

❧ *Certainly these ashes might have been pleasures* ❧

❧ *Certainly these ashes might have been pleasures* ❧

OF whatever may have been written about wine-making in classical antiquity, virtually nothing remains. A few lines in Hesiod, a few more in Virgil; a compilation of rumors in Pliny; some appropriately monstrous suggestions from Cato¹; a few dubious recipes in Columella; a paragraph or two in Palladius; and that's nearly it.

Essentially, the only exception is this present text, which is what makes it so important to us now; more so, no doubt, than it was in its time, although for all that, it isn't even particularly clear when its time was.

In fact, about all we can safely say is that it is a Byzantine anthology compiled in Greek from various writers — now generally called the “Geoponic authors” — about whom we generally know nothing except that most were already described as “ancient” when the compilation was assembled, which was at some point in the half-millennium between the 4th and the 9th centuries AD.

This is all very vague; but then archæology very often is; and our ignorance in no way diminishes the fact that this text remains, quite aside from all the other subjects it includes, the only surviving anthology of wine-making instructions to have survived from classical antiquity, and remains, whatever the identities and dates of its authors, generally the only record that survives of their work.

To the best of my knowledge, no translation of the complete text was made into Latin or any vernacular language until the 1530's; yet the chapters on wine-making — essentially what I've transcribed here — were translated as early as 1137 by a Pisan named Burgundio or Borgondione, consul for the Pisan merchants in Constantinople, and under the title *Liber de Vindimis*, were widely circulated in manuscript form throughout medieval Europe.

¹ *That genocidal hero of slave-holding avarice, & thus of our current plague of American “neo-cons”, whose name so wonderfully describes their ethics.*



Having said this much, and granting both that this is the major surviving record of wine-making technique in classical antiquity, and that it was widely disseminated in manuscript form during the later latin Middle Ages, yet it would still be rash to conclude that it exerted a significant influence on the development of European wine-making; because in fact, it did not. By the twelfth century, European wine-making had already evolved into a recognizable version of its modern form, and a large part of the *Liber de Vindimis* simply no longer applied to the way wine was being made.

For example, except in Spain and Portugal, most medieval Western European wine-makers - if they had known how to read, which we must assume very few did - would have had no more use for pages of instruction on the preparation and application of pitch to a *dolium* than their descendants would today, nor, for that matter, would they have been much more likely to know what a *dolium* was to begin with. There was no such word in their language, and no need for one: wine was no longer made and aged in large pottery containers sealed with an inner glaze of pitch, but in wooden tanks and barrels.

Its actual influence was more complex, and was limited largely to the literature of learned advice about wine-making rather than to the practice of the craft itself. It may be ironic, given the text's lack of relevance to the evolution of "modern" wine, that it should have become a standard font of information whenever wine was written about; but indeed it shows up, if only in bits and pieces, as a sort of untiring party animal, in nearly any book written about wine until the nineteenth century.

This is not in any way to disparage the text itself, but only the ways in which it was read and used; which is to note that:

A. Quite separately from texts useful in wine-making, there was an entire literary genre of "displays of erudition about vineyards, wine-making, and wine", a genre which consisted largely of astonishingly uncritical compilations of any and all references to these subjects by ancient authors. This genre has evolved, if that is the word, into the modern coffee-table wine book, where it is the uncritical reprinting of publicity releases from the local *syndicat d'initiative* that passes to the reader as wine history.

B. Uncritically is not the way to read ancient authors, or any others.

C. Books about craft should be written by those who practice that craft, who

have at least some possibility of knowing what they're talking about, since that knowledge has been acquired by experience in actually trying to carry out what they recommend.



So much for why we shouldn't read the book; one may well ask, why should we?

In my opinion, it is ironically just its strangeness that gives the text its importance to us now: which is to say, ancient wines really were *different*. They already seemed strange in the twelfth century; and this text is our best guide to how they were made.

That should not imply that it tells us what we most want to know, which is how ancient wines actually tasted; nor does it in any way justify the assumption that they simply tasted worse; much less that they all tasted like Retsina; much less that since we actually don't know what they tasted like, there's no real point in being interested in them. Despite centuries of scholarly guesswork, we don't really know what ancient Greek sounded like, either; but, does that keep us from reading Aeschylus? Of course not; and all that scholarly guesswork aids us immeasurably in doing so.

One can only regret that no one has bothered to make a similar effort to understand ancient wine; and such a project, which one would think would be the very foundation of an intelligent "enology" program, would want this text as a cornerstone.

For example, the common fallacy that all ancient wine resembled retsina is based on the fact that the porous pottery containers in which wine was made and stored were glazed on the inside with an impermeable varnish of boiled pitch. Since the purpose of this varnish was to be essentially insoluble in wine, the assumption that it flavored wine in the same manner as a water-based natural tree sap is essentially stupid; furthermore, most of the hundreds of surviving recipes for these "pitch" varnishes are complicated, and do not contain pine resin at all. That is not to say they didn't powerfully influence the flavor of wine; generally, they were intended to; but so do oak barrels, and the effects are various and extremely complex. To even begin to find out what those effects might be would require years of actual experiments, which one might suppose to be just where the scientific component of a true enology could make a major contribution.

But of course ignorance is easier, if only the question can be dismissed; and if there is any academic program of enology, anywhere in the world, where the question of the tastes of ancient wine has ever been established as an issue for sustained research, I don't know of its existence.



The second reason for reading this text, as always on this website, is pleasure.

Part of this pleasure is in savoring the ideas themselves, and in contemplating the inhabiting of a world where they are thought to be truths; so, I have included instructions concerning how to tell if palm trees are in love, and what to do about it; about ridding your garden of moths by the circumambulations of a menstruating nude with only a handkerchief on her head; and about how to engender a swarm of bees from the rotting corpse of an ox.

And of course part of the pleasure is the beauty and charm of the prose itself. In this case, it consists of the earliest translation of that text into French, done by a lawyer in Poitiers, Antoine Pierre, and first published in 1543 . The quite wonderful dedication to Hugues de Commanges, with its spirited and moving defense of the honor and nobility of agriculture, may sound as though Pierre wrote it himself, as one might reasonably expect of a dedication, and as he almost certainly would have wanted de Commanges to think he had done. But, he hadn't; it's simply the translation of Janus Cornarius's introduction to his Latin edition of the text, which was the edition Pierre used for his own translation into French.



Sean Thackrey

© 2004

www.wine-maker.net



A noble hom-

*me Hugues de Commenge, Prothonotaire
du S. Siege Apostolique, Seigneur d'Her-
ce en Couzerans, Anthoine Pierre, S.*

L'ESTVDE d'Agriculture comme grandement proufitable & necessaire, pour entretenir la vie humaine, non seulement pour la grand'utilité d'iceluy, mais aussi pour le grand plaisir & delectation inenarrable que lon y prent, à esté tousiours aorné & entretenu, comme le plus honorable des aultres estudes, des haults Seigneurs, Roys, Princes, & Empereurs: & semblablement à esté collaudé & publié par les grands Philosophes, tellement que plusieurs ont estimé qu'en icelluy estoit mise la plus grand'partie de la haulte & de tous tant desirée felicité humaine. A l'occasion dequoy le Poete à esté tenu & réputé veritable, quant il a dict:

*O' trop heureux, vous Laboureurs de terre,
Si de voz biens, auiés la cognoissance
Elle produict, loing de discord & guerre,
Les nobles fruiçts, dont viués à plaissance*

Je ne veulx point vous faire le recit comme plusieurs nobles hommes, de leurs mains propres ont voulu exercer l'Agriculture, & labourer la terre, & comme plusieurs doctes personnages & de grands condition en ont voulu escrire. Car les Annales Romaines, & les Histoires de Grece sont remplies & contiennent plusieurs exemples des triumphes & trophees que les nobles & vertueux Laboureurs du temps passé ont obtenu par leur prouesse. Et M. Varro, & I. Columelle racomptent iusques au nombre des quatre vingts & dix Auteurs, qui ont mis par escript les preceptes d'Agriculture, tant en Grec qu'en Latin, qu'aussi en langue Punicque & Barbare. Si cest estude donc

d'Agriculture à esté tant loué & cher tenu au temps passé, ie ne scay comme se pourroit mettre soubs silence la condition & depravee nature des hommes daujourd'huy, qui blasment & contemnent tant le labourage: car certainement à present on ne veoit gens qui soyent plus en desdaing que le poures habitateurs des champs, qui labourent la terre, & qui ont le soing & cure d'icelle. Ie ne scay si la cause de telle mauuaise coustume, qui empesche le doux & honneste fruiçt de cest estude, seroyt point la grandeur & puissance des richesses qui sont aujourd'huy, ou la noblesse & splendeur des bons villes. Si nous disons que tel mespris aduiēne par nostre negligence, laquelle naturellement nous semond & rend inclins à delaisser le labeur, pour suyure la volupté, nous trouuerons, sans aucun doubte, que le iugement de noz sens est infalliblement corrompu, & sans aucune discretion, qui pour se delecter poursuyt toute aultre maniere de voluptés, en delaisant les vrais plaisirs de la tant heureuse Agriculture. Et combien qu'il est certain que il fault excuser le commun populaire en cest endroiçt, pour le deffault de iugement qui est en luy, d'autant qu'il estime & croyt que tout le proufit qui vient des arts mecaniques, tant soyt il vil, est plus honorable que celluy qui prouient de l'Agriculture: toutesfoix il n'estoyt ia partant besoing que les sectateurs & desireux des bonnes lettres, vinssent à estre tant aueuglés, qu'ils ne cogneussent apertement qu'il n'est estude plus honneste, ne plus noble, ne plus approchant de la nature de l'homme, que l'estude d'Agriculture. Et d'auantage, nul reuenu n'est tant conuenable à l'homme noble, que celluy qui est acquis & perceu par le soing & diligence qu'il met au labourage. Aussi nous pouons facilement cognoistre l'imperfection & indigence de ceulx qui veulent estre estimés scauans aujourd'huy, qui pour auoyr delaissé ceste vacation, ils sont venus à ignorer & n'auoyr aucune cognoissance des choses de ceste diuine nature que l'Agriculture contient en soy: en maniere que plusieurs ignorent les propres noms des choses qu'ils congnoissent de veü... (*De Poictiers, ce xx. d'Aoust, mil cinq cens xliiii.*)

::

TELLE est la condition de l'homme (amy Lecteur) qu'apres long temps & grand trauail d'esprit, il demande à soy reposer & prendre delectation, en quelque occupation ioyeuse. Et n'est aucune chose tant plaisante ou prouffitable qu'une fois (pour trop le continuer) elle ne engendre ennuy & desplaisir: en sorte que nostre plus propre naturel est, se vouloir occuper en plusieurs & diuers estudes, & apres auoyr gousté de l'ung, laisser icelluy, & reprendre l'autre. Et tout ansi que la terre se veult reuestir de diuersité d'herbes & de fleurs, aussi bien l'engin de l'homme demande à s'exerciter & prendre cognoissance de plusieurs choses, que luy sont faciles à comprendre. Et comme ces iours passés, ie feusse cheut en telle condition, estant entré en grand ennuy & facherie de ce laborieux estude de Legal, deliberay me retirer d'icelluy, pour aucun espace de temps, pour remettre mes faschés esprits (qui desia estoyent si estonnés, que leur veüe en estoit toute esblouyé) en leur premiere & naturelle ioye. Et sur ce point, cōmancé à fantasier en plusieurs & diuers passetemps, desirant tousiours trouuer quelque plaisante & vertueuse recreation: & bien m'aduint qu'en reuisitant mes liures, se trouua entre mes mains CONSTANTINVS DE AGRICULTVRA: lequel (apres l'auoyr aucunement regardé) trouué, nō moins prouffitable pour ceulx qui sont addonnés à l'Agriculture, que delectable à tous amateurs de lettres... (Feuil. ccxvi.v. - ccxvij.r.)

∴

En quel temps il fault vendanger, & par quels signes nous cognoistrons quand les raisins seront meurs. Chap. XLIII.

ON ne peut pas facilement cognoistre quand il fault cueillir & vendanger les raisins, au moyen dequoy aucuns faisans les vendanges auant la maturité, ont vng vin petit & debile, qui n'est point durable. Les aultres au cōtraire vendangent fort tard, parquoy non seulement il gastent la vigne, pource qu'elle porte sa charge plus qu'il ne fault. Et dauantage le vin est subiect & exposé à estre gasté de la gresle ou gelee s'il en chet. On cognoistra donc le temps de vendanges par experience faiçte, non seulement à la veue du raisin, mais aussi par le goust que lon fera d'iceluy: & toutesfois nous en dirons aucuns signes, qui nous ont esté declarés par les anciens. Democritus & Africanus disent que le raisin demeure six iours entierement meur, & non pas dauantage. Quand le pepin donc ne se monstrera plus vert dans le grain, mais qu'il commencera à deuenir noir, c'est signe que le raisin est meur. Les autres cōprimant entre les doigts les grains, & si le pepin sort tout nud sans estre enuironné d'aucune petite chair du raisin, c'est signifiance (*Feuil.lxviij.r.*) que les raisins sont prests pour vèdanger. Et si le pepin sort, & qu'il apporte quand & soy de la chair du raisin, c'est signe que les raisins ne sont pas encores meurs. Aucūns disent que les raisins sont meurs depuis que lon en faiçt des boules. Les aultres essayent si les raisins sont meurs en ceste maniere: ils prennēt vn grain du lieu ou ils voyēt que le raisin est biē espes. & vn ou deux iours apres ils regardēt & contēplent le raisin: & si le lieu dont est prins le grain a demouré en sa forme, sans que les grains voyfins qui sont à l'entour ayent prins aucun accroissement, c'est signifiance qu'il fault accelerer de vendanger: & s'ils voient que la place du grain osté soit deuenue plus petite, pource que les grains qui sont à l'entour ont creu: ils defendent de ne vendanger point tant que le raisin croistra en grosseur.

☉ En quelle maison estant la lune il fault vendanger, & comme au decours d'icelle, & estant deffoubs terre il fault vendanges. ZOROAST. Chap. XLIII.

IL fault vendanger la lune estant au signe de Cancer, ou de Leo, ou de Libra, ou de Scorpio, ou de Capricorne, ou d'Aquarius: & fault diligemment pourvoir que nous par faisons noz vendanges la lune estant à son decours, & deffoubs terre.

☉ Comme nous remedierons aux raisins qui demeurent en veriuft, ou qui sont autrement corrompus: & comme il fault accoustrer le vin qui en sera faiçt. Chap. XLV. (*Feuil.lxviij.v.*)

IL fault separer tout le veriuft de grain, ou qui est aultrement corrompu, de l'autre fruiçt qui est meur: & le moust qui en proviendra il le fault preparer en ceste maniere. Il fault cuyre eue de pluye iusques à la moytié, & quand elle sera cuiçte, il en fault prendre autant comme se monte la dixiesme partie du moust, & mettrés icelle dans le diçt moust, & la faire cuyre aultrefois avec icelluy moust, iusques à ce que la dixiesme partie soit diminuee en cuisant. Aucuns ne procedent pas ainsi, mais adioustent l'eue aux raisins, pensans qu'ils augmentent le moust qui en sera faiçt d'une tierce partie, & apres qu'ils ont foulé les raisins, ils font bouillir le moust iusques à la consommation dela tierce partie. (*Le cinquieme liure d'Agriculture, Feuil.lxvij.v.-lxviij.v.*)

Le sixiesme liure

D'AGRICVTVRE DE
CONSTANTIN CESAR.

EN ce liure, qui est le sixiesme des bons preceptes d'Agriculture, est contenu la maniere de preparer the Pressoir, & les Cuues ou vaisseaulx, que lon met deffoubs le Pressoir, & des vaisseaux de l'huylle, & la caue du vin, & du lieu pour asseoir les tonneaulx, & la maniere de les garder, & de les poixer, & de les preparer à vendanges: & comme il fault fouller les raisins, & comme il fault mettre le moust dans les tonneaulx, & comme il ne se respandra point par dessus, & comme il est possible d'auoir du moust tout au long de l'annee, & pour cognoistre s'il y a point d'eaue parmy: & comme il fault subuenir au vin, qui devient aigre, & la maniere de plastrer.

☞ Du Pressoir, & de la Cuue qui est deffoubs, & des vaisseaulx à huylle.

FLORENTINVS. Chapitre, I (*Feuil.lxxi.r.*)

AYANT mis fin au traicté de la plantation des vignes, & voulant apres parler de la diligence & cure que lon doit mettre a faire les vins, nous auons pense qu'il estoit necessaire de premettre comme il fault preparer le Pressoir & la Cuue, qui est deffoubs. Il fault doncq' faire vng pressoir selon la quantite des fruiçts que lon y voudra apporter: afin que les ouuriers ayent vng lieu auquel ils se puissent tourner commodement: & aussi que les raisins ayent espace pour estre bien mis, & afin que si le temps le requeroit, que

lon y peust apporter des fruiçts à plus grand quantité: & finalement afin que les ouuriers ne soyent suffocqués par l'exalation & odeur du moust. Et fault que le lieu ou sera le Pressoir soit de tous coustes enduiçt & blanchy de chaulx & sable ligierement, & au dessus couuert d'ais, afin qu'aucune terre, ne beste qui sera nourrie parmy, ne puisse cheoir dans le vin & corrompre icelluy. D'auantage il fault que le Pressoir soit chauldement & ayant grand clarté de tous coustés. De rechief la Cuue, qui est dessoubs le pressoir, doibt auoir la bouche large, & apres que lon en aura faiçt, il la fault lauer d'eau de mer, ou de saulmeurre chaulde, & la nettoyer d'une esponge. Et fault qu'elle demeure sans estre couuerte, afin qu'elle ne s'empuantisse, & pour autant que les rats, qui auncunesfois tumbent dedans ladiçte Cuue, donnent mauuaise senteur, il y fault mettre vng bois large, afin que par icelluy le rat s'en puisse sortir, s'il en viêt à cheoir quelques fois. Et quād on en vouldra user vne autre fois, il fault semblablement la lauer, & la parfumer apres qu'elle sera nettooyee. En oultre le vaisseau ou lon met l'huyyle, qui est prins du Pressoir doit estre estroiçt. (Feuil.lxxi.v.)

De la Caue du vin, & de la situation & place des tonneaux. FLOREN. Ch. II.

LA maison ou nous voulons mettre les tonneaux du vin si elle est en region chaulde, doibt auoir vne fenestre du cousté de Septentrion & d'Orient: & si elle est en lieu froit, la fenestre doibt estre deuers Midy. Et doibt estre loing du Pressoir, & separee de toute mauuaise senteur. Les tonneaulx fault qu'ils soyent asis qui ne touchent point l'ung à l'autre: en sorte qu'il y doibt auoir vng pied d'espace au meillieu entre deux. A celle fin que ceulx qui ont la charge de la Caue, puissent aller aiseement par derriere: & aussi que si l'ung tonneau de vin vient à aigrir, que le prochain ne se gaste aussi: car il n'y a chose plus subiecte à contagion, que le vin, principalement le moust. D'auantage il fault asseoir les tonneaux en lieu sec, en sorte que de troys parts, les deux du tonneau soyent dedans terre, si le pais porte vng vin qui soyt peu durable & delié, & qui ne soit point d'aucun nourrissement. Et s'il est puissant & gros, il suffist que la moytié du tonneau soit par terre. De rechief, il fault mettre dessoubs les tonneaux de gros sablon & sec, & dessus le sablon mettre assés competemment du ionc. Et le demourant il le fault remplir de terre amoncellee, laquelle aura demeuré longuement au soleil: car le sablon & la terre seiche, attirent à soy toute l'humeur, tant de la terre, que celle qui est aux tonneaux: & d'auantage le vin en est plus doulx. En oultre on peut cognoistre la vertu du sable par ce moyen. Si vous remplissés vng panier neuf de sablon, & verses par dessus le

vin qui commence a aigrir, le (*Feuil.lxxii.r*) bon vin & pur passera, & coulera, & laissera toute la mauuaise senteur: & si vous n'aués point de sablon, il fault vser en son lieu de terre qui soyt bien seichee au parauant au soleil. En outre, il ne fault enfermer rien de pourry dans la Caue du vin, comme sont les cuirs de mauuaise senteur, le froumage, les aulx, l'huylle, les figues, & les vaisseaulx qui ne seruent de rien: car toutes ces choses attirent l'humidité du vin, & pourrissent icelle: & autresfois ils rapportent la mauuaise senteur au vin. Semblablement, il fault separer la Caue loing des palus, & d'estable de cheuaulx, de latrines, & d'estable la ou sont les pailles, de boulengerie, & des estuues. Et s'il y a d'arbres plantés à l'entour, il les fault coupper: car les racines qui s'entrelaissent, gastent & ruynent la Caue, & luy baillent de leur odeur, principalement les Figuiers & Grenadiers. Finablement si nous demourons aux champs, nous ferons le paué esleué hault de carreaulx, & en icelluy collocquerons les tonneaux, mettant du sable par dessous.

De la structure des Tonneaux.

ANATOLIVS. Chap. III.

TOVTE terre n'est pas bõne pour fair pots & vaisseaulx. Toutes fois aucüs disent que la meilleure terre de potier est celle qui est iaulne, les autres approuuent la blanche, les aultres les meslent toutes deux ensemble. Aucuns doncques estants contenus de tel signe d'approbation, iugent vng tonneau quand il est fait, estre bon, si en le sonnant il rend vng son clair & penetrant. Toutesfois ce (*Feuill.lxxii.u*) n'est pas assés, mais il fault que celluy qui le veult colloquer soit present quant il se fera, & pourueoir que la terre dequoy il sera fait soit bien accoustree, & ne doit pas endurer qu'icelle terre soyt mis à la roue, que premierement il ne voye quel sera le tonneau quand il sera cuiet. Et les potiers ne font pas tous tonneaulx à la roue; mais les petis seulement: car les grands ils les edifient tous les iours par terre, en vne maison chaulde, & ainsi ils les font si grands, comme il veulent. De rechief la plus grãd besongne du potier c'est du fair cuyre ses vaisseaulx: d'autant qu'il fault qu'ils ne soyent ne peu ne trop cuiets, mais moderement. A ceste cause aucuns recusans la difficulté de si grãd appareil & structure, vsent de tonneaulx vieulx, laquelle chose nuist au vin grandement. En oultre les meilleurs tonneaulx sont les lôgs, & qui ont le ventre en auant, & la bouche fort ouuerte. Et fault faire le borts des tonneaulx qui regardēt par dehors, afin que quand nous les ouurirons & les frotterons de cendres, qu'il ne chee rien dedans, mais s'il y a rien à l'entour qu'il tûbe hors du tonneau. Et fault incontinent les poixer ce pendant qu'ils sont

encores chaults, & fault qu'ils ne soyēt gueres grands: car en tels tonneaulx le vin ne boult pas d'auantage, d'autant qu'il n'es point estroictement, mais estant superabondant il s'esleue & se combat contre luy mesmes: & non seulement il reiecte l'odeur, mais aussi il se purifie de sa lye. Les petis vaisseaulx sont tres bons pour garder le vin, & pour le tenir bon. Et pour ceste cause il est expedient de faire petis tonneaulx. Et si au parauant nous auions des tonneaulx vieulx, nous deuons mettre dedans le vin qui est petit & mauuais, & celluy qui est bon, nous le mettrons dans les petis tonneaulx. (Feuil.lxxxij.r.)

♣ En quel temps, & comme il fault poixer les tonneaux.

A N A T O L. Chap. IIII.

LES tonneaux neufs fault qu'ils soyent poixés incontinent qu'ils serōt sortis de la fournaise, & les vieulx quand Canicula vient à sortir. Aucuns les poixent tous les ans, ou de deux en deux ans. Il est meilleur qu'ils soyent poixés, quand le vin est deuenu sans saueur, ou que la poix est cheutte.

♣ Comme on cognoistra la bonne Poix.

D I D Y M V S. Chapitre, V.

LES Anciens ont dit, que la meilleurs Poix est celle que lon apporte d'Idée, les aultres mettent en second lieu celle qui vient de Pierie, les aultres preferent celle de Rhodes, les aultres celle de Rhetique. Et generalemēt la meilleure est celle qui est grasse, & pareillement celle qui reluiſt est encore meilleure, & celle qui est deliee est reiectee comme de peu de valeur. Aucuns l'eschauffent & la plongent dans de l'eau froide, & en font l'experience, non seuelement par l'odeur, mais aussi par le gouſt. D'auantage quand on fait cuire la Poix, si elle ne sort point, & ne bouillonne point, ne murmure aussi, c'est celle qui est tenue pour la meilleure. De rechief celle qui a la saueur plus douce, & qui est bien nette & legiere, & qui a bonne odeur, est estimee fort bonne. Semblablement la Poix cuicte est meilleure que la crue, & la seiche est à preferer à celle qui est fondue. La bonne Poix est preparee en ceste maniere. On met dans vng bassin de terre, & puis la bassin dessus vng peu de feu au soleil. Apres on met dans la poix de l'eau chaulde passe parmy des (Feull.lxxxij.v.) cendres des

sermens, & la poix en deuiet grandement forte. Quant elle sera doncques reposée, deux heures apres on la remet, & aultresfois autant d'eau dedans. Et font cecy trois iours durant, tous les iours trois fois, & avec vng esponge en tirent l'humeur qui y est, & de celle qui demeure se faiçt la bonne Poix. Pareillement la poix seiche est amere, au moyen de quoy quand elle est cuiçte en vin, elle en est meilleure, & principalement deuiendra fort bonne si on la cuiçt avec quelque chose qui soyt de bonne senteur. La Poix clere quand elle est cuiçte iusques à la tierce partie, est bõne pour mettre en vsaige. Aucuns y mettent parmy ces cendres de serment & la font cuyre ainsi. Les aultres adioustent aussi avec les cendres de la cire. Aucuns y meslent seulement de la cire que l'on apporte des Sardes, car on dit que c'est la plus propre, & la meilleure. Et les vngs en fondent la quarte part, les aultres la sixiesme, & les aultres la dixiesme partie: & si nous voulons faire vng vin fort, il y fault adiouster plus de cire que de poix. Et aucuns donnent par conseil de ne mettre point aucunement de la cire dedans la poix, car ils disent que le vin se faiçt fort mauuais, tellemēt qu'il est plus enclin à perdre sa saueur & sa senteur.

♣ La maniere de preparer la Poix.

D I D Y M V S. Chap. VI.

EN Italie on use de ceste poixeson. Prenés poix quarante liures, cire vne liure, sel ammoniac huiçt drachmes, de la manne d'encens quatre drachmes, pilés tout & faiçtes cuyre ensemble, & puluerisés par dessus senegré huiçt drachmes, & de tout cela meslé fault poixer les tonneaux. (*Feuil. lxxxiiij.r.*) Les aultres prennent poix seiche six liures, cire quinze liures, vesses & froument moullus trois liures, senegré rosty pilé & criblé autant, calami aromatici, folii malobathri cinq pillures, & fondu ce qui est fondable, & pilé ce qui est dur, ils mettent par dessus demys liure d'aloes hepaticus criblé. Ceste poixeson est la meilleure de toutes, car elle renforce le vin qui facilement se corrompt, & garde celuy qui est durable, & faiçt les vins de bonne odeur.

☞ Preceptes generaulx de la poixefon. Ch. VII.

IL est tresbon en toute poixefon de lauer la Poix auccq' lixiue faiçte de cendres, & mesler de poix resine, du lentisque, ou du pin, ou si lon n'en peut recouurer d'icelles, il y fault mesler de celle que nous aurons, & y adiouster aussi vng peu du glaieul & du senegré, car le senegré faiçt le vin plus puissant, & plus pondereux. D'auantage, il y fault mettre du cotton, & de la casse, & mellilot, & de la fleur de iunci odorati: car toutes ces choses aydent au vin pour luy donner vne odeur delectable. Et en somme en vng vin biē appareillé, il y fault vser de diuerfes poixefons. De rechief, pour les raisins qui ne sont gueres bons, on se doibt contenter de bonne poix, & a icelle y adiouster du glaieul, & senegré vng peu de chascun, & vng peu moins de cire: car si lon y met plus, elle rend le vin sans aucun goust, cōme nous auōs predict. Et fault vser de cire blāche, ou qui soit autrement nette. Aucuns font saigement, qui mettent dans le tonneau, quant il est vuyde, vne canne & vng bois droiçt, afin que les mouscherons ou aultres animaualx semblables, quand ils y seront cheus s'en puissent sortir par la. Aux tonneaux qui sont poixés recentemente, on ne doibt point mettre (*Feuil.lxxiiij.v.*) vng vin qui est bon, mais vng vin qui aura desia perdu son goust, car il en sera faiçt meilleur. Semblablement on doit mettre dans ces tonneaulx les vins noirs, & le blanc mettrons dans ceulx qui seront poixés de deux ans ou d'auantage.

☞ Aultre maniere approuee de poixer les tonneaulx. Chap. VIII.

PRENEZ hysopi cretici aut campani deux liures, nardi indici aut Gallicæ deux liures, Aloes vne once & demye, Croci Siculi once & demye, Iridis Illyrica vne liure, & ceste composition vous espicerés dans les tonneaulx d'ung muy, incontinent qu'ils seront poixés, & en mettrés par les coustés, & sous la bouche des tonneaux, auant que la poix soit du tout refroidie, & ne fault pas aussi qu'elle soit chaulde, mais vng peu froide, afin que la composition ne se brusle point. Apres vous mettrés vin nouueau dedās, & peu de iours apres si vous le goustés vous le trouuerés bien flairant, & penserés qu'il soit vieulx. Et fault repoxer chascun an les tonneaulx, ou à tout le moins de deux en deux ans, vstant de la mesure & composition de ladiçte medecine, comme il est ordonné.

♣ De l'ointure des tōneaux. VARRO. Ch.IX.

AVCVNS apres la poixefon, oignent les tonneaux vng peu auant qu'y mettre le moust, les aultres oignent la bouche seulemēt, & les aultres le couuercle, & se faiēt ladiēte oingture de poix, & de vin cuiēt, avecq d'eauē de mer. Les aultres prennent poix clere & saulmeure, & les mettent avec du vin cuiēt, & de tout cela meslé, ils frottent la bouche avec vne esponge. Les aultres oignent le couuercle de lye d'huylle seulement. *(Feul.lxxv.r.)*

♣ De l'appareil pour vendanges. DIDYM. Ch.X

VINGT iours auant que faire vendanges il fault ouurir les pressoirs, afin qu'ils soyent esuentés, & puissent prendre air. Il fault ausi les lauer d'eauē de mer & les parfumer.

♣ Ce que doiuent faire ceulx qui sont commis a la vigne pour faire vendanges, & cōe il fault fouler les raisins, & cōme ceulx qui sont ordonnés pour fouler les raisins doiuent demourer dans le Pressoir.

APVLEIVS.

Chapitre, XI.

CEVLX qui sont commis pour remplir les grands panners aux vignes, doiuent regarder si aucunes fueilles ou raisins verts ou secs leur serōt apportés: & fault ausi que les fousseurs regardent si les commisaux paniers auront en rien failly: car les fueilles foulees avec les raisins, font ung vin qui restrainēt fort, & qui facilement se corrompt. Et des raisins verts & secs, il en vient grand dommage. D'auantage les fousseurs doiuent fouler les raisins incontinent qu'ils sont mis dans le pressoir, & doiuent fouler egalemēt, tant que les pepins sortēt hors des grains: afin que la plus grand partie de la liqueur puisse cheoir dedans la Cuue qui est deffous le Pressoir, & quant ils auront foullé la seconde foix, qu'ils s'ostent de la. Et apres que le marc sera deuenue chault, & qu'il ne sera pas grandement moyte, il le fault mettre deffus le Pressoir, car quand il est mol & chault, il en est

plus fluide. Mais s'il y est mis estât (*Feuil.lxxxv.*) encores fort moyte, il fault necessairement que par le poix [*rectè, poids?*] que lon mettra dessus il soit defrompu & separé. De rechief, les fousseurs doibuent entrer dans le pressoir les pieds laués & nettoyés, & aucun d'eulx ne doibt rien mäger dedans ne boirre, & ne doibt point souuent y entrer & sortir, & si par necessité il est contrainct de bouger du pressoir, qu'il ne s'en aille point les pieds nuds. Pareillement les fousseurs doibuent estre vestus, & auoir des ceinctures afin de la sueur. Semblablement il fault auoir tousiours quelque bonne odeur au pressoir, & le parfumer avec des encens, ou de quelque aultre chose. D'auantage, il est necessaire de scauoir qu'on apelle marc, non seulement les noyaulx des oliues, comme aucuns croyent, mais aussi le marc des raisins. Si doncques vous oyés dire & parler du marc, regardés la matiere subiecte de laquelle lon parle, & le premés aucunesfois pour le marc des raisins, & aucunesfois pour le noyau des oliues qui sont autrement appellés des Grecs pyrena.

☞ Comme il fault mettre le Moust dans les tonneaux, apres que les raisins seront bien foulés. DIOPHANE S. Chap. XII.

AVANT que mettre le vin dans les tonneaulx, il les fault nettoyer de saulmeurre simple, avec vne esponge, & les parfumer d'encens. Et ne fault pas les remplir trop ne peu aussi, mais lon doibt coniecturer cōbien par vray semblable peut augmenter le Moust en bouillant, afin qu'il ne se respande par dessus, & afin que l'escume estant esleuee iusques au bort, puisse seulement sortir dehors du tonneau, l'ordure qui est dedans, & ce qui ne vault rien. Consequemment il fault purger & nettoyer le Moust (*Feuil.lxxvi.r.*) durant quinze iours, & en oster l'escume avec les mains, & avec vng goudet aucunesfois. Et s'il y a quelque autre chose superflue il la fault oster aussi. Et les nettoyeures fault que elles soyent apportees hors du lieu ou sont les tonneaulx, & soyent iectée: bien loing de la: car si vous les laissés pres, quand elles sont corrompues & gastees, les mouscherons si engendrent, & en sort mauuaise & puante senteur, & tous deux gastent & corrompent le vin. A ceste cause, lon doibt procurer par parfums qu'au pressoir il y ait tousiours bonne senteur, & principalement la Cuue de vin a mestier de auoir bonne odeur.

☞ Cōme apres que le Moust sera coullé de la cuue, & que le marc en sera tiré, nous devons faire le vin de mesnage. A N A T O.
Cha. XIII.

INCONTINENT apres que le Moust sera coullé, il fault tirer le marc de la Cuue, & le mettre dans des tonneaulx, & puis le fouller: car la lye qui en sort, laquelle on appelle vulgairement vin de mesnage, est bonne a boire pour les laboureurs, & le reste du marc qui demourra apres, nourrist grandement les bestes. Et fault incontineēt que le marc sera tiré de la Cuue, tourner icelle Cuue, & les vaisseaulx qui sont deffoubs, & les nettoyer d'eau de mer ou de saulmeurre avec vne esponge, & les parfumer: car l'humidité qui y demeure, quand il est du tout corrompu, il s'en aigrift, parquoy il corrompt le fruiēt que lon y foulle le iour apres, & engendre des mouscherōs, qui est signe que le vin se tourne.

☞ Comme le Moust ne se respandra point par deffus.

FLORENTINVS. Ch. XIII. (*Feuil.lxxvi.v.*)

NOVS mettrons à l'entour du coul du tonneau vne couronne faiēte de Pouliot, ou de Calamenthe, ou de Origan. Aucuns frottent les borts du tonneau par dedans avec des fiens de bœuf, car ils retiennent par dedans la grand chaleur du Moust.

☞ Comme le Moust pourra estre beu incontinent.

FLORENT.

Chap. XV.

DANS soixante septiers de Moust, mettés y demy septier de vinaigre, deux & trois iours apres le Moust sera net & pur. Et la maniere de faire reposer le Moust en peu de temps, vous en trouuerés de beaulx moyens au troiseisme liure de Diophanes.

☞ Comme tout au long de l'année nous aurons du Moust, & pour scauoir s'il y a point d'eau. FLORENTIN. Cha. XVI.

LE Moust qui distille par lui mesme des raisins, auant qu'ils soyent foulés, doit estre mis le iour mesmes dedans vng tonneau poixé dedans & dehors, en sorte que le tonneau soit la moytié plain, & mettrés le couuercle dessus, & le bouchés biē avec du plastre: car le moust demourera longuement en sa grand douceur. D'auantaige il se gardera plus longuement, si vous mettrés dans vng puis vng petit vaisseau fermé, & serré d'une petite peau, & le laissez la trente iours: car pour autant qu'il n'aura point bouilly il sera tousiours moust. De rechief, si lon foule les raisins tout doucemēt, sans les estraindre fort, le moust qui en sortira sera ausi durable. Les aultres mettent les tonneaulx dedans du sablon moyte. Les aultres mettent le moust (*Feuil.lxxx.vij.r.*) dans des vieulx tonneaux, apres que le vin vieulx en est tiré. Aucuns mettent vng vaisseau poixé dedans & dehors dedans vng puys, cōme il a esté dict: tellement que les bords demeurent hors de l'eau seulement. Laquelle chose nous auons trouuee tresbonne par experience. Les aultres le couurent de marc, & puis y amoncellent par dessus du sablon moyte. Les aultres mettent le moust dans vng vaisseau qui n'est point poixé, & adioustent du nitre Alexandrin pilé, & puis le mettent à l'ombre. Finablement pour scauoir si au moust y a point d'eau, vous le trouuerez au chapitre qui s'ensuyt.

☞ Pour scauoir si dans le Moust y a point d'eau. SOTIO.
Chap. XVII.

METTEZ dans le Moust poyres sauvages, c'est à dire, qui soyent bien crues, & s'il y a de l'eau, elles s'en iront au fond.

☞ La maniere de plastrer. D I D Y M V S.
Chapitre, X V I I I.

IL fault mettre du plastre dedans vng vaisseau large, & puis y verser le moust, tant qu'il passe par dessus le plastre, & soit tournée souuent, & puis le laisserés ainsi iusques à ce qu'il sera reposé: afin que les plus grosses pierres du plastre s'en aillent au fond. Apres soit tiré le moust dudiect vaisseau, & fault prendre garde que quand on le tirera que rien ne sorte quand & luy.

☞ La maniere du subuenir au Moust, quand (*Feuil. lxxvij.u.*) il commence de s'enaigrir. Chap. XIX.

SOYENT mis tremper deux demis septiers de raisins bouillis iusques qu'ils soyent enflés, & soyent espraincés & mis dans la huitiesme partie d'ung muy de moust. Ou aultrement soit coulé le moust (comme il a esté dict) parmy du sablon de riuere, ou aultrement soyent mises dedans quatres drachmes Sandicis. (*Le sixiesme liure d'Agriculture, Feuil.lxx.v - lxxvij.u.; complete*)

Le septiesme li- VRE D'AGRICVTV, re de C O N S T A N T I N C E S A R.

EN ce liuure, qui est le septiesme liure des bons preceptes d'agriculture, est contenu par ordre la description & differences des vins: & de la cure & goust d'iceulx: & cōme doiuēt estre trāsnués en aultres tonneaux, & aultres choses utiles.

☞ De la difference des fruiçts.

QVINTILLI. Chap. I.

LES lieux concaués apportent beaucoup de vin, mais il ne vault gueres, & les lieux haults le font meilleur, d'autant que le fruiçt se meurist par les vents, & par vng aultre temperament d'air, & principalement par la (*Feuil.lxxviij.r.*) vertu du soleil: car non seulement le soleil faiçt les raisins meilleurs & plus gros, mais il les rend doux s'ils sont fort eschauffés, car la lune seule ameurist les raisins, pource que elle est chaulde & moyte, & la nuit elle les adoulçist seulement. Au moyen de quoy ils ont besoing d'estre longuement au soleil, afin que le vin soit durable, & qu'il vienne plus tost en sa vigueur, & soit aeré. Semblablemēt le fruiçt des pais chaults faiçt le vin durable, mais le fruiçt qui est prins des aultres lieux, ou qui retient quelque crudité de la terre, faiçt le vin petit & de peu de valeur. Si la vigne porte peu de raisins, le vin en sera plus puissant, d'autant que le nourrissage & toute la vertu a esté employee à ce fruiçt seulement.

☞ Quels vins veulent estre mis au serain, & quels demandent estre au couuert.

QVINTILLII. Chap. II.

VNG vin fort doit estre colloqué au serain, & soit tourné du soleil couchant & du midy, en y entremettant quelque muraille. Et les vins deliés seront mis dessoubs la couuerture, & fault que les fenestres soyent faic̄tes hault, qui regardent vers Septentrion & Orient.

☞ De la difference du vin nouveau & du vin vieulx, & du raisin blanc & du noir.

DIOPHANES. Chap. III.

LES raisins noirs aurōt vn vin fort puissant, les blancs feront vng vin moyen, les roux feront le vin vng peu plus plaissant que les noirs. Le vin nouveau est (*Feuil.lxxviij.v.*) grandement froit, le vieulx est treschault & trespuissant, & a grand odeur, car toute l'aquosité qui estoit en luy, a esté consommé par le temps.

☞ Comme fault il curer & rendre durable le vin, qui se faic̄t des raisins qui ont esté fort mouillés, ce pendant qu'ils estoient en la vigne: & pareillement des raisins qui ont esté trempés apres estre vendangés.

DEMOCRITVS. Chap. IIII.

SI l'annee est pluuiieuse, & qu'il aduienne que les raisins estans encores à la vigne soyent fort mouillés, ou s'il aduient qu'apres vendanges la pluye chee impetueusement, tellement que les raisins soyent plus arroufés qu'il n'est besoing, nous les foulleron necessairement. Et si vous cognoissés que le moust qui sortira de telle vendange soit de peu de force, ce que vous pourrés scauoir en le goustant, apres que le vin sera mis dans les vaisseaulx, à la premiere foys qu'il bouillera, il le fault incontinent changer en vng aultre tonneau: car toute l'aquosité qui sera en luy demourera au fond: & pour ce que le vin demouera encores chargé, vous mettrés en soixante septiers de vin, troy demys septiers de sel. Aucuns qui ont meilleur

moyen de faire le vin, le font cuyre, tant que la vintiesme partie est consommee, & y adioustent la vingtiesme partie de plaistre. Ceulx de Lacedemone laissent le vin sur le feu, tant que la cinquiesme partie est consommee, & quatre ans apres ils en vsent. (Feui.lxxix.r.)

♠ La maniere de percer les tonneaulx, & qu'il fault obseruer quand nous les perserons. ZOROAST. Chap. V.

Q V A N D nous voudrons percer les tonneaulx, il fault obseruer & euitier que ce ne soit pas au leuer du soleil ne de la lune, car alors le vin s'esmuet & ne fault point le manier. Et si vous percés le tonneau de iour, il fault mettre quelque chose deuant du soleil, afin que sa clarte ne vienne sur le vin. Et si par necessité vous estes contraincts de l'ouuir aucunesfois de nuit, vous luy osterés pareillement la clarté de la lune.

♠ De la maniere de transmuer le Vin, & en quel temps se doit il faire, & qu'il y a difference du Vin qui est dans vng mesme tonneau. ZOROASTRA.

Chapitre. VI.

I L fault verser le vin en aultres tonneaux quand le vent de Septentrion tire, & non pas quand le vent de Midy souffle. Et les petis uins seront verses l'yuer, & les bons l'esté. Et ceulx qui ont creu en lieu maigre & mal labouré, apres le Solstice d'yuer. Le vin qui est versé en autre vaisseau quand la lune est pleaine, se conuertit en vinaigre. De rechief il fault scauoir que quand le vin est separé de la lye, dont il prent sa nourriture, il en deuient plus petit, & pert sa force. Au moyen dequoy il le fault eschauffer l'yuer, & l'esté le refroidir. Il fault verser le vin au croissant de la (Feui.lxxix.v.) lune, & icelle estant dessous terre. Sotion dit que lon doit verser les vins principalement le premier & second iour que lon commence à veoir la lune nouvelle. De rechief quant lon verse le vin de tonneaux en petits vaisseaulx, il fault regarder que ce ne soit pas à la naissance de quelque estoile: car la lye du vin se vient à esmouuoir alors, mesmement quand les rozes fleurrisent, & plus encores quand la vigne iecte son bourion. Les sages donnent par conseil, & mesmement Hesiodus, qu'pres que le tonneau est

percé, qu'il fault boyre abondamment du vin qui est au commencement dudiect tonneau: & de celuy qui est au fond, & de celuy du milieu il fault boyre sobrement: comme plus fort & plus durable, & plus conuenable, pour le nourrissement. Car le vin qui est pres de la bouche du tōneau est de petite vertu, d'autant que (pource qu'il est pres de l'air) il est esuenté, & l'air entre dedans. Et celuy qui est au fond se gaste bien tost, & deuiet aigre, comme estant pres de la lye. Et la sentence de Hesiodus est telle: Nous commandons qu'au commencement du tōneau, & au fond, que l'on boiue son saoul, & au milieu que lon boyue sobrement. En oultre celuy qui verse son vin en tonneaux de terre, ne le doit pas remplir iusques en la bouche, mais iusques vng peu au deffoubs du col: afin qu'ils ne soyent suffocqués, mais puissent respirer. Et incontinent que les tonneaux seront vuydés il les fault nettoyer avec saulmeurre, & les bien lauer, ou avec des cendres de serment, ou de la croye dequoy vsent les foullons, ou de terre argilleuse.

♣ En quel temps, & comme lon doit goustier les Vins. F L O R
R E N T. Chap. V I I. (Feui.lxxx.r.)

A V C V N S goustent les vins quand le vent de Septentrion tire, car alors ils sont en repos, sans estre troubles: toutesfois les experimentateurs le goustent mieulx quand le vent de midy tire. Car ce vent esmeut grandement le vin, & monstre sa bonté. On ne doit point goustier le vin à ieun, car auant que manger on trouue le goust du vin hebeté & stupide: & ausi on ne le doit point goustier apres auoyr beu d'autre vin, ne apres auoyr remply le ventre. Dauantage il fault que celuy qui voudra taster le vin, n'ayt mangé rien d'aigre au parauant, ne rien qui soit fort sallé, ne aucune chose qui puisse changer le goust: mais doit auoyr mangé vng bien petit, sans qu'il soit encores digeré. En oultre il fault bailler le vin à goustier aux achapteurs, quand le vent de Septentrion tire. Aucuns voulans tromper les achapteurs on vng tonneau neuf, lequel ils remplissent d'ung tresbon vin vieulx & de bonne senteur. Au moyen dequoy ceste qualité demeure longuement au vin: tellement que lon pense que telle bonne odeur soit du vin que lon a mis n'agueres: & ainsi ils abusent ceulx qui en goustent. Aucuns tauerniers, vsans de plus grand' malice, ils mettent au deuant de leur tauerne, du froumage & des noix, afin d'attirer & semondre de manger ceulx qui entrent dedans, afin que le bon sentiment du goust se corrompe. I'ay voulu escrire cecy, non pas qu'il nous doiyue estre permis de faire telles impostures, mais afin que par icelles nous ne soyons point trompés. Finablement il fault que le laboureur goustie souuent son vin, & le nouveau & le vieulx: afin qu'il sache s'il en y a aucun qui soit en dangier d'estre tourné. (Feuil vij.v-lxxx.r.)

🌿 Terroir: at last, the real thing 🌿

☞ *Qu'il fault premierement scauoir quel vin apportera la terre, ou nous voulons planter. DIOPHANES. Ch. VII.*

I'ESTIME qu'il est grandement necessaire que le vigneron cognoisse auant toutes choses, quel vin prouindra de la terre ou il veult planter la vigne. De laquelle chose l'experience en pourra estre faiçte en ceste maniere. Faiçtes vne fosse en la terre ou vous voulés planter, de deux pieds de haulteur, & de la terre que vous aurés tiree de la fouffe, prenés en vne motte, & la mettés dedans vng voirre plein d'eaue de pluye, qui soyt nette, & meslé & battés l'eaue, & puis la laissés reposer, iusques à ce que la terre sera repositée au fons du voirre, ce que lon pourra manifestement cognoistre à la clarté du voirre, & apres que la terre sera bien repositée, vous gouterés de l'eaue, car vous aurés vng vin qui sera de telle saueur comme la saueur de l'eaue. Si vous trouués donques vne odeur qui ayt mauuaise senteur, ou vne saueur amere & sallee ou bitumineuse, ou autrement qui ne soit point bonne, vous vous garderés de planter la vigne en telle terre. Et si vous trouués vne terre qui soyt odorante, plaisante, & douce, & qui soyt totalement bonne, vous y poués hardiment planter la vigne. (*Le cinquiesme liure d'Agriculture de Constantin Cesar, Feul. lij.r.&v.*)

∴

🌿 On engendering bees from the rotting corpse of an ox 🌿

Iubas le roy de Libye commande de faire les Mousches dans vng coffre. Democritus & Varro ont escript en Latin qu'il les fault faire dans les maisons, laquelle chose est plus assuree. Et c'est icy la maniere de les faire. Il vous fault auoyr vne maison qui soit de dix coudes de haulteur, & autant de largeur, & que les autres costés soyent esgaulx. En cest maison soit faiçt vng huys, & quatre fenestres, vne de chascun costé, & en icelle amenerés vng Bœuf de trente moys, qui soit bien charnu & gras, & faiçtes qu'il soit enuironné d'ung grand nombre de ieune

gens, qui le battront rudement, iusques à ce qu'ils le tuent, à grands coups de boys, & qu'ils brisent les os aussi avec la chair, & fault bien prendre garde qu'ils ne fouillent point de sang aucune partie du Bœuf, car la Mousche n'en est point engendree, & aux premiers coups on ne le doit pas frapper trop violement. Et incontinent qu'il sera mort, il luy fault boucher tous les conduicts avec du linge net & delyé, qui soit poixé, comme sont les yeulx, les nasiles, la bouche, & les aultres parties du corps, que nature a ordonnés pour faire la purgation necessaire d'icelluy corps. Cela faiçt il fault faire vne litiere sur terre, de force Thim, & y coucher par dessus le bœuf: & incontinent sortir hors de la maison, & fermer & boucher les fenestres & l'huy, avec du mortier bien espes, tellement que aucun air ne vent ne puissent entrer dedans. Et au bout de troys sepmaines il fault ouurir la maison de toutes parts, & y laisser entrer la clarté, & le bon air, hors mis qu'il fault tenir fermé le costé de la maison, duquel tire grand vent: car s'il aduient ainsi que le vent soit vehement & impetueux, il ne faudra point ouurir la partie de la maison, qui est deuers le vent. Et apres que lon verra que les matieres seront assés refroidies, & que le vent y aura coulé suffisamment, il fault aultre fois refermer la maison, & la boucher de mortier, tout ainsi que la premiere fois. Et l'onzième iour apres, quand vous ouurirés la maison, vous la trouuerés pleine de Mousches à miel, qui seront assemblees les unes contre les aultres, comme grappes de raisins: & du Bœuf vous trouuerés de reste les cornes, & les os, & le poil, & non aultre chose. Et dit on que les roys sont engendrés du cerveau, & les aultres mousches de la chair. Il est semblablement engendré vng roy de la moelle des os de l'eschine: toutesfois on dit que ceulx qui viennent du cerueau tant en grandeur, qu'en beauté & force, passent tous les aultres. En oultre vous cognoistrés la premiere mutation ou transformation de la chair du Bœuf en ces animaulx, & la verrés tout ainsi comme vne conception & generation. Car quand vous aurés ouuerte la maison, vous verrés les Mousches multipliees à l'entour du veau, qui seront encores petites, blanches, & seront semblables l'une à l'autre sans estre parfaictement formees, & sans auoyr la vie totalement comme vng animal, & demoureront sans bouger: toutesfois elles croistront peu à peu. Pareillement vous verrés que les aeles viendront en leur entiere perfection, & que les Mousches prendront leur propre couleur, & iront & volleront tout autour du roy. Toutesfois elles volleront peu, & les aelles tremblans, pource qu'elles n'ont point accoustumé à voller, & pour la debilitation des membres. Elles se posent sur les fenestres, & se chassent & battent impetueusement l'une contre l'autre, pour la ioye & desir qu'elles ont de la clarté. Il est bon d'ouurir & fermer les fenestres de deux en deux iours, comme il est diçt dessus. Car il y a doubte que les Mousches ne transmuent & changent leur nature: ou que pour estre longuement enfermees, sans auoyr air, elles ne soyent suffoquees. Dauantage le lieu ou seront les Mousches mises, doit estre pres de la maison, & que quand elles s'en volleront, les fenestres estans ouuertes, vous les perfumerés de Thim, car par l'odeur vous les attirerés aux vaisseaulx, lesquels vous aurés preparés de fleurs de bonne odeur, & de parfums,

Et ne les mettrés pas dedans par contraincte. Car les Mousches à miel se delectent fort à sentir vne bonne odeur, Et aux fleurs, en sorte qu'a iuste raison elles sont ouurieres du miel. (Feuil.clxxxix.r.-clxxx.u.: *Le quinziésme liure d'Agriculture, Chapitre II., "Des Mouches à miel, Et comme elles sont engendrees d'vng Bœuf. FLORENTINUS."*)

::

🌿 *Caterpillars strangely slain by the circumambulation of a menstruating nude* 🌿

... Aucuns, quand ils ont grand' quantité de chenilles en leur Iardin, ils y mettent dedans vne femme, ayant ses fleurs, deschauffee, Et les cheueulx descheuelés, ayant seulement vng couurechief sur sa teste, sans aultre chose, Et sans auoyr aucune couuerture dessus ses parties honteuses, ne rien qui soit que lediēt couurechief. Ceste femme icy, si elle se pourmene tout à l'entour du Iardin ainsi accoustree, Et s'en sort par le meillieu, incontinent elle fera que les chenilles se mourront toutes. (*Le douziésme liure d'Agriculture de Constantin Cesar, Feuil. cxliiij.*)

::

🌿 *Palms in love* 🌿

Dauantage l'ung Palmier ayme ardamment l'autre, comme dit Florentinus en ses Georgiques, Et celuy qui ayme, ne cesse iamais d'auoyr regret iusques à tant qu'il est consolé par la copulation de celuy qu'il ayme. Et lon voit celuy qui ayme, qui se plye contre terre, Et ne se peut soustenir, Et ne produiēt aucun fruiēt. Laquelle chose n'est point inconeue au laboureur, car il cognoist bien que le Palmier ayme, mais il ignore celuy qu'il ayme. A ceste cause, iceluy laboureur vient à toucher plusieurs Palmiers, Et puis retourne au Palmier amoureux Et le touche de sa main, comme s'il les vouloit faire baiser l'ung l'autre. Et de rechief le Palmier amoureux, monstre son affection aucunement au signe des rameaulx, car il regarde à icelluy qu'il ayme, Et iectant ses racines, Et s'en approche amoureuxment, iusques à l'embrasser. Le remede de l'amour, est que le laboureur doit souuent toucher le masle, de ses mains, Et les mettre puis

apres sur la femelle, & principalement doit cueillir de la fleur de la cime du masle, & la mettre dessus la femelle: car en ceste maniere il mitigue & addoucist l'amour. Et le Palmier estant remis en sa beaulté, rend apres vng tres bon & tres beau fruiçt. (Le dixiesme liure d'Agriculture de Constantin Cesar, Chapitre III. : La maniere de planter le Palmier. LEONTIVS. Feuil.cx.r.)

::