte et leur couleur a iaulnete. Mais les concōbres sont meilleurs quāt ilz sont meurs & les congnoist on quant ilz deuiennent molz et legiers.

¶ De concombre aigre.
¶ Chapitre. xxii.

Concombre aigre est vne herbe cōgneue et fait on de son ius vng tel electuaire. On cueille le fruit quāt il est ainsi cōme meur es iours chiēnins & le pile len et casse/ et en est le ius seiche au soleil/ & le cuysent aucuns au feu et est lors moins lapatif et meine moins a chambre et a mendre violence: & les aucuns cuisent le ius auec miel presque a la consumption du ius & le dōnent en maniere delectuaire et lasche assez par les parties daual/ et le peult on garder par deux ans. Il a vertu principalement de purger le fleume & visqueuses humeurs et apres la cole noire ou melencolic/ & pource il vault contre parali sie/apoplexie/colique passion & des entrail les/et a fieure cotidiēne de fleume voirtin ou naturel. Il vault aux artetiques & aux sciatiques/et si ayde aux podagres: car il attrait especial de loingtaines parties et purge et nectoye. Il ayde grandemēt aux autres passions de fleume: mais toutes uoyes on ne le donne pas tout seul par soy. Il purge par la bouche & le ventre. Et son vsage si est que on le mesle auec autres cō fitures et les a guise len dūg scrupule ainsi faict. Et qui le prēt en electuaire si ne doit point dormir/aincois se doit mouuoir & al ler ainsi cōme qui auroit prins eleborus: car il pourroit mener a suffocation. En la passion des boyaulx/on mettra premiere ment vng clistere molificatif/et puis si en fera len vng autre deaue de mauues et de huylle & miel auecques cinq scrupules de electuaire & le gecte dedans il sera tresbon cō tre la passion des boyaulx & contre arteti que et podagre de piedz & siragre de maīs et qui en pourra auoir de lherbe on la cas sera & cuyra en vin et en huylle & la mettra len sur le lieu dolent/elle vault a frāgurie podagre & passion dentrailles. Pour faire venir le temps aux femmes/on confira la pouldre de lelectuaire auec huylle mustel lin ou huylle cōmune/et mouillera len de dans du cotton & le mettra len p dessoubz. A meurer les apostumes froides/ prenez cinq scrupules & farine dorge et le confisez auec vng moyeu doeuf et le mettre dessus Et pour casser on faict vng trop bon rup toire de lelectuaire & terbētine. Aux vers de lozeille on fera vng electuaire a la quā tite de cinq grains auec vng peu de vin ai gre & le gecte len tiede dedās lozeille. Pour toute douleur de lestomac de froide cause/ on loingdra de la confection de lelectuaire et de vin aigre. Et pour oster les lentilles de la face & toutes autres superfluitez/pre nez ceruse et camphre et en la quantite de ces deux choses/ & puis apres le confisez a uec vin aigre en forme doignement & le pi lez en vng mortier de plomb a vng petail de plomb/ & le mettez en vng vaissel de voir tre p douze ou quinze iours/et puis en icel luy mesmes mortier & dicelluy mesmes pe tail on le mouuera en y adioustāt vng peu de vin aigre se il est trop dur/ & puis on oin dra la face de ce que dit est/car ce oste tout drap et toute lentille.

¶ Du cresson. ¶ Chap. xxiii.

Cresson est chault et sec en quatre degrez. La semēce appartiēt prin cipalement a medicine & la peult

on garder p cinq ans & est lherbe de grant vertu tant comme elle est verte/& de petite vertu quant elle est seiche. Elle a vertu dissolutiue & cōsumptiue de ses qualitez. Cōtre paralisie de la langue quant les nerfz sont empeschez & remplis de humeurs cōme il aduiēt en fieures on maschera semēce de cresson & la tiendra ley sur la langue. Contre paralisie des autres membres on mettra la semēce de cresson en vng sachet et sera cuite en vin & le mettra ley sur le mēbre malade. Lherbe aussi cuite auec chair y vault qui la mangeue. Contre humeur superflue ou cerueL cōme il est en litargie on pourchassera esternuer en mettāt poudre de la semence de cresson dedans les narilles. Contre la relapation de la luette. On fera gargarisme de vin aigre ou la semēce de cresson sera cuite auec figues seiches. Cōtre la passion des entrailles & colique de froide cause. On mettra la semēce de cresson en vng sac & sera cuite en vin et puis la mettra ley sur le mal. Contre tenasmon venāt de humeur glueuse quāt le siege yst ou se lieue ley mettra poudre de cresson soubz le siege/ et que les reins soyent oingtz de miel & que ley gecte dicelle poudre sur le miel/& de la poudre de cōmin et de calophonie.

¶ De cicoree. ¶ Chap. xviiii.

Cicorec autrement dicte espouse du soleil & cucubine & soulsie est froide et moiste. Lherbe vault contre venin de morsure q̄ la mageue. Le ius vault contre opilation de foye de froide cause/et si vault contre eschauffeure de foye.

¶ Des choulx. ¶ Chap. xx.

Choulx viennent en tout air & demandent terre grasse fumee et fouye en pfond & ayment mieulx terre moyēne que sablonneuse ou croyeuse. Aucuns choulx ont les fueilles pleines/ larges & grosses/et de ceulx vsons nous cōmunement en noz parties. Les autres choulx ont les fueilles crespes/et combien que telz choulx soyent bons/toutesfois ilz ne sont point nectz pour les vers et chenilles qui si boutent. Aucuns autres choulx ya qui ont grans fueilles delices et aucunement crespes par tout que ley appelle choulx rommains et sont les meilleurs de tous et mieulx cuisans se ilz sont creuz en terre tresgrasse: car en mesgre terre ilz ne croistroiēt point meilleurs que les autres. On les peult semer et trāsplanter en tous temps de lan: mais que la terre ne soit gelee ou si tresseiche q̄ on les puisse arracher de terre. Mais ceulx qui sont semez en decembre/feurier/mars/auril et may si sont bons par tout leste et tout lyuer insques a tant que la bruyne ou trop grant froit les destruise. Et se ley narrache les souches en printemps elles font semences/& quant elles seront meures on les cueillera. Mais toutesfuoyes se on leur oste plusieurs fois les rainceaulx des semences quāt ilz naissent et tant q̄ la matiere des semences soit degastee ilz seront vaincus & puis leur reuient tresbelles fueilles et durent par plusieurs ans. Les aucūs toutesfois font trop legieremēt semence/et pource telz choulx ne se peuent longuement garder. Et aucuns autres ne font pas legierement semence/ et pource peult on prendre en eulx la cautelle deuantdicte. Et les choulx qui sont semez apres la my aoust insques a huyt iours en septembre/ et puis replantez en octobre apres ce que ilz seront aucunement creuz/ceulx cy seront beaulx et grans en caresme ensuyuant et apres/ et si ne feront point de semence/& si ne doubteront gelee ne bruyne de lyuer. Et se on les seme auant ledit tēps ilz feront semēce en

careſme et ne ſeront pas ſi bons pour mā-
ger. Et ſe on les ſeme auāt ledit temps ilz
ſeront trop tendres & trop foibles: & quant
lyuer ſera venu le froit les gaſtera: & a eſte
eſprouue ce q̄ dit eſt es parties de Tuſcai-
ne et de Boulongne. On les peult ſemer
bien eſpes et les arrouſer ſe le tēps eſt trop
ſec: & ſelon ce que len dit ſemēce de choulx
ſe peult garder par dix ans bōne. Quant
on plantera choulx en troux faitz dūg pel
on doit oſter les boutz des racines affin q̄l
les ne ſe retournent contremōt en ployant
qui leur pourroit bien nuyre/ et neſt point
meſtier que les racines ſoyent touillees de
fiens au planter ne que la terre ſoit mole/
car ceulx qui ſont plantez en terre moyen-
nement ſeiche ſi y viuent/combien que les
fueilles ſoyent mates iuſques a ce q̄ la pre-
miere pluye les conforte et donne vigueur
et non pas ſeulemēt les choulx plantez en
mars & en auril ſeront grās en yuer/mais
ceulx auſſi q̄ ſeront plantez en iuing/iuil-
let et aouſt. On les doit planter tous ſeulz
es lieux ou il ny a riēs autre choſe & y ſont
treſbien/& auſſi on les peult planter es foſ-
ſes des autres herbes cōme des aulx et oi-
gnōs/ ceſt aſſauoir en la riue de chaſcune
foſſe vne renge loing lune de lautre dung
bras ou de moins/et de tant cōme ilz ſerōt
plus clers plantez de tant ſeront ilz plus
grans/& de tant q̄lz ſeront plus eſpes plan
tez de tant ſeront ilz mendres/& les choulx
deuantditz a planter pour careſme peuēt
eſtre treſbien plātez entre les grās choulx
plus eſpes la moytie que ne ſont les grās/
mais que la terre ait eſte parauāt bien la-
bouree et remuee en poulōre. Et ceulx qui
demourront apres ce que les grans ſeront
trenchez pourront eſtre laiſſez plus clers &
deuenir grās et dureront par tout lay/car
ilz ne feront point de ſemēce en ceſt eſte: et
ſi les peult on planter par les chāps entre
le mil & le pannic & febues et par les foſſes
du froment et des autres grains/et es foſ-
ſes des mellons/des courges & des citrulz/
et ſi les peult on planter es vignes: car ilz
y viennent bien/mais ilz nuyſent grande-
mēt aux vignes/car len a trouue & eſprou
ue q̄ les choulx ſont ennemys de la vigne/
et quilz laffoiblient et ardent ſe ilz en ſont
pres. Et ſe doit on bien garder quant on
plante choulx que on ne les boute ſi en par
fond en terre q̄ le ſommet de la tige ne ſoit
touſiours au deſſus de terre: car ilz peri-
roiēt autremēt. On doit ſarcler les choulx
et oſter les herbes dentour qui riens ne va
lent/et quant apres le treſgrant chault et
ſeicheresſe deſte les pluyes reuiendrōt dōt
on eſpere que les choulx ſe renouuelleront
on doit oſter les fueilles ſeiches et pereces
qui riens ny vaulderoient. Choulx ſont
froidz & ſecs ou premier degre: mais Aui-
cēne dit quilz ſont froidz ou ſecond. Ilz en
gendrent trouble & melencolieux ſang & ſi
nourriſſent peu/ mais quāt on les cuyt a-
uec graſſe chair ou auec gelines ilz en va
lent mieulx. Leur ius amoiſtiſt le ventre &
fait vriner: mais les herbes ſont ſeiches et
conſtipatiues et ſerrent/ et pource qui les
prent enſemble ilz ſont attrempez en leur
action: mais le ſeul ius laſche & la ſubſtan
ce ſeule eſtraint. Leur malice eſt oſtee ſe on
les cuyt en eaue & puis quelle ſoit geetee &
que on y en mette de lautre pour les par-
cuire auec graſſe chair de beuf/de mouton
ou de porc/ et auec poiure ou cummin ou
aulx. Auicenne dit que la decoction de
choulx & la ſemence font tarder yureſſe et
ont propriete de ſeicher la langue et font
dormir et ſi clarifient la voix. Galien dit
que qui donne aux ieunes enfans choulx
roſtis a manger ce les fait plus toſt aller.
Plinius dit q̄ fueilles de choulx gueriſſēt
merueilleuſemēt playes de chiēs/& ſi dit q̄
choulx vng peu cuitz laſchent le ventre/et
quāt ilz ſont grandemēt cuitz q̄lz le reſtrai

gnent/et si dit que les choulx cõforten̄t les nerfz/& pource ilz valent aux paralitiques et a ceulx a qui les mains tremblent. Ilz dõnent habondance de laict/& vault le ius contre venin et morsure de chien enrage.

¶ Des choulx cabuz. ¶ Cha. xxvi.

CAbus sont de la nature de choulx et ont forme de choulx iusques a ce quilz sont clos/ mais quant ilz sont clos leurs fueilles sont blanches & grosses cõme cottes doignõs & sont crespes. Ilz veulent froit air: car ilz ne se clozroiẽt point en lieu chault ou attrempe aincois demourroient ouuers comme les choulx. Ilz demandent telle terre comme choulx. On en fait composte cõme de nauetz & les seme len tout ainsi cõme choulx.

¶ De ciboulettes et ciuos.
¶ Chapitre. xxvii.

CIboulettes & ciuos sont plantez cõme poreaulx a vng trou de baston ou moys de iannier/& doiuent estre loing lung de lautre dũg pied: car ilz font grãt cõprinse. Nous en vsons en leste ensuyuãt apres pasques & sont de telle cõplexion ou pres comme sont les autres ciboules.

¶ De cerfueil. ¶ Chap̃. xxviii.

CErfueil est moult cõmun & prouffitable & est seme en aoust & est bon par tout hyuer & apres.

¶ De cõmin. ¶ Chap̃. xxix.

COmmin desire terre grasse et air chault & doit estre seme en mars. Il est chault et sec en trois degrez & le peult on garder par cinq ans. Il a vertu diuretique et de subtilier humosites/et pource qui le prẽt en viandes & en beuurages et saulces il cõforte la digestion. Qui le cuyt en vin auec figues et semence de fenoil il vault contre douleur & torcions des entrailles qui viennent de ventosite: & ce mesme vin vault cõtre vieille toux & cõtre lenfleure des iouces. Cõmin et figues bien fort broyez et cuytz en vin & mis en emplastre sur le lieu ou on se deult si en guerist. Cõtre teume de chef de froide cause la pouldre de commin et de baie de laurier chauffees ensemble en vng test et mises en vng sac dessoubz le chef. Contre stranguric & empeschemẽt de vrine & diffintere et les autres doulc̃s de froidure on mettra cõmin cuyt en vin par dessus. Contre le sang des yeulx et non pas au cõmencement/mais apres on prendra pouldre de commin confite auec le moyeu doeuf sur vne tuille chaulde et puis diuise par le meillieu on le mettra souuẽt dessus. Contre noirsure de coup orbe sans playe quãt cle est nouuelle on prẽdra pouldre de cõmin bien delice & bien chauffee au feu & souuent mise sur le mal est bien certain remede. Et est chose notable q̃ qui vse souuẽt de commin il est cause de descoloration.

¶ Des chardons. ¶ Chap̃. xxx.

CHardons doiuent estre semez ou moys de mars/ et ayment terre fumee & dissoulte cõbien quilz viengnent mieulx en terre grasse: Mais cest le meilleur que ilz soyent en terre ferme pour les taulpes et que les autres bestes ne la puissent percer/ aires et prez sont bons. Chardons doiuẽt estre semez ou croissant de la lune / et que les semences soyent a demy pied loing lune de lautre. Et doit on prendre garde que les semences ne soyent mises a reboure ce dessus dessoubz/car elles feroiẽt chardons

foibles/durs et racornis q̃ ne les fault pas mettre trop en parfond et suffist de trois doidz iusques a ce que la terre aduiengne iusques aux articles des premiers doidz. On les doit nectoyer continuellement iusques a tant que la plante soit ferme/et se il fait trop chault on les arrousera. Paladio escript que se len estraint le bout a gu des semences les chardons nauront nulles espines. On mettra les plantes des chardons ou moys doctobre entre les fromens qui ia seront nez q̃ leuez ou entre les autres bledz en faisant vng trou dung pel et le planter ens q̃ leur est meilleur q̃ les mettre en terre crue tous seulz/et quant on les y mettra on leur trenchera leurs souueraines racines a vng fer q̃ seront couuertes de fiens/q̃ pour mieulx croistre on les mettra a trois piedz loing lune de lautre / et en vne fosse dung pied deux ou trois disposez/on doit mesler du fiens auec de la cendre et en mettre souuent dedans en yuer/et aussi en temps sec. On ne les cueille pas ensemble pource q̃ ilz ne sont pas tousiours meurs en vng tẽps:mais lung apres lautre. On les doit cueillir quãt il ya encores des fleurs en la partie daual ainsi comme vng chappeau et non pas auant et ne doit on pas tant attendre que les fleurs soyent cheues : car ilz en vaulderoient moins. On doit oster tous les ans chascun iour les plantes affin que que les meres ne soyent trop greuees q̃ que leurs lignees ne soyent par autres espaces adressees/lesquelles toutesfoyes soyent auec aucune partie de la racine gardees et couuertes/et serõt icelles gardees pour en cueillir les semences et les doit on deliurer de toutes leurs pouilles et les couurir de lescaille ou de le scorce. Car les semences sont acoustumees de perir par soleil ou par pluye.

De camomille. Chap.xxxi.

Camomille est chaulde q̃ seiche ou premier degre q̃ en subtiliation elle est prochaine a la vertu de la rose. Sa chaleur est ainsi comme chaleur de huylle et est conuenable et aperitiue/et subtiliatiue de espesseur et est molificatiue et resolutiue sans attraire. Et est sa proprietee entre les medicines quelle assouage les apostumes q̃ les amolie en resoluant et conforte tous les membres nerueux / et est la medicine qui plus conforte en lassure q̃ traueil que nulle autre. Elle conforte le ceruel : car elle resoult les pareilz et les cellules du chef / et aussi toute la matiere dicelluy.

De calament. Chap.xxxii.

Calament est de deux manieres. Lung est deaue et lappelle len mentastre / et lautre est de montaigne et lappelle len nepita. Celluy q̃ est de montaigne est le meilleur pource quil est le plus sec/on le doit cueillir auec les fleurs et le seicher en lumbre et se peult garder par vng an. Calament a vertu de dissouldre/de conforter q̃ de degaster. Contre froide toux/et contre asme froit vault le vin de sa decoction et de requelice et raisins secs/ou le vin ou sa pouldre sera cuyte auec figues seiches:car de ce et dautres autres choses se faict vng electuaire appelle dyacalamẽt qui vault aux choses dessusdictes. Item la pouldre de calament en vng oeuf mol ou en farine dorge vault a icelles choses. Contre douleur de stomac de froide cause. On donnera au pacient de celle pouldre en ses viandes q̃ en vin cuyt. Contre froide reume on oindra le chef de miel ou la pouldre de calament sera cuyte/et puis fera len vne satellation de la pouldre cuyte ou chauffee en vng pot rude ou de celle herbe mesme:car elle aide

moult a la relaxation de la luette/on en fera gargarisme de vin aigre ou lherbe ou la poudre aura cuyt auec roses. Contre tenasmon de fleume voirtin ou dautre humeur froide on oindra les reins de miel et eaue ou aura este cuyte lherbe ou la poudre et mettra ley la poudre auec colophonie et semence de cresson dessoubz le siege en coton et q̃ tout soit bien chault. En ceste maniere aussi sera aydee & deliuree la matris de la fẽme/et aussi la decoction de lherbe ou de la poudre se la femme sey estuue et laue en ses parties secrettes: car elle seiche toutes les superfluitez de la matris et si y vault moult grandement.

¶ De centoire. ¶ Chap. xxviii.

Centoire est chaulde et seiche ou troisiesme degre est tres amere & en est de deux manieres. Lune grande et lautre mendre. La grande est de greigneur vertu et vault en medicines principalemẽt selon les fueilles et les fleurs / et la doit on cueillir quãt elle commence a getter ses fleurs et seicher en vmbre & la garde ley par vng an en grant vertu. Elle a vertu diuretique/attraictiue et cõsumptiue. Le vin de sa decoction vault a opilation de foye/ de rate/ de reins et de vessie et de stragurie et dissintere. Galien dit que centoire est lune des plus nobles et meilleures medicines contre opilation de foye et ayde merueilleusement a la durte de la rate q̃ la boit & en fait emplastre. Cõtre les vers des oreilles on gettera le ius de cẽtoire et de poreaulx dedãs. Cõtre les vers du vẽtre. Prenez la poudre de cẽtoire auec miel/et pour clarifier la veue le ius de la racine de cẽtoire la greigneur auec eaue rose meslez ensemble & mis dedans les oreilles.

¶ Des champignons. ¶ Chap. xxviiii.

Champignons sont appellez en latin fungi. Les vngs sont bõs & les autres mortelz. Les bons sont petis et rondz en forme dung chappeau de feutre et apparent au commencemẽt de printemps et faillent en may. Oncques telz champignons ne blecerẽt personne soubdainement ne ne firent mourir: mais toutesuoyes tous engendrẽt mauuais nourrissemẽt. Ceulx sont mortelz qui naissent empres fer enrouille. Les autres sont mortelz: mais ilz ne tuent pas si tost/cest assauoir ceulx qui naissent empres choses pourries ou empres lhabitation daucune beste reptile ou enueninee ou empres aucuns arbres especiaulx qui ont de leur proprieté pouoir de corrompre champignons comme est oliue. Le signe de champignon mortel est quil a en sa superfice par dessus vne humeur visqueuse et corrõpue et q̃ est tantost alteree & chãgee entre les mains des cueillans. Nous trouuons en noz habitations chãpignons qui sont larges & espes & ont aucun peu de rougeur en leur superfice / et en celle rougeur a moult de petites vessies esleuees dont les aucunes sont cassees et les autres non / et sont telz chãpignons mortelz et tuent tantost & les appelle ley les champignons des mouscheres pource que qui les poudroye en laict ilz font mourir les mouscheres.

¶ De cuscute. ¶ Chap. xxxix.

Cuscute cest a dire podagre de lin ou autrement dicte grungus est chaulde ou premier degre et seiche ou second et doit estre cueillie auec les fleurs / et la peult on garder par deux ans. Elle a principallement vertu de purger la melencolie et apres le fleume. Leaue de la decoction vault cõtre stranguric et dissintere/et se on peult

auoir lherbe en grant quantite et la cuire en vin et en huylle et lemplastrer sur les reins et le pennil et les autres parties dolens elle y vault moult. Auicenne dit que leaue de cuscute est merueilleusement bonne a la iaulnice. Sarapion dit quelle boute hors des veines les superfluitez.

De cheueulx veneris.

Chapitre. xxxvi.

Cheueulx veneris sont froidz et secs attrempeement et ont vertu diuretique par la subtilite de leur sustance. Quant ilz sont fraiz et nouueaulx ilz sont de grant vertu: mais ilz ne se gardent pas longuement pource que cest vne herbe subtille. Contre lescharffoison du foye vault leaue de sa decoction & si peult on faire sirop de celle eaue et de succre et sil ya aucun deffault en la rate on y adioustera aucune eaue calefactiue et diuretique & aussi plagelles bien mouillees dedans le ius ou que la mesme herbe broyee soit mise dessus Auicenne dit quelle decline vng peu a chaleur/et par ce elle est subtiliatiue et resolutiue et aperitiue & a en soy stipticite/& quāt on la mesle auec viāde de cocq et de cailles elle les faict fors pour batailler et combatre. La cēdre meslee auec huylle & vin aigre vault pour garder les cheueulx de cheoir/ et qui la mect auec huylle mirtine et vin et lessiue elle alongne les cheueulx et garde de cheoir. Aussi la cendre mise en la lessiue oste les poulties q̄ sont dedans les cheueulx comme gran et les destruit/et arrache les rongnes moistes et si ayde grandemēt au poulmon en luy purgeant et si faict bien briner & brise la pierre et faict venir le tēps auy femmes et si attrait la secondine quāt lenfant est ne et purge lordure de femme et luy retrenche le fluy de sang.

De cegue. Chap. xxxvii.

Cegue est chaulde et seiche ou quart degre/elle a vertu attraictiue & dissolutiue et consumptiue: mais toutesfuoyes nous ney vsons poīt en medicine qui entre dedans le corps pource quelle est venimeuse en sa substāce et en ses qualitez: Car elle dissoult tellemēt que les esperitz sen esuanouissent & sen mortifiēt les membres. Elle a vertu premierement en la racine/et puis es fueilles/et puis en la semence/et dont aucunesfois on mect la semence en medicine. Contre le vice de la rate on mettra toute lherbe gesir en vin aigre par dix iours auec vne liure darmoniac & puis on le bouldra iusques a ce que larmoniac sera bien resolu / et apres on le coulera par vng drap et puis que celle couleure soit encores boulue au feu & que len y adiouste de la cire et de lhuylle et en fera len oignemēt de cegue qui est souuerain contre mal de rate et cōtre dures apostumes/et aussi contre artetique qui sen oingt. Contre artetique et podagre on cuira la racine de cegue en paste / et puis apres on la fendra par le meillieu et le mettra len dessus le mal cest souuerain remede et tresseur. Contre la passion des entrailles et deffault de briner et dissintere on cuira la racine en fort vin et en huylle et en sera faict oignement qui sera mis sur les mēbres dolens. Pour nectoyer la matris de la femme de froides humeurs & glueuses & faire venir leur tēps on cuira la racine en vin & en eaue salee et puis en fera len vne estuue par dessoubz et sen lauera & frotera longuement. Contre escroelles seiches/on vsera premierement de herbes diuretiques et puis on y fera emplastre de deuy parties de cegue et de la tierce partie de scabieuse.

De catapuce. Chap. xxxviii.

CAtapuce est chaulde en trois degrez et moiste en deux. Mais Girard dit en sa maniere de mediciner que elle est chaulde & seiche en trois degrez/cest la semence dune herbe ainsi appellee/& quant on en oste lescorce de dehors on la peult bien garder vng an. On doit eslire la verte qui ne soit pas percee par dedans/et q̃ soit blanche et non pas pale. Elle a vertu principallement de purger le fleume/et apres la cole et la melencolie. Elle a aussi vertu de purger par dessus pour la ventosite et legierete quelle a/et pource aucunesfois on le donne a gẽs sains pour garder leur sante/ et aucunesfois aux malades pour guerir leurs maladies. Contre cotidienne de fleume sale et de rongne on cassera grant quantite de catapuce & puis on les enuelopera en fueilles de choulx et les mettra len ainsi soubz les cendres bien longuemẽt pour les cuire et apres on les traira et espraindra et gardera len lhuylle qui en saulldra & peult estre gardee par vng an/et quant il sera temps on en dõnera au malade en ses viandes ou en autre maniere/et ainsi decoit on moult de gẽs. Du que len face clare de catapuce bien cassee et cuyte auec miel & puis q̃ on y mesle le vin & face clare & doit on mettre en vingt liures de vin vne liure de catapuce/ et ainsi du surplus a ce pois. Et aussi peult on prendre catapuce en brouet de chair ou en potaiges & autres viandes & vault aux sains et aux malades. Girard dit q̃ catapuce est moult lapatiue & quelle purge dessus & dessoubz a grãt labour & angoisse/et pource on ne la doit dõner a personne sil ne vomist legierement & se la matiere nest digeree & ne se doit point dõner a personne q̃ ait foible estomac & foibles entrailles: car elle bestourneroit tout & ne la doit on point dõner se elle nest destrempee affin q̃ elle ne demeure trop en lestomac & ne doit on poit dormir ne reposer apres comme des autres medicines pour vomir. Lusage de catapuce est de accuer les autres medicines en y mettant dix ou douze noyaulx auec la medicine/et si dit q̃ on les peult donner par cuys broyez et destrẽpez deaue chaulde & de vin: car ilz purgẽt principalement le fleume et visqueuses humeurs/& par especial de lestomac & des entrailles/& pource on ne les peult dõner aux coleriques & aux cardiaques a douleurs de boyaulx & a artetiq̃s & a fieure cotidienne de fleume voirtin ou naturel. Dyascorides dit q̃ on en doit dõner de cinq a neuf grains/et se lestomac est fort on les peult donner entiers/& se il est foible on les doit broyer. Et si dit que se les fueilles de catapuce sont cuytes auecques poulles ou choulx ou autres viandes elles laschent le fleume et la cole.

¶ De cretan autremẽt dit ris marin.
¶ Chapitre. xxxix.

CRetã cest a dire ris marin est chault et sec en trois degrez/cest vne herbe q̃ croist en lieux pres de mer & a vertu tresdiuretique pour la subtilite de sa substance. Cõtre stragurie & vice de pierre et passion de boyaulx on prẽdra de ceste herbe en grãt quãtite & sera boulue en eaue salee en vin & en huylle & q̃ le malade soit assis en celle eaue iusq̃s au nõbril/et se len ne peult pas auoir assez grãt quantite de cretan on fera emplastre dicelle herbe sur les lieux douloureux. Et q̃ mangeue de ceste herbe ou le vin de sa decoction elle faict vriner.

¶ De celidoyne. ¶ Chap. xl.

CElidoyne est chaulde et seiche en quatre degrez & en est de deux manieres dont lune est indique et si est de la plus grant vertu & a la racine iaulne et lautre est la commune que len treuue en noz parties et est de mendre vertu. Mais

toutesfoyes mect on lune pour lautre. Et quant on la treuue en receptes on doit mettre la racine et non pas lherbe. Elle a vertu de dissoulcdre/de cõsumer et dattraire. Contre douleur des dẽtz de froide cause on mettra la racine vng peu cassee entre les dentz et vng ail mis dessus. Pour purger le chef et la luette de froides humeurs on cuira la racine en vin et sera mise soubz le pacient lequel en receuera la fumee par la bouche et puis fera gargarisme dicelluy vin et ce purgera le chef et seichera la luette. Plinij dit que les yeulx darondes quant ilz sont creuez ou attachez sont remis en leur estat pour le ius de celidoyne.

De coriandre. Chap. xlvi.

Coriandre est vne herbe commune et est chaulde et seiche au second degre. La semence doit estre mise en medicine et la peult on garder par deux ans. Elle a vertu de confortet par son odeur aromatique/ et si vault a la douleur de lestomac de ventosite. La semence mise en viandes et le vin de la decoction pour boire. La poulcdre de la semence de coriandre geetee sur chair luy donne saueur. Ysidore dit que la semence donnee en vin doulx rend les hommes enclins a lupure. Mais on se doit garder den dõner trop: car elle engendreroit trop grãt fureur et feroit ystre hors du sẽs/lherbe a tout la semẽce est venimeuse aux chiens et les tue et occist se ilz en vsent souuent.

De la grant consoulde. Chapitre. xlvii.

Consoulde la grant cest a dire simphicum est de froide et de seiche complexion: mais la racine proprement si en est medicinable. Elle a vertu de restraidre grosse substãce. On la peult bien garder p cinq ans. La poulcdre dicelle donnee en viande vault contre fluy de sang de temps de femme et contre le fluy de ventre / et faict vne estuue dicelle herbe faicte ou de la poulcdre mise par dessoubz.

De diptanne. Chap. xlvii.

Diptan qui autrement est nommee fraxinella pource quelle a fueilles telles comme fresne est chault et sec en quatre degrez/ cest la racine dune herbe qui est ainsi nommee que len treuue en lieux pierreux et especiallement secs. Elle a vertu de dissoulcdre et de consumer et attraire venin. Contre morsure de bestes venimeuses lherbe ou la racine broyee soit mise dessus et que len boyue le ius auec vin. Aussi la poulcdre de diptan auec ius de mente cõfit y vault qui le mect dessus et q̃ en boit. ysidore dit quil est de si grant vertu que il sache et tire le fer hors du corps et le boute hors/et pource les bestes sauuages quãt elles sont fernes de flesches mangeuent de lherbe/et par ce les font saillir hors.

De endiue. Chap. xlviii.

Endiue est autrement appellee scariola ou laictue aigre. Elle est froide et seiche en deux degrez. La semence et les fueilles sont tresbonnes en medicine / et aussi sont les fueilles tresbonnes en viande: mais la racine na point de vertu. Les fueilles vertes sont de grant vertu et nont point les seiches de force. Elle a vertu de confortet et de alterer/et pource elle vault cõtre opilation du foye et de la rate de cause colerique. Contre tiercaine simple et double et iaulnice et chaleur de foye et chaulcdes apostumes elle

vault cuite et crue qui la mangeue. A ce aussi vault sirop faict de sa decoction & sucre. Le ius ou sirop auec reubarbe y valent donnez le quatriesme ou le sixiesme iour quant la matiere est digeree / et aussi faict lherbe cassee & mise sur le foye/ & aussi le ius epithime y vault. Et qui naura lherbe quil cuyse la semēce broyee en eaue et puis mise sur le foye. Albert dit que eaue dendiue auec ceruse & vin aigre est merueilleux epithime pour refroidir tout ce que len veult.

¶ Des epinoches. ¶ Chap. xlv.

Espinoches sont semees a prouffit en septembre et octobre pour yuer et pour caresme ensuyuans/ & pour les moys dauril & de may. Et pour leste on les semera en decembre/ianuier/feurier et mars/et les peult on semer en aires toutes seules & auec autres herbes en terre grasse et bien labouree. Se on les cueillant on taille a vne fois la moytie de la tige et a vne autre fois lautre moytie elles dureront bien longuement et a prouffit. Elles sont froides et moistes en la fin du premier degre. Elles tiennent le ventre moiste et valent a la douleur de la gueule qui vient de sang et de cole rouge et si valent mieulx a lestomac que arroches.

¶ De enule. ¶ Chap. xlvi.

Enule nest point semee pource quelle ne faict point de semence: mais on plante la couronne toute ou la plus grant partie en terre grasse et en parfond et lestraint on bien fort & est chaulde en trois degrez et moiste en vng. Il en est de deux manieres lune est ortulaine de iardin/et lautre campane de champs. La campane est de plus grant vertu en la racine. On cueille la racine au commencement dyeste et la seiche len au soleil quelle ne soit corrompue par humeur. On meet la racine en medicine et la peult on garder par deux ans ou par trois/elle a vertu de adoulcir & de nectoyer et pource elle vault contre nerfz indignez de froidure et cōtre la douleur des parties espirituelles de froide cause vault le vin de sa decoction selon le ver à dit. Enula campana reddit precordia sana. Enule campane rend les parties destour le cueur saines. Contre doulur destomac de froide cause et contre ventosite/ & contre froide toux on donnera le vin de la decoction de enule. La pouldre de enule auec pouldre de canelle dissoult la ventosite des parties espirituelles aux parties de delice cōplexion. Lherbe toute cuyte en vin et huylle emplastree sur la douleur des boyaulx colerique et stranguric la dissoult et cure. Cōtre froit asme on donnera farine dorge en laquelle sera cuyte pouldre de enule et si deuons scauoir que en ceste herbe de enule est la vertu vbificatiue/et aussi est la derniere abstersion.

¶ De esclaire. ¶ Chap. xlvii.

Esclaire autrement sclarea est semee en decembre/ianuier/feurier & mars/et demande telle terre comme les autres herbes communes. Cest vne tresbonne herbe et perpetuelle. Car depuis quelle est transplantee en ordre comme oignons et quelle a faict semence et que on la cueille meure se on la trenche par trois ou quatre doidz sur terre elle reuient tresbelle en autonne et qui ne trenche la tige elle seiche/ & neantmoins elle reboutiōne en septembre ou en leste ensuyuant comme fenoil/ et si vient tresbien en lumbre.

¶ De epatique. ¶ Chap. xlviii.

Epatique cest a dire ficatelle est froide & seiche ou premier degre. C'est vne herbe q̃ croist en lieux de eaue/et par especial ou il ya pierres & a moult de fueilles qui se tiẽnent a la terre & aux pierres. Elle a vertu diuretique pour sa subtille substãce & refroide et vault a opilation de foye & de rate qui viẽt de cause chaulde. Leaue de sa decoction vault cõtre chaleur de foye & cõtre iaunice & pource est elle appellee epatique. Le sirop fait de leaue de sa decoction & q̃ en la fin de celle decoction q̃ len y adiouste reubarbe auec: il est tresbon contre iaunice.

De escalongne. Chap. xliv.

Escalongne doit estre plantee en feurier cõme aulx par soy ou en aires et aussi auec autres herbes en leurs aires & fait chascune moult de filles par especial se la terre est bien grasse ou on les plante. On dit que se len faict trouy en oignõs & que len y boute des aguillons de lail & quilz soyent ainsi plantez en terre ilz deuiendront escalongnes. Escalongnes sont de la nature des oignons: mais elles sont moins moistes. Elles cõforten lappetit & amendent la malice des viãdes venimeuses. Elles nuysent auxyeulx et font douleur en teste & si font puyr la bouche et ne sont pas bõnes a gens chaulx/mais on les peult bien manger auec grasse chair/car elles y perdent leur malice.

De eruque. Chap. l.

Eruque est chaulde et seiche ou quart de gre/et en est de deux manieres. Lune franche & lautre sauuage. La frãche & de la bourage est de greigneur vertu q̃ la sauuage. Les semẽces sont principalemẽt bõnes pour medicine et puis les fueilles apres. Elle a vertu consumptiue & esmouuant a luxure. Qui la prẽt cuyte auec la chair et le vault a luxure/a strãgurie/a dissintere et a paralisie. Et q̃ la cuyt en vin & lemplastre sur les reins elle esmeult a luxure/et q̃ la met sur le pennil elle fait bien vriner. La semẽce de eruque p especial de la sauuage fait leuer le membre de lhõme & lesmeult.

Du fenoil. Chap. li.

Fenoil est seme en decembre/iãuier et feurier et se transplante en tout temps. Il est chault & sec et a vertu diuretique & attenuist toute grosse ventosite. Qui le mãgeue apres disner il vault cõtre ameres routes qui viẽnent de indigestion & a vertu en ce pour sa subtille substãce & ses qualitez. La semẽce et lherbe et les escorces des racines valent en medicine. On cueille la semence au cõmencement dautomne & se peult garder par trois ans. Et les escorces des racines sõt cueillies au cõmencement de printemps & les peult on garder demy an. Leaue de sa decoction vault cõtre opilation de foye & de rate contre strangurie/dissintere & le vice de la pierre de froide humeur. Le fenoil cuyt & mangé vault a ces choses. Leaue ou vin ou il est cuyt oste la douleur de lestomac de froide cause ou de ventosite & cõforte la digestion et tel fait la poulbre de la semẽce. Contre le drap de la taye des yeulx & la mãgue on mettra le ius de la racine de fenoil au soleil en vng vaissel darain p lespace de xv. iours & puis on en mettra es yeulx par maniere de colire. Cõtre la mãgue des yeulx est certain experiment. On confira aloes auec ius de fenoil tresbien & puis sera mis au soleil en vng vaissel darain par quinze iours et puis apres on le mettra es yeulx par maniere de colire.

¶ De flamula. ¶ Chap. liii.

Flamula est chaulde et seiche en quatre degrez: et est dicte flamula pource q̃ elle a vertu ardant & enflambãt et est semblable en fueilles et en fleurs a vne herbe nõmee vidalbe/mais elle a les fleurs azurines. Quãt elle est verte elle est de grant vertu/& quãt elle est seiche elle est de petite ou de nulle value. Pour faire vng cautere sans feu on cassera flamula et la broyera len & puis soit mis sur le lieu et y soit laisse par vng iour et il trouuera le cuyr ars/et apres sera appareille cõme il appartiẽt a cirurgien. Quãt on vouldra rõpre vne apostume meure ou il ya boe et la teste en est vnee on brisera et pilera len flamula auec huylle et le mettra len dessus/ et y met on huylle affin que flamula ne seiche trop.

¶ De fumeterre. ¶ Chap. liiii.

Fumeterre est vne herbe cõmune/& est ainsi appellee pource q̃lle est engẽdree de la grosse fumosite de terre. Elle est chaulde ou premier degre & seiche ou second/& est de grant vertu verte et seiche/et purge principalemẽt la meleneolie & apres le fleume sale et puis la cole arse/et si est diuretique. Contre rongne prenez deux onces du ius de fumeterre & y adioustez du sucre & en faictes sirop et le donnez en eaue chaulde ou que len y adiouste semence de fenoil et en fait on vng oignement tel. Prenez huylle de noix et y mettez pouldre de suye de cheminee bien deliee et la confisez en y adioustant vin aigre et ius de fumeterre plus que des autres choses et en soit oingt le pacient ou baing ou en lestuue ou incontinent apres et est tresbon oignement. Et notez que se len donne trois fois la sepmaine le ius cõme dit est il purge tresbien les humeurs dont vient la rõgne. Item lherbe de fumeterre cuyte en vin et puis mise sur le lieu podagre y aide moult grandement.

¶ De fenugrec. ¶ Chap. lv.

Fenugrec est chault et sec et a la substãce glueuse & pource il a vertu de meurir & lascher apostumes et amolier par dehors & meurir par dedãs La farine de fenugrec auecq̃s vng moyeu doeuf bien meslez mis sur lapostume si la meure & attennist. Et q̃ la confit auec tere bentine elle la meure et rõpt. Lherbe aussi cuyte en huylle si meure bien. Pour les apostumes des parties espirituelles/la farine de fenugrec mise en vng sachet et cuyte en eaue auec guimauue vauldra se on la met dessus. Pour apostume de lestomac & des boyaulx/on fera torelles de fenugrec cuyt en leaue & puis le mettra len dessus.

¶ De gramen autrement dit herbe commune.

¶ Chapitre. lvi.

Gramen est ppremẽt herbe de prealx et est de vertu stiptique et est conglutinant les playes et restraignant le ventre & guerist playes es reins & la vessie/et adoulcist la douleur de la rate/ et qui boit du ius il tue les vers du corps/& a ceste propriete. Les chiens congnoissent ceste herbe & la mãgeuent quant ilz se veulent purger/sicomme dit Pliniue.

¶ De gralengue. ¶ Chap. lvii.

Gralengue est de telle nature q̃ elle engresse terre quãt on la retourne dedãs tandis q̃lle est verte/& dit on que sa semẽce dõnee a mãger aux gelines leur fait auoir des oeufz merueilleusemẽt.

De genciane. Chap. lviii.

Genciane est la racine dune herbe ainsi appellee: mais la racine seulemēt en est medicinable. On la cueille en la fin de printēps et la peult on garder seiche par trois ans. Elle naist le plus souuent es montaignes & ces lieux q̄ sont vmbrages & moistes Elle est chaulde et seiche en deux degrez. Elle a vertu de dissoulde/consumer & ouurir et est diuretique. Cōtre ancien asme. La poulbre auec vin et eaue dorge vault moult. Le ius dicelle nectoye & torche morphee et guerist playes et grosse rongne et corrosiue. Et aussi quāt on la boit elle ayde moult a celluy q̄ est cheu de hault et est fort casse & froisse/& si est la derniere medicine cōtre morsure de scorpion & de vers enuenimez et de chien enrage q̄ en boit deux onces auec vin.

De gariofilee. Chap. lix.

Gariofilee est semblable aux nouuelles fueilles de ronce de buysson ou a ces bourions naissans ensemble. La racine est moult redolent & les fueilles sont chauldes & seiches en trois degrez La verte est de plus grāt vertu q̄ la seiche et la peult on bien garder vng an. Elle a vertu dissolutiue/cōsumptiue & aperitiue/ et est appellee gariofilee pource quelle a odeur semblable et cloux de girofle en la saueur/en vertu & en leffect. Cōtre cardiaque passion qui la cuyt en eaue de mer et huysle & la met dessus la partie deuāt & dertiere elle y vault moult. Le vin de la decoctiō de la racine vault a porter la digestiō et la douleur de lestomac & des boyaulx de maladie de froide cause ou de ventosite.

Des genitelles de goupil. Chapitre. lx.

Genitelles de goupil est vne herbe bōne & doulce au goust qui la māgeue oa boit auec vin elle esmeult a luxure & si aide moult grādemēt/& est ainsi cōme vne espece de satirie ou dyassatirie.

Des genitelles de chien. Chapitre. lxi.

Genitelles de chien est vne autre espece de satirie et est en fueille et en souche semblable a genitelles de goupil/et est la racine de deux manieres: car elle a vng motel dessus et lautre dessoubz/et est lung mol et lautre plain et en celluy est la superflue humidite. Et se lhōme auant ce que il aille a femme en prent le plus grant & la femme concoit cest communement vng filz: & se la femme prent le petit & puis concoit ce sera vne fille: car on dit que le grāt croist le pouoir de loeuure & que le petit le retrenche & pource lung empesche loeuure de lautre. Et dit Albertus ce que dit est en son liure des plantes.

De hymnule. Chap. lxii.

Hymnule est vne herbe nommee en latin hymnulus id est lentigo: sa fleur pour sa seicheresse peult estre gardee par moult long tēps en sa vertu & tant que la cōmune opinion est q̄lle ne pourrist point & est de ague odeur & de forte/& est chaulde et seiche & si dissoult viscositez et les trenche/& aussi garde de pourriture les liqueurs auec qui elle est meslee.

De hyebles. Chap. lxiii.

Hyeble est chaulde et seiche en trois degrez. Les escorces des racines et les turions appartiēnent principalemēt en medicine. Les escorces des racines sōt cueillies en printēps & les seiche len au

soleil & peuent estre gardez vng an. Les escorces des racines & les turions appartiennēt principalemēt en medicine. Elles ont vertu dissolutiue/cōsumptiue & purgatiue de fleume & de humeurs visqueuses/quant on en dōne le ius il purge par dessus & par dessoubz en attrayāt angoisse/& pource on ne le doit dōner se la matiere nest auāt digeree & le temps prepare a fluy sicōme leny fait es autres medicines vomitiues. Elles valent a fieures cotidiānes & de long tēps a tiercaines de cole citrine. Elles ostent lopilation du foye et iaulnice et colique douleur de boyauly & leaue des lentos fleumatiques elles mettent hors qui en vse. On en vse en donnant le ius par soy ou que en la decoction on destrempe autres medicines lapatiues ou quon y adiouste syrop ou eximel lapatif ou quon le cuyse auec miel iusques a la consumption du ius. Cōtre enfleure des extremitez & contre artetique et lentoflomēce on fera vng baing deaue salee & de la decoction des racines de hiebles et des turiōs de lherbe ou de lherbe toute.

¶ De iusquiame autrement dicte hennebanne.

¶ Chapitre. lviiii.

Iusquiame autrement dicte hēnebāne est froide ou tiers degre/cest la semence dune herbe qui est appellee cassilago ou dent chevaline/& est de trois diuersitez. Lune est blanche/ lautre rouge & lautre noire. La blanche et la rouge conuiēnent en medicine/ mais la noire est mortelle. Et deuons scauoir que se leny doit prendre hennebanne par la bouche et mettre en son corps on doit prendre la semence/& se on la doit prēdre par dehors on doit prendre lherbe/mais la semence est de plus grant vertu. Elle a vertu amotoique cest a dire apportāt sommeil & faisant dormir et si est constrictiue et mortificatiue. Pour faire dormir en fieure ague on fera vne decoction de son herbe et seny lauera et estuuera leny entour le front et les tēples et aussi les piedz & puis on fera tel emplastre On prēdra la semēce de hennebāne & en fera leny poudre tressubtille & la meslera leny auec aubins doeufz & le laict de fēme nourrissant vne fille et vng peu de vin aigre et la boutera leny ou frōt & auy tēples. Pour restraidre les lermes est bon ce mesme emplastre. Contre dissintere on fera emplastre dicelle herbe & le mettra leny dessus/car il cure la douleur & cōtre douleur des dētz on mettra la semēce sur les charbōs ardās et le paciēt en receura la fumee par la bouche et puis la mettra sur leaue & il semblera q̄ ce soyent ainsi cōme vers qui nagent par dessus. Et la semence mise sur la dent doulant de cause chaulde oste la douleur/ et peult on garder ceste semēce p dix ans.

¶ De iarrus autremēt dit barbaron.

¶ Chapitre. lx.

Iarrus autrement dicte barbaron ou pied de veau est chault & sec ou secōd degre. On le treuue en lieuy secs & moistes/en montaignes et en terres plaines en yuer & en este. Il a grant vertu selon les fueilles & encores plus grās es racines/& tresgrās es grappes et es torques que leny y trenche & cueille et les seiche leny. Il a vertu dissolutiue/relapatiue & attenuiant. Cōtre lenfleure des oreilles on cuyra celle herbe auec ces torques en vin et en huylle & y adiousterа leny du cōmin & en fera leny emplastre & sera mis sur lorcille. Cōtre froides apostumes lherbe & les troques et vieiz oingt & gresse dours soyēt tresbien broyez & meslez et puis on les chauffera en vng test & les mettra leny dessus & elles gueriront. Contre escrouelles nouuelles on broyera lherbe et y meslera on vieiz oingt et squille ou oingt dours qui en pourra a-

uoir et les mettra len dessus et elles seront gueries se elles sont nouuelles. Pour escurer la face et asubtilier le cuyr & le faire delie/on fera pouldre de troques seiches & la cõfira len auec eaue rose & mettra len tout au soleil iusques atãt que leaue soit toute beue et soit fait ainsi trois ou quatre fois ou plus/& de celle pouldre auec eaue rose tant seulemẽt on frotera sa face & elle deuiẽdra plus pure & plus belle que de ceruse. Item la seule pouldre si rõge la chair superflue.

¶ Du lys. ¶ Chap. lxvi.

Le lys est plãte ou moys doctobre & de nouẽbre en terre grasse et bien remuee: car on prent les oignõs ou les cosses vertes ou seiches et les met on loing lune de lautre par vng espan ou par vng pied q̃ vault mieulx ainsi que on fait les aulx. Aristote dit que qui prent la haste du lys auãt quil soit ouuert en fleur ou en semẽce & le boute en terre par telle maniere q̃ loignon nen soit point arrache et q̃ len couure la haste de terre elle gectera dedans vng peu de iours en chascun neu vng petit oignon cõme vne de ses cosses. Le lys est chault et moiste & en est de deux manieres. Lung est franc et lautre sauuage: et est le sauuage de deux manieres/car lung porte la fleur de couleur de pourpre/ et est celluy le plus vertueux/& lautre porte fleur iaulne. Celluy qui est franc broye auec vielz oingt ou auecq̃s huylle & cuyt et mis sur apostume froide si la meurist. Contre la durte de la rate la racine de lys en grant quantite auec branque vrsine et la racine de cuiscus soyent mis en vin & huylle par dix iours & puis coulez/& en celle couleure q̃ on mette cire & huylle et que on face oignemẽt pour coulourer la face. Prenez les torques de la racine du lys sauuage & aigre & les seiches et en faictes pouldre et la destrempez auec eaue rose & la seiches/& le faictes ainsi trois ou quatre fois ou plus/& puis frotez vostre face de celle pouldre auec eaue rose & en ce faisant on ostera les fronces et nectoyera len la face. Dyascorides dit q̃ les fueilles du lys cuytes valent cõtre arsure q̃ les met dessus/et aussi fait la racine de lys broyee auec huylle et mise dessus: car elle a vertu adoulcissant & purge le tẽps aux femmes car elle ouure et si restrainct lenfleure: et pource vault contre apostumes & ventosites qui y met dessus souuent de la racine broyee auec huylle. Plinius dit q̃ oignons de lys auec vin guerissent coups de serpẽs et le mal venãt des chãpignons & le venin qui en viẽt. Qui les cuyt en vin & en huylle ilz dissoluent les cloux des piedz & les neux et si rendent les cheueulx et peulx perdus par arsure. Et qui les cuyt en vin et auec du miel ilz aydent ces veines trẽchees. Les fueilles cuytes en vin guerissent playes. Len fait des fleurs eaue & huylle qui veult ainsi cõme de roses & sont de telle vertu cõme eaue et huylle rosat.

¶ De langue de chien. ¶ Chapitre. lxvii.

Langue de chien est chaulde & moiste ou premier degre: elle a petites fueilles et agues et semblables a langue de chien et est de grãs vertus quant elle est verte et de nulle puissance quãt elle est seiche. Elle a vertu de esmouuoir a luxure et de dõner humeur. Qui cuyt ceste herbe auec chair ou la cõfist auec huylle ou auec gresses ou sang elle esmeult et semõt luxure. Quant elle est cuyte et on y adiouste du succre elle vault a ceulx q̃ sont cõsommez et degastez de chair. Contre seicheresse de pis vault leaue de sa decoction: mais q̃ on y adiouste du diadragant y vault moult.

¶ De lapace et parelle.
¶ Chapitre. lxviii.

Lapace cest a dire aceteuse ou ramese/ elle est chaulde et seiche ou tiers degre/& ou second selon Auicēne. Il est trois manieres de lapace. La gue q̄ a les fueilles agues est la meilleur & la plus vertueuse/& la frāche qui a fueilles larges est plus cōuenable a vser/& si en ya vne autre q̄ a fueilles rondes/celle a vertu de dissoulder/de relaxer/de ouurir & de attenuir. Contre rongne le ius de lapace ague & huylle musteklin et poix clere soyent boullues ensemble & puis coulees/ et en la couleure q̄ on y adiouste poulder de tartaire et de suye de cheminee et ce sera tresbon oigneemēt pour rongnes. Auicēne dit que la racine cuyte en vin aigre est bōne cōtre rongne vlcereuse & grosse et ordre/& aussi a gratelles & dertres/et sa decoction en eaue chaulde vault cōtre gratelle et māgeure/ et aussi est elle tresbōne en baing. Contre orde rongne grosse & grasse on fera vne decoction du ius de lapace et de poulder dorpin. Pour meurir apostumes/ lapace ronde broyee et cuyte en huylle ou auec saing doulx soit mise dessus/ pour les rōpre soit mise dessus lapace ague en la maniere q̄ dit est. Cōtre strāgurie & dissintere on cuira lapace en vin et huylle et la mettra len sur la penilliere & elle fera briner en grant quātite. Leaue et le vin de sa decoction dissoluent lopilation du foye & de la rate. Cōtre escroelles nouuelles on fera emplastre de lapace ague & de saing doulx meslez et broyez ensemble. Cōtre vers du ventre le ius en est bon pris auec miel. Contre fleume abondāt en cerueau on gectera le ius de lapace auec ius de mēte en petite quātite en air chault ou en baing. Lapace cuite ou crue vault au rōgneux sil en māgeue.

¶ Des laictues. ¶ Chap. lxix.

Laictues peuent estre semees & trāsplantees presque tous les temps de lan en terre grasse & bien remuee/& les peult on semer par elles et auec autres herbes. Et celles qui serōt semees en autōne si pourront bien estre replantees en decēbre entour les aires des autres herbes q̄ len seme pour lors: car elles ne craignent point la gelee aincois en sont enforcees et seront bōnes apres lyuer iusques atant q̄l les feront semence auec les autres herbes. Mais celles q̄ sont de la nature des pettes ne sont point transplantees: mais les grandes que on appelle rōmaines qui ont blanche semēce doiuent estre trāsplantees affin quelles croissent & deuiēgnent doulces/& leur ayde grandemēt qui les arrouse par tēps sec. La laictue est froide et moiste attrempeemēt/& pource elle est la meilleure de toutes les autres herbes & la plus attrempee. Les autres dient q̄lle est chaulde et quelle est pour ce tresattrempee. Elle engendre bon sang et fait auoir aux femmes assez laict & largemēt briner & estaint la cole & rafreschist le sang bouillant & fait dormir. Elle vault contre chaulde apostume qui en fait emplastre sur le chef elle oste la douleur de la teste venant de cole rouge ou de sang: mais qui la veult manger elle vault mieulx cuyte que crue pource q̄ son laict est appetisse par la chaleur du feu/ parquoy elle faisoit dormir: mais toutesfois elle est bōne aux coleriques tant cuyte comme crue. Elle est en sa ieunesse plus prouffitable pour lestomac & pour accroistre le laict aux femmes/& plus aydable a la semence des hommes/mais quant elle est endurcie et na pas habōdance de laict son humeur est appetissee et deuient sa saueur amere et est apperitiue: mais toutesfois elle engendre tresmauuais sang/ et pource elle nuist a ceulx qui en vsent acoustumeement: car elle obscurcist la veue et

corrōpt la matiere de generation en lhomme: mais tant quelle est encore tendre elle est bonne cuyte et crue a ceulx qui sont en fieure. Qui la cuist en vin aigre et y mect du saffren elle guerist de lopilation de rate et de foye. Pour faire dormir on confira la semence de laictue en laict de femme q̄ ait porte fille et en aubin doeufz et en fera len emplastre sur lestemples. La pouldre auec laict faict dormir/et aussi a ceulx qui sont en fieure qui leur dōne auec eaue chaulde. Contre chaulde apostume on la confira auec huylle rosat et puis soit emplastre dessus elle la destruira. ¶ Item lemplastre faict des fueilles ayde a ceulx qui ont vne maladie appellee herisipila. ¶ Item la semence donnee en beurrage ayde hastiuement a ceulx qui seuffrent souuent pollutiōs. Il est vne maniere de laictues aigres qui ont plus lōgues et plus estroictes fueilles plus deliees/plus aspres et moīs vertes que les autres/ et sont plus ameres et ont plus de chaleur et plus de seicheresses que les franches. Plinius dit quil est vne maniere de laictue q̄ croist de terre sans semer que len appelle caprine et qui la getteroit en la mer les poissons dēuiron mourroiēt tantost. Et si est vne autre maniere de laictue dautre espece qui naist aux champs. Qui en broye les fueilles auec boullie elles aydent aux entrailles. Et lappellent les grecz pleon et selon les autres ysopon. Et si en est encores vne autre qui croist parmy boys quilz appellent scaupom de laquelle les fueilles broyees auec boullie vallent a playes et restraignent le sang & guerissent de pourriture les playes pourries. Il est vne autre maniere de laictue qui a rondes fueilles et courtes que plusieurs appellent haria ou herria de laq̄lle les octoirs tirent le ius en frotant lherbe et en torchant leurs yeulx/et par ce esclarcissent leur veue quāt ilz sont vieilz & pleins de tenebres et obscurcis par vieillesse/et guerist le ius de ceste herbe de toutes les maladies des yeulx/ et par especial quāt on les mesle auec le laict de femmes. Il vault aussi a morsure de serpens et a poinctures descorpions se on le met auec vin ou se on le boit & se les fueilles broyees sont emplastrez dessus la playe elle oste et boute hors toute enfleure.

¶ De lentisque. ¶ Chap. lxxv.

Lentisque est vne herbe de seiche & chaulde cōplexion. Elle a vertu de restraindre et de cōsolider contre le fluy des femmes/et contre dissintere & vomissemens de foibles vertus retentiues. On cuyra petis faisseaulx qui seront faitz dicelle auec les fueilles en vin aigre et seront emplastrez sur la penniliere et sur les reins et auy vomissemēs sur la fourchette de la poictrine. Vng autre remede/on prēdra les tendrōs de lentisque et les mettra len bouillir en vin aigre iusques a la consumption dudit vin aigre / et puis apres len les seichera et les mettra len en pouldre et puis prendra len dicelle pouldre en viande et beurrages et vault auy autres choses dessusdictes. Contre la rongne de la verge de lhomme et lescorcheure la pouldre faicte des fueilles sur vne tuylle chaulde seiches et bien mises en pouldre degastent la rongne et lordure de la verge: mais on ne le doit poīt mettre iusques a tant q̄l y ait ordure. Contre rongne et ordure de bouche et de langue et de baulieures en fieure a gue on cuira en vin aigre les fueilles de lentisque et en fera le pacient gargarisme.

¶ De laureole. ¶ Chap. lxxvi.

Laureole est vne herbe moult lapatiue et est chaulde et seiche ou quatriesme degre. Le fruict et semence

est rond et est sur le roux a la quantite de poiure que ley dit cocogridium ou coconidium qui est encores plus lapatif que nest laureole: mais toutesfois elle est moult lapatine et purge le fleume et humeurs visqueuses & premierement des parties loingtaines & des ioinctures des membres/et apres elle purge la melencolie/et pource elle vault aux sciatiques/artetiques et podagres. ¶ Item contre appoplexie et paralisie on en doit vser auec autres medicines en loximel de iulian. Et aux autres medicines on le dõne aussi en autres decoctiõs: Mais on ne la donne point seule pource quelle escorcheroit les entrailles: car elle est trop ague de sa propre nature. Mais toutesfois se nous en voulons vser par soy nous en deuons dõner la decoction & y adiouster gõme de arabic & mastic affin q̃ sa malice soit reprimee/et ne la doit on point dõner fors a ceulx qui sont fors a lascher & qui ont le ventre charnu et les entrailles aussi. Et de telle vertu est sa semence.

¶ De lape. ¶ Chap. lxxvii.

Lape est vne herbe q̃ a bons boutõs et q̃ se tiennẽt fort aux robes. Il en est plusieurs especes & sont tous medicinables. Plinius dit q̃ elles valent cõtre poinctures descorpions: car escorpions ne peuẽt ferir personne q̃ sen oingt de son ius. La decoctiõ de sa racine cõferme les dẽs q̃ la tiẽt tiede en sa bouche/la semẽce guerist moult de vices de lestomac & pffite a ceulx qui crachẽt sang & si vault cõtre diffintere pource q̃ sa racine prinse auec vin arreste et les fueilles auec sel lascheht.

¶ De leuesche. ¶ Chap. lxxviii.

Leuesche est chaulde et seiche ou second degre. La semence est nõmee leuisticus leuesche. La semence et nõ pas lherbe doit estre mise en medicines. Elle a vertu diuretique & aperitine & extenuatiue/et pource vault le vin de sa decoction cõtre opilatiõ de foye & de rate/leaue de sa decoction vault cõtre douleur destomac et des entrailles/& quãt elle est causee de vẽtosites & la pouldre dicelle auec pouldre de cõmi vault aux choses dessusdictes.

¶ De mellons. ¶ Chap. lxxviii.

Mellons desirẽt telle terre cõme font citrules & concombres: mais ilz la veulent moins grasse et moins fumee affin q̃lz soyent plus fermes & plus sauoureux & plus tost meurs/& aussi se veulent planter en tel tẽps et en telle maniere/et quant ilz sont nez on ne les ose arrouser. Les aucuns sont gros et les mangeue ley meurs/cest assauoir quãt ilz commẽcent a souef flairer & estre iaulnes desq̃lz croissent ceulx q̃ ont les semẽces trespetites & ceulx icy sont les meilleurs de toutes les manieres de mellons. Les autres sont menus et vers & bien longs/et ainsi comme tournez et les appelle ley melanguli et sont mangez vers comme citrulz et sont de telle saueur. Mais ilz sont moins froidz et sont plus digerables/& pource dit on quilz sont meilleurs que les citrulz. Mellons sont froidz et moistes ou second degre/et ceulx qui sont doulx sont de attrempee froidure. Auicenne dit q̃ la semence du mellon faict ainsi vomir comme racine de citrulz et de concombres/et quant on vse de mellons ilz doyuent aller deuant autres viandes affin quilz nengendrent abhomination. Mais ysaac dit que quant on a mange le mellon on doit aucunemẽt attendre q̃l soit digere auãt que ley prengne autre viãde. Encore dit Auicenne que le mellon est de tardiue digestion forsquant on mangeue auec luy ce qui est dedans luy et son nourrissement

est plus droit et son humeur plus conuenable quil nest de citrulz ou de concombres: mais quant le melon se corrompt en lestomac il engendre nature venimeuse & si conuertist. Et pource conuient il que quant il griefue que on le extraye hastiuement. Et les choses qui y aydent apres ce que on les a mangees aux coleriques sont oxizacre grains de fenoil et mastic. Et pour les fleumatiques oxinel/gingēbre confit ou gingembre seul/ou dyaciminum et boyuent vin pur. La semence de melons nectoye et faict vriner et nectoye les reins et la vessie de graueile et de pierre.

¶ De melilot. ¶ Chap. lxxv.

Melilot est chaulde et seiche ou premier degre. C'est vne herbe dont la semence est ainsi nōmee et aussi lappelle len la couronne du roy pource q̄lle est formee en la maniere du demy cercle. La semence et les escorces tant seulement entrent en medicine: car la semence est si trespetite & si tenant a lescorce que a grant peine la peult on desseurer. Elle a vertu de confortet pour sa souefue odeur et si est diuretique pour sa subtille substāce. Le vin de sa decoction vault a confortet la digestion et oste les ventositez et ouure lopilation des reins et de la vessie/et la semence mise en brouet ou en viāde les faict de bonne saueur et de bonne odeur.

¶ De mercure autrement linochitis. ¶ Chapitre. lxxvi.

Mercure cest a dire linochitis est froide et moiste ou premier degre. Elle a visqueuse substance/et pource elle seiche & attraict hors moult doulcement la cole du foye/de lestomac & des boyaulx/on donne le ius sans cuyre auec succre: car il diminue partie de sa vertu lapatiue.

¶ De maulue. ¶ Chap. lxxvii.

Maulue est froide & moiste ou second degre/et en est de deux manieres. Lune est frāche qui a plus subtille & plus froide humeur. Et lautre sauuage que len appelle malueuisque et si ya vimaulue qui croist plus hault et est moins froide et moins moiste et si a la substance visqueuse. Contre apostumes chauldes au cōmencement on broyera les fueilles de maulue & les mettra len dessus pour meurir / et puis on les broyera auecques saing de porc fraiz et les mettra len sur vne tuille chaulde. Et aussi vault ce q̄ dit est contre la durte du foye et de la rate. Lestuue de ses fueilles & le baing de sa decoction vault a lauer les piedz de celluy qui est en fieure ague et font bien dormir. Maulue cuyte en potage lasche le ventre q̄ en mangeue & si est bonne pour lascher le ventre quant on est en fieure et fait on de la decoction bō clistere. Vimaulue amolie plus & meure en fueilles & encore plus la racine broyee auec saing de porc vng peu chauffee: car elle meurist et amolist les dures apostumes/lherbe cuyte auec la racine tāt longuemēt q̄ leaue soit gastee et qui luy appere vne visquosite meure & amolie dures apostumes et les relape. Et de leaue qui y adiouste cire et huylle on faict oignement qui a telle vertu. Leaue de la decoction de la semence vault contre seiche toux & donne confort a ethiques. Aussi les semences mises en vng sac & cuittes en huylle dissoluēt la durete & nectoyēt. Ysidore et Plinius diēt q̄ se aucun se oingt de ius de maulue mesle auecques huylle il ne pourra estre blece de poincture de mouches/et si ne sentira en aucun de ses membres oingt de ce que dit est aucunes poincutes de scorpions.

¶ De morelle autrement strigium ou solatrum.

¶ Chapitre. lxxviii.

Morelle strigium & solatrum est tout vne herbe et est froide et seiche/et aucunement diuretique quãt elle est verte. Elle est de grant vertu en fueilles et en fleurs. Et quant elle est seiche elle est de nulle vertu/& a vertu de refroidir contre opilation de rate et de foye/et par especial contre iaulnice quant la partie denhault est opilee contre lainer. On beuura le ius et fera len sirop de sucere et du ius/ou qui mieulx vault on dõnera deux onces de ius auec cinq grais de reubarbe. Contre apostumes de lestomac/de entrailles et du foye on dõnera son ius auec eaue dorge. Contre eschauffoison de foye. Vne piece de toille soit mise et mouillee en son ius et mise dessus/et ainsi fera lensur chaulde podagre ou quel herbe soit broyee et mise souuent sur le lieu. Et vauldroit mieulx qui adiousteroit vin aigre auec le ius ou verius/ou huylle rosat. Contre apostume chaulde au commencement pour rebouter la matiere on broyera lherbe et sera mise dessus.

¶ De mente. ¶ Chap. lxxix.

Mente est chaulde et seiche ou se cõd degre/et en est de trois manieres. Lune est franche & proprement de iardin et ceste conforte et eschauffe moyennement. Et si est vne mente qui est sauuage que len appelle mentastre laquelle eschauffe plus. Et si en est vne autre qui a plus longues/plus larges et plus agues fueilles. Et est ceste appellee mente rommaine ou sarrazine & lappelle len communement lherbe saincte maric. Et est ceste plus diuretique que les autres. La mente franche se multiplie & sault moult legierement de terre et tost monte hault et qui en prent la tige et la couche en terre et la couure de terre elle se conuertist en racines et faict nouuelles branches et vault mieulx ceste en viande que en medicine elle est de grant vertu & seiche & verte. On la doit seicher en lieu vmbrage et la garde len par vng an en grant vertu. Elle a vertu de dissouldre et de consumer pour ses qualitez et de conforter par son odeur aromatique. Contre puantise de bouche et pourriture de gencives et de dentz on lauera la bouche et les gẽcives du vin aigre de la decoction de mente franche/et puis on les frotera bien de pouldre de mente. Pour rappeller lappetit et conforter quãt il est empesche de froides humeurs q̃ sont en la bouche de lestomac on fera vne saulce de vin aigre et de mente et dung peu de canelle ou de poiure. Contre vomissement qui vient de la vertu contentiue ou de froide cause on cuira mente en eaue salee ou de mer en vin aigre et mouillera len vne esponge dedans & la mettra len sur lorifice de lestomac et mangera le pacient icelle mente. Cõtre sincope de foiblesse en fieure ou sans fieure/ou de matiere ou dautre q̃lconque cause len broyera mente auec vin aigre et vng peu de vin se le paciẽt est sans fieure/et se il est en fieure auec pur vin aigre sans vin et q̃ len mouille dedans pain rosty et quil y soit laisse iusques a tant quil soit moiste/et que on le ioingne a ses narilles et en frote len ses baulieures les gencives/les dentz/les temples & les braes & puis que le malade le masche et en aualle lhumeur. Contre le laict prins et coagule es mammelles on cuira faisselets de mẽte en vin et en huylle et seront emplastrez sur les mammelles. Et deuons sceauoir que quant on donne aucune medicine contre venin/on la doit donner auec ius de mente ou auec vin ou mente sera cuite q̃ nauroit point

le ius. Contre venin le seul ius de mente romaine ou le vin de sa decoction ou le ius confit auecques miel y vault/et aussi il vault contre opilation de rate et de foye et des parties dont vient lurine qui vient de froide humeur ou de chaulde : mais q̃ ley nait fieure. Le ius donne auec miel occist les vers du ventre et qui en gette du ius es oreilles il tue les vers qui sont dedãs. Qui en cuyt lherbe en vin et huylle et la met sur apostumes froides elle les dissoult. On cuira mentastre/figues et sauge en vin et donnera ley au malade de froide tuyr le vin a boire de celle decoction ⁊ la nourriture/cest a dire lestuue qui en est faicte et sey frote et laue reschauffe la matris et la nectoye. Et qui faict vng sachet de la pouldre elle guerist le froit reume du chef/et peult on prendre mente rõmaine pour franche.

De meu. Chap. lxxv.

Meu est chaulde et seiche ou second degre. Cest vne herbe dont la semence a tel nom et vault grandemẽt en medicine. On la peult garder par deuy ans. Elle a vertu diuretique pour sa subtile substance. Le vin ou leaue de sa decoction vault contre opilation de rate ⁊ de foye venant de froide cause ⁊ dissoult lempeschement de vriner. Leaue en vault en este et auy ieunes gens et le vin en yuer et auy vieilles gens. La pouldre de meu auec semences de fenoil peult estre donnee en viandes et en beurages. Elle exclud la ventosite de lestomac et des entrailles et si conforte la digestion.

De marube. Chap. lxxvi.

Marube est chaulde et seiche ou tiers degre/on lappelle autremẽt prasye. Les fueilles en vallent principalement en medicine et puis les escorces et apres la racine. On en garde lherbe bonne par vng an en lieu vmbrageuy. Elle a vertu cõsumptiue ⁊ dissolutiue de ses qualites et aussi de dissouldre et de ouurir de son amertume. Cõtre le vice du pis qui est appelle asma de froide cause ⁊ de humeur visqueuse on donnera dyaprassium et fera ley vng electuaire dune partie de son ius et la quinte de miel escume ⁊ le face ley cuire iusques a tant q̃l soit espes ⁊ puis on y mettra pouldre de dargant ⁊ gõme arabic ⁊ requelice ⁊ sera tresbon cõtre le vice de la poictrine ou au moins que la pouldre en soit bien confite auec miel et q̃ on adiouste pouldre de requelice. Cõtre la tuyr la decoction de luy vault auec figues seiches. Cõtre strãgurie ⁊ dissintere on dõnera le vin de sa decoction auec figues seiches et fera ley vng emplastre de la propre herbe cuyte en vin et en huylle et la mettra ley sur les reins et la pennillere/⁊ aussi vault cõtre colique de froide cause. Cõtre emorroides enflees et courans on fera vne estuue du vin de sa decoction ⁊ eaue salee ⁊ puis on fera vng suppositoire de sa pouldre et de miel confit ensemble/ou ley fera vne decoction de sa pouldre ⁊ de son ius auecq̃s huylle musceslin et mouillera ley dedãs cotton/⁊ puis mettra ley au mal. Cõtre vers on dõnera la pouldre confite auec miel. Contre les vers des oreilles le ius en sera gette dedãs. Cõtre le vice de la rate les escorces des racines seront trẽpees par quinze iours en vin ⁊ en huylle et puis on fera de ce vne decoction ⁊ le coulera ley/et apres on adiouster a en celle decoction cire ⁊ huylle ⁊ fera ley oigneement.

De mandragore. Chap. lxxvii.

Mandragore est froide ⁊ seiche: mais la quantite nest point determinee des docteurs/⁊ en sont de deuy espe

tes le masle et la femelle: mais nous vsons bien de lune pour lautre indifferamment. Et sicōme Auicenne & les autres docteurs le dient/la femelle est formee en forme de femme & le masle en forme dhomme: mais cest faulx. Car seulement le masle a plus longues fueilles et la femelle les a plus larges: mais aucuns sont qui taillent telles figures pour deceuoir les femmes. Les escorces des racines conuiennent seulement en medicine et puis les pommes/et apres les fueilles. Lescorce de la racine cueillie est gardee en grāt vertu par quatre ans. Elle a vertu de restraindre et de refroidir/& aussi faict dormir en fieures agues. Pour faire dormir on confira la poudre de lescorce auec laict de femme qui aura porte fille & au vin doeuf et sera mis sur le fronc et les temples. Contre douleur de chef de chaulde cause on mettra sur les temples les fueilles broyees et les oindra len dhuylle de mandragore qui est ainsi appellee et faicte. On prent les pommes de mandragore et sont broyees & les laisse len longuemēt en huylle commune et puis on les cuyt par aucun temps et puis on les coule et celle couleure sera huylle de mandragore. Elle vault a faire dormir et a douleur de chef de chaulde cause qui en oingt le fronc et les tēples et si reprēt la chaleur de fieure/& aussi ceste huylle refroidist la matiere des apostumes chauldes au cōmencement. Le fruict aussi et les fueilles si serōt emplastrez dessus ou aumoins sa poudre auec le ius daucune herbe. Contre fluy de ventre de forte cole on oindra le vētre et toute leschine et le dos de celle huylle & en getteta len vng petit auec vng legier clistere. Auicenne dit q̄ les taches frotees de fueilles de mandragore sont deffacees et les lentilles aussi sont effacees de leur laict et q̄ tantost elles font dormir/et qui la boit en vin elle enyure trop fort. La cure de ces choses est p boire miel et bien vriner et de toutes les autres nuysances de mandragore. Len dit communement que mādragore a vertu de faire femme conceuoir/et mesmemēt celles qui sont brehaignes se elles en mangeuent: mais ce nest pas vray se ce nestoit que lempeschemēt fust venu de chaleur de la matrice: car lors la matrice en ce cas seroit tamence a mesure attrempee tellement q̄ la semence de lhomme ne seroit pas arse dedans elle.

¶ De maiorraine. ¶ Chap. lxxxviii.

Maiorraine est chaulde et seiche ou second degre. On lappelle par autre nom esbrium ou selon les autres cābitū ou oreilles de souris ou sansucus. Les fueilles et les fleurs appartiennent en medicine. On la cueille en este auec les fleurs et les seiche len en vng lieu vmbrage et la garde len par vng an. Elle a vertu de confortet pour son odeur aromatique & de dissoudre et de consumer pour ses qualitez et aussi de mundifier et purifier. La poudre de maiorraine donnee en viande ou cuite en vin conforte lestomac refroide/eschauffe & conforte la digestion/& qui la mect aux narilles elle cōforte le cerueau. Les fueilles & les fleurs chauffees en vng pot de terre mises en vng sac & puis mises sur le lieu doulant dissoluent la douleur venāt de ventosite/et q̄ les mect sur le chef elles valent cōtre la reume de la teste. Et deuons scauoir que les ratz & souris esguettēt voulentiers a leurs racines pour en auoir medicine.

¶ De nape. ¶ Chap. lxxxviiii.

Nape seuffre presque tout air/et demāde terre grasse & si naist mieulx en terre seiche et presque tenue et esleuee et sablonneuse. La propriete du lieu conuertist et mue napus en nauet/et le na-

net en nape/ mais affin q̃l proffite mieulx il veult terre bien remuee/ fumee & retournee & viēt tresb en ces lieux ou les bledz ont este celle annee Mais se ilz sont trop espes on les semera et transplantera en aucuns autres lieux vuidz entre les vallees ou vne partie affin q̃ lautre puisse croistre mieulx On les semera vers la fin de iuillet & tout le moys daoust / et se la pluye fault on les doit arrouser. Et si les peult on semer a pfit entre mil et pānic par especial entre les tardifz & la seconde sarcleure. La sarcleure ayde a napus et a nauet. Entre les napes celles qui sont de meilleure saueur sont les longs & presque froncez et rongnez/ et non pas les gros ne qui ont plusieurs racines. Mais ceulx qui en ont vne seule & droicte ague. On fait tresbōne composte de nape auec raphane & vng petit de sel & de vin aigre de miel et de moustarde & despices souefz flairans/ & si la peult on faire sans espices assez bōne. Napes sont chauldes ou second degre et nourrissent moult: mais elles sont de dure digestion. Elles font la chair mole & enflee/ mais encores moins q̃ les nauetz ne font: & se on les cuist en aucune eaue & on la gecte & puis on les parcuist en lautre la durte de leur substāce en est attrēpee & engendre moyen nourrissement & attrēpe entre bons & mauuais. Mais celles qui ne sont pas bien cuytes sont a grāt peine digerees et font ventosites et opilations es veines & cōduitz. Elles sont proufitables se elles sont cuytes deux fois & que ces deux eaues soyent gectees & on les parcuist en autre eaue auec grasse chair.

De nenufar. Chap. lxxxv.

Nenufar est froide & moiste ou secōd degre. C'est vne herbe q̃ a larges fueilles et est en eaue / et en est de deux manieres. Lune a fleurs de couleur de pourpre et est la meilleure. Lautre a fleurs iaulnes q̃ nest pas si bonne. La fleur en appartient a medicine et la cueille len en septembre et la garde len par deux ans en grāt vertu. On fait des fleurs sirop contre fieure ague/ & pour lattrempance de sa chaleur on cuyra les fleurs en eaue & y adioustera len du succre et en faict on sirop. Contre douleur de chef de trop grāt chaleur les sarrazins en mettent leurs fleurs en eaue par toute vne nuyt & puis au matin ilz applicquent celle eaue & les fleurs a leurs narilles.

De neelle. Chap. lxxxvi.

Neelle est chaulde & seiche ou tiers degre. C'est la semēce dune herbe qne len treuue en lieux de paluz et entre fromens / et se peult garder par dix ans/ & est ceste semēce ronde et pleine & tend sur le roux en couleur & sur la mer en saueur/ & pource elle a vertu diuretique pour son amertume et est dissolutiue et consumptiue pour ses qualitez. Emplastre fait de farine de neelle & ius de luyne mis entour le nombril occist les vers et par especial aux enfans. Pour les grās on la confira en miel & le prendrōt. Farine de neelle faicte auec vin aigre & tiede gettee ou soufflee es oreilles tue les vers. Dignemēt de neelle est tresbon cōtre rongne/ gratelle et mangeure de face et du corps. On cuira vne grant quantite de neelle en vng pot en tresfort vin aigre et le cuira len tresbien iusques a tāt que le vin aigre sera tout degaste & que le demourant sera espes et puis apres on mettra huylle dedans.

De napel. Chap. lxxxvii.

Napellus est napus de mer ou selon les autres vne vapeur de mer et croist en la riue de la mer et est ve-

nin tresmauuais et perilleux et est chault et sec ou dernier degre & q̃ sen torche il net-toye le cuyr. Et quant il est rectifie par art de medicine & on le boit il vault contre me sellerie et est venin a celluy qui en boit oul-tre demye once & moins en occist bien vng hõme. Et est vne chose moult merueilleu-se comme miraculeuse que len trouue em-pres napellus vne petite souris qui paist aupres de luy & est celle souris le triacle cõ tre le venin de napellus.

¶ De origan. ¶ Chap. lxxxviii.

ORigan est chault & sec ou secõd de-gre et lappelle len galena ou gole-na/ et en est de deux manieres cest assauoir origan sauuage qui a les fueilles les plus larges & oeuure plus fort & si en est vng franc de iardin q̃ a moindres fueilles qui oeuure plus doulcemẽt/& le met len en medicine/on le cueille en temps que il fait ses fleurs & le seiche len en lumbre en espan dãt: & doit on mettre en medicine les fueil-les et les fleurs & gecter hors les souches et les garde len par vng an et a vertu de dis-soudre/de consumer et dattraire. Contre froide reume de la teste on prẽdra les fueil les & les fleurs et serõt mises en vng pot de terre sans liqueur bien sec et les mettra len au feu/et quant elles seront bien seiches et chaudes len les mettra en vng sachet et puis sera mis tout chault sur le chef & que le pacient soit bien couuert de draps pour suer. Le gargarisme fait du vin de la deco ction des choses dessusdictes oste lhumeur des dentz & des gencives la degaste & auss le fait la poudre mise dessus. Cõtre froit-asme on dõnera au pacient le vin de sa de-coction et de figues seiches ou la poudre confite auec miel pour prendre auec eaue chaude. Le vin de sa decoction conforte la digestion et oste la douleur de lestomac et des entrailles. Les faisseletz fais de lherbe cuyte en vin et mises sur les reins ostent et dissoluent la maladie qui est nõmee stran gurie et dissintere.

¶ Des oignons et ciboules.

¶ Chapitre. lxxxix.

DIgnõs demãdent terre delice/gras se et bien remuee. Leur semẽce bien cribblee dure par vng an seulement Mais qui pend les oignons en torches ilz durent deux ans ou trois/& aucuns les se-ment en nouẽbre au cõmencement/ & ain-si le fait on en Tuscaine/& fait on sur leur lieu a semer ainsi cõme treilles couuertes aucunemẽt de fueilles ou de feurre deuers Galerne par vng bras esleuez et p deuers midy par deux. Plusieurs le sement en de cembre/ianuier/feurier & mars/& si tost cõ me ilz peuẽt bõnement semer apres lyuer et au premier/et si tost cõme ilz seront pre-mierement parcreuz aucunement soit en auril soit en may ou en iuing on les plante en aires par vng demy pied ou vng espan loing lung de lautre. Et doit on mettre en laire quatre rengs/ et ceulx que len veult manger auant quilz soyent meurs on les doit planter en aires ou sont courges/ ci-trulz & concõbres ou melons/ et quãt ilz se-ront creuz on doit oster les oignõs pource quilz viendroient a meurete qui les laisse-roit combien q̃lz ne viẽnent pas si gros cõ me les autres q̃ sont plãtez par aires seulz. Quãt ilz doiuent estre plantez on ostera et couppera leurs racines iusques au gros dãg doid ou de demy doid empres loignon et les ficher en terre seulement p vng doid car ilz se reprendront legierement et ainsi cõme se on les mettoit sur la terre/ou se ilz cheoient seulemẽt a porter de loing & mes-mement tous descouuers ou en terre ainsi cõme seiche: mais quilz soyent plantez en terre bien labouree/remuee & conuertie en

pouldre ilz reuiendront a volunte & croistront grandemēt. Dignons & ciboules veulent estre fouyz souuent tout entour & nectoyez des herbes / et se la terre na este fumee en lannee on la deura fumer ou tēps de la plātation affin q̄lz reuiēnent tresbien Et quāt on aura cueilly les oignōs meurs cest assauoir quāt ilz ne se pourront soustenir & q̄lz ne croissent plus on plātera les meilleurs diceuly ou moys daoust affin q̄lz facent semence en lannee ensuyuāt: mais les pires serōt plantez plus tard affin que on les ait verdz en caresme & les moyēs serōt gardez pour en vser. Et se on les arrache au decours & par cler tēps et sec ilz sen garderōt mieuly en lieu sec & obscur. Dignons sont chauly & moistes ou tiers degre/ et pource qui en mangeue trop souuent pour leur aguisement ilz engendrent mauuaises humeurs en lestomac & enfleures/vētositez et douleur de chef et bestournent le cerueau pour leur fumee q̄ monte au chef & fiert le cerueau dōt ceuly q̄ sont coustumiers den vser acoustumeemēt affolient & voyēt songes horribles & melencolieux: et par especial ceuly q̄ viēnent nouuellement hors de maladies quant ilz en māgeuent. Qui les mangeue crudz ilz ne nourrissent point le corps/ mais q̄ les cuyt en eaue et que celle eaue soit gectee & puis q̄lz soyent parcuitz en autre eaue ilz dōnent assez bōne nourriture & par especial se on les cuyt auec bōne chair & grasse et q̄ on y mette aucune bōne confiture. Mais qui les māgeue crudz et par raison pour aucune medicine ilz donnēt chaleur & retrenchēt grosses humeurs et visqueuses & ouurent les veines qui font vriner et aydent aux femmes a auoir leur temps et croissent lappetit et esmeuuent a luxure par leur chaleur & humeur. Et se le ius est gecte es narilles & se on en flaire souuēt lodeur le chef du malade en est purge/ et qui les mangeue crudz ilz dōnent croissance de cheueuly. Auicēne dit que il ya en loignon vne acuite incisiue & trenchant amertume & stipticite/et que celluy qui est le plus long la plus ague/& est le rouge plus agu que le blanc & le sec que le moiste et le crud q̄ le cuyt. Et aussi est en loignon vne attraction de sang aux parties de dehors/ et pource il fait rougir le cuyr/ et auec ce quant on māgeue loignon il vault proprement contre nuysance deaue & sa semence defface morfee/& quant on sen frote entour les cheueuly cheans ilz en sont aydez et secourus grandement. Et auec miel elle arrache la verolle/bube et verus: et qui trop en vse il deuiēt estourdy/et est vne des choses qui nuysent a lentendement pource q̄lz engendrent mauuaises humeurs.

¶ De ortie. ¶ Chap. xc.

Ortie est ainsi nōmee pource q̄ elle ard le cuyr quāt elle le touche: car elle est de nature de feu ardant cōme Macer dit/et en est de deuy manieres Lune poignāt et lautre morte q̄ ne poingt pas/ et en sont les fueilles plus blanches/ plus moles & plus rondes q̄ de la poignāt. Chascune des deuy est medicinable. Le ius beu auec vin vault cōtre iaulnice & colique passion et auec miel il guerist anciēne touy & nectoye le poulmon et assouage lenfleure du ventre & le fleueure. Les fueilles dortie broyees auec sel nectoyēt & purgent ordes playes & puantes et les guerissent & morsure de chien & chancre. Aussi la racine broyee & cuyte en vin & huylle vault contre enfleure de rate. Le ius dortie restrainct le fluy de sang de narilles. La semence beue auec vin & par especial quant il ya du miel & du poiure esmeult a luxure Et lherbe fresche & tendre amolite le ventre quāt on la māgeue & par especial ou moys de mars cuyte en huylle.

¶ De poireaulx. ¶ Chap. xci.

POireaulx portēt tout air & requierent terre moyennement dissoulte/grasse & bien fumee On les seme en lieux chaulx et presque attrēpez ou moys de decembre/ et en lieux froidz & desattrēpez en ianuier/ feurier et mars quant la terre est ramenee a equalite. Ceste semee se peult faire de poireaulx seulemēt ou meslee auec autres herbes & q̄ ce soit en terre bien labouree et fumee par dessus/et les peult on semer espes/puis on les esleue & trait on hors. Premierement les poireaulx plus gros et ne leur oste ley rien de leurs racines quāt on les plante en fosses/ mais quāt on les plante a vng baston en vng trou on leur retrenche leurs racines ainsi cōme iusques a la porete & le sōmet des fueilles. On les plante ou moys dauril & de may & tout au long de iuing: & si les peult on planter en iuillet aoust/septembre et octobre: et seront bons ou moys de mars & en auril prochain. Et si nest point de necessite q̄ en la plantation des poireaulx on quiere mole terre: car la moyēne luy est tresbōne & la seiche presque bonne. On plante poireaulx en deux manieres. Lune si est en fossez & est bonne coustume quāt on les fait dune paulme loing lune de lautre & q̄ les poireaulx soyent gisans en la fosse loing lung de lautre p quatre doidz/& quāt on fait lautre fosse dēpres ley gecte la terre dicelle sur les poireaulx plantez/ et la foule on aux piedz vng peu doulcemēt. Et lautre maniere si est de les planter a vng picu dont ley fait vng trou en terre tresbien fouye et labouree & que le trou soit dung espan en parfond et loing lung de lautre de demy pied/et la on met les petis poireaulx bien disposez/ et ne se doiuent point rēplir les trouz de terre mise dedans. Mais apres trois sepmaines quant il y vient herbe on les doit sarcler & nectoyer des herbes. Et dit on que les poireaulx ainsi plantez valent mieulx que les autres & ne les peult on pas legierement arracher ne embler: mais ceste maniere est la plus penible/et en ceste maniere peuent ilz estre tresbien plantez entre les ciboules qui sont ia cōme grosses. Et quant on aura arrache les ciboules on doit sarcler les poireaulx & ilz viennent lors prouffitablement: & quāt on les cueillira on en laissera les aucis pour semēces: car on peult bien garder leurs semences par trois ans quāt elles sont pendues en lieu sec. Poireaulx sont chaulx & secs ou tiers degre: ilz ne sōt pas de grant louenge quant a viande/car ilz font mal a lestomac & font ventosites et enfleures et si mordent les nerfz pour leur ague saueur/ et si ont de leur propriete de faire fumee noire & melencolieuse qui mōte au chef & obscurist la veue/et si font songes horribles & paoureux/& pource ley doiuent garder et abstenir gēs melencolieux et hors du sens et coleriques et ceulx q̄ ont opilations au chef. Et ceulx q̄ en vouldront manger doiuent māger pourcelaine/endiue & les semblables auec laictues pour attremper la chaleur diceulx poireaulx ou quon les parbouille ou q̄ on les laue deux ou trois fois auant quilz soyent mangez. Mais quant a medicine poireaulx sont bons: car q̄ les māgeue crudz ilz nectoyēt les conduitz & charelz du poulmon de toutes grosses humeurs & ouurent lopilation du foye. Le ius des poireaulx auec vin aigre & huylle mis aux narilles si restraint le sang q̄ en yst hors/& estāche ceulx qui sont de froide nature. Et q̄ les distille aux oreilles pour doule² venue de froit & de humeur il guerist. Qui mect poireaulx crudz sur morsure de serpent p maniere dēplastre ilz y aydent. Qui les cuyt auec huylle de sisanicle ou auec amandes & les confist & prēt

ilz eschauffent a luxure. Plinius dit q̃ poireaulx broyez auec miel et mis sur playes les guerist: et qui en boit le ius auec vin il oste la douleur des bouges/et qui les broye et met auec sel il reclost tantost les playes ouuertes & guerist les durtez & relasche/cõferme et cõsolide briefuemẽt les froissures Poireaulx mãgez crudz valent a lencontre dyaresse et aguillonnent les mẽbres a luxure & chassent par leur seule odeur serpens & scorpiõs/et si valent contre douleur des dentz & occist les vers des dentz: mais ilz obscurissent la clarte des yeulx & griefuent lestomac et font auoir soif & enflambent et eschauffent le sang qui en mãgeue trop. Et est la semence du poireau plus seche & de plus forte action qail nest: & qui en dõne a boire trois dragmes ou deux de semence ilz restraignẽt grandement le sang que len crache qui vient de la poictrine.

De pauot. Chap.pcii.

Pauot doit estre seme en septẽbre en lieux chaulx et secs/ et en lieux attrempez et froidz en iãuier/feurier et mars et septembre: et le peult on semer auec autres herbes & auec choulx. Pauot est froit et sec ou premier degre et en est de deux manieres. Lung blanc & lautre noir Le blanc est froit & moiste/et le noir froit & sec et si mortifie plus. Sa semence se peult garder par dix ans. Elle a vertu de faire dormir/adoulcir & de mortifier. Pour faire dormir on fera emplastre de la semence de chascune par soy ou de deux auec laict de femme & aubin doeuf & sera mis entour les tẽples. Les femmes de Salerne dõnent a leurs enfans pouldre de pauot blanc auec leur propre laict et est de la semence/et nest pas bonne celle du pauot noir pource quelle mortifie trop. Cõtre chauldes apostumes au cõmencement & contre eschauffement de foye la semẽce de pauot ou lherbe mesme broyee & confite auec huylle rosat soit mise sur le mal. Cõtre seicheresse de mẽbre cõme en ethique et en autres telles maladies on confira pouldre de pauot blanc auec huylle violat & en oingdra len leschine du dos par tout/a ce mesme & contre la seicheresse du pis vault moult dyapapauer qui en est fait: et principalement Plinius/Macer et Dyascorides diẽt que du ius des fueilles de pauot & de leurs capitelz on fait vng opian q̃ fait dormir ceulx qui sont en fieure/et le doit on donner par grant aduis et consideration/pource quil fait grant opilation au chef et refroide et mortifie et par especial le noir.

De pẽcedan autremẽt fenoil porchin. Chap.pciii.

Pencedan est vne herbe autrement nõmee fenoil porchin & est chaulde et seiche/et vault le vin de sa decoction contre strangurie/dissintere & opilation de rate et de foye. Lherbe aussi cuyte en huylle & en vin emplastree sur le foye et la rate amolie leur durte. Contre froides humeurs es parties espirituelles on dõnera leaue de sa decoction & de orge/& se elles sont moult froides on donnera le vin de sa decoction et ius de reguelice.

De persil. Chap.pciiii.

Persil doit estre seme en decembre/en feurier et en mars et en auril tout seul ou auec autres herbes/et le peult on trãsplanter tout au long de lan ainsi comme len veult. La semẽce en peult estre gardee par cinq ans. Persil est chault & sec ou second degre et si est diuretique et trenchant. Il faict venir lurine et les fleurs aux femmes/ et si dissoult ventosites et enfleures/

par especial sa semence. Galien dit q̃ qui en fait emplastre sur pustules/rongnes et morfees il nectoye tresgrandemẽt/et pour ce il ayde moult aux ydropiques & a ceulx qui ont fieure periodique/et si assouage la douleur des reins et de la vessie/pource q̃l ouure les conduitz du corps & les clarifie & aussi leurs voyes & attenuie les humeurs & les met hors en sueur & vrine. Il nectoye le foye et les playes dicelluy/et ouure lopilation et guerist leurs apostumes/& par especial celles qui sont es reins. Il dissoult la ventosite de passion colique. Qui le pile et met en la nature de femme il leur fait venir leur temps et larriere fais quant femme a enfante/et si boute hors du corps le fruict mort. Et qui le donne a boire a femmes grosses il nectoye & mundifie le fruict de grosses humeurs et visqueuses.

¶ De psilium. ¶ Chap. xcv.

Psilium est froit et moiste ou quart degre: cest vne herbe dont la semẽce a tel nom & doit on mettre la semence en medicine. On la cueille en este & se garde par deux ans. Elle a vertu de refroidir & amoistir. Quãt la langue est seiche & arse en fieures agues on mettra la semence en vng delie drappeau et sera lie et puis sera mis tremper vng peu en leaue/& quãt on aura rate la langue on la frotera et applanira ley de ce q̃ dit est. Contre la seicheresse des parties espirituelles & quãt le ventre est estrainct en fieures agues on mettra psilium en eaue et y sera laisse aucun pou/& puis on gectera leaue & dõnera ley le psilium auec eaue froide. On le met aussi en sirop cõtre fieures agues & en fait on grãde decoction/& quãt la goute se tiẽt ou vaisseau lachlley tient legieremẽt pour sa viscosite il est lors bon. Cõtre diffintere on le brusle en aucun pot de terre & met on la pouldre en vng oeuf mol ou en eaue rose qui mieulx vault/& le dõne ley au malade quãt le mal luy est venu par les entrailles denhault/mais quãt il est des boyaulx dembas on met la pouldre auec anatasie et luy baille ley p dessoubz. Et aussi vault a ce vng emplastre fait de la pouldre & aubin doeuf & vng peu de vin aigre et deaue rose mise sur la pẽnillere & les reins ou sur le nombril quant cest pour le deffault denhault. Et contre le fluy de sang des narilles vault ce mesme emplastre mis sur le frõt & sur les tẽples ou que de ceste pouldre et du ius de sanguinaire on luy mette dedãs les narilles a vng tuyau ou autre chose. Cõtre chaulds apostumes on empliera vng sachet de la semẽce de psilium & de aucune autre herbe & sera mis bien souuẽt dessus. Cõtre aspresse de cheueulx on laucra la teste de la decoction de psilium. Il garde le cãfre par sa froideur et humeur: car le canfre est de trop subtille substance.

¶ De plantain. ¶ Chap. xcvi.

Plantain qui est autrement appelle langue de mouton est froit et sec. Les fueilles de plantain cõsolident quãt elles sont seiches et aydent tresbien a rancle & rongnes/et ny est riẽs meilleur cõme dit Dyascorides. Et est merueille que se ley boit le ius de trois racines de plantain auec trois onces de vin il guerist aucunesfois de tiercaine. Et se ley en boit le ius de quatre racines auec quatre onces de vin il guerist aucunesfois de quartaine Et aussi dit Dyascorides que il guerist de playes de chiẽs enragez. Il aide aux ydropiques & vault cõtre venin/& occist son ius les vers ou ventre: & si guerist tresfort fluy de ventre/et restraint le temps aux femmes/et reffiert lenfleure de apostume & la degaste au commencemẽt. Il guerist les

geniciues quãt elles sont enflees et pleines de sang/et si les nectoye et restrainct.

De polipode. Chap. pcvii.

Polipode est chaulde ou quart degre/et seiche ou second. Aucuns dient quil est chault a sec ou secõd degre. Cest vne herbe semblable a feuchiere et croist soubz le chesne/sur murs et sur pierres et lappelle ley communement feuchiere de chesne. Et est la meilleure celle q̃ croist sur le chesne. La racine cueillie a aucunement nectoyee et seichee au soleil par vng iour se garde en grant vertu par deux ans. Et celle qui appert seiche par dedans quant on la brise est de nulle valeur. Elle a vertu dissolutiue consumptiue et purgatiue. Et principalement elle purge le fleume a la melencolie/ et par especial de lestomac et des entrailles et est vng peu lapatiue. Et deuõs scauoir que en la decoction de polipodium on doit mettre aucune chose de ventosite comme est anis/fenoil et commin: car polipodium mue seulement les humeurs en ventosite. Aussi nous vsons de polipodium en apozimes et confitures / et en eaue et brouet de gelines et dautres chairs / et en donne ley la poulbre pour laschet. Elle vault a quotidienne et tierceine q̃ procede de cole voirtine ou citrine. Elle dissoult aussi lopilation du foye venant de grosses humeurs visqueuses. Et si vault contre fieure quartaine et si prouffite a ceulx q̃ ont mal aux boyaulx et a colique et q̃ ont fleumes muscillagineux et aux entrailles. Elle vault contre quotidienne et passion de boyaulx et a lopicie et douleur des arteles. Et pour garder sante on en vse ainsi. On casse et broye du polipodium vne once ou deux au plus se il est moult lapatif et le cuira ley en eaue auec prunes et violettes/et y adiouste ley de la semence de fenoil et de anis en grant quantite. Et puis sera nettement coule et en donnera ley au malade au matin et au soir.

De pastinaque. Chap. pcviii.

Pastinaque est semee en decembre/ianuier/feurier a mars/en terre grasse a hault fossoyee delice et bien labouree / et en est de deux manieres. Lune sauuage a lautre franche / et est chascune de dur nourrissement/et si nourrist moins que nauetz. Elle a vng pou de acuite/a pource elle est expternuãt a faict dyafrome/et faict venir lurine et le tẽps aux femmes et si a aucune vertu denflamation/a pource elle ayde a luxure et qui laconstume elle engendre mauuais sang/a pource conuient a ceulx qui en veulent vser par mesure q̃ soit deux fois trẽpee et parbouillie en eaue/et q̃ ces eaues soyẽt getees / et puis apres quelle soit parcuite en la tierce. La sauuage pastinaque est appeliee daucus asinius/et la frãche daucus creticus. Selon ysaac leur racine est chaulde ou meillieu du second degre/et moiste ou meillieu du premier degre: mais selon les autres/les fueilles et les fleurs en sont chauldes et seiches ou tiers degre/et peult on mettre en medicine lune pour lautre pource quelles sont ainsi comme dune vertu: mais la franche vault le mieulx. Il est vne pastinaque rouge que ley peult manger crue et cuite / et est tresbonne a mettre en composte auec nauetz / et est belle pour sa couleur rouge a est semee comme les autres pastinaques. Elle a vertu medicinable selon les fueilles et les fleurs et pou ou neant selon la racine/et la doit on cueillir quant elle florist et getter hors les racines et puis seicher en lumbre les fueilles et les fleurs/et se peult garder par vng an. Elle

a vertu dissolutiue de consumer & dattraire de ses propres qualitez/et est diuretique de sa subtille substance. Cõtre froide reume on fera vng sachet de la poulbre de ceste herbe qui sera mis tout chault sur la teste du pacient pour la douleur de lestomac qui procede de ventosite ou de froidure. Et cõtre stranguric/dissintere/colique & passion de boyaulx on dõnera le vin de sa decoction et puis que grant quantite de lherbe soit mise en vin et cuyte en huylle et mise sur le lieu doulant. Contre strãgurie/dissintere et le mal de la pierre/on donnera le vin de sa decoction/de sa semence et sapifrage. Cõtre opilation de rate & de foye de froide cause et yprocisie on fera vng sirop de sa decoction et du ius de fenoil. Contre durete et opilation de foye et de rate/on prendra de ceste herbe en grant quantite et la mettra len en vin et en huylle et y sera laissee tremper par dix iours / et au dixiesme on la cuira tant quelle soit toute ramenee en huylle et puis que lherbe soit bien espreinte et le demourant coule/et apres ce que ceste coulente soit mise au feu et que on mettra la cire dedans et que on en face vng oignement lequel vaulbre contre les choses dessusdictes et contre telles apostumes.

¶ De pourcelaine. Chap. xciv.

Pourcelaine en quelque temps quelle soit semee cl'e vient quãt la chaleur vient/& par especial on la peult semer en Auril/en may & en iuing/par soy ou meslee auec autres herbes. Elle viẽt tresbien entre choulx et entre oignõs & poireaulx/& si peult bien estre semee entre les vignes/toutesfois elle desire terre trop grasse pour mieulx venir. Et ou elle aura este semee vne fois elle reuiẽdra chascun an tresbien/et par especial se en ce lieu elle est venue a parfaicte meurete/trop grãt seicheresse la griefue grandement se on ne luy ayde par souuent arrouser/et affin quelle ne face point de souche elle doit estre mise es vimbres des arbres & en mottes pleines dherbes. Et en est de deux manieres de pourcelaine. Lune q̃ a moult larges fueilles que len appelle rõmaine ou biennentaine/& est moult moiste et mal sauoureuse. Et lautre est cõmune & a petites fueilles/et est ceste moins moiste et de meilleure saueur. Se elle est semee entre herbes espesses elle ne pourra faire belles souches ne & se pourra dilater. Pourcelaine est froide ou tiers degre et moiste ou second/quant elle est verte elle est de grant vertu/& seiche de moindre. Elle a vertu de adoulcir et est linitiue amoytissant et refroidissant. C'est tresbonne viande a gẽs qui sont en fieure cuyte et crue. A ventre estoupe on la cuira en eaue auec prunes et puis le pacient mãgera les prunes & pourcelaine et beuura leaue. Et peult on bien proprement mettre pourcelaine auec choses diuretiques elle a aucune ponticite / et pource elle confoite lestomac et les entrailles & si vault cõtre playes nuysans es reins et en la vessie / et si vault aussi a fluy de sang et restrainct de quelconque part que il viẽgne. Elle oste la douleur et la chaleur de la rate et du front quant on en oingt le chef/le front et les tẽples. La franche vault contre dissintere et ayde aux gens qui ont coleriques egestions. Auicenne dit que pourcelaine a vertu de desraciner verrues et les arracher quant elles en sont frotees et oste lassure des dentz assees et retrenche le desir de luxure: mais toutesfois en complexion chaulde et seiche elle y adiouste.

¶ De papire dicte papir. ¶ Chapitre. C.

Papire est appellee papir cõme paisture de pir/cest a dire nourriture de feu pource q̃ quant elle est seiche

cest chose bien propice pour nourrir feu en lampes. C'est vne herbe trespleine par dehors et par dedans / elle a vne moelle tresblanche et est legiere comme espurge et naist en lieux pleins deaue et lappelle len cõmunement ionc. On le seiche et lescorce len : mais il doit demourer vng peu de lescorce dung coste pour soustenir la moelle droicte. Et de tant quil y demeure moins descorce de tant ard elle plus clerement en la lampe & si en est plus legieremẽt enflambee/on en fait en aucuns lieux vaisseaulx et nefz comme a memphi et en inde. Ainsi que Plinius dit/& aussi lhystoire Dalexãdre/et aussi faict on chartres de papire pour escripre lettres. Et aussi en faict on corbillons et plusieurs autres choses pour le cõmun et humain vsage/on en lyeles voilles des nefz / et si en faict len aucunes robes. Plinius dit q̃ sa moelle vault moult pour traire et mettre hors leaue des oreilles: car elle la boit de sa nature & la traict a soy. Et pource on retraict eaue de vin a papire.

¶ De poulieul. ¶ Chap. C. i.

Poulieul est chault et sec ou tiers degre. On le cueille quant il est en fleur & le seiche len en lumbre/et se peult garder vng an. Les fueilles et les fleurs valent en medicine sans la tige & les brãches. Il a vertu de dissouldre et de consumer. Lherbe de poulieul & les fleurs bien cuytes sans eaue dedans vng pot et mises en vng sachet & puis assises sur le chef bien chauldement guerissent de reume froide. Vng gargarisme faict de vin aigre/et de la decoction de poulieul & de figues seiches vault contre froide toux q̃ vient de glueuses humeurs et pleines deaue. Le vin de la decoction de poulieul vault cõtre douleur de lestomac et des entrailles causees de froit ou de vent. Et aussi vault a ce lemplastre faict de poulieul cuyt en vin et mis dessus. Aussi vne estuue faicte de leaue de la decoction de poulieul seiche lhumeur de la matris & la restrainct/& pource en vsent fort les femmes de salerne.

¶ De raues et nauetz.
¶ Chapitre. C. ii.

Raues cest a dire nauetz q̃ viennent en tous airs habitables et requierent terre dissoulte et grasse et tellement dissoulte quelle soit presque ramenee en pouldre affin que ilz y viennent mieulx. On les seme par telle maniere/on mesle la semence auec pouldre affin quilz ne soyent trop espes semez/et les peult on semer de la fin de Juillet au moys Daoust/et encores oultre et par tout le moys daoust en lieux chaulx et secs/et par especial quant la terre aura este par auant mouillee de pluye/se on les seme au large ilz en seront plus grans/et pource ou les plantes seront venues espesses de rainceaulx quant ilz y auront prins aucune force et grãdeur on en ostera les aucuns & seront transplantez en autres lieux vuidz ou on les ostera par les sarcler souuent/& sont moult aydez par les destourner dherbes. On les seme en chãps nudz/& si peuent estre semez en estoubles se elles ont este tresbien arees/et q̃ la semence soit couuerte de terre a vne herce ou daucun autre instrument affin quelle ne soit pas trop parfond plungee en terre. Aussi les peult on tresbien semer entre le pannic tard et en la seconde sarclation diceulx/et quant le pannic sera leue on les sarclera. Ilz se delectent en plain chãp et leur grieuent grandement les vmbres. Et se il est seicheresse de temps tant q̃ on ne les puisse semer en temps propice on les pourra bien semer espes en aucun lieu vmbrage et arrousable cõme choulx. Et quant les plantes seront grandes & la terre bien arrousee

de pluye on les y pourra transplanter vers la fin daoust et iusques a my septembre en terre bien labouree. On les cueille en octobre / et ceulx qui seront les plus beaulx on leur ostera leurs fueilles & les plantera leu affin que ilz facent semēce en este prochain venant. On faict composte de nauetz auec eaue affin que on les ait pour potage en lyuer et en caresme ensuyuant/et est faicte en telle maniere / on laue tresbien les nauetz & puis on les compose et met on crudz en vng pot de terre ou autre vaisseau seul a seul/et en chascun pot de terre on semera et en chascune piece du sel mesle auecques semence de fenoil & de sature ou de sel sans plus / et a la fin seront pouldres et seront ainsi laissez p huyt iours/et puis on y mettra de leaue froide tant quilz seront couuers/& par ainsi serōt gardez tout au long de lan. On en faict aussi composte auec vin aigre/ raphane/ moustarde et sel par telle maniere. Pour la quantite de deux communs seaulx/on prendra vne liure de raphane et plus se on la veult faire/ et vne liure de moustarde et demye liure de graine de fenoil et trois liures de miel et vne de sel et sera trenchee la raphane tout du long delieement & sera pilee menuement et y seront meslez la semence et le sel et puis on fondra le miel et sera demesle auec moustarde et destrempe de tresbon vin aigre en uiron de la moytie dung seau et puis des nauetz et napes/rays et racines rouges et pastinaques/pommes et poires qui veult bien apoint cuytes et tresbien refroidies et bien trenchees/& puis fera leu lict et fondement et semera leu par dessus du rafan auec les semēces et le sel mise/toutesfois par deuāt moustarde a equalite. Et puis on fera vng autre lict et puis on mettra la moustarde et les semences & tousiours ainsi iusques a ce que le vaissel soit plein / et seront ainsi gardez. Selon ysaac le nauet est chault on second degre et nourrist plus que les autres herbes : mais toutesfois il est de dure digestion. Il faict chair molle et enflee pour sa vētosite et enfleure/il resueille a luxure/ et se on le cuyt en eaue et puis que on gette celle eaue & quil soit recuyt en autre eaue on luy attrempera la dure de sa substance et dōnera moyen nourrissement entre bon et mauuais : mais se il nest bien cuyt il est a peine digere. Il faict ventosite et opilation es cōduitz/& pource il est bon cuit deux fois. Et quant il sera ainsi cuyt on gettera ces deux eaues et sera parcuit auec bonne chair & grasse/& sans ce ilz sont bons a podagres se ilz lauent leurs piedz au ius.

¶ De rafan. ¶ Chap. c. iiii.

Rafan nest point seme. Car il na point de semence : mais leu plante la couronne fresche toute ou la moytie ou leu fera petites pieces des racines et seront plantez en Nouembre/Decembre/ianuier/feurier ou mars. Il veult terre parfondement fossoyee dissoulte grasse et bien labouree/sicomme les autres herbes dont nous voulons auoir longues racines et grasses. Nous vsons de rafan principalement a faire composte de nauetz. Le rafan est chault et sec on second degre. La racine verte appartient a medicine/et seiche aussi et plus la verte que la seiche. La racine a vertu incisiue et dissolutiue. On en faict bon opimel par telle maniere. On broye aucunement les racines et les laisse leu deux iours ou trois en vin aigre & puis y met on la tierce partie de miel. Tel opimiel vault a lencontre de cartaine & de cotidiēne se elle ne vient de fleume sale. Se il ya en lestomac froides humeurs indigerees on dōnera a māger les escorces de racines de rafan qui soyent touillees en miel & vin aigre iusques a tant que le pacient en soit

saoul / et puis si boyue de leaue chaulde et mettre ses doidz en sa bouche ou vne plume mouillee en huylle il fera vomir. Contre la durte du foye et de la rate on emplastrera lherbe cuyte en vin et en huylle/et q̃ lemplastre sur la pennillere elle vault contre strãgurie et la dissoult. Et a rafan telle propriete que qui en mect vne piece sur escorpion il meurt. Et pource dit Democritus que qui a la main frotee de la semence de rafan meure il peult traicter et manier serpens sans soy greuer. Hermes aussi dit en ses alchimiques que se le ius de rafan est mesle auec le ius des vers de terre cassez broyez et espreins par vng drap q̃ len trẽpe vng cousteau/dague ou autre ferrement dedans/il trenchera et percera fer comme plomb. Et si dit aussi que se len a trouue vng hõme hors du sens ou enrage il peult recouurer sante par rafan/pille et broye et le ius tire et bien lye ensemble sur la teste. Et deuons scauoir q̃ le rafan est ennemy q̃ aduersaire des vignes/et que se on le mect pres elles sen refuyent par le discord de leur nature/sicomme Paladius qui fut moult expert laboureur des champs tesmoigne et afferme.

De rays. Chap. c. iiii.

Rays est vne herbe dont la racine a tel nom et se siouyst quant il ya assez nuees au ciel combien quil viẽgne en tout air. Rays ayme terre grasse q̃ delice longuement fouye q̃ parfond fossoyee et redoubte terre glaireuse. On le seme en la fin de iuing et ou moys de iuillet en lieux attrẽpez/et en aoust et septembre/en lieux chaulx et secs. On doit semer les rays a grant espace et hault fossoyee / et vient le mieulx en lieux graueleux et la seme len apres nouuelle pluye se nest par aucune aduenture on le puisse arrouser / et ce qui en est seme doit estre tantost couuert a vng petit sarclet legier. On ne doit point mettre de fiens dessus pource que de ce elle est faicte plus grasse. Elle viẽt plus souefue quãt elle est arrousee de eaue salee souuent on pense que les rays qui sont les plus doulces sont de feminin genre q̃ qui ont les fueilles plus larges et vertes a plaisance. Et pour ce nous cueillerons les semences de ceulx cy. Il semble quelles deuroient venir plus grãdes son leur ostoit toutes leurs fueilles et que on leur laissast le chou tenue et tout seul et les couure len souuent de terre / et pource peuent estre tresbien plantees en fosses affin que la terre puisse mieulx estre assemblee autour de elles. Et se len veult les aigres faire deuenir doulx on mouillera les semences en miel et tremperont dedãs vng iour et vne nuyct. Rays est chaulde q̃ seiche ou secõd degre q̃ nourrist moins que le nauet pource que son acuite est plus forte que du nauet cuyt. La nourriture en est grosse q̃ dure en lestomac/q̃ pource nuist a la digestion q̃ nuist aux yeulx/aux dẽtz et a toutes playes et douleurs quant on la prent en forme de viande: Mais q̃ la prent en forme de medicine elle ayde: car elle purge les reins q̃ la vessie q̃ les laue de grosses humeurs et faict bien vrinet. Et q̃ la mangeue crue elle brise les pierres et q̃ la mangeue cuyte elle vault a la toux de froide cause/et qui la mangeue en forme de viande elle engendre torsions et douleurs et enfle et griefue q̃ faict mal a lestomac sicomme le tesmoigne ce q̃ elle faict toutes puantes pourrices/par especial auant la viande car la rays que len prent a ieun esliene la viande et deffend quelle ne descẽde au lieu ou elle doit estre cuyte/q̃ pource elle est cause de dure digestion et faict vomir / et par especial ceulx q̃ ont ventosites en lestomac mais qui la prent auec viande elle ne faict pas tant de mal ne tãt de ventosites mõter

enhault/& pour sa griefueté elle descend a-
nal et enuoye la viande au lieu de sa deco-
ction & la digere sicomme il appartient/et
pource ceulx qui veulent vomir la doiuent
prendre auant la viande. Elle a vertu pa-
reille a rafan et vault a telles choses et la
donne leu en telle maniere / mais elle nest
pas si vertueuse comme rafan.

¶ De rue. ¶ Chap. c. v.

Rue est semee en aoust. Mais elle
vient mieulx qui en plante les rain
ceaulx arrachez dicelle et q̃ encline
le sommet daucuns rainceaulx en terre il
se enracine tantost et se seiche a peine ceste
herbe. Plinius dit que rue hait froit yuer &
humeur de pluye/si sesiouyst en sec temps.
Elle se veult nourrir de cẽdres ou de terres
de tuille seiche. Rue ayme tant sec quelle y
croist mieulx q̃ ailleurs. On la transplan-
te en printemps ou en septembre/et lors on
la doit souuent arrouser se elle na pluye et
qui la laisse fleurir elle en seiche plus tost.
Quant elle enuieillist lherbe deuient bois
qui ne couure chascũ an deux fois les rain
ceaulx de terre iusq̃s aux fueilles/& quant
elle est endurcie et fait bois elle ne fait pas
bien rainceaulx qui ne la trenche empres
la racine: car lors y reuiẽdroit nouueaulx
raiceaulx qui luy ramene la ieunesse. Rue
est chaulde et seiche ou second degre et en
est de deux manieres. Lune frãche/lautre
sauuage q̃ leu appelle pigamum. Les fueil
les et semences appartiẽnent en medicine.
La semence en peult estre gardee par cinq
ans et les fueilles seiches par vng an. Elle
a vertu diuretique/dissolutiue et consum-
priue. Cõtre mal de chef appelle cephalea
on gettera dedans le nez vng peu de ius et
le pacient estãt au baing: car il tire le fleu-
me & nectoye le cerueau et a ce vault le vin
de sa decoction. Contre defaulte de veue
por fumosite colique on mettra rue en vng
vaisseau de vin et en vsera la personne de
ce vin. Qui mesle rue auec eaue rose et la
mect sur les yeulx lipeux ou pleins de sang
elle les guerist et nectoye merueilleusemẽt
Contre douleur de dentz rue cuyte en vin
et emplastree sur le mal vault. Du autre-
ment/prenez lung de ses durs rainceaulx/
des plus durs & lardez en aucune maniere
au feu et en faictes cautere en la cõcauite
de la dent et y ayde grandement. Contre
la froidure de lestomac & sa paralisie & des
autres membres/aussi on donnera le vin
de sa decoction auec castor. Contre opila-
tion de rate et de foye et de stranguric &
dissintere/on donnera le vin de sa decoction/
cest assauoir de rue et du fenoil ou sa poul-
dre auec ius de fenoil. ¶ Item cõtre stran
gurie et dissintere/rue cuyte en vin et en
huylle & emplastree sur le pennil elle vault.
Contre tenasmon de froide cause on cuist
rue en vin et en prent on la fumee par anal
en encasme ou que leu chauffe bon vin et
quil soit gette sur la rue et que le malade
en recoyue la fumee anal par vng embost.
Pour rappeller le temps aux femmes et
tirer hors lenfant mort et la secondine/cest
assauoir larriere faiz/on donnera trifera
magna auec le ius de rue tout seul prins
par la bouche ou gette en la nature par
vng passoire ou les tendrons de rue fris en
huylle et puis mis par dessoubz. Contre
bleceure de coup ou froisseure sans playe/
on cuira rue en vng test sans autre liqueur
et puis sera mise dessus. Contre la lippe &
rougeur de loeil/on cõfira pouldre de com
min en ius de rue et puis mouillera leu de-
dans coton et sera mis sur les yeulx. Rue
aussi beue vault contre venin beu/et cõtre
morsures de bestes venimeuses & aussi fait
elle qui lemplastre sur le mal. Et notez que
se aucun estoit enuironne de rue de toutes
pars que il pourroit seurement aller ou

basilique. Plinius/ Diascorides et Constantin dient que quant la mustelle a a cõbatre contre le serpent quelle mange de la rue/et que quant elle est garnie de lodeur & de la vertu de rue elle assault seurement le serpent/cest assauoir le basilique et loccit. Les bestereaulx sen fuyẽt des iardins pour lodeur de la rue quãt elle y est et pource on la seme bien et proprement es lieux ou il y a fenoil/ache et telles autres bonnes herbes. Ceulx q̃ sont oingtz de ius de rue ne seront ia poinctz de guespes ne de scorpiõs/ ne dautres bestes venimeuses.

¶ De ruble. ¶ Chap. c. vi.

Ruble desire terre dissoulte & grasse affin quelle viengne bien/ cõbien q̃lle viengne bien en terre moyennement grasse qui doit estre fouye a houes & picques bien en parfond en octobre et en nouẽbre et ou moys de feurier ensuyuant ou de mars et dauril. Elle sera semee bien espesse cõme bled ou speaultre/et en fait on petites aires comme en iardins ou quaternitez comme ley seme le fromẽt Et doit on couurir la semence a vng seul rasteau/ et quant on la houera et fera les petites aires on la destournera de toutes herbes et racines et par especial de la menue herbe qui vient auxiardins/et toutesfois sil y vient aucunes herbes on les osteira/ et les rongnera ley et surfouyra ley a quelque petit instrument et auxmains/et puis quant les semences seront noires en aoust on les cueillera auec toute lherbe et seront seichees et tresbien gardees a la fumee. Et apres en octobre ou en nouembre on fouyra les fossez et les aires/ et de celle terre on couurira vng peu les rayes & puis leste ensuyuant on les trenchera et nettoyera toutesfois que les herbes y viendront/ & puis arriere on cueillera les semences en aoust comme dit est/ et aussi qui vouldra on pourra cueillir les racines de la ruble en fouyssant tout doulcemẽt la terre soubz icelle racine petit a petit/ & puis les seicher au soleil: mais il vauldroit mieulx les laisser iusques a lannee ensuyuant dedans la terre affin quelles fussent plus grosses et meilleures en cauant de rechef les fossez & couurant les aires commedit est/et quant les racines seront seiches on les batra de trocles affin que on les rompe et deliure mieulx de la terre et de la pouldre et soiẽt faictes cleres/et qui en vouldra faire pouldre encore vauldra mieulx.

¶ De reguelice. ¶ Chap. c. vii.

Reguelice est la racine dune herbe q̃ demande terre bien dissoulte/ & par especial sablon affin quelle y puisse getter abondance de racines grandes et longues/et se on les replante elles se reprẽnent legierement et bourionnẽt largemẽt autour delles/et croy que qui prendroit sa tige et sa haste & la ployeroit & mettroit en terre tant cõme elle seroit tendre quelle se conuertiroit en racine comme fait mentere et herbe verte. Reguelice est chaulde & moiste attrẽpeement/ et doit on eslire celle qui nest pas trop grosse ne trop menue & q̃ est iaulne dedãs & nest pas pouldreuse. La blãche & la noire ne vallent rien. Le ius dicelle est de telle vertu et encore plus forte/ et est fait par telle maniere. Quãt elle est verte on la pile bien fort et faict on boullir en eaue et la cuyt on iusques a tant quelle soit pres degastee/et puis on lesprainct/ ce vault contre tous les vices de la poictrine La decoction en eaue vault contre pleupomonie et pleuresie/et vault le vin de sa decoction cõtre la touy/a ce vault aussi lelectuaire fait du ius dicelle & de miel. Item reguelice maschee/mangee & tenue sur la langue adoulcist la soif & les aspresses de bouche & de la langue & aussi de la gorge.

¶

¶ De satyrion. ¶ Chap. c. viii.

SAtyrion sicomme ley dit est ache sauluage & est chaulde & seiche ou tiers degre. Elle a vertu dattraire les parties qui sont de loing dont ses genitelles confictes auec miel si recueillent & esmeuuent a luxure/ et si le feront encores mieulx et plus qui en fera cōficture de dates et piscaces auec miel/ et aussi le ius de ce que dit est qui est prins auec miel vault a ceulx qui ont artetique.

¶ De saffran. ¶ Chap. c. ix.

SAffran est de deux manieres dōt lung est sauluage qui est seme cōme les autres herbes et est de peu de proffit/et fait haulte souche & moult de cosses esquelles il naist/et quant le saffran appert on le cueille au soleil leuant. Et lautre est bon et franc que ley ne seme point pource quil ne fait point de semence: mais on cueille les oignons qui sont en terre ou moys daurill ou de may/ et les laisse ley en vng mōceau par huyt iours pour meurir et apres on les nettoye et seiche en lieux chaulx: mais non pas au soleil affin quilz ne si cuysent quant ilz sont meurs/& les cōgnoist on quant les fueilles sont seiches et les garde ley iusques au moys daoust sur aucune chose haulte ou en vng solier & sans toucher a terre/et lors doiuent estre desseurez lung de lautre. On les plāte auec leurs racines en terre bien aree ou bien fouye et loing lung de lautre dune paulme/et parfond en terre trois doys/ et est le meilleur tēps de les planter du meillieu daoust iusques au meillieu de septembre/& les y laisse ley deux ou trois ans/ et chascun an ou moys daurill se les fueilles sont seiches pour lors & en may & iuing se lherbe naist es aires on la lye & treffouille ley la terre au dessus par tout de deux doys en parfond/et q̄ ley ne touche point aux oignōs. Et q̄ voulra on taira la terre enuiron la fin daoust et en septembre/et ainsi laire sera nettoyee de toutes autres ordures/ et puis quant les fleurs naistront on les cueillera Et seiche ley saffran a petit feu et lent/ & le garde ley apres en aucun lieu bien close. Quant deux ou trois ans seront passez on ostera les oignōs pres de la terre ou moys daurill/ et puis apres en sera fait ce qui est dit et seront plantez comme dessus est dit. Saffran veult terre croyeuse ou moyenne et le peult on tresbien planter ou il y aura eu oignons apres ce quilz seront ostez. Et deuōs scauoir q̄ le saffran nest point moult blece des vmbres: mais les souris le griefuent moult/ et veult auoir fosses entre les aires bien parfondes pour estre deffendu de leaue qui y pourroit descendre: car il la doubte/ et aussi leaue deffend que les souris ny aillent pource que les souris et taulpes mangent volontiers les oignons. Saffran est chault et sec ou second degre et attrempe en ses qualitez/et pource il conforte et vault grādemēt contre foyblesse destomac et deffault de cueur/il oste la rougeur de loeil qui viēt de sang ou de tache qui le broye auec roses ou moyaulx doeufz et les met sur loeil comme Diascorides le dit/et qui boit saffran au matin si le garde & preserue de gloutonnie et dyuresse/ et aussi la decoction faicte de saffran ne seuffre point que on senyure/et si dit quil guerist de morsure de serpent et de yraignes et de poinctures de scorpions.

¶ De surmontain ou salmontain. ¶ Chapitre. c. x

SOrmōtain q̄ est dit silers ou silescos est chault & sec ou secōd degre. On peult garder sa semēce trois ans/& est mise la se-

mence en medicine laquelle a vertu diuretique dissolutiue/consumptiue & attraictiue. Contre asme de froide cause on beura le vin de sa decoction auec figues seiches ou on donnera la pouldure dicelluy auec figues seiches rosties. Contre opilation de foye/de reins et de vessie/ strangurie & dissintere len beura le vin de sa decoction.

¶ De stafizagre. ¶ Chap. c. vi.

Stafizagre est chaulde et seiche ou tiers degre/ et est la semence dune herbe ainsi appellee/et est de grãt vertu/ & pour ce lappelle len purge chef : car elle purge de fleume et le seiche/ deffend de reume et nectoye lestomach. Le vin de sa decoction et de rose en guerist qui le gagarise. Contre rongne et poux on fera vng oignemẽt de sa pouldure et de vin aigre/et si vault cõtre paralisie qui sen oingt. La pouldure prinse auec miel si occist/ tue et destruict tous les vers du corps.

¶ De squille. ¶ Chap. c. vii.

Squille est chaulde et seiche ou second degre. C'est vne herbe q̃ est semblable a oignons. La racine q̃ est cõme oignons si est meilleure en medicine que les fueilles/se on la treume seule elle est mortelle. Elle a vertu diuretique dõt elle vault a la digestion de la matiere tant en quotidiẽne que en quartaine/ & si vault contre opilation de foye & cõtre la douleur des boyaulx et des entrailles selon ysaac. La maniere den vser contre ce qui est dit si est telle. On diuise la squille par le meillieu et oste len du dedãs autãt de costes cõme par dehors/& en sera garde autãt ou meillieu/& seront getees celles de dehors/ et seront getees celles de dehors pource q̃lles sont venimeuses & moult chauldes & aussi seront getees celles de dedãs pource q̃lles sont mortelles pour la trop grãt froidure dicelles: mais les moyẽnes sont attrẽpees cuictes ou four & enueloppees de paste/ et puis seront recuictes en vin aigre/& apres seront coulees / & en celle couleure y mettra len du miel/& se len veult q̃ lopimel soit fait plus fort len ne le cuyra point en la paste: Mais seulement en vin aigre. Il vault contre toute douleur de par dehors procedant de froide cause.

¶ De senene. ¶ Chap. c. viii.

Senene est seme auãt lyuer & apres et desire terre grasse/et qui le semecler il en est meilleur/et sil est seme trop espes on en peult bien oster aucunes plantes & les trãsplanter ailleurs/& est vne herbe tellement multipliãt q̃ ou elle a este vne fois semee a peine se pourra extirper ne le lieu en estre deliure/ car le lieu ou la semẽce chet a terre elle verdist tãtost. Elle est seiche & moiste ou meillieu du quart degre. La semẽce & non lherbe est gardee par cinq ans/elle a vertu de dissouldure & de cõsumer et attraire & attenuier. Cõtre paralisie de langue la semẽce maschee et tenue soubz la lãgue vault. Cõtre paralisie des autres mẽbres on mettra senene en vng sac chet et sera cuyte en vin et puis mis sur le lieu doulant/et par especial au cõmencement de la maladie. La pouldure gectee es narilles fait esternuer & nectoye le cerueau des superfluitez. Cõtre vieil asme de visqueuse humeur on dõnera le vin de sa decoction & de figues seiches. Cõtre opilation de foye & de rate et vne maniere de ydropisie appellee lenthofleumatique on cuyra senene en eaue auec racines de fenoil & en la decoctiõ coulee on mettra du miel & le beura len. Cõtre la durte de la rate on mettra lherbe bien broyee auec saing de porc p̃ dessus la fomẽtation/cest assauoir lestu-

ue faicte de la decoction de seneue fait venir le temps aux femmes. L'herbe de seneue cuicte en vin et emplastree vault contre dissintere et strangurie. Le vin de la decoction de la semence auec dragant seiche lhumeur de la luette et du cerueau et des ioes/ et y met on le dragant affin quil ne arde point trop fort & quil ne le scorche. Pythagoras loue seneue sur toutes autres herbes/& Plinius dit quelle attenuye grosses et visqueuses humeurs et les purge. Elle guerist les poinctures des serpens et scorpions q̃ y adiouste vin aigre. Elle surmonte le venin des champignons venimeux. Elle oste et adoulcist la douleur des dentz Elle tresperce le cerueau et le purge merueilleusement. Elle brise la pierre/ elle a puissance sur le tẽps des femmes/ elle donne appetit et conforte lestomach/ elle ayde contre epilence/elle guerist les ydropiques elle reueille en litargie & leur ayde grandement. Elle nectoye les cheueulx & les garde de cheoir. Elle oste les tins & les ennuyeux sons des oreilles/elle detorche la saliue des yeulx/elle ayde aux paralitiques pour ce q̃lle ouure les conduitz/elle dissoult lhumeur greuant les nerfz et la degaste. Et si dit que sa plus grande vertu est en la semẽce et plus quelle nest pas en lherbe.

¶ De stucium ou petit choul aigre.
¶ Chapitre.c.xiiii.

Stucium ou petit choul aigre cest tout vng. Il est chault et sec ou second degre. La semence le ius & les fueilles valent en medicine. Contre paralisie de langue on masche la semẽce & la tient on longuemẽt en sa bouche/ et se la paralisie est en autre partie du corps les fueilles cuytes en vin seront mises dessus. Cõtre lytargie on souffleta la pouldre de la semence par dedans les narilles/ on fera decoction de semence de stucium bien broye & de ius de la rue sauuage en fort vin aigre/ et de ce on frotera les parties de la teste par derriere: mais q̃ elle soit raize par auãt. On cuira les fueilles en vin & sen estuuera ley par dessoubz & frotera ley. Le vault a strangurie et dissintere & fait venir le temps aux femmes. Qui fait vne emplastre des fueilles cuytes en vin et en huylle & les met sur le pennil il fait bien vriner.

¶ De scordium autremẽt ail sauuage.
¶ Chapitre.c.xv.

Scordium autrement ail sauuage est chault et sec ou tiers degre. La seule fleur en vault pour medicine. Leaue ou le vin de sa decoction nectoye les ynties espirituelles de fleume/& si vault ptre douleur destomac & des entrailles causees de froit & dissoult strangurie et dissintere.

¶ De sperage. ¶ Chap.c.xvi.

Sperage est chaulde ou tiers degre. Les brãches les fueilles et la semẽce mise en potage auec chair sans eaue valent cõtre opilation de rate et de foye & cõtre strangurie & dissintere et cõtre douleur destomac & de boyaulx. Ceste decoction est bõne & aussi le vin de sa decoction vault aux choses dessusdictes.

¶ De sinzimbre. ¶ Chap.c.xvii.

Sinzimbre est chault et sec ou tiers degre & en est de deux manieres. Lung frãc & lautre sauuage q̃ ley appelle calament. Il a vertu diuretique/dissolutiue & cõsumptiue. Cõtre le vice du pis on fera breuet de farine dorge et deaue & y adioustera ley de la pouldre de sinzimbre et le dõnera ley au pacient. Cõtre reume froide on cuyra en vng vaisseau les fueilles sans autre liqueur & les mettra ley ainsi rostices en vng

sachet/ & seront lyees sur la teste au paciēt. Le vin de sa decoction vault cōtre douleur destomach et des boyaulx causee de froict et cōtre opilation de foye et de rate/ et si ouure les conduictz de lurine. Lherbe cuicte en vin emplastree sur lestomach le guerist de la douleur venue de ventosite et purge le temps des femmes et nettoye/ et lestuue qui en est faicte leur ayde a conceuoir.

¶ De saulge. ¶ Chap. c. xviii.

Saulge est plantee de plantes ou de ieunes rainceaulx en octobre/ en nouembre/ et mieulx en mars Elle est chaulde au premier degre & seiche ou second. Les seules fueilles appartiennent a medicine vertes et seiches/ & les garde len par vng an/ et en y a lune franche et lautre sauuage/ et lappelle len empatorium. La franche degaste mieulx & confoite que la sauluage/ et la sauluage est plus dyaforetiq. Le vin de la decoction de saulge est bon contre paralisie et epilence qui la met sur la partie paralitique. Quāt elle est cuicte en vin elle y vault moult. Lestuue & laueure faicte de leaue de sa decoction vault contre stranguric et dissintere/ & nettoye lamartis/ et si est tresbonne en saulse.

¶ De scabieuse. ¶ Chap. xix.

Scabieuse est chaulde & seiche ou second degre. Elle ne vault riens seiche. Le ius de scabieuse huyle & vinaigre bouluz ensemble iusques a tant que ce sera espes comme oignement vaulx dra a rongne. Le baing de leaue de sa decoction et de tapsebarbe vault contre alopicie/ et le ius aussi vault a ce/ et tue les vers ou corps/ & qui le gette en loreille auec huylle il les nettoye. La fumee du vin de sa decoction vault cōtre emorroides/ dont est dit. Vrbanus per se non nouit vinum scabiose. Que purgat pectus quod deprimit egra senectus. Rumpit apostema pellens virtute suprema. Cest a dire que scabieu se purge le pis malade de vieillesse. Elle rompt apostumes en les gettant hors par sa vertu souueraine.

¶ De senatiōs autremēt cresson deaue. ¶ Chapitre. c. xx.

Senatiōs que len appelle autremēt cresson deaue sont chauldes et seiches ou second degre. Qui les mā geue en eaue cuictes ou auec chair elles nettoyent les parties spirituelles. Lestuue et laueure de sa decoction en eaue salee et huyle cōmune vault a douleur dētrailles & stranguric et dissintere/ Et aussi y valent elles cuictes en vin et emplastrees dessus.

¶ De serpentine autrement colubrine ou dragontee. ¶ Chapitre. c. xxi.

Serpētine/ colubrine & dragontee sont tout vng/ & lappelle len ainsi pource q̄lle a la tige en maniere de serpēt/ & ainsi coulouree. Elle est chaulde & seiche ou tiers degre. On detrēche sa racine p menues pieces/ & la seiche len & en faict on pouldre/ & la passe len p vng drap & puis on la cōfit auec eaue rose & la seiche len au soleil/ & apres on en oingt sa face auec eaue rose/ ou on la frotte sans eaue rose & rēd la face clere & belle & resplendissant et oste le drap de la face. Se len cōfict ceste pouldre auec sauon et on en met sur vne fistule elle croist le ptuis & le dilate tāt q̄ len en peult bien traire vng os ou plus brisez ou pourriz silz y sont. La pouldre aussi cōficte auec chaulx viue & fort vinaigre vault moult a chācre dont la tierce partie doit estre de chaulx. Diascorides dit q̄ ceste herbe enchasse serpens par son odeur/ et que le serpent ne blecera ia le corps qui sera oingt de ce ius.

¶ De serpil autremēt petit poulieul.
¶ Chapitre.c.xxii.

SErpil autremēt petit poulieul est chault & sec ou second degre/et en est de deux manieres. Lung frāc et lautre sauuage. Le frāc espand ses rainceaulx p terre/et le sauuage croist en long et en hault. Les fleurs & les fueilles valent en medicine qui les cuist en vng rude pot a sec/et les met en vng sac ilz valent cōtre reume froide qui les met sur la teste. Le vin de la decoction de serpil & du ius de regue lice vault contre toux & douleur destomac causee de ventosite. Le vin de sa decoction et de anis vault a douleur destomac. Lestu ue et laueure de sa decoction vault a stran gurie dissintere et nectoye la matris/ et si leschauffe & cōforte. Le vin de sa decoction reschauffe lestomac & aussi le foye et la rate grandement.

¶ De saturee autrement serriette.
¶ Chapitre.c.xxiii.

SAturee ou serriette est chaulde et seiche ou second degre. On la seme en feurier & en mars toute seule ou meslee auec autres herbes qui veult. Potage fait ou boulkie faicte de farine et deaue et de la pouldre de saturee nectoye les parties espirituelles/ et autant vault a ce la pouldre confite. Dyascorides dit que lusage de saturee est moult bon & cōuenable pour garder sante/& la prēt on en viande. Albumasar dit que sa propriete est de bouter hors venin/enfleures et torciōs & de digerer la viāde & de bouter hors les superfluitez de lestomac et de faire vriner et faire venir le temps aux femmes/& si aguise la veue empiree par males humeurs.

¶ De tousiours viue autrement iombarde.
¶ Chapitre.c.xxiiii.

TOusiours viue autremēt iombarde ou iombarbe q̄ est en tout tēps viue est froide ou secōd degre & seiche ou premier. Elle est de grāt vertu verte/et de nulle quāt elle est seiche/et a vertu de refroidir. Plagelles mouillees auec sonius & vin aigre ou verius emplastrez sur le foye valent moult a le refroidir contre chaleurs & cōtre douleurs de chaulds causes Aussi lherbe broyee et mise dessus apostumes au cōmencement les guerist en rebout āt la matiere/combien quelle griefue depuis en lespessissant. Contre arsure de feu ou deaue on fera oignement du ius de iōbarde et de huylle rosat et de cire: mais on ne luy doit poīt mettre des quatre p̄miers iours aincois y doit on mettre chose pour la faire fumer et euaporer. Et pource on loingt premier de sauon et apres dudit oignement. Contre fluy de sang par le nez qui vient de ebulition de sang de foye comme ont ieunes gēs en este/Plagelles moillees ou ius de iombarde et eaue rose mise sur le front leschauffe.

¶ De tetrait autrement herbe iudaique.
¶ Chapitre.c.xxv.

TEtrait est herbe iudaique & est chaulde & seiche ou tiere degre Le vin de sa decoction procure digestion & guerist de douleur de lestomac et des entrailles causees de vētosites. Trespes faitz de farine et de ceste herbe et deaue confortent la chaleur naturelle et font bien vriner. Lemplastre fait de ceste herbe cuyte en eaue dissoult strangurie. Et lestuue et laueure dicelle ou leaue de sa decoction eschauffe la matris aux fēmes et la nectoye.

¶ De tapse. ¶ Chap.c.xxvi.

Tapse est chaulde et seiche ou tiers degre/ & la garde ley par trois ans. On la treuue en Arabie/en inde et en calabre/et la mect on en medicines vomitiues/et la doit on sagement broyer. Et sil aduient quil en vienne enfleure pource on frotera le lieu daucun drap mouille en vin aigre. Du ley oindra la partie enflee doingnement nomme popileon auec bon vin aigre. Tapse est bõne pour quaymãs pource q̃ qui la broye elle fait enfler la face et le corps cõme dung mesel & le guerist on auec ius de iombarde cõme dessus est dit.

¶ De tapse barbe. ¶ Chap. c. xxviii.

Tapse barbe est chaulde & seiche. Lestuue et la laueure du vin de sa decoction vault cõtre les emorroides. Aussi y vauldroit se le pacient sen torchoit quant il aura este a selle. Leaue de sa decoction vault contre tenasmon/et aussi cõtre le fluy de ventre.

¶ De thimus dont la fleur est pithimum.
¶ Chapitre. c. xxviii.

Thimus dont la fleur est epithimum est vne herbe moult aromatique/ et est la fleur moult medicinable: car elle a vertu de purger la melencolie & fleume/ & pource elle vault contre quartaine et contre maladie melencolieuse/ et pource on en acue les medicines et aguise/ et ne la doit on point donner seule. Car de sa nature elle cause sincope et faict estrecir les parties espirituelles dentour le cueur.

¶ De violette. ¶ Chap. c. xxix.

Violette est froide et moiste. On en faict succre et huylle violat quant elle est verte: mais on faict le sirop des vertes & des seiches: mais celluy qui est faict de vertes est plus vertueux. Le succre violat est faict en telle maniere comme le rosat. Le sirop est ainsi faict/on cuyt ainsi les violettes en eaue et puis on coule tout/ et de celle couleure & succre on faict le sirop mais q̃ le feroit du ius et de sucre ensemble il en vauldroit mieux. Lhuylle violat est ainsi faicte/on cuira des violettes en huylle et la couleure sera huylle violat. Elle vault aux discrazies p le trauail de tout le corps Qui la prent par dedans et en oingt son foye elle oste la chaleur/qui en oingt son front et les temples elle oste la douleur de chaulde cause et la chaleur. Les violettes ont vertu adoulcissant/ applaniant et amoytissant/et si refroidẽt et laschent: mais elles laschent peu. Elles purgent principalemẽt la cole rouge. Elles valent a fieures tierceines/et contre la desattrempance de foye en chaleur/et contre opilation de foye et iaulnice/et cõtre deffault dappetit cause de cole. Violettes qui sont broyees et mises sur chaulds apostumes au cõmencement y aydent et aussi faict lherbe. La fomentation faicte de leaue de la decoction de celle herbe sur les piedz/ & le frõt en maladies agues fait venir le sommeil & fain de dormir. Le sirop violat doit estre plus cuyt q̃ le rosat/autrement il seroit tantost corrompu.

¶ De verge de pastour.
¶ Chapitre. c. xxx.

Verge de pastour est chardon sauuage et est froide et seiche. Les fueilles en appartiennent seullement a medicines vertes et seiches: mais les vertes sont de greigneur vertu que les seiches. Elles ont vertu restrainctiue de rebouter ens & refroidir. Lemplastre de la pouldre et de vin aigre et aubin doeuf mis sur le pennil et les reins vault contre fluy de ventre. Aussi la pouldre prinse en vng oeuf mol

vault a ce. Et aussi vault auec ius de plantain et a cours de temps de femmes. Et auec ce vault leaue de sa decoction et estuue et la laueure. Qui la broye elle vault a chaulds apostumes au commencement/ comme a herisipule & les semblables. Qui lemplastre sur la teste raize elle vault cōtre frenesie & douleur de chef de cause chaulde Elle est moult cōsolidatiue de playes nouuelles. Les oyseaulx quierent les semences et vers qui sont es chardons seichez sur la racine et chantent quant on leur donne. ysidorus dit q̄ la racine cuite en eaue amenuise conuoytise aux beuueurs. Cestuy chardon est tresprouffitable a la matris et ayde aux femmes a conceuoir filz.

¶ De voluble. Chap̄.c.xxxi.

Voluble est vne herbe q̄ se enuelope enuiron les plantes q̄ luy sont prochaines / et est vng peu chaulde: mais elle est moult seiche/cōme le demonstre ce quelle se tord ainsi/et en est vne espece que on appelle la corde des poures/& est ceste terrestre et pleine de aue/et pour sa terrestre nature elle est constrictiue & pour son aquosite elle est mundificatiue et nectoye et adoulcist / et sont les fueilles consolidatiues de grans playes/et nappareille a elle en cest effect. On les cuyt en vin et les emplastre len dessus auec vin aigre. Elles valent aussi cōtre arsure de feu/et en est aussi vne autre espece que len appelle le grant voluble dont son laict arrache le poil & tue les poulx.

¶ De vitriole. Chap̄.c.xxxii.

Vitriole autrement dicte paritaire est vne herbe chaulde et seiche ou tiers de gre. Et lappelle len vitriole pource q̄ les vetres en sont bien nectoyez. Elle est de grant vertu quant elle est verte: mais seiche elle ne vault riens. Elle a vertu dyaforetique et extenuatiue. Contre froidure destomac et des entrailles et la douleur qui y est et contre stranguric & dissintere/paritaire chauffee bien en vng pot de terre sans autre humeur sera mise sur le lieu dolant/ou q̄ on la cuise en vin blanc vng pou verd ou aigre ou auec du bran. Contre strāgurie et dissintere on la cuira en eaue salee et huylle et sera emplastree sur la pennillere. Cuyte et mangee elle vault moult contre douleur destomac de froidure ou de vent. Qui la casse aucunement et la chauffe auec vin et bran elle appetisse enfleures.

¶ De ysope. Chap̄.c.xxxiii.

Ysope est chaulde et seiche ou tiers de gre/elle a vertu es fleurs et aux fueilles/et non pas selon les racines/diuretique/dissolutiue/cōsumptiue et attraictiue. Contre froide touy vault le vin de sa decoction et de figues seiches. ¶ Item le vin de sa decoction & de semence de fenoil oste la douleur de lestomac et des entrailles. Lestuue faicte de la decoction de ysope nectoye la matris des superfluitez et torches. Aussi faict vng suppositoire de la poudre et de huylle muscellin. La poudre dysope ou lherbe chauffee en vng test & mise soubz la teste en vng sachet vault cōtre reume froide et contre la fuette cheute. Contre la reume de la fuette on fera gargarisme de vin aigre ou ysope sera cuyte. ¶ Item lherbe cuyte en vin oste la douleur qui vient de ventosites.

¶ De yringe autrement salemonde. ¶ Chapitre.c.xxxiiii.

Yringes et salemonde cest tout vng. Elle est moult espineuse et de ses racines on faut zingembre

en telle maniere. Prenez deux liures de miel et vne liure de yringes bien nectoyees et puis en mouuant et remuant on mettra vne once ou deux de zingembre et la moytie de poiure seulement par telle maniere. On lauera tout premierement les yringes et sera gette le boys qui est dedans et puis on les cuira tresbien / et apres seront trenchees bien menuement a le miel mis sur le feu et bien estuue on mettra dedãs yringes et le zingembre et le poiure. Et selon aucuns on ny mect que zingembre ou poiure et le faict on bouillir iusques a tant q̃ tout soit suffisamment espes. Et se en la fin de la decoction on y adiouste pouldre de semence de touque et de pinei ce sera tresbon pour esmouuoir a luxure et pour faire leuer le membre.

¶ De yreos autrement dicte iagleau ou flambe.

¶ Chapitre. c. xxxv.

Yreos autrement dit iagleau ou roseau a les fueilles semblables a espees et a la fleur de couleur pourpre ou blanche : car yris a la couleur de pourpre/et yreos la blanche. Elles sont dune mesme vertu. Nous ne vsons que de la racine / et la cueille len en la fin de printemps/et la seiche len / et se peult garder par deux ans. Elle est chaulde et seiche en second degre et a vertu diuretique et dissoult et ouure. Contre le vice des parties espirituelles/et contre opilation de foye et de rate des reins a de la vessie a toutes douleurs venans de ventosites. Le vin de sa decoctiõ y ayde. La pouldre q̃ en est faicte mãgeue moult doulcemẽt la chair superflue. Pour le drap a taye des yeulx on fera vng colire de la pouldre auec eaue rose.

¶ Cy fine le sixiesme liure et ensuyt le septiesme.

¶ Pourquoy les prez furent creez/et quel air/quelle terre/q̃lle eaue/quelle place ilz requierent et desirent.

¶ Chapitre premier.

Ostre seigneur crea les prez par sa bonte affin que la terre q̃ estoit nue fust vestue et aornee/et que les herbes q̃ en viendroiẽt fussent cõuenable nourriture aux gens et aux bestes en leur verdure. Et aussi quant elles seroient seiches. Et est assauoir q̃l naist es prez diuers genres et diuerses especes dherbes selon la diuersite des humeurs contenue en la plaine et superfice de la terre. Et ce a faict la tressage maistresse nature et ouure pour la diuersite des bestes nourrir / lesquelles ont diuers appetis. Les prez requierent air attempre et que il soit prochain ou voisin a froidure et humeur. Car se il ya superflue froidure il y aura pardurable neige et gelee qui empeschera la generation des herbes. Et se il ya trop superflue chaleur elle les degasteroit qui ne les arrouseroit trop souuent. Ilz desirent terre grasse pour auoir grant foison dherbes: mais toutesfois se la terre nest pas trop grasse elles en seront plus sauoureuses et de meilleure odeur et plus delicees. Et selle est trop maisgre il ny viendra point dherbes. Car celle terre est ainsi cõme terre salee ou amere qui ne se peult vestir pour sa foiblesse et malice. Entre les eaues la meilleure est pour prez celle de pluye quant elle descend chaulde auec tonnerre et espart. Et leaue subtille dauril et de may/et generallement toute celle qui viẽt du ciel en este est bõne aux prez: mais quelle ne soit gelee a trop froide cõme celle qui vient de gresle fondue. Leaue q̃ est bonne a prez cest eaue de marectz qui est clere

chaulde et grasse/et puis apres de fleuues. Et la derniere est eaue de fontaine/ & de tãt cõme elle sesloingne plus de sa source et de son cõmencement elle vault mieulx pour ce quelle est moins froide. Prez desirent siege bas ou il y ait continuellemẽt humeur enclose: mais se le lieu est si parfond quil y ait continuelle eaue courant par la superfice et la plaine de la terre le lieu ne peult riens valloir pour quelconque bonne herbe quil y ait au pre: mais se tournera a nature de marectz ou de paluz & ny croistra que iõcs et autres choses appellees en lombart pauerie et quadrelle & en francois lesche et roseaulx/ & autres herbes de paluz grosses et pleines deaue & sans saueur et qui ne valent riens po' les bestes. Et se les prez sont si hault assiz que on ne les puisse arrouser ilz seicheront legierement se ilz ne sont en haultes montaignes et froides: car en telz lieux combien quil y vienne peu dherbe/ toutesfois sont elles deliees & sauoureuses & de bõne odeur/le siege du pre est souuerain qui a dessus luy ruisseau courãt dont on le puisse arrouser toutesfois que ley veult.

¶ Comment on procure les prez/et cõment on les faict renouueller.

¶ Chapitre. ii.

Combien que ce soit clere chose que les herbes viennẽt de leur nature en toutes terres ou le soleil peult suffisamment getter et espandre ses rays / toutesfois on les peult aussi faire venir par oeuure de main en lieux champestres ou de boys et autres lieux. Et premieremẽt on extirpera le lieu en septembre et octobre / et sera deliure de tous empeschemens et non pas tant seulement despines de ronces & de gettõs: mais de toutes herbes larges dures & fermes/et puis quant il sera nectoye laboure & remue par plusieurs arations & les pierres ostees et les mottes cassees on les fumera en la lune estant en crescent / et y mettra ley du fiens fraiz/et q̃l soit tresbien gerbe du marchis et de foulemẽt de bestes/ & par especial quant il deuient moiste affin que la terre en demeure viue et egale. Et se vo' faictes prez en chãps gaignables on fera la place toute pareille & egalle/et seront les mottes cassees hault et bas / et y peult on semer et espandre semence de vece auec semence de foing / et si y peult on espandre semence de nauetz. On ne les arrousera point tãt que la terre soit dure affin que la force de lhumeur entrefluãt ne corrõpe la groe moins ferme: mais q̃ vouldroit en aucune annee auoir prez & en autre bledz il se peult faire en terre mesgre par arrousement et getter au chãp eaue trouble et remplir les fosses de terre nouuelle & faire la terre du champ egale. Et ainsi se peuẽt faire tresbons prez sans quelconques semences dherbe: mais se ilz sont ainsi laissez quatre ou cinq ans on y pourra semer du froment/et seroit bon que de deux ans en deux ans on chãgeast le froment qui y seroit seme: mais q̃ vouldroit faire vne annee froment et lautre pre il se feroit bien par telle maniere a gecter de leaue au champ quant on aura oste le froment et le chauline et le laisser ainsi le demourant de leste & en autonne se lair est sec. Et lannee ensuyuãt quãt le foing sera fauche il fault la terre rõpre/tailler et arer deux fois ou trois et puis la semer: mais quant on veult auoir le grain ley ne le doit arer fors que en la fin daoust quant on en aura traicte lherbe/et lors rompre la terre et larer et retriser/et semer et il y vient lors bon froment. Aucuns les sement chascun an / et toutesfois ilz cueillent lherbe du pre quant le froment est encore au champ. Et si tost quil est traict gettent eaue au chãp/ et vault mieulx clere que trouble et le gardent des bestes / et puis si taillent le grain

auec lestouble et le donnent aux bestes en yuer et elles mangeuent lherbe et font licetiere des estoubles et ainsi en font du fiẽs/ et quãt on en a taille lherbe et lestouble on aire le champ vne fois ou deux ou trois et puis on y seme du froment ou autre bled. On procure les prez quant on oste tous em peschemens/toutesfois quilz y viennent et naiscent/ & aussi les herbes qui ny sont pas cõuenables/tantost apres quil y aura fort pleu et q̃ la terre sera mouillee pource quel les se pourront arracher lors le gierement/ et prouffite moult aux prez quant on les fume en yuer de fiens nouueau pour faire les herbes plantureuses/et encores plus se si tost q̃lz seront fauchez on les arrouse tres fort deux ou trois fois/ et lors ilz fructifie ront fort. Mais quant ilz seront vieilz ilz seront couuers de mousse/et pour oster la mousse. Paladius dit de vray q̃ on y doit souuent getter de la cendre/ et se le lieu est faict tout brehaingne on le airera plusieurs fois et puis on le vnira et fera ley la terre egale/et ainsi se font prez.

¶ Comment on cueille le foing et garde & du prouffit qui en vient.
¶ Chapitre. iii.

Se les herbes sont venues a leur croissance naturelle on les fau cheta par especial quant leurs fleurs serõt en leur beaulte par faicte et auant quelles seichent et cheent: car se on les fauche auant que le foing soit meur il ney sera pas si bon apres pource q̃ il sera tousiours plein deaue et ne sera pas bon pour nourrir les bestes ne fermeviande pour les beufz et cheuaulx de labour/et se il est trop meur et q̃ la chaleur & humeur soit degastee il sera mal sade et abhominable nourriture aux bestes. On doit seicher le foing en temps beau et serain tant comme ley a esperance que la chaleur et la seicheresse de lair doyue durer. Et quãt il est fauche on le doit laisser au pre par vng ou deux iours auant quil soit assemble & puis on lassemblera et respandra selon la maniere du seicher/et apres sera leue et apporte soubz le tect/et qui nauta tect ou le mettre en couuert/en mullons bien preparez que leaue ny entre. Et se la pluye suruient quãt il est nouuellement fauche es prez auant quil soit en mullon il ney est gueres blece: mais cõme dit Paladius on le doit retourner a la pluye auant que la partie dẽhault soit seiche/pose ores quil soit ia retourne & emmoncelle ou qui ne le fust pas/ et se la pluye suruient apres ce que il sera retourne/il sera destruict et ne vaulldra riẽs. Le prouffit du foing est quil soit garde par tout lay/et si le peult on bien garder par deux ans bon pour nourrir beufz/cheuaulx et autres bestes qui seuffrent labour pour nous et noz necessitez et les en peult on ayder en tẽps de neiges quãt ilz ne peuent auoir autre nourriture. Et se le foing est delye/branchu & de bõne odeur vaulldra pour toutes viandes es bestes en chault temps et en froit et leur suffira bien. Et se le foing est gros et de palus/ou trop meur/ou trop tard fauche il ne sera pas suffisant pour les bestes de grant labour qui ne leur secourra daucune autre pasture ou viande/ ou que ce soit par temps si froit et mauuais que les bestes ne puissent labourer/car lors tout leur est bon.

¶ Cy commence la seconde partie de ce septiesme liure/comment les bois et forestz viennent de leur propre nature.
¶ Chapitre. liii.

Premierement ie dy q̃ les bois et forestz viennent de leur propre nature ou q̃lz sont instituez par art et industries de gens.

Ceulx qui viennent de leur nature si naiſ
cent de la ſemence et humeur contenue en
la matris de la terre q̃ par la vertu du ciel
ſaillent hors enhault ou elles ſe dreſſent en
ſouches de diuerſes plantes ſelon la diuer-
ſite de lhumeur & de la ſemence & des lieux
ou ilz croiſſent. Et vient auſſi ſans layde
dhõme quant la ſemence darbre prochain
chiet a terre ou que les oyſeaulx les appor-
tent ou que les riuieres les amaynent. Es
haultes montaignes croiſſent communme-
mẽt foreſtz et treſgrãs pins et ſapins/foulx
chaſtaigniers/cheſnes/cedres et telz ar-
bres. Es lieux bas plains de paluz naiſcẽt
naturellemẽt/ſaulx/peupliers/aulnes/cã-
nes ſauuages et telles plantes. Et pareille
ment en pluſieurs lieux viennẽt de leur na
ture pluſieurs eſpines & de diuerſes manie
res pommiers/pruniers/ſorbes/oliuiers et
telz arbres/et de tant comme la terre ſera
plus graſſe/de tant ſeront les arbres plus
haulx et plus beaulx: mais en terre meſgre
et ſalee ou amere il naiſtra eſpines et petis
arbres tortuz/eſpineux/rõgneux & hideux
Et ſeront ces boys et foreſtz procurez en di-
uerſes manieres: car ou il y aura chaſtai-
gniers/pommiers/periers/pruniers & telz
arbres qui porterõt fruict/on doit extirper
et eppurger toutes les eſpines/ronces et
eſtranges plantes et ſeront les arbres por-
tans fruictz faitz plus clers par ce/et ſerõt
trẽchez aux plus haulx lieux ou les beſtes
ne pourroient attaindre et ſeront entez de
greffes nobles et franches des autres ar-
bres ſelon la doctrine cy deuant donnee ou
ſecond liure/ou chapitre des entes et inci-
ſiõs. Et les autres boys q̃ ſont occupez des
arbres eſpineux & autres & ou il ya beaulx
arbres et nobles conuenables pour ouurer
et faire edifices on oſtera les eſpines/et ſe
les beaulx arbres ſont trop eſpes on oſtera
les moins ſuffiſans & ſerõt laiſſez les meil-
leurs plus au cler affin quilz ayent plus de
nourriture. Et les foreſtz ou il ny a boys
que pour ardoir ſeront laiſſez fors tant que
on oſtera les eſpines et buiſſons et de chaſ-
cun cinq ans ou ſix ans au moins on les
taillera pour faire fagotz.

¶ Des boys qui par art ſont faitz et ordonnez.

¶ Chapitre. V.

Qui veult planter ou ſemer boys il
doit premieremẽt conſiderer la na
ture & le ſiege de la terre ou il veult
planter ou ſemer/& la planter ou ſemer telz
arbres comme la nature du ſiege & la terre
le deſirent & requierent/toutesfois que il en
ſoit a la voulente du ſeigneur. Et ſe ceſt en
haulte montaigne ou en valee dicelle et la
terre y eſt delyee elle receura treſbien les
plantes & les ſemences des chaſtaigners et
les doit on mettre loing lõg de lautre qua
rante piedz a tout le moins/et ſe la terre eſt
croyenſe ou pleine de pierres il eſt bon dy
mettre cheſne/rouer et ſerre. Et ſe ceſt en
montaignes chaulds loing de haultes
mõtaignes agmandiers y ſeront treſbien/
et ſe les lieux ſont treſgras ilz receuront
treſbien pommiers/periers et pruniers/et
en lieux chaulx ſerõt biẽ oliuiers/figuiers
et pommiers grenates: mais es froidz & at
trempez lieux ſeront bien/auelaines/coul-
driers/coigniers & neffliers/& es lieux bas
et moiſtes ou la terre eſt diſſoulte/les ſaulx
y ſeront bien & aulnes et peupliers. Et ſe le
lieu eſt croyeux il eſt bon dy mettre ourmes
et freſnes/oplus et rouer: mais ſi ceſt lieu
de mer et graueleux comme brehaingne
il veult pins & ſapins/& en lieux de chaulx
climatz palmiers/maſles & femelles & ſont
telles choſes inſtituees de plantes appor-
tees dailleurs ou de ſemences gettees ou
plantees a la main en lieux conuenables
et neſt pas a oublier que il conuient mettre
deux chaſtaigners quarante piedz loing

lung de lautre affin quilz se puissent bien dilater en brãches et faire largemẽt fruict et autant en fault il entre deux chesnes/et a rouer et cerre il conuient vingt piedz de distance et encore moins il suffiroit. Ces trois manieres darbres portent glandz q̃ est tresbõne viãde pour pourceaulx: mais pommiers ou poyriers en requierẽt vingt ou trente/et oliuiers/figuiers/ põmiers de grenate/noisilliers de coulure/ coingniers et nefliers en auront iusques de douze ou a vingt piedz. Saulx pour cause des perches ou de lyeures ou pour matiere de edifier seront premierement plantez a distance de dix piedz/et puis secondement il suffira de deux/de trois ou de quatre piedz de distance pource que leur croissance est par en hault ⁊ non pas en large. Les peupliers et oliuiers pource quilz ne sespandent pas moult en largeur ⁊ croissent en hault il ne les fault pas mettre trop clers: mais pour ce que albarus est meilleur sil est gros en la souche pour les ais qui en sont faitz qui sont conuenables a plusieurs choses ⁊ qui sestẽd assez en rainceaulx/il est bon de luy donner distance de vingt piedz ou plus/ et ceulx qui ont grosse escorce et qui naissent moult legierement peuent estre mis assez espes/affin quilz facent cent tiges et rainceaulx subtilz/longs ⁊ deliez. Oliue/oplus et fresne peuent bien estre mis espes et larges: car telz arbres font brãches subtilles longues et grosses pour diuerses oeuures. Le pin et le palmier seront loing lung de lautre lespace de. xxx. piedz/ ⁊ est assauoir que de chascun des arbres dessusditz nous auons assez dit ou. v^e. liure cõment on les doit mettre es champs. Et par ce peult on sçauoir comment on peult faire boys ⁊ forestz/si vueille suffire ce que dit en est.

¶ Cy fine le septiesme liure. Et ensuyt le huytiesme.

¶ Des petitz vergiers dherbes.

¶ Chapitre premier.

Entre les vergiers ien trouue aucuns qui sont faitz seulemẽt dherbes/et aucuns darbres tant seulement/ et aucuns de tous les deux. Ceulx q̃ sont faitz dherbes seulement desirent terre mesgre et ferme affin quil y vienne herbe subtille/cheuelue et belle qui face delectation aux yeulx. Dr conuient donc que le lieu q̃ len veult appareiller pour faire vergier soit bien purge et nettoye dherbes et de racines auoultres et grandes qui est tresforte chose a faire se les racines ne sõt premierement tresbien arrachees des fosses et le lieu bien applanie et q̃ len y gette de leaue treschaulde et bouillant par tout et largement affin que les demourãs des racines et des semences qui seront encores dedans terre ne puissent germer/ ⁊ puis que le lieu soit tout remply de mottes tresmesgres et subtil genre / et que ces mottes soient tresbien et fort serrees et cõfermees a maillets de boys ⁊ q̃ lherbe soit foullee aux piedz iusques atãt q̃l ney appere poit. Et deloes en auant elle ystra hors petit a petit par maniere de cheueulx/et couureront la plaine de la terre en maniere dung drap vert. Selen peult il est bon que le vergier soit quarre/et si il est si grant quil suffise on plantera a lenuiron herbes aromatiq̃s ⁊ de souefue odeur/comme basilicon/ saulge /ysope/ mariolaine/sarriette/mẽte ⁊ leurs semblables/ ⁊ aussi autres pour auoir des fleurs/ cõme rosiers/violettes/lys/ flãbes ⁊ telles autres herbes/ ⁊ que entre ces choses ⁊ les mottes il y ait vng siege ordõne a plaisance et de belles mottes/ ⁊ en la partie contre

le soleil au dessus des sieges on plantera des arbres cõme vignes qui seront ployez par telle maniere que les fueilles facẽt vmbre sur le siege pour plaisance et pour garder le preau de seicher: car on quiert plus en telz arbres lumbre q̃ le proffit du fruict/ et pource nest besoing de le fouyr au pied ne de fumer la terre/et si doit on bien garder que arbres ny soiẽt trop espes ⁊ quil ny en ait trop pource q̃ lair en pourroit estre corrompu et le deffault dair nuyst a la sante. Et pource tout vergier demande franc air / et trop grant vmbre engendre maladies. Et aussi on ny doit poĩt mettre mauuais arbres comme noyers et les semblables: mais doulx arbres et aromaticques en fleurs et plaisans en vmbre/ cõme sont vignes/pommiers/poyriers/pruniers/põmiers de grenate/lauriers/cypres et les sẽblables. Apres les mottes il y aura grant cõpaignie dherbes medicinables ⁊ diuerses et de noble odeur: car elles proffitent et aydent et non pas seulement pour lodeur/ mais aussi pource quelles delectẽt la veue pour la diuersite des couleurs/⁊ pource on y doit mettre de la rue en plusieurs lieux: Car elle est de belle verdure et chasse les bestes venimeuses pour sa force ⁊ pour son amertume. On ne mettra nulz arbres ou meillieu des mottes: mais la plaine et la superficie du pre demourra franche a lair pur: car lair en est plus sain / et aussi il ny aura pas toillee daraignes de branche en branche qui peuent empescher la purte de lair et ennuyer aux passans qui autremẽt y pourroient estre. Et sil se pouoit faire vne fontaine courant parmy belle ⁊ pure elle y seroit bien seant ⁊ dõneroit grant plaisance. Le vergier doit auoir regard beau ⁊ ouuert par deuers orient et galerne pource q̃ lair en est plus pur et que les vents en sont plus plaisans et sera clos vers midy et occident pource q̃ les vents en sont mal sains troublez et non purs/ et combien q̃ le vent de galerne empesche les fruictz/toutesfois il garde merueilleusement les esperitz ⁊ la sante. Et len quiert communement es iardins plus la plaisance/delectation ⁊ sante que le fruict ne autre proffit.

¶ Des vergiers des moyẽnes personnes. ¶ Chapitre. ii.

Nul ne doubte q̃ selon lestat des personnes et leur puissance et dignite lespace de la terre pour faire leurs iardins doit estre mesuree quant il y a suffisant lieu/cõme de deux/de trois/ de quatre arpẽs/ou de plus/⁊ puis on le doit ceindre de fossez entour et de hayes despines ⁊ de rosiers/⁊ par dessus on fera vne haye de pommiers de grenates en lieux chaulx/⁊ en lieux froictz de noisetiers/de pruneliers ⁊ coingniers/⁊ apres on larrousera ⁊ fouyra de toutes pars ⁊ puis on signera le lieu ou les arbres seront plantez a ligne/ cestassauoir vne renge de pommiers/ vne autre de poyriers et de palniers en lieux chaulx et citrons aussi/ de meuriers/de cerisiers/⁊ telz nobles arbres/comme figuiers / coudriers/coingniers / et dautres semblables chascun selon son ordre/et quil y ait distance entre les ordres de vingt piedz du moins et de quarante au plus selon la volunte du seigneur. Les grans doiuent auoir vingt piedz de distance et les petitz dix/et pourra len entre les arbres planter de la vigne noble et de diuerses manieres qui donnera plaisance et fera fruict. On fouyra les ordres et applicquera len affin que les arbres et les vignes y viengnent mieulx / et seront toutes les espaces deputees es prez/ ⁊ ostera len souuent du lieu les herbes grãdes et estranges / et les seichera len deux fois en lan affin que les prez du vergier soient plus beaulx / et aussi on plantera et

formera les arbres cõme dit est ou ciquiesme liure/et y fera leu treilles et tournelles es lieux plus conuenables en maniere de maisons/tentes et pauillons.

¶ De vergiers royaulx et des autres nobles/puissans et riches.

¶ Chapitre. iii.

ET pource q̃ les riches personnes & suffisans ont pouoir pour leur richesse et suffisance il appartient a leur appetit de faire satisfaction entiere et ne leur fault riens sinon art & science pour bien ordonner / et pource ie vueil parler aucunement. Si dis que vergier plaisant delectable doit estre fait/composé et ordonne en la maniere q̃ ensuyt. On eslira vng lieu plain & non pas en paluz ne empeschẽ que les ventz ny puissent a plein souffler & quil y ait ou puisse auoir vne fontaine courant par les lieux dicelluy/et q̃ ce lieu soit de vingt iournaulx ou de plus selon la volunte du seigñr/et quil soit ceinct de haulx murs bien a plain / et que leu y plante en la partie par deuers galerne vng bois de diuers arbres ou les bestes sauluages se retrairont/& par deuers midy on fera vng palais moult beau ou le roy et la royne ou autre seigneur ou dame demourrõt quãt ilz vouldront escheuer ennuyz et griefues occupations et prendre du bon temps ou soulas: car de telle partie il fera vmbre au iardin en este/& aurõt les fenestres regard attrempe sur le iardin/& non pas greue de lardeur du soleil. Et la seront faitz et ordõnez les estres du iardin dessusdit/et y aura viuiers pour nourrir poissons de diuerses manieres. Il y aura aussi lieures/ cõnins cerfz/cheureulz et telles bestes sauluages qui ne sont pas de proye. Et sur aucuns arbres pres du palais on fera grans cages comme maisons qui auront tect & parois de fil darchal bien lye et tresespes ou il y aura faysans/perdrix/rossignolz/merles/linotes/chardonneretz/tarins/serins & telz oyseaulx plaisans & bien chantans. Et si y aura ordres au vergier du palais daucuns arbres iusques au bois et non pas du trauers affin que plus legierement on puisse veoir dudit palais toutes les contenances des bestes qui seront dedans le vergier / et si face leu aussi au vergier vng palais a chambres et des tours qui soient tous darbres seulemẽt ou le roy la royne ou autres seigñrs et dames puissẽt estre sans pluyes en temps ioyeulx. Ce palais pourra bien estre fait par telle maniere. On mesurera toutes les espaces des chambres & autres places/et au lieu ou les parois doiuent estre on plantera des arbres portans fruict. Qui vouldra quilz croissent legierement/ comme cerisiers/pommiers et couldriers/ou pour le mieulx on y plantera oliuiers/saulx et peupliers tant par paliz comme pentes et perches/on procurera leur naissance par plusieurs annees & serõt formez comme tectz & parois. Et pourra leu faire plus tost & plus legieremẽt le palais et la maison de perches & lyens/ & tout enuiron y planter vignes dont tout ledifice sera couuert. Et aussi pourra leu faire en ce vergier tentes belles et grandes et pauillons de lyeures seiches /et puis les couurir darbres verdz et de vignes. Et aussi est ce vne moult grant beaulte et grant plaisance dauoir en vng vergier diuerses entes et merueilleuses / et en vng arbre plusieurs et diuers fruictz par enter / et ce pourra bien estre faict par vng diligent laboureur qui en trouuera la doctrine en ce liure. Nous deuons aussi sauoir que toutes manieres darbres et dherbes doyuent estre mises en vng tel vergier distinctemẽt et bien deceuerees lune de lautre tellement que leu ny puisse trouuer deffault

et ne cõuient pas aussi que le roy ou autre seigneur si delecte tousiours : mais quant il aura fait ses grãs et grosses besongnes et aura fait satisfaction a ses gẽs/lors il se pourra venir refreschir en remerciant dieu et glorifiant le souuerain seigneur qui est cause/acteur/commencement & fin de toutes bonnes delectations.

¶ Des choses qui peuent estre faictes pour la delectation et garnison des cours et des vergiers.

¶ Chapitre.iiii.

Et les seignrs veullent enuiron les combes et les cours ou entour les vergiers garnisons darbres verdz semblans a garnison de mur ou de plancher auec tours ou bastilles par telle maniere. On plantera saulx ou peuplierz en parfond au sommet des riues q̃ ceindront le lieu/& quelles soient tresbien nectoyees & deliurees de toutes espines et vieilz arbres se la terre leur est cõpetant/ ou ormes bien espes silz ayment celle terre/& soient p vng pied ou moins menez a droicte ligne. Et quant ilz seront tresbien parcreuz on les couppera pres de terre/ et lannee ensuyuãt la lignee et les gettons qui en viendront seront espes par lieux de quatre doys & auec pieux & perches ilz serõt menez tout droict en hault iusques a ce q̃lz soient haulsez de huyt ou de dix piedz. Et quant ilz seront parcreuz en celle haultesse on les trenchera : mais au lieu de la garnison par cinq piedz ou enuiron on plantera semblables branches au temps des premieres a la distance de dix piedz. Et quant elles seront en haultesse dessusdicte on les couppera et auec layde des perches par deuers les prochaines plantes/et aussi par deuers celles de dehors on les ploycra/& celles de dehors aussi serõt ployees vers elles/et en sera ainsi fait par chascun an tant de fois q̃ len ait fait ainsi comme vng plancher si fort & tellemẽt que les gens puissent aller & demouter par dessus/ et puis on laissera croistre les parties de dehors et les ordonnera len en maniere de murs et seront mis sur lallee. Et se pourront bien taillier chascun an en haultesse conuenable auec formes dappuyes mises sur les murs et les entretenir en telle maniere. Et entour celle garnison aux angles et coingnetz et autres lieux se on veult on pourra planter quatre arbres et les ordonner tout droict en hault / et les trenchera len de dix piedz/et reploycra len par deuers soy mesmes a layde de perches et les mettra len en telle maniere et facon comme se on vouloit faire solierz/ et encores les leuera len en hault et formera par telle maniere Et finablement on les ploycra p dessus par forme de couuerture et de tect de maisons. On establira sur la porte vne belle maison/et deuant ceste maison sera le solier des arbres dessusditz. Et aussi pourra len faire maisons es cours ou es iardins a coulonnes vertes qui seront ia plantees toutes grosses et trefz fichez dessus/& seront couuertes de cãnes ou de feurtes/mais toutesuoyes q̃ aucũs rainceaulx de chascune dicelles coulonnes appere clerement par dessus le tect et le tout q̃ deffend celle coulonne de seicher et gardera merueilleusement la maison de lardeur deste.

¶ Des choses que len peult faire es lieux champestres pour delectation.

¶ Chapitre.v.

Le beau siege des chãps apporte grant delectation: mais q̃l ny ait point de difformite de plusieurs petitz vergiers: mais vne grãt quãtite ramenee en vng lieu sans interualles estranges ayant droictz termes et voysinages.

Et pource le seignr les doit procurer pres de ses champs et vēdre a ses voysins ou eschanger les pties loingtaines/ superflues et fortueuses diceulx/ & son champ ratifier et adresser auec celluy de son voysin et ceindre tout le lieu de fossez et de hayes/ despines vertes et darbres conuenables meslez ensemble par distance esgalle/ & former petitz fossez et colatoires droictz par dessus q̄ sont necessaires es plaines selon la possibilite/ gardāt tousiours le proffit des chāps: car le proffit doit aller tousiours auant la delectation es champs/ cōbien que es iardins il soit le cōtraire. Et pource es chāps ceulx qui donnent plus grant plante de biens sont les meilleurs et les plus proffitables. Et doit on procurer a son pouoir q̄ aucun ruisseau deaue puisse courir par les champs pour les arrouser quant temps sera/ et les destourner quant ley vouldra. Et aussi on formera chemis cōuenables aux grans et larges champs par lesquelz le seigneur pourra aller a pied & a cheual/ & les laboure^rs aussi auec leurs beufz/ chariotz et par toutes les parties diceulx champs: car toutes ces choses auec le proffit qui en vient donnent grant delectation.

Des choses qui donnent delectation enuiron leurs vignes & leurs fruictz. Chapitre. vi.

C'est grant delectation au seigneur dauoir belles vignes/ soit en plain ou en petites mōtaignes qui soient assises contre orient et qui portent grappes de diuerses manieres de raisins. Et pource le seigneur doit bien entēdre a la planter en cōuenable siege et lieu gras/ et la former en arbres et en treilles: mais en lieux maisgres la disposer par droicte ordōnance empres la terre/ et y mettre de plusieurs manieres de vignes/ et y faire de merueilleuses entes/ et les esprouuer ainsi comme ilz ont este esprouuees de plusieurs sages/ & p especial de Palladius qui en donne la doctrine/ dont lune des manieres est de planter vng sepb de vigne empres vng cerisier ou autre arbre/ et quant elle sera bien reprinse on percera larbre dune tariere & boutera ley la vigne parmy le trou/ et puis on estoupera tresbien le trou de boe ou dautre chose de tous les costez affin que le soleil ou pluye ou vent ne si boute qui les empesche a ioindre ensemble. Et quant la vigne sera tāt grosse quelle emplira le trou de larbre et tellement que tout sera bien vny ensemble on coupera la vigne empres la racine de larbre affin que de lors en auāt elle ait sa substance et nourrissement de larbre & ainsi la grappe sera meure au temps que le fruict de larbre sera meur. Et deuez scauoir quil fault oster du sepb de ce qui sera dedans le trou de larbre la premiere escorce qui est seiche affin quelle ne lempesche a souldet. Il est vne maniere de faire grappes de saueur de tyriaque ou de girofle/ de musquete ou lapatiue ou dautre saueur qui se fait ainsi. Le sarment q̄ ley doit planter sera trenche en vne partie & ostera ley la moelle/ et en lieu de la moelle on mettra tyriaque/ ou musquette/ ou pouldre de girofle/ ou scamōne/ ou dautres telles choses/ et puis quil soit tresbien estrainct & ainsi mis en terre/ & quant la grappe viendra elle emportera lodeur et la vertu telle comme ce qui aura este mis dedans: mais se le sarmēt est trāsplante ailleurs il perdra celle saueur et vertu/ et pource il fauldra recōmencer ce fait de tyriaq̄ ou des autres choses & les reenter: mais ie croy bien que plus brief ce pourra estre fait se ley cōmence a retrēcher au cōmēcemēt quāt les grappes commencent a meurir/ & q̄ lors on y mette la medicine & que il soit lye. Il est vne bel-

le espece de vigne q̃ na nulz pepins es rai-
sins/et est faicte des grecz comme dit Pa-
ladius par la maniere qui sensuyt. On re
gardera combien le sarmẽt est couuert en
terre/et autãt on en fendra & tirera len tou
te la moelle & le labourera len diligẽment
et puis on reioindra le membre arriere de
la partie diuisee/et seront lyez tresbien et
fort et les remettra len en terre. Et dient q̃
len doit faire le lien de papire/cest a dire de
ce mot ionc qui est es marestz que len nom
me papier/et les doit on mettre en terre
moiste et mettre diligemment le sarment
reioinct entre la boulbe de squille et la le
plonget: car ilz diẽt pour vray que toutes
choses semees et mises en terre se reprenn-
nent le gieremẽt pour layde de ceste chose.
Et les autres pour le temps quilz taillent
vignes cauent vng sarment portãt fruict
de la vigne taillee en celle vigne du hault
quilz peuent en ostant la moelle et ne le di
uisent point/et le lyent a rainceaulx fichez
quilz ne se puissent retourner. Et par des-
sus copon ou tenaycon que les grecz nom
mẽt ainsi en la partie cauee ilz font suffu-
sion deaue parauãt ramenee et resolue en
gresse de sape cõme vin doulx/et puis a-
pres huyt iours ilz le renouuellent/et ainsi
font tousiours iusques atant que la vigne
fera nouueaulx rainceaulx. Po² faire por
ter vignes raisins blancz & noires les grecz
lentent en telle maniere. Se vignes blan-
ches & noires sont pres lune de lautre quãt
on taillera les sarmentz de lune et de lau-
tre conioinctz ensemble les oeilles des sar-
mentz diuisez par telle maniere que on les
puisse ramener a pareille vnite/& puis les
lyer de gros ioncz qui croyssent en caue q̃
len appelle papiers et les estraindre bien
fort et les couurir de terre molle et moiste/
& par aucuns iours trois ou quatre on les
arrousera par aual et les fera len egaulx
iusques atant q̃ le germe de nouuelle fueil
le en saillie. Et desiors de ce germe ainsi en
te on pourra faire plusieurs sarmẽtz. Vng
expert et sage homme me afferma quil a-
uoit ente sarmentz blancs et noirs en vne
vigne demourans les sommetz des bour-
ions continuez en ostant & leuãt tant seule
mẽt la petite escorce du meilleu des bour-
ions et quilz estoient tresbien reprins. Ce
cy se peult tresbien faire q̃ len prẽdra deux
gettons et ioindra len leurs deux oeilletz
diuisez et les lyera len tresbien ainsi cõme
se ce fust vng seul getton ainsi ente ou que
len prengne deux oeilletz diuisez et les ron
gne len auec vne petite quantite du boys/
et les ente len en lieu de getton. Belle cho-
se est aussi dauoir vin de diuerses couleurs
et de diuerses saueurs. Et pource le seignr
sauãce de cueillir aucunes grappes pour
auoir vin verd et agu/et puis on en cueille
aucunes bien meures pour auoir vin fort.
Et aucunes trop meures pour auoir vin
doulx/& aussi de diuerses couleurs faictes
par art dautres couleurs adioustees sans
corrompre la saueur. On le faict aussi de-
stranges saueurs par choses adioustees q̃
dõnent saueurs et odeurs plaisans. Et se
faict ce en prenant vne partie du moust et
le mettre sur le feu et y mettre les choses
sauoureuses et odorans et les laisser cuyre
en ce moust affin que le vin en prengne la
vertu & lodeur/& puis le mettre en vng vais
seau ou il y aura autel vin/ou autre bon
vin et tresbien mesler tout ensemble. Bon
est aussi dauoir vin medicinable duq̃l on
vsera pour secourir a aucune maladie se
elle viẽt/& se peult faire le gieremẽt en mes
lant auec vin aucunes medicines simples
ou composees qui ayent vertu de ayder a
la maladie/et selon diuerses maladies se-
ront mises diuerses medicines. Et aussi le
seigneur doit procurer quil ait verius et
vin aigre et sape/cest assauoir vin doulx &
vnes passes/cest a dire grappes seiches et

telles choses qui sont faictes par la manie-
re quil est dit et contenu ou quatriesme li-
ure : car cest grãt bien quãt len treuue tost
ce dont on a besoing pour soy & pour ses a-
mis. Se len meet vne ieune grappe en vng
petit vaisseau de voirre auant q̃ la fleur en
chee on dit q̃lle deuiendra vng seul grain.

¶ Des choses q̃ aduiennent enuiron
les arbres q̃ donnent delectation.
¶ Chapitre. vii.

Est vne moult grant delecta-
tion au seigneur q̃l ait en son
lieu copie de bons & beaulx ar
bres de diuerses manieres. Et
pource il peult & doit procurer de nobles ar
bres en tous lieux ou il peult dont il puisse
auoir et cueillir bons et beaulx fruictz / et
les planter & enter en ces lieux / & les asseoir
en bonne ordre non pas a la volee comme
len faict communement. Aincoys mettre
les grans loing a loing pour eulx esten-
dre et q̃ trop grant vmbre nempesche leur
fruict a venir / & les arbres de petite quãtite
plus pres a pres et les former tout selon ce
qui appartient a leur nature. Len doit met
tre les greigneurs arbres a la partie de se-
ptẽtrion et occidẽt / et les moindres deuers
midy et orient. On deura faire entes mer-
ueilleuses a ceulx q̃ en essayent et font lex-
perimẽt cõme len peult enter en vng tronc
mesmes / pommiers / coingniers / poiriers /
nefliers / sorbes et telz arbres / on ente aussi
pommiers en saulx et en peupliers / et vi-
gne en oliuier et en meurier / et se len ente
peschier en espine fagine / on y cueille nef-
fles plus grãs et meilleurs que les autres.
Et se len ioinct peschers et agmandiers
ensemble en telle maniere que les oeilles
soyent ioinctz et entez en prunier le fruict
aura la chair de peschier et les noyaulx
auront la saueur & la nature dagmandes.
On peult enter meurier en orme : mais il
deuient moult grant sans prouffit. Mar-
cialis afferme que len faict graines q̃ sont
blancs en pommes grenates se en argille
et croye / on met la quarte partie de plastre
et puis q̃ on mette de ceste terre a la racine
par trois ans / & si dit aussi q̃ len faict leurs
pommes de merueilleuse grandeur se len
couure vng pot de terre entour larbre de
grenate & on clost dedãs ce pot le rainceau
auec la fleur affin qui nen saille hors & quil
soit lye a vng pieu et que le pot soit couuert
contre leaue quant ce viendra en automne
on trouuera la pomme du gros du pot. Et
dit pour vray que ce peult estre tresbien en
may et en iuing. Varron le declaire autre-
ment / et dit que se les pommes grenates
non meures quant elles tiennent encore a
leurs rainceaulx sont mises en vng pot
sans fons celles q̃ auront este mises encon-
tre la terre et couuertes par deuers le rain-
ceau tellement que lesperit de par dehors
ne les esuẽte seront non pas seulemẽt gar-
dees entieres. Mais seront plus grosses
que larbre ne les aura oncques mais por-
tees. Pour faire vng figuier porter diuers
fruictz on prendra deux rainceaulx de fi-
guiers lung de blanche figue et lautre de
noire / & puis les ioindra len ensemble & tor
dra et lyera / et estraindra len si fort que ilz
soyent contrainctz de mesler leurs germes
et soyent bien couuers / fumez et vniz de hu
meurs ou ilz se prendront a germer oeilles
on les liera par aucune connexion / et lors
le germe donnera deux couleurs parquoy
on cõgnoistra la vnion & la diuision. Pour
garder roses vertes auant quelles se mon-
strent on les enclorra en vne canne verte
qui sera trenchee & puis on laisse reioindre
la fente / et apres on taillera la canne ou
temps que len vouldra auoir roses vertes.
Aucuns les mettent en vng pot de terre
gros et fort bien garnies et les enfouyssent
en terre bien couuertes / & ainsi les gardẽt.

pour faire venir cerises sans noyaulx. Marcialis dit que se len taille le cerisier tendre de deux piedz et que on le fende iusques en la racine/et que len oste la moelle de chascune partie a vng cousteau ou a autre instrument ⁊ puis que on reioingne les parties ensemble et que elles soyent bien lyees et fort et oingtes de fiens ou de terre glaire par le sommet de la coupeure ⁊ des fentes/et il sera consolide apres lan en lautre trace/et apres on lentera dung getton qui naura point encores porte de fruict/et celluy portera cerises sans os et sans noyaulx. Se len trenche vng petit rainceau de cerisier et que len oste la moelle par dessus et que len mette de la scamonnee en lieu de celle moelle il portera cerises qui laschetont le ventre. Et se on y mect du musc le fruict emportera lodeur/ou se len y met de lazur ou autre couleur ce fruict en emportera la couleur. Les grecz afferment pour vray que vng peschier naistra escript se on enfouyst en terre les os/et par sept iours apres la ou ilz se commenceront a monstrer on les ouurira et ostera len les noyaulx et la on escripra de cynabore/et puis tantost on les relieta dedãs leurs os ⁊ les renfouyra len tresbien ioinctz. Se len plante vng peschier en vng saulx pres lung de lautre/et apres on encline le saulx en maniere darc et que il soit perce au meillieu ⁊ q̃ on mette au trou du peschier la plante / et puis q̃ le demourant du trou soit tresbien estoupe de cire de terre glaire ou de boue / et que on y assemble de la terre largement iusques au lieu du trou/et apres vng an ou deux passez le boys du saulx ou du peschier sera ioinct et mis a vng dessoubz larc du saulx on trẽchera le peschier et sera nourry tout de lhumeur du saulx le fruit viẽdra sãs noyaulx.

¶ Des delectations des iardins et des herbes.

¶ Chapitre. viii.

Pource que cest grant delectation au seigneur dauoir iardin bien dispose/laboure et ordõne par art il doit procurer dauoir iardin en terre grasse et delyee ou il y ait fontaine ou ruisseau courant par certaine espace se faire se peult por larrouser en este. Et la doit auoir de toutes manieres dherbes / tant pour manger comme pour medicine selon ce q̃ nature le requiert / et que il en face aires bien formees et proporcionnees a cordes du long et du large comme il est plainement dit ⁊ declaire ou sipiesme liure. Et la doit auoir tousiours largemẽt fiens affin q̃ il ne ennuye a regarder pour la maisgreur et seicheresse/et pour y prendre plus grande delectation il y doit faire mettre choses nouuelles et non acoustumees. Car on y peult bien faire aucunes choses naturelles qui semblent estre bien miraculeuses a aucunes gens: car q̃ prendroit crote de chieure et la perceroit subtillement dune alesne et mettroit dedans semences de laictues/de cresson/de eruque/de raiz et enueloperoit la crote de fiens et la mettroit en terre tresbien labouree et la planteroit en vne royere petite et courte le rafan se tourneroit en racines et les semences enhault ⁊ la laictue sourt auec/et ainsi tout se lieue et sault hors en gardant la saueur de toutes. Se len gette plusieurs semences de poireaulx assemblez et lyez ensemble ⁊ puis mises ainsi en terre il en naistra de toutes vng grant poireau. Apres se len mect au chief du poireau la semẽce de nauet sans fer et q̃ il soit plante len dit que il croist merueilleusement ou plusieurs semences mises en vng estroit pertuiz tout cela croistra en vng tresgrant poireau. Se len mect eaue en vng vaisseau patent et ouuert soubz vne concõbre/citrule ou courge deux paulmes dessus elles seront faictes

telles. Aucuns sont ainsi comme Albert lentend qui entent la fleur de concombres qui est trenche auec le chef de sa vigne dedans vne canne dont ilz ont par deuant perce tous les neuf/et la vient vne cõcombre de merueilleuse longueur et trop estendue. Elle crainct tant lhuylle q̃ qui la mect empres elle se ployera comme vng arc/ et toutesfois quil tonne de paour elle est conuertie. Qui vouldroit enclorre la fleur de concombre en vng vaisseau de terre daucune diuerse forme et la lyer illec ainsi q̃ lle est tenãt en sa vigne le fruict se formera en semblable forme soit de homme ou de beste telle comme la forme du vaisseau luy aura donnee. Toutes ces choses afferme Gargilius marcialis. Et si afferme vne merueilleuse besongne de azimo/ et dit quil a maintenant fleurs de couleur de pourpre maintenãt blanches/maintenãt rosees/et se len seme souuent de celle semence elle se conuertist vne fois en poulieul/ vne autre fois en sinzimbre. Hermes dit que quãt les courges sont plantees en cẽdres des os humains ou selon exemplaire en chaires des os humains plantez et arrousez dhuylle quelle faict fruict le neufuiesme iour. Et est vne chose bien merueilleuse que les semencees qui sont au vaisseau de la courge et les graines qui sont au sommet denhault font longues courges et greslles/ et ceulx qui sõt au meillieu les font grosses q̃ ceulx qui sont au bout daual les font larges.

Cy fine le huytiesme liure et ensuyt le neufuiesme.

Le premier chapitre recite ce dont traictent les huyt liures precedens.

Les liures que nous auons cy deuant ordonnez appert assez des champs et des vignes/ des arbres et des iardins/des prez/ des boys et de tout leur prouffit/et des choses qui appartiennent a delectation/tant en vergiers cõme en merueilles/de herbes et darbres faictes p art: mais en ce neufuiesme liure nous traictetons des bestes qui sont nourries es villes pour prouffit q̃ delectation/et affin que lanciennete ne vienne en ignorance/nous deuons scauoir que sicomme dit Varron le tresnoble philosophe. Que ou premier tẽps anciennement ilz estoient bestes et hõmes qui viuoyent naturellemẽt des choses que la terre apportoit de sa nature sans labour Apres ilz descendirent de ceste vie en la seconde/et laboutrerent les champs q̃ les pastures et se prindrẽt a labourer pour auoir prouffit des champs et des fruictz et planter arbres/tailler et labourer et cueillir les fruictz et prendre bestes q̃ lyer et enclorre et les adoulcir et apprinoyser. Et commencerent auy moutons q̃ auy brebis pour le legier labour q̃ le prouffit/pource que ce sont doulces bestes et tresnoble viande a hõme et a femme/tãt en chair cõme en laict/fromages et laynes a vestir et le cuyr a chaulcer. Et puis se prindrẽt auy autres bestes apprinoyser qui leur semblerent bonnes et prouffitables auy gens. Et encore ce nonobstant en est il plusieurs sauuages en diuers lieuy: car on dit que en frise il ya grãs assemblees de ouailles en samocrate chieures/ en ytalie moult de porcs sauuages. Chascuy scet q̃ en dardane/mede et trace a plusieurs beufz sauuages/asnes sauuages en fusie et cassine/et cheuauly sauuages oultre les espaignes. Je vueil dõc dire des bestes a nourrir que ie scauray et q̃ iay

peu scauoir tant de la doctrine des anciens sages cōme de lepperiēce de ceulx de main tenant/et pource que plusieurs ne sont pas certains en plusieurs choses/et les sages et les moins sages sont faitz plus sages & certains par epperience / ie laisseray aux sages/et par especial a ceulx qui sont eppers en telles choses lacomplissement de cest oeuure : car comme dit le philosophe. Epperience a faict lart/et par especial leppe-rience a q̄ naturelle raison est adioincte / et pource q̄ entre les bestes le cheual est plus noble & le plus necessaire/tāt a roys/a princes & seigneurs en tēps de bataille de paix/ cōme a prelatz de glise & a autres/ie diray plus a plain des cheuaulx/& apres des autres ensemble ausquelz plusieurs choses appartenās aux cheuaulx pourrōt estre appliquees po² la semblance de leur nature.

¶ De laage des cheuaulx & des iumēs. ¶ Chapitre. ii.

Ceulx qui veulent auoir compaignie et nōbre de cheuaulx et iumens ne doyuent ignorer ne mettre en oubly de regarder le temps et laage/et regarder quilz ne soient point de moindre aage que de trois ans/ne plus vieilz que de dix. On cōgnoist laagee des cheuaulx / et presque de toutes bestes q̄ ont les ongles diuisez et q̄ mesmes sont bestes cornues comme dit Varron et Paladius que le cheual en tente moys premiers pert ses dentz du meillieu deux dessus & deux dessoubz. Et quant ilz commencent a venir au quart an ilz en gettent autant des plus prochaines et les premiers perduz reuiennent. Et quant le quint an commence ilz en perdent aussi quatre autres/deux dessus et deux dessoubz des prochaines / lesquelles quant elles renaiscent se cōmencent a emplir au sixiesme an. Au septiesme an ilz les ont toutes acomplies et apportees. Et quant ilz sont plus vieulx ilz reuient a demonstrer de quel aage ilz sont fors que tant que quant les dentz sont faictes brochez et ployez et les sourciz chanuz et le coste dessoubz/cest a dire vne concauite : car quant ces choses apperent len dit que ilz ont seize ans. Vng sage homme eppert de nostre temps dit que le cheual a douze dentz / cest assauoir six dessus et six dessoubz qui sont toutes par deuāt/par lesquelles len congnoist laage des cheuaulx et le temps/et puis ilz ont les escalongnes et puis ilz ont mollieres et peult estre que le cheual en a plusieurs/ et lors les dentz sont doubles et si peult estre que le cheual gette aucunes de ses dentz et quelles ne renaiscent plus / et ce ne nuyst point au cheual fors que a la pasture / pource que ilz paiscent des dentz de deuant / et par ce ilz seront de moindre pris: mais ilz maschent par les mollieres. Les premieres dentz que ilz muent sont deux dentz de dessus & deux de dessoubz q̄ len appelle premiers mors/& lors on lappelle poulain de premier mors. Et dit on que ce est faict au premier an/et puis il mue les quatre autres dentz prochaines deux dessus et deux dessoubz que len appelle moyennes. Et ce est le second mors et lappelle len du second mors/& puis il mue les autres quatre dentz deux dessus et deux dessoubz que len appelle quarrees/ et ce est le troisiesme mors / et lors on lappelle cheual. Et quant le poulain naist il naist auecques ranches/et puis luy viennent escalongnes/et aucuneffois ces escalongnes luy naiscent si tres longs que ilz empeschent le cheual a moulbre sa prouuende et aussi a engresser. Et pource les mareschaulx leur retaillent cecy. Et quāt le poulain est faict cheual les dētz luy sont faictes moins estrainctes et plus au large et les testes des dentz deuiennent noires

et se eslongnent et seront chanulz par aucuns ans. Et quant ilz commencent a enuieillir la couleur des dentz blanche / et se trespasse a couleur de miel et puis sont blãches comme couleur de poiure et deuiennent plus longues/et toutesfois aduient il aucunesfois que sans vieillesse le cheual a de sa nature longues dentz / et pource aucuns rongnent les dentz aux vieilz chevaulx pour sembler ieunes.

De la forme des bonnes iumens pour conceuoir / et comment on les doit tenir et ordonner.

Chapitre. iii.

Il conuient ce dit Varron que la forme soit moyenne : car elles ne doyuent point estre trop estroictes ne menues par le col et doyuent auoir les ventres larges. Les cheuaulx que ley veult ordõner pour aller aux iumens doyuent estre de plain et grãs corps et beaulx et de noble forme sans deffault de bonne poictrine conuenable pour paistre aux prez / et par especial en herbe/ estables & en craiches du foing sec quãt le iumẽs auront polene on leur dõnera deux fois le iour de lorge/et quant au commencement que on veult que le cheual lassaille on doit entendre q̃ il lassaille si que le poulain naisce entre lequinoce de printemps. Cest assauoir demy mars iusques au solstice qui est en my iuing / affin quelle poulaine en bon tẽps ou il y ait assez dherbes et que la mere ait abondance de laict: car les mẽbres du poulain en seront plus grãs et naistrera le poulain a douze moys. Et ceulx qui naiscent en autre temps sont de petit prouffit. Ley doit mener le cheual a la iument deux fois le iour au matin et au vespre: mais quant la iumẽt est lyee on les enuoye plus hastiuemẽt: car les cheuaulx meuz de ardeur frustrent & pour neant ne gettent point semence/et les iumens monstrent quelles en ont assez et par ce quelles se deffendent: mais se il ya aucun ennuy de saillir leur prẽt le moyau de squille & le broye ley auec eaue iusques a lespesseur de miel et puis ley touche de cela la nature de la iument/& puis de ce ley touche les naches du cheual. Ley doit aussi scauoir q̃ le cheual doit estre engendre de scalion que ley appelle en commun langage garagnum/et en francois bien diligemment garder quil nait point ou cõme neant este cheuauche et du moindre labour que ley pourra : car de tant que il couuoyte plus la iument/de tant il gette plus de semence et plus forte/ et sera le poulain engendre plus grant et meilleur au vẽtre de sa mere/& doit on bien garder la mere quãt elle aura conceu que elle ne soit trop grasse ne trop mesgre : car de trop grant gresse se pert par dedans le lieu du poulain & se restrainct si q̃ ses membres ne se peuent bien dilater ne eslargir. Et quant elle est trop mesgre elle ne peult bien ne assez nourrir son poulain si en deuient maisgre et chetif. Comme dit Paladius la iument preins ne doit point estre efforcee ne contraincte/ne souffrir faim ne soif ne estre mise en lieu trop estroit. Ley doit soubzmettre les nobles & belles iumẽs et qui nourrissent les masles de deux ans en deux ans affin que elles donnent grãt foison de laict pur a leurs poulains. Les autres peuent souuẽt aller au plaisir si que le cheual admissaire doit estre de cinq ans au moins et la femelle cõceura droictemẽt a deux ans. Et se elle passe dix ans selon vng liure la lignee en vauldra mieulx/& selon lautre liure la lignee q̃ en viendra sera paresseuse et lente. Varron dit que il conuient que les iumens preins ne labourent point ne demeurent en lieux froidz pource que le froit leur griefue pour lors grandement/et pource ley doit garder es estables

quil ny ait humeur sur la terre et que les huys soyent cloz et les fenestres fermees/et entre leurs mangoueres on mettra longes boys pour les diuiser q̃lles ne se entrebatēt/ et si dit q̃ ley ne doit pas emplir de viande la iumēt preins ne laisser aussi auoir faim.

¶ De la natiuite du cheual/et comment on le doit tenir quāt il est ne.

¶ Chapitre. iiii.

Et le temps que la iument poulaine est venu il est bon que le poulain naisce en lieux pierreux et motteux pource que de ce les ongles luy en sont plus durs quāt le lieu est dur et pierreux/et de ce q̃ il est motteux les cuysses luy en sont meilleures por le labour daller hault et bas. Et quant il sera ne il suyura sa mere par bonnes pastures par deux ans sans plus pource que des lors il commence de sa nature a soy esmouuoir daller a iument et se il alloit a sa mere ou a autre iument il en vauldroit pis et en pourroit estre blece en aucune partie de soy Et se il pouoit estre par trois ans en pasture sans sa mere et sans autre iument il luy prouffiteroit moult grandement au sauuement de ses cuysses et de tout son corps. Quāt les poulains sont faitz de cinq moys et ilz retournēt a lestable on leur dōnera farine dorge moulue auec le bran et silz mā-geuēt voulentiers autre chose nee en terre on luy doit dōner cōme dit Varron. Quāt ilz serōt dūg an on leur dōnera orge q̃ bran iusques a tāt q̃lz serōt ablatez et ne les doit on point oster du laict auant deux ans. Et tant que ilz seront auec leurs meres on les doit toucher des mains affin que quant ilz seront separez de leurs meres ilz ne se espouētent. Et pour ceste cause illec on prendra freins a leurs colz affin q̃ les cheuaulx en leur iennesse se acoustument a veoir la face des gens et a ouyr la noyse des freins.

¶ De la maniere de prendre les poulains et de les appriuoyser.

¶ Chapitre. v.

Quant le poulain est de deux ans on le doit lyer doulcement a vng gros laz de forte layne pource que la layne est plus molle et plus souefue q̃ lin ne chanure. On le lyera en tēps doulx et vmbrage: car q̃ le lyeroit en chault il se esmoueroit trop por la desacoustumance et se pourroit blecer. Quant il sera prins q̃ lye on le mettra auec aucun cheual priue por lappriuoyser. Varron dit que le cheual en vault mieulx sil est appriuoyse quant il a trois ans acōpliz des lequel temps on luy donnera farine laq̃lle est necessaire chose a purger la poictrine du cheual q̃ le doit on faire par dix iours q̃ quil ne māgeusse autre viāde. Des le. vi^e. iour insques au. xiiii^e. et dix iours oultre on luy donnera de lorge petit a petit q̃ puis moyennement essuyer et estre hors de lestable/et sil a sue on le doit oingdre de huylle/ et se le tēps est froit ley fera du feu en lestable. Pour lappriuoyser on luy fera double retegnal autremēt dit cheuetre de fort cuir et quil en soit lye a la basse mangoire affin que par sa cruaulte il ne se blesse aux cuysses ou en aucunes parties de son corps/et le laissera ley acompaigne daucuns cheuaulx priuez/laplaniera ley doulcemēt de la main et le touchera ley souuent iusques a tant quil fera doubte de son maistre ne aussi on ne luy doit faire nul grief. Mais doulcement applanoyer et aucunesfois lauer les piedz et frapper de la main sur la plante comme se ley le ferrast et luy doit on mettre deux ou trois fois le iour vng enfāt dessus vne heure en seant vne heure sur le ventre ou aucune autre chose.

¶ De la garde des cheuaulx.

¶ Chapitre. vi.

¶ En dōnera telle garde au cheual vng cheuestre faict de fort cuyr et mol que ley mettra en la teste et au col du cheual / et luy lyera ley les deux piedz de deuāt daucun lyen de laine / et sera lyee en lung des piedz de derriere affin quil ne puisse aller / ⁊ ce est fait affin de luy garder la sante de ses cuysses. Le lieu du cheual sera tenu biē net de nuyt et de iour. On luy fera sa lictiere de paille ou de gros fein iusques au genoil / ⁊ au bien matin on luy ostera ⁊ luy essuyera ley le dos / les cuysses ⁊ tous les mēbres a tout vne touaille ⁊ puis on le mettra a leaue petit a petit / toutesfois ley tiendra le cheual tant au matin comme au soir en leaue iusques aux genoulx lespace de trois heures ou enuiron / et que leaue soit froide / soit de mer ou eaue doulce / pource que telles eaues naturellement seichent les cuysses du cheual / tant pour la froidure de la doulce cōme pour la seicheresse de la mer / et en sont les humeurs deffendues a descēdre aux cuysses / lesquelles humeurs sont cause de leurs maladies. Et quāt il retourne en lestable il ny entrera point iusques a tant quon luy aura essuye les cuysses ⁊ les iambes / pource que les fumees de la chaleur leur feroit venir galles et mauuaises humeurs en leurs cuysses mouillees. C'est chose proffitable au cheual quil se acoustume a manger a terre empres les piedz de deuant affin quil alonge son col / ⁊ qil lestē de pour prendre sa viande: car le col en est plus beau et plus proffitable a veoir / ⁊ les cuysses en ont plus grāt croissance. Le ieune cheual doit māger fein / herbe / auoyne / et speaultre et telles choses: car le fein et lherbe pour leur humeur luy croissent et essargissent le vētre et tout le corps / ⁊ quāt il sera daage acōply il mangera paille dorge dont il sera engresse suffisamment / ⁊ le treuue ley en chair cōuenable pour mieulx labourer / ⁊ le garde ley qil ne soit trop grās ne trop maisgre: car les humeurs luy descendroient de legier aux cuysses ⁊ luy feroient maladies qui souuēt viennent aux cuysses des cheuaulx / par especial quāt on les fait trauailler soudainemēt / ⁊ sil estoit trop maisgre il seroit plus foyble et plus laid a vēdre. Quāt le cheual sera de pfaict aage en printēps il māgera seulemēt des herbes pour soy purger / et non pas es iardins: mais dedās son estable / ⁊ qil soit couuert daucune grosse flossoye de laine affin q̄ la froideur de lherbe ne le refroide ⁊ face malade. Leaue pour abreuer le cheual soit vng peu salee ⁊ souefuemēt courāt ou vng peu troublee pource que telles eaues sont chauldes ⁊ grosses plus nourrissantes et cōuenables a leurs corps: car leaue froide ⁊ fort courāt ne les nourrist pas bien. Ley doit ferrer le cheual de fers rondz cōuenables ⁊ doulx / ⁊ q̄ les ongles en soient bien enuironnez: car la doulceur ⁊ legierete du fer rendra le cheual legier ⁊ eppert a leuer les piedz / ⁊ lestraicture fera les ōgles plus grans ⁊ plus fors. Le cheual eschauffe ou suant ne doit boire ne māger iusques atāt qil soit couuert ⁊ pourmene / si q̄ sa challeur ⁊ sueur en soit hors. Nous deuōs sçauoir q̄ desacoustumeemēt cheuaucher tard nuist au cheual: Mais cheuaucher au matin luy est bon. Le cheual doit auoir couuerture de lin en este pour les mousches / ⁊ en yuer couuerture de laine pour le froit. Qui veult garder la sante du cheual on le doit saigner quatre fois lan de la veine du col acoustumee / cestassauoir en printemps / en este / en autompne / ⁊ en yuer. Nous deuons sçauoir que le cheual bien ⁊ diligemment garde se on le cheuauche attrempeement comme il appartiēt peult demourer en sa force iusques a laage de vingt ans.

¶ De la doctrine et moriginatiō des cheuaulx. ¶ Chap. xii.

On doit en la doctrine des cheuaulx premierement bailler vng frain legier et doulx dont le mordant soit oingt de miel ou dautre liqueur doulce: car le cheual len soustiendra plus volunctiers pour sa doulceur et reprendra vne autre fois. Et quant il receura doulceimēt le frain on le menera p aucuns iours au matin et au soir par le frain iusques atant q̄l suyue doulcemēt son maistre/ & puis apres sans estrier & sans selle on montera dessus le plus doulcemēt que len pourra en le menant a petitz pas doulcement courant a dextre et a senestre/ et bon sera que aucun hōme aille a pied deuant & le cheual le suyue/ et chascun iour on le cheuauchera en lieu plain sans pierres & caillouz en cōmēcant du bien matin iusques a my tierce. Quant il aura este ainsi cheuauche lespace dung moys sans selle on luy mettra la selle doulcement sans noyse et le conduyra len ainsi iusques au temps dyuer. Quant le cheuaucheur sera mōte sur le cheual ne le face point aller iusques atant quil aura mis sa robe a point: car le cheual est plaisant a son maistre. Quant le froict temps sera venu on endoctrinera ainsi le cheual. Le cheuaucheur le fera trotter au bien matin par terres arees en le retournant tant a dextre comme a senestre par le frain/ & q̄ larene dextre du frain soit plus courte dūg poulce que la senestre/pource quil est plus enclin a la senestre/et sil luy sēble bon il luy dōnera plus fort frain po² le mieulx tenir/et fera trotter p terre aree & non aree et par terre plaine & motteuse pour acoustumer a leuer les piedz et les cuysses plus legierement/et aussi par lieux de sablon & pierres. Et quāt il sceura bien trotter par to⁹ ces lieux il le menera le galop par toutes ces places mesmes et le fera vng peu saillir legierement/ et ne fera cecy que vne fois le iour: car sil faisoit trop galoper le cheual deuiendroit trop retrograde. Et si doit le cheuaucheur garder au commencement du cours et en courant et galopāt quil tienne les resnes du frain aux mains et bas sur le dos si que quāt le cheual baissera le col quil encline la teste tant que la bouche se tourne vers la poictrine: car il en verra mieulx la voye et sen tournera plus legierement de toutes pars/ & en sera plus ayse a retenir a la main. Len doit considerer la durete et la mollesse de la gueule du cheual et selon ce luy bailler frain conuenable dōt il en est moult de manieres: car les vngs frains sōt durs & les autres molz les autres tresfortz/les autres tres durs/ et les autres moyēs. La forme de ceulx cy ie la laisse aux ouuriers qui bien la sceuent. On le doit souuent cheuaucher parmy la cite/et par especial parmy les rues ou il ya feures & noyses de marteaulx: car de ce ilz perdent paour et deuiennent hardiz/ et sil a paour de passer p telz lieux on ne le doit pas poindre trop fort ne ferir desperons: mais le mener doulcement pour luy acoustumer. Et doiuēt ces choses icy estre gardees a la doctrine des cheuaulx iusques a tant que les dentz luy muent qui aduient en laage de cinq ans/ & quant les dentz seront muees on leur extirpera & arrachera de la ioue de dessoubz quatre dentz / deux dune partie & deux dautre/ & sont ces deux appellees scalions: car ilz sont contraires au mors du frain/et quant elles seront arrachees on les laissera guerir & puis apres doulcement on luy mettra le frain / et ne doit estre la bouche du cheual ne trop dure ne trop molle: mais moyenne. Et deuons sceuoir que de ce que on arrache ces quatre dentz le cheual en est plus gras et plus ampable/ & quant ces dentz seront ainsi arrachees on le menera et cheuauchera len le galop en faisant petitz saultz & en encontrant cheuaulx allans et venans pour le

acoustumer dētrer et yssir en leurs cōpaignies. Et se len treuue frain cōuenable au cheual on ne le deura point muer affin q̄ la bouche du cheual nen vaille pis/ & quāt le cheual sera acoustume au frain on luy apprēdra a courir et le fera len courir bien matin chascune sepmaine vne fois p voye bien vnye lespace du quart dune lieue au commencemēt/et puis apres on luy acoustumera a courir presque vne lieue ou plus sil plaist. Et deuōs scauoir que destant que le cheual sera plus longuement couru par mesure attrempee il en sera plus legier et plus isnel pour lusage/toutesfois il aduiēt le contraire de souuent courir vng cheual il en est fait plus cruel & se courrouce qui le haste trop / et pert vne grant partie de son acoustumance. Et deuons scauoir puis q̄ le cheual est acoustume de soy affrener le cheuaucheur le doit souuēt faire galoper/ courir et faillir attrempeement par mesure : car trop grant repos le feroit pesant et oublier sa coustume et sa bonne doctrine. Et ces choses dessusdictes appartiennent a cheualry de cheualerie: car aucuns sont deputez de traire a la charrue / les autres a sommier/les autres a pilliers/et aucuns veullent auoir leurs cheualry doulx & debonnaires/si les conuient chastrer : car ilz en sont plus paisibles.

¶ Pour scauoir congnoistre la beaulte du cheual.

¶ Chapitre. viii.

On congnoist le beau cheual quāt il a le corps grant & long et tous les membres bien respondans a sa grandeur et en sa longueur par proportion/ et que la teste soit gresle/ seiche et conuenablement longue/la bouche grande et fendue/ les narilles enflees et grādes/les yeulx gros et non pas enfoncez/petites oreilles et esueillees/ vng peu de crins et plains / le col long et gresle vers la teste/grosse poictrine et comme ronde/court dos et plain/reins rondz & gros/costes grosses cōme celles dūg beuf/ le ventre long/les hanches longues & tendues/les fesses longues & larges/la queue longue a vng peu de poil/les croupes larges et bien charnuz/ les iarretz assez grās et secz/les faulx courtz cōme vng cerf/ les cuysses bien amples et velues/les ioinctures des cuysses grosses & courtes cōme vng beuf/les ongles des piedz grans/durs & caues ainsi comme il appartient/& que le cheual soit vng peu plus hault en la ptie derriere q̄ deuant ainsi cōme le cerf qui porte le col esleue/et soit gros empres la poictrine. De la couleur du poil sont diuerses opinions: mais plusieurs dient que le bayard est plus seur & plus plaisant que les autres et peult on mieulx congnoistre la beaulte du cheual et la bonte quant il est maisgre que quant il est grac.

¶ Des signes de la bonte du cheual.

¶ Chapitre. ix.

Le cheual est tenu pour le meilleur q̄ a grāt veue et voit moult loing & a forte regardeure & fortes oreilles et longue cheueleure/ forte poictrine et longue/& courte eschine/& longues cuysses et iambes par deuant et courtes iambes par derriere/delye musel/et subtil bout de nez/souef poil et large croupe / gros col et bien mangeant. Cheual qui a grans narines & enflees & gros yeulx non concauez est cōmunemēt hardy. Cheual q̄ a grant bouche & maisgres ioues/long col & gresle vers la teste est ꝓuenable a enfrener. Cheual a grosses costes comme vng beuf & vētre large et pēdant bas est bon pour soustenir labeur. Cheual a grans iarretz & estēduz et faulx courtes qui ayēt regard aux iarretz par dedans est legier et hastif en

aller. Cheual qui a courtz iarretz et les faulx estenduz et courtes hãches doit bien aller par nature. Cheual q̃ a les ioinctures des cuysses naturellemẽt grosses/ & les maschoueres courtes cõme le beuf est tenu pour fort. Cheual tenant a soy le tronc de sa queue estroit entre ses cuysses est fort & portant peine de commun cours: mais il nest pas legier. Cheual qui a les cuysses & les ioinctures des cuysses assez velues & a long poil/en icelle ptie est de grant labeur Mais il nest pas communement legier. Cheual q̃ a le dos fort long et large et hãches longues & estẽdues & plus hault derriere q̃ deuãt est cõmunemẽt legier a courir sicomme on le treuue en plusieurs.

¶ Des signes/de la mauuaistie & vice/ et du proffit des cheuaulx.

¶ Chapitre. x.

Cheual qui a grosses iouyeres et court col nest pas legieremẽt affrene a plaisir. Cheual qui a tous les ongles blancz a peine pourra auoir les piedz durs. Cheual qui a les oreilles pendans et grãdes et les yeulx cauez sera lent et pesant/ et quant le hault du nez est bien bas il ne peult respirer par les narilles / et en vault moins. Quant le cheual voit de iour et non de nuyt il en vault moins/et le cõgnoist a ce q̃ on se on le meine de nuyt a chose quil doubte de iour il nen aura point de paour/ et quãt il ne meult pas les piedz de nuyt cõme de iour. Se les yeulx des cheuaulx sont blancz ilz en sont moins prisez: car qui les meine a la neige ou a la froidure ilz ne voyent goutte/ et qui les meine en lieu obscur et en temps chault ilz voyent. Cheual qui pend les oreilles derriere en tous temps est de moindre pris et moins prise pource q̃l est sourd. Cheual q̃ ne hãnist ne ne fait noise de la bouche est sourd. Cheual qui a le col dur est tousiours estendu & ne lieue point la teste quant il va & ne met le col a deytre ne a senestre nest point de pris/et est grant peril a celluy qui le cheuauche pource q̃l ne le peult tourner a sa volunte/ et si ne vault riens pour armes. Cheual a q̃ les genoulx se ployent en terre est de petit pris: car il va tresmauuaisemẽt. Ley ne doit point tenir cheual de qui les iambes tournent deuant comme vng arc: car il est de petite value. Le cheual de qui les iãbes de deuãt semblent tousiours mouuoir est de mauuaise nature. Cheual q̃ lieue la queue hault & bas est de mauuais vice. Cheual a qui on voit tousiours enfleures sur le genoil perdra briefuement son chemin. Se ley voit enfleure dure sur les piedz de deuant dung cheual en son labeur il ne nuyst point/et dient que sil a enfleure dure aux piedz de deuant le maistre sera seur quelle ne descendra autrement. Cheual qui a entour les piedz creueures et ne peult estre guery est de moindre pris pource quil est de moindre apparẽce. Cheual a qui le poil des ioinctures des piedz est reuerse contremont nest point blece en son labeur et a les ioinctures fortes. Cheual qui meult les piedz autrement que les autres est blece en son labeur et si en est de moindre pris. Cheual qui fiert les piedz de derriere lung a lautre en allant il se greue en son labeur. Cheual qui a les genitelles trop grans en est plus laid et empesche a labeur/et se son membre est tousiours pẽdant il en est plus laid et non digne destre cheuauche de bon homme. Morfee cest a dire blancheur au col/ au museau / ou sur les yeulx faict le cheual plus laid a veoir: mais il nempesche rien a labourer. Il nest pas bon de oster les flanches du cheual.

¶ Des maladies des cheuaulx/et de leur cure.

¶ Chapitre. xi.

Nous auons veu deuãt de la bonte & beaulte des cheuaulx. Il conuiẽt veoir des maladies qui leur viennent tant par aduenture comme par accident. Et premierement de celles qui viennent par nature lesquelles aucunesfois ou par deffault ou par occision aucune appetissent ou accroissent/cõbien quil naduient pas cõmunement que elles croissent sicõme il aduiẽdroit que vng cheual naistroit la ioue daual plus grande q̃ celle dẽhault ou quant il naist auec aucune superfluite de chair es piedz ou ailleurs que on appelle en commun langage murus ou callum et en francois mur/laq̃lle vient sans cuir. Et aduient aucunesfois q̃l y a en vne partie du corps supfluitez de chair cõme sont glandes qui viennent soubz le cuir: mais aucunesfois ilz ont amenuysance par nature/cestassauoir quant vng cheual naist auec vng oeil/a vne oreille ou vne narille plus petite q̃ lautre/ou quant il a vne hanche plus courte que lautre. Et aussi est appetisse quãt vng cheual naist et quil a les cuysses destournees tant deuant cõme derriere/& aussi des ongles et des piedz q̃ sont aucunesfois tournez par nature/aucunesfois il naist auec zardres aux iarretz/galles aux cuysses pour cause du pere et de la mere q̃ les ont ainsi. zardre est vne enfleure en maniere doeufz ou plus grandes ou plus petites q̃ naist es iarretz tant dehors cõme dedãs. Galle est vne petite enfleure en maniere dune petite vessie de la grandeur dune noix q̃ est engendree entour les ioinctures pres des ongles/ cõbien que en ces maladies qui naissent au ventre de la mere par deffault de nature len ne puisse donner suffisant remede/toutesfois en aucunes len y peult aucunement ayder: car quãt il naist aucun cheual qui a aucunes maladies en sa natiuite comme quant il a les cuysses torses par derriere si quil frappe vng pied en lautre on luy ayde en le cuysant de fer conuenable en la ptie de dedãs les cuysses pres des genitelles en luy faisant de trauers trois lignes de chascune part des cuysses/et puis chascun iour on le cheuauche cõme il est acoustume/& lors vne cuysse se frotte a lautre/ et de souuent toucher il sescorche/et pour celle cuycture comme dune playe le cheual sen va plus tost que deuant pour les grans ardeurs q̃l sent. En ceste maniere faict on les cuysses de deuãt en faisant celles cuyctures. Quãt les ongles ou les piedz sont boiteux on y face tel remede q̃ le ferrer souuẽt pource q̃ en ce faisant souuent on met les ongles a point et les fait on rõdz par la force du fer et le bien ordõner. Il aduient aucunesfois que le cheual se frappe dung pied a lautre pource quil est trop foyble et trop mesgre si les secoure len par les oingdre daucune gresse.

¶ De la maladie du mur et de la cure. ¶ Chapitre. xii.

Pour la maladie du mur guerir len trenchera sagement la superfluite de la chair qui y est iusques au cuir & puis se le lieu nest neruu/on le cuira gueablemẽt de fers rondz eschauffez/et se le lieu est neruu on y mettra pouldre de reagal p dessus a poistel cõme il appartiendra/& quãt il aura rõge la racine du mur toute hors len mettra dedãs la playe vne estoupe mouillee en aubin doeuf & emplira len toute la playe et la remuera len chascun iour vne fois iusques a trois iours/& de la en auant pour la cõsolider hastiuement len prẽda de la chaulx viue & autant de miel & les meslera len ensemble et mettra len en vng drappeau/et lardra len a petit feu iusques atant que il deuienne charbon & en fera len pouldre deslyee & la mettra len en la playe auec estou-

pe enveloppee en ladicte playe au matin & au soir iusques atant que la chair soit consolidee et que tousiours par deuāt la playe soit lauee de fort vin aucunement eschauffe cōme tiede/et se on auoit par aucun accident defaulte de reagal len prēdra de la chaulx viue & la mettra len en lieu auec arsenic ou orpiment en pois pareil et en mettra len trois fois ou quatre iusques atant q̄ la racine du mur sera suffisamment rongee: mais toutesfois que la playe soit tousiours bien lauee de bon vin aigre: car ceste pouldre est moins violente que lautre/& en ceste place ne reuiēdra point de poil: mais pour le faire reuenir nous lapprendrons cy apres.

¶ Des glandes et des escrouelles et de la cure.

¶ Chapitre. viii.

Les autres superfluitez de chair q̄ naissent entre le cuir & la chair que len appelle communemēt glandes ou escrouelles ie dis que len taillera le cuir au long ou il y a aucune glande / et puis tout entour on le descharnera aux ongles ou quant le cuir sera trenche len y gettera de la pouldre de reagal/ et le cuyra len de fer chault/ou len y gettera de la pouldre de chaulx viue/dorpin et de tartaire /comme iay dit ou chapitre de deuant/et de telle cure comme iay escript. Et se pour ladicte incision ou taille aucune veine se prent a saigner on lestraindra en telle maniere. Len prendra deux parties denceus et la tierce daloes epatic et en fera len pouldre et meslera len auec aubin doeuf et poil de lieure et mettra len en la veine. A ce mesmes vault pouldre de plastre broyee auecques chaulx & grains de raisins. A ce vault fiente de cheuaulx fresche meslee auec croye & tresfort vin aigre. Et ne doit len point ces medicines restrainctiues oster de dessus la veine iusques au second ou au tiers iour. Et deuons scauoir quil vault mieulx descharner et destruyre les escrouelles & glandes dessusdictes par ces pouldres apres le cuir trenche au long que par cuyre ou extraire aux mains se elles sont en lieux veineux et nerueux.

¶ Des maladies accidentelles des cheuaulx/et de la cure.

¶ Chapitre. viiii.

Nous auons dit par auant des maladies naturelles des cheuaulx/ il conuient dire de celles qui viennēt par accident. Et premier de celles qui viennent a la teste et dedans le corps. Secondement de celles qui leur viennent sur le dos Tiercement des maladies qui viennent es membres au dessus des piedz. Quartemēt des bleceures des ongles et des piedz.

¶ Du ver ou veruolage.

¶ Chapitre. x.

Ceste maladie aduient au cheual en la poictrine pres du cueur et es cuysses/et es flans pres des genitelles de mauuaises humeurs chauldes assēblees en aucunes glandes quilz ont au pis et es cuysses qui leur aduiēt en ces places pour aucune douleur accidētelle q̄ leur descend es cuysses & leur tresperce de grosses rōgnes/& aucunesfois pour occasion de ce verme il aduiēt au corps du cheual p especial en la teste diuerses grosses rōgnes /et enfle la teste / & aucunesfois par les narilles font saillir humeurs ainsi cōme eaue/ & lappelle len veruolage. Ceste maladie est congneue par lenfleure qui leur vient desdictes humeurs en iceulx lieux/ & p les rongnes que lesdictes humeurs font yssir a force. Quant len voit les glandes enfler ou croistre plus quilz nont acoustume len saignera tantost le cheual de la veine du

col emprès la teste & en chascune partie du corps/du pis/de la poictrine/des cuysses et des veynes acoustumees presque iusques a la foiblesse affin q̃ les humeurs superfluees soyent vuidees. Et puis len mettra conuenables latz es cuysses & au piz q̃ cõtinuellement attrayront les humeurs par la force et conuenable vertu des latz ou cyons. De telle agitation vient douleur/et pour celle yssent les humeurs et point ne descendent aux cuysses. Ces ditz latz ne doiuẽt point estre esmeuz iusques a deux iours apres passez/et seront esmeuz chascun iour au matin et au soir/tant que deux ieunes hõmes soyẽt trauaillez a chascune fois/& que le cheual ait este p deuant cheuauche grãdement a petis pas/et puis len ne cessera point chascun iour de trauailler le cheual/et se garde len quil ne mangeusse herbes & que il mangeue si peu dautre chose q̃ force luy demeure seulemẽt et le face len reposer de nuyct en lieu froit. Se la glande ou le ver nappetisse par ceste cure/aincoys quil vienne humeurs superfluees qui luy enflent les iambes/lors ces glandes ou ce ver sera arrache par ceste maniere. On trenchera le cuyr et la chair tout au long iusques a tant q̃ on trouuera les glandes ou le ver/& puis le fer delaisse on les arrachera ou descharnera aux mains/et quant cela sera arrache que il ny demourra rien/on mouillera vne estoupe nette en blanc doeuf et en emplira len la playe/et puis la couldra len si que lestoupe nen puisse saillir ne yssir. Et se la playe est en la poictrine on lyera vne piece de drappeau deuãt la poictrine pour le vent/& puis len ne remuera la playe iusques au tiers iour/& sera mouille en huylle et en aubin doeuf biẽ batu ensemble: mais auant que len luy mette on lauera la playe par deux fois le iour en bon vin tiede/et se doit continuer par neuf iours. Et mettra len dedans la playe estoupe enuelopee en telle pouldre comme iay dit au chapitre de mur/et est faicte de miel et de chaux viue. Et vsera len de ceste pouldre icy iusques a tant que la playe soit consolidee/toutesfois quelle soit bien remuee & le cheual chascun iour trauaille comme iay dit dessus: mais toutesfois len ne doit point cheuaucher le cheual iusques au tiers iour que le ver sera arrache: mais on le cheuauchera chascun iour apres comme iay dit. Vng autre remede & plus fort pour oster ce verme est que len trenche le cuyr au long et la chair iusques a tant que len voye le verme et q̃ len y mette de la pouldre de reagal bien broyee et du cotton et que len couse la playe affin que le reagal nen puisse yssir: car cela ronge fort le verme en neuf iours/et puis len guerira la playe comme iay dit dessus. Se pour ces choses icy len ne peult restraindre ne seicher les humeurs que elles ne descendent aux cuysses en leur faisant pertuiz ou petites vessies ou rongnes. Lors tantost on cuira en la teste ces rõgnes a vng fer chault rond tout entierement en cuysant premierement la maistresse veine du piz au trauers qui tend du lieu du ver aual iusques aux piedz/et puis les pertuiz des cuysses cuitz comme iay dit len gettera par dessus en icelle rõgne chaulx viue tant seulemẽt deux fois le iour en deceurant la cuycture des troux. Et se de ce ver la cuysse demeure enflee on luy aydera par telle maniere. Len mettra sansues entour les enfleures des cuysses: mais toutesuoyes la cuysse ou lenfleure sera deuant raize. Et quant les sansues auront tire & suysse le sang tant cõme ilz pourront on emplastrera toute la cuysse de vin aigre et de croye meslee ensemble/ou on luy mettra les cuysses en eaue froide chascun iour longuement au matin et au soir/iusques a tant que les cuysses serõt deuenues gresles. Cõtre le veruolage et les humeurs descendãs du chef. Len sai-

gnera le cheual suffisamment de deux veines des temples acoustumees / et puis ley mettra soubz la gorge les latz ou cyons et les mouera ley et le nourrira ley et tiendra en lieux froidz tout ainsi comme iay dit au chapitre du verme. Se le veruolage se retourne en emoygram cõme il aduient souuent/on luy donnera chaulldes besongnes et aura la teste couuerte de drap de lin ou de layne/et demoutera en lieu chault pour soy reposer/et que ley ne le trauaille point/ et que il mangeue ces choses comme foing et auoyne : car ceste maladie est froide / et pou de cheuaulx en eschappent.

¶ De la maladie appellee antiquor/et de la cure.

¶ Chapitre.xvi.

IL aduient aucunesfois que celle glande qui vient entour le cueur croist tant pour les humeurs qui courent en maniere deaue non descendans aux cuysses par quoy laugmentation et inflation est faicte apostume/laquelle pource que elle est pres du cueur cruellement luy est contraire / et ceste maladie communement est appellee antiquor. Quant ladicte glande est crue et engrossie comme soubdainement en lardeur et enflambee plus qui nappartient/ on larrachera tantost sans demeure hors de la poictrine comme il est dit cy dessus en la cure du ver / et pource quelle est prochaine du cueur/on leptirpera sagement a grant diligence. Et se en ceste eptirpation et descharnure aucune veine soit ouuerte et en saille sang/tantost on la prendra et lestraindra ley auy maines et la lyera ley estroictement dung fil de soye. Et se pour la bondance du sang ley ne pouoit prendre la veine ley mettra en la playe les medicines restrainctiues de sang q̃ sont dessus dictes au chapitre des glandes.

¶ De la cõgnoissance de stranguille.

¶ Chapitre.xvii.

IL sont autres glandes entour la teste du cheual qui sont soubz la gorge / et aussi qui par accident croissent pour les humeurs du cheual refroidir qui descendant de la teste dont toute la gorge en est enflee et les conduitz de la layne qui viennent par la gorge en sont estoupees si quil ne peult respirer / et ceste maladie est appellee stranguillon La cure. Quant ley regarde soubdainement lesdictes glandes croistre ou plus quil nest acoustume/tantost ley meet soubz la gorge du cheual des latz et puis apres le maine ley suffisamment au soir et au matin. Ley couurera aussi la teste de couuerture de layne et oindra ley la gorge plusieurs fois de beurre frais/par especial le lieu de stranguillon et le tiendra ley en lieu chault/et se lesdictes glandes ne sestressent q̃ desenflent par esmouuoir les laz ley arrachera entierement et guerira ley la playe/sicomme iay dit en la cure du verme. Mais on se doit aduiser a mettre le reagal : car qui en mettroit trop il rongeroit trop de chair.

¶ Dune maladie appellee viues et de leur cure.

¶ Chapitre.xviii.

IL sont aucunes glandes qui naiscent entre le chef et le col soubz chascune machillere qui croissent aussi de fluy de reume descendans de la teste qui estoupent les cõduitz de la gorge si que le cheual peult a peine boire ne manger/et est ceste maladie appellee viues / et qui ny secourt tantost il meurt soubdainemẽt. La cure. Quant ley voit lesdictes glandes croistre et enfler aisi comme oeufz q̃ estraingnent les cõduitz de la gorge on les cuira de la poictrine dung

ser chault et trenchera ley dune lancete a-
gue/ou qui mieulx vault en la maniere di-
cte du verme autant dune partie que dau-
tre sil semble bon / et qui ne secourt desdi-
ctes medicines il ne peult respirer, et ley
conuient mourir.

¶ Des douleurs du cheual et de
la cure.

¶ Chapitre. xix.

Douleurs viennent aux cheuaulx
en maintes manieres. Premiere-
ment de superfluite de mauuaises
humeurs. Secondement de ventositez en-
trees es entrailles dhumeurs glueuses qui
y sont enclosees. Tiercement de superflue
retention durine qui enfle la vecie. Aucu-
nesfois il aduient de trop boire eaue froide
quant le cheual est trop eschauffe: mais ce
naduient pas souuent. La cure. Ley con-
gnoist se la douleur est dhumeur ou de sãg
a ce ql est tormẽte et se remuẽt les boyaulx
sans enfleure et souuent se gette a terre et
se gist et les veines soufflent plus qlz nont
acoustume/et tantost il le faulda saigner
de la veine sangliere qui est empres la san-
gle et saigne le sang de chascune partie/et
de quelconque part du corps dont ley pour
ra traire sang si q̃ le cheual vienne a grant
foiblesse de corps/et puis on le menera p la
main a petiz pas / et ne boyue ne mãgeue
iusques a tant que la douleur sera cessee.
Ley congnoist la douleur de ventosite a ce
que il se deult dedans le corps enfle plus ql
na acoustume ¶ a les boyaulx enflez ¶ pres
que tout le corps ley prendra vng tuyau de
canne le plus gros que ley pourra trouuer
du long dune paulme oingt dhuylle ¶ met
tra ley au cul du cheual la plus grant par
tie/et lautre partie sera lyee a la queue du
cheual affin que il ne puisse ystre / et puis
hastiuement on le cheuauchera en trotant
ou cheminãt vers montaignes/et se le lieu
est froit on le couurera de toille ou de drap
et luy frotera ley les boyaulx bien fort aux
mains oinctes dhuylle/¶ de ce le cheual ses
chauffera et mettra hors le vent p le tuyau
et luy donnera ley choses chauldes a boire
et a manger. Car il beuura eaue ou sera
cuyt semence de cõmin et semence de fenoil
autant dung cõme dautre / et quant leaue
sera refroidie ley y mettra de la fleur de fro
ment/et le laissera ley tant auoir soif quil
vueille boire de ceste eaue / et aussi on luy
donnera choses chauldes a manger / et le
tiendra ley en lieu chault couuert de layne.
Et se la douleur vient de superfluite ou dor
ge ou de telle chose enflee en lestomac ou
au ventre du cheual sicomme on le apper-
coit a ce quil a le ventre dur et les boyaulx
enflez/ley fera vne decoction de maulues
et mercure ¶ branche vrsine fueilles de vio-
liers paritaires/et de telles herbes lapati-
ues en eaue/et y adiousta ley du miel/du
sel et de lhuylle et le fera ley tiede/et le get-
tera ley au ventre du cheual par le cul en
maniere de clistere/dont le tuyau sera de
grosse cãne ¶ le cheual plus hault derriere
que deuant / et quant il sera mis dedans le
corps on estoupera le cul affin q̃ il ne puisse
yssir si tost / et puis deux cõpaignons tien-
dront vng baston rond bien poly ¶ en frote-
ront le vẽtre du cheual tout au long en cõ-
menceant de la partie de deuant iusques a
la partie daual. Et quant ilz auront bien
frote le ventre du cheual tout au long et
oingt dhuylle/ilz destouperõt le cul du che
ual ¶ cheuaucheront par montaignes cõ-
tremont a petiz pas iusques a tant ql aura
gecte hors ce quil a eu au ventre/et des au
tres choses vne grãt partie/et ainsi la dou-
leur cessera. Ley congnoistra se la douleur
est causee de obtenir son vrine dont la vecie
est enflee a ce que soubz le ventre et en tous
les lieux du membre il semble vng pou en-
fle et se gette a terre/et lors les prendra du

cresson paritaire et curtaine et racine de sperage autant de lung comme de lautre/ et les cuira ley ensemble/et puis on mettra ses herbes cuytes en vng sachet long et large/et ces choses chaudes seront mises entour les parties du mêbre & le reschauffera ley souuent. Et se ceste medicine ne le faict vriner on fera tel experiment. On eschauffera le mêbre du cheual aux mais oingtes dhuylle et le fera ley ystre hors / et puis on broyera vng pou de poiure et dail et le mettra ley dedans le pertuis du membre auec le petit doid/ou qui mieulx vault des cunices cuytes vng peu en huylle seront mises dedans le trou du membre. Et se cecy ne vault ley laissera franchement aller le cheual par lestable auec vne iument: car ainsi il se prendra a pisser. Et sachez q̃ ce remede de la iumêt est proffitable a toute douleur de cheual: car la voulête de saillir la iumêt conforte grandement et enforce la nature.

¶ De infusion ou enfonture et de la cure.

¶ Chapitre. xx.

Ceste maladie vient au cheual de trop manger ou boire a superfluite dont le sang se croist trop/et puis descend aux cuysses et espand par les iambes et ne peult aller / et si aduient de trop grant labour qui faict descendre le sang aux cuysses et aux piedz et lempesche a aller. Et aucunesfois les ongles en cheent qui ne les secourt. Il leur vient aussi pour douleur de trop grãt trauail & eschauffement qui font descendre les humeurs es cuysses. Et ceste maladie est appellee enfonture. La cure. Quant le cheual cloche dũg pied de deux ou de plus et il meult les cuysses griefuemêt et en soy retournant il sen gaste ce sont signes que il est enfõdu. Sil est gras et de parfaict aage on luy donnera a boire a son plaisir/& puis des deux temples/et de chascune cuysse il sera saigne aux veines acoustumees iusqs a la foiblesse du corps & puis le cheual sera mis hastiuement en eaue froide courant/ et la sera tenu iusqs au ventre longuement et ne beuura ne mãgera iusques a tãt quil sera entierement guery : mais se le cheual est ieune ou mesgre on ne luy dõnera point a boire: mais on le tiendra auec vng freiy en air froit tãt quil soit contrainct de leuer la teste et le col tãt quil le pourra estendre/ et puis ley prẽdra pierres viues/rondes de la grosseur dung poing a suffisance / et les mettra ley soubz les piedz du cheual comme se on luy en feist vne licticre. Car pour la coustumiere oppresse de ces pierres rondes les piedz et les cuysses du cheual se mouueront dont les nerfz des cuisses indignez pour les humeurs bouteront hors la pesanteur du cheual : mais toutesfois par deuãt le cheual deura estre couuert dune toille mouillee/& ne beuura ne mãgera/ne sera mene au soleil iusques a tant q̃l soit remis en son premier estat. Et sachez q̃ ceste maladie nuyst pou ou neãt aux ieunes cheuaulx: car leurs iãbes en sont engrossies.

¶ De la maladie appellee pultine ou bulsine et de la cure.

¶ Chapitre. xxi.

Ceste maladie est causee de chaleur qui fond la gresse dedans le corps q̃ estoupe les cõduitz du poulmon tellemêt quil ne peult auoir son alaine/& lappercoit on: car il souffle grãdemêt des narines et les boyaulx luy debatent au corps et est appellee pultine ou bulsine. La cure. Ley fera vng beuurage de cloux de girofle de noix musguetes/zingẽbre/galãgal autãt de lũg cõme de lautre & en fera ley pouldre & prẽdra lencõmin & semẽce de fenoil autãt de lũg cõe de lautre biẽ pouldrez & mis en bon vin et y adiousterа ley du saffren en

bonne quātite/et tant de moyaulx doeufz comme est la quantite des choses dessusdictes/et mettra leu ce beurrage en vne corne de beuf et aura le cheual la bouche ouuerte artificiellemēt et la bouche leuee cōtremont sans frain si q̄ leu gettera ce beurrage dedans la gorge du cheual et luy tiendra leu la teste ainsi leuee par lespace dune heure pour mieulx descendre ce beurrage dedās ses boyaulx et puis on le tiendra par la main ou on le cheuauchera a petis pas affin quil ne puisse getter hors la medicine/q̄ ne mādera dung iour ne dune nuyct affin que la medicine puisse mieulx ouurer/et le iour dapres il mādera herbes fresches ou fueilles de cannes ou de saulx/ou de froides herbes pour attrēper la chaleur de celle medicine / et ainsi sera le cheual guery se la maladie est nouuelle: mais se la maladie est vieille elle est incurable: mais on le peult bien essayer. Leu cuira les deux costez du cheual vers les boyaulx et deux lignes lune sur lautre affin que par la contraincte du feu le mouuement des boyaulx soit appetisse/ou on luy trenchera les narines au long pour mieulx auoir son alaine ou en temps de vendanges on luy donnera a manger des raisins meurs.

¶ De la maladie appellee enfestuce et de la cure.

¶ Chapitre. xvii.

Il aduient vne maladie au cheual quāt il est trop eschauffe ou il a sue et on le mect en lieu froit ou plain de vent si q̄ par les conduitz de la sueur qui sont couuers ou par la bouche le vent entre dedās dont il sensuyt que les nerfz se retrayēt et enflent vng peu et souffrent grans douleurs et ne peuent aller. Et est ceste maladie appellee enfestuce/et la congnoist on a ce que le cheual semble auoir le cuir vng peu estendu p dehors si que a peine le peult on pincer au dos et semble estre empesche dallet cōme sil fust enfondu/q̄ luy pleurent les yeulx. La cure. On le mettra tantost en lieu chault q̄ puis on eschauffera aucunes pierres viues au mieulx que on pourra et les mettra leu a terre soubz le ventre du cheual qui ia par auāt sera couuert dung drap de layne long et large tant que le cheual en sera tout couuert et plus/et le meillieu de la couuerture sera sur le dos du cheual et les costez en pendront a terre/et deux hōmes les tiendront dung coste et dautre q̄ gettera leu de leaue chaulde petit a petit sur les pierres chaulddes affin que la fumee monte au ventre du cheual par telle maniere q̄l soit tout plain de sueur/q̄ lors on enueloperа le cheual du drap et sera sangle et le laissera leu en ce point iusques a tant quil cessera a suer et puis on oindra les cuysses du cheual de beurre ou huylle ou autre gresse chascun iour/souuentesfois et quil soit fiēte tresbien et souuent/ou autrement/on cuira en eaue paille de fromēt et fueilles dail/de cendres et de maulues/et de celle decoction si chaulde cōme il pourra souffrir leu luy mouillera les iambes/et par especial les nerfz et le tiendra leu en lieu chault et luy dōnera leu a mādger viandes chaulddes iusques a tant que il soit en son premier estat.

¶ De la maladie de scalmate et de la cure.

¶ Chapitre. xviii.

Ceste maladie seiche les entrailles du cheual q̄ luy fait le corps maisgre et faict puyr son fiens plus que le fiens de hōmme/et luy viēt ceste maladie de longue mesgresse venant de peu de viande et de grāt labour qui eschauffent et seichent les membres si quilz ne se peuēt engressir ne prēdre chair/et na cure de manger. La cure en ceste ma-

ladie que ley appelle scalmate est. Le corps du cheual sera amorty a fera ley vne decoction de fueilles de violettes/de paritaire/de mauluces/de bran dorge. Et ces choses bien cuytes/on les coulera et en leaue on mettra du beurre en grant quantite et le pesant de sept caratz de cassie/fistule destrẽpee et a vng instrument de clistere tel comme dessus est dit on luy gettera eaue chaulde dedans le ventre par le cul/et fera ley tout ainsi comme dessus est dit au chapitre deuant/fors que ley tiendra ceste eaue dedans son ventre tant comme ley pourra/a puis ley fera vng beuurage de moyaulx doeufz/de saffren et de huylle violat bien bastu ensemble auec vin blanc et le mettra ley en vne corne de beuf et le gettera ley en la bouche du cheual leuee tout en la maniere quil a este dit au chapitre de deuant en parlant de pultine. Vng autre epperiment est que ley mette le cheual tout seul en lestable et ne mangeusse ne ne boyue de deux iours ne de trois. Et puis on luy donnera a manger lart ou chair salee de porc a sa voulente: car pour sa fain le mangera voulentiers. Et puis on luy donnera de leaue chaulde tant comme il vouldra. Et puis on le cheuauchera petit a petit iusqs a tant q̃ les choses dictes luy soyent yssues hors du ventre/et quãt il sera vuide on luy donnera a manger froment cuyt auec vng peu de sel et seiche au soleil ou autrement deux fois le iour auant quil boyue. Car grain nourrist le corps du cheual et en est legierement engresse.

¶ De la maladie appellee argaratus/ autrement trenchoisons et de la cure. ¶ Chapitre. xxiiii.

Ceste maladie est faicte au ventre du cheual et luy faict torcions et ronge les boyaulx et luy faict mettre fiente hors ele te comme eaue et mal digeree/a ce aduiẽt aucunesfois de manger ordure dorge ou telle chose non digeree/et aucunesfois de boire eaue froide si tost quil a mãge lorge sans point attendre/et aucunesfois pour hastiuement courir ou galoper a le cheual boit tãtost de leaue a son plaisir si q̃ pource leaue luy est tormentee dedãs les boyaulx/aucunesfois aduient de trop grãt enfleure de corps qui luy faict douleur/et pour ces causes le cheual est si affoibly q̃l ne se peult soubstenir sur les cuysses. La cure. Quant on voit q̃ le cheual deux fois ou trois gette sa fiente comme eaue ou orge mal digeree on luy ostera tantost le frain et la selle et le laissera ley aller franchement par les pastures iusques a tant quil sera estoupe ou restrainct/et ne lesmouuera ley point pour ce que le mouuement luy esmeult le ventre pour getter hors sa viande auant quelle soit digeree/et le gardera ley de boire tant cõme ley pourra: car leaue luy est cõtraire en ceste maladie/et aucunesfois de ceste en est enfondu/a lors le guerira ley ainsi comme il est dit au chapitre des enfondures.

¶ De cymoira ou morue a de sa cure. ¶ Chapitre. xxv.

Il ya vne maladie qui aduient au cheual quant il est refroidy de long temps et luy vient en la teste/car reume luy descend par les narines ainsi comme eaue/a si aduient aucunesfois de la maladie que ley appelle veruolage/dont aucunesfois le cheual gette hors toute lhumeur de sa teste. La cure. Ley mettra vne couuerture sur la teste du cheual et le tiendra ley en lieu chault a luy donnera ley choses chaulddes a manger et luy prouffitera manger continuellement et paistre petites herbes pource que en les mãgeant il baissera la teste a la plus grãt partie des humeurs luy cherrõt par le nez.

Aussi luy vault se fumee de pieces de drap peaulx ou de fustaine luy entrēt par les narines au cerueau: Car ce dissoult les humeurs coagulees et prinses de long tēps parauant: mais ceste maladie est aucunesfois incurable.

Du froict de la teste/et de la cure. Chapitre. xxvi.

Froidure de teste fait grāt douleur au cheual/et le fait toussir et estre sourd/et le griefue en la gorge qui aduient legierement quant ley met le cheual en lestable chaulde et puis soubdainement on le meine au vēt froict/et aucunesfois pour autres froidures et autres occasions il est contrainct de toussir et pert lappetit de boire et de manger en grant partie. La cure. Quant les yeulx sembleront vng peu enflez et gettās larmes & les oreilles froides/& le vent des narines froict/& q̄ ses boyaulx se mouueront plus q̄lz nauront acoustume/et quilz mangeront & beuront moins quilz ne souloient/et quilz esternueront et toussiront souuent/cest signe de froidure de teste. Et pource on cuyra les glandes que ley appelle viules ou viues q̄ sont entour le col et la teste soubz les iouyeres a tout vng fer chault et agu qui percera ces glandes/et aussi ley cuyra au meilleu du front affin que les froides humeurs q̄ serōt eschauffees par dehors soient euapo rees/et aussi ley mettra las et cyons soubz la gorge pour donner voye aux humeurs de yssir/et si leur tiendra ley couuerture de laine sur la teste et les frottera ley entre les oreilles de beurre cōme il appartient. A ce vault vne piece de toille mouillee en huylle laurin mise et lyee au mors du frain/& q̄ le cheual boyue a tout le frain/et aussi feroit sauignier lye au frain. A ce vault la fumee du drappeau ars et mis par les narines. A ce vault froment bien cuyt mis en vng sac & lye en la teste si chault comme il pourra souffrir si que la bouche et les narines mises dedans le sac il en recoyue la fumee par les narines & māgeusse du grain tant comme il vouldra/et luy proffitera se ledit froment est cuyt auec pouliculet sauignier. Aussi luy vault se la piece est lyee estroictement en vng baston et oingte de sauon sarrazin/& sicomme ley pourra bonnement ley le mettra doulcement dedans les narines du cheual il en esternuera & ietera hors humeur clere comme eaue/aussi vault a ce beurre mesle auec huylle laurin et mis es narines/et le garde ley entierement des choses froides/et le face ley vser de choses chauldes/et boyue eaue cuyte & chaulde cōme dit est au chap. des doule²s.

De la maladie des yeulx/et de la cure. Chapitre. xxvii.

Il aduient aucunesfois que de ladicte maladie les humeurs descēdēt sur les yeulx & les font plorer & troubler la veue/et viennent traces es yeulx et rougeur et chalsine pourquoy le cheual ne peult veoir comme il appartient. La cure. Se les yeulx gettēt larmes on fera vng restrainctif doliban et mastix mis en poudre auec aubins doeufz bien batuz ensemble et estēduz sur vne piece de linge de quatre doys de large/et longue q̄lle puisse couurir le front & les tēples/& que les cheueulx luy soient par deuāt rez au lieu ou ley mettra vng restrainctif/et le laissera ley la si longuemēt que les yeulx cessent a plorer. Et quant on le vouldra lauer on le lauera auec eaue chaulde ou huille ou auec aucunes autres choses vertueuses batuz ensemble. A ce vault se ley trēche les deux veines de chascune tēple a vng fer chault/& se les yeulx sōt pleis de chaline on mettra a quatre doys dessus les deux yeulx deux oeufz

estincellez et sel subtillemēt broye sera souffle souuent par vne cāne dedans les yeulx. Sil y a taye ou drap dedās les yeulx q̄ soit frais ou vieil ley prēdra os de seiche a gracelle de vin/et sel autāt de lung comme de lautre/ et le soufflera ley dedans par vng tuyau. A ce vault aussi salnitrum auec la fiēte de lezardes broyee/et le souffle ley dedans les yeulx: mais on se doit garder dy en bouter trop quil ne greue les yeulx/a se le drap est vieil on loingdra premierement de gresse de geline deux fois.

¶ Du cor/et de la cure.
¶ Chapitre. xxviii.

Apres les maladies q̄ viennent au cheual en la teste et dedās le corps/ nous dirons de celles qui viennent empres le dos/dont lune est q̄ le cheual est blece au dos/et la rompt le cuyr en aucune ptie du dos/aucunesfois luy caue iusques a los por le grief de la selle ou dautre poix/ et est ceste maladie appellee corne. La cure Ley mettra vne fueille de chou auec gresse de porc broyee sur le mal/ et par dessus celle medicine ley mettra la selle pour la tenir serree/et autant y vaulx droit scabieuse et gresse meslee. A ce vault cendre meslee auec huylle et mise dessus. A ce vault aussi suye de cheminee mise dessus auec aloes et sel batu ensemble. A ce vault fiente dhōme fresche mise dessus. Et deuons scauoir que ceste corne est plus legierement curee entierement se le cheual est cheuauche: mais quil y ait dessus aucunes de ces medicines/et quelle soit souuent renouuellee. Quant la corne sera arrachee et desracinee on prendra estoupes a hachera ley tresmenucment et sera enueloppee de chaulx et de miel comme il est dit au chapitre du verme/et emplira ley le lieu: mais deura estre lauee auec la main la playe de vin aigre et bon vin chault iusques atant que la playe sera consolidee: mais on se doit garder que on ne luy mette grant faix sur le dos iusques atant que la chair de la playe sera reuenue a lequalite du cuyr.

¶ De la maladie du polmon qui vient au dos du cheual/et de la cure.
¶ Chapitre. xxix.

Une autre maladie est faicte au dos du cheual qui luy enfle a fait chair pourrie pour cause de mauuaise selle ou dautre grant poix: car telle enfleure quāt elle est enuieillie elle engēdre pourriture. Et quāt celle pourriture est enuieillie il vient vne durete de chair corrompue empres les os qui gette continuellement pourriture comme eaue/ et est ceste maladie appellee bleceure de polmon. La cure. Ceste maladie sera tout autour fouye et trenchee et desracinee / et puis on mettra dessus de lestoupe mouillee en aubin doeuf et la laissera ley par trois iours en la renouuellant chascun iour / et puis on fera cōme il est dit ou chapitre du corne: mais on en guerist mieulx auec pouldre de reagal comme il est dit au chapitre du verme Car il se guerist sans ardoir a ne sent pas le cheual si grant douleur.

¶ De la maladie des espaules/ et de la cure.
¶ Chapitre. xxx.

Il vient vne bleceure au dos du cheual qui faict enfleures au plus hault des espaules et vne calosite de chair entour les espaules surmontant la superficie par celle enfleure deuantdicte qui luy apparoist de anciennete. Et ce luy aduient de trop grāt oppression cōme iay dit/et est appellee spalaces. La cure. On guerira de ceste maladie comme dit est au chapitre de deuant

du polinon. Et se les espaules ou espalaces sont dures on les amollira p guimauues & choulx broyez auec vieil oingt de porc/a/lupne/paritoire et branche vrsine broyees ensemble et puis cuyctes en vng pot et mises dessus/et les dcura len ainsi ramollier auant que len face la taille ou que len mette le teagal.

¶ De plusieurs autres maladies venãs au dos du cheual/& de la cure.

¶ Chapitre. xxvi.

Ilz sont plusieurs autres bleceures au dos du cheual pour loppression de mauuaises selles ou daucũ faix sur les espaules: car aucuneffois pour le sang ou humeurs superflues ilz viennent vnes petites vessies plaines de sang pourry qui rompent le cuyr et la chair au dos. Et de ce viennent playes grandes ou petites qui sont appellees lesions ou bleceures et de tant quelles sont plus pres des os elles sont plus mauuaises et plus perilleuses. La cure. Toutes lesions qui aduiennent au dos ont presque toutes leur cõmẽcement daucunes enfleures. Et pource q̃ len doit obuier et mettre remede au commencement len doit tantost raire la partie ou on voit lenfleure et puis faire vng emplastre de farine de froment bien delyee et meslee auec aubin doeuf et mise sur vne piece de toille/et estẽdue sur lenfleure/et ne lieue len pas lẽplastre trop fort: mais doulcement/& se aucune pourriture y est assemblee len percera le cuyr en la partie daual de lenfleure dung fer chault agu affin que la pourriture en saille hors & puis on loingdra souuent daucun oignement cler. Aucuneffois sont faictes rompures et escorcheures sur le dos du cheual de loppression du faix cõme dessus est dit/ou pour aucunes verolles ou escarboucles engendrez de la superfluite du sang lesquelles on doit tãtost raire et pouldrer de pouldre de chaulx viue auec miel brusle cõme iay dit au chapitre du mur: mais on le doit auant lauer de vin chault ou de vin aigre/et se doit on garder de la selle ou dautre grief iusques atãt quil soit guery: mais on doit scauoir que en quelque lieu du dos que soiẽt telles enfleures on leur doit ayder dung emplastre de farine de fromẽt batue auec aubin doeuf comme iay dit dessus/et en toutes bleceures que len veult cõsolider len y doit mettre ces pouldres cy/myrte sec/pouldre de gola legiere/ou vne piece de lin bruslee/ou vne piece de cuyr contoye bruslee/ou pourriture de boys pourry que len appelle carole: mais sur toutes les choses dessusdictes la pouldre de chaulx & de miel y vault merueilleusemẽt: mais auant quon y mette ces pouldres on doit lauer la bleceure de vin chault ou de vin aigre. Et affin que le poil reuienne a la cõsolidation de la chair on fera pouldre de coqlles de noix de couldre ou de limacons bruslee et batue auec huylle que on y mettra souuent. A ce aussi vault papier de cotton/et mesmes cotton brusle bien mesle auec huylle. Et sachez q̃ sel mis suffisamment en eaue ou en vin aigre qui mieulx vault est bon contre toute enfleure venant sur le dos.

¶ Des maladies qui viennent aux piedz et cuysses des cheuaulx. Et premierement du mauferu.

¶ Chapitre. xxvii.

Apres les maladies venãs au dos des cheuaulx diroẽs de celles q̃ viẽnent aux cuysses & ces piedz: Et p̃mieremẽt du mauferu q̃ vient es longes du cheual/et y faict grant douleur & aux reins aussi en deschirant les nerfz des longes et des reins sans cesser. Et ce viẽt de superfluite de mauuaises humeurs soubdainement/et aucunes-

fois de refoulluures receues par deuant. Et ce aduient par trop grans faix mis sur le dos du cheual/si que a peine se peult il dresser en la partie derriere ou deuers les cuysses/et est ceste maladie dicte mauferu. La cure. En ceste maladie len raira tresbien les reins ou les longes du cheual malade et puis fera len vng restrainctif p telle maniere. On fondra poix et lestendra len sur vng cuyr a la mesure des longes ou des reins/et mettra len dessus boliarmenic/armoniac/poix grecque/galban/oliban/mastix/sang de dragon/& galles a poix egal autant de lung cõme de lautre& broyera len tout/et sera ceste pouldre espandue sur la poix dessusdicte vng peu eschauffee et lestendra len sur les reins ou sur les longes du cheual/& ne le bougera len iusques atant quil se puisse legierement oster. Il y a vng autre restrainctif meilleur a ce. Len prendra consol de la grant/boliarmenic/galban/armoniac/poix grecque/mastix/oliban/sang de dragon/sang de cheual frais ou seiche/autant de mastix/de poix grecque et doliban cõme de toutes les autres choses/et en fera len pouldre et la mettra len auec aubins doeufz et bonne quantite de fleur de fromẽt/et tout mesle ensemble on lestendra sur vne forte piece de drap de laine/et fera len cõme il est dit vng emplastre dessus. Le dernier remede est q̃ les reins et les longes du cheual malade soiẽt cuyctz dung treschault fer en faisant plusieurs lignes grosses et espesses du long & du trauers en le tirant dune ptie des reins iusques a lautre: car les emplastres dessusditz consolident les reins et seichent les humeurs& adoulcissent les nerfz: mais le feu desseiche la chair et si attraict et estrainct la maladie du cheual.

¶ Des bleceures de la hãche/& de la cure. ¶ Chapitre. xxxiiii.

Plusieurs fois aduiẽt q̃ la hanche est desseuree et hors de son lieu naturel ainsi q̃ le cheual chet quãt le pied luy fault/ou quil est trop fort boute de trauers/ou les piedz de deuant sont lyez ou ceulx de derriere. La cure. Len mettra astalata conuenable dessoubz la hanche blecee par demy pied affin que les humeurs assemblees au lieu malade ayẽt voye de yssir: & aux maisnettes len espraindra le lieu malade tout autour pour faire yssir legierement les humeurs/et puis on fera vng restrainctif de telle facon. On prendra poix grecque/mastix ee vng peu de sang de dragon/et y aura autãt de poix grecque cõme de toutes les autres choses/et meslera len ces pouldres auec la poix fondue tant que t out sera fondu ensemble/et sera mis cest emplastre sur la hanche blecee auec estoupes tresmenuement hachees. A ce vallent aussi cyons a mettre au lieu blece lesquelz boutent hors continuellement les humeurs q̃ y viennẽt. Le dernier remede est que le lieu blece de la hanche soit cuyt par droictes lignes tant au long cõme au trauers pour estaindre les humeurs.

¶ De la bleceure de lespaule/& de la cure. ¶ Chapitre. xxxiiii.

Il aduient aucunesfois en lespaule vne bleceure cõme en la hãche & en lyssue de longle du pied q̃ est guerie en telle maniere cõme il est dit de la hãche.

¶ De la greueure de la poictrine/et de la cure. ¶ Chapitre. xxxv.

Il aduient aucunesfois que le pis du cheual est greue de sang superfluz/ou de labeur/ou daucun faix et tant que le cheual semble estre empesche par deuant en son alleure. La cure. Len le

saignera suffisammẽt de la veine acoustumee de chascune part du pis/ & puis leu luy mettra cyons dessoubz le pis dõt il sera esmeu cõme il est dit au chapitre du verme/ et ne les ostera leu iusques a quinze iours.

¶ De la maladie appellee zardre/ et de la cure.

¶ Chapitre. xxxvi.

Combien q̃l ait este dit par auãt dune maladie appellee zardre quelle viẽne naturellemẽt au cheual/ toutesfois luy aduient elle aucunesfois par accidẽt quãt il est greue desmesureemẽt par trop fort cheuaucher par la foyblesse & tendreur du cheual: mais cecy aduient plus tost en cheual trop gras & trop charnu quãt soubdainement on le trauaille de cheuaucher/ pource q̃ les humeurs superflues en sont dissoultes/ & descendẽt aux cuysses si leur vient ceste zardre es iarretz cõme dessus est dit. La cure. Quant le cheual a enflenre au iarret en maniere de noix ou plus grãde ou dehors ou dedãs on le cuyra tantost au lõg ou au trauers au lieu enfle. Et quãt ces zardres serõt cuyctes leu mettra fient de beuf chault auec huylle chault dessus la cuycture vne fois & non plus/ & puis on lyera les piedz tãt deuãt cõme derriere en telle maniere q̃l ne puisse toucher de la bouche les cuyctures ne de quelcõque pied frotter ne soy escorcher a autre chose dure: car il se demãgera grãdemẽt pour la cuycture & vouldra mordre le lieu cuyct/ et fera leu cecy diligẽment de la cuycture iusques a vnze iours. Et quãt le cuyr sera oste et desseure des lignes des cuyctures/ laq̃lle chose aduient en neuf ou en dix iours on menera le cheual en leaue froide trescourante du souuerain matin iusques a my tierce affin que celle eaue touche et surmõte les cuyctures dessusdictes. Et quant il sera hors de leaue on mettra sur les lignes de la cuycture de la pouldre de terre bien delyee ou cendre de feuchere. Et ainsi fera leu au soir: Car on le mettra en leaue des heure de vespres iusques au soir/ et puis y mettra leu de la pouldre comme dit est/ et sera ce continue tous les iours iusques q̃l soit consolide: Car leaue legiere et froide desseiche les humeurs et restrainct la rongne. Et deuez scauoir que en toute cuycture leu doit garder le cheual tellement quil ne se puisse mordre la cuycture ne frotter ailleurs: car il se demãgeue tant q̃l se mordroit iusques dedans les os et les nerfz.

¶ De lespauain et de la cure.

¶ Chapitre. xxxvii.

Ceste maladie vient dedans au coste du iarret/ et vng peu dessus elle faict enfleure au coste de la veine q̃ leu appelle fontenelle/ & traict humeurs cõtinuellement par icelle veine dont le cheual se deult bien grandement quant il est trauaille/ & est ceste maladie appellee espauain & aduient tout ainsi cõme zardre. La cure. Leu le saignera de ladicte veine tant q̃ par soy le sang sarreste/ & puis celle bosse de lespauain sera cuycte au long & au trauers par lignes cõuenables/ & fera leu cõme il est dit au chapitre de zardre.

¶ De la courue ou de la courbe/ et de la cure.

¶ Chapitre. xxxviii.

Ceste maladie vient soubz le chef du iarret aux grãs nerfz de derriere/ & faict enfleures p la longueur du nerf/ & la cõtinuellemẽt en indignation & le blece/ & pour ce que ce nerf soustient ainsi comme tout le corps du cheual il est contrainct de clocher. Ceste maladie aduient quant le cheual est trop ieune et mauuaisemẽt cheuauche: ou trop grandemẽt charge: car pour

la tendreur de son aage le nerf luy tourne. La cure. Quant ledit nerf si commẽce du chef du iarret estãt aual empres les piedz en la derniere partie de la cuysse se on voit que la courue enfle ou engrossisse on cuyra tantost la grosseur au long et au trauers en descendant comme dessus est dit / et en oblique sicomme le poil descẽd aual affin que les cuyctures en soient mieulx couuertes quilz ne seroient silz estoient faictes au trauers/et bleceroiẽt plus le cheual au trauers pour le peril daucuns nerfz.

¶ De lespinelle et de la cure. ¶ Chapitre.xxxix.

Ceste maladie vient soubz le iarret en la ioincture de los / aucunesfois des deux costez/aucunesfois de lũg et fait vng suros a la grandeur dune noix de couldre/ & griefue la ioincture tant quil fault que souuent le cheual cloche/ et viẽt de telle cause cõme la courue. La cure. Les cuyra ces espinelles comme dessus est dit.

¶ De suros/et de la cure. ¶ Chapitre.xl.

Aduiẽt es cuysses du cheual plusieurs et diuers suros ou quant il est mors ou feru au pied ou quil frappe aucune chose dure de la cuysse / et ces choses ne nuysent pas tant comme elles sont laides et aduiennẽt es autres parties du corps comme es cuysses. La cure. Tous suros viẽnẽt dune calosite de chair dũg heurt ou dũg coup. Quãt les apperceura venir les taira celle calosite & prendra les aluyne/paritoire & brãche vrsine seulemẽt les fueilles tẽdres & les broyera les ensemble auec vieil oingt de porc & les cuyra les/ & les plus chaulches q̃ le cheual pourra enduter/et les mettra les dessus lyees. Ce remede est bon a toutes enfleures des cuysses qui viennent daucun coup. A ceste calosite oster du tout racines de guimauues et racines de lys & de tapse barbu bien broyees auec vieil oingt de porc cuyct et mis sur vne piece de toille en maniere demplastre renouuellee souuent vault grandement. A ce vault oignon rosty broye auec vers de terre et huylle et cuyt / et puis mis chault chascun iour vne fois. Se la calosite est dure on la taira premierement et la poindra les menuemẽt dune lancette sans saigner/et puis les prendra sel et grauelle de vin autant dung comme dautre & en fera les pouldre delyee / et en mettra les sur la calosite et la lyera les estroict et laissera les ainsi par trois ou quatre ioure/et puis on le desliyera et oingdra les le lieu de beurre frais ou dautre gresse. A ce vault vng oeuf cuyt tant q̃l soit dur et nettoye et mis chault sur la calosite raze et lye iusques a trois ioure/et puis on le renouuellera plusieurs fois silsemble bon. Aussi vault a ce fiente de chieure auec farine dorge & croye bien broyee en fort vin aigre et mis sur le mal en maniere demplastre. Et se la calosite ne descroist aincois se retourne en suros on y remediera par cõuenables cuyctures comme dit est.

¶ De attinture ou nerfture/et de la cure. ¶ Chapitre.xli.

Une maladie vient au cheual en la cuysse de deuãt enflant et indignãt le nerf en le faisant clocher qui luy vient aucunesfois quant il court ou quant il va et le pied de derriere frappe le nerf de la cuysse/et est appellee attinture. La cure. Quant ledit nerf senfle on le saignera tantost de la veine acoustumee qui est vng peu dessus le genoil en la partie de dedans la iambe / et puis luy fera ce remollitif qui vault contre lindignation des nerfz et en-

fleures. Prenez fenugrec / semence de lin / squilie / turbentine / racine de guimauue au tant dung comme dautre et broyera ley et meslera ley tout auec oingt et le bouldra ley en le mouuant souuent. Et quant tout ce sera bien cuyt on le mettra bien chault sur le nerf blece tout au long et le lyera ley dung large drappeau / et le renouuellera ley deux fois le iour. A ce vault aussi oignon cuyt en la braize ou rosty mis auec vers terrestres et lymacons et beurre tout ce bien cuyt et mesle ensemble iusques a lespesseur en le mouuant tresbien en forme doignement. Et ce faict on raira le poil & en oindra ley les nerfz tout au long trois fois le iour: mais se latractiō de la cuysse est vieille on le saignera de la veine acoustumee q̃ est entre la ioincture et le pied ou coste de dedans / et puis face ley les medicines dessusdictes. Et se icelles medicines nyvalent lors ley raira tout entour le nerf blece. Et fera ley vng restrainctif de pouldre rouge et de aubin doeuf et de farine comme il est dit et enseigne au chapitre de malferu / et enuelopera ley la cuysse malade de chāure ou lin auec le restrainctif / et y fera iusques a neuf iours / et apres on ostera doulcemēt ce restrainctif de la cuysse et oindra ley le nerf daucune oingture / et se ces choses ne prouffitent il sera conforte par cuire.

¶ De la maladie de scortilate et de la cure.

¶ Chapitre. xlii.

IL aduient aucunesfois que la ioincture de la cuysse empres le pied est blecee du coup q̃ le cheual faict a aucune chose dure ou de chopper en allant ou que le pied sassiet mal droit sur terre / et est ceste maladie appellee scortilate. La cure. Ley fera brouet de bray de fromēt / de fort vin aigre et de suif de mouton bien mesle ensemble / et fera ley tout bouillir iusques a tant que il sera espes en remuant tresbien et le mettra ley sur le lieu blece le plus chault que le cheual le pourra endurer / et sera bien lye dune piece de toille et renouuellee chascun iour deux fois ou plus. Se la ioincture enflee a indignation de nerfz ley fera emplastre de fenugrec / de semēce de lin & de squille comme dit est au chapitre deuant: mais se pour loccasion de la scortilature los est remue de son lieu on leuera le pied du cheual par compaignons / & le pied blece clochant lyera ley a la queue du cheual / et puis on le menera a la main en lieux motteux. Car par la necessite de loppression de la ioincture vers terre / celluy os desioinct se remettra en son lieu ou il doit estre. Mais on y doit auant mettre le remollitif que iay dit. Il aduient aucunesfois que vng os se desioinct tellemēt de lautre que on ne le peult reioindre a son lieu / ou cest a trop grāt peine / tāt q̃ la ioincture en est fort enflee dune enfleure moult dure / laq̃lle il cōuiēt cuire. Et doit on scauoir q̃ de toutes les cures dessusdictes / la cuyture est le dernier remede.

¶ De bleceure despine ou daucun boys et de la cure.

¶ Chapitre. xliii.

ADcunesfois aduient que vne espine ou autre boys entre en la ioincture du pied ou du genouil ou en aucune partie de la cuysse et demeure dedans la chair si q̃ la playe ou toute la cuysse sen enfle / et par especial si touche le nerf / et conuient que le cheual cloche. La cure. On raira sur la playe et entour / et mettra ley trois testes de laizardes vng pou broyees dessus la playe / & la lyera ley dune piece de drappeau. A ce vallent racines de rosiers et racines de diptan broyees et mises dessus. A ce aussi vallent lymacons broyez auec beurre cuitz et mis dessus. Lesquelles

choses tirent merueilleusement hors ou espine hors de la chair. Et deuons sçauoir que a toutes enfleures molles et nouelles qui par aucun coup non pas par nature est es genoulx/ou aux ioinctures ou en aucune autre partie des cuysses vault assez mixtion qui se faict ainsi. Prenez de paritaire/aluyne et branche vrsine/les tendrõs et les broyez et meslez tresbien auecques vieilz oingt puis les faictes tresbien boullir en les remuant / et quant ilz seront tresbien cuictz/les mettez et lyez le plus chault que le cheual le pourra souffrir sur le lieu blece.

¶ Des galles et de la cure.

¶ Chapitre.xliiii.

IL aduient aucunesfois galles au cheual sur les ioinctures par nature / aucunesfois par accident pour la fumosite du fiens de lestable et aux cuysses mouillees/dont les humeurs se dissoluent / et aucunesfois elles viennent au cheual de trop cheuaucher. La cure. Aucuns veullent guerir galles en trenchant dune lancette le cuir / et lors les galles en yssent et y mettent du reagal dedans / et ce est mal faict pource que le lieu est trop neruu/et pource la douleur en vient si grant q̃ humeurs si assemblent/et pource il vault mieulx q̃ on mette le cheual au soir et au matin en eaue fort courant tresfroide iusques aux genoulx et que il y soit tant q̃ les galles se appetissent pour la froidure de leaue/ & puis on fera ces ioinctures du cheual au long & en oblique ce qui est dit dessus.

¶ Des grappes et de la cure.

¶ Chapitre.xlv.

AVcunesfois il vient grappes aux ioinctures des cuysses qui rompent entour les piedz en la partie de derriere qui trenchent le cuyr et la chair au trauers / et aucunesfois au long et gettent souuent pourriture par les trenches ainsi comme eaue et tourmentent moult le cheual pour lardeur / et ce leur vient de la superfluite des mauuaises humeurs descendans es cuysses. La cure. Len ostera le poil du cheual par telle maniere. Len prendra de chaulx viue trois parties / et la quarte dorpiment et mettra len en eaue chaulde et meslera len tresbien et cuira len tout ensemble tant que qui y mettra vne plume elle se plumera tantost/et lors lauera len la maladie de celle eaue tant chaulde comme le cheual la pourra souffrir et y mettra len celle medicine en loignant/ et puis assez tost apres comme par lespace dune heure on lauera la place des grappes deaue chaulde affin que le poil chee / et apres on lauera le lieu de decoction de maulues et de bran & lyera len les maulues et le bran sur les grappes et la on le laissera du matin iusques au soir et puis len fera vng oignement de cire et de suif de mouton & de poix raisine autant dung comme dautre et boulldra len tout ensemble en le bien mouuant et en oingdra len les grappes deux fois le iour a vne plume de geline/et vsera len de cest oignement iusques a tant q̃ les fendaces seront consolidees et se gardera tousiours de toutes ordures et deaue. Et quant elles seront consolidees on les lyera & luy trenchera len la maistresse veine denhault de la cuysse par dedans comme iay dit au chapitre de lespauain. Et quant il aura assez saigne len cuira les grappes et puis on les guerira comme iay dit dessus : mais toutesfois la maladie des grappes est a grant peine bien parfaictement guerie.

¶ Des creuaces et de la cure.

¶ Chapitre.xlvi.

Semblablement aduient vne maladie aux cheuaulx entre la ioincture de la cuysse et longle q̃ rõpent le cuir et la chair en maniere de rongne/et aucunesfois gettent pourriture/et pour lardeur font souuent grãt douleur au cheual et ce aduient souuent de la fumosite de lestable au cheual qui a les cuysses mouillees. La cure. On le guerira comme iay dit au chapitre de deuant fors tant que la maistresse veine ne sera point blecee et q̃ len ne cuira point les creuaces: mais se il adiouste a present que quant le poil sera oste len vsera de cest oignement que on fera ainsi. Len prendra de la suye de la cheminee/de verderamo et dorpin et autant de miel cler cõme de toutes icelles choses et broyera len tout ensemble et le cuira len iusques a lespesseur en le temuant et meslera len auec vng petit de chaulx q̃ en fera len oignemẽt et loingdra len deux fois le iour sur les creuaces/par auant bien lauees de vin blanc tiede en les gardant tousiours de ordure comme il est dit. Cest oignement consolide merueilleusemẽt et restraint les creuaces. A ce vault aussi froter souuẽt les creuaces durine dentant et froter bien fort. A ce vault aussi le tenir longuemẽt en eaue de mer. Il ya vne autre maniere de creuaces longues q̃ grãdes du trauers au boulet entre la chair viue et longle qui est pire que les autres/et griefue moult au cheual q̃ qui nest guerie doignement ne dautre medicine/fors que de cuyctures. Et pource on cuira icelles creuaces en leurs extremitez a vng fer rond/et la cuira len en la teste tout entierement: car par le benefice du feu icelles creuaces peuent bien estre appetissees et ne peuent croistre.

Du chancre et de la cure.
Chapitre. plvii.

Chancre est entour les ioinctures des cuysses empes les piedz et aucunesfois es autres parties des cuysses ou du corps/et vient daucune playe qui sera faicte par auant/q̃ apres oubliee par negligence quãt le cheual a aucune playe en ladicte ioincture et on le cheuauche par ordures ou eaues. La cure. On le guerist par telle maniere en quelconque part du corps q̃ il soit/len prent du ius daffodilles en grant quantite et le bat on et meult auec deux parties de chaulx viue/q̃ la tierce partie dorpimẽt bien delie broye/et puis on le mect en vng pot de terre bien estoupe que fumee ne airnen puisse yssir/et le faict on tant bouillir et cuire que tout vienne en pouldre/et de ceste pouldre on mect au mal pour le mortiffier/et quant il est mortifie len guerist le mal auec aubin doeufz et autres choses cõme il est dit dessus. Toutesfois on doit tousiours lauer le mal du chancre de vin aigre. Et scet len quant le chancre est mortifie se la playe sẽble tout entour. A ce vault fiente dhõme mise en pouldre et mis auec grauelle de vin arse en pareille mesure/et aussi grauelle de vin arse auecq̃s sel menu bien meslez. Il est vng autre remede et meilleur pour mortifier chancre. Ail bien broye auecques poiure et pitre et vng peu de vieilz oingt de porc len mettra ce en la playe du chancre et le lyera len tresbien estroit q̃ le changera len deux fois le iour iusques a tant que le chancre soit mortifie/et puis on le guerira comme il est dit. Et sont ces medicines deuantdictes bonnes en lieux nerueux et en arteres empeschees/cest a dire es conduitz des parties espirituelles. Car en telz lieux len ne doit point vser de cuyctures: mais on ne doit point doubter de faire cuicture en lieux charnuz aincoys telles cuyctures sont meilleures cures et plus legieres.

¶ Des fistules et de la cure.

¶ Chapitre. plviii.

Se la playe du chancre ou le chancre mesme nest guery: mais senuieillist il se cõuertist en fistules qui est plus forte a guerir: mais toutesfois on la guerist aucunesfois a pouldre daffodilles en y meslant autant de chaulx viue et dorpin bien pouldrez pour le faire plus fort et le messera len auec ius dail et dongnons / et de yebles en pareille mesure / et les bouldra len en cler miel et vin aigre et le remuera len iusques a tant que ce sera oignement / et de ce len mettra en fistule deux fois le iour / toutesfois par auãt bien lauee de vin aigre. A ce mesme on prendra orpin verdcrain chaulx viue en pois egal / et atrament et piretre auec miel et vin aigre et le cuyra len aucunement en le mouuant tousiours / et comme magdaleons len mettra tous les iours deux fois en la fistule iusques a tãt quelle sera mortifiee / toutesfois que tousiours soit lauee par auãt de vin aigre. Il en ya vng autre plus violant que tous ceulx icy. Reagal bien pouldre a tresbien broye et remue auec saliue dhõme mis par mesure dedãs la fistule / et voit on quant elle se mortifie pource quelle enfle et rougist / et quant elle sera mortifiee la playe sera guerie comme il est dit des autres playes. Et se la fistule est en lieux charnuz len fera tout entierement comme il est dit en la cure du chãcre.

¶ De la maladie qui est appellee palpizon.

¶ Chapitre. plix.

Une autre maladie est q̃ len appelle palpizon qui vient proprement es bulettes des ongles qui empesche le cheual a aller comme faict linfusion / et viẽt aucunesfois en vng pied / aucunesfois en plusieurs ou en tous q̃ ne le guerist hastiuement / et si faict aucunesfois venir ranche et rongne en la langue du cheual / et ce aduiẽt legierement de mauuaises humeurs descendans au lieu / et souuent procede de la fumosite de lestable quant les piedz ne sont pas secs a nectoyez des ordures quant il y entre. La cure. Premierement len doit appareiller les ongles du cheual malade iusques a ce que ilz seront bien delyez / et apres on les cuira a vng instrument de fer au boulet du pied pres au vif de longle / et ainsi comme se il estoit presque aneanty affin que icelluy boulet se puisse euapozer de toutes pars / et apres le cheual sera saigne de chascune part du boulet affin q̃ les humeurs qui si estoient conuerties se puissent vuider ou q̃ il soit perce dung fer poinctu tout oultre des deux costez et q̃ on le garde tousiours deaue et dordure. Et aussi ne le doit on point trauailler / a puis on fera vng brouet de bran et de vin aigre et le bouldra len ensemble en le mouuãt continuellemẽt et lestraindra len tant chault que le cheual le pourra souffrir sur vne piece de toille bien blãche et le mettra len sur le pied blece du cheual et le changera len deux fois le iour et le gardera len que il ne mangeusse point dherbe / et aussi de toutes autres choses bien pou iusques a tant quil sera guery car les herbes et les autres choses trayent les humeurs.

¶ De la furine et de la cure.

¶ Chapitre. l.

Il ya vne autre maniere de maladie que len appelle furina / et est entre la ioincture du pied / et le pied sur la couronne pres de lemplastre qui vient de aucun coup dune chose dure / et a loccasion daucuns laz mis au pied mal a point / et se on ne le guerist tantost elle se tourne en suros qui deuient tresdur quãt il se enuieillist / et aucunesfois

sestend generallement sur la couronne du pied. La cure. Soit vieille ou nouuelle on luy aydera comme iay dit des suros / ceste maladie empesche grandement le cheual a aller pource que le lieu ou elle se fiert est plain de nerfz et de veines entrelassees tout entour.

¶ Des maladies des piedz et des ongles. Et premierement de la maladie de syte.

¶ Chapitre. li.

Apres la maladie des blecceures des membres du cheual et des cuysses. Je diray des ongles et des piedz/et premierement de syte qui est faicte en longle du pied iusques au tuyau de dedans trenchant par le meillieu/et aucunesfois il commence des la couronne du pied q̃ tend par le long daual iusques a leptremite de longle ou du pied et gette aucunesfois sãg vif par la trenche et la fente / et si aduient aussi aucunesfois pour la tendreur du cheual teune quant il se blece a ferir on a heurter a aucune chose dure ou tuyau qui est tendre si cloche le cheual quant on le cheuauche souuent. La cure. Len querra la racine de la syte vers le tuyau encoste la couronne du pied dedans le vif et le mort de longle et sera trenche par dessus iusques a tant quil commence a saigner / et puis on prendra vng serpent et gettera len la teste et la queue et trenchera len le corps en menues pieces et les cuira len auec huylle cõmune en aucun vaisseau tant que la chair du serpent soit fondue en huylle et desseurtee des os / et de ce len fera oignement et oingdra len deux fois le iour les racines de la syte/cest a dire oignement bien chault iusques a tant que la syte soit amortie et longle soit ramenee a son bon estat et quil soit garde deaue q̃ dordure/et aussi de mãger herbes.

¶ De la maladie appellee supposte et de la cure.

¶ Chapitre. lii.

Supposte est vne maladie entre la chair viue et longle/et faict rõpture de chair illec/et se elle senuieillist elle se tourne en chãcre/q̃ aduient q̃ vng pied de cheual est mis sur lautre pied. La cure. Si tost comme on voit playes pour celle occasion/len trenchera a la roesne tãt de longle entour la playe que longle ne touchera ne prẽdra point la chair viue: car sil estraignoit la playe ne se pourroit consolider/et quant on aura trenche longle tout autour et laue la playe de vin chault ou vin aigre on guerira et consolidera la playe comme iay dit par deuãt et que elle soit tousiours gardee dordure et deaue toucher iusques a tãt quelle sera cõsolidee/q̃ si p aucune negligẽce elle tourne en chancre on la guerist comme iay dit au chapitre de chãcre q̃ se elle se tourne en fistule on la guerira cõme iay dit de la fistule.

¶ De la spumecture autrement spontacture des ongles.

¶ Chapitre. liii.

Il aduient aucunesfois que linfusion du cheual qui nest pas encores guerie descend aux piedz dessoubz les ongles. La cure. Se elle est fresche on luy secourra ainsi. Leptremite de longle de la partie de deuant sera cauee tout au fons a vne roesne petite iusques a tãt que la maistresse veine qui tend la soit rõpue de la roesne q̃ le sang en yisse presque a la foiblesse du cheual/et se il semble bon on fera ainsi es autres piedz clochans/q̃ apres la saignee on emplira la playe de sel menu et puis len mettra la dessus vne estoupe mouillee en vin aigre et puis on le lyera dung drappeau sans oster iusques au second iour/et puis on guerira

la playe de poudre de galles ou de mirte & lentisque en le lauāt de vin aigre deux fois le iour & puis y mettra len de celle poudre/ et fault quil soit garde dordure et deaue iusques a la guerison.

¶ De la desoleure des ongles et de leur cure.

¶ Chapitre. liiii.

SE les humeurs venans aux piedz du cheual po² loccasion de lenfonture dessusdicte venant aux ongles sont enuieilliz par deffault de garde et de cure il conuient desoler les piedz clochans affin q̃ les humeurs la encloses & le sang en yssent. La cure. Si trenche len donc la sole dessoubz longle entour leptremite de longle a vne roesne & puis on le ꝓpitipera a force par dehors et mettra len en la playe vne estoupe bien mouillee en aubin doeuf & sera le pied tresbien lye tout entour de drappeaulx / et laisse iusques a lendemain/et puis on laueera bien de fort vin aigre chault la playe et lemplira len de sel menu et de grauelle de vin en poudre et bien meslee/et mettra len dessus vne estoupe mouillee en vin aigre & le lyera len dung drappeau & le laissera len iusques au tiers iour / et puis on le laueera deux fois le iour & mettra len dedans de la poudre de galles ou de mirte et lentisque qui consolident la chair et restraignent les humeurs & q̃ tousiours par auant la playe soit lauee de vin aigre et fera len ceste cure iusques a tant que la chair soit consolidee en le gardant tousiours deaue et dordure. Vng autre oignemēt ya pour y mettre apres q̃ len aura mis le sel et la grauelle de vin q̃ consolident la chair et deffendent les humeurs a venir. Len prendra poudre de mastic & de poix grecque & vng pou de sāg de dragon & meslera len tout auec cire fondue nouuelle & autant de suif de mouton/ et bouldra len tout ensemble/et en fera len oignement & en vsera len en le mettāt vng peu chault. Et sont plusieurs maladies ou il fault desfoller les ongles du cheual/ & cest bonne ceste cure a tous pour amoystir les ongles des cheuaulx affinālz soyēt mieulx preparez. Len prendra maulue paritaire/ bray & suif et bouldra len tout ensemble en le mouuant continuellement / et oingdra len de cest oignement les ongles des cheuaulx et le lyera len de drappeaulx.

¶ De la mutation des ongles.

¶ Chapitre. lv.

AVcuneffois aduient que pour la pareffe du mareschal les humeurs descendues aux piedz du cheual sont encloses la dedans/et tant y demeurent que longle se deceure par dedans du tuyau et quiert voye de sen yssir. Il aduient aussi aucuneffois que soubdainemēt longle se deceure & chiet pour la fureur de plusieurs humeurs qui sont descendues a longle / et aucuneffois longle se diuise petit a petit du tuyau et en naist vng nouuel suyuant longle deceure pour peu de humeurs. La cure. On leur secourt ainsi/len trenche tantost de la roesne le vieilz ongle tout entour ou il se ioinct au nouuel si que le vieil ongle dur nempesche point le nouueau ne le blece tāt soit peu/et puis lē prēdra deux parties de suif de mouton et la tierce de cire & bouldra len tout ensemble en le remuāt & y adioustāt vng peu dhuylle & en fera len oignement & en oingdra len: mais q̃l soit vng peu chault deux fois le iour longle nouueau. Et notez q̃ cest oignemēt vault a faire renaistre & croistre les ongles et les fault tousiours garder de caue & dordure. Longle q̃ est soubdainemēt deceure du tuyau & chet est selon loppinion commune non curable. Toutesfois len y peult esprouuer ceste cure. Lenprēdra poix

grecque/oliban/mastix/Bolamen/sang de dragon et galban en poix esgal et en fera len pouldre bien delyee auec deux parties de suif de mouton et la tierce partie de cire/et le cuyra len en le mouuant tousiours et puis on y mettra vne piece de toille de lin fort et la mouillera len dedans/et de cel le toille on fera vng chappeau ou soulier en maniere de tuyau ou le tuyau sera mis et deux fois le iour len traira le chappeau et lauera len le tuyau de tresfort vin aigre tiede et puis apres on le remettra au chappeau. Et doit on bien garder que le tuyau ne touche ou soit blece daucune chose dure tant soit peu. Et pource que lors le cheual ne se peult biẽ tenir droict on luy fera lictiere de longue paille surquoy il se reposera a son plaisir/a aussi pource quil ennuyeroit au cheual de tousiours gesir len prendra vne piece de bien forte toille ou on lenforcera de sangles et sera tresbien lye au chef a boutz de corde et la moytie du corps iusqs au pis sera mise soubz le cheual/et puis on lyera a attachera len les cordes en hault aux pilliers tellement que le cheual en sera leue et soustenu/et tellement soit leue ql ne touche des piedz a terre. Et notez que de tel art peult on ayder au cheual/toutesfois que pour empeschemens il ne se peult soustenir en estant.

¶ De diuerses encloeures/a de leur cure. ¶ Chapitre. Lvi.

Le cheual est aucunesfois encloe si que le tuyau en est entieremẽt blece par dedans/aucunesfois il y a vne encloeure q passe entre le tuyau et longle et blece moins le tuyau de dedans que lautre/ aucunesfois ya vne encloeure qui ne blece point le tuyau en riens: mais si el le attainct le vif de longle elle blece. La premiere est perilleuse au pied: car elle blece le tuyau qui est ainsi comme le tendron de los fait en maniere dongle q nourrist longle et tient en soy les racines de longle. La cure. Se le tuyau de longle est entieremẽt blece on luy aydera p dessoller longle/et sil est vng peu blece on le descouurera a vng instrument de fer en longle seulement entour la playe et aussi tout entour la bleceure on osteta de longle et taillera tout hors si que la bleceure sera attaincte et descouuerte bien a point. Et quãt elle sera descouuerte len attenuyera longle seulement empres la bleceure et tant quil y ait espace entre la bleceure si que longle ne touche a la bleceure/et ce fait len emplira la playe destoupes mouillees en aubins doeufz/a puis on guerira la playe a sel menu et fort vin aigre/et pouldre de galle et de myrt ou lentisque sicomme il est dit au chapitre de deuãt/mais se le clou est passe entre le tuyau a longle il y a moins de peril pource que le tuyau nest point blece fors que de coste/ et le guerist on ainsi. len descouurera lencloeure iusques au vif premierement en trenchant longle tout au long en esclarcissant entour et vers la playe bien a point len taillera longle pres de la bleceure tout entour affin quelle ne se adhere a la playe en quelque maniere que ce soit/et quãt lencloeure sera descouuerte on lauera la playe de tresfort vin aigre a lemplira len de sel menu et le couurera len destoupes moillees en vin aigre et le lyera len dung drappeau en faisant ainsi deux fois le iour sicomme il est dit dessus. Et la tierce maniere est q point ne blece le cheual ou le tuyau: mais touche le vif de longle et le blece. len fera du tout ainsi cõme il est dit en la secõde espece en y adioustãt/toutesfois q lencloeure sera descouuerte bien a poit. Le dehors de lõgle sera trẽche iusques a la bleceure du clou si ql ny appere riens de laidure ou autre chose orde q soit retenue dedans la bleceure en quelconque maniere. Et notez que toutes

les autres encloeures q̃ ne touchent ou blecent le tuyau dedãs peuẽt estre legieremẽt curees. Considerez premierement les bleceures/et les curera ley ainsi. Prenez suif ou cire/ou huille/ou autre chose vertueuse/chaulx & sel menu/ou pouldre de grauelle bien broyee & mettez ey la playe. Autant y vault suye biẽ broyee auec huille/aussi fait aubin doeuf broye auec vin aigre & huille. Et notez que a toutes encloeures et bleceures de piedz q̃ viennent a loccasion de clou ou de boys ou dautres choses entrans au vif de longle/auant que ley touche longle ou le pied affin que ley enquiere lencloeure cõme il appartiẽt ley fera broyer du bray/du suif et des maulues/et les bouldra lon tout ensemble iusques a lespesseur doigne mẽt et le mettra ley sur vng drap & le plus chault que ley pourra on le mettra sus le pied blece & lyera ley tresbien du matin iusques au soir/et du soir iusq̃s au matin: car ce mitigue la douleur & attrẽpe les pores & cõduictz de longle & amoystist po' mieulx tailler longle/et apres soit taille longle et soit garde tousiours deaue et dardeure de cheuaucher. Il aduient aucunesfois q̃ par lignorãce du mire lencloeure nest pas biẽ attaincte ne bien guerie et tãt q̃l ya pourriture enclose dedãs longle & rõpt la chair pour yssir hors par dessus le pied/si y vient vne playe gettant pourriture/laq̃lle playe doit estre guerie comme il est dit dessus en ce mesme chapitre: mais toutesfois il fault de rechef enquerir lẽcloeure et bien attaindre iusques au vif comme il est dit des autres encloeures.

¶ De la maladie appellee fic et en latin appellee ficus/et de la cure.

¶ Chapitre. lvii.

Il aduient aucunesfois que le pied du cheual est blece soubz lõgle au meillieu de la solle de fer ou dautre chose dure qui entre iusques au tuyau dont le tuyau est blece/et de ceste bleceure quant longle nest trenche tout autour cõme il doit estre il vient du tuyau vne superfluite de chair qui passe la superfice de la solle en maniere de figue/et pource est appellee fic. La cure. Ley trenchera premierement de longle qui est entour la playe tant en parfond quil y ait suffisant espace entre la solle du pied et du fic/et puis ley trenchera le fic iusques a la superfice de la solle/et le sang sera tout estanche par vne esponge marine qui sera lyee sur le pied ou est le fic/affin q̃ ledit fic soit ronge/et apres on guerira & curera ley la bleceure sicomme il est dit des autres bleceures/et en deffault desponge ley prẽdra pouldre de affodilles ou autre chose corrosiue/excepte reagal: car il est trop violant/et doit on garder que on ny face point de cuycture: car on pourroit blecer le tuyau pour sa tendreur tellement que longle se diuiseroit et partiroit de luy.

¶ Des generaulx signes des maladies des cheuaulx.

¶ Chapitre. lviii.

Cheual clochant du pied de deuant sil ne prent la terre fors q̃ de la poincte du pied si seuffre en lõgle. Cheual clochant sil ne ploye les pastures il est blece aux ioinctures. Se le cheual cloche dedans et en retournant a dextre ou a senestre il est fait plus clochant et a douleur es espaules. Se vng cheual cloche par derriere en le retournant il cloche plus fort et a douleur es hanches. Se vng cheual portant le dos bas vers terre faict en son yssue menuz pas et espes il est blece en la poictrine. Se vng cheual cloche par deuãt & quãt il repose et met le pied auãt lautre clochãt et ne soustient sur ce pied clochant il seuffre en la cuysse ou en lespaule. Se vng cheual clochant par derriere et en son aller ne

ploye point bien la ioincture il a mal a la ioincture. Se le cheual qui a douleurs dedans le corps a continuellement froides oreilles et narines et les yeulx enfoncez et concauez on le iuge demy vif. Se vng cheual qui a antiquor met hors vent froit par les narines et a les yeulx tousiours plorãs il est iuge cõme mort. ¶ Cheual qui a la maladie de cymoire ou de verme volatif au chef / & met hors par les narines humeurs comme eaue froide et grasse a peine en eschappera. Se vng cheual a la maladie de aragaiaci et il met hors par derriere fiente si clere et eschauffee quil ne luy demeure riens au ventre/et que la maladie ne cesse point p effusion il mourra prochainemẽt. Se vng cheual qui a la maladie de niulles soudainemẽt se remet tout a suer generalemẽt & les mẽbres luy faillent et trẽblent tous/ il ne peult par semblant eschapper. Se vng cheual a la maladie de foit et il a la teste enflee/et gros yeulx/et la teste pendant bien bas/et les boutz des oreilles pendantz et froitz et aussi les narines il ney eschappera ia se ce nest a grant peine. Se vng cheual qui a lestranguillon a grant peine met hors son esperit au son du nez et de la gorge / et a la gorge toute enflee fort est quil en eschappe.

¶ Des mules et muletz. ¶ Chapitre. liv.

Se aucun veult auoir mules il doit querir iument de grant corps belle & noble/de fermes membres & bons et de plaisante forme/et doit plus considerer la forme que la legierete/& da age entre quatre et dix ans. Les mules & muletz sont engendrez dasne en iument / ou de cheual en asnesse/& ney est nulz meilleurs q̃ ceulx de lasne en la iument. Lasne donc amissaire pour la iument saillir doit estre de grãt corps & gros & ferme/en muscules estroitz et fortz mẽbres/noir en couleur murin ou ou rouge. Et celluy qui porte diuerse couleur es oreilles ou es paupieres il muera plusieurs fois la couleur de sa lignee. On ne le doit pas prendre plus ieune q̃ de trois ans ne plus vieil de dix: mais entre deux. Se vng asne est ennuye daucune iument q̃ on luy mõstre /on luy mõstrera vne asnesse iusques atant qae ardeur le surmontera/& lors quãt il sera fort eschauffe il naura pas en despit la iument: car nature le surmontera. On congnoist laage du mulet cõme laage du cheual. Silz naissent et demeurent en mõtaignes ilz auront tresdurs ongles/& silz naissent en lieux de paluz ou en lieux huylleux ilz auront molz ongles. Et pource silz naissent en telz lieux on les doit separer de la mere et mettre paistre en mõtaignes fortes et aspres po² endurcir leurs ongles/& pour acoustumer la durte ilz demeurent au ventre de leurs meres douze moys ainsi cõme les cheuaulx/et les guerist on comme les cheuaulx.

¶ De asnes. ¶ Chap. lv.

Qui veult auoir bons asnes il doit premierement regarder que lasne et lasnesse soient de bon aage & fermes de tous leurs membres et de grant & puissant corps et de bon semoir et de lieu dont les tresbons seulent venir. Il en est de deux manieres. Lune sauluage/et ceste est en Frise et Lycaonie ou il en ya grant bergerie. Et les autres sõt priuez cõme moult en ya en Lombardie & en ytalie. Pour saillir le sauluage quant il est appriuoise est le meilleur: car il est legierement appriuoise Le masle et la femelle qui naissent semblables a leurs peres & a leurs meres sõt bõs et les doit on eslire. On les nourrist de farine et de bran dorge. On les couple pour saillir ensemble auant my Juing / affin

quilz facent leur fruict en tel temps lan en suyuant/cestassauoir a douze moys/& lors on doit soulager les preings de labeur/ou autrement le fruict en vauldroit pis. On ne doit point soulager les masles de labeur pource que pour repos ilz en sont plus paresseux. On les doit paistre presque ainsi cõme cheuaulx. Quant les poulains sont nez on ne les doit point oster de la mere auant vng an/& lan dapres on les souffrera auec elles la nuyt / et est bon de les lyer de legieres cheuestres ou dautres doulces choses/et au tiers an on les appriuoisera & les duyra leu a telles oeuures comme on voudra quilz seruent: car aucuns ne les veullent auoir q̃ pour porter fardeaulx et charges/les autres pour traire/ les autres porter gens/et les autres pour arer terres legieres. Aucunes maladies leur viennẽt comme aux cheuaulx/et aussi on les guerist comme cheuaulx.

¶ Des beufz/taureaulx et vaches.
¶ Chapitre. lvi.

On trouue quatre aages en lespece de bouuerie. Le premier aage est de veaulx. Le second des ienisses. Le tiers des beufz/et le quart des vieilz beufz. Qui veult achepter bouuerie et granche de beufz doit considerer q̃ ce soient vaches bonnes a porter fruict et daage acomply non pas imparfaict et bien composees de corps et tellement q̃ tous les mẽbres soiẽt gros et sentrerespondent de haulte forme/ de long corps/de large vẽtre & long/de large front/les yeulx noires et grãs/belles cornes/ et par especial noires/les oreilles velues/grãs mãgoueres/ouuertes narines/ la teste vers le col grasse et longue/larges espaules/cuysses courtes et noires/longue queue iusques au talon a cheueulx crespes au bout/droictz genoulx/ cours ongles et pareilz/& le cuyr doulx au tast & non pas aspre ne dur: mais bien gros/p especial noir & apres rouge/& apres bayard/& aps blãc/ car cestuy cy est tresmol/& le p̃mier tresdur et les autres sont moyens daage de trois ans: car de trois ans iusques a dix le fruit est le meilleur. Leu congnoist les bons taureaulx a ces signes. Quilz soient haulx & bien grãs et beaulx mẽbres de moyen aage/& mieulx vault q̃l soit ieune q̃ ce q̃l declinast a vieillesse/de face torue / petites cornes/ grosse & lourde teste / ventre soubz estroict/& q̃ ceulx q̃ en viennẽt respõdent a la face de leurs parens / et doit on scauoir de quelles contrees ilz sont car il ya regard pource quilz viennent meilleurs dune contree q̃ dautre cõme on voit par experiẽce.

¶ Cõme leu doit tenir taureaulx et vaches. ¶ Chap. lvii.

On doit appareiller a ces bestes en yuer lieux pleins deaue ou empres eaues / & en este montaignes froides & obscures/p especial pource q̃lz se saoulent mieulx de ieunes boutz darbres & darbustes et de lherbe q̃ y naist entre eulx combien que les portans et la porteure entour fleuues pour le lieu plaisant y paissent. Toutesfois les porteures doiuent estre aydees deaue vng peu plus tiede: car ainsi cõme dit Paladius on les trouuera plus proffitables ou leaue de la pluye fait aucuns marestz tiedes. Les estables leur sont bonnes q̃ sont de pierres de sablon ou de terre glaireuse pauees en pendãt & declinãt aucunemẽt affin q̃ lhumeur se vuyde vers la partie opposite du midy pour les faulx vẽtz dont vient la glace ausquelz on doit resister par aucun empeschemẽt/& les doit on garder q̃lz ne soient ferux daucune angoisse ou de froit. Et po^r ce q̃ mouches & petites bestes le^r fõt souuẽt moleste soubz la queue on les doit enclorre de hayes & de murs. On leur doit mettre du feurre et

des fueilles soubz eulx affin quilz se repo-
sent mieulx. On les doit mener a leaue
deux fois le iour en este et une fois en yuer
quant elles cõmencent a vesler comme il
aduient au moys dauril. Ley gardera em
pres leurs estables les pastures entieres/
lesquelles elles pourrõt gouster au retour
ner affin quelles puissẽt suffire au truage
du labeur & du laict: car elles sõt ennuyees
po² le trauail de vesler/et doit on bien gar
der que le lieu ou on les recoit ne soit froit:
car froit & fain les fait mesgres. Et ne doy
uẽt point les veaulx allaictãs coucher la
nuyt auec leurs meres: mais on leur mei
ne leurs veaulx au matin po² les allaicter
et aussi quant elles reuiennent de pasture.
Le custode et la garde doit estre diligent q̃
ley oste les vieilles et les brehaignes/& que
on y mette des nouuelles en lieu et ordon-
ne les brehaignes au labeur et a la char-
rue. Et se aucune vache a perdu son veau
on luy baillera aucun autre veau a qui la
mere ne donne pas assez de laict.

¶ Quant et cõment les taureaulx doi
uẽt estre menez po² saillir les vaches.
¶ Chapitre. lviii.

Varron dit que ley deuroit garder
pour le fruict ce qui sensuyt. Ley
doit garder les vaches auant que
on les mette a saillir quelles ne semplissent
de breuuages ne deviãdes: car on dit quel
les en concoiuent veau mesgre. Et au con
traire des taureaulx: car par deux moys
on leur donnera herbes/paillies & feins po²
estre plus beaulx et les eslongnera ley des
femelles/et apres au moys de may on les
mettra auec les vaches en la bouuerie/& p
tout le moys de iuing & au commencemẽt
de iuillet selon Paladius affin que celles q̃
lors concoiuent vessent en doulx temps a-
pres: car les vaches portẽt neuf moys. On
ne doit poĩt coupler le taureau a la vache
auant laage de deux ans affin quelle ves-
le de trois ans/ et encore vauldroit mieulx
qui luy mettroit au tiers an affin quelles
portassent au quart. Les grecz afferment
que se ley veult q̃ vaches concoiuent mas-
les on doit lyer la senestre genitelle du tau
reau quant il doit saillir/& se ley veult auoir
femelle on luy lye le dextre/ pource que la
semence du dextre engendre masles/et du
senestre les femelles. Les taureaulx q̃ doi-
uent saillir doiuent par aucun temps fai-
re abstinence et estre gardez et detenuz/ af
fin q̃ apres ilz soient plus ardans & la ma
tiere mieulx digeree et y aillent plus vou-
lentiers. Il suffist auoir deux taureaulx
pour soixante vaches selon Varron: mais
Paladius dit quil conuient a quinze va-
ches vng taureau. Se en la contree ou les
vaches sont il ya bonne pasture et plantu-
reuse on peult chascun an mener la vache
au taureau: Et sil ny a bonne et grant pa-
sture de deux ans en deux ans/et par espe
cial se elles ne labourẽt en aucun oeuure.

¶ Cõment on doit tenir les veaulx/ et
cõment on les doit apprinoiser.
¶ Chapitre. lviii.

Quant les veaulx seront creuz on
leuera les meres en les nourrissant
de verte pasture en lestable et en la
cresche. Et si leur doit on mettre et esten-
dre pierres presque en toutes leurs esta-
bles & autres telles choses affin que les on
gles ne leur pourrissent. Les veaulx pais-
sent auec leurs meres en lequinocce dauril
ne/cest en septẽbre. Il ne les conuiẽt point
chastrer iusques apres deux ans: car a pei
ne le pourroient ilz porter auant/& ceulx q̃
sont chastrez apres sont trop durs a man-
ger. Selon Paladius on les chastre ainsi.
On les lye et gette ley a terre/ et prent on
les genitelles a tout la peau en estraignãt
aux mains le plus que ley peult dune

congnee ou dolouere ardant ou dung propre fer forme en forme de cousteau on leur taille a vng coup pour leur faire moins de douleur/et ard len les peaulx et les veines parquoy la playe et trace sont gardees de trop saigner/ & leur oingt len les playes de cendre de sarment & descume dargent & les garde len de boire/et leur donne len peu a manger/et apres trois iours on leur dõne tendrons darbres/les boutz & les sommetz de lherbe vert. On leur guerira leur playe ainsi. Len prẽdra poix clere et y mettra len cendre de sarment et vng peu dhuylle & les en oingdra len bien doulcement/et ie croy que ce est bon/par especial quant on les chastre sans fer ardant: mais qui les chastrera a fer ardant ceste cure ny est pas necessaire. Aux veaulx malades on dõnera bran de froment/farine dorge et herbe tendre/et beuront au matin/et les curera len au vespre. Len apprinoisera les beufz de trois ans en la fin de mars et au commencemẽt daurill: car on ne les peult apprinoiser apres cinq ans/ pource que la durte de laage leur est ptraire. On les domestiquera tantost par la teste/et quant ilz sont tendres par les traire souuẽt de la main ilz se adoulcissent: Mais les nouueaulx beufz deuront auoir estable a plus large espace On les menera a lestable/et se leur asprete est trop grande on les lyera par vng iour et vne nuyt/et les fera len ieusner/et lors p doulx appeaulx et doulces parolles et choses plaisantes le bouuier viendra a eulx/ non pas de coste ne par derriere: mais par droict au frõt et les touchera aux narines et au dos en telle maniere que le beuf ne lattouche de la corne ne du pied: car sil cõmence ce mal il le tiendra et le vouldra ensuyr. Aucuns sont qui se iouent auec eulx & leur apprẽnẽt a porter aucũs faisseaulx et cest quant on les veult mettre a la charrue/et les doit on premierement exercite a terre remuer ou a sablon ater affin que le nouueau labeur ne casse leurs colz qui sont encore tendres. Puis q̃ tu vouldras faire traire & exercite a la charrette serõt ainsi acoustumez. Premieremẽt a mener vng chariot vuyde/et se tu peulx tu les meneras par rues ou par chasteaulx ou il y aura noyses/et le beuf que tu feras aller a dextre tu le feras aussi aller a senestre/et ainsi se reposera/ou la terre sera doulce tu ny mettras pas fors beufz: mais vaches & asnes pour traire/et a legier chariot aussi et a la meule de lhuylle aussi legierement. La plus legiere maniere de les dõpter est de mettre vng beuf aspre auec vng doulx et fort: Car ainsi le malsera contrainct a faire toutes offices. Se apres la dompteure il se couche & ne se acoustume pas a traire a la charrue on ne le doit ne poindre ne batre: mais luy lyer bien fort les piedz de bons lyens quil ne pourra aller/ne esterne paistre/et cela fait on le trauaillera p faim et par soif/et par ce il se desacoustumera & sera guery de ce vice.

¶ Des beufz et quelz on les doit achepter/comment on les doit garder/et a quoy on congnoist leur aage.

¶ Chapitre. lvi.

On doit considerer es beufz q̃ len veult achepter les signes q̃ sensuyuẽt: car quilz soient nouueaulx et ayent gros mẽbres quarrez & grans/de ferme corps/de muscules esleuez par tout/de grans oreilles/de large front et crespe/gros yeulx et noirs/ fortes cornes et sans petitesse daucune cornete/larges narines et camuses/courte teste et assemblee/larges espaules/grant vẽtre/grande poictrine/ estenduz costez/les longes lees/le dos droict et plain/cuysses fermes et nerues/ cours ongles/ grande queue longue et pelue au bout/et q̃ le poil

du corps soit espes/dru et court / de rouge couleur et fusque/et le meilleur est de acheter beufz de lieux prochains qui ne soyent point greuez de diuersitez de aer ne de soleil. Et se on ne le peult faire que on le prengne donc de lieu semblable au pays ou on est. On doit prendre garde sur toutes choses que les beufz que len mettra a arer ensemble soyent de pareille force affin que le fort ne griefue le foible. Len considerera en leurs meurs quilz soyent argutz et debonnaires et que ilz craignent ce que on leur monstrera par crier et par batre/quilz desirent bien a manger selon le labour quilz feront. Et se le pays le seuffre il nest meilleure viande que la pasture verd. Et ou il ny aura point de abondance de pasture on leur donnera a manger selon le labour q̃lz feront. Len tiendra les beufz en telles estables cõme il est dit dessus des vaches/ainsi closes et pauees affin q̃ les ongles ne leurs despecent/ et quilz puissent estre deffenduz de vers de mousches ⁊ dautres bestelletes On congnoist leur aage a ce quilz muent les dentz de deuant apres lan acomply deuant dix ou huyt moys. Et puis apres six moys ilz muent les dentz prochaines/⁊ iusques a trois ans ilz les muent toutes. Et adonc sont ilz en bon estat et perseuerent iusques a dix ou douze ans / et viuent iusques a quatorze ou seize ans / et tant cõme ilz sont en estat ilz ont les dẽtz bien egaulx et longues. Et quant ilz vieillissent ilz leur appetissent et deuiennent noires.

¶ Des maladies des beufz et de leur cure.

¶ Chapitre. lxvi.

Moult de maladies aduiennẽt aux beufz qui leur sont fort mauuaises/dont lune est en la teste quant le reume si multiplie et lappelle len en langage latin gutta roiba/et vient de trop manger ⁊ trop boire et par especial dherbes froides / et aussi de trop grant repos et dair trop moiste / et la congnoist len a ce que leur visage senfle et les yeulx et en meurent souuent se on ne les guerist: car tantost on les faict saigner de la veine q̃ est soubz la langue : car ainsi comme deux glandes ou corroyes qui sont la doyuẽt estre saignees en plusieurs lieux de la poincte dung cousteau bien trẽchant si q̃ en saille beaucoup de sang/⁊ leur faict on vne fumigation dencens qui leur entre es narines. Vne autre maladie leur vient/ cest assauoir fieure et est de trop grant labour. Varron dit que les causes des maladies es beufz sont ceulx cy / pource que ilz labourẽt par trop chault ou par trop froit ou quilz labourent trop ou quilz labourent pou / ou qui leur donne apres le labour a manger tantost sans moyen ou a boire. Et congnoist on quant ilz ont fieure a ce quilz sont chaulx au tast/et p̃ especial en la langue et es oreilles/et q̃ leur alaine est chaulde et espesse. Si leur doit on secourir par froit gouuernement/⁊ que on les tienne en lieu froit sans point de labour/et q̃lz soyent enuironnez de fueilles de saulx et froides herbes et orge cuyte bien refroidie et la farine/et leur donne len a boire eaue ou il y ait cuyt fueilles de saulx et froides herbes et orge/⁊ que elle soit bien refroidie/⁊ se ilz sont trop templiz on les fera saigner ⁊ leur donnera len a boire eaues ou auront este cuytes pommes aigres et vertes et prunes et mangeussent des prunes. Selon Varron ceste maladie est guerie ainsi. On les mouillera deaue et oingt len dhuylle et de vin tiede / et les soustient on de viandes et gette len dedans aucunes choses/et quant ilz auront soif on leur donnera a boire de leaue froide / et se cecy ne prouffite on les saignera par especial de la teste. Ilz ont vne autre maladie qui est opilation et en-

fleure de rate/et nen sont pas legierement gueris et languissent longuement/q̃ les cõgnoist on a ce quilz bufflent/toussent/par especial quãt ilz trotent. ¶ Item les beufz sont enflez aucunesfois de constipation ou de ventosite engendree en leurs ventres/et lappercoit on a ce que se on les frappe des mains ou du doid sur les flanches qui sont empres les hanches de derriere ilz sonnent comme vng tabour. Et ce appercoit on a la veue: car ilz sont enflez et ont grant douleur/et aucunesfois se gettent a terre et gisent voulentiers. On les guerist a vng clistere ou vne canne comme il est par auant declaire et dit au traicte des maladies et douleurs des cheuaulx/ou a la main dũg enfant oingte de huylle boutee dedãs le cul qui en tirera la fiente/ou len trenchera la veine de la queue a vng cousteau bien trẽchant/par quatre doidz loing du cul par dessoubz. Apres ilz sont blecez aucunesfois au col par trop grant oppression daucune inconuenable lyeure ou par especial quãt la pluye chiet sur le col/et aucunesfois y est faicte rompture de cuir q̃ de chair pour les humeurs illec assemblees/et les guerist on par medicines consolidatiues de chair qui font venir le cuir/comme il est dit dessus en la cure des cheuaulx en plusieurs lieux/et auec autres choses dont les mareschaulx des beufz vsent / et mesines doignement. Apres ilz sont aucunesfois blecez despines et de choses agues et dures poignans qui leur entre daduenture es piedz dont il leur faulx clocher/et les en guerist on quant on leur traict hors ce q̃ leur est entre es piedz ou ailleurs/et prent on des racines de diptan bien broyees et les lye len dessus a vng drappeau/ou on les guerist dautres medicines conuenables a bleceures despines escriptes au traicte des cheuaulx. Il leur vient plusieurs autres maladies mucees et aucunes appertes comme sont trauail et lassenre qui viennent de trop grant labour et de trop grant chaleur. Et lappercoit on a ce quilz ne mangeuent pas ainsi comme ilz ont acoustume/q̃ gisent voulentiers / et trayent hors la langue pour trop grant chaleur / et appercoyuent ceulx qui les ont veuz sains quilz sont grandement muez. Len congnoist beufz qui sont fors et legiers a ce que ilz se meuuent legierement si tost cõme on les touche ou poingt et ont grans membres et oreilles leuees. On congnoist generallement les beaulx et fors beufz a ce quilz ont les membres gros et bien respondans ensemble. Plusieurs autres maladies aduiennent aux beufz que les mareschaulx des beufz sauent cõgnoistre q̃ guerir/par especial ceulx qui en sont expers: mais iay mis loyaulment celles que iay seues de vray.

¶ Des diuersitez des beufz et des vaches/et de leur prouffit.

¶ Chapitre. lxvii.

Ilz sont aucuns beufz noirs/grans et fors/et ainsi comme sauuages/ que len appelle bubles ou bufles/ qui ne sont pas bien habilles a la charrue ne a traire: mais ilz trayent par terre grãs faisseaulx et les y acoustume len lyez par art daucunes chaines et demeurent bien voulentiers en eaue. Leurs cuirs ne sont pas bons comme des autres combien que ilz soyent bien gros/q̃ en est la chair moult melencolieuse/q̃ pource elle ne vault neant et si nest point de bonne saueur. Et cõbien que crue elle soit belle/toutesfois quant elle est cuyte elle est laide. Ilz sont vngs autres beufz desq̃lz nous vsons cõmunemẽt dont les vngs sont plus grãs q̃ sont bõs q̃ cõuiẽnent en lieux plains. Les autres sont moindres qui labourent en montaignes. Et les autres sont moyens en grãdeur q̃ petitesse qui sont bõs/q̃ cõuiennẽt en ces deux lieux.

Les aucuns sont moindres dont les chaires sont de complexion attrempee / et pource ilz donnent bonne nourriture a corps humain et force et sante. Les autres sont de aage parfaict qui sont deputez a labour pour leur force/ & sont leurs cuirs tresbons a faire semelles a soulez / et leur chair est moyennement melencolieuse/ & nest bonne fors a gens qui ont fort estomac et chault et a ceulx qui font fort et pesant labour. Il est dautres beufz vieillars qui sont paresseux a labourer et de moindre prouffit q̃ les autres dessusditz / et est leur chair melencolieuse et mal digerable : mais le cuir est tresbon par especial quãt ilz sont groe. Les cornes des beufz sont bõnes a faire pignes et les os a faire manches de petitz coustelaulx/et leur fiẽte est bonne a fumer chãps et arbres/ & estouper greniers et autres plusieurs vaisseaulx. Des vaches les vnes sõt grandes ou moyennes que les gens tiennent pour le prouffit des veaulx & de leurs nourritures et sont bonnes a traire chaires et charnues / et sont la chair et le cuir semblables aux beufz : mais leur laict cõbien que il soit bon a manger et a faire fromages si ne leur doit on pas po² ce oster: mais laisser pour nourrir leurs veaulx et pour croistre & enforcer. Les autres vaches sont petites q̃ len garde seullement pour auoir laict & fromages/ & pource quãt les veaulx ont quinze iours on les tue & les mangeuelen. Car la chair en est bien attrempee et tresbien digerable et prouffitable a gẽs de petit labour/ & le laict et les fromages sont bons a vser combien que ilz ne soyent pas si tresparfaictement bons comme ceulx de brebis. On doit eslire les vaches qui ne soyent mie trop petites et quelles ayent grans mammelles.

¶ Des ouailles/moutõs et brebis q̃lz on doit acheter et eslire/ et de la congnoissance de leur sante & maladie.

¶ Chapitre. lxviii.

On congnoist les ouailles bonnes a leurs aages se elles ne sont trop vieilles: car les vnes ne peuẽt encore faire fruict/et les autres iamais fruict ne feront. Mais toutesfois vallent mieulx celles dont on attent esperance de fruict que celles dont on attent la mort. On les congnoist aussi a la forme : car la brebis doit auoir grãt corps et beaucoup ou assez de layne et molle de haulte toison et espesse en tout le corps/par especial entour le chief/le col et le ventre/ humbles cuisses & longues queue. Et si les cõgnoist lenquãt elles seulent faire beaulx aigneaulx et corpulens. Leur sante et leur maladie est congneue quant on leur ouure les yeulx : car se les veines sont rouges et subtilles elles sont saines. Et se elles sont blanches ou rouges et grosses elles sont malades. Se on les prent par la peau du col et on ne les traict auãt que a force elles sont saines / et se on les traict legierement elles sont malades. Qui les prẽt a la main par lesschine pres des hãches et lestrainct se elles ne se ployent point elles sont saines et fortes/ & se elles ployent elles sont malades. Se elles vont hardiement par la voye elles sont saines/et se elles vont a meschef les testes basses elles sont malades.

¶ Cõment on doit tenir les ouailles nourrir & faire paistre & en q̃lz lieux.

¶ Chapitre. lxix.

On leur doit pourueoir principallement si que par tout lan elles soyẽt repeues droictemẽt dedãs et dehors en estable convenable et non pas venteuse qui regarde mieulx a orient que a midy. Du quelles soyent la terre sera ionchee de paille ou destrain ou dautres vergettes et doit estre en descendant pour mieulx faire purger de

leur vrine ¶ des autres humeurs : car cela ne corrompt point seulement leurs laynes aincoys leur pourrist leurs ongles et les faict deuenir rongneuses et leur fault renouueller leurs lictieres de autres pailles pour mieulx reposer et plus nectement et estre plus nettes: car elles en paiscent plus voulentiers. On fera aux malades et a celles q̃ ont aigneaulx places secrettes pour ce quelles soyent diuisees des autres/et ces choses sont gardees par les bergiers : car aux bestes qui paissent aux champs les pasteurs portent auec eulx greilz ou raiz ou ilz leur font places solitaires et autres choses pour leurs vsages. ¶ Car elles seulent paistre loing lune de lautre et en diuers lieux. Les pastures prouffitables aux brebis sont es nouuelletez ou en prez assises quant ilz sont secs : mais les paludz leur sont nuysibles et boys sauuages si dommagent leurs laynes. Espesse conspersion de sel mise auec leurs pastures et meslee ou souuent gettee en leurs channoys leur doit oster lennuy de bestial : car par yuer sil ya deffault de foing ou de pailles on leur donnera de la vece legiere et des vergettes de ourme ou de fresne a tout les fueilles/et en temps deste on les paistra au point du iour a la tendreur des herbes quant la rousee sera dessus. A la quarte heure du iour ou la quinte quant elle se eschauffera on leur donnera a boire de leaue courant de puys ou de fontaines. Quant le chault viendra on les mettra en lumbre dũg arbre fueillu ou en aucune vallee. Et quant la chaleur du tẽps fauldra et la terre samoystira par la rousee du vespre on les ramenera a la pasture / et doit len pourueoir que elles ne soyent saoulees de abondance de pasture/ et doyuent paistre loing de choses qui appetissent la layne et trenchent le corps. Es iours chiennins et en fort este on les doit faire paistre en lieux ou leurs testes soyent gardez du soleil. En yuer et en printemps on ne les doit point mener paistre par tẽps de gelees et bruynes: car lherbe bruyneuse leur faict auoir maladies/et si leur doit on donner a boire seulement vne fois. Quant les moysons seront faictes on les tiendra aux estubles. Et ce leur est prouffit pour deux causes: car elles mangeront les espis qui seront sus et casseront le chaulme/et si fumeront la terre dont les bledz vaulldront mieulx lannee ensuyuant. Et quant laube du iour leuera len traiera le laict hastiuement affin q̃ ilz ne perdent leurs pastures acoustumees. Et quant le chault du iour sera venu on les ramenera que lardeur du soleil ou le vent ne les griefue. Au vespre on les ramenera arriere/et soyent tant dehors quelles puissent recouurer la pasture quilz ont laissee par le chault du iour. Et quant on les ramenera on doit garder quelles ne soyent chauldes / et se le temps est trop chault on les menera es pastures prochaines pour retourner plus tost abimbrage/et ne les laisse point le pasteur mal a point assembler en temps de grant chaleur: mais soyent tousiours espandues par mesure. Et quant elles viennent chauldes on ne les doit pas traire/et quant laube du iour apperra tous aigneaulx seront menez la ou ilz seront si longuement que ilz scauront aller eulx mesmes / et lors on les menera en lieux froidz et vimbrages ou ilz serõt gardez diligemment. Quãt on verra au mati les toilles des yraignes chargees deaues on ne les laissera point paistre / et se la chaleur vient et la pluye en est cheue on ne les laissera point gesir / aincoys les menera len en montaignes ou le vent les soufflera et fera len aller et venir et les doit on garder dherbes sur lesquelles le grauois sera venu. Et dit le sage pasteur q̃ au moys dauril/de may/de iuing et de iuillet/on ne les doit pas laisser moult manger quilz ne

soyent trop grasses: mais le moys de septẽbre/octobre & nouembre de emmy tierce on les doit laisser paistre trestout le iour pour les engresser affin quilz puissent mieulx passer lyuer. Au temps dautomne les foibles et chetiues seront vendues affin que le froit yuer ne les face mourir.

¶ Quant et comment les moutons doyuent aller auy brebis/et combien de temps les brebis portent et quelz doyuent estre les moutons/et quantes brebis suffisent a vng mouton.

¶ Chapitre. lxx.

LA premiere couple des moutõs & brebis doit estre au moys dauril affin que le tẽps dyuer trouue les aigneaulx nourriz et si peult estre faicte au moys de iuing/& si est elle faicte au moys de Juillet affin que ceulx qui sont nez auant lyuer viuent. La seconde couple est apres my octobre affin que les aigneaulx entour le cõmencement de printemps naiscent quant les herbes croissent. Aristote afferme que se len veult quelles portent aigneaulx masles on les gardera au temps de la couple par telle maniere quilz ayent la face et leur alaine contre septentrion/et doiuent paistre en tenant tousiours leur face cõtre celluy vent. Et se on veult auoir femelles on mettra leur face cõtre le vent de midy et paistront en tel regard. Aucuns sont qui tiennẽt les moutõs de aller deux moys a leur femelle affin q̃ plus grãt voulente leur en vienne. Les autres les laissent a leur voulente po² auoir des aigneaulx tout au long de lan/tant cõme ilz saillent on ne leur doit point changer leaue: car sicomme dit Varron/leur layne en seroit diuersifice et le ventre des brebis en seroit corrompu. Et quãt toutes les femelles auroõt cõceu on leur ostera les moutons: car silz leur faisoient moleste ilz les greueroient. On ne doit point faire saillir les brebis auant quelles ayent deux ans: car le fruict ne seroit pas bon et elles en vauldroiẽt pis. Les brebis sont preingses cent et cinquante iours/et pource les doit on faire saillir en tel tẽps q̃ les aigneaulx naiscent entour la fin dautomne quãt lair est vng peu attrempe/et lherbe commence a venir par la venue de la pluye. On doit eslire moutons tresblancs au pays ou les brebis sont blanches et a molles laynes/et ne considere len pas seulement la beaulte du corps: mais aussi la laine sil ya diuerses couleurs et taches: car se il ya diuerses couleurs et taches les aigneaulx viendront et auront diuerses couleurs. Se elle est noire elle fera aigneaulx noirs/et de blanches/elle naistra aucunesfois dautre couleur: mais de noire il naduient iamais blanc si comme dit Columella nous eslirons moutons/haulx/grans et longs a vng grant et beau ventre/& de layne blanche bien couuert a tresgrande queue/cornes torses qui senclinent au musel et les oreilles couuertes de laine/de large poictrine et quelle ait cuysses et espaules planturuses et lyez de toison bien assemblee de large front et de grans genitelles de premier aage q̃l peult viure prouffitablement iusq̃s a huyt ans. La femelle doit auoir deux ans auant q̃lle aille au masle & porte iusques a cinq ou six ans: mais elle laisse a porter au septiesme an. Len cõgnoist la bonte du mouton a la beaulte de sa lignee quant il faict beaulx aigneaulx et grans. Vng mouton suffit a cent brebis et autant de cens comme il y a de brebis autant y doit auoir de moutons sicomme dit Varron.

¶ Quãt on doit tondre les ouailles/et quant et comment on les doit signer.

¶ Chapitre. lxxi.

On doit tondre les brebis au moys da
uril en lieux chaulx et les tardis ai
gneaulx serõt signez: mais en lieux
attrẽpez on fera la tõsure au moys de may
et par especial quãt elles cõmẽcerõt a suer
qui est demy mars iusques a my iuing cõ
me dit Varron. Tu ayderas aux brebis
tõdues en ceste maniere/tu prẽdras le ius
de lupis cuictz & lye de vin vieilz & lye dhuyl
le vieille/& mesleras tout ensẽble & en oing
dra len les brebis tondues. Et apres trois
iours se la mer est pres tu le laueras en la
riue/& se elle nest pres tu prendras de leaue
de la pluye ou dautre eaue & la cuira len a
uec du sel et en lauera len le corps des bre
bis po² en oster loingture/& aussi sera gue
rie pour toute lannee et ne sera point ron
gneuse et en aura plus grant layne et plus
molle: mais p trois io²s en lay on les oing
dra dhuylle & de vin aps ce q̃l aurõt este la
uees. Pour les serpẽs q̃ volentiers se mus
sent soubz leurs creuschez len ardra souuẽt
cedre ou galban ou cheueulx de femme ou
corne de cerf. Se aucune brebis a mal po²
mal tõdre on luy oingdra le lieu de poix cle
re. Aucũs les tondẽt deux fois lay cõme en
espaigne et fõt toutes tõsures iparfaictes.

¶ De la congnoissance de laage des brebis.

¶ Chapitre. lxvii.

Les dentz de brebis sont muez apres
:an et demy/cestassauoir les deux de
deuant & puis apres six moys ou en
uiron les deux prochaines se muent & puis
apres toutes les autres si que elles sont ega
les a trois ans ou a quatre ou a plus & sont
reputez ieunes iusques a ce quelles soyent
inegalles: mais quãt elles se deschaussent/
corrõpent et appetissent elles sont vieilles.
Elles sont en bon estat iusq̃s a huyt ou dix
ans se elles ont bõnes pastures: mais se el
les en ont deffault elles enuieillissent tost.

¶ Quant et cõment on les doit traire et faire les fromages et garder.

¶ Chapitre. lxviii.

On doit traire les brebis deux
fois le iour iusques a la sainct
michel/et puis apres vne foie.
On peult traire le laict affin
que elles ne soyent trop grasses: car on les
enuoye auec les moutõs pour estre saillies
affin que elles ne facent leur fruict en tẽps
disconuenable. Mais quant elles auront
este saillies on les engressera par tout leste
On les traiera hastiuement au point du
iour affin que on les maine paistre a bõne
heure. Toutes personnes doiuent faire si
lence tant comme on traict les brebis fors
le maistre qui ne die que choses plaisans et
conuenables. Nous prenons le laict pour
faire fromages & le coagulons de laict coa
gule de laigneau ou de cheurel/de presure
ou de fleur daigre chardon/ou de laict de
chieure / et en doit len oster le laict mesgre
par la contraincte daucun poix / et quant
le fromage se prendra a endurcir on le met
tra en lieu froit et obscur / et quant il sera
presse dessoubz aucun poix pour estre plus
ferme on y mettra du sel bien broye / rosix
en le pouldrãt/et apres aucuns iours pour
le faire plus ferme on le mettra en vne for
me et lespraindra len merueilleusement.
Et les gardera len quilz ne touchent lung
a lautre/et q̃ les mettra en lieux clos hors
du vent ilz en seront plus gras et plus ten
dres. Les deffaulx du fromage sont sil est
trop sec ou trop fistuleux/et ce luy aduient
quant il est peu espraingt ou trop salle ou
ars de la chaleur du soleil. Aucuns quant
ilz font fromages frais prennent noyaulx
de pin vers et les broyent et mettent auec
le laict & les conioignent ensemble. Les au
tres prennent fleurs de thimus que mous
ches a miel ayment et les broyent bien fort
et les coulent plusieurs fois auec le laict.

Quelque saueur que ley vouldra donner au fromage soit de poyure ou dautre pyment on le pourra ainsi adiouster.

Des maladies des brebis/et de leurs cures.

Chapitre. lxxviii.

Il naist aux brebis vne bosse soubz la gueule de fluy dhumeurs descēdans de la teste/ & y est la peau percee/ & en chet petit a petit cōme eaue/ & par ce en sont bien gueris. Elles seuffrent aussi enfleures de rate/et leur aduient en may et en auril pour labondance du gros sang et visqueux dont il leur aduient souuēt ālles en meurent soubdainemēt/ & leur proffite de leur mettre vng estoc de deux doys dedans les narines et faire que il en saille beaucoup de sang/et aucunes en sont gueries et les autres non. Elles ont aucunesfois fieures que ley congnoist et guerist comme il est dit au traicte des beufz & aussi elles ont plusieurs autres maladies que les sages bergiers guerissent et congnoissent/si men attendz a eulx.

Comment on doit tenir et gouuerner les aigneaulx.

Chapitre. lxxix.

Dāt les aigneaulx sont nez on leur dōne chascune sepmaine du moys du sel/et apres en chascune quinzaine en tous temps. Et quant ilz seront separez et seurez des meres on les tondra hastiuement pour les poulx/et pource quilz en croissent/et chascune sepmaine on leur dōnera du sel. Entour la natiuite nostre seigneur on les ioinct a leurs meres comme Paladius dit. Darron dit que quant les brebis cōmencent a aigneller les bergiers les mettent en estables sequestres toutes propres/et quant ilz ont aigneaulx nouuellement ilz sont mis au feu/et les y tient ley deux iours ou trois iusques atant ālz congnoissent leurs meres et se saoulent de pasture/ et apres quāt les meres vont paistre auec les autres on retient les aigneaulx a part/ & quant leurs meres reuiennent aux vespres les aigneaulx les tetent/ et au soir on les met a part que les meres ne les foulent / et au bien matin on les leur baillera pour allaicter auant que elles aillent aux champs/et ainsi le fait on par dix iours/et quant ilz seront passez on fichera pieux en terre et les y lyera ley doulcement daucune chose doulce et loing lung de lautre affin quilz ne se blecent aux membres en courant tout le iour. Silz ne vont a la māmelle de la mere on les ostera et oingdra ley les balieures de beurre ou de gresse de truye et touillera ley les balieures de laict en aucuns iours / et on leur offrera vesse molue ou herbe tendre auant ā on les meine paistre/et quant ilz retourneront on les nourrira en telle maniere iusques atant quilz soient de quatre moys. En ce temps la on traira les brebis quāt les aigneaulx seront boutez hors des meres/et deura ley mettre grāt diligence quelles ne se enuieillissent dardant desir/si les deura ley adoulcir et pacifier par oingture et nourriture & par bonte de pasture & les garder de froit/ de chault et de grant trauail. Et quāt par oubliance de laict ilz ne vouldront plus de leurs meres on les contraindra daller au troppeau paistre auec les autres.

Du proffit des aigneaulx/brebis et moutons.

Chapitre. lxxx.

Le proffit des brebis est grāt: car de leur poil ley fait belles robes & bonnes a toutes gens / et de tant ā le poil est plus delye de tāt est il meilleur et plus cher. De la peau auecques le poil on fait pelissons/fourrures de robes en yuer/

et des peaulx peices len fait souliers & par chemin. Le laict est bon a manger/ & de tãt quil est plus frais il vault mieulx/ et de tãt ql est plus espes nourrist il mieulx. Le fromage qui en est fait est bien nourrissant a corps humain/ et de tãt quil est plus frais il vault mieulx/ & celluy qui est trop sale ou trop visqueux ou trop brisant nest pas bon comme dit Rasis: mais celluy est bon qui tient le moyen/ et le laict cler qvient quant on fait le fromage fait bien aller a chãbre/ purge la cole. La chair du bestial est dune saueur non delectable et trop moiste & non conuenable fors que par aucune aduenture a rudes villains et femmes q̃ sont acoustumees et qui trauaillent continuellemẽt Mais la chair des aigneaulx ostez du laict est bonne et cõuenable/ & la chair des chastrez est tresbõne & nourrist tresbien silz sont dung an comme dit Auicenne: mais se elle passe son aage elle en empire de tãt quelle est plus vieille est elle pire et plus dure a digerer. Les peaulx et la laine des aigneaulx sont tresbonnes & meilleures que des meres.

¶ Des chieures/ boucz et cheureaulx/ lesquelz on doit eslire/ et comment on les doit tenir/ et par quel temps elles portent/ et de leur aage/ de leur sante et proffit.

¶ Chapitre. lxxvii.

Qui veult faire bergerie de chieures il doit aduiser laage et eslire celles qui puissent ia porter fruict / et de celles la nouuelle vault mieulx q̃ la vieille On doit veoir la forme quelle soit ferme et grande/ de corps legier/ le poil espes/ et ait deux queues de barbe soubz le menton cõme deux mammelions: car ceulx icy sont les plus plantureuses / quelles ayent grãs mammelles et assez laict et gras. Le bouc doit auoir telle barbe cõme iay dit & long gosier/ court front et plain/ oreilles pesantes et ployees/ petite teste/ cheueleure espesse/ clere et longue. Il ne doit point aller a chieures auãt quil ait vng an. Il ne dure point plus de v ans. Les meilleures sont celles q̃ cheurettẽt deux fois lan. Les masles qui en viẽnent sont les meilleurs pour faire boucz. Caton escript en fiscelle de scurate auoir chieures lesquelles saillent dune pierre plus de soixante piedz. Les meilleures estables a ces bestes sont celles qui ont regard au soleil leuant dyuer et ou il y a pierres espandues. Et affin q̃ le lieu soit moins moiste et moins ord on y espandra vergettes dessus quelles ne se souillent Ces bestes se veulent tenir et paistre comme font les brebis: mais elles ont de leurs natures ppres quelles se delectent plus en boys et en aulnoys que en prez / et tresdiligemment paissent fruictz aigres et mangent & rõgent en beaulx iardins les boutz des arbres et les descharpissent/ et pource les appelle len chieures / et a loccasion du fons len seult excepter que le laboureur q̃ garde le lieu ny laisse pas paistre chieures Apres autumpne on mettra les boucz auec les chieures. Celle qui aura cõceu apres quatre moys retourne en printemps. Quant les chieures sont faictes de trois moys on les soubzmet et commencent a estre auec les autres. On tient la compaignie des chieures assez grande ou il en ya en tout cinquante/ pource q̃ chieures sont sottes et dissolues et sespandẽt ca et la. Aucunesfois elles se assemblent et sen vont en vng lieu cõme les brebis. A dix chieures suffist vng bouc. On ne doit point garder chieures oultre huyt ans/ car leur nature deuient brehaigne de longue duree. Nul ne promette chieures saines Car sicomme dit Varron iamais elles ne sont sans fieures. Il aduient aucunesfois que elles se blecent en leurs corps quant elles se

combatent de leurs cornes/et aucunesfois quãt elles paissent en espines/si les doit on guerir comme il est dit deuant aux cures des playes des cheuaulx en plusieurs lieux Le proffit des chieures est principallemẽt en la peau/au laict & aux cheureaulx: car de leurs peaulx on fait tresbons gãdz/ souliers & selles a cheuaulx. Leur laict est tres cõuenable au corps humain/ par especial quant il nest pas prins ne coagule & quil a de la gresse et de la cresme. Le fromage q̃ en est fait nest pas si bon ꝯme celuy de brebis. La chair est trop seiche & dure a digeter & si ne vault rien: mais la chair des ieunes cheureaulx est tresbõne/proffitable et delectable/& p especial des cheureaulx de laict/de leur cuyr est fait tresbõ parchemin et noble chausseure a gens delicieux.

¶ Des truyes/verrotz & coches lesquelles on doit eslire/& cõment on les doit tenir/et p quel tẽps elle sont preinges/ et de leur aage/sante et proffit.

¶ Chapitre. lxxviii.

Les verrotz doiuent estre esleuz de grans et puissans corps / et valent mieulx rondes q̃ longes/grãs de ventre & destomach/court groing/chef & front espes de glandes dune couleur mieulx q̃ de deux ou de plusieurs dung an ou de peu plus quil puisse saillir les femelles iusques a quatre ans. Nous deuõs eslire les truyes quelles ayent larges costez et grant ventre pour porter les faix. Les autres choses sõt pareilles aux verrotz: mais en cõtrees froides le poil doit estre noir et espes/et es contrees attrempees elles viennent telles quelles peuent venir. Elles sont de bonnes progenies quãt elles ont grant nombre de petitz pourcelletz. Ceste maniere de bestes peult estre en tous lieux: mais elles valent mieulx en lieux moistes et de paluz que en lieux secz/par especial en bois ou il y a abondãce darbres sauluages portãs fruictz de diuerses manieres qui durent en diuers temps/et en sont nourriz en lieu dherbes/ et si sont nourriz de racines de cannes & de ionce: mais quant les nourritures faillent en yuer on leur donne pasture de gland/de chastaignes/de febues/dorge / et de telles choses: Car ces choses ne engressent pas tant seulement: Mais donnent bonne saueur de chair. Ilz demandent en este bonne pasture bien matin auant que le chault cõmence. Ilz vont aux lieux vmbrageux apres midy/& par especial en lieu ou il y a eaue & puis quant le chault est adoulcy ilz võt arriere paistre. En temps dyuer ilz ne demandẽt point plus tost a paistre que la bruyne soit esuanouye et glace desgelee. Les truyes ne doiuent point estre encloses en maniere des autres bestes: mais nous ferons aires dessoubz les porches ou chascune mere sera enclose qui seront desclosses par dessus si q̃ le pasteur regarde les pourcelletz et les puisse nombrer et ayder en les soustrayant se les meres leur font oppressions/et si regardera que chascune nourrice ses propres pourcelletz/et cõme dit Columella vne truye ne doit point nourrir plus hault de huyt/ et selon ce que dit Palladius il doit suffire de six quelle ne se greue/cõbien quelle en puisse bien plus nourrir. Varron dit quelle peult tant porter de pourcelletz q̃lle a de mãmelles / & se elle en porte plus cest trop/& se elle en porte moins elle est de peu de fruict dõt vint ce mot tres ancien escript q̃ la truye de Enee lauinien cochõna trẽte pourcelletz blãcz. Elle peult nourrir huit pourcelletz p̃mieremẽt: mais quãt ilz sont creuz le maistre de la porcherie en oste la moytie pource que la truye ne dõneroit pas assez laict / & les pourcelletz nen enforceroiẽt point. Les verrotz doiuẽt estre separez des truyes deux moys auant que on les mette a les saillir. Le meilleur

temps de les y mettre est des kalendes de feurier iusqs au douziesme iour de mars: car ainsi la truye pourcellera en este pour ce quelle porte quatre moys/et lors elle cochonne quant la terre est pleine de pasture On ne les doit poit mettre au masle auāt vng an/q̃ mieulx vault de vingt moys ou de deux ans/et quant elles auront cōmence on dit quelles porteront iusques au.vii^{e}. an. Quant elles vont au masle elles se retournēt volontiers en la boue: car ce lieu luy est repos cōme le baing est a la fēme. Et quāt toutes auront cōceu on leur osterа les verrotz. Les verrotz de huyt moys peuent engendrer et iusques a quatre ans et lors ilz ont perdu leur force. La truye seult croistre en gresse iusques atant quelle ne se peult soustenir en estāt ne aller: car on racompte en Lusitanne quil y eut vne truye occise q̃ fut trouuee du poys de.v.c. lyx.v.liures/q̃ auoit ceste truye le lart gras et espes dung pied et trois doys sicōme dit Varron. Et il adiouste quil fut en Archadie vne truye si grasse que nullement ne se pouoit leuer. Mais plus: car vne souris auoit fait son nid dedās elle et y auoit fait ses petitz sourisseaulx. La coche se mōstre bonne q̃ plantureuse quant ce quelle a a la premiere portee elle maintient aux autres Les porchiers laissent les cochons deux moys apres les meres/et quant ilz peuent paistre ilz les desseurent. Les porcs nez en yuer sont mesgres pour le froict/et pource les meres les laissent pource que elles ont peu de laict et que les cochons les mordēt. Elles diuisent lan en deux parties: car elles portent quatre moys et allaictent deux moys q̃ puis se reprennent a porter. Il leur cōuiēt faire vne aire haulte de trois piedz et vng peu plus large et si hault quelle ne puisse yssir quant elle est preinge. La maniere de la haultesse est quil y ait vne fosse et que le porchier puisse regarder tout autour q̃lle ne griefue les cochons. Il y aura vng huys en laire dont le sueil daual sera hault dung pied q̃ dune pauline affin que les petitz pourcelletz ne puissent passer. Toutes fois que le porchier nettoyera laire il y doit mettre du grauier ou autre chose q̃ succera lhumeur. Quāt la truye aura pourcelle on luy donnera plus de viandes que deuant pour auoir plus de laict/q̃ leur seult len donner deux liures dorge trempe en eaue au soir et au matin se elles nōt autre chose que on leur baille. Les coches deuront boire deux fois le iour affin quelles ayent plus de laict. Quant les porcs serōt boutez hors de la mammelle se le pays laministre on leur donnera le marc de la bēdange. Quāt elles ont cochōne on ne oste point la mere de dix iours hors laire fors q̃ pour boire/et quāt les dix iours seront passez on les laisse aller paistre en aucun lieu prochain pour souuent retourner et allaicter leurs cochons/et quant ilz seront parcreuz ilz suyurōt la mere a la pasture q̃ au reto^{r} on les mettra hors de leur mere q̃ les paistra len a part. Les porchiers doiuēt acoustumer les nourrisses des pourceaulx et les pourceaulx aussi q̃lz facent tout au son du cornet. Premierement quant ilz seront enclos et le porchier cornera que tantost on ouure lhuys affin quilz puissent yssir au lieu ou lorge est espandue tout au long: car ilz en gastent moins q̃ a les mettre en monceaulx/et plusieurs y viennent plus legieremēt/et aussi quāt ilz sont acoustumez a venir au cornet ilz ne se perdent pas si tost au boys q̃ sen retournēt mieulx. On chastre bien a point les verrotz dung an/q̃ ne les doit on point chastrer plus ieunes q̃ de six moys/q̃ la ilz muent le nom de ver q̃ les appelle len mayolles. De la sante des truyes ie diray vne chose pour cause dexēple. Quāt les cochons allaictent se la truye ne leur peult suppediter son laict il

luy fault dõner fromẽt casse: car il amollie le bẽtre ou de lorge en eaue pour luy faire mãger. A cent truyes il cõuient dix berrotz. Le proffit des pourceaulx est q̃ leurs chairs fresches sont bõnes a mãger & leur lart est tresbon a appareiller & a appoicter toutes viãdes/ & aussi leurs gresses valent a oingdre les soulliers/ & non pas seulemẽt a ce: mais a faire plusieurs oignemẽs a diuerses maladies. Vng autre proffit y a en cores/ cest q̃ q̃ les met es vignes quãt la vẽdãge est cueillie & auãt q̃ les vignes se prẽnent a getter ilz les deliurẽt dherbes/ & les fossoient comme laboureurs.

¶ Des chiens lesquelz on doit esslire/ cõment on les doit tenir et enseigner/ et du proffit qui en vient.

¶ Chapitre. lxxix.

Le chien est la garde des bestes q̃ luy sont baillees a deffendre cõme sont brebis et chieures q̃ les loups mãgẽt volunticrs/ et pource on leur baille chiens pour les deffendre: mais truyes et berrotz se deffendẽt bien. Ilz sont deux manieres de chiens/ lung appartenant a venaison sauluage/ et les autres pour cause de garder q̃ appartiennent aux pasteurs/ desquelz iay intention de parler a la forme de cest art. Premierement on les doit prendre daage cõuenable: car les ieunes chiẽs ne les vieilz mastins ne peuẽt deffendre ne eulx ne les brebis et souuent les loups les mangent. Leur face doit estre de belle forme & de grãdeur suffisante/ les yeulx tirãt sur le noir/ narines cõuenables/ les leures sur le noir ou sur le rouge/ le menton soupresse a deux dẽtz qui en naissent a dextre et a senestre/ et que telles soient apparẽtes et droictes plus q̃ brochees ne torses/ & les dẽtz agues q̃ sõt dessoubz les balieures/ la teste & oreilles grãdes & plattes & ployees/ gros chef et gros col/ les entreneuz des doys larges/ grãs piedz et haulx/ les doys bien decernez/ les ongles durs et courtz/ le corps bien forme/ leschine ne trop camuse ne trop courte/ la queue grosse/ de fort abbayemẽt/ & q̃l baye grant gueule/ de couleur approchant au lyon. Les femelles ne doiuẽt auoir grãt teste. On se doit garder dachepter chiẽs pour bergiers q̃ soient venuz de drappiers ne de beneurs: Car les vnges sont trop paillars a deffendre les bestes/ & les autres silz voyent vng lieure ou vng cerf ilz y fuyrõt tãtost & laisserõt les bestes. Et pour ce il vault mieulx les achepter de bergiers q̃ les ont introduictz/ ou chien cõmun q̃ nest point introduict: car le chien est legieremẽt apprins. On les doit paistre de pain auec les brebis affin q̃z ne laissent les brebis pour aller mãger ailleurs. On gardera de manger de la chair des brebis mortes affin q̃z ne sacoustumẽt a en manger: mais on leur dõnera os bien rongez: Car les dẽtz luy en affermissent et en ont meilleure gueule & plus ouuerte/ & sõt faitz plus mauuais & plus aigres pour la sueur de la moelle. Ilz mãgerõt de iour ou les bestes paistrõt/ & au vespre & de nuyt ilz serõt en lestable ou les bestes serõt. Les chiẽnes portent trois moys/ et quant elles auront cheelle sil y en a plusieurs on esslira ceulx q̃ len veult garder et gettera len les autres: car de tant quil y en aura moins ilz seront mieulx nourriz. On leur mettra dessoubz elles aucunes choses molles en leur lict pour les mieulx introduyre. Les chiens apres huyt iours cõmencẽt a veoir & demeurent auec leurs meres par lespace de deux moys sans departir ne desseurer. Plusieurs les trayent hors en vng lieu et les attainent fort pour les faire plus aigres a forment batailler. Et aussi il leur acoustume a les lyer premierement de lyens doulx/ et se ilz seffoircent de les ronger on les doit tantost batre et les esbahyr pour oster la

coustume. Aucuns sont q̃ leur oignent les oreilles de noiy grecques bien broyees et entre les doys pource que les mouscheſ et les puces et telles bestes y seulent estre/ & se on ne leur fait ilz sont rõgneuys & escorchez. On le² met colliers de fer sur vng cuyr au col/ & les poinctes des fers sont dehors que les bestes ne les naurent selon que les contrees sont pleines de boys et loing de villes Et selon ce quil y a plus de malles bestes il faulk plus de chiens/ aumoins a garder le bestial: car empres villes il suffist de deuy bons chiẽs vng masle et vne femelle/pour ce quilz se tiennent plus volunticrs ensemble/et si est lung plus aigre pour cause de lautre/ & se lung est malade lautre tiendra son lieu & les acoustumera ley a dormir de iour et veiller de nuyt et seront enclos.

¶ Des pasteurs/quelz & cõbien ilz doiuent estre/ et comment ilz se doiuent auoir et maintenir.

¶ Chapitre. lxxx.

Garder grãs bestes sont necessaires hommes daage parfaict /et enfans sont suffisans pour les petites bestes. Il conuient plus fors hõmes a garder petites bestes es montaignes et es costieres quil ne fait a la plaine terre dõt on retourne tous les iours a la ville/et en mõtaignes bon est dauoir ieunes gẽs garniz de fondes/et de cela se peuent deffendre et varletons et filles. Les bestes paistront ensemble communement de iour/et au contraire elles sen vont de nuyct chascune en son lieu. Toutes doiuent estre soubz vng maistre de bestial/ et cestuy doit estre plus ancien et plus sage / et les autres luy doyuẽt obeyr affin quil ne faille auy labeurs pour sa vieillesse : car les vieilles gens ne les tendres enfans ne soustiennent pas legierement lasprete des mõtaignes ne des vallees comme il appartiẽt a pasteurs de brebis et de chieures qui montent volunticrs en roches & en boys. La forme des pasteurs est q̃lz soiẽt fermes/eyppertz/ legiers et deliures de leurs membres: car ilz nont pas tãt seulemẽt a suyure les bestes: mais les garder de mauuaises bestes et pillars/ et quilz puissent porter le faiy q̃ leur est enioinct et courir et getter de la fonde: Car chascun nest pas cõuenable a faire ce mestier. Il appartiẽt au maistre de pourueoir quilz suyuent tous instrumens necessaires au bestial et auy pasteurs/par especial au viure de lhomme et a la medicine des bestes/a laquelle chose ilz doiuent auoir iumens a bastz du seigneur/cheuaulx/ mules ou asnes pour porter leurs necessitez. Ceulx qui sont es boys & es aulnoys pour paistre les bestes doiuent auoir femmes q̃ suyuent le bestial et portent la viande auy bergiers. Le maistre du bestial nest point conuenable sil ne se congnoist en lettres/ pource quil ne scauroit bien rendre raison ne faire son compte autremẽt. Le nombre des pasteurs doit estre selon la multitude & nature des bestes et la diuersite des lieux/ des pastures / des marchans / des aignaulx et de ceulx qui font les fromages affin quil ny ait riens qui ne soit ordonne.

¶ Des garennes/et de la place auy lieures et autres sauuagines / et de la maniere de les enclorre.

¶ Chapitre. lxxxi.

On doit enclorre lieures/cheureulx cerfz/sanglicrs et connins et telles bestes sauuages qui ne sont pas de proye et en faire vne garenne : Mais la garde de celles bestes icy est legierement sceue/si men passe briefuement. Ilz doiuẽt estre enuirõnez en prenant vng grant lieu ou vng petit au plaisir du seigneur / selon sa possibilite / et de telle maniere que les murs soient si haulx et si espes que nulle

autre beste ny puisse entrer ne saillir par dessus. Il y doit auoir tainyeres/buissons et herbes ou les lieures se puissent musser/ et arbres et rainceaulx estenduz pour empescher la force et violence de laigle / et se tu y metz lieures/masles et femelles le lieu en sera tantost plein pource que tantost qlz ont faonne ilz vont au masle et ont les ventres pleins. Qui vouldra cognoistre le masle de la femelle Archadius dit quil fault regarder es parties de nature : car le masle na que vng pertuis et la femelle en a deux cecy est certain. Ilz sont trois manieres de lieures. Lung dytalie q̃ a piedz bas deuant et haulx derriere et dos gris/le vẽtre blanc longues oreilles. Et dit on q̃ ce lieure concoit quant il est preinge. En france oultre les mons/et en macedone ilz sont petiz. En espaigne et en ytalie moyens. Dy en treue en france qui sont blancs. La tierce maniere est que en espaigne/en prouence et es prochaines parties de lombardie il naist vng lieure semblable au nostre/que len appelle connin. Il est dit lieure pour legier pied/et si est dit connin pource quil faict cõnins en terre et tainieres pour soy musser en champs et en boys. C'est chose certaine que sengliers/cheureulx/et cerfz peuent demourer en champs enclos auec les lieures Varron recite que vne fois comme il estoit en vng lieu appelle le champ laurens ou il auoit vng noble hostel en bien hault lieu pour soy esbatre/et pour soupper et y estoit vng grant boys qui tenoit bien cinquante iournees de long et de large / et bien enuironne et seinct de murs il vit faire par maistrise que len appella vng homme q̃ venoit auec vne guiterne qui passoit par la et luy commanda len de chãter. Adonc il souffla dedans vne bucine / et soubdainement il vint tout entour de luy q̃ des autres si grãt multitude de cerfz/de sengliers et dautres besties a quatre piedz que cestoit merueilles et delectable chose a veoir. Le prouffit de la garenne est grant et trespplaisant: car dung pou de besties enclosees en vient grãt nombre en pou de temps/dont les chairs sont bonnes a manger/et si les a len legierement / et en sont les peaulx bonnes pour fourrer robes et faire conroyes.

¶ Des piscines/fosses q̃ poissons enclos. ¶ Chapitre. lxxxvii.

Qui veult auoir piscine il doit premierement choisir lieu convenable ou il y ait tousiours eaue. Ilz sont aucunes piscines grandes et les autres petites et les autres moyennes. Et encores de ces piscines les vnes sont de fontaines / les autres destãgs/les autres de mer q̃ les autres deaue doulce courant. Se elles sont petites il les faulda garnir enuiron de boys ou de pierre taillee et bien ioincte et cymentee/affin que lodrie ou autre beste nuysible ny puisse entrer/et que cordes ou glus soyẽt estenduz dessus po² espouẽter les oyseaulx de proye et que on y mette tel poisson comme leaue le requiert selon la region. Car les vngs poissons sont voulentiers en caues de fontaines ou de fleuues. Les autres en estãgs ou en viuiers/et les autres en eaue de mer. Se la petite piscine est parfonde q̃ leaue de fontaine ou de riuiere y entre/les poissons y pourront proprement viure/de ceulx qui sont es parties de lombardie/en sardine et barbarie q̃ autres petiz poissons y pourrõt bien estre mis : mais se leaue est de lac ou estang ou il y ait boue au fons/tenches et anguilles si delecteront cõme pourceaulx en boue/et to⁹ autres petiz poissons: mais quelle ne soit corrompue de infection. Len ne doit point mettre lutz en petites piscines pource q̃ ilz mangeroient trop de poissons combien q̃ il mangeue voulentiers raines qui sont cõtraires aux petiz poissõs: mais

on les peult bien mettre en grant piscine. Se la piscine est de mer ou venue deaue de mer tous poissons de mer y peuēt estre gardez. Se len veult auoir grant piscine il la fault faire dūg grāt lac ou plusieurs eaues sassemblent/de pluye et de fontaines ou de riuieres q̄ y courēt/ou par aduēture deaue de mer cōme il aduient en plusieurs lieux. Se il aduiēt q̄ leaue yesse du lac ou de estāg par aucun pertuiz on lestoupera et clozra len tellemēt que lyssue des poissons en sera empeschee et leaue non. Et se elle est deaue doulce on y pourra mettre et garder toutes manieres de poissons grās et petiz qui viuēt en telle eaue/et auec poissons de mer qui se delectent en eaue doulce qui en icelle piscine pourrōt viure et estre gardez. Se elle est deaue de mer on y mettra toutes manieres de poissons de mer se elle est trespar/fonde se le poisson nest trop grant comme baleine q̄ ne peult estre comprinse ailleurs que en la mer. Et se la piscine est de moyenne grādeur on peult scauoir quelz poissons il y doit auoir par les choses deuantdictes. Le prouffit de la piscine est grāt: car dung peu de poissons enclos il en vient plusieurs en brief tēps/dont les vngs seront venduz/ et les autres gardez.

¶ De paons. ¶ Chap. lxxxiii.

Apres les bestes a quatre piedz que on seult nourrir et des poissons aussi/il conuient dire des bestes a deux piedz et des autres volailles. Et premierement des paons qui sont plus nobles que les autres po² cause de beaulte/et les peult on legierement nourrir sicomme dit Paladius se pillars ou mauuaises bestes ne les emblēt ilz se vōt esbatant parmy les chāps et si paiscēt q̄ apprennēt leurs poulez. Aux vespres ilz montent sur tresshaulx arbres. Il leur cōuient vne cure pource que quant ilz couuent on les doit garder du regnard/ ilz sont bien nourriz en petites yesles. Il suffit a vng masle dauoir cinq femelles sicomme dit Varron: mais a plaisance bon est dauoir plusieurs masles pour leur grant beaulte. Les masles font persecutions aux oeufz et a leurs poules iusques a tant que la creste leur vient. Des les ydes de feurier ilz se commencent a eschauffer/q̄ se on leur gette des febues vng peu greillees ilz en sont esmeuz a luxure / et se on leur donne chascune quinte iournee tiedes. Le masle demonstre q̄ il veult sa femelle quāt il faict la roe de sa queue. Se on met les oeufz des paōs soubz les gelines/les meres cōme biē expeuscees de couuer ferōt poucins trois fois lan/dont les premiers cōmunemēt sont de cinq oeufz/les secondz de quatre/q̄ les tiers de trois ou de deux: mais les gelines soyēt esleuees a ce faire au premier crescent de la lune/et leur mette len p neuf iours neuf oeufz soubz elles cinq de paon et quatre de leur nature/au dixiesme iour on ostera de la geline ceulx q̄ sont de sa nature q̄ y mettra len autant dautres oeufz frais de geline / et ainsi fera len iusques a tant que les oeufz de paon ayent este trente iours/et les autres de gelines se esclozront auecques/ et aucunesfois retournera on les oeufz de paon a la main dung coste sur lautre en signant la partie couuee que on ne faille a bien tourner/et querra len grans gelines: car les petites ny suffiroyent pas. On leur fera leur nyd soubz le tect deceuure des autres et hault esleue de terre/si que serpēt ne autre beste ny puisse aller comme dit Varron. Ilz aurōt leur nyd beau q̄ nect deuant ou ilz viendront māger en tēps: car ces oyseaulx veullent leur lieu estre bien nect et purge/et aura leur pasteur vng baston ou vng balay pour oster leur fiente. Se on les veult trāsporter quāt ilz seront nez il suffira a vne nourrice de auoir quinze poulets.

On les nourrira aux premiers iours de farine dorge mouillee en vin ou cuycte et refroidie en forme de brouet/ & puis len y mettra poireaulx ou fromage frais et bien esprainct: car le laict mesgre leur est cõtraire. On leur dõne aussi sauterelles a qui on a oste les piedz/et ainsi les paist on iusques a vng moys & puis on leur dõne orge toute commune. Et au vingtcinquiesme iour apres que ilz sont nez on les maine en aucun chãp seur po' paistre auec leurs nourrices et a signe certain on les appelle a la ville. On ostera la maladie de la pepie qui leur viẽt par le remede dont on guerist les gelines. Il ya grant peril a eulx quant la creste leur vient pource quilz souffrent telle douleur comme les enfans quãt les dentz leur viennent. Le prouffit de eulx est: car la chair est assez bonne: mais elle est dure a digerer. Les plumes des masles sont tresbelles/et pource elles sont propices a faire chappeaulx et paremens pour pucelles.

¶ Des faisans. Chap. lxxxiiii.

Et la nourriture des faisans on doit prendre des nouueaulx de vng an: car les vieilz ne peuẽt faire grãt lignee. On baillera les masles aux femelles au moys de mars ou au moys Dauril/et baillera len a deux femelles vng masle. La geline ne porte que vne fois lan et faict bien vingt oeufz par ordre. Vne geline en couuera bien quinze de faisans et aucuns autres des siens. En les mettant au nyd nous regarderons de la lune et des iours ce qui est dit des autres. Le trentiesme iour ilz se escloront / et par quinze iours apres le scloeure on les paistra de farine dorge cuyte doulcement refroidie et apres de fromẽt & sauterelles & des oeufz de fourmis/quãt elles serõt saines on les gardera deaue. Et se ilz ont la pepie on broyera des aulx auec poix clere et leur en frotera len le bec bien diligemmẽt et souuẽt/ou on leur ostera cõme on faict aux gelines/leur chair est tresbonne et tresdelicieuse.

¶ Des oyes et oysons.
¶ Chapitre. lxxxv.

Les oyes et les oysons ayment eaue et herbe / et sans ce ne peuent estre. Loye est contraire a lieux semez: car elle mangeue lherbe/ronge et corrompt par sa fiente. Elles donnent plumes q̃ nous cueillons en automne et en printemps/il suffit a vng masle trois femelles. Se eaue courant leur fault les maretz suffiront / et se il nya herbes nous semerons trifoil/fenugrec et petites laictues et autres herbes dont ilz se nourriront/les blanches sont les mieulx portans. Les noires et les vertes moins: car elles sont trãsportees de estrange terre en franche terre. Elles entendent a porter du premier iour de mars iusques en iuing. Il suffit que loye ait quinze oeufz. Elles couuent trente iours. Mais il vauldroit mieulx que les gelines couuassent leurs oeufz pource que elles en pondroient plus/ on les menera pondre en aucune aire de lhostel pource que quãt elle aura faict vne fois elle si acoustumera. Et se tu bailles les oeufz de loye a couuer a la geline tu y met tras de lortie affin que elle ne les griefue. On les paistra es premiers iours de semẽce de pauot en lhostel/et puis apres on les pourra mener dehors en lieux sans orties pource que ilz ont paour de lieux poignãs et par especial/es prez/es eaues et aux paluz. On leur fera aire sur terre ou ilz ne deuront point mener plus de vingt oysons/& si gardera len que les oeufz nayent point dhumeur / aincoys ayent feurre blanc et mol / ou de la paille ou dautre chose affin que les moustelles ou autres bestes ne les

puissent aller nuyre cõme dit Varron. Ilz sont grasses quatre fois en lan: car ilz engressent mieulx ieunes que vieilles/ & sont plus tẽdres. On leur dõnera de la bouillie trois fois le iour. Elles sont de grande euacuation/et pource on les restraindra et les enclorra len en lieu obscur et chault/ & ainsi les plus grandes seront grasses au second moys: car les petites sont souuent grasses au trentiesme iour/et est le meilleur que on leur dõne leur saoul de mil. Entre les viandes des oysons on peult manger tout potage cõme pois et febues. On les doit garder des loups et des regnars. Car ilz les pillent voulentiers. Le prouffit des oyes si est: car la chair de leurs pouletz est tresbõne viande quãt ilz sont aagez au dessoubz de quatre moys/et les ayment plusieurs. Leur duuet est tresbon pour les lictz et les plumes dures sont bonnes pour escripre et pour empenner saiettes et viretons.

¶ Des cannes et canars.

¶ Chapitre. lxxxvi.

Les cannes sont de la nature des oyes/et sont nourries en eaues cõme oyes & mãgeuent voulẽtiers vne herbe appellee anaite qui croist en eaue/elles prennent mouschettes/vers et telles chetiues bestellettes et les mangeuent voulentiers. Le prouffit est/par especial en plumes et en chair: car on les mãgeue voulentiers elles et leurs pouletz/combien que leurs chairs soyent mal digerables et visqueuses.

¶ Des gelines coqs et pouletz/et comment on les doit garder.

¶ Chapitre. lxxxvii.

Qui veult auoir bon gelinier il doit eslire gelines bonnes et bien ponnãs et de plumes rouges a pennes noires qlz ayent les doigz nompers a grans ongles grosse teste/la creste drecee et larges esles: car telles sont mieulx disposees a põdre. Les coqs doyuent estre grans et haulx et de bonne poictrine/rouge creste/court bec plain et agu/les yeulx hardiz et noirs a poil rouge/le col de diuerses couleurs ou sur lor les cuysses courtes/blanches/velues/les ongles grans queue a plusieurs pennes/souuent chãtant/voulentiers bataillant & qlz nayent paour de bestes qui viennent aux gelines/aincoys se combatent pour leurs gelines garder. Se tu en veulx nourrir deux cẽs/tu dois appareiller vng lieu bien enuirõne ou il y ait deux caues/cest a dire deux maisons ioinctes qui ayent regard a orient de dix piedz de long & presque autãt de large et vng peu moins de hault/chascune partie ait vne fenestre de trois piedz et vng peu plus hault lune que lautre bien estoupees de vergettes dosier si que elles voyẽt et nen puissent yssir ne bestes y entrer qui les puissent greuer. Entre ces deux chambres aura vng huys parquoy le maistre yra de lung a lautre et y aura abõdance de perches pour les ioucher/et encontre les perches aura lieu ou elles pourrõt pondre & vng autre lieu enuirõne ou elles pourront pondre ou ventrouiller. Et le lieu ou elles deuront couuer sera ferme et les poules dedans/et quãt elles auront ponnu on ostera le feurre et y mettra len du frais affin que les bestes qui nuysent aux gelines ny viennent comme puces ou autres bestes. Il suffit a vne geline vingtcinq oeufz: mais Paladius dit que les femmes nen baillent que dixhuyt ou dixneuf. On dit que en aucunes contrees il ya hommes qui chauffent fours si attrempeement/et pareillement a la chaleur de la geline couuant/et mettent de petites plumes parmy le four et mille oeufz dedans la plume et a vingt iours de la ilz escloent et viennent

hors les poulcins. Les gelines pōnent prof
fitablement depuis mars iusques en my
septembre/et pource les oeufz qui sont pon
nuz auant ou apres ne doyuent point estre
mis a couuer/et qui les vouldra mettre cou
uer il les vauldra mieulx baillier a vieilles
gelines que a poullettes qui nayent ne bec
ne ongles aguz. Car les gelines doyuent
plus estre occupees a conceuoir q̃ a pondre
que a couuer. Celles sont bōnes a pondre
dung an ou de deux/ ley les doit enclorre
quant elles ponnent iour et nuyct fors au
matin et au soir quant ilz doyuent mãger
et doit aller la personne sagement entour
les oeufz et les retourner pour eschauffer
autant dung coste comme dautre et veoir
se les oeufz sont bōs q̃ pleins. Et ley peulx
aduertir par ce/se tu mectz loeuf dedans
leaue et il nage il est vuid/et se il est plain il
va au fons. Et aussi le peult on veoir au
iour. Car se il est cler il est vuid. Les oeufz
longs et aguz sont les masles/et les rondz
les femelles. On les doit mettre couuer en
nōbre nomper. Se vne geline a peu de pou
letz quãt ilz sont esclos q̃ lautre en a trop on
les partira q̃ ney doit point auoir vne plus
de trēte. Les premiers quinze iours on don
nera de la poudre aux poulcins q̃ la terre
dure ne les blece auec millet et telz menuz
grains leur sont bons et leur est bon le fro
ment quãt ilz le peuent prendre: mais cest
delectable viãde pour les gelines. Le grain
de droe leur est tresbon. Marc de vigne ne
leur vault rien q̃ en deuiennēt brehaignes
Orge demie cuite les faict souuent pondre
et auoir gros oeufz comme dit Paladius.
Ley doit laisser aller au soleil les petiz poul
cins et au fuinier pour eulx rentrouiller:
Car ilz en seront plus fors. Et quant ilz
auront leur plumes on les acoustumera a
suyure vne ou deux gelines affin que les
autres se occupent plus a pondre q̃ a man
ger/et les doit on mettre couuer a la nou
uelle lune pource q̃ celles qui y sont auant
mises si font pou de prouffit presque iusq̃s
a vingt iours. Ley ardra corne de cerf en
tour les gelines que serpens ny aillent: car
la femelle de celle corne si tue les serpens.
Ley doit prēdre garde q̃ regnars ny aillēt.
Ley les doit enclorre de nuyct de tos costez
quelles ne saillent point dehors de nuyct:
Car les regnars par leurs malices les re
gardent quelque part quelles aillent affin
que les gelines appercoyuent les yeulx du
regnard luysans comme deux chandelles
et aussi les menassent de leurs queues com
me dung baston affin quelles ayent si grãt
paour quelles cheent et quilz les prennent
et sey aillent a tout. Les escoufflles et plu
sieurs oyseaulx de proye/q̃ par especial lai
gle les aguette et prent / et pource ley doit
tēdre cordes aux vignes et espines ces lieux
ou elles hantent de iour. Et doit on prendre
les regnars a engin et les escoufflles a la
glux ou au lacz. La pepie seult venir aux
gelines qui leur enueloppe la langue dune
petite peau blanche/on loste legierement
aux ongles et la touche ley de cendres. Et
quant elle est nectoyee on la touille daulx
broyez ou ley y mect vne doulce pellee et
broyee auec huylle et si leur prouffite stafi
zagre sil est mis souuent en leur viande se
elles mãgeussent ameres lupins soubz leurs
yeulx les grains y viennent sicomme dit
Paladius. Et se on ne leur oste tantost et
legierement a lesguille/ et doulcement les
petites peaulx couuertes ilz les estaignēt
la veue. Il dit pour vray quelles en sont
guerries qui leur oingt par dehors du ius
de porcelaine et de laict de femme/ou de sel
armoniaque mesle auec miel et commin
autant dung comme dautre. Elles sont
aussi moult greuees de pouy/par especial
quant elles couuent / et les guerist ley de
stafizagre broyee auec vin et eaue dameres
lupins se il tresperce le secret des plumes

et des pennes. Le prouffit des gelines est quelles ponnent oeufz q̃ nourrissent grandement et soubdainement en vsons en plusieurs viandes et les peult on tresbien garder longuement se on les poudre de sel menu ou qui les mect en sel de bacon par trois heures/et puis que on les laue et mette len en bray ou en paillies ou selon ce q̃ aucuns dient q̃ les tiẽdra tousiours en sel. ¶ Item les poulcins en naiscent qui sont tresbõnes viandes tant comme ilz sont ieunes et tendres/et q̃ les chastre ilz sont faitz chappõs qui sont lesmeilleurs po⁹ engresser de tous les autres pouletz et de meilleur nourrissemẽt. La chair aussi des gelines est tresbõne viãde tãt cõme elles sont ieunes & grasses et les plumes sont bonnes a faire coultes.

¶ Des coulombiers et quelz ilz doyuent estre.

¶ Chapitre. lxxxviii.

Coulombiers peuẽt estre faitz en deux manieres par especial sur coulombes es paroys de boys enuironnez de paroys en maniere de mur de pierres sur vne tour de gros mur edifiee/& en chascune tour peult auoir nydz ou trouz po⁹ faire leurs oeufz: mais mieulx vault de mur que celle qui est faicte de boys. Et vault mieulx auoir les trouz dedans que dehors/pource q̃ quant ilz sont dehors le fiens qui est de tresgrant prouffit est perdu et les oyseaulx de proye si en mangeuent legierement les pignons si fera len doncques vne tour large de pierres et de mur et non pas trop haulte plaine de pertuis/de toutes pars ou les coulombes puissent entrer & yssir/& au dessoubz y aura vne espace de souef mur sans trouz affin que moustelles ne ratz ne autres bestes ne puissent mõter aux trouz. Et au dessus de la tour aura vng grãt trou rond ou vne fenestre quarree par ou les coulombes yront ou verront pource que ilz viennent voulentiers au soleil/et se la fenestre de vnhault est brisee len fermera des trouz de coulombes par dehors estroiz et larges dedãs/& aymẽt pluscher les coulombes faire leurs nydz en mur que en boys/combien que aucuns veulent le contraire: car aucuns veulent couuer en appert et les autres mussez. Et doyuent estre ceulx daual hauls et loing du fiẽs de deux piedz & demy & y est necessaire vng maistre tref au long & vng au travers du coulombier par plusieurs parties pour reposer les coulombes quant il pleut ou neige ou quant il faict trop grant chault. On nectoyera bien souuent le coulombier hors et ens: car ilz se delectẽt en nettes maisons comme font les gens/et ainsi ne laisseront pas le lieu legierement. Et deuez scauoir que chascune paire veult auoir deux ou trois nydz du moins: car ilz multiplient aucunesfois tant q̃lz remplissent les trouz et le solier et les trefz.

¶ Cõmẽt les nouueaulx coulombiers doyuent estre premierement garniz et peuplez de coulombes.

¶ Chapitre. lxxxix.

On doit mettre premierement ces nouueaulx coulõbiers/coulombes non pas vieilz. Car ilz sen ystroient et retournerroient a leur propre lieu: mais doit on mettre ieunes pigons qui ayent leurs plumes parfaictes ou presque parfaictes. Et ceulx cy les meilleurs sont cendrins/et les autres noirs et brums/ainsi les appelle len pour les plumes/ceulx icy demeurent plus tost au coulombier que les blancs: car les oyseaulx de proye voyent les blancz de trop loing si les viennent manger. On les y doit mettre du moys daoust/de septẽbre ou de iuillet pour ce q̃ adonc treuuent ilz plus de grain aux chãps pres de leurs coulombiers q̃lz ne se

roient en mars/en auril ou en may. Quāt ilz y seront mis on les tiendra encloz par quinze iours quilz ne yssent et mieulx. On les laissera auesgrir/et puis quant ilz seront enclos on leur donnera diligemment a manger par aucuns iours et a boire/et apres ledit temps on ouurera la fenestre en temps trouble ou doulx: mais il vaulx droit mieulx en temps pluuieulx/pource que lors ystroient et non pas trop loing et si sen retourneroient bien tost.

¶ Cōment on doit tenir les coulombs pour plus voulentiers demourer et bien en fructifier.

¶ Chapitre. xc.

Coulombs qui naissent au coulombier ou qui y sont mis petitz ne sen departent pas voluntiers: mais aucunesfois vōt aux autres coulombiers ou ilz trouuent de la viande quant ilz nen ont point en leur coulombier ne nen trouuent aux champs/et puis apres quant ilz ne trouuent viandes ilz sen retournent a leur propre lieu/et pource est il bon de leur faire bon et beau coulombier et de leur dōner de la viande en temps quilz nen trouuent point/comme quant il a gele en auril et en may/quāt les terres sont arees/et plusieurs en y a qui mangent leurs propres fruictz. La viande conuenable au coulomb est froment/febues/vesse/orge/mil et telz grains quilz mangent voluntiers. A cent paires de coulombs suffist la huytiesme partie dung corbillon de grain/et quant il ny a rien aux champs on leur donnera au double/et leur donnera len largement a boire au coulombier toutes fois quilz en auront mestier ou en aucune autre part assez pres du coulombier ou ilz puissent boire/et pour ce chose necessaire est de faire coulōbiers pres de eaue ou ilz se puissent laner et boire quāt ilz vouldront/ficōme dit Varron. Il est bon de les dōner de toutes manieres de grains pour veoir lesquilz aymerōt mieulx/et de ceulx on les dōnera pour les mieulx retenir au coulombier. Palladius dit qlz fōt assez fruictz et souuēt q̄ leur dōne orge rosty ou febues/et si dit qlz ne demādēt autre chose en este/et ny a q̄ tāt les engresse cōme froment et mil trēpez en vin doulx ou en bochet. Car ilz en aymēt le lieu et y ameinent les autres. Et quāt on leur dōne la viāde on la les doit dōner au vespre et les laisser pourchasser au long du iour aux chāps/et quāt il a neige ou gresle on les dōne au matin.

¶ De loffice de celluy qui garde les coulombs. ¶ Chap. xci.

Celluy qui garde les coulombs doit oster le fient et le porter aux chāps pour fumer les terres/et doit querir les blecez et bouter hors les mors. Sil y en a aucuns qui soient enuieulx qui batēt les autres il les ostera et mettra a part pour vendre les vngs et māger les autres. On les doit garder des oyseaulx de proye par mettre aucunes verges glucees entour. Palladius dit quilz sont seurs des mustelles se len gette entre eulx vieilz ongles dont les bestes sont chaussees/et si dit q̄ bon est prendre plusieurs rainceaulx de rue et les espādre en plusieurs lieux/et les doit bien garder de feines et dautres bestes qui les mangent et aussi des oyseaulx de proye de iour et de nuyt/et si doit on tenir le lieu clos/les huys et les fenestres par especial de nuyt. Se il oyt aucune noyse au coulombier de nuyt il y doit entrer seurement et laisser aller les coulombs: car ilz retourneront bien apres/et si doit prendre les oyseaulx et les bestes sil peult. Il y en a daucuns qui ont rongnes a lentour des yeulx qui les aueuglent/si les doit on vendre ou manger et les oster. Ilz meurent aucunesfois par

vieillesse pource quilz ne durent pas passe huyt ans. La garde doit entrer souuent au coulombier et les siffler et leur porter tousiours vng peu de viãde pour les apprinoiser. Il doit auoir vaisseau de terre ou il y ait tousiours de leaue et quil soit si couuert que nulle ordure ny puisse cheoir pour la tenir plus nette.

¶ Du proffit des coulombs.
¶ Chapitre. pcii.

DArron dit quil nest riens plus plantureux ne plus fructifiãt que coulombs: car en quarante iours la femelle concoit/pond/couue et nourrist ses poulletz. Ainsi fait elle tout au long de lan fors vng peu en yuer. Les coulombz naissent deux a deux et apres six moys ilz peuẽt põdre et non auant/et põnent quatre/cinq ou six fois lannee quant ilz ont assez viande/et silz en ont peu ilz ne ponnent q̃ trois. La chair des pigeons est tresbonne & delectable. Leur fient est tresbon po² fumer terres & plãtes en toutes pars de lan. Sachez que trois paires de coulombs font en vne annee vng corbillon de fient/et de tant q̃lz mangent plus/de tant font ilz plus de fiẽt pource quilz se tiennent plus au coulombier. Il y a vng autre proffit que len dit cõmunement que en aucunes prouinces on leur lye lettres soubz laesle ou en la queue et les chasse len hors du lieu & ilz sen retournent a tout les lettres au lieu la ou on les veult enuoyer. Paladius racompte/mais ie ne scay se cest verite que qui leur donne communement a mãger commin ou qui leur oingt les aesles en vne partie de basilique et de baulme ilz ameinent les autres coulombs au coulombier.

¶ Des turturelles et pour ordonner leur lieu.
¶ Chapitre. pciii.

PEn fera tout ainsi des turturelles cõme il est dit des coulombs/et leur donnera len a manger du froment tout sec et auront vng lieu appareille ou ilz pourront proprement manger/et leur purgera len lieu & portera len le fient aux champs: car il engresse grandement les terres. Et pource quelles ponnent largement les oyselleurs de Lombardie et par especial de Tremonne en prennent a la rethz grant nombre et les mettent en aucunes cages et leur dõnent de leaue & du mil tant cõme ilz veulent & les engressent tant quilz en ont aucunesfois bien cinq cens.

¶ Des estourneaulx/merles/perdrix/caillies/et cõment on les doit nourrir et maintenir pour porter fruict.
¶ Chapitre. pciiii.

QVi veult engresser telz oyseaulx ou autres face vng lieu clos de tuylle et de rethz grant selon le nõbre des oyseaulx quil veult enclorre. Il conuient q̃ sur le tect il y ait vng tuyau par lequel on puisse essuyer legierement leaue: Car se leaue y est trop espandue elle troubleroit celle qui seroit pour boire/si viendra p vng tuyau que les oyseaulx ne si touillent de leaue. Il y aura peu de fenestres & si y aura vng huys tout seul si petit que a peine y entrera le maistre/et ne les verra len point et si ne verront point les herbes ne les arbres de par dehors: car ilz amesgriroient pour lamour quilz ont a la verdure. Ilz auront seulement de la lumiere autant quilz en en pourront veoir pour boire et mangor/& les gardera len de ratz/de souris/de mustelles et dautres bestes/et y aura dedans maintes perchettes pour les iucher. On leur donnera a manger soupes de figues et de farine meslee ensemble. Pour les estourneaulx et les autres len leur donnera tel grain comme il leur appartiẽt/& quãt

on les bouldra oster on leur donnera a mãger plus que deuant ⁊ les ostera ley/si que les autres ne se espouentẽt point. Ceulx q̃ seront gras seront bendiz/ et ceulx q̃ serõt mesgres seront reboutez en leurs cages.

¶ Du siege des mouscheb a miel/et du lieu conuenable.

¶ Chapitre. lxxxb.

PAladius dit que ley doit asseoir le baisseau des mouscheb a miel en vne ptie du iardin secrette ⁊ loing de vent et chaulde pource q̃ ce leur empesche a apporter leur pasture a lhostel cõme dit Virgile / et non pas loing de maisons/ affin que larrons ne gens ne bestes ny aillent trop et quil y ait abondance de fleurs quelles cueilliront es herbes et arbres/⁊ q̃l y ait des arbres disposez deuers septẽtrion ⁊ quil y ait fontaines ou riuiere assez pres. Varron dit quelles soient pres de la ville de leur seigneur/et q̃l ny ait pas noyses ne son dymages qui est appelle Echo:car ce son icy les enchasse. Elles doiuent estre en lieu attrempe ne trop chault ne trop froit/ et proprement ou soleil vient en yuer ⁊ pres de lieu ou elles trouuent pasture et pure eaue. Virgile dit quil est bon quil y ait arbres fueilluz/et entour leaue qui sera la q̃l y ait des saulx plantez largement/de grãs pierres et de grans caillouz largemẽt ou elles seront comme sur pontz et espandrõt leurs aesles au soleil. Paladius dit que les appuyes ou soustenues doiuent estre de trois piedz de hault et bien enduictes ⁊ aplaniees pour lezardes ou autres mauuaises bestes qui ont de coustume y repairer. Et dessus ces soustenãs on mettra les baisseaulx tellement que la pluye ne les pourra percer/et y aura distance de lung a lautre/et ny doiuent point aller brebis ne chieures aussi pour les fleurs que mangẽt les mouscheb/ne les vacheb quelles ne gastẽt la rousee et deffoulent lherbe / et si ny doiuent point estre stellions ne lezardes/ne aletondes ne telz oyseaulx nuysans qui les aguettent et leur nuysent. Aussi ny doiuent point estre nulles ordures/odeurs mauuaises ou autres choses mal odorantes.

¶ Quelz les baisseaulx a mouscheb doiuent estre.

¶ Chapitre. lxxxbi.

Les meilleurs baisseaulx pour mouscheb a miel comme dit Paladius par especial sont formez par escorce de suber:car elle ne se creue pour chault ne pour froit/et si les peult on faire de ferules/et se cela fault on les peult faire dosier de saulx ou de boys dũg arbre caue:mais ceulx sont les pires qui se gelent en yuer et eschauffẽt en este. Toutesfois il fault tres petite entree par ou elles entrent q̃ le froit dyuer ne le chault deste ny entre et ne les blece. Ley fera vne haulte paroy encontre les plus haultz ⁊ froitz ventz. Les entrees seront encontre le soleil dyuer et y en doit auoir seulement en vne escorce deux ou trois de telle grandeur q̃l ny puisse entrer par ou elles entrẽt que le corps de la mouscheb et nulle autre beste pour les greuer. Et que se on les guette dũg trou quelles puissent yssir par lautre / et bon est quilz soient estroictz:car cõme dit Virgile le froit gele le miel/et la challeur le fond / et les mouscheb doubtent tous les deux et le chault ⁊ le froit:mais la plus grant partie des gẽs de maintenant font vng grant trou en la moyenne partie du baisseau/et doiuent estre grans baisseaulx pour la grant quantite des mouscheb/ et petitz pour la petite quantite. Ilz doiuent estre haulx dung pied et demy et larges a la moytie. Vng tresexpert et moult sage homme me afferma que les baisseaulx qui sont quarrez et faictz de tables vallent mieulx que ne

font les rōdz et vault mieulx quilz pendēt vng peu deuant q̄ quilz fussent tous droitz q̄ pourroit on mettre lung sur lautre/q̄ ces vaisseaulx doiuent auoir fons de chascun chef tellement quon les puisse oster quant mestier en sera pour leuer le miel. Le fons de deuant aura deux petitz pertuys/et celluy de derriere vng p aual par ou les mousches entreront et ystront/ et si me dit aussi quelles labourent mieulx quāt le vaisseau est obscur par dedans qui signifie que les trouy doiuent estre petitz et les creuaces bien estoupees et seellees/ et les mousches le nous apprennent: car nous trouuons que en yuer les creuaces sont estoupees de cyre pour la greigneur partie/ et demeure tant seulement le petit trou a leur forme.

¶ Cōment les mousches a miel naissent
¶ Chapitre. lxxxvii.

Les mousches naissent vne partie de leurs semblables/et vne partie des beufz sauluages dont le corps est pourry ainsi dit Varron: mais il se taist de la maniere. Et Virgile en parle et dit q̄ maistre Archadius en fut le premier trouueur/et trouua la maniere telle. On eslist vng estroict lieu clos de paroy a vne estroicte couuerture de tuylle et quil y ait quatre fenestres obliq̄s/q̄ lors on quiert vng veau de deux ans / et luy estoupe leu a force les narines / et la on le bat et tue leu de coups tant q̄ les entrailles luy rōpent des coups et se dissoluēt parmy la peau entiere/q̄ ainsi le mettent en lieu clos en luy mettāt sur les costez pieces de raiceaulx/cestassauoir de thimus et cassies fresches. Cecy est fait quant les fleurs et germes premierement se prennent a donner odeur auant que les prez commencent a verdir et auant que laironde vienne q̄ souspende son nid. Adōc lhumeur de ce veau qui est tiede se schauffe et cree mousches qui premierement apparoissent sans piedz et tantost se meslent en tremblant des aesles et se lieuent en lair. Et ainsi sont nees et formees mousches.

¶ Quelles mousches on doit achepter quant et comment on les doit trouuer et emporter.
¶ Chapitre. lxxxviii.

Entre les mousches a miel les petites vaires et rondes sont les meilleures comme dit Varron. Qui les veult achepter il doit cōsiderer quelles soient bonnes/et se elles sont saines ou malades. Les signes de leur sante sont quant elles sont souuēt en lexamen/q̄ se elles sont polies/q̄ loeuure quelles font est esgalle ou legiere. Les signes de celles qui moins valent cest quant elles sont velues/horribles/ et pleines de pouldre. On doit considerer se les vaisseaulx quon veult achepter sont pleins/et le peult on scauoir a la noyse que elles font et a leurs alees et venues sil y a grāt nombre ou non. Leu doit regarder le teēps q̄ le lieu quon les veult trāsporter: car il vault mieulx en printemps que en yuer/ pource que en yuer elles seu fuyent et sont fortes a acoustumer se elles ne trouuēt bōne pasture. Il vault mieulx les transporter pres que loing quelles ne se esbahyssent de strange terre. Et qui les vouldra porter loing si les porte de nuyct a son col/et ne les ouurera leu ne asserra insques au lendemain au vespre. Nous considerons que apres trois iours elles ne yssent pas toutes hors les portes: Car ainsi on ne penseroit quelles seu voulussent fuyr: mais toutesfois elles demourrōt bien en celluy lieu en touillant la gueule des vaisseaulx de fiente daucun veau premierne/ cōme dit paladius au moys daurill nous querōs les mousches es lieux ouuers q̄ esguettōs premierement se elles sont pres ou loing/et

touilleroẽt vng petit vaisseau de terre rouge clere/et garderons les fontaines ou les eaues prochaines/q adonc tout bellement dung festu touille en celle terre toucheroẽ le dos des mouscheq qui beuront/et se elles se retournent tantost que nous les aurons toucheq de celle terre cest signe que elles sont pres herbergeq/et se elles demeurent longuement cest signe quelles sont loing. Se elles sont pres tu y viendras tantost/et se elles sont loing tu y viẽdras par telle maniere. Tu trencheras vng entreneu de cãne auec ses articles et louureras au coste/ la tu mettras vng peu de miel et le laisseras empres la fontaine. La les mouscheq se bouteroẽt pour lodeur du miel/et puis tu estouperas le pertuys du poulce/et puis tu en laisseras vne aller et restouperas encores et fuyras la mouschq tant comme tu pourras/q quãt tu en auras perdu la veue tu laisseras lautre aller et la suyuras par telle maniere ainsi lune apres lautre iusqs atant que tu trouueras le lieu. Aucuns entour leaue mettẽt du miel en vng vaisseau duquel quant les mouscheq auront goutte de leaue et de ce miel elles yront q viendroẽt et en ameneront des autres/et p ces allees et venues on trouuera leurs places.

Comment on doit tenir et procurer les mouscheq a miel.

Chapitre. lxxxiv.

Le gouuerneur q̃ entretient les vaisseaulx doit par son sens faire q̃ entour le lieu il y ait abondance de fleurs en arbres/herbes et en arbustes/cõme origan/thimus/serriette/serpil/violettes/hiacinct? q̃ est dit flambe ou iagleau/ saffran et autres herbes de souef odeur et de belles fleurs es arbustes/q ait rosee/lys/ rommarin et yerre/et quil y ait arbres/cõme amandiers/peschiers/pommiers/poyriers et autres arbres ou il ny ait nulle amertume de fleurs ne de ius. Entre les arbres sauluages sont chesnes qui portent glandz/robura/bixus et therebintus. Lentiscus/cedrus/tilia/thimus si en soiẽt ostez Les premieres font miel doulx/ et les dernieres lay donnent saueur de villain miel sicõme dit Paladius/par especial les choses qui doiuent estre semees que les mouschq suyuent volontiers comme dit Varron/et sont ces choses qui sensuyuent. Roses/serpilles/ache/ saulge/pauot/ febues/ lentilles/poys/origan/ozimum/caprum/citisum q̃ est tresproffitable aux fortes mouschq: car il commẽce a florir depuis la mymars et est en fleur iusques en la fin de septembre. Ache vault a garder leur sante/q thimus a faire le miel. Il leur fault auoir de leaue clere pres qui ne coure point/ou se elle court en autre lieu elle ne soit pas parfonde oultre deux ou trois doys et ou il y ait des testz de potz et pierres pour eulx asseoir quant elles beuront Et doit on auoir diligence quelles boiuent pour auoir miel pur et bon. Et pource que aucunesfois la tempeste de gelees et de pluyes de vent ou de froit les empesche a aller loing on leur doit appareiller pastures quelles ne soient contrainctes de manger leur miel/ q pour ce len prent figues grasses enuiron la quãtite de dix liures/et les cuyt on en six quartes deaue et les met on empres elles comme soupes. Les autres mettent bochet et eaue ensemble en vaisseaulx pres delles et de la laine pure q nette dedãs/par laq̃lle elles succẽt aucunesfois q boiuẽt q les garde cheoir en leaue/ et a chascun vaisseau de mouscheq en a vng. Les autres pilent ensẽble figues grasses q grappes de raisins seiches q les pestrissẽt en eaue q en fõt soupes et leur baillent en yuer et en printẽps et en este trois fois le moys. Quant viẽt le printemps le maistre les doit regarder q les fumiguer doulcement et leur nettoyer leurs

vaisseaulx dordure et getter hors les vers
Ley doit prendre garde q̃l ny ait plusieurs
roys en vng vaisseil: car ilz seroient inutil-
lez lung pour lautre/ et y auroit noyse. Il
est deux manieres de ducz cõme diẽt Me
necrates & Virgile: car lung est noir/ & lau
tre de couleur diverse q̃ est le meilleur. Si
doit le maistre tuer le noir qui veult gre-
uer les mousches et guerroyer/ & nuyre ou
enchasser lautre roy ou estrãger por paix
auoir si comme dit Virgile. Paladius dit
que au moys de may les mousches cõmen
cent a multiplier/ & dedans les extremitez
des vaisseaulx les plus grãdes mousches
y sont creees/ et aucuns cuydent et dient q̃
ce sont les roys: Mais les grecz les appel-
lent cestres et commandent que on les tue
pource quilz troublent toute la cõpaignie
Et aucunesfois y viennent papillons que
ley doit tuer. Entour le moys de nouẽbre
ley doit nettoyer les vaisseaulx de toutes
ordures: car on ne les ose ouurir ne mou-
uoir de tout lyuer: mais vng iour conuena
ble et serain on les nettoyera daucunes pẽ
nes de grans oyseaulx ou de telles choses.
Et se les mains ny peuẽt attaindre on les
ouurera en les nettoyant et estoupera ley
toutes les creuaces qui seront par dehors
de boue/ de terre & de fiente de beufz mesiez
ensemble/ et puis serõt mis par dessus des
genestres ou dautres couuertures en for-
me dung porche por les deffendre de pluye
de froit et de tempeste. Le bon maistre doit
cõgnoistre en septẽbre les vieilz vaisseaulx
et pleins et vendre les chetifz qui nont rien
fait leste/ et les doit on vendre ou tuer et en
faire du miel et cyre en la maniere qui se-
ra dicte cy apres. Le maistre si comme diẽt
les expertz doit tenir en este les vaisseaulx
auec delyees pieces de planches vng peu
estroictes que les mousches puissent aller
et venir/ et que les lezardes ny puissent en-
trer et quelles soient tresbien estoupees en
yuer de terre et de fiente de beufz mesiez en
semble. Item se elles sont trop desnuees de
miel si que ley peult bien apperceuoir en re
gardant par dessoubz ou en autre manie-
re comme par le poys ou par vng pertuys
fait au meillieu par lequel on leur donne-
ra a mãger a vne verge nette mise en miel
ou vng poullet rosty au autre chair. Apres
se le vaisseau est gras on le laissera en yuer
sur son siege/ et sil est mesgre on le mettra
en la maison en aucun lieu obscur bien or
donne/ et que les souris ny aillent.

¶ Des maladies des mousches/ & de ce qui leur nuyst/ et de la cure.

¶ Chapitre. C.

Ley doit garder cõme dit Varron
que les fortes mousches ne blecent
les foybles: car leur fruict en seroit
appetisse/ pource que les foybles quant le
roy est mort sont assailliles de ceulx q̃ sont
soubz lautre roy / et pource ley getteta de
la mulse de cane amielle sur elles: car par
ce elles se tiendront/ non pas tant seulemẽt
en paix ainois se entreleschcront et ayde
ront & applicqueront ensemble pour lodeur
quelles sentiront / et se elles sey vont trop
souuent du vaisseau/ et que lune partie en
chee on leur fera suffumigation pres & le
mettra ley bonnes herbes et souef flairant
cõme ache et thymus. On les doit garder
quelles ne perissent ou pour chault ou por
froit/ que soubdainemẽt la pluye ne le froit
ne les prennent quant elles paistront/ laq̃l
le chose naduient pas souuent quelles en
soient deceues: car quant elles sentent les
gouttes deaue elles se couchent et mettent
a lenuers. On les retiendra en aucun vais
seau et les mettra ley soubz le couuert en
aucun lieu tiede/ et getteta ley sur elles cẽ
dre tiede et plus chaulde que tiede/ et heur
tera ley doulcement le vaisseau sans tou-
cher de la main/ et mettra ley au soleil les

vaisseaulx affin quelles retournent dedãs Se il en ya aucunes malades laquelle chose on appercoit a telz signes cõme dit Virgile quelles ont autre couleur et la face difformee par horrible mesgreur. Les corps des mortes seront gettez hors et les autres assemblees pendront par les piedz hors ou ens ou toutes les autres batailleront dedans leurs maisons ou elles seront toutes faillies par faim et par froidure deuiennẽt paresseuses. Ilz font grant et fort son et rouent comme le vent et resonnent dedans les bois quant il vente / et comme la mer se crie quant les vndes refluent/ou comme le feu bruyt dedans la fournaise quant elle est close. Et lors on ardra galban q lodeur leur traira par la fumee/et leur dõnera on du miel en cannes/et leur prouffitera se on y mesle lodeur de galles broyees/ou roses seiches/ ou pieces de chair rostie/ou vuepasse/ou cetropium/ou thimus/ou cẽtauree ou la racine dune herbe que les villaines appellent amella/q que on la mette en bon vin odorant en vaisseaulx / aux fenestres des mouscheses. Ceste herbe est congneue: car elle croist es prez/et esleue vne souche comme vne forest/et espand grant nombre de fueilles tout entour la fleur et est de couleur dor / et la saueur en est aspre a la bouche. Nous chasserons les lesardes comme dit Paladius et les autres bestes qui leur sont cõtraires q espouenterõt les oyseaulx Il seult aduenir vne maladie aux mouscheses/par especial en mars: Car apres les ieusnes dyuer elles se prennent aux fleurs de titimal et de ouline amer / et les mangeuent trop ardaumnẽt pource que ce sont les fleurs qui premieremẽt viennent/dont elles ont le ventre si lasche q elles en meurent tantost se elles nen ont remede/si leur donnera len grains de pommes grenates broyez auec fort vin et vng peu eschauffe/ et puis on les mettra en aucun vaissel deuant elles. Et se elles semblent horribles et contraictes de corps et ne font noyse/q que elles apportent souuent les corps des mortes/adonc on mettra du miel cuyt auecq poudre de galles et leur donnera len en tuyaulx faitz de cãnes: car se la despesche par deuãt toutes choses que les parties du miel pourries ou les cires vuides lesquelles la compaignie des mouscheses ne pourra emplir pource quelles sont trop peu/len ostera tousiours a petit ferremẽt subtillemẽt les mouscheses mortes affin que les autres ne laissent leur vaisseau. Se pour abondãce de fleurs elles pensent tant du miel que elles ne facẽt point de lignee et il y ait trop de miel on leur estoupera leurs trouz q̃lles ne yssent point par trois iours/si se mettrõt a faire lignee. Entour les kalendes daurill on leur nectoyera leurs vaisseaulx en ostãt toutes les ordures du tẽps dyuer/les vers et les yraignes dont le miel est corrompu/ et les papillons qui de leur chieure y font des vers. La maniere de tuer et occire les papillons selon Paladius est que on mette vng vaisseau darain hault et estroit / et le laissera len au vespre entre les vaisseaulx/ et au meilleu du fons mettra len de la lumiere clere et tous les papillons sassembleront la et volleront entour la lumiere q le vaisseau estroit si les contraindra de mourir par le feu prochain/et lors on mettra de la fiente de beuf seiche qui est conuenable au salut des mouscheses / et ceste purgation cy sera faicte souuent iusques au temps dautomne. Ces choses icy fera le maistre des vaisseaulx qui doit estre chaste q sobre et se doit abstenir des baings et de viandes aigres q de toutes saulces q doit estre net de toutes mauuaises odeurs.

¶ Des meurs de la doctrine et de la vie des mouscheses.

¶ Chapitre. C. i.

Les mousches ne sont pas solitaires par nature comme sont les aigles / aincoys sont cõme les hommes/car elles ont compaignie ensemble en ouurer & ediffier/& est en eulx raison et art/elles paiscent dehors et font oeuures dedans/point ne se assient en lieu ord ne qui flaire mal/et se aucunesfois elles se retournẽt en vng lieu elles suyuent leur roy quelque part que il aille et le soulaigẽt quãt il est trauaille/et sil ne peult voller elles le supportent & monstrent q̃lles le veullent garder elles heent les paresseuses et ne sont point oyseuses / elles boutent hors a force les mousches fustes : car elles ne leur aydent point/et si mangeuent leur miel/ et pource vng peu de bonnes mousches poursuyuent et enchassent vng grant nombre de ces mauuaises mousches/elles estoupent toutes les parties parquoy le vẽt vient auxvaisseaulx fors que le droit huys elles viuent toutes comme en vng ost: car a certaines heures/les vnes dorment et les autres veillent et ouurẽt/et puis celles qui ont dormy si vont ouurer et les autres vont dormir comme laboureurs. Elles ont certains gouuerneurs et ducz et les suyuent a la voix comme a vne trompette : car elles ont entre eulx signe de bataille et de paix. De pommes grenates et de fragon / elles prennent seule viande et de larbre doliuier prennent le miel: mais il nest pas bon/double mistere leur vient de la febue/de lasche et de la courge & brasique/cestassauoir cire et viande/de la pomme et poire sauuage & panot viennent cire & miel/de la noix grecque vient triple mistere/et aussi de lapsanne/cest assauoir/viande/miel et cire. Des autres fleurs elles prennent si que diuerses choses vallent a diuerses oeuures et aucunes a plusieurs. Elles font daucunes choses miel cler/sicõme de fleurs/de chisches/ et dautres choses le font espes/comme de rommarin. Aussi dune chose ilz font miel qui nest pas souef/comme de figues & dautres bon/comme de cerise/& dautre tresbon comme de thimus/sicomme dit Varron. Virgille dit quelles font nobles salles/& ordonnẽt royaulmes de cires/souuentesfois aussi elles se ordonnent & mettent en dures batailles et font vng ost plus grant q̃ leur force tant ont grant amour aux fleurs et grant gloire de faire miel: car cõbien q̃lles soyent de courte vie pource que elles ne viuent point oultre sept ans/toutesfois leur lignage demeure immortel.

¶ Quãt et pourquoy la cõpaignie des mousches yst / et cõment on scet quant elles doyuent yssir.

¶ Chapitre. C.ii.

Ta compaignie des mousches seult yssir ainsi cõme dit Varron quãt les mousches dernieres nees sont en grant prosperite et bon nombre et veullent enuoyer leur lignee en labour comme iadis firent les sabins pour la multitude de leurs enfans. Deux signes vont par deuant quant elles veullent yssir et voller ce iours de deuant/ par especial au vespre il en ya moult deuant le trou assemblees cõme vne grappe entretenans les vnes aux autres. Lautre signe est que quant elles veullent voller ou quelles ont ia commence elles sonnent tresfort cõme font chevaliers en vng ost quant les chasteaulx se mueuent. Celles q̃ sont yssues les premieres vollent tresfout entour en attendãt les autres iusques a tant q̃lles soyent toutes hors. Virgille escript q̃ elles yssent aucunesfois en bataille : car quant il ya deux roys il vient tresgrant discord entre eulx & leurs gẽs et lappercoit on: car on oyt grãt son en la tour cõme se ce fussent trompes quant elles commencent a assembler et flamboyent de pennes et aguisent

leurs dars et appareillent leurs aguillons et se ordōnent de bras et de esles et se assemblent & meslent entour leur roy & appellent leurs ennemys a grās cryz/adoncques sen vont et sentrefrappent et se meslent et ya grant son et les vaincues cheent plus druz que gresle et glandz quant on les fiert. Les roys p le meillieu des batailles bataillent ensemble dung grant courage / et la elles resplendissent & ne departira la bataille iusques a tant que lung aura vaincu lautre/ et que il sera contrainct de sen fuyr et tourner le dos. Ces mouuemens de courage & ces batailles se reposent p getter vng poudre / et quant tu auras appaise les deux ostz/tu occiras le pire affin q̄l ne face plus guerre et mettras le meilleur en sa salle: car ilz en sōt deux manieres. Le meilleur est de couleur dor et lautre horrible. Virgille aussi dit que elles yssent aucunesfois pour vaine delectation et le scet on a ce que elles se iouent en volant par lair et le peult on legieremēt empescher: car on doit oster les aesles au roy affin quil ne puisse voller hault. Paladius escript que on appercoit la fuyte du roy aduenir ou len scet lyssue delles quāt par deux iours ou trois par auant elles se assemblent plus aigrement et murmurent et le scet on a y mettre souuent loreille.

¶ Comment leur compaignie sera enclose et cueillie.

¶ Chapitre. C. iii.

Quant le maistre des mousches voit la compaignie yssir et demourer en lair il doit tantost getter sur elles de la poudre & faire daucune chose vne forte noyse et vng fort son affin q̄lles ayent paour et naillent pas loing: mais quelles se remettent en aucun lieu prochain/et quant il verra ou elles se veullent mettre il prendra des herbes et aucuns rainceaulx dherbes ou elles se delectent & les lyera len a vne perche & les mettra len la affin quelles si assient / et quant elles serōt toutes venues illes mettra a terre et le vaisseau dessus elles ou elles entreront / et puis les mettra au vespre en leur propre lieu ou elles deuront demourer ou le mettra en ce lieu ou elles sont assises ou quelles entreront par soy ou par aucune fumee. Et quāt elles y serōt toutes entrees on les mettra soubz vng banc perce largement et dessus ce banc il y aura vng nouueau vaisseau tresbien purge & bien arrouse de vin de tresgrant odeur & dung peu de miel tresbien frote q̄ sera mis dessus et que le fons denhault du vaisseau soit oste de dessus affin quelles entrent par soy ou par la fumee en la nouuelle maison/et ainsi elles serōt mises au soir en leur lieu/& se elles sont ia assises sur vng rainceau il sera trenche souefuement a vng cousteau bien trenchant et oste de la et vng vaisseau mis dessus tout nouueau cōme iay dit/ou len fera cōme iay dit de la perche des herbes et des rainceaulx. Et se on ne les peult toutes auoir a vne fois si le face len a plusieurs / et se le roy est dune part toutes les autres le suyuront. Et se elles sont boutees en aucun trou dūg arbre/se larbre est petit on le coupera doulcemēt cōme iay dit du rainceau/ ou len mettra vng vaisseau encoste ou par aucun trou que on fera nouuellement / on mettra de la fumee soubz elles affin q̄ elles sen aillent au vaisseau / et entrent comme iay dit/ou on les boutera hors du tout des arbres et fera len comme iay dit de celles qui de leur bonne voulente sen vont & se pendent aux rainceaulx ou autre lieu / et sur lesquelles on mect nouueau vaisseau / et se elles se mettent en aucun lieu disconuenable dōt on ne les puisse auoir/on les escourra a longues perches et fera len cheoir a terre affin quelles entrent en aucun lieu

deu / et doit estre le maistre neet de toutes ordures et de malle odeur / et doit en tous temps auoir nouueaulx vaisseaulx tous prestz pour les receuoir : car les nouuelles vagãs se elles ne sont gardees sen fuyront pour neant/se elles yssent elles demeurent vng iour ou deux ou elles vont/si les doit on receuoir tãtost en nouueaulx vaisseaulx si en deura le maistre estre diligent iusques a la huytiesme ou neufuiesme heure/par especial en iuing. Et quant il apperceura quelles veulent fuyr pource que elles ne sen fuyent pas cõmunement apres ces heures il en prendra garde. Apres quãt elles yront en la guerre se elles se assect en aucun rain ceau ou autre lieu on les pouldrera de poul dre ou dautre chose/si quelles soyent con-trainctes de euly en aller/et se elles se arre-stent ensemble paisiblement cest signe que elles nont q̃ vng roy ou quelles sont recon-cilliees par accord. Et sil y en a deux ou plu sieurs cõpaignies de mousches on oingdra sa main de miel ou dasche/et seffordera ley de prẽdre les roys q̃ sont vng peu plus grãs et plus longz q̃ les autres mousches/q̃ ont plus droictes cuysses q̃ nont pas plus grãs aesles/ilz sont plus beaulx et plus luysans et plus doulx sans poil fors que au frõt ou ilz sont plus plains et ont ainsi comme che ueulx au ventre / dont ilz ne vsent point a faire playe. Ilz sõt aucunes autres velues et noires lesquelles il conuient descendre et mettre a mort/et laisser les plus belles/q̃ se elles vont souuẽt euaguer on leur arrache ra leurs aesles: car ainsi il ne sen fuyra nul les. Se il ney naist nulles en deux ou trois vaisseaulx ou en plusieurs / on en pourra mettre plusieurs en vng qui seront mouil-lez daucune doulce liqueur / et les tiendra ley enclosses en leur mettant de la viande de miel deuant elles et leur laisse ley petis pertuis pour respirer. Se tu veulx rappa-reiller vne compaignie de vaisseaulx dont les mousches sen sont en allees par aucune pestilence/tu consideras es autres abon-dans / la cire et les entrees des vaisseaulx et du miel/et les extremitez qui ont petites mousches et ou tu trouueras le signe du roy a naistre auec sa lignee la tu mettras ton vaisseau. Le signe de ce roy aduenir est que entre les autres troux qui ont poules on en treuue vng plus grant et plus long qui apperra abondant/et cestuy est le roy. On les doit transporter quant ilz hecnt les couuercles / et comme meurs a naistre sef-forcent de leuer les testes : car se tu les lye-ues auant q̃ elles soyent meures elles mour ront / et se elles se esleuent soubdainement elles sont espouentees de la commotion de lair / lors elles retournent a leur vaisseau nouueau oingt de herbes acoustumees et de miel/on les traira a la main et les met-tra on la/et quant elles auront repose en ce mesme lieu on les y asserra au vespre.

¶ Quant et comment on peult pren dre le miel des mousches.
¶ Chapitre. C. iiii.

Vmoys de iuing selon Pala-dius les vaisseaulx des mous-ches seront chastrez qui seront meurs et conuenables a recõ-mencer le miel comme ley scaura par plu sieurs signes. Premieremẽt silz sõt plains on oyt vng doulx murmure delie. Car se les sieges sont vuidz les voix en sonnent plus hault cõme il est des edifices cauez/ pource quãt il ya grãt son et murmure en-touee on les doit laisser/apres quãt les mous ches troublent de grãt voulente les mous-ches fusques cest signe q̃ le miel est meur/se lon Varrõ se elles sõt vng moutel cest signe de bien bõ miel. Apres se les troux des vais seaulx sõt estoupez cest signe q̃ tout est plein de miel. Ley chastrera les vaisseaulx aux

heures du matin quãt les oyseaulx seront pesans et endormis/et ne sont pas esueillez de chaleur & y mect on de la fumee de galban et de sec fiens de beuf que ley esmeult en vng vaisseau a secz charbons/& le vaisseau soit ainsi figure quil ait vne bouche estroicte par enhault pour mettre hors la fumee/et quãt les mouscheses se departiront ley prendra le miel/ et pour paisture de la compaignie on laissera la quinte partie et ostera ley par auãt toutes les ordures des vaisseaulx & les choses qui riẽs ne vallent. Au moys doctobre on les chastrera en celle maniere mesmes/et suppose quil y ait grãt abondãce de miel si en laissera ley la moytie pour lyuer/ et sil appert quil ny ait que la moytie on en ostera riens: mais Varron escript q̃ silz estoient ores pleins sinen doit on ostrr que la tierce partie et laisser le remenant pour lyuer: mais Virgille dit que se on se doubte de fort yuer que ley nen doit riens oster. Les maistres experts de nostre temps dient pour vray que on ne doit prendre le miel que vne fois lan/et est entre la fin daoust et la my septembre: mais la cire est corrõpue. Le miel que ley doit oster soit pou ou beaucoup/on doit auoir regard̃ a la quantite du miel qui est au vaisseau a la multitude & a la paucite & ney doit on poit oster oultre la quarte partie. La maniere de prendre des vaisseaulx estans/est q̃ ley cloue vng trou ou plusieurs dherbes si que les mouscheses ne sey puissent yssir/et par de hors ley fera fumee de paille ou de drap mouille affin que les mouscheses montent enhault/et ployera ley le vaisseau et trencherа ley les besongnes de dedans a vng trencheant cousteau mouille souuent en leaue affin que la cire ny tiengne/& que les mouscheses qui sont demourans ne soyent blecees/& se le vaisseau est gisant les mouscheses seront couuertes par la derriere ioincte a celle de dessus pource q̃ il est premier

remply de miel/ et dernierement elles emplent la partie de deuant/ et la demeurent toutes/et lors on peult seurement ouurir la partie de derriere: car il est faict pour ouurir legierement/ et loeuure et le miel oste on remettra le fons en son lieu. Et quãt les mouscheses apperceuront que ce lieu la sera vuide elles yront toutes pour le remplir/et puis sey retourneront toutes au lieu de deuant/et ce sceet ley quant le lieu est vuide.

De faire le miel et la cire.

Chapitre. C.v.

Le miel & la cire de loeuure des mouscheses est faict en telle maniere auant que ley espreigne loeuure et la cire/ on ostera ce qui sera corrõpu/et les mouscheses q̃ auront lignee: car elles donneroient mauuaise saueur. Quãt elles seront cassees on les mettra a vng vaisseau et les laissera ley ainsi degouster tout par soy doulcement ou on mettra aucun vaisseau de poys ou charge dessus/& ce qui en degoustera sera tresbeau miel cru et puis on cuira le miel auecques la cire/sicomme il sera dit cy apres: mais a uecques les mouscheses cassees et tuees/on les faict en telle maniere/on prendra au moys de septembre les vieilz vaisseaulx q̃ a lan precedent nont point faict de lignee/ et les mettra ley sur fumee et flambe de paille vng peu affin que les mouscheses sey fuyent enhault et bruslent leurs aesles/ et puis retournera ley le couuercle du vaisseau sur terre a vne doloire/et trenchera ley les bastons q̃lz ont au vaissel/et cassera les mouscheses le miel & la cire/et puis on retournera le vaisseau et le couurera ley/ et tout couuert on lostera et le mettra ley sur vne planche daucun boys tresnect/et auec celle doloire on fera descendre le miel et la cire en vng bon vaisseau & fort/& puis lespraindra ley par vne maniere despraindre aucune

chose de fors lyens ou entre fors aiz mis en deux estraignans/lyez en la teste dual ou en aucune conche mise par dessus vng ais et bon pois q̃ pesant par dessus celle estraincture ou entre deux bastõs que deux hommes tiendront/et le tiers tiendra et estraindra bien fort la partie de dessus/la cachette et ce qui en yst est miel cru/et qui doublera plusieurs fois la cachette/le miel en sera mieulx esprainct/et puis ce q̃ sera demeure en la casque sera mis en la chaulditere sur feu lent et lescharffera len a petite chaleur et tiendra len la main tousiours au vaisseau et ouureta et espandra len la cere q̃ la fera len deliee et menue iusques a tant que le miel sera fondu entierement et non pas la cire. Et quant le miel par sa chaleur cõmencera vng petit a poingdre/on mettra tout en casque et lespraindra len cõme iay dit. Et ny a pas grant dommage se on ne lesprainct trop fort et q̃ aucun miel demeure nesle auecques la cire: car la cire vault mieulx que le miel/et ce qui en degoustera est appelle miel cuyet/et doit estre mis en vaisselets douuers par aucun pou de iours. Apres on le purgera par dessus/et quant il sera bien refroidy de sa chaleur ce sera plus noble miel que celluy q̃ est auant la secõde expression legierement faicte. La cire qui demourra en la caseche apres le decours du miel sil ya mouscheres ou non sera mise en vng bassin nect ou il y aura de leaue tant ou plus que la cire en sera tenue au feu et y demourra iusques a tãt quelle soit fondue en la mouuant tousiours dung baston/et la mettra len grosse dedans la chasse/q̃ lespraindra len fortement affinquelle chee en vng seau ou en vng bassin ou il y ait eaue et demeure la iusques a tant que elle soit tresbien congelee/et lors on la lauera et la nectoyera len de toute ordure qui est entre leaue et la cire/et la gardera len. Et se on la veult faire encore plus belle on la fondra encores sans eaues et la mettra len en vng vaisseau vng peu moisie de eaue de telle forme cõme len voudra/q̃ gettera len tout ce qui demourra en la casque et la lauera len en eaue chaulde q̃ la mettra len a la sumee et ainsi elle dureta tresgrandement.

¶ De tout le proffit des mouscheres a miel.

¶ Chapitre. C. vi.

Il ya grãt proffit aux mouscheres se elles ont lieu conuenable q̃ on les maintiẽt sagemẽt/car dung petit vaisseau on en fera plusieurs grans en peu de temps se elles ne sont empescheres de pestilence de tẽps: car elles faonnẽt vne fois ou deux lan/et en aucun an trois fois/et si gettent grant nombre et sont a petiz despens et sans labour/cõbien quil y faille cure. Et quant elles seront par creues on pourra vẽdre les vieilles de cinq ou de six ans qui auront laisse le faonne et en aura len grant pris. Car elles auront moult de cire/et pourra len garder les nouuelles. Les mouscheres font cire qui peult seruir/a dieu/aux roys et aux prelatz et a toutes personnes et iour et nuyct deuant dieu/et si vault grãt argent. Elles font miel en grant quantite qui est chose moult prouffitable en viãdes et en medicines plusieurs. Pour mõstrer le prouffit Darron racõpte que deux cheualiers freres estoiẽt en espaigne ausquelz leur pere laissa aucuns petiz domicilles et vng petit champ cõme dune iournee/si firẽt empres leurs maisons vaisseaulx de mouscheres q̃ vng iardin/q̃ tout en tour misrẽt vaisseaulx q̃ remplirent tout le lieu/et lespace de la semẽce/de thimus q̃ de citisus/q̃ de ascheres. Ceulx icy en partissant par egal nen receuoiẽt point moins de dix mille sextiers de miel tous frais payez.

¶ Cy fine le neufuiesme liure.
Et ensuyt le dixiesme.

¶ Des oyseaulx de proye en general.
¶ Chapitre premier.

Les anciens peres et sages considerās que plusieurs oyseaulx volans par lair prenoient les autres ilz trauaillerent par cautelles a appriuoiser aucuns oyseaulx sauluages / affin que ce qlz ne pouoient prēdre p eulx ilz prinssent par layde des autres. Le premier cōme len dit fut le roy Dācus qui par layde de dieu sceut la nature des esprueiers/ austours et faulcons/ et les appriuoiser et enseigner a la proye et guerir leurs maladies surquoy plusieurs autres ont adiouste depuis.

¶ Des esprueiers. ¶ Chap. ii.

Lesprueier est vng oyseau bien cōgneu a est sa nature qlvit de proye et mange les autres oyseaulx / et pource il va tousiours tout seul: Car il ne veult point auoir de compaignie a sa proye. Il prēt sa proye bas vers terre affin q les oyseaulx quil veult piller ne le voyēt. Les oyseaulx quil guette pour prendre naturellement le congnoissent et si tost quilz le voyent ilz pipent et sen vont mucer tant comme ilz peuent. Cest oyseau est de grāt et forte vollee au cōmencement de son vol/ mais il volle lentement. Et pource sil ne prent tantost sa proye il laisse tout et se assiet sur vng arbre/ et est souuent si indigne que a peine veult retourner a son maistre. Les esprueiers font leurs nidz en haultes montaignes sauluages comme on trouue Et les meilleurs sont comme len dit q naissent en la montaigne de Brucque en Esclauonnie. Ilz naissent bons comme len dit es montz pres de Veronne et Trident De ceulx icy aucūs sont petitz que len appelle esprueiers/ et les autres sont grans q len appelle austours / et sont dung mesme genre/ comme sont corbeaulx et gays/ a le grant chien a le petit/ et comme on voit en plusieurs bestes. Et de ceulx icy les vngs sont les plus grans et sont les femelles/ et sont bien fortz/ et les autres sont moindres et les appelle len mouschetz / et sont masles et de peu de proffit.

¶ De la beaulte des esprueiers/ et de la congnoissance de leur bonte.
¶ Chapitre. lii.

Len congnoist la beaulte des esprueiers quāt ilz sont grans et cours/ et quilz ayent petites testes / les espaules grosses et amples/ les iambes grosses/ grans piedz a estenduz/ la couleur noire aux pennes/ a la bonte est que celluy qui est extraict du nid et yssu nouuellement est bon et reuient volontiers a son maistre. Et celluy q suyt sa mere de branche en branche est le meilleur et est appelle ramage. Et celluy q a volle a prins depuis auant quil ait mue ses pēnes en ceraulte nest pas si bon a est appelle sor Mais celluy qui est prins apres tel temps a peine sera il ia volontiers en cōpaignie de gens/ a sil demeure il est bon: car il a este acoustume a la proye/ et de tant comme il est plus courageux a de meilleures meurs de tant est il iuge a meilleur des maistres qui si congnoissent.

¶ Cōment on nourrist les esprueiers/ appriuoise et enseigne / et quelz oyseaulx ilz prennent/ et comment ilz sont muez.
¶ Chapitre. liiii.

Les esprueiers nyais et ramages sōt nourriz de bōnes chairs doyseaulx a le² dōne len plusie²s fois le

iour a chascune heure vng peu affin quilz aymēt mieulx leur maistre. On leur peult aussi donner oeufz cassez bien batuz & gettez en eaue bouillant et bien tribouille au doy/et ainsi fait on aux fors: mais quāt ilz sont tresbien priuez on ne les paist que vne fois le iour apres tierce apres q̄lz ont acōply leur digestion et non pas auant qui est apperceu des maistres p la gorge vuyde/ et se la viande nest descendue de la gorge iusques a lendemain autāt les laissera len sans manger. On leur peult bien dōner a manger deux fois le iour seulement se la viande leur est descendue/et toutesfois que tu verras se tu les pourras seurement paistre/se ce nestoit que lendemain tu voulusses aller voller: car lors lespreuier doit estre affame affin quil prēgne mieulx sa proye & retourne plus tost a son maistre. On lap prinoise bien de tenir longuement et souuēt sur la main/et par especial a laube du iour bien matin entre multitude de gens/ et en noyse de moulins et de feures et de telles noyses. Len introduyt les nyais & les ramages: car les autres sont ia introduyctz en cruaulte/ et les introduyct len par telle maniere. On les paistra a heure de nonne de bonnes viandes / et au iour ensuyuant on les tiendra en lieu tresobscur iusques a nonne/et on les prēdra & portera au lieu de la chasse/ et ne les laissera len pas premierement aller aux tagaches ne a telz oyseaulx ne a perdrix: car elles sont trop fortes/et silz ne les pouoient prēdre et vaincre leur hardiesse en appetisseroit/& pource on les laissera aller a cailles et estourneaulx/ a merles et a telz oyseaulx. Et se on veult quilz aillent prēdre aucun plus fort oyseau on en aura vng et luy ostera len plusieurs pennes des aesles / et vne personne mucee en vne fosse le tiendra et le getera au deuant de lespreuier/& laissera len aller lespreuier a luy. Ilz prennent cailles/ perdrix et plusieurs autres oyseaulx/comme merles estourneaulx et mauluiz. Ilz se muēt chascun an: car en mars ou en auril on les met en vne cage bien grande speciallemét faicte pour eulx/et la sont au soleil chault en cōtre les murs q̄ ont regard au midy/ & est la mutation des plumes acomplie au cōmencement daoust/et a plusieurs au meilleu/et a aucuns a la fin / et aucuns ne lacomplissent point: et a ce vault moult qui les paist de bōnes chaires/par especial doyseaulx et doeufz affin quilz soiēt bien gras car ilz se muent tresbien. Aucūs diēt que moult le² vault la chair de lezardes/de tortues & de telles bestes/& aucuns leur ostent les pennes pour les faire venir nouelles/ toutesfois plusieurs en ont este deceuz.

¶ De lenseignement de lespreuier & de la maniere dapprendre quil ne laisse son maistre.

¶ Chapitre. V.

Le seigneur doit garder q̄l ne blece son espreuier/et sil le voit courrouce et quil ne se vueille tenir sur main ne sur perche il le doit toucher / applanier et leuer/toutesfois quil pendra et considerera a son pouoir les meurs et la voulente de loyseau et faire en tout sa voulente/& le paisse tousiours sur sa main/& ne luy contredie en rien : car lespreuier est de desdaigneuse nature. Apres quant il ira voller il ne le doit point laisser aller trop loing pource que quant il ne peult attaindre loyseau il sen va par indignation et mōte sur larbre et ne veult retourner a son maistre. Le seigneur ne doit poīt trauailler son espreuier oultre mesure : car il ne doit pas desirer si grāt quātite de cailles ne autres oyseaulx que son espreuier en soit destruict ou courrouce : mais quant il aura pris ceulx q̄ son espreuier desire il doit estre

content et luy dōner a manger de sa proye affin quil sente que sa proye luy a valu / et quil soit enflambe de volontiers voller.

Des maladies de lespreuier/et de leurs cures.

Chapitre. vi.

Il aduient aucunesfois que lespreuier seschauffe oultre sa nature et sa complexion/ et tant quil en est en fieure/ et lors il est chault au tast et appert triste / ⁊ aduient aucunesfois de leurs seulz esperitz enflambez de trop grant labeur ou dautre accidēt/aucunesfois de humeurs pourries en aucune partie de leur corps. Et lors sil est mesgre on le paistra vng peu et souuent de chair de pouletz ou de petitz oyseaulx/ mais bon est de le faire abstenir de moyneaulx: Car ilz sont trop chaulx en complexion/⁊ luy doit on dōner ces chairs enueloppees en choses naturellement froides/cōme sont semence de courges et de cucumeres broyees / ou mutillages de psilium/et ces choses vng peu cuyctes en syrop violat ou en telles choses / et leur donne ley et les met on en lieux froitz et obscurs sur vne perche bien enueloppee de drappeaulx linges bien mouillez en ius de froides herbes. Aucunesfois lespreuier est refroidy si quil ne peult sa viande digerer/et est triste et courrouce / et est froit au tast/⁊ luy passist la couleur des yeulx/⁊ est desconforte. Et adōc quāt le maistre aura veu et congneu en luy les choses dessusdictes il le doit tenir en lieu chault et porter souefuement en sa main/et aucunesfois ql lenuoye vng peu voller/et apres il luy doit donner a manger chairs doyseaulx/⁊ par especial de moyneaulx et de pouletz masles⁊ de pigeons mis auec aucunes choses chauldes cōme en vin ou en eaue ou il y ait saulge/mente ou mariolaine/poulieul ou telles herbes / et soient enueloppees en miel/ou en pouldre de cymin/de fenoil ⁊ danis/⁊ quon ne luy dōne rien iusques atant q̄ la viande luy soit descendue de la gorge et sil est mesgre quon luy dōne plus a manger et souuent / et sil est gras quon luy en dōne mois⁊ plus tard/⁊ en chascune de ces maladies on le doit paistre attrēpeement iusques atant quil soit guery/et silne digere pas bien sa viande et quil la retienne du tout les maistres experts dient quon prengne le cueur dune rane ⁊ quon le lye a vng fil et leur boute ley en la gueule a vne penne et puis quon tire le fil et ainsi il mettra hors sa viande. Aucunesfois il aduient q̄lz ont poulx/ et lors on oingdra la perche ou le drap ou elle sera enueloppee de ius de morelle ou de aluyne ⁊ le laissera ley ainsi du matin iusques a tierce du soleil. Il leur aduient aucunesfois quilz ont vers dedās le corps/ ⁊ lors on leur doit donner sur leurs viādes ius de fueilles de peschiers ou pouldre de santonicus ⁊ il sera guery. Et aucunesfois ilz sont malades de gouttes es articles des aesles et de la cuysse/⁊ lors on doit oster de son sang en ouurant vng petit la veine q̄ est dessoubz laesle ou dessoubz la cuysse sil ya mal. Il eschet aucunesfois q̄lz sont podagres q̄ leur vient de la descendue des humeurs goutte a goutte es neuz des piedz / ⁊ lors on les guerist en oignant les piedz du laict dune herbe q̄ ley appelle laicterolle/⁊ en oignant vng drap linge q̄ ley mettra sur la perche la ou ley le pchera iusques atāt q̄ la podagre sera rōpue / et lors on ostera le drap ⁊ ostera ley la podagre de suif iusques atant quil soit guery.

Des austours. Chap. vii.

Austours sōt de la nature aux espreuiers comme iay dit des espreuiers. On congnoist leur beaulte et leur bonte comme des espreuiers et naissent en montaignes ⁊

en forestz/et sont apprinoisez/nourriz et en seignez/et prennent perdrix/faisans & plusieurs telz oyseaulx/et prennent mallars & cānes/oyes sauluages/corneilles & presque tous oyseaulx dont on vse/et connins & lieures petitz et grans/iacoit ce quil ne les puisse retenir que a layde des chiens. Ilz fierēt aussi les petitz cheureaulx et les empeschent/si que les chiens les puissent prendre. Ilz sont mucz comme les espreuiers ainsi nourriz & gardez: mais toutesfois ilz sont de plus forte nature/et si ne sont pas si legierement malades ne si tost mors/ et si ny fault pas tant de peine comme aux espreuiers/ et si ne laissent pas si tost ne si legierement leurs maistres.

¶ Des faulcons. ¶ Chap. viii.

Faulcon est vng oyseau qui vit de proye et sen va tout seul a la proye pour la cause dessusdicte de lespreuier. Cest oyseau volle merueilleusement tost au commencemēt/ au meillieu et a la fin/et sen monte en hault en roant & regardant tout aual/ et ou il voit le mallart / la canne ou loyson ou grue il se descend comme saiette les aesles closes a loyseau tout droict pour le destrompre a longle de derriere/et sil fault a le toucher et il fuyt il volle apres/ et souuent quant loyseau sen fuyt si loing quil ne le peult prēdre il se courrouce si fort et comme tout enflambe volle apres si loing quil pert son maistre. Cest oyseau est de tresgrant courage et de noble lignage. Les faulcons vindrēt premieremēt des montaignes de Gelboe qui sont es parties de Babylone/ et de la vindrent en Esclauonnie au palnud. Apres ilz se sont espanduz en aucunes autres montaignes ou ilz sont trouuez.

¶ De la diuersite des faulcons. ¶ Chapitre. ix.

Aucuns faulcons sont grans et les appelle len en francoys par droict nom faulcons. Et les autres sont petitz & len appelle esmerillons. Des grās les vngs sont noirs les autres blancz en regard et les autres sont rouges qui viennēt de lung a lautre/cestassauoir quāt le masle de lung pert sa cōpaignie et il va a vng autre tous ses faulcons sont femelles/et le tiers est le masle/pource lappelle len tiersor et en francoys tierselet pource quilz naissent trois ensemble en vne nyee deux femelles et vng masle/et est le masle de moindre vertu et force que les femelles.

¶ De la beaulte et noblesse des faulcons. ¶ Chap. x.

La beaulte et noblesse des faulcons est quilz ont la teste ronde et le sommet de la teste plain et le bec court/ et gros/les espaules amples/ & les pennes des aesles subtilles/ les cuysses longues et les iābes courtes & grosses/les piedz noirs grans et estenduz / et le faulcon qui est de tel commencement est bon/combien q̄ aucuns sont laidz et difformes qui sont tresbons: et pource la bonte & la hardiesse des faulcons est seulement mōstree et cōgneue par experience / et toutesfois la science du maistre sage & subtil leur croist grādemēt leur desir de prēdre les oyseaulx. Et au cōtraire lignorance des maistres les rapelle souuent du bon propos quilz ont.

¶ Comment faulcons sont nourriz/ apprinoisez et enseignez. ¶ Chapitre. xi.

Il ne doit pas tenir les faulcōs sur boys: mais sur vne rōde pierre vng peu longue: car ilz sen delectēt plus de leur propre nature et de leur propre coustume. Ceulx qui sont petitz doiuent estre nourriz de chair de poullets ou de che-

ureaulx/par especial quant ilz cõmenceront a prendre oyseaulx on leur dõnera de la premiere proye quilz prendront tant cõme il leur plaira de la seconde ou de la tierce: car ilz prendront plus volunticrs oyseaulx et en obeyront mieulx a leurs maistres/ et desloes on les restraindra par telle maniere. Quant on vouldra quilz prẽnent oyseaulx on escorchera vne geline et en fera ley quatre pars et les leur donnera ley mouille en leaue/ et les mettra ley en lieu obscur iusques a laube du iour/ et puis on le chauffera au feu et le portera ley voller seulement tant comme ilz vouldront et desireront aller ardamment a la proye & non plus affin quilz ne se ennuyent: car ainsi demourront ilz auec leurs maistres en q̃l que part quilz aillent. Quãt tu trouueras ton faulcon hardy et de grant desir de voller aux oyseaulx tu considereras diligemment son estat sil est gras ou mesgre/et en tel estat tu le maintiendras: Car aucuns faulcons se portent mieulx quant ilz sont gras. Les autres plusieurs et presque tous en lestat moyen/& les autres combien quil en est peu quãt ilz sont plus mesgres se portent mieulx/et ceulx icy sont rouges communement. Quant on les enuoye premierement aux oyseaulx on cõmencera a les enuoyer aux moindres/& puis aux moyẽs et puis aux plus grans: car ainsi en apprẽdront et nourriront leur hardiesse/et autrement ilz la perdroient. Ley dit que on leur donne hardiesse se on les tient souuent sur la main/et on leur donne a heure de tierce vne cuysse de poule/& puis que on leur mette deuãt eulx vng bassin plein deaue ou ilz se puissent baigner/ et puis apres ce quilz seront baignez que on les mette au soleil pour seicher/ & puis que on les mette en aucun lieu obscur & les y laissera ley iusques a vespres/ et puis que on les tienne sur la main iusques au premier somme/et quon tienne la lumiere dune lanterne ou dune chandelle deuant luy toute nuyt/ & quant viendra lheure matinalle on larrousera de vin et le tiendra ley au feu/ et a laube du iour on le portera voller. Et sil prẽt aucun oyseau on luy en donnera a manger tant comme il vouldra/et sil ne prent riens on luy donnera vne acsle et deny cuysse de geline et le mettra ley en lieu obscur. Quant viẽdra en my feurier on mettra le faulcon en mue et luy dõnera ley a manger de toutes chairs iusques a vng moys et puis on mettra deuãt luy vng bassin deaue: mais on luy donnera premierement a manger/ et qui verra quil ne mue point on oingdra la chair que on luy donnera daucune chose cuycte et de miel. Et se encore il nest mue on prendra vne rane et de ceste rane on fera de la poudre et mettra ley sur sa chair & il muera/et doit on bien garder que on ne loste de la mue auant q̃l ait toutes ses pennes acomplies. Et quant il sera oste de la mue on ne le mettra point a la chaleur: mais le plus on le tiendra sur la main et le fera ley voller/ et puis apres quinze iours il prent mallartz et aguette grues/hayrõs et moult de telz oyseaulx: mais on dit q̃ sil mange le sang des angirons il pert tout son desir de prendre grues/et sil en mange seulement la chair sans le sang ley pense quil ney auroit ia le vice.

¶ Des maladies qui aduiennent aux faulcons.

¶ Chapitre. xii.

Toutes maladies viennent aux faulcons comme nous auons dit de lespreuier/ et les congnoist on a tel signe et les guerist ley par telle maniere: Car tous les oyseaulx de proye sont presque tous dune nature/ et pource ney vueil point traicter: mais toutesfois nous deuons scauoir q̃ les faulcons sont de plus

forte nature que les espreuiers et ne meurent pas si legieremēt ne ne sont pas si tost malades silz ne mangent auant q̄ la vian de soit descendue du gosier. Aucuns faulconniers racomptent plusieurs manieres de gouuerner faulcons et dient que autres maladies leur viennent ⁊ leur cōuient autres cures desquelles par aduenture aucunes sont vrayes et esprouuees p̄ plusieurs experiences: mais plusieurs choses quilz dient nont point de raison et sont plus apparens que existens / et pource se aucune chose fault icy les sages luy mettront.

¶ Des esmerillons. ¶ Chapitre. viii.

Les esmerillons sont du lignage ⁊ nature des faulcons et sont ainsi comme petitz faulconnetz cōme il appert par la forme du corps et de la couleur des plumes et loccupation q̄ on y met et plus de plaisir q̄ de proffit. Ilz prennent alouettes et les poursuyuent par si grant ardeur et de si grant courage que souuent ilz les suyuent dedans les villes et iusques au feu ardāt/ou en vng puys/ou soubz les manteaulx des gens/et ilz prennent moyneaulx et autres petitz oyseaulx. Je ne veulx plus dire de leur doctrine et cure: car on en peult assez scauoir p̄ ce q̄ dit est.

¶ Des gerfaulx. ¶ Chap. viiii.

Gerfaulx est vng oyseau plus grāt que le faulcon/et est de grant vertu et de grant puissance et de merueilleuse hardiesse et tant que on en a trouue aucuns de si hardy esperit quilz assailloiēt laigle. Ilz prēnēt plusieurs oyseaulx de quelconque grādeur quilz soient/⁊ sont presque de la nature des faulcōs/et pour ce la doctrine des faulcōs suffist po² nourrir et enseigner gerfaulx.

¶ De laigle. ¶ Chap. ix.

Laigle est aussi oyseau de proye qui pour sa force et hardiesse est appelle le roy des oyseaulx: car tous les oyseaulx le doubtent ⁊ il ney doubte point Ilz sont de diuerses especes daigles / car les vngs sont tresgrās/les autres moyens et les autres petitz/⁊ encores les vngs sont plus nobles et ne veulent manger que volaille et autres bestes qui viuent de terre/⁊ les autres sont qui forlignēt/et sont non nobles/et mangent chairs non seulement viues: mais mortes et poissons mors et descendent sus charōgnes dasnes et dautres bestes/et ceulx cy se declinent a la nature ⁊ vilite descouflee. Les aigles sont appriuoisez quant ilz sont traitz petitz hors du nid: Mais ce nest pas chose seure de vouloir appriuoiser ceulx qui ont este longuement en leur sauluagine: car legierement par leur force et hardiesse elles blesceroient leur maistre au visage ou ailleurs. On les appriuoise pour querir tous grans oyseaulx/ et affin quilz prennent lieures/ connins et cheureulx auec layde des chiens/ ⁊ ceulx qui portent laigle chasser doiuēt estre fors car autrement ilz ne pourroiēt soustenir le faix/et tantost quil voit q̄ les chiens ont trouue la proye il doit laisser aller laigle bien enseigne et bien acoustume: car il volera tousiours dessus les chiens/et si tost q̄l verra le lieure ou la beste il descendra soubdainement ⁊ la prendra. On le peult nourrir de toutes manieres de chairs/⁊ ne sont pas de legier malades: Mais quant ilz auront prins le lieure on les en paistra par plusieurs fois affin que ilz le poursuyuent par plusieurs fois apres. Qui scaura le nid de laigle si prenne vng ieune poulet et soit bien arme pour paour de laigle principallement par la teste. Et quant il aura prins ledit poulet il sen yra le lyer en aucun

autre lieu ce poulet si cryra la. Lors le pere et la mere viendront et luy apporteront lieures & connins s'il y en a nulz au pays/& gelines et oysons/lesquelz on pourra prendre et auoir qui vouldra/ilz apportent aucunes fois chatz et autres bestes. Et aduint vne fois au destroict de mutine que ilz porterēt a leurs poulletz vne geline auecques aucuns poulcins mussez entre les plumes de leur mere qui furent prins sans blecer et apportez et nourris en la ville.

¶ Du guue et de la guuette.
¶ Chapitre. xvi.

Le guue et la guuette sont de vne mesme nature / et sont oyseaulx mieulx vollans de nuyt q̃ de iour: car ilz voyēt mieulx de nuyct que de iour pource quilz sont laidz et difformes/et font peu dautres oyseaulx. Les autres oyseaulx se merueillent a les veoir pource que toutes choses voyent voulentiers choses nouuelles. Les hōmes donc voyans que les autres oyseaulx vollovent tard entour le guue/et la guuette par grāt melencolie si pourpenserēt de faire engins pour prendre les oyseaulx qui voulentiers voyent le guue et la guuette/si aduiserent de prendre le guue et la guuette et les nourrir non pas que ces oyseaulx prennent les autres : mais que par iceulx les hommes prennent a la glux ou au raiz/les autres oyseaulx qui les viennēt veoir. Ilz viuent de toutes manieres de chairs/et p especial de souris/de ratz et de chauues souris. Et quant ilz auront bien mange a suffisance ilz ieusneront trois ou quatre iours / et le guue ieusne bien huyt iours sans manger et sans grief. La femelle vault mieulx que le masle cōme il est dit des autres oyseaulx de proye. La guuette se tient mieulx en aucun coulombier ou en vng tel lieu que ailleurs / et se elle est tresbien apprinoysee elle prendra tresbien les ratz et les souris qui seront en lhostel / ilz mangeussent laisardes et raynes et toutes choses qui ont chair.

¶ Comment les oyseaulx sont prins au retz.
¶ Chapitre. xvii.

Les oyseaulx sont prins aux retz en plusieurs manieres. Lune maniere si est a la penthiere cōme sont les cannes et la maniere si est que empres vng palus on face vne fosse longue de vingt piedz ou de. xv. bras et large de dix ou de douze ou toute plus grande se len veult et cauce tant quil y ait deaue comme vng espan & soit a deux testes longues & ague/& en vng anglet ait vne fosse/et en lautre vng pieu long et vne caselle ou vne maisonnette & entour la fosse de toutes pars ait espaces plaines si grās cōme le large des retz/et puis on fera tout entour hayes que les loups ou les regnars ou autres bestes ny puissent entrer ne les oyseaulx estās au lieu ne sen puissent fuyr. En celle dicte fosse aura entour douze ou seize anettes priuees et leur gettera len milique en bonne quantite en leaue pour les priuees et pour les sauuages/et soyent les priuees semblables aux sauuages. Entour la fosse pres des retz seront fiches pieux de quatre perches qui esleueront les retz & les pieux des dessusdictes perches serōt fiches entre les espaces dessusdictes / et sur celle corde des petiz pieux seront cueilliz tous les retz/et aussi tous les bastons qui esleuent les retz seront tresbien couuers et ait deux grans retz a chascune teste cōioinctz comme les retz de arolus que aucuns appellent couuerture : car quāt on les esleue ilz se ioingnent ensemble enhault comme la couuerture dune maison. Et la maniere de les leuer est q̃ empres la cuiselle ait vne longue fourche auec vne perche & au menu

bout ait vne corde ioincte et au gros bout ait vne grant huche forte pleine de terre et dautre chose fort pesant laquelle quant on vouldra a la maniere dvne bricole leuera les retz. La courront grandes multitudes de anettes / de nuyct quant elles orront les priuees crier/et quant il y en aura assez de descendues tu leueras les retz/et a vne perche tu frapperas doulcement les retz a toutes les sauuages sen yront bouter au bout des retz qui sur ledit fosse estenduz/a les priuees demourront en la penthiere / et apres tu ouureras la teste du lieu ou ilz entreront et legierement auy dentz tu occiras ces anettes par la teste si que en vne heure on en prendra bien aucuneffois vng millier. Il ya vng autre engin pour prendre grues/cynes/cannes et oyes/et telz oyseaulx/a est tel. Len fichera ces rines des fleuues vng arbre de chascune part tresbault ou deuy liez ensemble pour estre plus bault / et y aura cheuillettes pour monter / et au sommet aura vne poulie ou la corde des retz sera mise/de laquelle la longueur sera selon le large du fleuue et la distance des arbres et la largeur sera que quant elle sera haulte esleuee elle prēdra iusques au meillieu des arbres/et apres il y aura hommes qui vien dront par la glaire du fleuue de loing et chasseront tous les oyseaulx quilz trouueront/et quant ilz volleront ilz ne se departiront point de la splendeur de leaue iusques a tant quilz cherront es retz. Et lors on declinera ces retz a toutes ces cordes/a alors les oyseaulx seront prins. Ceste maniere icy na point de lieu fors quant le temps est trouble et lair si est obscur : car autrement les oyseaulx sen fuyroiēt et vollerroiēt hors de leaue. Il ya vng autre engin parquoy principallement sont prinses les oyes et les cannes qui est tel. Au temps dyuer quant il a gele / et auy champs des bledz na que poulдre len tend sur le bled en vne fosse vne longue retz de quarante braz ou enuiron et large de quatre braz apres tierce se on les veult prendre au vespre/ou au soir se on les veult prendre au matin. Cest retz est semblable a vne paroy. Mais elle est disposee affin q par soy elle se esliene violentement. Car vng homme ne la pourroit leuer / et quant toutes les retz seront fermees en terre elle sera cueillie tout sur la corde. Car elle comme les estaiges braces et la corde trayans sera tresbien couuerte de herbes ou de poulдre/et aura en vne fosse vng peu loing vng lieu couuert ou vng homme sera mis qui leuera les retz / et au lieu des retz ait deuy ou trois oyes priuees semblables auy sauuages liez a deuy petiz pieuy et aussi deuy escorchees qui vouldra affin que les sauuages y viennent plus seurement/et quant les sauuages seront departies en aucunes parties du champ/le compaignon musse yra de la partie contraire vng chappeau en sa teste tenant vne houe ou autre chose en sa main/et parlera en disant aucunes choses et fera semblant de la bouter: car autrement elles sen fuyroient/ et ainsi cautement et sagement il les menera vers le lieu des retz. Cecy est legier a faire en quelconque grant champ qui le sceet cautemēt faire/et quant len verra que elles seront es retz / parle len seurement et die len a son compaignon que il tire la retz Mais pource que cest oyseau est trescault et malicieuy len se doit garder que len nail le au lieu des retz: car elles apperceuroient tantost que les piedz des gens auroient foule la rousee ou la bruyne a sen fuyroient. Quant len tend au soir len mettra aucune chose sur les pas / et les laissera len toute nuyct affin quelles nappercoyuent les pas mais quāt len vouldra prendre au soir celle cautelle nest point necessaire. Plusieurs ne gardent point ceste cautelle si en prennent moins et plus a tard et ne prennent

que les ieunes q̃ non pas les vieilles. Il ya vng autre engin a prendre les cannes empres les eaues ou il ya sablon q̃ est vne telle retz cõme iay dit: mais elle est petite q̃ plus espesse et la tend on telle maniere et la couure ley de sablon et ya vng lieu po² la guette fait daucunes choses/et puis est couuert de sablon et ya vng petit trou par ou ladicte guette peult veoir q̃ se garde que par ce trou il ne face ne vẽt ne alaine/et la ne sont point necessaires stelions: mais par tout lyuer on y mettra milique et vinaces pour acoustumer les oyseaulx a venir au lieu/et quant ilz y seront acoustumez on y tendra les retz q̃ pourra on tresbien garder le lieu/et la voye de lentree longue cauce et la couurir de branches et de sablon par dessus. Ceste retz ou semblables ou plus espesses peuent estre tresbien tenduz en aires ou en aucuns lieux pour prendre coulombs/perdrix/corbeaulx/pies et telz petiz oyseaulx qui viuẽt de graines et les pourra ley acoustumer a y venir pour y mettre graines et viandes/et quant ilz auront acoustume de y venir on pourra tendre la retz et la couurir de pouldre ou de paille/et peult estre faict cest engin en tẽps de neige et en tous autres temps bonne viande sera/febues/bled/orge et telles choses. En telle maniere en pourra ley prendre en temps deste quãt le temps est sec se ley tẽd la retz empres les eaues. Il ya vng autre engin ou on prent coulombs/tourterelles q̃ toutes manieres de oyseaulx de proye. La maniere est telle. En deux retz assez longs et larges chascun le scet et les appelle ley penneaulx/et les peult on tendre en prez/en chãps et empres voyes/et les tend on loing lung de lautre selon la longueur des deux retz ensemble/et a en chascune deux bastons qui les esleuent quant on tire la corde. Et sil ya vne corde que loyselleur tient laquelle est atachee a vne autre corde qui est ioincte aux costez des retz par les deux bouts/et quant on lasche la corde les retz viennent lune cõtre lautre en assemblant et couurant la terre qui estoit vuide entre les deux retz/et lautre partie des deux retz ne se bouge de sa place pource que il est atache a pieux fichez en terre si ne faict que soy tourner. Et en la place vuide a oyseaulx liez p les piedz qui volent/et quant les autres oyseaulx viendront la on traira la corde/et les prendra on. Il ya vne autre maniere de retz ou on prẽt plusieurs manieres doyseaulx par especial quant il a neige/et lappelle ley arolus qui est de deux retz non pas moult grandes: mais fortes et espesses q̃ sont conioinctes en teste/et sont fichees en terre et ya distance es parties moyennes q̃ ont quatre cours bastons dont elles sont esleuees enhault quant la corde est tiree q̃ ne se flesschissent point vers terre: mais demeurent esleuees et tresbien conioinctes ensemble auec les retz par dessus en maniere de couuerture de maison. Ceste retz auec tous ces bastõs et ces cordes seront tresbien couuers de feutre/et a lespace du meillieu aura du grain ou de la viande q̃ les oyseaulx ayment q̃ que ley pense qui soit aggreable pour les faire venir/quãt loyselleur y verra grant multitude doyseaulx il entrera en vne petite maisonnette close q̃ deura estre pres de la et tirera la corde soubdainement et lattachera biẽ fort a vng pieu de la maison et prendra les oyseaulx. Aussi prent on tous oyseaulx q̃ descendẽt sus charongnes comme escoufflles/aigles et autres se toute la charongne ou partie est au meillieu des retz/et si y prent on les regnars a y mettre vne geline de nuyt/et si sont autres engins que ley appelle yrignees et y prent on faulcons et espreuiers q̃ y mect des coulombs/et sont ces retz si tresdelicees que on ne les voit point en lair/et sont atachees a deux perches aux lieux par ou les oyseaulx ont

acoustume de passer et encoste mect on le coulomb. Ilz sont deux manieres de rizgnees. Car lune est simple et si deliement ourdie que quant on la touche elle chiet et enuelope loyseau. Il en est une autre triple de trois choses composee dont la moyenne est espesse & grandement large/les deux de dehors sont tresdelicees & tant estroictes que quant ilz sont esleuees pour prendre & atachees fort aux perches et estendues la moyenne qui est molle & lasche & qui est esleuee sur la corde de dessus/et quant loyseau y chiet il volle oultre les deux delicees et est enuelope en la moyenne qui est molle lasche et espesse et pend en elle come en vng sac. Ilz sont vnes autres retz a quoy len prent les perdrix qui sont longues et estroictes au meillieu & ont vne queue longue en maniere de sac/en ceste maniere loyselleur q̃ chasse de iour porte deuant soy vng drap rouge a vergette formee en maniere descu et sen voyse par le champ regardant par deux troux et querant des perdrix/et quãt il les a trouuees il tend ces retz a lentour delles et les fiche a pieux a vne corde attachee a la corde des retz/et est la queue des retz ouuerte a cercle et sen va en tenant tousiours deuant soy son escu vers les perdrix et les boute tout doulcement petit a petit en la queue des retz & nõ pas seulemẽt de paour mais des piedz mesmes se il en est mestier. Et q̃ veult chasser de nuyct il quiert le lieu au soir ou elles demeurent de nuyct/& quãt la nuyct obscure sera venue il retournera a ce lieu de nuyct portant du feu et est le feu en vng vaisseau ainsi ferme que lhomme nest point veu/et si veoit clerement entour soy toutes les espaces et sen va p vne raye de charrue et sen retourne par lautre au lieu ou il auoit laisse les perdrix au soir/et quant il les aura veues il les couurera de retz que il aura ouuertes au bout de la perche formee a la maniere appartenant a ce faict ou sil a les retz deuãtdictes il les peult tendre entour elles et les bouter dedans et les prendre toutes. Il ya vne autre retz qui est appellee appegatoire/et est assez grant parquoy on prẽt perdrix/cailles/faisans et autres oyseaulx a layde de petiz chiẽs qui les quierent / et quant ilz les ont trouuees ilz sarrestent et ne vont point a elles qui ne les enchasse:mais regardent leur maistre venant derriere et remuent la queue tellement que leur maistre appercoit bien que les oyseaulx sont deuant eulx vng petit/et lors luy & son compaignon tirent les retz et couurent les oyseaulx et les chiens/& ainsi les prennent. Il ya vne autre petite retz au bout dune perche appareillee si quelle est ouuerte dont vng homme seul vse & en coutre les oyseaulx que le chien a trouuez come il est dit deuant. Et de ceste retz vse len a prendre cailles a vng court caillet/de qui le son est semblable en toutes choses a la voix de la femelle / et quant le masle loyt il y vient forment courant/et ainsi il gette la retz dessus et les couure et les prent.

¶ Comment on prent les oyseaulx aux las.

¶ Chapitre. xviii.

On faict vng las pour prendre legieremẽt oyseaulx de proye en telle maniere. Len fichera vng fort archet au lieu pres ou habitent ces oyseaulx ou par ilz passent et sera fiche aux deux boutz tresbien ploye empres lequel dune part sera fichee vne vergette / en laquelle sera atachee vne souris par la queue dedans la fente ou vne piece de chair morte lyee ou vne rayne/et de lautre partie celle perche sera boutee en terre et aura au bout vng las & vne petite corde auec vng stechet duquel la perche ployee fermera a larchet a la petite trẽche qui est faicte en la teste de la verge qui tient la

souris. Et quant loyseau touchera a la souris pour lemporter/la perche se deslyera de larchet et se leuera enhault auec loyseau q̃ sera prins par les piedz. Ley faict aussi plusieurs las de queue de cheual tiyus a vne corde de ce mesme poil qui sont tenduz es fosses de froment/es tuyeres ou dautres bledz/ atachez a vne corde esleuee de terre selon la haulteffe de loyseau / et pendre ces las vng peu en declinãt et seront ouuers si que loyseau passant puisse mettre la teste dedans et se prennent par le col. Et en ceste maniere sont prinses perdrix/cailles ⁊ faisãs auy sentes des boys. Et oyseauly de riuieres empres les cannes ou les las sont tẽduz et coulombes ⁊ autres oyseauly qui les tend pres de leur nyd/et en febues et en fasoolles prent on bien coulombes et tourterel les a petiz las q̃ on appelle scalles. La maniere de ce las est que es boutz dung petit baston de la longueur dung pied seront fichees deuy delicees vergettes du hault dũg espay et au meillieu sera fichee vne espine de deuy ou de trois doidz de hault longue/ celle scallete sera appropriee a la riue dune riuiere ou il y aura vne fossette tellement que lespine gise en terre en la fosse et les vergettes soyent dessus esleuees encoste / et la sera mis vng las fiche a vng petit pieu fiche en terre qui legieremẽt ouuert soit oste des vergettes / et en lespine on fichera vne febue molle ou vng fasool seullement vng grain que loyseau prendra au bec/⁊ quãt il leuera la teste il traira le las sur son col et sera ployee la scallette auec les vergettes/ et quant il sentira il aura paour et leuera la teste et se prendra par le col.

¶ Comment on prent les oyseauly a la gluy. ¶ Chap. xiv.

Les oyseauly sont prins a la gluy en moult de manieres. On glue delicees verges de ioncs ou de oulmes et soyent de telle quãtite cõme les oyseauly le requierent que on veult prendre. Et doit on attremper la gluy en telle maniere. On la lauera en leane attrempeement chaulde ⁊ la remuera ley auy mains bien mouillez en la nectoyant dordures / et puis on y mettra vng peu dhuylle dolive quelle ne soit trop dure/⁊ puis on enuelopera vergettes si quil en demeure la tierce partie sans gluer pour tenir auy mains/et se le temps est si froit que la gluy soit gelee on la trempera a huylle de noix ⁊ en soyent les verges gluees et les attachera ley doulcement a grans perches q̃ seront lyees a rainceauly darbres vers/par especial de chesne. Du a ces perches on atachera verges longuettes ou tiendront les petiz gluons ou qui vouldra ley mettra et fichera ley grans perches dedans terre et au meillieu il y aura caiges dosiers ⁊ oyseauly dedans de diuerses manieres q̃ appelleront les autres et puis les oyseauly se asserront et seront gluez et cherront a terre et le maistre les prendra. ¶ Item a grans verges gluees on prent grans oyseauly/par especial corbeauly et corneilles par layde du guue ou de la guuette en telle maniere. Auy lieuy ou telz oyseauly ont acoustume a estre ou a passer/ley trẽchera aucuy rainceau dũg arbre qui sera loing dautres arbres : mais aucuns rainceauly y seront laissez sans fueilles ou aucunes perchettes serõt mises par dessus/⁊ la doulceemẽt seront atachees aucunes grans vergettes gluees et a terre ley mettra vng guuet ou vne guuette/cest a dire vng chathuant en aucuy lieu vng petit apparent pour estre mieuly veu des autres oyseauly/⁊ la les oyseauly vollerõt tout entour / et quant ilz seront trauaillez ilz se asserront sur ces vergettes et se gluerront ⁊ cherrõt a terre/⁊ loyselleur les tuera a vne perche et non auy mains quilz ne le blecẽt. ¶ Item ley prent faulcons et espre-

uieres et oyseaulx de proye a la glux p telle maniere. Len fiche deux ou trois verges en terre bien gluees vng peu loig lune de lautre et plantees lune contre lautre/ et au meilleu delle est lye vng oyseau cōme vne souris pour escouffles et autres oyseaulx/ et quant ilz seront venus ilz se prendront. Aussi prent on monnyaulx et telz oyseaulx grans et petiz qui mect verges gluees en lieu ou ilz ont acoustume de venir ou a mā ger. Aussi prent on a cordes gluees les oyseaulx qui mangeuent les figues & raisins et autres fruictz des arbresau temps quilz sont bons. Aussi a longues cordes gluees prent on oyseaulx appellez estourneaulx/ lesquelz vollent a grant nombre ensemble quant on en a vng que len tient lye en vne corde englue par le pied et puis le laisse len aller aux autres oyseaulx de riuieres par cordes gluees que on mect au soir en leaue ou les oyseaulx seulent repairer. Mais il faulx que la glux soit confite affin quelle se puisse garder de leaue.

¶ Cōment on prent les oyseaulx a larbalestre & a larc & autres manieres. ¶ Chapitre. xx.

Chascun scet que len prent oyseaulx auec arbalestres & arcz sur arbres/sur maisons/sur terre et en tous lieux: mais il ya plusieurs cautelles q̄ chascun ne scet pas: Car larchier ou larbalestrier doit auoir saiettes doubles forchees en la partie de deuant quant il vouldra prendre oyes ou autres grans oyseaulx par tout bien agues quilz trēchent laesle ou le col que elles toucheront/car la seule percoure commune de la saiette ne bleceroit pas tant loysel que il demourast la: mais sen yroit perce et blece cōbien que par aduenture elle en mourroit ailleurs en la fin. Et si doit prendre son regard a lune non pas a laduenture: mais singulierement a celle qui sera entre deux ou de plus. Apres qui veult traire aux coulombs ou a autres oyseaulx sur arbres/ il doit auoir materas gros en la teste de deuant/et que ilz soyent dung mesme poix/et quant il vouldra traire il doit signer le lieu au pied ou il est et noter le coulomb ou lautre oyseau/& lors traire/et sil assene bien il a son entente/ et ainsi il pourra trouuer son materas. Et se il notte ces deux lieux et il fault & pert sa saiette il la trouuera biē par en traire vne autre de tel poix et du lieu ou luy et loyseau estoiēt. Et doit tenir sa main senestre tresferme et auoir tresbonne arbalestre ou arc et droicte saiette dung pareil poix. On peult aussi prendre oyseaulx par autres manieres comme est au brail a vne guuette a quoy len prent petiz oyseaulx/et chascun le scet. Et non pas tant seulement les prent on a la guuette: mais a vne teste de chat: car les oyseaulx y affuyent et non seulement au brail ou il ya deux verges: mais a vne verge engluee. Et non pas seulemēt sur les arbres vers: mais en quelconque partie de la voye ou du champ/se loysel leur porte sur soy vng legier instrument de vergettes dont il se musse. Et nest point de necessite q̄ les oyseaulx soyent esueillez ne excitez de la seule voix de la fueille de larbre ou de la bouche cōme len faict cōmunement: car au son de la semēce de panot enclose en sa selle ou en aucune autre chose semblable ilz peuēt estre excitez & appellez et de quelconques voix estrāges ilz sont esueillez et sen esmerueillent. ¶ Item apres on les prent au brail des villains dōt vsent les villains de noire nuyt et obscur. Ilz ont vng brandon alume que lung deulx porte empres les hayes vertes ou les oyseaulx dorment/et quāt les oyseaulx sont esueillez ilz viennēt a la clarte du feu & puis ilz frappent des bastons dessus qui sont de perches courtes q̄ ont au bout cōme pelles tiques

dosiers. Apres on prent ieunes oyseaulx p especial les moyneaulx a vne nasse ou bri-theole qui est vne canne faicte de iones / de laquelle ilz ne sceuent retourner. Et pareil lement on les prent en troup et en coulom-biers a vne mustelle apprinoisee que lon laisse aller a vng trou. On les prent aussi a vne planche appareillee / et par especial en temps de neige / et sera ordonnee quelle cherra quāt les oyseaulx seront entrez des soubz / et la dessoubz aura conuenables grains pour manger. Et aussi aura des grains dehors semez p maniere de filletz pour les traire a la planche / ⁊ si les prēt on au scarpel en vallees ou les oyseaulx de-meurent. Scarpel est vng instrument fait de deux arcs tresbien ployez et vng peu a-longnez entre lesquelz on met derriere vng peu de fruit dung arbre appelle cocq sēbla ble en tout a cerises. Et quāt ilz le veulent prendre ilz se strangleut par le col: mais la forme de cest engin et de plusieurs autres ne se peult pas clerement monstrer par les cripture comme a loeil. Item on les prent en tēps de neiges a vng engin appelle cu-baculus qui est vng instrument faict de vergettes ⁊ caue dedās en la partie de der riere a vng huysset agu q̄ gist en terre cou uert de paille / et se tient a vng lyen fiche en terre / et frappe par derriere loyseau qui en tre a la viande qui est dedās / laquelle il ne peult prēdre par ailleurs pource q̄l est cou uert de terre de toutes pars. Apres on prēt le corbeau a vng tres delectable engin: ⁊ la corneille aussi quant on en peult auoir vne vine: car on la ferme en terre en gisant a deux petitz pieux courtz lyez au commen-cement des aesles / et elle crye fort et se fforce de sen voller / et les autres pchaines cou rent pour luy ayder / desquelles elle en prēt vne au bec et es ongles si que on la peult aller prendre / et ainsi faict on des pies com me lon dit que les oyseaulx qui ont mange grain ou mil q̄ ait este trēpe en lye de bon vin et ius de segue ⁊ puis seiche ne peuent voller apres / ⁊ les peult on prēdre a la main.

De la prinse des bestes sauluages. Et premierement comment on les prent aux chiens.

Chapitre. xxi.

Pen prent par especial lieures aux chiens / et est chose necessaire da-uoir chiens pour les trouuer quon appelle brachetz qui de tāt sont meilleurs comme ilz ont plus subtille odeur / et si sont necessaires grans chiens et legiers a la course / et pour les apprendre a la chasse et les enseignet a son office est de leur donner a māger de leur proye quilz ont prinse. Et premierement cheureaulx et cerfz a layde des grans rethz / et si prēnent regnardes cō bien quilz soient subtilz a la chasse / ⁊ si prē nent connins quant ilz sont loing des tas-nieres / et si en prent on sanglicrs et loups: mais cest a laide des veneurs: car a peine y oseroient ilz aller tous seulz se ce nestoiēt grans mastins tresfortz et hardiz: mais a prendre les sanglicrs il conuient et est bon que le veneur ait vng espieu de fer fort bien trenchant et croyse / lequel quant il voit le-dit sanglier venir de mauuais cueur a luy il fiche en terre fermement son espieu et a-dresse la poincte au sanglier / et quant ledit sāglier en est aucunemēt blece il ne peult approcher au veneur / ⁊ puis les chiēs las-saillent ⁊ le tuent. On prent aussi les cerfz quāt ilz sont ferrez dune saiette ou dūg es-pieu ⁊ ilz sen fuyēt ⁊ vng petit chien biē en seigne les suyt p la voye du sang iusques a tant quil le trouue mort ou demy vif. Et si prent on a chiens les herissons ⁊ plusieurs autres bestes.

Comment on prent les bestes saul-uages aux rethz.

Chapitre. xxii.

On prent ces rehtz cerfz et regnardz cõme iay dit dessus en parlant des rethz que on appelle arolus / et si y prẽt on lieures et plusieurs autres bestes aussi silz y entrent.

¶ Comment on les prent aux latz a la cage ou geole de fer.

¶ Chapitre. xxiii.

On prẽt aux latz aucunesfois lyons/ et si prent on regnardz et lieures quant ilz se boutẽt par aucuns pertuys en lieux cloz/ & cecy est en deux manieres. Lune quil y ait vng latz courant bien attache/et vne perche ployee si forte quelle puisse esleuer hault la beste prise par le col et la soustenir pendue. Lautre que empres le latz il y ait vng fort cheuestre estraignãt le col de la beste et lempeschant quelle ne rõge le latz. Les regnardz et les loups sont prins specialement en vne geole de fer qui entour soy a plusieurs aguillons aguz/et tout entour soy vng annel pres du lieu ou ilz sont attachez entour/auquel ya vne piece de chair attachee. Et sont toutes ces choses icy mucees en terre fors que la chair/ & quant le loup tiendra la chair aux dentz & la tirera lanneau esleuera les aguillons entour la teste au col du loup qui de tant quil traict plus fort a soy pour sen aller/de tant se estrainct il plus et se retient. Il y a vne autre cage parquoy len prent principallement loups et toutes autres bestes sauluages par les cuysses et par les piedz qui sont mucees aux chemins qui sont de telle forme que on ne les pourroit bien descripre qui ne les verroit a loeil/et pource q̃ les vouldra scauoir apprẽgne les de ceulx qui en vsent comme iay voulu veoir.

¶ Comment on les prent a fosses.

¶ Chapitre. xxiiii.

En prẽt a fosses par especial loups en telle maniere. On fait vne fosse large cõme vng grant puys si parfonde q̃l ne puisse yssir. On couure dung rond greil qui ne couure pas toute la fosse mais presq̃ toute. Soubz le greil au meilleu est lyee vne stange plus longue que le greil et ronde / et au meilleu vne oye lyee ou vng aignel/et tout le lieu est couuert de paille. Lors le loup qui vient et veult prendre la beste si chet de soy mesmes en la fosse auec le greil soubdainement renuerse. On prent aussi a la fosse grant nombre de sanglieres en telle maniere. En lieux ou sanglieres repairẽt len seme en vng petit chãp de la milique que aucuns appellent fagine/et entour le chãp on fait vne forte haye lyee de lyeures darbres/et laisse len en vne partie vne entree ouuerte/ et au contraire la haye est basse en coste / empres laquelle par dehors soit vne fosse assez parfonde. Quant celle fagine sera meure moult de sanglieres y viendront par les lieux ouuers entrans. Et lors qui vouldra venir si vienne seurement au lieu / et mesmes sans armes et demeure au lieu de lentree et crye tant q̃l pourra et les sanglieres seront tous esbahys et espaourez pource quilz ne trouueront par ou yssir fors p le lieu de la haye basse sauldront par la trestous en la fosse quilz ne pouoient veoir quant ilz estoient par dedãs. Apres pour loups et regnardz/ pourceaulx/chiens et telles bestes qui gastent les vignes on fera en telle maniere. On fouyra vne fosse large de deux espans et lõgue de trois piedz ou de quatre/ & parfonde entour de sept piedz ou huyt/ & bien muree tout entour a vng fons bien poly sur terre ferme ou empres bons murs la ou ilz ont acoustume de passer tout cecy sera couuert au trauers de grosses herbes seiches et puis apres la terre bien delyee/ et se lherbe ne peult pas bien soustenir la

terre on mettra soubz deux delyez bastons soy legierement brisans de trauers et lherbe au long qui se couche au meillieu/ & qui ne la vouldra faire si parfonde que on mette tout entour la fosse stanges ou petites assiettes estroictes ou il y ait attache dedans moult de cheuilles ou daguillons bien aguz les poinctes vers la fosse et vng peu ployees vers le meillieu si que quant la beste enclose vouldra yssir hors quelle frappe sa teste et ses yeulx encontre les aguillons et tant se blecera quil faulldra quelle se tienne en paix et mourra la. Et se on la veult tantost tuer on fichera au fons aguillons bien trenchans les poinctes contremõt ou lon y mettra de leaue tant quelle nen pourra yssir ne la longuement viure. Ceste fosse peult estre faicte en chascune voye parfonde seulemẽt de quatre ou de cinq piedz a laide dune rebalche faicte de lyens darbres sur vne longue stangette legierement tournant bien attachee a chascun bout a vng crochet fort fiche en terre/auquel tourne icelle rebalche/et soit dung coste fermee loing de la fosse dung demy pied/et lautre partie aux angles & au meillieu aura pierres pesantes adioustees. Ceste cy sera esleuee comme toute droicte du tout auec vne fourchette dont la partie de deuant soit sur vng baston court qui soit ou meillieu de la fosse de trauers sur vng petit pieu de chascun bout qui soit fiche dedans la riue de la fosse en la partie de dessus /et mettra sur ce court baston vne petite vergette par le long de la fosse qui soustiendra lherbe et la terre tant seulemẽt & face cheoir le court baston auec la fourchette et la rebalche. Ceste rebalche doit estre de iour sur la fosse que la personne passant ne chee dedans en allãt. Se aucun chien/ou porc ou truye chet dedans on le pourra extraire et mettre hors a vne eschelle qui aura eschellons et degrez de ais.

Dautres manieres dengins a prendre bestes sauluages.

Chapitre. xxv.

Elephans sont prins par telle maniere/ pource qlz nõt pas genoulx ilz ne se peuent gesir/ & pource quãt ilz veulent dormir ilz sappuyent cõtre vng arbre & se reposent. Les veneurs trenchent les arbres: mais non pas tout oultre: mais tellement quilz se puissent encores soustenir: Et quant les elephans si appuyent ilz cheent et les elephans trebuschent/ & puis apres les veneurs les tuent. Les ours sont prins par telle maniere. Vng hõme arme darmes de fer a teste couuerte de toutes pars auecques vng seul cousteau agu au coste sen va en la forest ou en aucun autre lieu ou il trouue lours/et lors sen vient tantost et se adresse a lhomme arme et lembrasse/et lhomme arme lembrasse aussi et tout bellement tire son cousteau et le frappe tout droit au cuer et le tue. Les regnars sont prins en leurs cauces en ceste maniere. Le veneur a vng vaisseau de mousches quarre. Mais plus long et moins large/ cestuy est clos a vng bout a aucun peu de fil de fer/et de lautre coste il ya vng huisset dedans de la partie denhault garny et preparé si que par dedans il ne puisse estre esleue par dessus et ne puisse ystre dehors en descendant. Ce petit huisset esleue dessus demeure a vne petite vergette. Cest instrument est mis en la fosse du regnart quant on scet par deuãt ql y doit estre/ & la partie de luysset est mise en elle de la partie de la fosse p dedãs/ & les autres entrees de la fosse q sont ꝯmunemẽt plusieurs sont tresbien closes et estoupees/ et le regnard qui veult yssir entre au fons du vaisseau qui ne se doubte en aucune maniere quil doiue estre empesche des delyez filz/et pource il traict a soy la vergette/ & luys q chet lenclost / et quant elle sen retourne elle le clost enco-

tes plus fort et le ferme/ & le veneur toutes fois q̃l viẽt sil veult il tue le regnard dung fer agu/ & sil ne le veult pas tuer: mais garder vif pour le monstrer il le pourra faire et lemporter dedãs lẽgin/ou sil veult quãt il sera dedans lengin il le mettra sur vng puys ou sur vne grant tinne & le fait trebuscher dedãs. On prent ainsi les connins. Le veneur sonne ou fait noyse & chasse les cõnins en leurs tasnieres cauees: car ilz sont paoureux et sen fuyẽt legieremẽt en leurs fosses. Le veneur prent petites rethz ouuertes et les met deuant chascun trou/et puis par vng des trouz il enuoye vng furet priue au museau clos de quelque petit frain/ quil ne se puisse ouurir ne prendre les connins ne les manger/et ne veullent les connins yssir hors se le furet qui nest gueres plus grant de corps que vne mustelle & qui est propre ennemy des connins ne les contrainct de yssir hors / et ainsi ilz se boutent auz petites rethz et sont prins.

¶ Pour prendre les souris. ¶ Chapitre. xxvi.

Les souris sont prinses en maintes manieres. Lune de chatz priuez/ lautre a sourissieres de boys cõme chascun sceet/lautre a vng ais/et quant elles y touchẽt il chet sur elles/ lautre a vng arc attache a vne canne & a vng clou bien agu/et quant elles mordent la viande larc se destend et le clost entre la teste. Lautre quãt vng vaisseau est a moytie plein deaue et par dessus leaue est toute couuerte de speaultre nageãt/ & la souris ne voit point leaue et descend dedãs et puis ne sen peult retourner. On couurera vng vaisseau de parchemin ou dune piece de cuyr & puis apres le trenchera len en croix par le meillieu et puis mettra len du lard au meillieu Les souris y vouldront aller/si cherront la dedans et y demourront. Len racompte q̃ se ratz ou souris cheent en vng vaisseau sans eaue et ilz ne trouuent que manger de rage de fain ilz mangeront lung lautre tant quil nen demourra que lung. On le laissera aller quelque part quil vouldra et tous les ratz quil trouuera il les mangera On les tue aussi de reagal et broye mis en fromage ou en autre viande que ilz mangent voluntiers et quilz ne trouuent point deaue pour boire apres. On les prent aussi se len met vng baston trenche le meillieu au trauers dung vaisseau dont ilz ne puissent yssir/et quil y ait vne telle moytie quil se puisse soustenir : mais non pas les ratz et mettra len le noyau dune noix au meillieu/ & quant il vouldra aller querir la noix dessoubz vne escuelle/et q̃ la noix soit vng peu cassee par le bout et la partie cassee sera dedãs et lautre au bord. La souris vouldra manger la partie despecee et lescuelle cherra dessus. Il est vne autre maniere la meilleure de toutes a prendre ratz grans & petitz. Prenez deux ais bien applaniez dung bras de long et larges de demy pied et les ioignez ensemble en distance de quatre doys ou peu moins/ et la partie daual aura deux petitz ais chascun enchassez lung decoste lautre/et dessus ces petitz ais fischez vng gros parchemin trenche au meillieu de trauers: mais pres du meillieu non pas affichee et tant restraincte quelle puisse estre esleuee entre les ais affin que se elle estoit difformee en descendant que elle soit ramenee a sa forme/ & les deux ais desditz serõt conioinctz par dessus auz testes et sur elles sera tenue vne assellette / et au meillieu aura vng clou reteurs pour pendre la viande/ou qui vouldra on ne la pendra point: mais sera au meillieu des deux ais empres le parchemin ainsi cõme vne nesple percee dedãs & vng peu de lard empres & cela se puisse retourner tout entour

sans aucune ostraincte. Cest edifice peult estre mis sus tous vaisseaulx dont vng rat ne pourroit yssir/ et par especial en bled et autres grains q̃ ratz mangent volunticrs car tous ceulx qui viendront manger la viande tumberont dedans/ et ainsi seront prins tous ceulx qui y viendront.

¶ De la prinse des poissons. Et premierement comment ilz sont prins aux rethz. ¶ Chap. xxvii.

Apres la riue de la mer on prent plusieurs poissons es rethz que aucunes gens appellent lescorcherie. Ces rethz sont tres longues a assez larges et espesses/ et a vne corde dung coste plom mee: a lautre ou il ya liege affin q̃ les rethz soient droictes dedans leaue. Ces rethz sont portees es nefz en la mer si q̃ lung des chefz en demourra sur terre a lautre partie descendant cõmunement en leaue / a quãt les pescheurs seront allez si auãt en la mer cõme les rethz serõt longs ilz sen retourneront en la riue en maniere darc/ et aucuns deulx demourront au bout de la rethz sus terre/ lung deulx sen retourne dedãs la nasselle droict au meilleu des rethz p dehors/ affin que les poissons q̃ sont prins ne saillent hors des rethz/ et il y aura pescheurs q̃ tireront les deux bouts des rethz a terre/ a aucunesfois en prennent grant nombre/ aucunesfois peu / aucunesfois point. On prent aucunesfois a vne petite rethz delyee attachee a deux perches que len gette toute couurte dedãs la mer/ a vng peu apres on le lieue auec des poissons. Aussi on prẽt en fleuues et en autres eaues larges poissons a vne petite rethz que plusieurs appellent trauersaires / et est composee de trois choses/ cest assauoir dũg moyen espes a de deux autres par dehors cleres et delicees/ a a dung coste plomb et de lautre pieces de liege / et se elle est longue il y a aucunes courgees seiches pour la tenir droicte en leaue/ et ceste rethz sera longue ou courte selon que leaue le requiert/ a la laisse len en leaue par long temps affin q̃ les poissons qui nouent cheent dedans qui passeront les cleres rethz et se enueloperont aux espes comme font les oyseaulx en larignee dessusdicte. Aussi les prent on semblablemẽt a petites eaues aux rethz riualles. Riualle est vne petite rethz espesse attachee a deux maines/ et la meine toute pmy leaue a la clost pres de la riue de leaue auecques les poissons. On les prent aussi pareillement a vne rethz que len appelle zacle / et est vne rethz delicee et espesse qui a la forme de pauillon / et est ployee la corde tout autour par aual. On la gette tout ensemble dedans leaue et la tient len ainsi ouuerte comme dit est / et soubdainement elle descend au fons de leaue ou len la met et enclost tous les poissons de lenuiron de leaue qui sont dessoubz ladicte rethz/ a lesdits pescheurs la tirent et les bouts se assemblent pour le poix du plomb a attraict a soy tous les poissons qui sont dedans. Len en prent aussi en vng engin appelle negosse les poissons/ et est vne rethz en maniere de riual a vne perche auecques deux bastons bien lyez. Le pescheur qui est hors de leaue gette ceste rethz en leaue deuant luy a puis la lieue/ et aucunesfois sans poissons / et aucunesfois la met on empres les herbes / et les poissons mucez se boutent dedans la rethz et les prent on. Aucunesfois on en prẽt plusieurs en lieux estroictz de balleces a vne rethz quon appelle cogolaire / et est vne grant rethz longue et forte et espesse/ et est lentree vng grant tron tout rond / et sen va tousiours en estrecissant iusques a la queue qui est moult longue / et a plusieurs receptacles ou les poissons entrent legiermẽt/ a quãt ilz y sont ilz nen peuent yssir. Ceste rethz est mise a deux grosses

perches en tel estroict lieu/ entour lesquelz rethz ya fortes clostures de lyens iusques a la riue ou les pches sont lyees. Ceste rethz nuyt et iour est ainsi la gueule tendue contre la venue de leaue/ & aucuns iours apres les pescheurs regardent a la queue & trouuent tãt de poissons que merueilles/ & par especial danguilles quant elles sont en amours et plusieurs autres poissons. Aussi prent on poissons en lieux parfondz et ouuertz ou principallement demeurẽt grans poissons a vne rethz q̃ on appelle degagne q̃ est grande & large et la gette len au fons et la traict len au long/ et puis la traict auec les poissons. Aussi en prent len es vallees non parfõdes: mais elles sont de grãt largeur ou il ya poissons de diuerses manieres q̃ len prent ainsi. Les pescheurs ont petitz greilz en tresgrant nombre faitz de cannes de paluz/ desquelz ilz cloyent grãt espace de ces vallees non parfondes a lay de des pieux et les laissent entre deux petites espaces ouuertes/ et ainsi les fõt en plusieurs lieux/ et y mettẽt derriere des petitz rondz larges et ouuertz par deuant et estroictz p derriere/ et a la queue a plusieurs receptacles ou ilz peuent entrer et non pas yssir/ et laisse len ces rethz iour et nuyct/ et ainsi cõme tousiours on les lieue auec les poissons qui sen alloient esbatans par les larges lieux. Aussi fait on de telz greilz aucũs tellemẽt enuelopez que les poissons y entrent bien et ne sçauẽt retourner: mais on les tire a vne petite rethz attachee a vne fourchette.

¶ Cõment on prent les poissons a huches et a cannes faictes dosier.

¶ Chapitre. xxviii.

Aussi prẽt on les poissons en huches et cannes faictes dosiers et de lyẽs qui sont aucunemẽt estroictes a la queue et les meinẽt les pescheurs en leaue par le fons en maniere de rethz riuaulx et aucunesfois celles cannes qui sont plus legieres sont menees a vne perche par eaue trouble/ et est le pescheur sur terre. Len fait aucunesfois nasses de ioncz larges a vne entree estroicte dedans et large dehors qui aucũs iours et nuytz sont laissees en leaue par le poys dune pierre ou daucune chose et ont vne corde et aucun lyen en la queue parquoy on les traict dehors/ mais il en est de deux formes. Lune si est moult large et ronde et au fons il ya croye molle & grains gettez auec/ ausquelz aucuns poissons viẽnent voulentiers pour les manger et ne sçauent yssir. Lautre forme est toute estroicte et longue: mais a lentree est moyennement ouuerte & au meilleu tresestroicte/ & la dedãs entrẽt les poissons non pas pour manger: mais pour secrettement demourer/ et puis ne sen sçauent retourner.

¶ Commẽt on prent les poissons a lamesson.

¶ Chapitre. xxix.

Prẽt les poissons a lamesson en trois manieres. Lune si est que len met aucũs petitz poissons vifz a lamesson par lequel len prent les poissons q̃ viuent de proye qui transgloutissent lamesson et le poisson tout ensemble/ et doit estre cest amesson darain fort & grant a vne forte corde enueloppe de fil bien pres de lamesson quil ne rõge la corde/ et le lye len a vng petit fessel de panniers secz et le gette len en leaue estant auec lamesson & le poisson vif & le laisse len toute la nuyct. Le poisson prins ne sen peult fuyr loing ne mucer por le fessel qui lempesche/ & ainsi au matin les pescheurs le prẽnẽt. La secõde maniere est dune verge delyee au bout et ployant ou il y a vne ligne de soye de cheual blanche & amessõs au bout enueloppez de viãdes/ mais

vne cautelle y doit estre q̃ len sache quelle viande les poissons veullent: car ilz variẽt bien leur appetit selon le diuers temps. Et si est bon que aucunesfois pour la cautelle des poissons que len mette aucunesfois la viãde au bout de la ligne sans lamecon et puis les poissons y viendront et la mangeront/et quãt ilz seront acoustumez ilz prendront amecon et viande et se prendrõt eulx mesmes. La tierce maniere est gardee en eaue parfonde: car len prent vng grant amecon et fort atache a vne longue corde et il aura ainsi comme pied q̃ demy de plomb loing de la corde pour descẽdre au fons/et lhõme estant sur le pont le gette a la main tresdoulcement et le laissera aller au fons et tiendra le bout de la corde a vng doid/q̃ quant il sentira que le poisson aura prins la viande il traira la corde premierement fort pour attacher lamecon a la gorge du poisson et puis tout a loysir le traira iusques a tant quil le prenne a la main q̃ nadulent pas souuent que le poisson soit petit. Car les grans seullement si demeurent au fons et aucunesfois võt par le meillieu de leaue et aucunesfois enhault combien que ce ne soit pas souuent. On prent les poissons a spardernes/par especial tenches q̃ ya trois aguillons retournees crochues et lyees ensemble/et sont ioinctes a courtes cordelettes q̃ ne sont pas loing lune de lautre/q̃ sont atachees a vne longue corde/et la y mect on escreuices ou groesvers ou autre viande et les gette len au soir estendues en leaue/et le lendemain on treuue les tenches prinses. On prẽt les poissons a la chaulx viue se on la mect en vng sac en eaue dormant/en vng petit lieu enclos et deux hõmes remueront ce sac en leaue bien fort tant que leaue se troublera/et de ce les poissons seront ainsi comme aueuglez et viendront au dessus de leaue. On prent aussi gros poissons en fosses/en eaue clere a fossines/et est fossine vng instrument de fer qui a plusieurs aguillons et chascun est barbele pour mieulx retenir/et sont en aucune maniere loing lung de lautre et sont atachez au bout dune lance q̃ le pescheur tient qui est en vne nasselle et sen va par leaue tout doulcemẽt/q̃ quãt il voit vng poisson il len fiert bien fort et lapporte auec son fer.

¶ Cy finc le dixiesme liure. Et ensuyt le vnziesme.

¶ De la congnoissance du lieu habitable en commun.

¶ Chapitre premier.

Nous auons cy deuant traicte de toute loeuure des champs: mais pource que la memoire des personnes est briefue et courte/et quelle ne suffist pas pour retenir toutes les singularitez des besongnes/il semble bon de declairer en general les matieres des rigles q̃ des traictez q̃ les mettre p ordre selon le liure/et par rigles affin que la congnoissance des hommes soit en la memoire des personnes en general. Les labourages du champ requierent force es habitations/science et dilligence des oeuures. Et pource doit on querir principalement lieu conuenable et prouffitable pour sante/q̃ aussi y vault moult la bonte de lair et du vent de leaue q̃ le siege de la terre: car ces choses demonstrent le lieu habitable estre plantureux et sain sicomme il est dit. Les sages hommes qui veullent acheter manoirs/iardins et preaulx doyuent considerer par deuant toutes choses la sante du lieu affin que en leur marche et edifice de leur maison/la monnoye hastiuement ne leurs tournent a dommage de leurs corps et de leurs biens.

¶ De la congnoissance de lair.
¶ Chapitre. ii.

L'Air est chault et moiste et nest de nulle cause change. L'air est bon quant il nest point pourry ne trop fort en chaleur ne en autre qualite: mais est attrempe ou bien pres L'air attrempe et cler est bon a sante dhomme et faict venir plantes et bien fructifier. Et celluy qui est plain de vapeurs empres mares a estãgs est tout au cõtraire. Tout air qui est tost refroidy quãt le soleil sen va et tost eschauffe quãt il reuient est subtil et delie. L'air est le pire de tous qui estraint le cueur et qui griefue a respirer. Les lieux francz et loings de vallees basses et bien nectoyez de grosses nuees/a de nuyct a tiennent les corps des habitans en sante sont tresbons.

¶ De la congnoissance des ventz.
¶ Chapitre. iii.

Ventz de midy a simplement considerer sont chaulx et moistes/ceulx de septentrion sont froidz. Ceulx dorient et doccident sont attrempez: mais en aucuns lieux/ceulx de midy sont froidz quant le vent passe par montaignes pleines de neiges. Et ceulx de septentrion sont chaulx.

¶ De la congnoissance des eaues.
¶ Chapitre. iiii.

L'Aue est froide et moiste se elle nest muee daucun accident estrange par dehors. Les eaues de fontaines/de franche terre ou il ny a quelconque force de estrange disposition destrange qualite surmontãs sont les meilleures des autres. Eaues pierreuses sont bonnes et ne se corrompent pas legierement de terre. Eaues des fleuues courans sont les meilleures des autres se elles sont sur terre franche et non pas puante ne pleine dordure et quelles tendent en orient et seslongnent grandement de leurs sources sont les meilleures de toutes/a celle qui va a septentrion est bonne. Celles q̃ vont a midy et occident ne sont pas bonnes/par especial quant les ventz les ont soufflees. L'eaue est bonne ou les choses sont tost cuictes sil ny a mauuaise odeur ou saueur des eaues semblables/celle q̃ est la plus legiere est la meilleure. Sublimation/distillation et decoction si amendent les mauuaises eaues. Entre les bonnes eaues celles sont a louer qui sont de pluye/par especial quãt elles viennent en este auec tonnerre cõbien que pour leur subtilite elles soyent corrompues legierement. Les eaues des puys et des conduitz ne sont pas bonnes en la composition des fontaines/et par especial celle qui passe par tuyaulx de plomb. Eaues de marets et de palus ou il ya sansues a toutes eaues ou substance de metaulx est meslee ne sont pas bonnes. Eaues de glaces et de neiges sont grosses. Eaue attrẽpremẽt froide est la meilleure de toutes po² saines gens: car elle resueille lesperit et faict fort estomac/a la chaulde au contraire. Eaues salees font les gens mesgres/a les seichent et les troublent a font venir la pierre a opilations. Se on ne peult congnoistre la bõte ou malice des eaues si regarde len a la disposition des voisins qui y demeurent.

¶ De la congnoissance du siege du lieu habitable en commun.
¶ Chapitre. v.

LA chaleur a la froidure du lieu et la disposition de lhumeur ou seicheresse / le hault ou le parfond/la multitude des eaues ou len peult veoir par leur bonte et malice des voisinages/montaignes de mares ou

de palus ou de mer la disposition de la terre se elle est moiste/bocuse ou pleine dordures ou de pierres mincreuses/si monstrent la qualite du siege. Les habitans en lieux chaulx ont les faces noires et les cheueulx et les cueurs paoureux et enuieillissent tantost. En lieux froidz les gens sont plus hardiz et de meilleure digestion. Et se la terre est moiste les gens sont gras/charnuz/tendres et blancz. Ceulx qui demeurent en lieux secs ont leurs corps et complexions offusques. Ceulx qui demeurēt en haulx lieux habitables sont saines et fors / et font assez labour et viuent longuement. Et en lieux parfons tout au contraire. Ceulx q̃ habitēt en lieux pierreux ou lair est enyuer treffroit et treschault en este/les corps sont durs et fors/et ont fortes cheuellures / ilz veillent grandement/ilz sont inobediens et de mauuaises meurs. Ilz sont fors en bataillies subtilz et aguz/en ars et en science. La cite ouuerte en orient et close contre occident est saine de bon air/et celle q̃ est contraire ne vault riens. La disposition des habitans en vng pays monstre la disposition de la terre selon sante et maladie.

Des combes et des maisons. Chapitre. vi.

LA grandeur de la maison et de la combe ou de la court sera faicte au chāp selon la faculte du seigneur et le nombre du bestial et la quantite des fruictz qui y seront apportez. On les fera fortes et seures garnis de fossez et de murs ou despines po' les larrons. On ne plantera nulz arbres portans fruictz en la closture des combes affin que lamour des fruictz ne face despecer les hayes et ny fera ley point croistre les arbres : mais tous seront ordonnez a la force de la closture la seurte et la delectation des seigneurs requiert force et beaulte es villes et aux maisons ou ilz habitent.

Des puys et cysternes. Chapitre. vii.

SEil ny a fontaines ou riuieres es lieux ou ley habite / ley fera vng puys au moys Daoust ou de septembre en lieu conuenable loing de toute ordure de fiens ou de palus et de toutes pourritures. Quāt ley fait venir leaue dailleurs ley doit estre diligent de forger le receptacle affin que la poure veine si se procure suffisance deaue. Du nous vserons de cisternes / nous mettrons anguilles et poissons de eaues doulces qui pour leur mouuement remueront continuellement leaue et la garderont de corrompre. Du nous vserons deaues de fleuues/cest bon dauoir petites cisternes et sablon qui les purgēt de leur nature terrestre et les enclarcissent et embellissent.

Des matieres des maisons. Chapitre. viii.

LEs fondemens des maisons doyuēt estre plus larges q̃ les paroys/ et doyuent estre parfondz iusques a la terre parfonde. Et si ny en a point il suffira de les mettre en parfond tant cōme la quarte partie de la maison sera haulte. La grauelle qui faict stridens ou gresille en la main quant on la tient ou q̃ ne laisse point dordure en vng drap blanc nect quāt on la gette dessus est noble et bonne pour massonner en deux parties/en telle grauelle on mettra la tierce partie de chaux/et se on y mect autant dung comme dautre ce sera tresfort cyment. En granois deaue se on y mect la tierce partie de poulbre de tuille ou de craye/la fermete de loeuure si sera merueilleuse. Les boys pour les edifices sont tresbons qui sont taillez et couppez en

nouembre ou en decembre / et par especial se on les trenche premierement oultre la moelle & les laisse len p aucuns iours tous droitz sur la racine. Ceulx qui sont prins en mõtaignes au regard de midy sont tres bons et de grant duree. La presence du seigneur faict grãt prouffit a la terre gaigna ble: car il fait labourer et q̃ laisse sa vigne/ sa vigne le laissera. La gloutõnie des labou reurs et leur mauuaistie ne craignent rien fors la poincte du seigneur et sa cautelle.

¶ Cy commencent les reigles de la matiere du second liure/ & premie rement de la qualite des terres/ et de la diuersite des champs.

¶ Chapitre premier.

Cel terre est merueilleusement froide et seiche: mais par au cunes choses estranges/ on la change bien. Len doit querir en terre fecondite/ plantureusete et que les mottes ne soyent blanches ne nudz ne mes gres de sablon ne de mixtion dautre terre/ ne seule craye/ ne grauelleuse/ ne pierreuse/ ne salee/ ne amere/ ne huylleuse/ ne en vallee trop obscure: mais soit de grasses mot tes presque mottes noires q̃ se puissent cou urir de leur propre herbe / et que ce que elle portera ne soit rõgneux ne tord/ ne trop sec de nature. La terre po² fromẽt est bõne qui naturellemẽt porte hyebles/ ioncs grasses herbes/ roseaulx gras / trefflee / buissons gras/ prunes sauuages/ segue et maulues et telles herbes qui monstrent q̃ la terre est bonne et plantureuse p la largeur & gresse de leurs fueilles. La terre est bõne aux vi gnes q̃ est delyee et pouldreuse et qui gette les gettons beaulx et resplendissans & qui dõnent longs et plantureux sermens & qui ne sont/ ne foibles/ ne maisgres/ ne chetifz/ ne langoureux/ ne torteux. Le siege de celle terre ne doit pas estre si plain q̃l face assem blee deaue dedãs/ ne si roide q̃ toutes eaues senfluent / ne si tresbault qui sente trop les tempestes de froideur ou de chaleur: mais doit tenir le moyen en attrempance et me sure. En froides prouinces le champ aura regard a orient et a midy/ et en chauldes a septentrion. La partie basse de la terre est grosse et froide / et celle denbault en la su perfice & en la pleine mesgre delyee & chaul de. Et sont quatre manieres de champs. Lung est satif et semblable. Lautre est con fite. Lautre compaistre et lautre nouable. Le satif cestvng champ que len seme chas cun an qui est gras. Tout champ qui est chault et moiste / et mol par dessus et bien euaporable et legier a labourer et qui ap porte grant fruict est bon. On doit eslire champ gras et delye qui soit de pou de la bour et de grant fruict. La tierce est la pire qui est seiche et mesgre et froide. La terre seiche et brehaigne par trop grant ardeur sallee ou amere ne recoit point damende ment: mais celle q̃ par trop grant humeur ne porte point est bien amendee par fosses que len faict a lenuiron. Les costieres des mõtaignes sont seiches et mesgres & leurs vallees sont grasses & moistes po² lhumeur qui en descend aual/ & pource telz champs doiuẽt estre fossoyez par les costez affin que la gresse demeure es fosses & si ne fault poit fossoyer les mottes pource que se les eaues venoient en trop grant habondance / elles emporteroient la terre remuee tout aual/ auec la semẽce. Le champ noual est celluy qui est premierement ramene au laboura ge ou q̃ retourne en sa premiere vertu p le reposdung an ou de plusieurs. Chãp trop pouldreux si nest pas bon po² planter: car la plante requiert lieu de ferme continuite ou elle se enracine et floriist et faict fruict.

¶ De arer fouyr et labourer.

¶ Chapitre. ii.

Ilz sont quatre prouffitz venans de arer et fossoyer/cest assauoir quant la terre en est ouuerte et faicte egalle le chāp'en est mesle et en est assubtilliee. Len doit garder que le champ bocuy ne soit are ne celluy aussi qui est trop sec. Car len dit que la terre qui est trop bocuse traictee ne se peult demener tout au long de lannee/et la seiche est trop labouricuse et ne peult estre faicte menue comme elle doit/et se le champ sec de long temps est moiste por aucune legiere pluye qui est cheue on le doit arer: car on dit que il est faict brehaing par trois ans. Chāp fort et glueuy plain de mauuaises herbes demāde quatre fois estre are. Chāp plain qui a la terre nue & subtille est contēt destre are tant que len vouldra. Chascune airee si adiouste au fruict aucune chose selon la proportion de son nombre et le prouffit est plus grant que le labour/et se le labour est plus grāt q̄ le prouffit len doit tout laisser. En lieuy secs du chāp len taille plus meur et en lieuy vers on taille plus tard. Qui en airant laissent terre crue entre les fosses et les rays il faict preiudice au fruict & diffame la gresse de la terre: car vng peu de terre bien labouree apporte mieuy que trop grant abondance de terre qui est delaissee. On prendra garde que on ne laisse entrer les riuieres en terre non remuee/et doit on casser les mottes a maillets/les choses de dedans se perdent qui ne laboure celle de dehors. Se le champ est pierreuy len fera monceauly de pierres en les cueillant et les mettra len hors de la terre si en sera le champ purge/et y pourra len arer iones/herbettes et feuchieres/et les mauuaises herbes seront vaincues par souuent arer au moys de Juing ou par semer luppins sont ramenez a neant.

¶ Des semailles. ¶ Chap. iii.

En terre froide on fera hastiuement les semailles dautomne affin que les bleds ayent aucune force auant yuer: mais en chauly & gras lieuy len pourra bien attendre affin que les semences ne soyēt greuees de mauuaises herbes. Et le champ trop moiste sera seme en printemps auquel par especial len mettra febues et lin: car quant len ostera les racines len en traira les humeurs superflues. Toutes choses semees en printemps si seront semees plus meurement en lieuy chauly et plus tardiuement en lieuy froids. La semee dautōne tout au cōtraire. Les champs mesgres serōt semez plus tost/et les gras plus tard. Champs plains deaues seront semez plus hastiuement en automne. Se le champ tresgras & planturcuy nest semeyne fois ou plus chascuy an il luyurira en faisant diuerses herbes qui ne seront pas legierement osteees. Ilz sont deuy choses en chascune semence. Cest assauoir la vertu formatiue que elle a du ciel/et la substance formelle qui forme la figure en la plante et les membres de la plante. Toute semaille doit estre faicte quant elle a plus grant ayde du ciel & ce est au premier aage de la lune: car elle a lors ayde de chault & de moisteur & de la lumiere du soleil qui viuifie/et de la lune auec. Toute semaille qui est faicte quāt le soleil va du signe du mouton a lescreuice est parfaicte/et les autompnelles qui feront racines si seront remuees en deue quantite de leur substance. Celles aussi de printemps qui gerront en la matris de la terre si bourionneront/lors et le soleil attrempe q̄ leur aydera les fera germer et floriront auant le temps de sec este. Len gardera bien que len ne gette semēce oultre mesure au chāp et se on le faict le fruict en sera mesgre et de petite suffisance/et doit on prendre garde que les semences que len vouldra getter en

terre ne soyent corrompues : mais soyent tresbonnes et ne passent point plus dung an. Toutes semences et tous labourages doyuent estre bons q̃ nobles et commectz et gette en tes terres celles que tu auras esprouuez : car len ne doit point auoir esperance es nouuelles especes de semences se elles ne sont par auant esprouuees. Les semences forlignent plus tost en lieux moistes que en secs. Toutes manieres de potages peuent estre semez en lieux secs : mais la febue seulement doit estre semee en terre moiste combien quelle puisse estre en lieux attrempez : mais toutesfois se la seicheresse q̃ este longue elles se garderont aussi bien en champs comme en guerniers.

¶ De leaue des plantes.

¶ Chapitre. iiii.

Leaue qui est meilleure pour arrouser champs et meurir les fiens est leaue de palus ou de fossez qui est assemblee de pluyes et de rousees. Leaue de pluye aussi vault aux plantes et de fontaines quant le soleil les aura eschauffees.

¶ De labourer et cultiuer les chãps et les plantes du fumage / et de limmutation des plantes.

¶ Chapitre. v.

La substance de la plante qui naist est changee et alteree grandement de trop moiste et gras fiens / et de la pourriture q̃ la saueur du fruict en est muee et empiree / et telle plante en est remplie de superflues fueilles et molz raiceaulx sans proffit. Tresbon fiens est de tous oyseaulx et de bestes a quatre piedz qui est en voye de corruption q̃ na pas encore perdu sa chaleur ne est seiche. Le fiens change q̃ mue la nature de la plante plus q̃ ne faict la viãde la beste qui en est nourrie. La nature des plantes est mieulx muee par fiens que par autre maniere. Terre moiste et froide est tresbien amendee par ardeur et tiges / par leurs cendres / q̃ quant len gette le fiens sur le lieu le faict tẽdre et abonder en humeur. Len espandra cendres en champs en lieu de fiens. Le fiens qui aura este repose par vng an est prouffitable q̃ ne fera nulles herbes : mais celluy qui est plus vieilz ne vault riens. Vieilz fiens faict aux prez plantes dherbes. La purgation de la mer se elle est esleuee des eaues doulces et meslees auec autres choses vauldra fiens. Les champs doyuent estre plus espes fumez en costieres que en plain champ / et moins en decours de la lune / q̃ ne fera len plus de monceaulx de fiẽs aux champs que len aiera la iournee. On ne doit pas fumer trop ensemble : mais plusieurs fois petit a petit. Champ plain deaue veult plus de fiens que le sec. Se tu as deffault de fiens tu mettras trop bien croye en lieux sablonneux / et en lieux plains de croye et trop espes tu y mettras sablon / et en lieux froidz tu y mettras argille. Ces choses prouffitent aux bledz et font belles vignes ou tu y mettras et semeras luppins que quant ilz seront venus a croissance seront retournez et remuez auec la terre. La boue q̃ le fons des paluz faict le champ gras et planturcux. La meilleure nourriture des plantes est le fiens trempe en palus / et pourris en humeur pourrie et meslee auec ẽs conuenables estronge. Les champs des costieres doyuẽt estre remuez es parties denhault bien grandement et souuent / et au meillieu peu et a tard / q̃ non point es parties danal.

¶ Daucuns principes des plantes et de leurs operations.

¶ Chapitre. vi.

Sept choses sont sãs lesquelles quelconque plante ne naist. Cest assauoir trois chaleurs du cercle du ciel

du lieu et de la semence/ et trois humeurs de la matiere semable/ de la terre/ de la pluye qui y chet et lair contenant. Les oeuures de la plante sont de vser de nourriture croistre a engēdrer. Le ventre des arbres est la terre ou ilz laissent toutes leurs ordures et y fichēt leurs racines aual en terre/ affin quelles succent leur nourriture comme de lestomach: car silz les espādoient en hault en la plaine terre ilz seicheroient tantost. ¶ Cest chose certaine que les arbres ne croissent pas tousiours comme les racines sont dedans terre tenās: mais toutes choses ont certain terme de leur grandeur entre deux termes/ de tresgrāt et trespetit en son espece. Les plantes prennent leur nourriture en succeant lhumeur par les conduictz delyez euaporans et attrayans/ a de ce qui est esleue p dehors et traict en hault par lesperit ilz formēt en bourions tout ce quilz engendrent. Les plantes q̄ ont chaulds racines cleres a euaporeuses attrayēt plus de nourriture quelles ne peuent digerer/ et pource ilz font fruictz q̄ pourrissent volontiers qui nen oste lhumeur superflue Toutes plantes qui ont grāt moelle sont nourries par conduictz poreux montans tout droict en hault. La multitude des racines vient de grant abondance de nourriture et chaleur du soleil qui touche larbre de toutes pars qui esmeult le ius et le transporte aux extremitez. La chair ou la poulpe du fruict est creee et produicte de nature affin que la semence cheant en terre soit fumee conuenablement et en viennent plus tost a connalescence. Les arbres aucunesfois portēt fruictz: mais les vngs laissent a porter par deffaulte de nourriture et pour la vertu qui est toute espuysee/ si ne peuent pas suffisamment nourrir le fruict et les rainceaulx silz ne se reposent reprenant leur vertu. Toute plante qui naist de semence vient de sauluage racine et passe par la souche et les rainceaulx affin quelle acquiere la vertu de tout larbre et que il puisse engendrer son semblable. Quant vne racine est trenchee plusieurs en naissent souuēt qui nourrissent la plante en lieu delle. Se len trēche aucun arbre vieil ou trop hasle a vse il bourionnera laschement et foyblement ou ne fera que herbes ou champignons. Arbres sauluages font plus de fruict: mais ilz sont moindres et plus mesgres pour la seicheresse de la nourriture. Les francs en font de moindre nōbre: mais ilz sont plus grans/ meilleurs et plus doulx pour la cause cōtraire. ¶ Toute plante masle porte plus tost q̄ la femelle pour la chaleur plus tost mouuant/ a sont leurs fueilles plus estroictes por la seicheresse du masle. Aucunes plantes empeschent les autres en generation a en fruict comme cozilius et choulx empeschent la vigne a la droe empesche le bled/ a le noyer empesche presque tous autres por la merueilleuse amertume de luy/ si y conuient bien prendre garde. ¶ Toute plante a necessite de quatre choses/ cestassauoir de lhumeur seminalle terminee de lieu conuenable deaue ou de humeur attrempee nourrissant et dair proportiōne. Les plantes en chault temps croissent en lumbre de la nuyt et deuiennēt molles en lardeur du soleil. Les plantes en yuer assemblent toute leur humeur es racines/ laquelle ilz espandent par les rainceaulx en temps deste en les croissant. ¶ Toutes choses qui naissent en la plaine de la terre viēnent de vapeurs par dessoubz mōtans en la superfice de la terre. Les fruictz des mōtaignes sont plus sauoureux que ceulx des vallees/ pource que la digestion est en eulx mieulx acomplie.

¶ Des parties des plantes.

¶ Chapitre. vii.

Pelius est vng humeur attraict p les conduytz de la racine et termine p la chaleur digestiue a la semblance de la plante pour nourrir les racines/et sont semblables a la bouche quant a traire la nourriture : mais pource q̃illes gettent p vne infusion la chaleur viuifiant toute la plante elles ont toute la semblance du cueur. Les moelles sont es plantes cõme lanucha aux bestes. Les neuz sõt creez en toutes plantes q̃ ont moelle largement et qui sont concauees pour retenir la nourriture et lesperit dont illes conuient viure et croistre iusques a tant quelles seront digerees conuenablement. Les escorces sont aux plantes cõme le cuyr aux bestes/ non pas de la couuerture des veines : mais de lhumeur terrestre hors boute a la superfice de larbre engẽdree. La matiere des fueilles est humeur eaueuse/non pas bien digeree : mais meslee aucunement auec la lye terrestre/desquelles nature qui est sage deffend son fruict de lardeur du soleil superflue. La matiere du soleil est vne vapeur seche et venteuse pour perpetuer et tenir en duree lespece des plantes / et est engendree de lame vegetatiue. La substãce des fleurs est engendree de lhumeur parfaictement digeree qui sauance deuãt le fruict par la feruenr bouillant.

¶ De la plantation et generation des plantes.

¶ Chapitre. viii.

Aucũs arbres q̃ autres plantes sont engendrees planteee. Les autres sont de semẽces. Les autres par soy de la commixtion des elemens et de la vertu du ciel. Les rainceaulx qui viẽnẽt plantez sans racines silz sont sans substance on les trenchera par aualquant on les vouldra planter pour traire plus diligemment la nourriture. Larbre de qui la semence est foyble vient mieulx des rainceaulx ou de racines que de semẽces/q̃ en croist mieulx. Plantes moistes et pleines deaues et molles en quelconque maniere quelles soient fichees en terre se reprẽnent tantost q̃ font racines. Quelconques plantes chaulees/ cõbien q̃illes soient dures se les rainceaulx sont fichez en terre ilz reuiennent pource q̃ leur chaleur attraict fort leur nourriture Les rainceaulx darbres de ferme substance valent mieulx pour planter quant ilz sont arrachez q̃ quant ilz sont taillez/pour ce quilz ont les conduytz mieulx ouuertz pour attraire leur nourriture/et ceulx qui seront de molle substance seront trẽchez de traucts et non pas entour. Toutes plantes qui portent fruictz secz / chaulx et aromatiques sont plus proprement plantees en montaignes/et ceulx qui ont fruict ferme et moiste sont mieulx en vallees plantees ou semees. Arbres qui ont petite q̃ foyble semence peuent estre plantez de semences et de rainceaulx/et viennent en conualescence: mais il ya plus grãt peril en plantation de la semence/et si attend on trop/et si en vient plante sauuage: mais elle viẽt plus tost de rainceaulx et si en vient franche silz sont prins en arbre frãc. Les arbres qui portent grant semence et forte viennẽt mieulx de la semence que des branches. Arbres qui ne portent point de fruict viennent seulement des rainceaulx ou de plantes arrachees. Se le champ que lon veult semer nest bien asseur de bestes rongeans on nourrira en aucun lieu clos par deux ans rainceaulx ou semences en terre doulce/delyee et dissoulte q̃ aucunement fumee/ et puis on les transportera es lieux qui seront conuenablement a ce disposez. Toute plãte nouuelle est aydee de souuẽt fouyr et de arrouser en tẽps chault. On doit garder espaces entre les arbres et entre les vignes selon la grandeur des arbres q̃ la

coustume des terres biẽ approuuee. Toute plante en lieu sec ou en declin doit estre plantee plus parfond q̃ en lieux bas/moistes moins parfond. Se len plante en terre crayeuse on y inesslera du sablon/et en sablon on messlera craye/et en la mesgre on mettra abondance de fient. Quãt on trãsplantera vne plante de place en autre on luy donnera tel regard du ciel comme elle auoit auant. Quant on met vne plante en la fosse on trenchera ce qui sera blece en la racine. Et doit on bien regarder que la terre ne soit trop molle ne trop seiche/et vaudra mieulx prendre sur le sec que sur le mol Mais es lieux arez et motteux on plantera auant yuer et aux vallees en printẽps/et aux lieux bien attrempez en chascun di ceulx temps. Se len veult semer arbre on doit eslire semences tresbõnes q̃ en ianuier on les mettra non pas plus de quatre doys en pfond soubz terre/ et se le lieu est chault et sec on les pourra mettre en octobre. Les rainceaulx q̃ len plante sans racines sont mieulx plantez en mars que en autre tẽps pource que la verte humeur et le ius est ia feru en lescorce/ et aussi en octobre quant lesperit viuifiãt de la plante ne sest pas en corce reboute es racines. Le rainceau que len veult planter ne doit point estre tuerd ne greue en riens: mais si lest de dure q̃ ferme substãce bon sera de fendre la tige aual et y mettre vne pierrette. Les rainceaulx q̃ len doit planter doiuent estre bien beaulx resplendissans et pleins de humeur et de beaulx bourions et plusieurs oeilletz tous ramenez a vne matiere. Se les raiceaulx que len veult planter sont trop longs on pourra couper les sommetz quant on les mettra/ et laissera len conuenable longueur comme en saulx/vigne et oliuier et telz arbres.

¶ Des entes. ¶ Chap. iv.

Et toutes les entes les meilleures sont de enter semblable en semblable cõme poyrier en poyrier/ vigne en vigne. Il nest pas bon de enter sur dur tronc: car il ny peult enuoyer les veines radicalles: mais bõ est de celluy ou il ya peu de durte et grant ius. Les gettons que len doit enter soiẽt pleins de ius et nouueaulx a plusieurs bourions gros et espes et puis detrenchez en larbre de la partie doxient mieulx que dautre part. La diuersite des põmes et des poyres et dautre fruictz viẽt de lente des arbres dune espece. Lente es grãs arbres q̃ ont grosses escorces et grasses sera faicte entre le boys et la premiere escorce/et es delyez len fendra le tronc. Et combien que len puisse enter en plusieurs tẽps toutesfuoyes le meilleur tẽps est quãt les oeilletz se prẽnent a monstrer: mais arbres qui fluent gomme doiuent estre entez auant que la gomme yisse. On ne peult enter au morceau fors que quant lescorce est desseuree ia du boys. Cest tresbien que le morceau trenche dune part soit mis et que le sommet de la verge soit laisse iusques a tant q̃l appere que le morceau soit reprins La plante entee reprent sa nourriture de la souche/et tant que puis quelle est venue elle souffre peu ou neant quelle bourionne ia par dessoubz les neuz. Toute ente de tant quelle est plus bas elle vault mieulx: car le fruict en est plus franc et en vient mieulx.

¶ De la medicine des arbres/et de la terre.

¶ Chapitre. v.

Se len trenche ou fend les racines des vieulx arbres et len met pierres en la fente elles trairont mieulx leur nourriture/et aucunesfois ceulx qui estoient brehaignes deuiennent planturcuses. Jeunesse retourne aux plantes

renuicillies par la trenche des rainceaulx se ilz nestoient auant venuz a la derniere vieillesse. Tout plante franche qui la laisse a cultiuer deuiēt sauluage/ par especial se elle est en sablon ou en grauoys/ et toute plante sauluage deuient franche qui la la boure. Le labeur q̃ lart daffranchir larbre sauluage est en retourner/fumer et arrouser/attremper et amesurer la terre a la nature de larbre/et en retrenchant les superfluitez et espines q̃ a enter. Toutesfois que le champ sera en malle disposition le sage laboureur le mettra en bonne. On extirpera en chāp noual qui le vouldra ramener a poit et arrachera ley malles herbes sauluages et racines qui succent lhumeur de la terre et du champ. Le champ noual est plantureux par plusieurs ans/ et puis on mettra du fient sil doit demourer et estre plantureux / ou sil nestoit gras on le doit laisser reposer / et par especial quant auec la substance herballe et pleine de paille les plantes qui y sont semees sont cueillies ou arrachees auec les racines. Quant lhumeur est attraicte par les semences et les plantes aussi lesperit vinifiant du champ la terre en est destruicte. Et quant elle se repose par certain temps il y retourne de rechef plus tost a lune et plus tard a lautre/ comme vng champ est plus gras que lautre. Toutes choses q̃ se parfont a labeur q̃ vertu despendue silz ne se reuiennent par entrepris repos ilz se dissoluent et corrompent. Se necessite contrainct desperer aucune chose de terre salee on la semera ou plantera apres autompne affin que sa malice soit ostee ou corrigee par la pluye dyuer/ Et aussi on y messera aucun peu de terre doulce ou de grauoys de riuiere se on y veult faire vergiers.

¶ Des garnisons.
¶ Chapitre. pi.

En terre de craye qui tumbe volontiers les fossez seront peu pendans Mais en terre rouge/glaireuse et argilleuse qui ne chet pas de legier ley les fera plus pendans. En lieux ou garnison est necessaire comme en vignes ou autres plusieurs lieux on fera plantes seulement despines/q̃ ou il ny a pas si grāt necessite q̃ ley na pas abondāce de boys pour ardoir q̃ pour edifier on les fera darbres tant seulemēt. Quāt on fait aucune plantation darbres ou despines pour hayes on les couppera empres terre quāt ilz auront deux ans pour bouionner et espessir les hayes.

¶ Cy cōmencent les reigles de la matiere du tiers liure qui sont des greniers/des graines et des semailles.
¶ Chapitre. i.

Greniers doiuēt estre froitz/vēteux secz et loing de toutes humeurs et punaisies q̃ estables/q̃ le midy leur doit estre au contraire. Il nest riens plus proffitable pour garder bledz q̃ est le mettre bien sec en greniers et que aucunesfois on les change de lieu en autre pour refroider. Le lieu ou les fromētz sont mis ne doit pas estre trop violent en froit ne en chault/ car pour ces deux causes il se corrōpt. Se ley seme potages trop tard on les doit auant tremper en eaue de fient pour les faire germer plus tost. Tout grain qui naist en terre grasse est plus gras et plus nourrissant q̃ plus pesant que nest celluy q̃ naist en terre mesgre. Fromentz q̃ autre graines se delectent en champ patent et ouuert et les vmbres leur nuysent. Le froment forligne souuēt en lieux moistes q̃ pleins deaue et se conuertist en auoyne et en droe. Le froment des costieres est plus fort en grain: Mais il vient moins a la mesure. Tous grains fors q̃ milet sont plus longuement

gardez ces gerbes que batuz. Toutes choses semees en temps deste demandent terre dissoulte et redoubtent craye: mais la seule milique ne la redoubte point.

¶ Cy cõmencent les reigles de la matiere du quart liure des vignes. Et premierement daucunes choses cõmunes.

¶ Chapitre. i.

Combien que lon trouue plusieurs diuersitez de vignes/toutesfois chascun doit tenir la coustume de son pays ou autremẽt il aura deffault de labourcurs qui les font. La vigne demãde le ciel de moyẽne qualite/et mieulx tiede que froit/et sec q̃ pluuieux/et doubte vẽt et tempeste. Le vẽt de galerne faict vignes plantureuses/et le vent de midy les anoblist/si est donc en nostre pouoir plus de vin et meilleur. Les chãps portent plus largemẽt de vin: mais les costieres le portẽt plus noble. En lieux froitz on plantera vignes par deuers midy et en lieux chaulx par deuers septentrion/et en lieux attrempez par deuers orient et occident. Les lieux muent souuẽt la nature des vignes/et pource lon appareillera leurs especes selon leurs commencemens. On mettra en lieux plains vignes qui soustiennent ventz/tempestes et bruynes/et ces costieres vignes qui soustiennent ventz et seicheresses/et en champs gras gresles vignes et plantureuses/et en lieux mesgres vignes portãs ferme boys/et en lieux froitz et pleins de nuees celles qui sauancent de porter auant yuer/ou celles qui florissent plus seurement de dures raisins entre chalines/en lieux venteux celles qui sont plus tenãs/en lieux chaulx celles q̃ ont plus tẽdre grain et moyste/en lieu sec celles qui ne peuent porter pluyes. On doit eslire les vignes q̃ par le tesmoing des boysins aymẽt les lieux pratiques a ceulx ou elles ne peuẽt durer. La plaisante et seraine contree souffrera toutes manieres de vignes. Le sage hõme aymera celles qui seront esprouuees et les mettra en telz lieux ou elles pourrõt ensuyure celles dõt elles sont leuees et prinses. La terre pour mettre vigne ne doit estre espesse/ne dissoulte/ne trop chetiue/ne trop fumee/ne champestre/ne trop roiste/ne seiche/huylleuse/salee ne amere: mais doit estre et tenir le moyen entre ces qualitez et plus prochaines a la haulte que a la basse Nous eslirons pour vignes rudes champs et par especial sauluages. La pire de toutes est celle ou il y aura eu vignes vieilles/et s'il en est necessite on dissipera primieremẽt les racines de la vieille vigne par plusieurs arasons et diuers labourages. Tout le lieu que on deura planter sera par auant deliure de tous empeschemens affin que la terre fossoyee soit apres foulee par souuent y marcher.

¶ De lelection des plantes de la vigne.

¶ Chapitre. ii.

Les plantes des vignes q̃ sont trenchees en octobre ou en mars de la vigne sont meilleures que toutes celles q̃ sont cueillies en autre tẽps. Se tu veulx plãter en terre bien mesgre vigne ne prẽs pas sarmẽtz de trop grasse vigne. Les sarmẽtz q̃ lon doit planter doiuẽt estre esleuz de vigne moyẽne de cinq ou six oeilletz yssuz hors de la vigne vieille. Nous ne prendrõs point les sommetz denhault par especial quant nous vouldrons planter la vigne en arbres: mais encore le getton qui viẽt du dur ne doit point estre prins pour portãs fruict. Le certain signe est que la vigne soit plantureuse/se daucun dur lieu elle auance le fruict et rẽplist les rainceaulx de fruict q̃ sourdẽt de tous costez. On ne peult

scauoir que la vigne soit plantureuse pour vng seul an: mais pour quatre ans on cõgnoist la vraye nature et la noblesse des gettõs. Le nouueau branchon qui na rien de vieil ou les neuz sourdẽt espes doit estre esleu et prins pour planter.

¶ Des reigles de la plantation des vignes. ¶ Chap. iii.

SE la terre est grasse on laissera plus grans espaces entre les vignes/ & se elle est mesgre on la laissera moindre: car toutes vignes ne se plantent pas dune maniere/ ne vng an ne oste pas lesperance de la vigne. Mieulx sera de planter vigne en lieux caueulx apres yuer/ et en lieux secs auant yuer/ et les gettons en seront gouuernez.

¶ De lincision et doleance de la vigne. ¶ Chapitre. iiii.

LE tronc de la vigne q̃ len veult enter doit estre esleu ferme et fort et ait abondance de force pour nourrir lesperit & nait en soy quelque vieillesse ne autre ieunesse affin quil ne seiche. On entera la vigne dessoubz terre ou empres terre/ car elle se reprent a peine quant elle est entee dessus terre. Les gettõs doiuẽt estre fermes/ rondz & espes et auoir plusieurs oeilletz et deux ou trois neuz en suffisant a lente. Quãt la vigne sera entee on la fouyra tresbien et sera deffendue du soleil et du vent par aucune couuerture. Quant la challeur du temps assault la vigne entee len y deura mettre au vespreuing peu de doulce humeur petit a petit. Quant le germe de la vigne entee se prent a croistre on le doit soustenir daucune ayde deschallatz affin q̃ aucun mouuement ne le casse pour sa tendreur et ieunesse.

¶ De tailler les vignes. ¶ Chapitre. v.

LES vignes doiuent estre taillees en lieux froitz apres yuer et en lieux chaulx et en lieux attrẽpez sil se peult faire. On ostera les semẽces torz et foybles et nez en mauuais lieux & en lieux plus gras & plus gros len pourra estendre les vignes plus hault/ et en lieux mesgres ou en costieres plus bas. On deura laisser le nombre des sarmẽtz plus ou moins. Les vieilz sarmẽtz ou les fruictz du premier an auront pẽdu se ront tous retrẽchez & les nouueaulx seront laissez fors q̃ les chetifz et de nulle valeur. Les vignes de peu de fruict ou il sourd assez de neuz seront estroict taillees/ & celles q̃ auront grãs espaces entre leurs neuz seront taillees plus large. On doit ꝯsiderer trois choses quant len vouldra tailler/ cestassauoir lesperãce du fruict/ la succession de la matiere & le lieu q̃ le garde. La vigne q̃ est plus tost taillee bourõne plus tost et gette plus de sarmentz & plus grãs/ & celle q̃ est plus tard taillee faict aucun cõtraire: car elle viẽt plus tard & fait plus de fruict. On taillera la vigne plus estroict apres bõnes vendãges/ & apres petites vendãges plus large. Il proffite grãdemẽt auxvignes & pespecial aux nouuelles quãt on les a deslyees & len retrẽche les racines q̃ sont sans proffit quelles gettent en parfond.

¶ De fouyr les vignes. ¶ Chapitre. vi.

ON doit fouyr les vignes auãt q̃ les oeilletz engrossissent: car se loeillet de la vigne est ouuert & a regard au laboureur on y perdra vne grosse esperance de la vendange. C'est vne chose toute certaine que vigne florie ne doit point estre touchee. On fouyra la vigne quant la terre nest ne trop dure ne trop molle:

mais quant elle est en moyenne disposition et pouldreuse/et doit on considerer q̃ toute la terre soit egallement remuee/et par especial entour les vignes et empres affin quil ny demeure point de terre crue/laq̃lle chose le diligẽt vigneron considerera a la verge.

¶ Des grappes et du vin.
¶ Chapitre. vii.

Se les grappes grasses et comme meures sont desnuees par les costez & les fueilles ostees/& puis cueillies par air serain et la rousee seiche le vin sera bon & se gardera bien. Grappes reluysans et non pas grasses ne degastees feront plus fort vin et trop meures le feront doulx/trop vertes le feront vert et agu / et pleines deaues le feront eaueulx. Grappes cueillies au croissant de la lune font vin moins gardable. Le vin est blece de plusieurs causes et est trouble/ comme de chaleur et de froit/de paour/de tonnerre/de mouuemẽs de terre/de esmouuoir le vaisseau et de vent de midy/& aucunesfois nest q̃ vng petit/& lors q̃ vng peu de medicine cõtraire le guerist/& aucunesfois est grandement greue si luy conuient plus forte medicine cõtraire/et aucunesfois lest tãt q̃ toute sa chaleur naturelle est entieremẽt estaicte/& lors il ne se peult guerir: car au mort nulle medicine peult estre donnee.

¶ Cy commencent les reigles du cinquiesme liure des arbres et de leurs labourages.

Combien que aucuns arbres desirent air chault et aucuns froit et plusieurs bien attrempe. Et aucuns veullent terre grasse & les autres mesgre/toutesfois tous saccordent en ce que tous veullent terre seche sur la pleine superfice et moiste dedãs. Ley descouurera et chaussera ley les racines des arbres en automne et y mettra ley aucune gresse q̃ sera attrempee par le flux de la pluye et trãsportees deux racines couuertes/et se elle est trop sablonneuse elle receura bien craye grasse. Et se elle est trop crayeuse ley y mettra du sablon. En terres grasses on esleuera les tiges plus hault et en moyenne moins hault. Les plantes des arbres ne seront point taillees du temps quelles seront plantees iusques a trois ans apres. Ley prendra diligence et cure des la dolescence des plantes de les procurer iusques a leur deue croissance que la tige soit diuisee en rainceaulx/en verges et en petiz boutons portans fruict. Et quant il viendra en perfection et enuieillira ley en trenchera toute la seicheresse et superfluite des rainceaulx que il ne peult pas bien soubstenir auecques le fruict. Toute taille darbre peult aucunesfois estre faicte des le temps que les fueilles cheent fors que lacuisemẽt engele iusques a tant que ilz commencent a getter/il conuient attendre que la bastardie nee en lherbe ou empres la souche ou les racines sourdent ny soit laissee. Mais du tout la tailler iusques aux rez. Les herbes qui sont contraires a larbre pour la grandeur de leurs racines doyuent estre ostees du tout. Se les arbres portent fruict vermeux ley percera leurs racines de vne tariere ou le tronc sur les racines / et mettra ley au trou vng coing de chesne. Quant arbres languissent on les deschaussera et puis y mettra ley entour de la terre de lautre disposition.

¶ Cy cõmencent les reigles de la matiere du sixiesme liure des iardins et des herbes. Et premierement de lair/ de la terre et du siege conuenable aux iardins.

¶ Chapitre premier.

Les iardins veullent air franc et attrempe on y approchant: car ilz redoubtēt lieux de trop grant seicheresse se on ne leur ayde de arrousement ou se ilz nont ayde de la pluye. Aussi ilz ne peuent soubstenir lieux de froidure mortifiant/et si ne sont ne de proffit ne de plaisir en lieux vmbrages. Les iardins desirēt terre moyennement deliee et mieulx moiste q̄ seiche. Craye si est fort enneinye aux iardis ⁊ aux iardineurs Herbes qui sont necessen printemps en terre qui est trop dissoulte viennent tresbien et beau: mais elles seichent en este. Le pre est tresbien assis q̄ a au dessus de luy ruysseau dont il puisse aucunesfoise estre arrouse par rayes cōuenables: car le iardin assis en la douceur du ciel et qui est arrouse de fontaines a plaisir est presque franc/⁊ na mestier de semer ne de labourer. Iardins desirent terres tresgrasses et y doit auoir en la plus haulte partie de soy aucun fumier de qui le ius descende de soy mesmes et le face planturcux/⁊ de qui chascune partie du iardin soit engressee chascun an vne fois quāt on le deura semer ou planter. Le iardin doit estre prees de la maison: mais toutesfois loing de laire/car la poulsre des pailles perce les fueilles des herbes et les seiche/⁊ les griefue. Le siege du iardin est bien cure de q̄ la plaine doulcement enclinee est arrousee du cours de leaue courāt p certaines espaces.

¶ Du fouysseement des iardins.

¶ Chapitre. ii.

Les parties des iardins seront ainsi diuisees que celle ou len semera en automne sera fossoyee en printemps/et celles q̄ nous semerons entierement seront fouyes en automne affin que du benefice/du froit et du soleil ilz soyent seicheres. Et se on a souffrette de terrouer en chascun temps de lay/la terre q̄ est egale entre humeur ⁊ sec poura estre fouye/⁊ tantost semee quant on laura tresbien engressee. On fera le fossoyage du iardin premierement parfond et gros/et puis sur luy on estendra du fiens/et apres sera encore menuement fouy et la terre fouye auec le fiens et ramenee en poulsre tant comme len poura.

¶ Des semailles des iardins.

¶ Chapitre. iii.

En lieux froidz les semailles dautōne seront faictes plus tost/⁊ de printemps plus tard. Mais en lieux chaulx celles dautōne seront faictes plus tard/et celles de printemps plus tost. On peult bien semer herbes toutes seules et ensemble affin q̄ celles qui seront semees seules demeurent/et celles qui seront meslees seront ostees et leuees sicomme on les voudra transplanter. Les herbes que len doit transplanter seront semees espesses/⁊ celles que on ne veult bouger seront semees au large. On doit regarder que les semences que len veult semer ne soyent corrompues. Et pource on doit eslire celles qui ont farine blanche dedans et qui sont plus grosses et poysent le plus/et quelles ne ayent plus de vng an. Il aduient souuent que les semences combien q̄ elles soyent tresbonnes nonobstāt ce si ne viennent ilz point a bien pour aucuns empeschemens des cours du ciel/et si aduient souuent prouffit de getter diuerses semences ensemble affin q̄ le tēps qui par aduenture est contraire a aucune semence vaille a lautre et que le champ ne demeure pas nud. La semence est bonne de toutes herbes quāt la lune est en croissant/et si aduient souuent q̄ la semence ne vient pas a prouffit quāt on la gette en decours. Toutes herbes ou la plus grāt partie sōt bien transplantees quant elles seront vng peu creues et la terre nest pas trop seiche.

De layde des iardins. Chapitre. iiii.

Il prouffite grandement aux iardins se lon en oste les herbes nuysans / toutesfois que il en est mestier affin quelles ne soustrayent aux bonnes leurs nourritures. Entre les choses q̃ plus leur nuysent cest que lon aille par dessus quãt la terre est molle. Se la terre est trop crayeuse lon y meslera du sablon ou grãt foison de gresse & remuera lon souuent la terre et se elle est trop sablonneuse lon y meslera fiens et terre.

De la cueillette des herbes/des fleurs et des fruictz et racines. Chapitre. v.

Les herbes pour la viande doiuent estre cueillies quãt leurs fueilles sõt venues a deue croissance ou pres: mais celles pour medicines seront cueillies quãt elles auront entiere grandeur auant que la couleur se change et que elles cheent. Les semences seront cueillies quant leur terme est venu et siche et puis leur seiche leur crue aquosite. On prendra les racines quant les fueilles seront cheues ou quant elles cherront. Lon cueillera les fleurs quant elles seront entierement ouuertes auant que les pampres en cheent. Les fruictz seront cueilliz quant ilz seront accompliz auant que ilz se disposent a cheoir. Toutes choses que lon cueillera au decours de la lune seront meilleures et plus durables que celles q̃ lon cueille en croissant / et les choses cueillies en cler temps sont meilleures que les choses en temps prochain de pluyes.

Des vertus des herbes. Chapitre. vi.

Herbes sauuages sont plus fortes que les franches et si sont de moindre quantite cõmunement. Et des sauuages celles des montaignes sont les meilleures et les plus fortes/& celles dõt les lieux sont vẽteux & plus haulx sõt les plus fortes/& aussi celles dõt la couleur est plus teincte/et la saueur plus apparẽte & lodeur plus forte seront les plus puissans en leurs especes. La vertu des herbes est affoiblie communement apres deux ans ou trois.

De la conseruation des herbes/des fleurs et des racines et des semences. Chapitre. vii.

Herbes/fleurs et semences doyuent estre gardees en lieux secs et obscurs/et en sacz et en vaisseaulx bien estroictes serõt gardees/& par especial fleurs affin q̃ lodeur et la vertu ne se perdẽt p exhalation/racines se gardẽt le mieulx en delie sablon ou grauois se ce ne sont racines q̃ se doyuent garder seiches & qui mieulx se garderoient en lieux secs & obscurs. Les semences des poireaulx et des ciboulles et de aucunes autres herbes se gardent mieulx en leurs cosses que ailleurs.

Cy cõmencent les reigles de la matiere du septiesme liure des prez et boys. Et premierement quel air/terre/eaue et siege les prez desirent. Chapitre premier.

Prez desirent air attrempe en approchant a froit & a moiste: car trop grant froidure empesche la generation des herbes/ et aussi faict trop dhumeur et de sec & trop de chault art toute la verdure. Il desire terre grasse pour auoir assez herbes. Mais pour les auoir sauoureuses ilz la veullent moyenne et non pas trop mesgre: car ilz la

refusent. Ilz demandent eaue par especial de pluyes et de maretz chaulde et grasse: mais ilz sont blecez de une gelee: mais se il est bas il deura auoir continuellement hu mectre enclose: mais celluy q̃ est trop par fōd nest cōuenable a aucunes bonnes herbes: mais a herbes de palus sans saueur.

¶ Comment les prez sont faitz procurez et renouuellez.

¶ Chapitre.ii.

Combien que prez viennēt con tinuellement p soy/ toutesfois les fait on bien par oeuure ma nuelle quāt on extirpe les boys et les lieux aigres ou applanier les chāps arez a semez de vesce/de poulsre a de semen ce de foing. Lon procure tresbien prez se lon oste tous les empeschemens qui y sont nez/ et naisent et les grosses herbes aussi qui y sont sans prouffit sont ostees apres grans pluyes a bien desracinees. Ceulx qui plus souuēt serōt arrousez fructifierōt plus a se rōt seiez ou faulchez en temps et en saison. Les vieulx prez seront nectoyez de la mous se/et ceulx qui seront faitz brehaings serōt plusieurs fois arez/et tantost seront semez.

¶ Cōment le foing est cueilly a garde et de son prouffit et des boys.

¶ Chapitre.iii.

Fein doit estre scie ou faulche en temps sec et chault ou en se rain quant on a esperance que lair doit estre chault et durer/ et les herbes serōt venues a leur deue croiss sante/et auront acōply leurs fleurs/a ne se prennent pas encore a seicher. Fein se gar de bien et a prouffit soubz le tect ou a lair mais q̃ leaue ny vienne. Fein est de grant prouffit: car les bestes labourans et les va ches et brebis en viuent au long de lan.

¶ Cy cōmencent les reigles de la ma tiere du huytiesme liure des boys.

¶ Chapitre premier.

Boys viennent naturellement de diuers arbres/selon la diuer site de la terre a du siege de lair et aussi font ilz par labour de gens. Qui veult planter boys ou semer/il doit premierement considerer le siege et la nature de la terre et de lair ou il vouldra faire boys. Et y mettre seulemēt les arbres qui seront conuenables a celluy lieu/et qui finablemēt plairōt au maistre/a les mette loing ou pres comme les rainceaulx et ra cines le requerront et sestendront.

¶ De la diuersite des vergers.

¶ Chapitre.ii.

Les vergers / les vnges sont de herbes/et les autres darbres/ et aucuns de tous deux. Jar dins de herbes desirent terre mesgre et ferme affin que ilz donnent her bes subtilles et qui plaisent fort a la veue. Les vergers ou iardins doyuent auoir en tour soy herbes de noble odeur de diuerses manieres que ilz soyent bonnes pour dele ctation/et pour sentir/garder et dōner: car toute souefue odeur est plaisant a lame. Jardins veullent vers midy et occident bons arbres et peu/et de lautre lieu appers et ouuers affin que ilz nempeschent point le bon air delectable: car lumbre des mau uais est nuysant / et trop de vmbre engen dre maladies /a empeschement de sain air corrompt la sante. Les iardins doiuēt estre faitz et considerez au regard de la puissan ce et noblesse/et richesses du seigneur/chas cun arbre es iardins des seigneurs doit es tre mis en son reng sans empeschement ou admixtion dautres arbres po² faire le lieu beau a delectable. Les grans arbres seront mis es iardins en distance de vingt piedz/

et les petiz de diy en leur ordre. Et q̃ plus large le vouldra faire si le face. Arbres requierẽt en leurs lignes fossoyeurs exceptez les pommiers pour plusdurer: mais entre vne ligne et lautre sont prez bien seãs. On ne se seult pas trop grant delecter a superfluite aux vergiers sinon quant on aura faict et accomply les choses necessaires. Haye bien verte q̃ belle entour lhabitation du champ faict grant delectation. Il delecte moult auoir grans champs et plantureux qui ayent droictz termes plaisans et bien ceintz de fossez conuenables et hauly tout entour. Et y ait arbres bons/et soyent par dedãs aornez et parez de chemins conuenables/et darbres/et de fontaines/et de ruisseaulx courans.

¶ Des choses qui sont faictes en tour les vignes q̃ leurs fruictz qui donnent delectation.

¶ Chapitre. iii.

GRant delectation est dauoir vignobles de diuerses vignes beaulx et bien portans raisins de diuerses manieres. Aucunes choses sont escriptes et recitees des anciens de plusieurs merueilles de raisins q̃ ne sont pas trouuees vrayes a lexperience: Mais toutesfois elles ne seront pas despitees du tout des sages oyseaulx/affin que par aucune aduẽture la diuersite des tẽps et des lieux ou lignorance du nom expert ne decoyue celluy q̃ les vouldra esprouuer. Il faict grant plaisir dauoir vins de diuerses couleurs et saueurs/qui nest pas fort a faire/et aussi vins medicinables sont prouffitables a ceulx qui mestier en ont.

¶ Des choses qui croissent delectation entour les arbres.

¶ Chapitre. iiii.

CEst grant delectation dauoir en son lieu copie de bõs arbres de diuerses manieres si en doit bien penser le seigneur de les y faire adiouster et planter. Il plaist moult dauoir de diuerses manieres dentes. Et auoir tout ce en belle ordre/et en vng preau diuerses entes de plusieurs fruictz/et doit garder q̃ les arbres ne soyent tortuz/bossus ne rongneux. Plusieurs manieres de enter se mõstrent a ceulx q̃ esprouuent plusieurs choses. Se lon trenche vng rainceau dung arbre portant fruict et on mect en la trenche pouldre de choses lapatiues ou de quelconque couleur au lieu de la moelle et lenclost on bien/le fruict acquerra la vertu et la couleur de la chose enclose.

¶ Des delectations des iardins et des herbes.

¶ Chapitre. v.

Il delecte moult dauoir vng iardin bien dispose et ordonne par bon art q̃ bõne mesure. Si y doit le seigneur penser diligemment de lauoir en lieu gras et delie ou il y ait vne fontaine qui par certaine lieux enuoye ses raiceaulx pour larrouser par tout au tẽps de chault este/et de y mettre toutes manieres dherbes bonnes et medicinables. Car cest prouffit et plaisir.

¶ Cy commencent les reigles de la matiere du neufuiesme liure de nourrir les bestes aux chãps.

EN lancien temps les gens viuoyent seullement des choses que la terre apportoit sans labour/et apres se prindrent a labourer des choses naiscens des champs labourez et cultiuez/et maintenant ilz en viuent et mesmes des sciẽces des escriptures

et de artz infinitz. De toutes manieres de bestes appriuoyscees en treuue ley qui sont encores sauuages.

¶ Des cheuaulx et iumens.

¶ Chapitre premier.

Qui veult acheter cheuaulx et iumens il luy conuient que il cōsidere laage/le lignage dont il est descēdu/la forme/la sante et la mauuaistie / et y regarder bien. Ley congnoist laage des cheuaulx et de toutes bestes qui nont point les ongles fendus/et des cornues aux dentz/ et luy scet on plainement. Les escalions doyuent estre ainsi gardez que ilz soyent peu cheuauchez ou neant / et ne soyent point aussi autrement trauaillez / et les mettra ley deux fois le iour auec les iumens tant seulement se ley en veult auoir beaulx poulains. Ley doit garder les iumens preinges non pas trop mesgres ne trop grasses et ne soyent point contrainctes et ne seuffrent point de froit/ et ne soyent point mises en lieux estroitz. Les nobles iumens qui nourrissent masles doyuent auoir vng an de repos et aller au māsle/lautre affin quelles dōnent aux poulains copie de laict pur. Le cheual admissaire doit estre au moins de cinq ans: mais la fumelle conceura a deux ans. Ley doit tenir le poulain principallement en lieux mōteux secs et pierreux/et suyura sa mere a la pasture deux ans seulement. Quant on vouldra dompter et appriuoiser le poulain on le touchera souefuement en lestable et y aura freins penduz pour lacoustumer de ouyr les freins et de les veoir. On doit tousiours tenir les lieux des cheuaulx netz de iour/et de nuyct on leur fera littiere iusques aux genoulx pour reposer/et au matin on leur ostera et leur torchera ley le doz et tous les membres doulcement. Et puis on les menera a leaue a petiz pas et les y tiendra ley longuement iusques aux genoulx. Et au retour auant quilz entrent es estables / on leur torchera les cuisses et essuyera ley tresbien et seichera. Quant le cheual sera acomply en chair competant il y sera tenu affin que on le puisse plus seurement cheuaucher: car trop grant gresse engendre maladies/et trop grāt mesgrete les faict estre foibles. Le cheual trop fort suant et trop fort eschauffe ne doit riens manger ne boire iusques a tant que il aura este couuert/pourmene et deliure de sa sueur q̄ chaleur. Bon est au cheual dauoir en temps chault couuerture de toille pour les mouscheres/et en temps froit de drap de laine pour le froit.

¶ De la doctrine et moxigination des cheuaulx.

¶ Chapitre. ii.

Qui vouldra premierement endoctriner cheuaulx on leur dōnera au premier vng freiny legier et doulx de q̄ le moxs soit oingt de miel ou daucune doulce liqueur q̄ le maine ley doulcement a la main q̄ puis le cheuauche ley sans selle doulcement / et puis apres a selle par lieux plains souefuement iusques a tāt que il aura acoustume de prendre doulcement le freiny legier et la selle et y aller/et se mestier est on le menera a plus fort freiny par lieux et champs arez/ nouuellement en temps froit/q̄ le instruira ley a troter premierement/et puis a galopper a petiz saulx / et le menera ley par les rues ou il y aura orfeures et noyses/et la le retenir doulcement et non pas asprement iusques a tāt que il ney ait point de paour. Quant le cheual sera bien fait au freiny on le acoustumera a courre / et sera chascune sepmaine vne fois bien matin iusques a la quarte partie dung millier au premier / et puis apres par plus longue espace.

¶ Des generalles congnoissances de la bonte et malice des cheuaulx. ¶ Chapitre. iiii.

BEau cheual a grant corps et long/ & ses membres bien proporcionnez a sa grandeur et longueur. Poil bayart rouge est tenu le principal de plusieurs. Cheual qui a grandes narilles et qui sont enflees et q̃ a gros yeulx est hardy de sa naturelle inclination. Cheual qui a grosses costes & grãt corps/le vẽtre ample et pendant derriere est iuge estre de moult grant labeur et peine. Cheual qui a grãs iarretz & bien estẽduz & les costes alaigres doit estre legier et ysnel. Cheual qui a les ioinctures des cuisses naturellement grosses et les espaules courtes doit estre fort. Cheual qui a entour les ioinctures des cuisses poil long est labourieux. Cheual qui a les mapillieres grosses et le col court nest pas legierement enfrene bien apoint. Cheual q̃ a tous les ongles blancs naura ia durs piedz. Cheual q̃ a les oreilles pendantes & grandes & les yeulx cauez est tardif. Cheual qui a les iambes de deuant se semblant mouuoir tousiours est de mauuaise meurs. Cheual mouuant la queue hault et bas est de mauuais vice.

¶ Des maladies des cheuaulx. ¶ Chapitre. v.

MAladies viennent aux cheuaulx en la teste au ventre au dos es cuisses aux piedz et aux ongles/aucunesfois de humeurs/& aucunesfois par negligence et male garde. Douleurs viennent aux cheuaulx par superfluite de mauuaises humeurs cõtenues aux veines du sang ou de ventosite q̃ est entree au corps du cheual eschaufe par les pores ouuerts ou es entrailles de visqueuses humeurs ou de trop manger dorge ou dautre chose semblable enflant/et en est lestomac ou le vẽtre enfle/ ou de trop tenir son vrine qui enfle la vessie. A toutes ces choses remede general est q̃ on laisse le cheual auec la iument franchemẽt en lestable aller et venir. Sel gecte en vin aigre suffisamment vault moult cõtre enfleure cõmẽcant & venãt au dos. En plusieurs maladies de cheuaulx la cuicture est le souuerain remede. Mais on le doit sur toutes choses garder q̃l ne puisse mordre la cuicture ne la frotter a autre chose: car il se bleceroit po² la mãgeure & destruiroit nerfz et chaires & tout iusques aux os. Plusieurs signes sont a quoy on congnoist en quelle partie le cheual seuffre/et a quoy len peult prenostiq̃r se il guerira ou se il mourra que ie laisse pource que ilz sont escriptz deuant au traicte des cheuaulx.

¶ Des beufz. ¶ Chap. vi.

ILz sont quatre degrez de laage des beufz. Le p̃mier est des veaulx. Le second est des genices. Le tiers est des bouettes. Et le quart des beufz. Qui veult acheter aumail de beufz il doit au premier considerer que les vaches soyent bien cõuenables a porter fruictz & mieulx daage parfaict que trop ieunes/& que elles soyent bien composees et que tous leurs mẽbres soyent bons et gros & bien respondans ensemble. Len doit appareiller a aumail de beufz en yuer lieux pres de mer/et en este frois/obscurs et moistes. Estables de beufz doiuent estre semees de sablon ou grauois ou de pierres/et pendans aucunement pour en getter hors lhumeur. Et contre la partie de la glace on mettra aucuns obstacles. On gardera diligẽment q̃ elles ne soyẽt trop estroictemẽt ne serues ne fort chassees & courues/et q̃ en este elles soyent tresbien closes de bonnes hayes q̃ elles ne

soyent esmeues ne ennuyees daucunes bestellettes. Et leur donnera ley assez feurre pour eulx reposer. On les menera a leaue en temps deste deux fois le iour/ & vne fois en yuer. On congnoist beufz fors & legiers et sains quant si tost que on les touche ilz se meuuent / et quant on les poingt aussi et ont gros membres et oreilles esleuees. On congnoist les beaulx et les fors en general se tous les membres sont gros et bien respondans lung a lautre.

¶ Des brebis et moutons.
¶ Chapitre. vii.

On cõgnoist ouailles & montõs se ilz sont bõs a laage se ilz ne sont trop vieilz ne trop purs aigneaulx et a la forme se elles ont bon corps & abondant & assez laine et molle & portẽt les peulx haulx & serrez p tout le corps. La sante delles est cõgneue se on leur ouure les yeulx et les veines selles sont rouges & subtilles elles sont saines/et se elles sont blãches et rouges & grosses elles sont malades/et aussi q̃ les empongne par la peau du col & les traict on a peine elles sont saines/& se legieremẽt cest signe de maladie/& aussi se elles võt hardiemẽt sur terre elles sont saines/se elles y võt enuis la teste enclinee elles sont malades. Les ouailles p tout lay doiuẽt estre repeues droictemẽt hors & ens. Les estables pour ouailles doiuẽt estre hors de lieux vẽteux ou la terre soit couuerte de feurre et vng peu en declinãt pour la nectoyer de lhumeur de lurine qui corrõpt les laines & pourrist les ongles. La pasture des ouailles est bõne qui viẽt des prez secs ou des chãps nouueaulx mais celles q̃ viennẽt de palus sont mauuaises/& celles des boys sont dõmageables pour laines: mais souuent semer du sel et assez oste lennuy et la paresse des ouailles.

¶ Des mouschs. ¶ Chap. viii.

Duschs croissent les vnes des autres mouschs/les autres dũg ieune veau pourry. Les meilleures mouschs sont les petites veretes & rõdes. La sãte des mouschs se mõstre se elles sõt souuent au labour / et se elles sont resplendissans & se loeuure q̃ elles font est apparable & legier. Le signe des chetiues est quãt elles sont horribles/velues et pouldreuses.

¶ Cy cõmencent les reigles de la matiere du dixiesme liure des engins a prendre les bestes sauuages.

La nature des oyseaulx de proye est que de leur nature elles volent seulles et peu ou neant vont en cõpaignie pource q̃lles ne veullent point auoir compaignie en leur proye. Et par la nature des oyseaulx tous ceulx q̃ ilz aguettent les congnoissent comme leurs ennemys/& les sentent et senfuyent / et se mussent tant cõme ilz peuent. Se oyseaulx de proye sont nourris de bonnes chaires et a droictes heures on ne leur faict iniure/et que on ne les enuoye point voller a oyseaulx contre leur voulente ilz se departent a peine de leur seigneur. Et se le seigneur nensuyt la volunte de lesprenier ou de loyseau de proye / ains luy fait le cõtraire il le pert bien de legier: car ilz sont de indignante nature et se courroucent legierement. On tiendra les faulcons en tel estat de gresse cõme ilz sont apperceuz & trouuez plꝰ hardis & mieulx prenans oyseaulx. Tous oyseaulx de proye sõt cõme de vne nature. Ley prẽt oyseaulx sauuages par oyseaulx sauuages apprinoysez cõme par esprenuiers/par austours/par faulcõs/p esmerillõs/p gerfaulx/par aigles/par la guue & la guuette/oyseaulx sont prins a retz par diuerses manieres/cõme les anettes a la panetiere et les grues

aux retz estendues sur la riuiere et sur le fleuue cignes et oayes et autres plusieurs oyseaulx. Et aussi a vne autre retz oayes et cannes sont prinses aux chãps pres des eaues/et les coulombs et tourterelles a autres petis oyseaulx aux paroys/et aussi a arolus sont prins petiz oyseaulx de proye. Et a vne longue retz prent on les perdrix. Les oyseaulx sont prins a diuers lacz mis en terre ou sur terre/et entour les arbres et leurs nydz. Ley prent presque tous oyseaulx a la glux/comme a vergettes/et lieures a liés et cordes a cordelettes engluees. Tous oyseaulx sont prins a arbalestres a arcs et en autres manieres. Bestes sauuages sõt prinses a chiens/a lacz/a caioles/a fosses et en autres manieres. Poissons sõt prins a retz de diuerses manieres: comme a la scorticaire en la mer/au trauersaire en fleuues: en riuieres/en viuiers et estangs/a riuales es petites eaues a aux grans eaues a la nef. Et aussi on les prent a vng instrument appelle zaclus/a lautre negossa. Et aussi en valices a la cogolaire et a la degagne. Et aussi a greilles et petites retz/et a cystes et caues/a lamecon et a spabernes/et a la chaulx.

Cy fine le vnziesme liure. Et ensuyt le douziesme.

Des choses qui sont a faire ou moys de Januier. Chapitre premier.

On peult congnoistre par especial au moys de Januier en lieux chaulx du lieu habitable de lair des vents des eaues/de la terre a du siege la bonte et la malice cõbien que en lieux attrẽpez on le puisse mieulx sauoir en autres moys. Aussi en lieux chaulx ley peult tresbien edifier cours a maisons a peult ley tresbiẽ trencher arbres pour la matiere des maisons/aussi peult ley nouueaulx a vieulx estronges procurez a traire aux chãps a aux vignes porter a semer febues/citrules a veces/et se les chãps ne sont trop molz on les peult premierement trencher. On peult en lieux chaulx fumer vignes et tailler/ et si peult on mettre sorbiers a peschiers/noiers a gmãdiers/pruniers tresbiẽ au lieu semer et enter nobles arbres q̃ portẽt gõme a faire iardins sur terre se la terre nest trop moiste/et aussi en nouueaulx prez peult on semer veces a autres semẽces dherbes a trẽcher perches de saulx ioncz a cannes pour les vignes a boys et toutes manieres darbres tant francs cõme sauuages pour soy chauffer. Ley peult aussi a ce moys faire tous vaisseaulx pour vser chars a charrettes et toutes choses necessaires a hostel q̃lconque temps quil face / et acheter toutes bestes priuees et prendre les sauuages et porter les mouches de lieu en autre.

Des choses a faire au moys de feurier. Chapitre.ii.

En Feurier et es tous autres moys peult on cõgnoistre la bõte a la malice du lieu habitable et es possessiõs de la maison a acheter toutes choses q̃ ley doit faire dedans ou entour lhostel ce q̃ on pourra biẽ faire. On peult aussi porter aux chãps fiẽs a aux vignes a aux iardins et es prez a toutes choses fumees a trẽcher les champs et y semer febues/veces et autres potages/fromẽt a seigle a far a speaultre sarcler a en destourner leaue a en desriuer et brusler feurre en eulx. Et en lieux chaulx semer auoynes a ciches/a en lieux attrẽpez a froidz/febues citrules et vece et robilles ou pois. En ce moys en lieux moistes ley doit fouyr et faire fosses ou labou-

rages au lieu ou on doit planter vignes. Et en lieux haulx & secs face len prouffitablement vers la fin plantations & incisiõs dentes de vignes quant elle se prennent a germer ou a en faire aucun semblant et quelles pleurent non pas clere eaue: mais humeur espesse. Len y faict aussi taillies de vignes tresbien en lieux attrẽpez & chaulx se neige tresforte & trop grant froit ne lempesche/ comme iay monstre au quart liure des vignes. En ce moys proprement forme len vignes et les arbres soustenãs vignes. En ce moys doit on retailler les racines des vignes q̃ riens ne vallent et les fumer et les doit on releuer et mettre eschallatz et les fouyr en lieux pres de mer/ & si peult on en la fin de ce moys quant le vent de midy ne soufle point: mais bise et que lair est serain transporter de vaisseau en autre les vins foibles & les cuire pour garder de corrompre/ et si peult on en ce moys quant la terre nest pas trop seiche ne trop molle/ les plantes de tous arbres planter & les semẽces semer et transplanter et enter/ & par especial se le ius est ia ferue es escorces & aussi les arbres tailler et former de toutes superfluitez deliurer. Et les rainceaulx secs et tortus oster et planter rosiers et cannes/ et se la terre est attrempee entre sec et mol on doit faire iardins & terre arer et fouyr/ & de toutes bonnes herbes semer et planter cõme sont aulx arrousez/ anis/ annet/ ache/ aluyne/ armoise/ auroine/ bette/ basilicon/ choulx/ oignons/ fenoil/ cabus/ reglisse/ laictues/ mẽte/ poireaulx/ panot/ persil/ pastinaque/ espinoche/ seneue/ sarriette et escalongnes/ & aussi herbes medecinables sauuages peult on semer en iardis & ailleurs/ et si peult on en ce moys planter & procurer plantes et faire hayes seiches de fiens et despines et dautres matieres pour cours/ pour champs et pour iardins/ et si y peult on planter boys et faire forestz et saulsoyes et dautres arbres/ tant frans comme sauuages & autres delectables cõme vergers darbres et de herbes cõme iay deuant dit au huytiesme liure. Et aussi en ce moys bergeries & bouueries de cheuaulx/ dasnes de brebis et dautres bestes peuent estre prouffitablement achetees & procurees/ et y peult on faire lieu pour lieures et pour cõnins/ et piscines cõme iay dit au neufuiesme liure. Aussi paons/ oayes/ gelines & coulombs se commencent a eschauffer vers la fin de ce moys et se prennent a couuer comme iay dit. Et aussi peult on en ce moys acheter mouches & les fumer plusieurs fois et deliurer de toutes pourritures & les roys tuer / et les autres choses comme iay dit en leur traicte. Et doit on en ce moys procurer faulcons et espreuiers et vers la fin de ce moys les mettre en mue. Et si doit on prendre bestes sauuages/ oyseaulx et poissons par les engins dessusditz.

¶ Des choses que len doit faire au moys de mars.

¶ Chapitre. iii.

En trenche tresbien en Mars les champs en lieux attrempez quãt la superflue humeur est degastee et la terre entre chault et moiste est disposee. On y seme auoyne et cyche et chanure vers la fin & feues en lieux froidz & en lieux attrẽpez & en lieux gras/ & y sarclera len ce qui aura este plãte en iãuier ou seme quãt il sera de quatre fueilles/ et si y sarclera len et nectoyera on le froment/ lorge & speaultre et si y seme len le mil et le pannic et la milique/ et si y taille len et seme len les vignes entour le commencement et relieue len les plantes & assemble len & renouuelle len/ & aussi on mue les vins de vaisseau en autre quant bise vente & cuit on les foibles pour mieulx garder que ilz ne se tournẽt. On les emple tresbien et les mect on en

la caue et les clost on affin quilz souspirent peu et qlz ne deuiennent aigrez. Ley peult planter/transplanter et fouyr entour tous arbres et enter quilz ne gettent gomme/et en ce moys on fait iardins/concombres et citrulz entour la fin/et aussi seme ley toutes les semences dictes au moys de feurier ⁊ cucurbites/mellons ⁊ cucumeres entour la fin. Ley plante la saulge en ce temps en boutant les rainceaulx en terre. En lieux froitz ley doit purger les prez et les doit on garder en lieux chaulx et attrempez. En ce moys principallemēt on doit achepter cheuaulx/iumēs/beufz ⁊ vaches/verrotz ⁊ coches/et doit on faire bergerie et mesler masles ⁊ femelles ⁊ appriuoiser cheuaulx et beufz et doulcemēt suffumer mousches et oster les vers des vaisseaulx et toutes ordures. En ce moys on doit mettre espreuiers ⁊ austours en mue dedans vne grāt cage et les nourrir de bōne chair/⁊ si peult on prendre en ce moys bestes et oyseaulx ⁊ poissons/si ne sont telz qui doiuēt seulemēt estre prins en tēps froit ⁊ en tēps de neige.

¶ Des choses que ley doit faire au moys dauril.

¶ Chapitre. iiii.

Au moys dauril sont trēchez chāps gras et moistes q̄ tiennent longuement eaue/et sont secs arez la secōde fois. On seme cyches en lieux froitz/et chanure et milique en lieu attrempe vers le cōmencement. On fait fosses de vignes en lieux froitz et attrempez. Les vins qui ne sont pas foybles peuent bien estre transportez de vaisseau en autre. En ce moys peult ley semer pommes dorenge/et les y peult on bien enter/et le peschier estre desoeille comme dit Palladius. Ley doit en ce moys tresbien garder tous arbres et plantes q̄ les bestes ny entrent. Ley y seme bien courges/citrulles/cucumeres et melons/ache/origan/capparis/serpil/laictues/bettes/ciuotz et arroches: mais q̄ on les puisse arrouser. En lieux chaulx ley tond les brebis et les hastifz aigneaulx/⁊ les moutons vont aux brebis/⁊ cheuaulx ⁊ asnes a leurs femelles. On doit en ce moys donner a māger aux coulōbes quāt les terres sōt arees pource q̄lz treuuēt peu aux chāps Selon Paladius on doit querir les mousches ⁊ biē nettoyer les vaisseaulx ⁊ tuer les papillons q̄ abondent quant les maulues florissent. En ce moys cōme es autres on peult prendre bestes/oyseaulx et poissons.

¶ Des choses a faire au moys de may.

¶ Chapitre. v.

En ce moys de may les champs qui sont gras et ceulx qui longuemēt tiennent eaue peuent estre trēchez et labourez quant ilz auront porte toutes leurs herbes et leurs semēces ne serōt pas encores en meurtez fermes/⁊ ceulx q̄ sont secs peuent estre arez la seconde fois en ce moys. Les choses qui sont semees sont pres de florir si ne doiuent point estre trenchees de personne ne du laboureur. En ce moys phaseoles/mil ⁊ pānic serōt semez en lieux froitz ⁊ moistes. Et sicōme dit Paladius ley le doit tailler quant il est vestu de ses fueilles/⁊ les lieux fumer/⁊ les vignes sōt cōtinuellemēt fouyes/⁊ les esbouriōne ley. Ley taille les oliuiers en lieux tresgelez et moistes/⁊ leur oste ley la mousse ⁊ rase ⁊ arache. Et se ley a seme aucuns lupins pour fumer le chāp on les retournera a la charrue/⁊ cōme il dit en lieux chaulx on peult trāsplāter le peschier/⁊ larbre du cytre seraente ⁊ le figuier aussi/⁊ dispose ley larbre du palmier. Aussi les espaces des iardis q̄ ley rēplira de semēces en autumpne serōt ordōnees ou il les conuient fouyr pour les plātes. En ce moys ley seme coriāde/ache/citrulz/pcōbres/courges/melōs/chardōs/

racines et rue/ & les plantes des poireaulx serōt trāsplantees & arrousees & les choulx et les oignons/ & si y seme len pourcelaine: mais en quelconque tēps quelle soit semee si ne vient elle que en chault temps. En ce moys en lieux marins et chaulx on retrenche les feins/ auant toutesfois quilz se prennent a seicher/ & sil pleut ou a pleu & ilz sont mouillez on les conuertira auant q̄ la souueraine partie soit seiche. En ce moys on doit chastrer les veaulx & tōdre les brebis/ espandre et coaguler le laict et en faire fromages. Aussi on doit tuer les mauuais roys des mousches que les grecz appellēt cestros qui naissent en ce temps es parties des oeuures du miel et les papillons tuer. En ce moys cōme aux autres moys deste len peult prēdre bestes/ oyseaulx & poissōs.

¶ Des choses que len doit faire au moys de iuing.

¶ Chapitre. vi.

EN appareillera laire au moys de iuing & sera tresbien nettoye de tout feurre/ de fient et de pouldre. En ce moys len peult semer mil et pannic/ et premierement len moissonne lorge et puis lacomplist on a la fin du froment en lieux chaulx et attrempez len commence: et es lieux froitz ce qui a este oublie et delaisse en may len fera en ce moys. len fera chāps et partrenchera len & fera egaulx/ et ostera len les herbes des vignes. len cueillera la vesse et retrenchera len le fenugrec pour pasture. len trenchera les moissons de potages & arrachera len les febues au decoʳs de la lune/ et bien mise et refroidie sera mise au grenier. len cueillera lupins en ce moys. Les poires et les pommes quant ilz greuerōt les brāches seront entrecueillies et par especial les poires. En ce moys len peult enclorre vng rainceau de pōme grenade en vng pot de terre et la pōme reuiendra a la grandeur du pot. len faict en ce moys comme en iuillet ente que len appelle emplastre en poyriers/ pōmiers/ oliuiers et figuiers & es autres arbres qui ont grāt ius et gras en lescorce. En ce moys len seme les bourraches/ pourcelaine et plusieʳs autres herbes se on leur peult ayder de arrouser/ et scie len & faulche les prez tresbien quant la fleur est parfaicte et non pas seiche. En ce moys len chastre les veaulx et fait on fromages et tond len les brebis en froides ptrees. len y chastre les vaisseaulx des mousches silz ont assez miel/ et fera len le miel & la cyre. En ce moys les nouuelles mousches yssent hors / si doit le maistre estre diligēment expert quelles ne sen fuyēt par especial iusqs a la huytiesme ou neufuiesme heure/ et tousiours doit auoir nouueaulx vaisseaulx prestz et les recueillir et asseoir en leur lieu comme iay dessus dit.

¶ Des choses que len doit faire au moys de iuillet.

¶ Chapitre. vii.

AU moys de iuillet les champs trenchez la seconde fois seront arez. En lieux attrēpez les moissons des froments et des potages qui ne sont pas parfaictes seront acomplies. Apres on extirpera les champs sauluages a proffit: et ostera len les racines & faulses herbes. On dissipera tresbien lherbe et la feuchere auant que les iours chiennins soient venuz On fera tresbien vers la fin nauetz et raues. Et deura len fouyr au soir et au matin les nouuelles vignes quant la chaleur sera toute cheute/ et ostera len les herbes et pouldrera len la terre. En ce moys les arbres q̄ estoient en la moisson/ les moissons trenchees ilz seront abatuz/ et pour la chaleur on assemblera entour eulx la terre. En ce moys de Juillet en lieux moistes len pourra desoeiller le figuier et enter le

cytre ou le citron. Et peult on faire entes appellees a lemplastre. Et si y peult on enter pommiers et poiriers en lieux qui seront moistes. Et si doit on cueillir les pommes vicieuses et les pires et celles qui chargent trop larbre. Et si peult on planter la taille du citron se on luy peult ayder darrousement. En ce moys on cueillera agmandes en lieux attrempez. ¶ Item en ce temps faict bon laisser aller les thoreaulx aux vaches/a les moutons aux brebis. Et semblablement en ce moys vers le cõmencemẽt on trenchera tous les prez desquelz les herbes ne seront pas encores tetalement meures.

¶ Des choses a faire au moys daoust.
¶ Chapitre. viii.

EN aoust les champs seront arez la tierce fois. Len y peult semer en son commencement apres la premiere pluye nauettes/raiz et raues et luppins pour engresser terres et vignes. Et au commencement et deuant on arrachera le lin et le chanure quant il commencera a resplendir de meure chaleur/et en escorcera len les semences et le batra len se il plaist/et fera len les autres oeuures. Enuers la fin du moys on fera cueillir la milique qui sera meure/et les figues seront cueillies et seichees/et les autres fruictz des arbres qui seront meurs seront leuez et mis a part pour garder. En lieux froidz len oste les fueilles des vignes/et en lieux chaulx on leur fait vmbre affin que le soleil ne les griefue/et peult on faire le verius. Et vers la fin on prepare toutes choses qui sont necessaires pour la vendange en lieux chaulx. Aussi en ce moys on peult destruire herbes a feuchieres par souuent arer. On peult aussi en ce moys emplastrer les arbustes et enter poiriers comme dit Paladius. On peult semblablemẽt en ce moys querir eaues quant elles faillent / et esprouuer a faire puys et conduitz de eaues prouffitablement forger comme dit Paladius. Et aussi apres la my aoust len seme tresbien choulx/et quant ilz seront vng petit creuz on les transplantera.

¶ Des choses a faire au moys de Septembre.
¶ Chapitre. ix.

AU moys de septembre len faict bien proprement cisternes/cõduitz a eaues et puys. Et tant que le champ gras gardera son humeur il sera are la tierce fois et le mesgre plain et moiste sera la seconde fois are et seme. Len fumera les champs en ce moys et au chãp droit on semera plus cler/et en la montaigne plus espes/par especial au decours de la lune. Len seme en ce moys en lieux huilleux mesgres et froidz ou obscurs entour lequinocce/le fromẽt/speaultre quant len voit le temps serain et continuel. Len ne seme point en lieux chaulx lin que len appelle cõmunement netuum. Len cueille et mect len en chãp en ce moys milique que aucuns appellent sagine. Et entour le commencement len seme es montaignes seiches seigle/et entour la fin de ce moys ensuyuant on le moissonne/a si seme len entour le commencement du moys luppins pour la terre engresser/a se ilz ne croissent point on les retournera. Et aussi fera len se ilz croissent. On seme aussi entour la fin de ce moys en lieu bien fume / farage pour cause de pasture en lieux attrempez vers le cõmencement du moys on effueille les vignes/et apres le meilleu du moys on faict les vendanges et tout ce qui y appartient/et seiche len les grappes que len veult garder et faict on le vin doulx de diuerses manieres. Len y cueille les fruictz des arbres qui se monstrent meurs et seme len le pauot en lieux chaulx et secs. Les iardins

que len emplira de semences en printemps seront faitz, p espaces et fumez au decours de la lune. len seme trop bien choulx au commencement et aulx/anis et laictues/ bettes / et racines y peuent estre semees en lieux secs. Et en ce moys on peult faire prez nouueaulx quant on a par deuant extirpe les racines/espines et faulses herbes et arbres/par especial herbes a larges fueilles et fermes racines / et oste la vieille mousse et les tres vieilles coupees et tresbien arees/ et lors faire nouueaulx prez. En ce moys on casse les vieilles mousches ⁊ en faict on miel et cire. En ce moys on prent tresbien cailles et perdrix a lespreuier.

¶ Des choses que len doit faire au moys doctobre.

¶ Chapitre. p.

On faict tresbien en ce moys puys et caue len fosses/en ce moys len porte les fiens aux champs / et seme len tresbien en lieux attrempez fromēt/seigle et orge/speaultre/far/luppins et lin. On y faict tresbien vendāges se elles ne sont faictes en Septembre / et par especial a ceulx qui veullent auoir vin meur/et si les y confist on ⁊ chāge len leur saueur. En ce moys ou il ya qualite de chault et sec air ou il ya chetifz et secs champs ou il ya costieres interruptes roistes et mesgres/len peult bien mettre vignes. Apres de lieux secs/chaulx et mesgres/ chetifz/ sablonneux de toutes choses conuenables des vignes fouyr mettre / tailler et appareiller tout est dit il ne leur fault fors que pluyes qui leur ayde contre leur mesgreur et la seicheresse du tēps. En la fin de ce moys on deslacera la vigne nouuelle pour retailler les racines superflues/et se lyuer est plaisant on laissera vng peu les vignes ouuertes/et se il gele fort on les couurera par auant. Et se il faict fort froit on y semera vng peu de fiente de coulomb. En ce moys en lieux chaux ⁊ ouuers len institue oliuiers et leurs lieux et les lieux semables sont faictz et toutes les choses q̄ appartiennēt a oliuiers. En ce moys on purge les ruysseaulx et fosses ⁊ si y plante len cerisiers/pōniers/poiriers et autres arbres qui ne doubtent point le froit/et les peult on transplanter / et par especial en lieux chaulx et secs. Sorbes et agmandes sont mises es semoirs / et aussi noyaulx de pin. En ce moys len seme es iardins/espinoches/plantes/ chardons/senecue/ maulues/ciuoz/mēte/ pastinaque/ commin/origan et capparis et bettes en lieux secs. Paladius dit que le poireau seme en printemps doit estre en ce moys transplante affin quil croisse en sa teste et le fouyst on entour continuellement. En ce moys len oste le miel aux mousches auec locuure et la cire corrompue.

¶ Des choses a faire au moys de Nouembre.

¶ Chapitre. pi.

Au moys de nouembre en lieux chaulx len seme bien le froment au commencement orge et seigle/⁊ entour la fin febues en estoublc non aree / et si mect len bien lin et lentille en ce moys. En tout ce moys la position et assiette des vignes doit estre celebree en lieux chaulx ⁊ les gettōs en bien drōt plus droitz. len deura en lieux froidz les nouuelles plantes des vignes et des arbres fouyr entour ⁊ ouurir ⁊ dorese nauant iusques a tant que la terre sera congelee. Digne vieille qui est en montaigne se elle est en tronc entier deslacee elle sera touillee de fiens et plus estroictement entre le tiers ou le quart pied de terre sera ferue dung cousteau en la tres verte partie de lescorce/ et plus souuent sera boutee en terre affin quelle y espande sa matiere dont elle soit

reparce. Maintenant la taille dautomne est faicte aux vignes & es arbres/par especial quant le temps attrempe y esmeult en celle partie ou prouince. En ce moys len cueille les oliues quant elles sont meures/ et taille len les oliuiers et retrenche len les sommetz qui sont trop haulx affin que larbre sespande par les costez: et aussi doit on faire en neffliers/figuiers & coigniers. En ce moys len seme bien proprement oliuiers & noyaulx de pesche & de pin en lieux chaulx et noyaulx de prunes en tous lieux/& plante len chasteigniers en plante & en semence. En lieux chaulx nous mettons plantes sauuages et aigres pour enter pruniers/poiriers/pomes grenades/citrons/neffliers/figuiers/sorbiers/cerisiers/meuriers/tailles et semences dagmades. En ce moys grans arbres sont transportez en lieux chaulx et secs des lieux passez/ les rainceaulx trenchez/& les racines gardees saines. Et leur doit on ayder largement de fiens & denrouser. En ce moys doit on tailler les boys pour edifier quant la lune est en decours. En ce moys les moutons vont aux brebis affin que le fruict soit nourry en la venue de printemps. Et aussi vont les boucz aux chieures. En ce moys on prent diuerses bestes sauuages/oyseaulx et poissons.

¶ Des choses a faire au moys de decembre. ¶ Chap. xii.

AU moys de decembre on pourra semer febues q̃ naissent apres yuer seulement. Et si y couppe len mesrien pour edifier prouffitablement/et pour faire autres oeuures. Len y retaille les boys superflus des arbres et hayes vertes pour ardoir. Len y couppe perches et eschallatz pour vignes. Et si y peult on cueillir lyes et ionces pour lyer vignes/ et lyens doficrs pour faire corbeilles/cannes & autres vaisseaulx et faire hayes seiches. En ce moys len prent bestes sauuages a diuers engins: & par especial aux chiens en tẽps de neige Et aussi prẽt on oyseaulx par oyseaulx apriuoisez/& a diuerses manieres de rethz et a la glux. Et pour finalle cõclusion nous prierõs dieu le souuerain seigneur que par sa grace nous soyõs a sa glux & a ses rethz prins & mis en la nef saict Pierre par grace: & apres portez a son tresbault throsne en paradis: a layde de sa tresdoulce mere la royne tresglorieuse/ & de monseignr sainct Denys. Amen.

¶ Cy fine le. xii^e. & dernier liure de maistre Pierre des Crescens.

¶ Ensuyt vng petit traicte nouuellement adiouste oultre les precedentes impressions/lequel traicte de la maniere de enter/planter & nourrir arbres selon nostre climat: cõpose par maistre Gorgole de corne & autres notables iardiniers.

¶ En quelz lieux les arbres desirent estre plantez selon leur nature.

AUcuns arbres desirent lieux chaulx/cõme le datier: et aucuns lait froit cõme le chasteignier/aucuns lieu attrempe: Aucuns lieu vmbrageux cõme le mil & le poyrier. Aucuns terres grasses cõme le figuier & le mozier. Aucuns terre mesgre & sablonneuse cõme le datier et le pin.

¶ Es lieux pleins deaue.

ES lieux ou les eaues sont cõmunement les arbres y viennent grans et font moult de fueilles & de fruict

mais il nest point de si parfaicte saueur cõme autres et font enfler le corps.

¶ Quãt les arbres doiuẽt estre arrousez.

Les arbres se veulent arrouser tant cõme ilz croissent iusques a ce quilz facent fruict. Et cõme ilz commencent a faire fruict ne les arrousez plus et laissez faire a larbre.

¶ En q̃lz lieux viẽnent bons fruictz.

Les bons fruictz viennent en lieu plain & terre grasse/& si sont grãs arbres et nobles fruictz.

¶ En q̃lz lieux viẽnent mauuais fruictz.

Les mauuais fruictz viẽnent en terres seiches/mesgres & pierreuses/et sont les arbres petitz durs & bossuz.

¶ Les choses q̃ auancent les arbres.

Pour auãcer les arbres on leur doit deschausser les racines: & sil ya aucune grosse racine la fendre & mettre en la fente vne pierre viue/& puis la couurir de nouuelle terre/& larrouser et conforter de sur de fiens & fendre larbre p le long de petites fentes: car cela la fait engrosser fendre aucunes des racines pour en faire yssir le seue qui luy vault autant cõme saignee a hõme. Le fruict qui est rachoux en luy mesmes ne donne ne faict semẽce/ par laquelle se puisse engendrer bonne plante ou semence.

¶ Les arbres q̃ font foible semence.

Ceulx qui font foible semẽce ont la vertu generatiue a la semẽce & aux rameaux Et pource au planter on peult faire de chascune mauuaise plante q̃ vient de semence & vient tard et hors de sa generation & a ce sont aucũs figuiers/coignicrs et grenadiers.

¶ Les arbres q̃ font semẽce forte & bõne.

Les arbres desq̃lz le fruict est puissant pour semẽce viẽnent mieulx par semence que par rameaulx: Cest assauoir glan/chasteignier/figuier/prunes & toutes generations de noix & choses semblables.

¶ Cõme on doit faire fosses a planter arbres.

On doit faire fosses en terre sec et plain dardille pour planter arbres de six piedz de parfond affin quilz puissent mieulx receuoir & tenir leaue.

¶ Cõme on doit faire fosses en terre humide pour planter arbres.

On doit faire fosses en terre humide la ou leaue est tousiours sur terre p maniere que ilz ne sont ne parfondes ne larges.

¶ Darbres qui ont este broutees par le bont ou sime.

On ne doit poit planter les arbres q̃ ont eu la sime broutee/rõgee ou rõpue/pource q̃lz ne peuent croistre.

¶ Quãt on a plante vng arbre de deux greffes & quon en doit oster vne.

Quãt entez vng arbre mettez y deux greffes: & quãt les deux sont prins ostez en vng & laissez le meilleur/et gardez que les greffes que vous osterez ne soyẽt point des ieunes syons q̃ sont au bas de larbre/car ilz porterõt fruit moult tard.

¶ Le tẽps de planter grãs arbres.

Les grans arbres se plantent dung lieu en autre ou moys de nouembre/ et doit on tailler les brachettes den tour larbre. Et si les racines sont aucunement eschases on doit tailler ce qui est eschase en aguysant & les branchettes aussi: et y doit on mettre moult de fumier.

Comme on doit eslire des semences.

Dus deuez prendre les semences ou noyaulx des arbres q̃ voulez planter les plus gros que les pourrez auoir & les mettre quatre doidz parfond en terre ou moys de ianuier affin q̃lz gectent de primeuere au premier chault. Et deuez mettre lesdictes semence ou noyaulx q̃ sont puissans chascun a part soy. Et les foibles deuez mettre acompaignez comme semence de figuiers/grenadiers & coigniers: mais on ne les doit semer ou planter aux lieux chaulx & secs es moys doctobre & nouembre.

Comment on doit planter rameaulx ou branches.

Les rameaulx ou branches q̃ voulez planter/taillez les en aguisant/ pource que quãt on les taille droict ilz seichent. Et pareillemẽt en seiche la racine de larbre qui ne la taille en aguisant: mais quant on taille lesditz rameaulx ou brachettes quon veult planter on doit tailler qui peult aucun peu du vieil de larbre auec ledit rameau ou branche que voulez planter Et tousiours soit taille en aguisãt et ceste chose parfaire/& doit on marcher le leuant de larbre pour la planter du coste quelle a acoustume destre deuers soleil leuant. Lesditz rameaulx/brachettes ou gettons se doiuent planter en octobre ou en mars quant ilz sont en suyne.

Laage q̃ doiuent auoir les branches ou gectons quon veult planter.

Les rameaulx/branchettes/syons ou gectons darbres que on veult planter doiuẽt estre de deux ou de troisans pleins de suc & dumeur & qui aye le serice nette & pleine de petitz oeuilz auec moult dueillectz qui soyent gros/et que la brãche ou rameau que voulez planter soit sans auoir autres branchettes autour soy Et la ou vous vouldrez que la racine viẽne vous le deuez tordre ou fendre et mettre en icelle fente vne petite pierre viue ou mettre le bout de la brãchette en vng petit vaissel de boys plein deaue & lenterrer auec ledit vaissel & q̃ prancboit en plusieurs lieux la ou on vouldroit que la racine viengne/ et puis q̃lle fust prouignee ce seroit le mieulx. Les brãchettes soyent darbre portant fruict & gros de plein poing/et quilz ayent lescorce pleine: et telles branches se peuent arrouser auecq̃s vng canoil qui voise iusques a la racine.

De planter bastons darbre et les congner.

Qui veult planter des paulx des arbres auec massues/ il ne luy faulx point faire chemin ou vng autre pal: mais a luy mesmes/et doit on bescher le terrouer si parfond que il y puisse entrer sans gaster lescorce/& quant congnerez ledit pal/ soit lye par le bout damont pour doubte quil ne se fende.

Pour scauoir si on doit enter en automne ou en primeuere.

Deux oppiniõs sont/les vngs dient quil vault mieulx plãter en primeuere quant il est equinocque/pource que subitement larbre germe & gecte: et ceulx quon plante en automne on les doit planter a la naissance dune constellation quon appelle Saturne/ qui est vnze iours

deuant lequinocque & prestement ilz prennent racine et se tiennent a la primeuere moult disposez a grener. Et es lieux q̃ sont froidz on les plante a la premiere vere/& en lieu chault & sec on les plante en autõne: et es lieux attrẽpez en vne saison & en lautre.

¶ Cõment on doit planter selon la situation region & qualite du terrouer.

SOr toutes choses quant vous planterez/ gardez bien que vous mettez voz arbres en semblable terre ou meilleur quilz estoient. Et ne les mettez de lieu primeroge en lieu tardif/& de lieu froit en lieu chault.

¶ Lordre de planter arbres a ce que les vngs ne dõnent vmbre aux autres.

DOus ordõnerez voz arbres q̃ planterez en telle maniere que lung ne face vmbre a lautre: Car il fault mettre les plus grans par deuers la part de septentrion. Quãt on arrache vng arbre dung lieu pour planter en vng autre/ gardez q̃ il soit replante selon la region du ciel: cest a dire que le coste de larbre qui estoit deuers soleil leuant y soit aussi remis et plante cõme cerisiere. Et aucuns dient que planter la vigne & figuiere au contraire prouffite.

¶ Cõment le vent est contraire au planter des arbres.

CHaton dit quon ne doit point planter les arbres quant il faict grant vent/especiallement ventz froidz/& aussi quant il pleut.

¶ De arracher les arbres pour replanter.

GArdez quant vous arrachez larbre pour planter ailleurs que vous larrousez affin q̃ la terre tiẽne mieulx a la racine: & soit aduise en beschãt dy faire tenir le plus de terre quon pourra/ pource q̃l en prendra plus tost. Et soit aduise quãt on plantera ledit arbre dy laisser vne fosse entour affin que leaue y demeure. Quant planterez larbre gardez que la terre ne soit ne trop seiche ne trop molle et y mettez du fiẽs. Et si ladicte terre est seiche soit arrousee. Et les arbres q̃ vouldrez planter soyent mis de trois fois iusques a six: car cest tres bõne chose. Et que les petis rameaulx qui seroiẽt entour larbre soyent taillez/ pource quilz sont nuysans audit arbre.

¶ Comment on taille les petis rameaulx ou les brãchettes de larbre pour le faire croistre.

LEs arbres croissent fort quant on leur ayde: cest assauoir quant on leur taille les branchettes seiches et autres qui y sont dauãce & trop espesses. Et si cest vng arbre tort & que vous desirez quil soit dresse/ et que par force de perches vous le puissiez dresser taillez le a lendroit que vous desirez q̃l soit dresse & taillez toutes les branches seiches qui y seront affin quelles ne corrompent les autres.

¶ Remede pour larbre q̃ ne fait fruict.

DEs arbres p violence portẽt fruict et lautre non. On en doit couper partie des branches affin que lhumeur qui alloit ausdictes branches puisse supplier au fruict: & doit on fendre les plus grosses racines de larbre/ et mettre en la fente vne pierre viue/ affin q̃ lhumeur entre par ladicte fente/ et soyent taillees toutes les choses qui naissent des racines.

¶ Comment on plante arbres es lieux venteux.

Les arbres se doyuent planter plus espes es lieux venteux que autre part. Et la ou ne faict vents ne se doiuent planter si espes.

¶ Lieu qui est propre a planter arbres quant faict froit ou en pays froit.

Quāt voulez planter arbres en pays froit et arbres dangereux/du froit vous les deuez planter en labry du vent de byse ou de transmontaine et descouuert deuers le midy.

¶ Pour faire que les arbres soyent bas et petis.

Les arbres quon plante sans racine/et de brāche on les doit planter la syme dessoubz a larbre sera tousiours basset/et les branches ne se rōpront point pour tirer et en prennent mieulx.

¶ Comment on doit tremper larbre auant planter.

Les arbres quon veult planter en quoy la terre ne prent aux racines doiuent tremper trois ou quatre iours ou cinq ou six et en doit on tailler la syme. Et les peult lon planter de la grosseur dung palme et au dessoubz.

¶ Les fruictz qui viennent bien de semence/et lesquelz non.

Tous les fruictz que lon seme font le fruict semblable a celluy dont est prins ladicte semence. Et aussi sēblable de saueur: mais ilz tardent moult a venir / et ne font les fruictz si gros ny de telle odeur ne couleur/excepte le persiquier et le prunier/et toute generation de noix/ de chastaignes/mesmes pource que lesdictes semences tardent trop a faire fruict/ le meilleur est enter.

¶ Pour faire iardin portant fruict en trois ans.

Se vous voulez faire iardin portant fruict en trois ans vo⁹ deuez planter le premier de tous arbres sauuages a frances/a le second an les deuez enter et le tiers ilz portēt fruict: mais pour faire plus prestement les arbres que vous voulez planter doyuent estre darbre portant fruict / et puis se doyuent enter de greffe qui ait du boys vieil et nouueau.

¶ Comment on doit planter selon la lune.

Toutes choses quon plante/ente a seme ou decours de la lune portent plus de fruict. Et tant quon plante plus pres de la fin de la lune / ou quon y ente plus tost fruict porte/et quon plante ou ente au croissant quāt est nouuel/ilz prennent mieulx a multiplient en racines arbres et fueilles /et en sont plus durables: mais ilz tardent plus a porter fruict. Toutesfois en quelque maniere quon plante ou ente/soit faict au signe daries quant la lune y est de gemini/ de leo/de libra/de aquarius ou de taurus. Et quant par necessite on plante ou ente en croissant le getton que feront les arbres soyent taillez quant la lune sera vieille / et que les arbres feront fruict. Cest chose esprouuee.

¶ Comment on doit tailler les gros arbres pour les enter.

Les arbres gros et vieulx sont meilleurs a tailler pour enter aux gettōs desditz arbres que autres: car qui vouldroit enter a larbre qui est gros/ledit arbre seroit auāt pourry quil fust couuert par les greffes quon y metteroit. Et aussi ilz y prendroient mal volontiers / et pource quant on a couppe vng gros arbre et on le veult enter on ne le doit enter que aux branches.

¶ Pour faire cytrons ou cytres en estrange forme.

On plante les arbres de cytrons a reuers/et ilz sont cytres cõme mains dhõme/q̃ ce faict ainsi en callibuet.

¶ Comment larbre porte fruict lannee quil est plante selon le lieu ou il est assis.

Quant on plante arbre en lieu aquaticque celluy an/il portera fruict sil a acoustume de porter.

¶ Pour faire arbre q̃ ne porte fruict.

Les arbres laissẽt aucunesfois a porter fruict po⁹ non estre plantez ou entez en bõne lune ou en bõne saison/q̃ ce les fait tarder a porter fruict/q̃ po⁹ faire q̃z portẽt fruict taillez to⁹ les rameaulx et branchettes en la fin de la lune quãt elle est es signes daries/gemini/leo/libra/aquarius ou taurus/et en bref larbre portera.

¶ Comment on doit tremper les semences.

Les semẽces quon veult semer pour se mettre plus tost hors terre/on les doit mettre tremper en eaue trois ou quatre/ou cinq iours/comme noyaulx de prunes ou dagmandes.

¶ Les acoustumez a arrouser.

Quant vous plantez vng arbre qui a acoustume estre arrouse vous deuez continuer tout vng an de larrouser depuis quil est plante.

¶ Medecine pour les arbres blecez.

Tous arbres qui ont este enci/sez ou rongez/on les doit medeciner auec fange ou fiens de beuf/de coulombs ou de porc.

¶ De oster les herbes dentour les arbres.

On doit oster les herbes qui naissent entour larbre pource quilz tirent a eulx le nourrissement de la racine de larbre.

¶ De la maladie des arbres.

Quãt vng figuier/oliuier ou autres arbres sõt malades on doit espãdre sur la racine les fodullent de lhuylle la lye de vin ou lherbe du lapin mis a lentour de la racine q̃ couurir de terre meslee de fiẽt q̃ ce leur ayde assez/q̃ leaue ou les lapins ont cuyt aydẽt moult a larbre quãt il en est arrouse q̃ aux arbres nouuellement plãtez et q̃ cõmẽcẽt a seicher vo⁹ leur aydez moult si vo⁹ les faictes bescher q̃ arrouser et doit on les deffẽdre du chault en leur aydant daucune chose qui leur face vmbre et cõtre le froit on les doit couurir de paille et a toutes manieres de pommiers qui ne fructifient point/fendez la racine et en la fente mettez vne pierre viue et elle portera fruict. Aux arbres q̃ aurõt boys en lescorce la ou vo⁹ verrez ladicte escorce enflet vo⁹ la fenderez en telle maniere que de la yssue humeur. Et si vous congnoissez q̃ les vers y soyent creez que par la fente q̃ les verrez venir hors du pertuys oster ladicte fente a uec vng trochet de fil ou fendez lescorce et cherchez tout le pourry/et mettez hors tãt que en trouuerez q̃ raclez le lieu iusques au vif auec vng escharpel dacrain/et iamais ne se trouuera ver. Et couurez le lieu que aurez racle auec fange ou fiente de beuf ou vache.

¶ On fait mourir les vers auec fiẽt d̃ porc ou auec vrine dhõme/auec fiẽt de beuf/aucuns mettẽt ou pertuys ou sont les vers de la chaulx viue: mais si lescorce est mangee en plusieurs pars soit fendue la ou au pied de larbre en telle maniere quõ treuue icelle humeur/les vers se creent en tẽps humide dedãs les fruictz la ou sont les pepins/q̃ en icelluy tẽps se doit percer larbre auec vng tariere tout oultre par le meillieu ou plus pres de la racine q̃ lon peult affin que lhumeur q̃ cree lesditz vers se distille par illec.

¶ Si les pommes cheent dung arbre soit fendue la racine de larbre/ & en la fente soit mise vne pierre viue. ¶ Contre les fourmis pour les garder de mõter amont les arbres y soit mis sac de poulpre auec vng vinaiger & en oindre le pied de larbre/ou y mettre la lye de vin ou verre ou caterane q̃ se faict en prenãt deux pars dhuylle dolif & vng peu de noix noue meslez ensemble/laquelle caterane est bõne quãt les chiẽs ont playes plaines de vers les oster/puis oindre de ladicte caterane & il ne trouuera plus ver ne mouscheres ny pourront faire venir nul ver ou mettre cẽdre ou pied ou aucun vaissel plain deaue entour larbre ou vng sercle destouppes oinct dhuylle petreollon que lon trouue chez les appothicaires ou vne corde oincte de sang de porc auec vif argẽt/la cẽdre mise au pied de larbre y est tresbõne ou destrẽper la cendre auec eaue/puis metre tout entour larbre en vne petite fosse que ferez au pied pres larbre tout entour a deux piedz pres.

¶ Les fruictz qui vont hors de leur generation & nature quant sont plantez de semence.

Les arbres q̃ viennent de semence ont fruict tardif/et võt voulentiers cõme grenadiers/figuiers et meuriers/ilz viẽnẽt mieulx a plãter de brãche.

¶ Les trois generations de prouignier arbres.

Trois manieres sont de prouignier arbres. ¶ La premiere est quõ doit ployer la brãchette d̃ larbre on mettre en vne fosse & prouigner cõme la vigne et puis quant deux ans seront passez on la pourra oster dauec larbre & la planter ailleurs. ¶ La deuxiesme est de prouigner la brãche ou getton nouuel en vne cheselle ou pẽnier. ¶ La troisiesme est perser vne saulle & y mettre les gettõs ou greffes cõme sera dit cy apres ou chapitre de enter les arbres. Et ces trois choses se doiuẽt faire en mars q̃ les arbres sont en signe et amour.

¶ A cõgnoistre les arbres malades.

La maladie de lescorce vient de lumidite du lieu ou larbre est/& aussi par contraire les arbres viennent aspres & boyteux quant ilz sont plantez en lieu trop sec.

¶ Pour faire vne grappe de raisin ou autre fruict entrer en vne vrine de verre.

Quãt voulez mettre vne grappe de raisin ou autre fruict en vne vrine de verre. Si le boutez dedãs quant ladicte grappe est en agres puis le laissez nourrir dedãs ladicte vrine iusques a ce q̃l soit meur/& pareillement de la poire ou autre fruict quant il est ieune et tendre.

¶ Cõment on faict q̃ aucunes figues qui demeurẽt ou figuier soyent meures et bonnes en auril.

Quãt figues sõt demourees en yuer ou figuier toutes vertes soyẽt couuertes destouppes ou de paille/ et les descouurir ou moys de mars/et elles seront bonnes et meures ou moys dauril.

¶ Pour garder et conseruer raisins et autres fruictz.

Quãt vouldrez garder raisins ou autres fruictz q̃lz q̃lz soyẽt. Couurez les de terre grasse dequoy lon faict les potz/de demy doid despes sur le raisin ou autre fruictz/& les pẽdez ou vẽt en lieu couuert ou la pluye ne puisse cheoir/& quãt les vouldrez mãger mettez les en eaue & les lauez tresbien & ilz serõt beaulx & frais.

¶ Cõment on faict les fruictz gros.

Pour faire q̃ vng arbre face fruict tresgros emplez vng cornuchet de terre q̃ soit mesle auec miel/& ledit cornuchet soit fendu et lye cõme est cestuy. ¶ Et plãtez dedãs ledit cornuchet quatre manieres de noyaulx les mettez dessus/et cõme les arbres serõt neys & grãs raclez le

oit arbre iusqs a moytie de lescorce/ & puis adiouftez ensẽble & lyez bien estroict cõme on lye les autres/ & se ilz sõt de diuerses manieres/ ilz ferõt diuers fruictz/ et quant les vouldrez planter autre part. Ouurez ledit connuche et & les plantez/ & qui tailleroit les rameaulx par dessus a rez de la terre ilz getteroient si grant puissance quilz feroiẽt fruictz nouueaulx.

¶ Ceste maniere est cõuenable & se peult faire a fruictz aigres & a tous fruictz/ & en cypre ilz font ainsi les grãdes perciqs: mais ilz ne meslent point le miel auec la terre: mais taillent toutes les symes de larbre.

¶ Cõmẽt on fait les fruictz sans noyau.

Vant vous vouldrez faire q̃ vng arbre porte fruict sans noyau/ fault q̃ ce soit arbre ieune lequel fẽderez p le meillieu deux piedz de long/ depuis la racine en amont/ puis couurir les fentes dardille & lyez auec vng plomb & le gect quelle fera entez la en vng autre arbre & il fera fruict sans noyau.

¶ Comment on faict le pescher ou perciquier sans noyau.

Se voulez faire le pescher ou perciquier sans noyau ou autre fruict plantez le ieune pres dũg saulle et ployez ledit saulle cõme vng arc/ et prouignez la suyme dudit saulle en terre/ et quãt larbre sera pris percez ledit saulle & passez larbre p dedans le pertuys/ & couurez tout fors q̃ aucune chose de la plãte apparoisse et passe deux ans la plante fera viue/ puis la taillez dessoubz la saulle/ et couurez la saulle de terre et larbre croistra ou saulle. Et le fruict quil sera sans noyau.

¶ Se vous percez la vigne & y passez vng pescher ou perciquier qui soit prins/ puis le taillez et le laissez en la vigne il fera fruict comme dessus est dit.

¶ Comme on plante le figuier a la guise de Gennes.

POur planter figuiers a la guise de Gẽnes q̃ feront fruict en trois ans les pouez planter tout au long de lanquoy q̃ soit deste/ lon doit prẽdre vne brãche de figuier/ & si les fueilles y sont pource ne le laissez/ la branche q̃ vouldrez planter doit estre darbre portant fruict de deux ou trois ans/ & deuez a guiser & tailler ladicte branche en guises/ & piquotez ce q̃ en vouldrez mettre en terre/ puis mettre tout droit en la fosse demy pied/ et lauãce soit couche au lõg de la fosse: mais q̃ la syme demeure sur la terre auec deux ou trois oeillets. Et soit couuert p huyt iours auec paille/ soit arrouse durãt lesdits huyt iours deaue/ et puis descouuert pource q̃l aura gette/ & au bout de lan le bouton sera grant/ et en feurier se doit tailler bas ioingnant la terre/ & il gettera si grant puissance que se sera merueilles. Et au second an il fera fruict.

¶ La maniere comme lon doit semer les arbres.

On doit semer les noyaulx en terre q̃ soit bien beschee parfond & biẽ meslee de fiẽs/ & se doiuent les noyaulx mettre en semence vng pied loing lung de lautre/ & se il ne faisoit pluye on les doit arrouser trois fois le moys & bescher vne fois et ou bout de deux ou trois ans on les doit desplãter en lieu quon veult q̃lz demeurẽt & les remuer ainsi q̃ leur est grãt prouffit/ et especialemẽt aux sauuages & leur doit on arracher tous les arbres q̃ serõt trouuees a lentour/ & les noyaulx q̃ voulez planter faictes trẽper en eaue p trois iours/ vng maistre nõme Gorgole dit en son liure secõd q̃ se doit faire quãt la lune est ieune/ & au cõmencemẽt. Aucuns arbres deuiẽnent meilleurs seulemẽt pour estre plantez en autre lieu: mais quãt les arbres sõt nez & hors de terre/ on leur doit faire vne couuerture sur eulx en este pour le grant chault. Et en yuer pour le grãt froit de la haulteur dũg hõme.

¶ Quant les figuiers ou meuriers sont meurs frotez vne corde du fruict q̃ est meur et puis enterrez ladicte corde demy pied en parfond et ilz croistrõt tresbien / & ainsi font en le este quant on seme les chãps pour auoir des fueilles de meurier/pour les vers qui font la soye.

¶ De la maniere denter.

Vne chose nest plus proffitable q̃ le enter pour auoir plus tost fruict et meilleur. Mais on doit aduiser de enter de semblable en semblable: car q̃ ente dune generation a autre le fruict viendra de la generatiõ q̃ aurez ente/& si vo⁹ entez de deux arbres sẽblables de lung a autre quilz ne soyẽt poĩt sauuages ilz ferõt fruict de parfaicte saueur: mais il nest poĩt si durable/& quãt on ente sauuage le fruict q̃lle fait est aucunemẽt differẽt: mais il est pl⁹ durable. On ente mieulx & mieulx se prẽt en larbre couppe pres de terre. Et de tãt est larbre meilleur & tient moins du sauuage et le fault couurir de terre et le enter vient bien tost a perfection.

¶ Ceulx q̃ ont vne nature descorce & qui florissent & grenẽt en vng tẽps en leur fye & humeur tout en vne saison: mais q̃ ceulx q̃ ostẽt/cherchẽt les trouz de larbre sãs neu & quil ait belle escorce & saine & humide. Les greffes soyẽt frais & plains de suc & q̃lz ayẽt du vieil & du nouuel q̃lz ayẽt aussi plusieurs oeilletz pource q̃ ceulx q̃ ont longue de lũg a lautre ne sõt poĩt propres a porter fruict et soyẽt entez de la partie dorient. Cõbien que ente dautre part ilz prendroient.

¶ On ente aucunesfois a reuers/affin que larbre soit plus petit/& q̃ les ramees & branches ne se puissent rõpre/si on ente dũg arbre prins oudit arbre mesmemẽt & du sauuage aussi en luy mesmes/le fruict en sera toudis meilleur/et de meilleur generation et plus noble.

¶ Tous arbres se peuent enter / et puis planter/ou planter et puis enter.

¶ Les pruniers ce poiriers font plus tost fruict pour estre entez en vng escu q̃ destre entez de greffe selon que aucuns dient qui lont esprouue.

¶ De quel lieu on doit prendre lescu ou escusson. On le doit prendre de põme/poire/de cerisier/pruniet et chastaigniet/de gettõs nouueaulx & ieunes q̃ ayẽt vne fueille: mais en paragnier on doit prẽdre lescusson qui ait deux ou trois fueilles/et dune fueille le seroit bon/lesdictes fueilles se taillent/et y laisse lon vng peu loeillet. Le q̃l luy tumbe et luy reuient le neu.

¶ Il ya deux manieres de enter/la pmiere se nõme incision/et doit on cauer larbre iusques a la mouelle/et oster celle mouelle de trois doidz de large/auec vne roynette & puis lestoupper de terre/et le fruict q̃l fera/sera de pfaicte saueur. Et en ceste maniere le fruict sauuage vient de bonne saueur.

¶ La seconde maniere est enter lescorce et le boys. Il fault syer larbre et lyer lescorce affin q̃lle ne se fende. Et le doit on nectoyer affin q̃l ne demeure bassecte ne pouldreuse de la sye. Apres on eslargist lescorce auec vng sarceau doulx/tãt q̃ le greffe puisse entrer entre lescorce & le boys/& le greffe doit estre taille iusques a la mouelle du coste deuers larbre ou vo⁹ le voulez enter. Et doit estre ladicte greffe esgalle p maniere q̃l puisse ioindre a larbre/et soit fischee en lieu q̃l adiouste bien lescorce a larbre. Apres soit couuert de terre/& puis vng drappel p dessus/et y soit lye/ou luy soit lye a lentour vne escorce/laquelle soit emplie de terre. Tant que le greffe soit en terre iusques a moytie. En ceste maniere prẽt bien: mais le pinier an/on le doit deffendre auec potz & les mettre entour po⁹ le vent et to⁹ arbres q̃lz grenent viennent tresbien en ceste maniere.

¶ La tierce maniere dẽter est õsier larbre le nectoyer & le lyer q̃l ne se fẽde trop auãt.

Et quant laurez lye fendez le en deux ou en quatre parties puis y mettez les greffes quilz soyent taillees comme vng escu par maniere qui ioigne bien a lescorce. Et apres le lyez et couurez les faictes auec cire ou ardille ou auec vne escorce en lestraingnant auec vng plomb. Et si vous y mettez ardille si la couurez auec escorce darbre et bonne toille affin que leaue ny entre/ les greffes veullent estre selon larbre/quāt mettez les arbres mettez p̄mier vng coing de boys ou meillieu iusques a ce que ayez adiouste les greffes/puis ostez ledit coing. Ceste maniere parfaicte est bonne a tous arbres: mais entez soubz terre vient a plus grant croissance. Et enter plus hault. Il faict plus tost le fruict especiallement des grans arbres.

¶ La quarte maniere est de enter de greffe pareil a larbre en grosseur de celluy que voulez enter/on le doit tailler iusques a la mouelle demy pied de long. Et le ioindre lung a lautre par maniere quilz ioingnēt par tout/et puis les lyer et estraindre q̄ couurir les fentes de cire ou dardille. Et ce est appelle assemblet les greffes.

¶ La quinte maniere est a vng petit escu en ceste maniere q̄ est cōuenable a figuiers meuriers/oliuiers/chastigniers/pōmiers/poiriers/pruniers/perciquiers et cerisiers/ et soit prins le petit escu des gettons nouueaulx/et darbres portans fruict. On doit leuer le petit escu comme cestuy lequel ayt vne petite boffette ou vng petit oeillet comme la teste dune esguille. Et doit on rōpre la branchette a la syme affin quelle face plusieurs oeilletz et mettre ledit escu a lescorce q̄ soit bien viue q̄ humoreuse laquelle soit taillee comme cy doit estre pourtraict. Et soit ledit escu bien adiouste et bien estrainct auec lin ou chanure. Et comme il est prīs on le doit deslier en quarāte iours. Ceste maniere est parfaicte q̄ proffitable.

Et sebouste lyez gardez loeil du petit escu.

¶ La sixiesme maniere est selon Virgille. On doit leuer seullement le petit germe sans escorce des gettons nouueaulx et les fault mettre en lieu des autres que vous osterez. Et le faict on a figuiers/meuriers/ pruniers et vignes. Aucuns mettent de la gōme du miel ou gomme arabicque fondue/le germe se lieue auec vng peu descorce comme si est pauot. Et se lye dessus et dessoubz.

¶ La septiesme est acanon. Il fault prendre vng rameau portāt fruict ou vng getton nouueau gros cōme le doid ou moins selon que on le treuue duquel on leuera le canon q̄ ait vng ou deux/ou trois oeilletz/ et escorcherez vng rameau semblable q̄ de la grosseur que y voulez enter et fischer ledit canon le plus auant quil y pourra entrer/et laissez de ladicte escorce a lentour ledit canon comme vng bouleuert et soit lye de lin et soit couppe le boys qui auance/ oultre ledit canon en descendant/q̄ le meet on comme dit est dessus. Et soit mis de la cire a lendroit de la fente et dessus / et soit lye estroict excepte loeil de cornichet ou canon sans le fendre tout entier comme vng tuyau.

¶ La huytiesme maniere est enter en vng saulle/prenez vne perche de saulle ou daulne/et quon la pertuise iusques a la nouuelle auec vng tariere francoys qui perce nettement. Et faictes que de lung pertuys a lautre ait demy pied/et a chascuy pertuys mettez vne greffe entee comme par force dedans le pertuys. Et doit on vng peu racler lescorce du greffe. Ce qui en doit entrer au pertuys de ladicte perche de saulle Et apres estoupper ledit pertuys auec cire et soit enterree ladicte perche en lieu pres deaue demy pied soubz terre/en laissant la syme dehors. Et si le lieu nest pres deaue soit arrouse souuent. Et au bout dung an

Vous trouuerez quel sera cheuelue & aurez faict racine / et lors pourrez tailler ladicte branche p pieces & planter chascun greffe ou vous vouldrez / et pouez mettre greffes de toutes manieres darbres en ladicte brãche de saulle. Et si voulez qui porterõt fruict en trois ans faictes que les greffes ayent du vieil et du nouuel lesquelz soyent couuers quatre doidz soubz terre / affin quilz puissent cheueluer et faire racines. Ceste maniere est parfaicte et seure.

¶ Item mettez vne piece de saulle en vng arbre que vous voullez planter. Il faict prendre larbre comme lay dit.

¶ La neufuiesme maniere est enter auec vne tariere / lon doit percer larbre iusques a la moulle / et auec ladicte tariere nectoyer le pertuys et y mettre la greffe vng peu par force / affin quil ample mieulx le pertuys / et q̃ lescorce dudit greffe soit vng peu racle tant cõme il entrera ou pertuys / et soit estouppe ledit pertuys de cire / & q̃ ou dit greffe demeure deux ou trois oeillets.

¶ La dixiesme maniere est impolitinatii. Cest assauoir que on seme ou plante les noyaulx en vng pannier ou en vng pot plein de terre. Et quant larbre sera grant dung an ou de deux / le deuez approcher auec ledit pannier plein de terre pres de larbre auquel le voulez impothichiner / et deuez tailler ledit arbre tout rond et fendre lescorce quatre doidz / et en la fente deuez mettre le ieune arbre. En luy raclant lescorce iusques a moytie dicelle et de long de quatorze doidz seulemẽt / et puis la mettre dedans la fente et puis lyez bien estroict auec chanure & mettre de la cire trestout le long de ladicte fente. Ceste liaison doit estre de quatorze doidz et quarante iours apres on le doit deslier et laisser ainsi tant quil soit prins. Et quãt il sera prins taillez le petit arbre dessoubz la liaison taillez le gros arbre & liez affin quil ne se puisse courir descorce et que leaue ne si puisse arrester / ledit arbre se doit tailler au bout dung an / et la vigne se doit enter presque en ceste maniere quant on la passe par le pertuys dung arbre / veritablemẽt le parfaict tẽps pour enter est le commencement de la primeuere. Encores on ente daurit et de may a cornichet / a escu tout leste. Et peult on enter a escu tant que les arbres ont humeur.

¶ On peult enter daurit & de may de greffes / & les greffes sont cueillies auant quilz ayent gette leurs oeillets et quon les ayt tenus soubz terre auec la syme dehors en lieu froit et vmbreux.

¶ Si vous voulez porter les greffes ou enter loing fischez les en vne rabbe ou dedãs miel ou en mellon sarrazin / en concombre ou concorde en tronc de chou ou terre baignee peu et souuent / et ilz se garderont et conserueront longuement.

¶ On deffend le enter pour le chault et pour le froit en leur faisant quelque couuerture et les arrouser quãt ilz en ont mestier et assẽbler de la terre et mettre pauly a lentour pour le vent. Et est deffendu que on ne ente point quãt il faict vẽt de midy.

¶ Le maistre iardinier nomme Gorgole de corne dit que on doit mettre son estude a enter quant la lune est en croissant / & cest pour prendre mieulx. Et qui pourroit ou vouldroit tailler les gettons en la fin de la lune pour fructiffier plus.

¶ Le tẽps quon doit tailler les arbres.

On doit tailler les arbres depuis le premier iour de nouembre iusques en la fin de mars. Et auoir regard de ne les tailler quant il faict froit / les arbres se doyuent bescher chascun moys iusques en octobre & iusques a ce quilz soyent grãs & chascun este se doyuent bescher par deux fois / et en yuer oster la terre dentour

et la mesler de fiens et telle terre remettre
entour ledict arbre et la y laisser comme
une fosse.

¶ Notez que tailler la syme des gettons
dung arbre qui ne faict point de fruict en
la fin de la lune le faict fructiffier plus tost
et plus prestement.

¶ Notez que toute ente prent si on mect en
la fente de la gluz q̃ ne soit meslee de huyl-
le/et que la gluz ne soit une peu destrem-
pee auec suc de raisins.

¶ On tient que cest chose parfaicte de en-
ter en une aulne ou en une chesne/pource
quilz prengnent plus certainement que
autres arbres : mais la saueur nest pas si
parfaicte.

¶ Le figuier et tout arbre se peult enter en
arbre qui porte fruict / et cõme il sera prins
on peult tailler les rameaulx de larbre/et
y laisser seullement le greffe quant elle est
prinse.

¶ Lescu des fruictz aigres se faict carre/q̃
ou bout desquinze iours on les doit deslier
et le getton ou vous prenez lescu/doit estre
de getton nouuel. Et gardez que quant
vous prenez lescu quil ny ait aucune espine
et taillez les fueilles/et leur laissez vng peu
de la queue de la femelle qui gettera q̃ fera
gettons nouueaulx.

¶ La maniere de faire vng parciquier et
demye noix parcique/prenez vng oeillet de
lung q̃ vng de lautre comme est painct cy
et le taillez le plus pres de loeillet que vous
pourrez tant lung comme lautre/et raclez
vng peu les gectz quilz feront q̃ les ioignez
et estraignez bien ensemble. Apres taillez
les symes/et le fruict quil fera sera comme
dessus est dit. Et dit on q̃ lon pourra ainsi
faire de la vigne.

¶ Item q̃ croiseroit ou caueroit une bran
che de cerisier et osteroit la mouelle/q̃ puis
estraindre. On dit quil feroit fruict sans
noyau.

¶ Item notez que quant les arbres ont
bien gette/et quant elles sont de trente ou
quarãte iours/vous les deuez deslier et cou-
urir la fente auecques cire autrement luy
peult nuyre.

¶ Item pour faire fruict lapatif et de di-
uerses couleurs et odeurs artifficiellemẽt/
cõme vng figuier/prunier ou cerisier/fen-
dez la branche de larbre portant fruict/et
en ostez la mouelle/ou lieu la ou estoit la
mouelle mettez quelque chose lapatif/lyez
et estrain gnez/et il se clorra. Et en icelluy
an sera lapatif selon ce qui aurez mis.

¶ Item si vous y mettez muscambre ou
quelle autre odeur le fruict le sentira.

¶ Item si vous y mettez couleur le fruict
viendra de semblable couleur ou la rose/si
vous le faictes a vng rosier. Cest assauoir
si vous y voulez coural vert/gris/iaulne/
bleu ou autre couleur que vouldrez.

¶ Item si vous mettez en une vigne du
tiracle ou lieu dont vous osterez la moue-
le ou en autre arbre/le raisin vin/vinaigre
la cendre du serment mesmes tout vaul-
dra comme morsure de serpent et autres
choses venimeuses.

¶ Vng tresexcellent iardinier nomme
Gorgole de corne dit quil est bon donner
le fiens en la fin de la lune. Et quil est bien
a noter.

¶ Aucunes choses des vignes.

Si vous voulez auoir raisins pour pren
dre et pour garder/deuez tailler
la vigne en la fin de la lune.

¶ Item apres que aurez eu bonne ven-
dange taillez court/et apres que aurez eu
meschante vendange taillez long.

¶ Les sermens des vignes foibles et me-
nues se doyuent tailler le plus tart que on
peult/pour getter gros serment de cremon
ne ou autres lieux gras/ilz laissent les ser-

mens longs en terre qui ne soit trop grasse ne trop maigre. On doit tailler ne long ne court/et doit on tailler le serment en biais pour le deffendre du froit et du chault.

¶ Des vignes.

On taille les vignes en lieux froidz de la primevere/et es lieux chaulx en automne. Et quant on taille la vigne en croissant elle habonde en fueilles et raisins. Et quant on taille en la fin de la lune elle habonde en fruict.

¶ On plante la vigne en lieu chault en automne. Et quant les fueilles tumbent ⁊ es lieux froidz/on plante en primevere/iusqs a la moytie du moys de mars. Et en lieux attrepez on plante en vng tẽps ⁊ en autre.

¶ Quant on taille en croissant/la vigne habonde en serment et voulentiers ny viẽt nulle verminc. Et quant on taille en la fin de la lune/elle habonde en fruict.

¶ Les greffes de la vigne sont bonnes a cueillir a la prime vere pour enter/pource quilz sont commencez a germer / et fault prendre le greffe qui soit bien massif ⁊ qui ait plusieurs oeilletz et peu de mouelle.

¶ On peult prouigner en plusieurs tẽps: mais il est bon en la prime vere.

¶ Quãt vouldrez faire gettõs nouueaulx aux vignes deschaussez les en mars/⁊ les taillez deux doidz soubz terre ⁊ les picquez a la poincte dung cousteau.

¶ Les vignes q̃ voulez enter doiuent estre massiues/habondãtes dhumeurs/si vous entez la vigne soubz terre elle prendra mieulx q̃ sur terre. Et ponez couurir la greffe entee auec terre/excepte la syme ⁊ premier que enter deschaussez la vigne ⁊ taillez les gettons et les racines dessus les greffes soyent meurs et bien plains de scorce ⁊ non trop plains de mouelle qui doit estre quelle commence a faire les oeilletz.

¶ Ausquelz greffes doit auoir ⁊ commencer sur la vigne deux oeilletz ou trois. Et le greffe q̃ voulez enter soit long dung doid ⁊ demy ou de deux doidz lequel se doit tailler comme les autres entes dung coste iusques a la mouelle. Laq̃lle ente soit estraincte le plus quon pourra/⁊ sont aucuns qui lestraingnent auec vng torzouer pource que la vigne na pouoir destraindre/tout a par elle ⁊ toute seule/⁊ affin que le trou ne se fende soit lye/et q̃ les escorces ioingnent par elles lune a lautre. Et soit faict cõme len fait aux autres/et luy soyẽt ostees tous les gectz quil fera de hault ou de bas/⁊ cõme il sera de deux paulmes desliez les greffes ou lautre dauec la vieille. Et telle maniere dẽter se peult faire en plusieurs pars de la vigne.

¶ On comant la vigne comme les autres arbres/ et puis on la doit prouigner: car q̃ en autõne prouigne on le dit estre pfaict.

¶ Quant on faict les chiselles des vignes on doit percer les vignes. Et par icelluy pertuys se peult tirer lautre serment/⁊ cõme il sera touille.

¶ On peult percer soubz terre le tronc iusques a la mouelle/⁊ puisy mettre le sermẽt et couurir de terre.

¶ On ente la vigne au cerisier/a loliuier/au meurier ⁊ autres arbres. Et les doit on percer iusqs a la mouelle auec vng tariere comme dit est du chapitre de enter.

¶ On tret les sermens voisins par les pertuys des arbres/lesquelz pertuys soyent estouppez auec cire/et au bout de lan se doit tailler ledit serment et il fera fruict si tost que larbre.

¶ Notez que si vous voulez auoir esgras en la vigne durãs iusques a la toussainctz ou plus tart/taillez la vigne quant le raisin est en fleur. Et elle gettera nouueaulx sermens auec les gras tardif.

¶ On fait en lieux chaulx cestes incisiõs

de feurier et en lieux froidz de mars.
¶ Le droit tailler des vignes est a la moytie de mars / et ceulx qui ont haste peuent tailler en automne. Et ceulx qui veullent plus tarder peuent tailler quant la vigne est fleurie.

¶ De la gmandier.

On doit eslire des agmandes quil soyent bien plaines / et q̃ ayent le scorce tendre et delyee: Car elles en sont meilleurs a planter.
¶ Et quãt on les plante en lieu ou il y ait air chault/ilz floryssent tost ⁊ portent fruict a habondance en air attrempe/ilz viennẽt bien/et en air froit ilz ne fructiffient point bien ou meurent du tout.
¶ La terre dure/seiche ⁊ chaulde luy plaist bien/⁊ en moyenne terre ilz viennent assez bien et en humide terre ilz meurent ou ne portent riens.
¶ On le peult planter en ianuier de plantẽ qui ait racine de gect taille en biais/et de noyau en lieu qui soit attrempe. Et de lieu chault/en octobre/nouembre ou decẽbre: mais le plus proffitable est de planter des noyaulx et les faire trẽper trois iours auec musal. Cest a dire auec ngue/en laquelle ait vng peu de miel pour estre plus doulx.
¶ On ente de decẽbre et de ianuier. Et en lieux q̃ sont froidz de feurier/⁊ doit on prẽdre les greffes du plus hault de larbre.
¶ Aussi on lente a lescorce et ou tronc fendu en luy mesmes au perciquier et au prunier / et dit on quon faict venir les ameres doulces si on pertuise le pied de larbre affin que lhumeur en puisse yssir. Et se doit percer tout oultre. La mouelle ⁊ le pertuys se doit emplir de miel. Et soit estouppe de lin dur. Du luy soit faict en la maniere de ce que lon faict aux orengiers doulx.

¶ Du nozillier.

Les nozilliers viennent en tout air et en toute maniere de terre/et ayme lieu froit/humide ⁊ sablõneux Quãt on les seme on les doit mettre deux fois soubz terre: mais ilz viennent mieulx de plante auec la racine ou getton taille en biais qui ait du boys vieil et nouuel en lieu chault et attrempe. On les plante des feurier ⁊ mars/⁊ est le mieulx de luy laisser aucũs rameaulx q̃ de le planter dune verge simple: car il en porte plus fruict.

¶ Du chastaignier.

Le chastaignier ayme lieu froit. Et aussi a attire ⁊ ayme la terre noire.
¶ Le chastaignier q̃ voulez semer les grandes et bien meures q̃ se departent au tumber q̃ font de larbre/elles sont bonnes a planter iusques en feurier/et en doit on semer six ensẽble/vng pied en parfond/ et vng pied loing lung de lautre. Et deux ans apres on le doit planter ailleurs loing quarante piedz lung de lautre.
¶ On les peult bien prouigner des gettõs nouueaulx qui en veult planter/de branche sans racine/il nen prent bien et vault mieulx de semence.
¶ On le peult enter de mars/dauril/et de may au saulle et ou fou/et en luy mesmes: mais ilz se meurent et deuiennent de plus aspre saueur.
¶ On lente ou tronc fendu a lescu/a lescorce: mais il vient mieulx a canon ou cornichet des gettõs dicelluy an ou dung an.

¶ Du cerisier.

Les cerisiers ayment lieu froit et attrempe/et ne peuẽt souffrir lair trop chault ⁊ aymẽt terre humide

On les plante en hault lieu et en bas/en octobre/nouembre/decembre/Januier/de plante de branche et de noyaulx. Et bien voulentiers on les plante depuis les kalendes doctobre iusques a la moytie de mars a escu et a cornichet.

¶ Aussi on lente au prunier en luy mesmes/en laulne/en cornier/en oliuier: mais il vient moult amer.

¶ Le cerisier ayme les fosses haulx et desire souuent estre besche/et en luy acoustume donner fiens/il va hors de sa generation. Et q̃ le veult auancer de porter fruict on luy doit mettre de la chaulx au pied selon que dit Marcial. Et pour faire les eboysiers sans noyau selon ce que dit Gorgole de corne/soit fendue la plante/et premierement taillier la syme q̃ en soit ostee la mouelle/puis soit lye et estrainct. Et a ce bout de lay enter sur celle poincte vng greffe darbre qui nont point faict de fruict/et le fruict sera sans noyau.

¶ Les cerisiers doulx quon ente auec les aigrettes sont de cerises plus molles que celles qui sont enteres de cerises doulces auec cerises doulx. Et est approuue.

¶ Le coingnier.

Le coingnier desire lieu froit et humide et faict plus de fruict quãt il est plante en vallee que en plain/q̃ viennẽt bien en lieu attrempe. Et quant ilz sont en lieu chault ilz vouldroient estre arrouseez.

¶ Quãt on le plante auec la racine il viẽt si bien que le second an il porte fruict.

¶ Encores quant on le plante de branche ou de branchettes quon a taillees ilz viennent bien: mais ilz tardent a faire fruict.

¶ La branche taillee ne faict point fruict si parfaict comme celluy de larbre ou aurez taille la branche selon ce que dit ledit Gorgole de corne es/lieux froidz on les plante de Feurier et de Mars. Et en lieu chault on les plante doctobre q̃ de nouẽbre en lieu attrempe lung et lautre est bon.

¶ Les icunes coingniers qui ont humeur se entent mieulx au tronc que en lescorce/et en soy mesmes. Pres de terre ilz recoyuẽt en eulx grenadiers/cormiers/poiriers pommiers/messiers quant on les y ente et y viennent meilleurs.

¶ Du figuier.

Les figuiers sont de plusieurs natures pource que lung porte plus tost fruict q̃ lautre/et lung viẽt mieulx en vng terrouer que en autre/et ceulx qui portent fruict auant que le froit soit venu/se peuent planter en lieu froit.

¶ Les figuiers ayment air chault q̃ attrẽpe et crainct froit/on le doit deffendre hyuer pour le froit et pour le vent daucune couuerture de paille/et pareillemẽt leste pour le grant chault.

¶ Le figuier ayme terre grasse ou terre q̃ soit meslee de fiens. Toutesfois a ce que la figue ait meilleur saueur/la terre legiere et seiche luy est meilleur.

¶ Les figues qui sont en lieu sec/froit q̃ aspre sont tresbonnes figues a manger vertes: mais elle ne sont pas bonnes a seicher pour garder.

¶ Le figuier se plante auec la racine doctobre q̃ de nouembre en air qui est chault ou qui est attrẽpe/et en air froit on le plante de mars et daurill.

¶ Quãt vous voulez planter des figuiers meslez du fiens auec la terre/on le plante en vng amoup de branche. Cest en vne fosse/et que la brãche soit dung an iusques a trois ans. Et encores plus vieil/et en automne et aurill on le doit tailler en biais et fendre et mettre vne pierre en la fente. Et

le piquotez. Encores si vous aguisez vng gros pal de figuier & vous le coingnez en terre auec vng gros maillet/et que laissez iusques a demy pied sur terre et le couurez de sablon/il prendra moult bien et encores le getton nouuel se plante amoup cest en vne fosse.

¶ Les Geneuoys plantent le figuier par tout le moys daoust auec les fueilles et figues lesquelles tumbent et ramenent les autres.

¶ On doit eslire la plante du figuier quel le soit de neuz et doeilletz et qlz soyent pres lung de lautre: car ceulx q̃ ont neuz & oeilletz loing ne vallent riens.

¶ Les figues seiches au soleil quãt on les plante le figuier en vient tresbien.

¶ On lente Daurill a escusson en escorce: Mais on doit deffendre les gettons trois ans pour doubte du vent.

¶ On lente en vng tronc fendu lequel se doit couurir de cire les fentes pour le vent/ et dessoubz terre et couuert de terre/il en prendra mieulx.

¶ On ente le figuier dedans vng autre figuier sauuage aussi ou mozier & en laulne Et en luy mesmes mieulx.

¶ On ente en Auril/may/iuing/iuillet a escu/ou comichet ou canon.

¶ Et sil ne prent la premiere fois tant a comichet que a escu / on le peult enter durant tout leste & en lieu froidz on le deffend mieulx depuis octobre iusqs a prime vere.

¶ Item quant on ente ou pied il garde mieulx que les figues ne soyent vermeuses si vous tordez deux rameaulx de figuier ensemble.

¶ Du pommier.

Le pommier vient en toutes terres et air & ayme terre grasse & ioyeuse la terre maigre faict venir le fruict vermeux & tumber et cheoir du pommier.

¶ On le seme en tel temps et en telle maniere que le poirier/et ainsi se ente.

¶ On lente au poirier/au parciquier/au cormier / au saulle/et coingnier vient tresbien/il desire estre bescha au premier an/et apres ne le fault plus bescher. Et q̃ luy donneroit du fiens mesle auec cendre / il prendroit voulẽtiers: car cest vng arbre moult edifficieulx/especiallement les doulx.

¶ Du nefflier/ou meslier.

Le meslier soustient lair froit & ayme le chault attrẽpe/il ayme terre grasse sablonneuse & pierreuse.

¶ On le plante de racine et de branche de Nouembre et de Mars en terre meslee de fiens/on le seme de noyau. Mais il vient tard/et fault prendre le greffe du meilleur et du plus hault de larbre.

¶ On lente de feurier et de Mars en luy mesmes de greffes au pommier/poirier/ espine et ou coingnier ouquel faict fruict plus grant et sans noyau selon ce que dit Albert. Et dit q̃ qui entera le parciquier en ente despine / elle portera neffles plus grans et meilleures que les autres.

¶ Item le nefflier ayme estre bescha & taille/& quon luy mette ou pied terre meslee de terre et cendre/et il portera plus fruict.

¶ Du meurier.

Le meurier ayme terre grasse/et le fruict il ne veult air froit: mais ayme le chault et latrẽpe. On le plãte en feurier et mars et en lieu chault on le plante de branche comme le figuier / et en le plantant quon luy mette terre auec cendre au pied.

¶ Quant vous planterez de plante qui ait grosse racine/plantez le doctobre et de nouembre et les gettons ou la branchette

que vous planterez, soit de Fevrier ou de Mars. Le maistre nommé Gorgole de corne dit que si on plante la semence, que le fruict n'en sera si bon qu'il estoit paravant, on l'ente de mars comme le figuier a esceu a luy mesmes.

¶ De l'avant pescher.

L'avant pescher ayme la terre comme le prunier, et se peult planter de noyau ou de plante en Octobre, Novembre, Janvier et Fevrier: on l'ente en luy mesmes au prunier ou porciquier, ou agmandier, et au temps sec on le doit bescher souvent et l'arrouser.

¶ Du noyer.

Le noyer vient en tout terroir et en toute terre, mais il vient mieulx en terre grasse et desire lieux montaigneux et pleins de pierres, on le plante au temps et en la maniere des agmandiers. Mais faictes secher les noix que planterez en Novembre ung peu au soleil pour leur lever l'humeur. Et celles que planterez de Janvier et Fevrier, les metteg tremper le jour de devant.

¶ On les plante d'ung lieu en l'autre ~~sec~~ en lieu qui est chault Octobre et mieulx de Novembre. Et en pays frait de Fevrier et Mars, en pays attrempé l'ung et l'autre est bon. Et doit on mettre une pierre dessoubz la racine affin qu'elle face plusieurs racines.

¶ On ente le noyer en Fevrier en luy mesmes. Et en prunier a ung tronc fendu de greffe, on le doit bescher a l'entour affin que l'arbre ne demeure creux.

¶ Du porciquier.

Le porciquier ne dure pas longuement en chascun lieu, on en plante le noyau ung pied par fond en terre la pointe contre bas en lieu ou a region froide. On le plante en Novembre et en autre lieu, et de Janvier ung pied loing l'ung de l'autre.

¶ On le plante le second an en une fosse qui soit creuse, on l'ente de janvier et fevrier en lieux froidz et attrempez, en lieu chault on le plante en novembre près de terre le plus qu'on peult au dessoubz des gettons qui sont nez au pied de l'arbre. Celluy an qu'ilz seront nez au mylieu de l'arbre et qui le prendroit du plus hault il ne prendroit point ou dureroit peu: on l'ente aussi en soy mesmes en l'agmandier et très bien en prunier, et l'arbre en dure plus quant il est au porciquier: le pescher se ente mieulx au porciquier et prunier mieulx à l'agmandier et dure plus longuement.

¶ Si l'oillet du porciquier et agmandier sont entez ensemble en ung prunier le fruict qui en viendra sera porcique. Et le noyau aura le fruict dedans soy comme une agmande.

¶ On l'ente en lieu chault d'avril et de may et en juing on l'ente à l'ente a esceu et on l'emplastre selon ce que dit maistre Gorgole.

¶ On l'ente du greffe de fevrier et en mars se ente a cornichet et d'avril et de may et jusques en l'aoust on l'ente a esceu.

¶ Du pin.

Le pin demande terre legiere et pierreuse, et vient voulentiers en lieu près de mer. On le plante Octobre et de Novembre de pignons, on doit rompre et ouvrir le pin par force sans feu et prendrez les pignons qui sont dedans, et les laissez tremper trois jours, et puis en planter sept pignons ensemble, et se cest en lieu froit on le doit planter de Fevrier et de Mars.

¶ On plante sept pignons en ung parmier plain de terre et de fiens, et comme ilz seront nez. Couppez les tous excepté le plus bel getton lequel quant aura trois ans, le plantez en une fosse qui soit large et bien beschee, et ce est chose seure, et si on luy taille la racine principalle il mourra.

¶ Du poirier.

Le poirier endure tout air, et quant on le plante de branche il vient à tard. Quant on le seme il faict la plante semblable à

l'arbre dont est yssue la semence, mais il mect assez à porter fruict. Il est mieulx de planter des poiriers sauvages. Et quant ilz seront prins, les enter, et puis les planter en ces deux manieres.

¶ Qui plante le poirier en lieu chault, en Septembre, Octobre et Novembre. En lieu froit en Fevrier et Mars, en lieu attrempé en l'ung et en l'autre temps, on l'ente en toutes les manieres que l'on veult, et en toutes les pars de l'arbre tant soit bas ou hault.

¶ On l'ente en luy mesmes au pommier, au coignier, en l'espine, en l'agmandier et au grenadier de greffe, pose qu'il fust floy est licite de l'enter.

¶ Il ayme tant estre besché qu'il ne cuide ne perdre nulles de ses flers si on le besche.

¶ Grant proffit luy faict se de deux ans en deux ans, ou de trois ans en trois ans, on luy donne du fiens au pied : plusieurs sont qui adjoingnent cendre avec fiens pour le proffit du fruict. ¶ Aucuns poiriers se entent à l'aubespin, et celle ente se ente une fois en deux et ce est chose souveraine et approuvee.

¶ Du prunier.

Le prunier soustient l'air froit et en terre humide et pierreuse, et hait le fiens pource qu'il faict venir le fruict vermeux et cheoir.

¶ On plante les noyaulx des prunes en novembre, et les doit on mettre ung pied soubz terre et que la terre soit grasse. Encore les povez planter en fevrier, mais que faictes tremper trois jours les noyaulx en lessive affin d'issir plus tost hors. ¶ On les plante en moys dessusditz, la plante avec la racine : il ne veult point fossez parfondz ne larges affin que le plus tost qu'on le puisse enter est de janvier en avant ou de fevrier ou de mars. ¶ On l'ente en luy mesmes au pariquier, et quant on l'ente en l'agmandier il faict le fruict dedans le noyau comme une agmande. ¶ Quant l'enterez en ung noyer l'escorce semblera noix, et dedans sera prune, et s'appelle noix prune. Et quant l'enterez à ung cornier, il fera nouvelle generation en l'ente de greffe, de fevrier et de Mars.

¶ Du Cornier.

Le cornier ayme lieu montaigneux et en hault il va aucunement hors de sa generation, on l'ente en la fin de mars et de Fevrier en luy mesmes, en espine, en pommier et en pomme poire. A l'escorce de greffe on le doit bescher souvent et l'arrouser qui peult.

¶ Du lorier

Le lorier vient en toute terre, mais il ayme terre près de marine, on le plante en autonne ou en prime vere, de reine, de plante, de branche, et se provigne de mars quant l'humeur vient à l'escorce.

¶ On le seme dedans les saisons dessusdictes ung pied dessoubz terre, et quatre grains ensemble. Et quant ung an a esté passé vous le devez planter où vous voulez qu'il demeure.

¶ De la serpentine

La serpentine se seche en autonne et en la prime vere, et la doit on arrouser jusques elle soit levee de terre.

¶ De la roze.

La roze se plante en fevrier et de la semence des pommettes rouges qui sont aux roziers, si les voulez planter de plante soyent mises en terre avecques ung pied de parfond. Et si les semez de semence, mettez les trois doidz en terre, et pour la planter vous le povez tailler par pieux comme quatre doidz et les enterez d'ung pied en parfond. Et celluy en feront rozes on les doit bescher en Fevrier et tailler les branchettes qui sont seiches, et quant vous les planterez vous leur devez bailler au pied terre meslee de fiens et les arrouser jusques ilz soyent prins. Notez que les rozes blanches se peuvent enter à escusson quant lurozier est en syme et humeur avec roziers rouges.

¶ Le fenoil se seme en Octobre et iusques par tout Auril/et le fenoil se seme chascun an de nouuel de sa propre semence/et viendra plus doulx que celluy qui viēt de plante/et fera plus gros grains. Et quāt le semerez mettez les deux doidz soubz terre et semez vne ramette de fenoil entiere.

¶ On dit que qui veult faire venir du fenoil fort doulx/quon doit mettre la semence en vne figue de lareesme/puis semer & le fruict viendroit doulx. Et aussi qui mesleroit du miel auec terre ou vous voulez mettre le fenoil il viendra doulx.

¶ Le baselic se seme en mars et en auril en terre grasse/& si vous larrousez dung petit deaue chaulde/il naist subitement/on le seme en autonne / et la semence se veult arrouser auec vin aigre/& sil est bien arrouse il viendra de branche.

¶ Des choulx a pomme.

Prenez de la grene des pommes de chou/et la semez en mars le iour deuant la faulte de la lune apres replantez les ditz choulx/le iour de deuāt lautre faulte de lune/q̄ viēdra aps ou vng autre selon q̄ lesditz choulx serōt creuz et bōs a planter/et quil y ait bonne distance entre deux/cōme demy pied et plus. Et silz sont arrousez ilz en vauldront mieulx.

¶ Toutes manieres de choulx se peuent planter tout lan: Mais quil ne face trop chault ne trop froit/& quāt la terre est trop seiche on la doit arrouser et le chou se doit planter pour estre bon q̄l y ait six fueilles.

¶ Des mellons.

Les mellons se semēt en terre grasse bien adoubee/beschee et meslee de fiens/et se veullent semer en mars et par tout auril. On dit quon les doit arrouser iusques a ce quilz soyent gros comme vne orenge. Et les doit on beschet vne fois la sepmaine. Et se doiuent tailler les symes pour auoir plus gros fruict.

¶ Notez que tous mellons sont meilleurs de tant quilz sont plus pres du pied.

¶ Pour scauoir quant il faict bon semer et en quel temps. Et pour auoir bonnes semences lannee ensuyuant.

Le souuerain philosophe Aristote dit/que la lune faict en vng moys ce que le soleil faict en vng an: car elle faict les quatre tēps/yuer/este/autōne et printemps: car des le commencemēt ou premier quartier elle est chaulde et moyte cōme printemps. Et de la dimidiation iusques a la plaine lune/est chaulde et seiche comme este/& de la pleine iusques a la moytie ou tiers quart elle est froide & seiche cōme autonne. Et au tiers quart iusques a la fin elle est froide et moyte comme yuer. Et est corrompue de froide humeur vile et fleumatique / et pource si on seme en tēps quelle est chaulde & seiche sa semēce seichera et viendra a neant la subtille humeur qui denieroit estre nourriture de la plante Et se len seme quant la lune est froide & seche la chaleur de la semence naura point dayde et ne prouffitera point. Et se len seme quant la lune est froide et moyte elle se corrompera et pourrira: mais au premier quartier quāt la lune est chaulde et moyte il faict bon semer.

¶ Nota/les semences semez en autōne serōt bien enracinees & se mouueront en deue quantite de leur substance/& en fleurs & en conuenables semences: mais les semēces de printemps si seront en terre cōme leurs marris/& bourionneront par vertu du soleil attrempe auant que le temps sec viengne.

¶ La maniere de enter arbres.

On peult enter arbres es moys de ianuier/feurier/mars/auril/septēbre/octobre/nouēbre & decembre.

¶ Du moys de iannier on peult enter agmandiers en pays froidz/et doit on prēdre

les gresses pour enter auant quilz boutent ou germēt & sont meilleurs du hault de la sommite que ilz ne sont de bas. Et se peult enter en tronc et en lescorce en soy en vng peschier et en vng prunier.

¶ La gmandier desire dur lieu/sec et pierreux & chault/et son regard deuers midy/ se il est rongne de bestes il deuient amer/& doit on oster le boys sec & mort ou moys de Nouembre.

¶ Agmandiers amers seront doulx si on les perce dune tariere iusques a la mouelle. Et que on y boute vne cheuille de boys bien trempee en miel.

¶ Du noyer.

Lon peult enter le noyer es moys de ianuier et feurier en tronc et en lescorce et hault mieulx en tronc que en lescorce en vng prunier/en vng peschier et en soy mesmes.

¶ Pour garder noix vertes vng an.

Marcial dit auoir esprouue/ prenez noix vertes escaillees de leur premiere escorce vette & les mettez en miel/& apres lan vous les trouuerez vertes.

¶ Du peschier.

Peschier se peult enter en prunier/ agmandier & en luy mesmes: & portera grant fruict se il est arrouse quant il florira par trois iours de trois septiers de laict de chieure.

¶ Du prunier.

Prunier se peult enter en soy/en vng agmandier/en vng peschier et en vng auant peschier.

¶ Du cerisier.

Cerisier se peult enter en soymesmes & en vng prunier. Il ayme lieu frott & moiste/il doit estre souuēt fossoye Il nayme pas fiens: mais en pert sa nature. Et est assauoir que tous arbres qui portent gomme doiuent estre entez en ianuier auant quilz ayent gecte leur gōme/ ou en la fin de mars apres quilz lont gectee: toutesfois le cerisier ayme bien estre ente en nouembre/& hault mieulx en lescorce que ou tronc: et doit estre fossoye oudit moys de Nouembre.

¶ Pour auoir cerises sans noyaulx/ prenez vng ieune cerisier tendre/& le couppez a vng pied pres de terre/et le fendez iusques a la racine/& ostez la mouelle dune part et dautre. Et ce fait incontinent le ioindrez & lyerez & estraindrez tresfort. Et apres lan q̄ vostredit cerisier sera reprins vous y enterez vng greffe de cerisier q̄ oncques ne porta/et le fruict sera sans noyau.

¶ Se vng cerisier est tourmēte de fourmis infundez & gectez sus du pourpier auecques moytie de vin aigre/ ou le tronc florissant abluez de vin.

¶ Pour auoir pesches sans noyau/prenez vne brāche de saulx ferme et dure du gros du bras longue de deux coulees ou plus & la percez ou meillieu dune tariere/puis prenez vne plante dūg peschier esbrāchee/excepte le chef ou symeron de dessus/& soit boutee ou lieu perce. Et la brāche de saulx soit ployee en maniere dūg arc & boutee en terre/le trou ou est ladicte branche bien lye et estraint et couuert de glaire & mousse. Et apres lan la ou le chef de ladicte plante sera reprins dedās la mouelle du saulx/ soit la plante taillee & couppee dessoubz/& trāsportee et la terre ouuerte et labouree. Par laq̄lle larc de la saulx auec le symeron ou chef du peschier se peult couurir & le fruict q̄l portera sera sans noyau mesmement en lieu moiste pres deaue ou arrousez souuēt.

¶ Le meurier se peult enter en soy & en vng figuier en lescorce seulemēt/& se peult enter en feurier & mars/et doit on choisir gecton pour enter ou greffe q̄ soit dung an seulemēt/il se esioint destre fouy cōtinuellemēt:

Il se doit planter des retailles enduites et enueloppees en fiens/et par dessus couuertes de cendre et de terre meslees ensemble. Et se doit faire apres la myffeurier et par tout le moys de mars.

¶ Le figuier se peult enter en soy/en meurier/en aurilq en vendanges en lescorce ou sil est nouuel ou boys/et tantost lyer/q couurir q̃ le vent ny entre/q doit estre le gresse dung an seulemẽt. Autremẽt il est infertil q ne vaulx droit riẽs q se doit souuẽt fossoyer.

¶ Pour auoir põmes q poires sans fleur/entez le pommier dung gresse ou dung poirier sur vng figuier ou sur vng meurier.

¶ Pommiers et poiriers se peuent enter lung en lautre et en aulbespine.

¶ Len doit enter en tronc qui ne soit pas blece en lescorce/q doit estre le gresse taille dune part/sauf la mouelle q lescorce de lautre part. Et selon la qualite du gresse len peult mettre sur vng trõc vng ou plusieurs gresses du hault de six ou sept doigz dessus le tronc/et le lyer bien et couurir la fente et mettre dessus de la terre et de la mousse/et se doit faire croissant la lune q en la plaine lune. Et quant les arbres commencent a bouter/et doit on prendre les gresses en coste deuers orient.

¶ Et notez que quant on ente on doit bien scauoir la nature du tronc/et auec ce se il est en son annee de porter/et parcillement larbre duquel on prent le gresse: car ilz sont tous deux en leur annee larbre portera chascun an se lung tant seullement. Il portera dan a autre/se nul des autres deux tãt pis Et faict moult au fruict qui croistera/la grosseur/doulceur et bonte du tronc.

¶ Se vng arbre attent trop longuement a porter fruict/faictes vng trou de tariere en la tige iusques a la mouelle ou plus/et y boutez vng baston sec et le laissez la et estoippez de cire ou dargille q portera celle annee.

¶ Les arbres laissent aucunesfois a porter fruict pour non estre plantez ou entez en bõne lune ou en bonne saison/q ce les faict tarder/et pour faire q̃lz portẽt fault tailler la syme de tous les rameaulx en esguisant tous iceulx rameaulx et branchettes en la fin de la lune quant la lune est ou signe daries/ou de gemini/ou de leo/ou de libra/ou de aquarius/ou de taurus. Et en bref larbre portera fruict.

¶ Le lieu sec et maigre faict les pommes cheoir pour neant et vermeuses.

¶ Pour auoir pommes de blanduret et du chastaignier bien tost. Entez des gresses desdictes pommes en pommiers de richard et en poiriers dangoisse. Et pour auoir tart en coingnier et autres arbres tardifz/et dureront iusques a deux ans.

¶ Pour auoir pommes dangoisse/de par main et de sainct Nicolle vng moys plus tost q̃ les autres ou deux/et quelles durẽt iusques aux nouuelles bonnes et dures entez en franc meurier pour auoir tost/q en coingnier pour auoir tart.

¶ Il faict bon enter au premier croissant de la lune/et en plaine lune.

¶ Item toutes choses qui se plantent et sement se doiuent faire en croissant. Et toutes choses qui se taillent et couppent en decours.

¶ Pour faire que les nefflies/les cerises et les pesches soyent cõme bonnes espices au manger et quon les puisse garder iusques aux nouuelles. Entez en franc meurier cõme dessus est dit/q mouillez a lenter le gresse en miel/et y mettez vng peu de poulbre de bonnes espices/cõme clou de giroffles/muguettes et canelle.

¶ Pour faire que les nefflies perdẽt leurs pierres dedans q quelles demeurent doulces cõme miel/faictes cõme dessus est dit. Et entez en aiglentier q mouillez le gresse en miel au bouter.

¶ Pour auoir franches meures bien tost entez en poirier de chastignel et en grosillier: & pour les auoir tard et durer iusques a la toussainctz entez en nefflier & en coingnier.

¶ Pour auoir des grosses neffles plustost deux moys que les autres/ & que une vaille mieulx de vingt des autres entez en frãc meurier et groseilliet/et mouillez le greffe au bouter.

¶ Notez que pour les choses dessusdictes appert clerement que quant on ente on doit bien sçauoir la nature du tronc/et auec ce se il est en son annee de porter: et pareillement larbre duquel on prent le greffe: car se ilz sont tous deux en leur annee/ larbre portera chascun an se lung tant seulemẽt il portera dan a autre/se nulles deulx tant pis/& faict moult au fruict qui croistra la grosseur/doulceur et bonte du tronc.

¶ Item entez une greffe de chesne sur vng houx/& le chesne seravert en toutes saisõs.

¶ Item entez en vng houlx une greffe de rosier & vous aurez des roses vertes.

¶ Pour enter vigne on la doit fendre cõme autres arbres et bouter le greffe en la fente/ et puis bien estouper de cire et lyer. Ou autrement on doit fendre le tronc/& le greffe selon la facon de la fente/ et se doit faire quant la sceue monte.

¶ Vng homme bien expert afferme quil auoit perce vng cep de vigne iusques a la mouelle dung petit tariere/et la mist vng gecton vng petit rez bien propre/ et fischa dedans le tronc & il se reprint/et si ne trencha point la vigne: & selon raison se il leust trenchee elle se fust mieulx reprinse/pquoy la chose est bien approuuee estre bonne.

¶ Ces entes peuẽt estre faictes ou moys de feurier en lieux chaulx/ et en mars en lieux froidz/quant la vigne pleure lermes espesses non pas pure eaue. On les peult faire ou moys de may & ou moys de iuing quant les lermes sont ia degastees: mais que lon garde les gectons que lon veult enter en lieu froit et vmbrageux que ilz ne pullulent.

¶ Lon ne doit poĩt planter plãte de chou en vignes ne empres: car ilz bruslent les vignes.

¶ Une vieille vigne porte plus de fruict & meilleurs que une ieune: mais ẽlle ne soit par trop vieille. Il fait meilleur tailler vigne au decours de la lune de mars.

¶ Toute taille soit de vignes ou darbres se doit faire en decours.

¶ Toute ente & toute plante se doit faire en croissant & au montant de la lune.

¶ Quant lon mue le vin dung tõneau en autre en tẽps de pleine lune il deuiẽt aigre

¶ Ffeues demandent terre moiste.

¶ Pour guerir arbres malades.

Prenez de la lye de vin bien fort vermeil & descouurez les racines de larbre et mettez ladicte lye dessus & le recouurez si prendra guerison.

¶ Item prenez de la cendre de buer et la mettez au cõmencement de lyuer auec du fiens de pourceau/& en mars la mettez sur les racines de larbre malade & il guerira.

¶ Item aucuns descouurent les racines de larbre malade & couppent la principale racine laquelle est droit emmy larbre & descẽd tout droit embas/& par ce moyen guerist larbre: car il est malade pour la mauuaise terre q̃ treuue icelle racine. Et pourtant fault bien noter: car cest es lieux ou il ny a pas bon fons de terre.

¶ Pour oster la mousse de dessus la terre.

Prenez du fiens de pourceau & lentez assez pres du tronc de larbre: Mais que il ne touche pas oudit

tronc. Car il mourroit et ce faictes ou moys de mars.

¶ Pour faire deuenir vng fruict gros.

Ostez du fruict en soy mesmes & plus senterez et plus sera gros/bon et de grant saueur.

¶ Pour garder romarins/mariolaine et autres telles choses de gellet.

Les maistres dient que on doit mettre a lentour du marc de vin que on faict au pressouer/ou de la soyeuse daiz de chesne.

¶ Pour garder raisins sans pourrir et iusques a deux ans.

Pendez les raisins a vng sercle pres la cheminee ou len faict du feu / et les empoulderez de farine de fromēt et ilz se garderont deux ans.

¶ Pour garder oeufz et noix vertes mettez les dedans du sablon ou de la cendre/et mettez le gresle bout dessoubz.

¶ Quando plantas aut inseris dices In nomine patris & filii & spiritussancti amen Pater noster. Et ne nos. &c. Oremus.

¶ Spiritussancte deus qui omne creature incrementum dedisti : concede quesumus vt hoc quod in nomine tuo plantaui vel inserui: calescat : crescat : multiplicet : et fructificet : vt ad vtilitatem fidelium tuorum proficiat. Amen.

¶ Pour faire meuriers ou figuiers tantost leuer de terre.

Faictes vne corde de la pelleure dung boys nomme tail/il fault premier mettre ladicte pelleure rouyr emmy leaue comme le chanure auant que on en puisse faire la cēdre. On pourroit aussi faire ladicte corde de foing et de chanure que font les cordiers de la grosseur dung pousse ou tāt que on vouldra/il fault prendre les plus grosses meures et en oindre et froter la corde tellement q̄ les petis pepins de la meure demeurent en ladicte corde. Prenez aussi la figue fendez la et en frotez et oingnez la corde comme les meures/faictes seicher ladicte corde et la gardez iusques en mars/ouquel temps la planterez en ceste maniere/faictes vne fosse de la longueur de la corde de demy pied parfonde ou enuiron/mettez ladicte corde dedans & la couurez de terre / et sil faict sec arrousez la de quinze iours en quinze iours ou de de moys en moys selon la saison et selon la terre & la laissez iusques a vng an. Et quāt les meuriers ou figuiers seront lauez hors de terre desplantez les et les mettez autre part a vostre plaisir.

¶ Ainsi peult on faire des frezes comme des autres meures.

¶ Semblablemēt ainsi peult on faire des choses a faire vne haye a lentour de quelque terre.

¶ Et semblablemēt se peult faire a assier vne haye daubespins. Il fault cueillir le fruict des aubespins quant il est biē meur lequel est par petis truchetz les garder secs et planter comme la corde des meures.

¶ En cueillant les prunelles des espines noires quant elles sont bien meures/ostez la peau dessus le noyau les seicher et planter ou moys de feurier/qui en fera vne bonne haye et forte/il fault premier q̄ de planter lesditz noyaulx les metre trēpez en eaue affin quilz fortissent plus tost hors.

¶ Des choulx longs.

Le chou ayme la terre meslee auec le fiens et besche la semence se seme et couure de terre/et cōme est yssue

de terre donnez luy du fiens. Et toutesfois quil vous semblera q̃ les fueilles ne soyent vertes dõnez luy du fiens. Et suffist de lay donner ledit fiens vne fois le moys quant il en aura besoing. Et ceulx que vous voulez q̃ facent brocolit. C'est a dire plusieurs fueilles/semez les en octobre et les plantez en decembre. Et a pasques vous commencerez a rom pre la syme/et il fera le brocoly iusques aux autres/desquelz choulx longs vous en pouez tousiours mãger des fueilles qui sont depuis la syme en abas.

¶ Des choulx tortus.

Qui les seme en la fin de la lune/ et qui les seme en croissant de la lune ilz ne font poit de trõc et viennent a espier.

¶ On les seme en Mars et les plante len en may ou comme est dit dessus iusques en septembre/et se peult planter tout lyuer/et si vo? voulez faire brocoly pour le karesme plantez le chou en nouembre et en decembre/le chou que on veult planter doit auoir cinq ou six fueilles pour estre bon.

¶ Si vous plantez le chou en octobre. Il sera seur de froit / et nonobstant quil feust bien vieil on le peult planter et prent bien et faict brocholy.

¶ Si vis vt aliqua pirus ferat pira solutiua: fac vt docet Ricardus in libro suo: distẽpera scamoneam cum aliqua et infunde ipsam in foramen: quod si tabellatã vsq ad medulam ipsius arboris ꝛ obstrue foramen cũ clauo qui sit farcus de eadem piro vel alio: ꝛ sunt pira solutiua sed non durat illa virtus nisi post quinq vel sex annos ꝛ oportet si volueris vt illa virtus in arbore duret: iterum infundas alia scamonea: Et scias ꝙ ego vidi pirum arborem ꝙ magister rogeri? sic fecerat: ꝛ cũ quesiuissem abeo nunq̃d ꝛ arborem possetis facere que gigneret stipita pira vel contra fluxum vẽtris valentia: respondit ergo non ꝓbam sed ratio non contradicit quin stipica medicinam infusa arbori bene valeat in causa cõtraria: Ideoq; secundũ moꝝ opinionẽ hec scientia dillatere poterit ad effectus quarumcunq; medicinarum vt in fructib? si magnifestãt: Similiter etiam probabile est quod omnis species aromatica eodem modo infusa arbori vt balsam? muscus et ambra ꝛ lignum aloes in fructibus tam in saporẽ q̃ in odore aromatizando se representant: dicit ricardus in libro suo: fac foramen in arbore cum tricelo ꝛ quencunq; colorem distẽpera cum aliqua et infunde in foramen ꝛ fruct? collorabitur eodẽ colore.

¶ Nota quod ego vidi super vno stipite poma ꝛ pira crescẽiat sed hoc in diuersis ramis et fui multum inde miratus et cum ortolano causam quesissem: respõdit quod nunq̃ in arbore veteri videbitur sed in hac nouela cedrumbii duo surculi iuncrascunt vnus clinuabit alterum.

¶ Comment on faict fruict sans noyau.

Quant vous vouldrez faire que vng arbre porte fruict sans noyau cõme dit Marcial. Il fault q̃ ce soit en arbre ieune lequel fenderez par le meilleu deux piedz de long depuis la raiz en amont/ꝛ puis en ostez le cueur ou mouelle dung coste et dautre/puis rassemblez ladicte fente ꝛ la couurez de terre ꝛ lyez ainsi comme len faict aux entes. Et le gect quil fera entez le en autre arbre et fera le fruict sans noyau.

¶ Comment on garde les raisins et autres fruictz comme cerises.

Quãt vous vouldrez garder les raisins ou autre fruict quant ilz seront meurs / couurez les de terre grasse

trquoy lon faict les potz de demy pied despesseur/les raisin ou fruict pendez ou vent en lieu couuert ou la pluye ne puisse cheoir Et quant le vouldrez manier mettez le trẽper en eaue & puis le lauez tresbien vous le trouuerez tel cõme quãt luy mistes et fust en karesme ou a Pasques.

¶ Comment on doit tremper les semences.

Les semences ou noyaulx quon veult semer pour mettre plus tost hors de terre/on les doit mettre tremper en eaue troisquatre ou cinq iours ou iusques a six comme nouueaulx de prunes ou dagmandes.

¶ Pour faire fructifier vng arbre qui ne porte fruict.

Les arbres laissẽt aucunesfois a porter fruict pour non estre plantez ou entez en bonne lune ou en bõne saison/& se les faict tarder. Et pour faire qlz portent fault tailler la syme de tous les rameaulx en aguisant tous iceulx rameaulx et branchettes en la fin de la lune/quant la lune est ou signe daries/de gemini ou de leo/ou de libra de aquarius/ou de taurus/& en bref larbre portera fruict.

¶ De la maniere de enter.

Se on ente dung arbre priue en autre priue ou dung sauuage aussi en luy mesmes/le fruict deuient tousiours meilleur et de meilleure generation & plꝰ noble fruict. Tout arbre se peult enter et puis planter ou planter et puis enter. Les pommiers et poiriers font plus tost fruict a estre entez a vng escu que estre entez de gresse selon que aucuns qui sont esprouue le dient / duquel lieu doit on prendre la pomme/la poire/le cerisier/le prunier & le chastaignier/desgettons nouueaulx et ieunes qui ayent vne fueille: mais du parsiguier on peult prendre lescusson qui ait deux ou trois fueilles dessusdictes/on taille & y laisse lon vng peu de millet lequl luy tumbe et remect le neuf.

¶ Il ya dix manieres denter/la premiere maniere sappelle incision. On fait en ceste maniere/lon doit cauer larbre iusques a la mouelle/et oster ladicte mouelle de trois doidz de large auec vne raynette et puis lestouppez de cire/ et le fruict que ledit arbre fera apres sera de parfaicte saueur. Et en ceste maniere le fruict sauuage deuient de bonne saueur.

¶ Vne autre maniere est enter entre lescorce et le boys/il fault seyer et nectoyer le boys et le lyer affin que lescorce ne fende/ apres on eslargist lescorce auec vng ciseau de os tant que la gresse puisse entrer entre le boys et lescorce. La gresse doit estre taille iusques a la mouelle du coste deuers larbre/ladicte gresse doit estre par maniere quelle ioigne bien a larbre. Apres soit couuert de terre et puis dung drappel par dessus & soit lye/en ceste maniere prent bien: mais le premier on le doit deffendre auec paulx / en les mettant a lentour pour le vẽt. Tous arbres qui sont gommez viennent bien en ceste maniere.

¶ Lautre maniere est la gresse pareil de grosseur a larbre que vous vouldrez enter On doit tailler la gresse et le pied ou arbre iusques a la mouelle demy pied de lõg et le ioindre lung a lautre par maniere qlz ioingnent par tout / et puis les lyer et estraindre et couurir les fentes de cire ou de ardille/et ceste maniere est appellee assembler les gresses.

¶ Le maistre iardinier nomme Gorgole

de come dit que on doit mettre son estude a enter quant la lune est en croissant/ et cest pour prendre mieulx Et qui vouldroit on pourroit tailler les gectons en la fin de la lune pour fructifier plus tost.

¶ Notez que a tailler la cyme des gectons dung arbre qui ne fait point de fruict en la fin de la lune le faict fructifier prestement.

¶ Lon doit cueillir les aulx/les ongnons et autres fruictz quant la lune est en decours/ q̃ lle est soubz terre: car ilz sen gardent mieulx/et mesmement les aulx q̃ ongnons ne sen gastent pas si tost.

¶ Il fault semer en croissant q̃ cueillir en decours.

¶ Le present liure fut acheue de imprimer a Paris par Nicolas cousteau imprimeur demourant audit lieu le.xv.iour de Jãuier lan Mil cinq cens.xxviii.