

SECONDE SÉRIE

DE I. A

BIBLIOTHÈQUE

LATINE-FRANÇAISE

traductions nouvelles

DES AUTEURS LATINS

AVEC LE TEXTE EN REGARD

DEPUIS ADRIEN JUSQU'A GRÉGOIRE DE TOURS

publiée

PAR C. L. F. PANCKOUCKE

OFFICIER DE LA LÉGIION D'HONNEUR

COLUMELLE

DE L'ÉCONOMIE RURALE

traduction nouvelle

PAR M. LOUIS DU BOIS

Auteur de plusieurs ouvrages d'agriculture,
de littérature et d'histoire

TOME TROISIÈME ET DERNIER

PARIS

C. L. F. PANCKOUCKE, ÉDITEUR

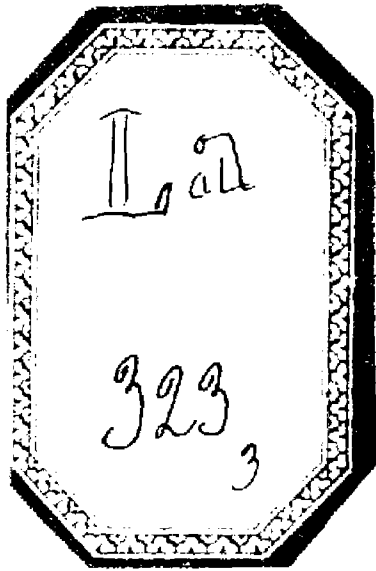
RUE DES POITEVINS, 14

1846

Columelle
De l'économie rurale
Tome 3



* 2 3 6 5 6 *



Lad

323
3

SECONDE SÉRIE

DE LA

BIBLIOTHÈQUE

LATINE-FRANÇAISE

DEPUIS ADRIEN JUSQU'À GRÉGOIRE DE TOURS

publiée

PAR C. L. F. PANCKOUCKE

OFFICIER DE LA LÉGION D'HONNEUR

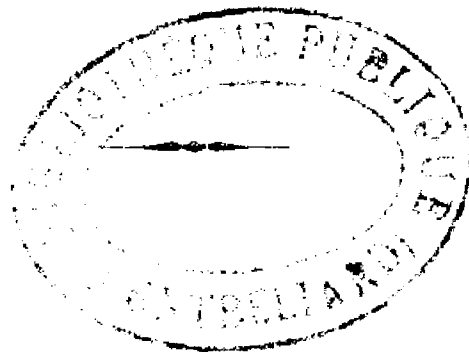
IMPRIMERIE PANCKOUCKE.
rue des Poitevins, 14.

L'ÉCONOMIE RURALE
DE
COLUMELLE

TRADUCTION NOUVELLE

PAR M. LOUIS DU BOIS

chevalier de la Légion d'honneur,
membre de plusieurs académies de Paris, des départements et de l'étranger,
auteur de plusieurs ouvrages d'agriculture, de littérature et d'histoire.



TOME TROISIÈME.

PARIS

C. L. F. PANCKOUCKE, ÉDITEUR

OFFICIER DE L'ORDRE ROYAL DE LA LÉGIION D'HONNEUR

RUE DES POITEVINS, 14

—
1845

LIVRE DIXIÈME.

L. JUN. M. COLUMELLÆ

DE RE RUSTICA

LIBER X.

PROOEMIUM.

FOENORIS tui, Silvine, quod stipulanti sponderam tibi, reliquam pensiunculam percipe; nam superioribus novem libris hac minus parte debitum, quod nunc persolvo, reddideram.

Superest ergo cultus hortorum insigniter neglectus quondam veteribus agricolis, nunc vel celeberrimus; siquidem quum parcior apud priscos esset frugalitas, largior tamen pauperibus fuit usus epularum: lactis copia, ferinaque ac domesticarum pecudum carne, velut aqua frumentoque summis atque humillimis victum tolerantibus. Mox quum sequens, et præcipue nostra ætas dapibus libidinosi pretia constituerit, cœnæque non naturalibus desideriis, sed censibus æstimentur, plebeia paupertas submota a pretiosioribus cibis ad vulgares compellitur. Quare cultus hortorum, quoniam et fructus

L'ÉCONOMIE RURALE

DE

L. JUN. M. COLUMELLE.

LIVRE X.

AVANT-PROPOS.

RECEVEZ, Silvinus, les arrérages de la petite rente que je vous devais d'après nos stipulations ; car, par les neuf livres précédents, j'avais acquitté ma dette, à cette partie près que je remets maintenant en vos mains.

Il me reste désormais à parler de l'horticulture, qui, jadis notablement négligée par les anciens agriculteurs, paraît intéresser au plus haut point ceux de notre époque. Quand, chez nos aïeux, la frugalité était poussée jusqu'à la parcimonie, les pauvres gens semblaient vivre plus à l'aise : en effet, l'abondance du laitage, la chair des bêtes fauves et des bestiaux élevés à la ferme, étaient, pour les sommités sociales comme pour les plus humbles conditions, un aliment commun, ainsi que l'eau et le froment. Mais dès que les siècles suivants, et surtout le nôtre, eurent élevé le prix des mets de luxe, et que les repas furent estimés, non d'après la satisfaction des appétits naturels, mais d'après le taux de leur dépense, la pauvreté plébéienne, ne pouvant aborder ces mets vendus au poids de l'or, fut réduite aux

magis in usu est, diligentius nobis, quam tradiderunt majores, præcipiendus est : isque, sicut institueram, prosa oratione prioribus subnecteretur exordiis, nisi propositum meum expugnasset frequens postulatio tua, quæ pervicit, ut poeticis numeris explerem Georgici carminis omissas partes, quas tamen et ipse Virgilius significaverat, posteris post se memorandas relinquere. Neque enim aliter istud nobis fuerat audendum, quam ex voluntate vatis maxime venerandi : cujus quasi numine instigante, pigre sine dubio propter difficultatem operis, verumtamen non sine spe prosperi successus, aggressi sumus tenuem admodum et pæne viduatam corpore materiam, quæ tam exilis est, ut in consummatione quidem totius operis annumerari velut particula possit laboris nostri, per se vero et quasi suis finibus terminata, nullo modo speciose confici : nam, etsi multa sunt ejus quasi membra, de quibus aliquid possumus effari, tamen eadem tam exigua sunt, ut, quod aiunt Græci, ex incomprehensibili parvitate arenæ funis effici non possit. Quare quidquid est istud quod elucubravimus, adeo propriam sibi laudem non vindicat, ut boni consulat, si non sit dedecori prius editis a me scriptorum monumentis.

Sed jam præfari desinamus.

aliments les plus communs. C'est pourquoi je vais donner, avec plus de soin que ne l'ont fait nos devanciers, des préceptes sur la culture des jardins, parce que les fruits qu'ils produisent sont devenus de nos jours d'un usage plus général qu'ils ne l'étaient autrefois. Comme je me l'étais proposé, j'aurais écrit en prose ce livre pour le joindre aux livres précédents, si vos instances réitérées n'eussent triomphé de ma résolution, en me déterminant à mettre en vers les parties omises dans le poëme des *Géorgiques*, travail que Virgile avait expressément déclaré laisser aux âges futurs. Certes, pour m'inspirer tant d'audace, il ne fallait rien moins que ces paroles d'un poëte digne d'une si profonde vénération. Ainsi inspiré par cette sorte de divinité, tout en hésitant certainement à cause de la difficulté de l'entreprise, mais ne renonçant pas à l'espoir d'un heureux succès, j'ai abordé une matière fort légère et presque privée de corps, qui est si mince qu'elle ne pourra être comptée que comme une parcelle de notre travail dans l'accomplissement de notre oeuvre, parcelle pourtant achevée en soi et contenue dans ses justes limites, mais à laquelle, en aucune manière, on ne saurait donner une certaine consistance. En effet, quoiqu'il soit composé, pour ainsi dire, de plusieurs membres sur lesquels je pourrais parler, ils n'en sont pas moins assez exigus pour qu'on puisse leur appliquer ce proverbe grec : « On ne saurait faire une corde avec les impalpables atomes du sable. » Aussi, quel que soit ce fruit de mes veilles, je ne pousse point la prétention jusqu'à réclamer pour moi seul toute la gloire : mon seul désir est qu'il puisse figurer, sans les déparer, à côté des ouvrages des auteurs que j'ai précédemment cités.

Mais il est temps de terminer cette préface.

DE CULTU HORTORUM.

HORTORUM quoque te cultus, Silvine, docebo¹,
Atque ea, quæ quondam spatiis exclusus iniquis,
Quum caneret lætas segetes et munera Bacchi,
Et te, magna Pales, nec non cœlestia mella,
Virgilius nobis post se memoranda reliquit².
PRINCIPIO sedem numeroso præbeat horto
Pinguis ager, putres glebas, resolutaque terga
Qui gerit, et fossus graciles imitatur arenas.
Atque habilis natura soli, quæ gramine læto
Parturit, et rutilas ebuli creat uvida baccas.
Nam neque sicca placet, nec quæ stagnata palude
Perpetitur querulæ semper convicia ranæ.
Tum quæ sponte sua frondosas educat ulmos,
Palmitibusque feris lætatur, et aspera silvis
Achrados, aut pruni lapidosis obruta pomis
Gaudet, et injussi consternitur ubere mali;
Sed negat helleboros, et noxia galbana succo,
Nec patitur taxos, nec strenua toxica sudat,
Quamvis semihominis vesano gramine foeta
Mandragoræ pariat flores, mœstamque cicutam,

DE LA CULTURE DES JARDINS.

JE vous enseignerai aussi, Silvinus, la culture des jardins, et ces détails que Virgile nous a laissé le soin de traiter, quand, restreint jadis dans des limites trop resserrées, il chantait la fécondité des moissons, les présents de Bacchus, et vous, grande Palès, et le miel, cet aliment digne des habitants des cieux.

D'abord, qu'un champ fertile recouvert d'une couche féconde d'humus et dont la surface profondément ameublée imite la ténuité du sable, soit affecté au jardin dont on attend d'abondantes productions. Il est propre à cette destination, le terrain qui produit des herbes vigoureuses et qui, dans sa fraîcheur, donne naissance aux baies rougeâtres de l'hièble; mais on doit rejeter tout emplacement aride, aussi bien que celui qui, recouvert d'eaux stagnantes, retentit continuellement du coassement plaintif de la grenouille. Faites choix d'un sol qui produise spontanément l'orme au feuillage touffu, qui se couvre de palmiers sauvages, qui se hérissé de forêts de poiriers non cultivés, qui donne à foison les fruits pierreux du prunelier, et qui voit le pommier s'élever de son sein fécond, sans y avoir été planté; mais ne vous fiez pas à cette terre qui produit l'ellébore et le galbanum au suc funeste, non plus qu'à celle qui voit croître l'if et qui laisse échapper des exhalaisons pernicieuses. Il n'y a rien à redouter de celle où fleurit la mandragore, cette plante dont la racine, funeste à la raison, présente une forme analogue à celle du scrotum de l'homme; où s'élèvent la triste ciguë, la fêrùle

Nec manibus mitis ferulas, nec cruribus æqua
 Terga rubi, spinisque ferat paliuron acutis.
 VICINI quoque sint amnes, quos incola durus
 Attrahat auxilio semper sitientibus hortis;
 Aut fons illacrymet putei non sede profunda,
 Ne gravis hausturis tendentibus ilia vellat.

TALIS humus vel parietibus, vel sæpibus hirtis
 Claudatur, neu sit pecori, neu pervia furi.
 Neu tibi Dædaleæ quærantur munera dextræ,
 Nec Polycletea, nec Phradmonis, aut Ageladæ
 Arte laboretur; sed truncum forte dolatum
 Arboris antiquæ numen venerare Ithyphalli
 Terribilis membri, medio qui semper in horto
 Inguinibus puero, prædoni falce minetur.
 ERGO age nunc cultus, et tempora quæque serendis
 Seminibus, quæ cura satis, quo sidere primum
 Nascantur flores, Pæstique rosaria gemment,
 Quo Bacchi genus, aut aliena stirpe gravata
 Mitis adoptatis curvetur frugibus arbor,
 Pierides tenui deducite carmine Musæ.
 Oceani sitiens quum jam Canis hauserit undas,
 Et paribus Titan orbem libraverit horis,
 Quum satur autumnus quassans sua tempora pomis,
 Sordidus et musto spumantes exprimet uvas;
 Tum mihi ferrato versetur robore palæ
 Dulcis humus, si jam pluviis defossa madebit.
 At si cruda manet cœlo durata sereno,

si dure à la main qu'elle frappe, les buissons de ronces qui déchirent les jambes, et le paliure aux épines acérées.

Que des eaux courantes soient voisines de ce lieu, afin que le cultivateur endurci au travail puisse les conduire au secours de ses jardins toujours altérés; ou bien qu'une source distille son onde dans un puits peu profond, pour que la fatigue n'essouffle pas ceux qui doivent y puiser.

Ce terrain sera clos, soit de murailles, soit de haies épineuses, pour le rendre inaccessible aux bestiaux et aux voleurs. Il n'est pas nécessaire de recourir aux chefs-d'œuvre de la main de Dédale, ni à l'art de Polyclète, de Phradmon ou d'Agélade; mais que le tronc façonné d'un vieux arbre expose à la vénération le dieu Priape au membre formidable, lequel du milieu du jardin ne cessera de menacer les enfants de son phallus et les voleurs de sa faux.

Allons, courage, Muses de Piérie! exposez maintenant en vers légers les principes de la culture, dans quels temps on doit confier les semences à la terre, les soins qu'elles réclament ensuite, sous quel astre commencent à éclore les fleurs, et se couvrent de boutons les rosiers de Pæstum, quand mûrissent les dons de Bacchus, et quand, enrichi d'une greffe étrangère, l'arbre perfectionné se courbe sous des fruits adoptifs. Lorsque le Chien se désaltèrera dans les ondes de l'Océan, et que le soleil rendra les jours égaux aux nuits; lorsque l'automne rassasié de fruits, secouant ses tempes, et, barbouillé de vin doux, l'exprimera des grappes écumantes, il est temps de retourner, avec une bêche au manche de chêne, la terre devenue meuble par le soin qu'on a pris de la défoncer pour qu'elle soit imbibée par les pluies. Mais si, sans avoir été travaillée, elle est durcie par la continuation

Tum jussi veniant declivi tramite rivi,
Terra bibat fontes, et hiantia compleat ora.
Quod si nec cœli, nec campi competit humor,
Ingeniumque loci, vel Jupiter abnegat imbrem,
Exspectetur hiems, dum Bacchi Gnosius ardor
Æquore cœruleo celetur, vertice mundi,
Solis et adversos metuant Atlantides ortus.
Atque ubi jam tuto necdum confisus Olympo,
Sed trepidus profugit chelas et spicula Phoebus
Dira Nepæ, tergoque Croti festinat equino,
Nescia plebs generis, matri ne parcite falsæ.
Ista Prometheæ genitrix fuit altera cretæ:
Altera nos enixa parens, quo tempore sævus
Tellurem Ponto mersit Neptunus, et imum
Concutiens barathrum Lethæas terruit undas.
Tumque semel Stygium regem videre trementem
Tartara, quum pelagi streperent sub pondere Manes.
Nos fecunda manus viduo mortalibus orbe
Progenerat, nos abruptæ tum montibus altis
Deucalioneæ cautes peperere, sed ecce
Durius, æternusque vocat labor: eia age segnes
Pellite nunc somnos, et curvi vomere dentis
Jam virides lacerate comas, jam scindite amictus.
Tu gravibus rastris cunctantia perfode terga,
Tu penitus latis eradere viscera marris
Ne dubita, summoque frequentia cæspite mixta
Ponere, quæ canis jaceant urenda pruinis,

d'un ciel serein, il faut, par une pente déclive, y conduire des ruisseaux qui puissent la désaltérer et remplir ses gerçures béantes. Pourtant, si le ciel et les terrains voisins ne fournissent pas d'eau, et que la nature de la localité ou Jupiter vous refusent ce bienfait, il faut attendre l'hiver, jusqu'à ce que l'éclat dont la fille de Gnosos fut dotée par Bacchus ait disparu sous les flots azurés du pôle, et que les Atlantides redoutent le soleil se levant devant elles. Alors que, ne se croyant plus en sûreté dans l'Olympe, Phébus évite tremblant les pinces du Scorpion et son dard redoutable, et s'approche à la hâte de la croupe du cheval du Sagittaire; peuple, qui ne connaissez pas votre origine, n'épargnez pas la terre, qu'à tort vous regardez comme votre mère. Celle qui fournit l'argile de Prométhée diffère de celle qui nous engendra, dans le temps où l'inexorable Neptune engloutit le monde sous les flots, et, par l'ébranlement des gouffres profonds, porta la terre jusqu'aux rivages du Léthé. C'est alors que le Tartare vit une fois trembler le monarque du Styx, lorsque, sous le poids des eaux de la mer, les Mânes jetèrent des cris d'effroi.

Une main féconde nous donna le jour sur ce globe veuf de mortels; les pierres arrachées des hautes montagnes par Deucalion nous engendrèrent; aussi êtes-vous appelés au travail le plus dur, et qui doit n'avoir de terme que l'instant où vous cesserez de vivre. Allons! repoussez le sommeil qui vous paralyse, et avec le soc à la dent recourbée, arrachez la verte chevelure de la terre, mettez en pièces ses vêtements. Que l'un avec de lourds râteaux sillonne sa surface nonchalante à produire; que l'autre, sans retard, lui arrache les entrailles à l'aide des larges hoyaux, et les mêle en abondance avec le gazon qui la recouvre: là, ces viscères resteront exposés aux blancs frimas qui les brûleront, aux coups de

Verberibus gelidis, iræque obnoxia Cauri,
Alliget et sævus Boreas, Eurusque resolvat.
Post ubi Riphææ torpentia frigora brumæ
Candidus aprica Zephyrus regelaverit aura,
Sidereoque polo cedit Lyra mersa profundo,
Veris et adventum nidis cantarit hirundo,
Rudere tum pingui, solido vel stercore aselli,
Armentive fimo satures jejunia terræ,
Ipse ferens olitor diductos pondere qualos:
Pabula nec pigeat fesso præbere novali,
Immundis quæcumque vomit latrina cloacis.
Densaque jam pluviis, durataque summa pruinis
Æquora dulcis humi, repetat mucrone bidentis.
Mox bene cum glebis vivacem cæspitis herbam
Contundat marræ³, vel fracti dente ligonis,
Putria maturi solvantur ut ubera campi.
Tunc quoque trita solo splendentia sarcula sumat,
Angustosque foros adverso limite ducens,
Rursus in obliquum distinguat tramite parvo.
VERUM ubi jam puro discrimine pectita tellus,
Deposito squalore nitens sua semina poscit,
Pangite tunc varios terrestria sidera flores,
Candida leucoia et flaventia lumina calthæ,
Narcissique comas, et hiantis sæva leonis
Ora feri, calathisque virentia lilia canis,
Nec non vel niveos, vel cæruleos hyacinthos.
Tum quæ pallet humi, quæ frondens purpurat auro,
Ponatur viola, et nimium rosa plena pudoris.

vents glacés, au courroux de Caurus; le cruel Borée les resserrera, puis l'Eurus en opérera la dissolution.

Ensuite, lorsque le doux Zéphire aura, des feux de son souffle, dissipé l'engourdissement des froids qu'avaient amenés les brouillards du Riphée, que la Lyre descendra du pôle céleste dans la profondeur des mers, et que posée sur son nid l'hirondelle chantera l'arrivée du printemps : rassasiez alors la terre, après son jeûne, avec de la marne grasse, avec le crottin frais de l'âne, avec le fumier du gros bétail. Que le jardinier, chargé de paniers qui se rompent sous le poids, n'ait pas honte de donner pour aliment au sol fatigué les ordures que les latrines vomissent de leurs immondes cloaques. Qu'armé de la double dent de la houe, il retourne de nouveau la terre précédemment amcublie, mais dont la surface s'est depuis condensée par les pluies et durcie par les gelées; et qu'ensuite, sans tarder, il broie avec la marre ou les dents du hoyau la glèbe et les plantes vivaces qu'elle recèle, afin que le sol mûri ouvre un sein plus moelleux. Qu'il saisisse aussi les sarcloirs que le frottement de la terre a rendus luisants, et qu'après avoir tracé des sillons rapprochés perpendiculaires aux allées, il sépare encore ces sillons par des sentiers étroits.

Mais, dès que la terre, embellie par cette distribution et brillant d'une parure nouvelle, demande à être semencée, confiez-lui, comme autant d'astres terrestres, diverses espèces de fleurs, telles que la blanche giroflée, le souci au jaune éclatant, la narcissé aux feuilles effilées, le muflier offrant la gueule entr'ouverte du lion féroce, le lis dont la blanche corolle fait ressortir le vert feuillage, et les jacinthes tant blanches que bleues. Semez aussi la violette pâlissant sur le sol, le violier dont les rameaux s'empourprent d'or, et la rose qu'embellit l'excès de sa pudeur. N'oubliez pas le panax au suc médi-

Nunc medica panacem lacryma, succoque salubri
Glaucea, et profugos vinctura papavera somnos
Spargite : quæque viros acuunt, armantque puellas,
Jam Megaris veniant genitalia semina bulbi;
Et quæ sicca legit Getulis obruta glebis :
Et quæ frugifero seritur vicina Priapo,
Excitet ut Veneri tardos eruca maritos.
Jam breve chærophylum, et torpenti grata palato
Intyba, jam teneris frondens lactucula fibris,
Alliaque infractis spicis, et olentia late
Ulpica, quæque fabis habilis fabrilia miscet.
Jam siser, Assyrioque venit quæ semine radix,
Sectaque præbetur madido sociata lupino,
Ut Pelusiaci proritet pocula zythi.
Tempore non alio vili quoque salgama merce
Capparis, et tristes inulæ, ferulæque minaces,
Plantantur : nec non serpentia gramina mentæ,
Et bene odorati flores sparguntur anethi,
Rutaque Palladiæ baccæ victura saporem,
Seque lacescenti fletum factura sinapis,
Atque oleris pulli radix, lacrymosaque cepa
Ponitur, et lactis gustum quæ condiat herba⁴,
Deletura quidem fronti data signa fugarum,
Vimque suam idcirco profitetur nomine Graio.
Tum quoque conseritur, toto quæ plurima terræ
Orbe virens pariter plebi, regique superbo,
Frigoribus caules, et veri cymata mittit :
Quæ pariunt veteres cæsposo litore Cumæ,
Quæ Marrucini, quæ Signia monte Lepino,
Pinguis item Capua, et Caudinis faucibus horti,

emal, le glaucium dont le jus est salutaire, et les pavots qui enchaînent le sommeil fugitif; non plus que les semences aphrodisiaques du bulbe de Mégare, qui enflamme les hommes et anime les jeunes filles, et ces plantes que le Gétule cueille sèches sous ses gazons, la roquette que l'on sème près de la statue du fécond Priape, pour exciter au culte de Vénus les maris indolents. Semez alors le cerfeuil au léger feuillage, la chicorée agréable aux palais émoussés, la jeune laitue aux tendres feuilles, l'ail aux gousses divisées, l'ulpique exhalant au loin son odeur, et ces fournitures dont un habile cuisinier assaisonne ses fèves. Semez le chervis, et cette racine provenant d'une graine d'Assyrie, et qui, coupée par tranches, s'unit aux lupins bouillis pour exciter à boire la bière de Péluse. C'est dans le même temps que l'on plante le câprier dont on confit les boutons à peu de frais, la triste aunée, et les menaçantes férules; la menthe aux rameaux diffus, l'aneth dont les fleurs répandent au loin leur agréable odeur, la rue qui triomphe de la saveur du fruit de Pallas, la moutarde qui fait couler les pleurs de ceux qui en usent sans discernement, la racine brune du macéron, l'oignon qui provoque les larmes, le passerage qu'on emploie à relever la saveur du lait, et dont le nom grec annonce sa propriété de faire disparaître la flétrissure imprimée sur le front des esclaves fugitifs.

Alors on sème aussi les choux qui, abondant sur toute la surface du globe, n'y verdissent pas moins pour le monarque superbe que pour le plébcien, et donnent leurs tiges en hiver et leurs tendrons au printemps : tant celui que l'antique Cumes voit naître au milieu de ses plants d'oignons, que ceux qui sont cultivés par les Marrucins, et par Signia sur le mont Lepin, et par la fertile Capoue,

Fontibus et Stabiæ celebres, et Vesvia rura,
Doctaque Parthenope Sebetide roscida lympa,
Quæ dulcis Pompeia palus vicina Salinis
Herculeis, vitreoque Siler qui defluit amni,
Quæ duri præbent cymosa stirpe Sabelli,
Et Turni lacus, et pomosi Tiburis arva,
Brutia quæ tellus, et mater Aricia porri.

HÆC ubi credidimus resolutæ semina terræ,
Assiduo gravidam cultu curaque fovemus,
Ut redeant nobis cumulato fœnore messes.
Et primum monco largos inducere fontes,
Ne sitis exurat concepto semine partum.
At quum fœta suos nexus adoperta resolvit,
Florida quum soboles materno pullulat alvo,
Primitiis plantæ modicos tum præbeat imbres
Sedulus irrorans olitor, ferroque bicorni
Pectat, et angentem sulcis exterminet herbam.
AT si dumosis positi sunt collibus horti,
Nec summo nemoris labuntur vertice rivi,
Aggere præposito cumulatis area glebis
Emineat, sicco ut consuescat pulvere planta,
Nec mutata loco siccos exhorreat æstus.
Mox ubi nubigenæ Phryxi, nec portitor Helles,
Signorum et pecorum princeps caput efferet undis,
Alma sinum tellus jam pandet, adulta que poscens

et dans les jardins des gorges de Caudium, et près de Stabies, célèbre par ses fontaines, et dans les champs du Vésuve, et sur les bords des ondes dont le Sebetus arrose la savante Parthénope, et sur les marais de Pompéïa, dans le voisinage des salines d'Hercule, et aux lieux où le Siler roule ses eaux limpides comme le verre; et par les durs Sabelliens qui en recueillent les tiges couvertes de plusieurs rejetons, et sur le lac de Turnus, et dans les champs où Tibur se couvre d'arbres fruitiers, et dans le territoire des Brutiens, et par Aricie d'où nous est venu le poircau.

Aussitôt que nous aurons confié ces semences à la terre ameublie, nous lui prodiguerons pendant sa gestation tous les soins de la culture, afin que ses productions nous payent largement les intérêts de nos dépenses. Je recommande avant tout de s'assurer de larges sources d'eau, pour que les jeunes plantes, quand elles lèvent, ne périssent pas desséchées par la soif. Lorsque la terre, près d'enfanter, se dilatera en relâchant les liens qui la resserrent, lorsqu'une lignée florissante pullulera dans le sein maternel, le jardinier soigneux procurera par l'arrosement une légère pluie aux primeurs de la jeune plante; il la serfouira avec un instrument de fer à deux dents, et exterminera dans les sillons l'herbe qui les étouffe.

Si votre jardin occupe des coteaux buissonneux, et qu'il n'y arrive pas de ruisseaux des bois qui le dominent, élevez vos planches par l'amoncellement des mottes de terre en forme de rempart, afin que vos plantes s'accoutument à vivre dans un sol poudreux et sec, et que, lorsqu'on les déplacera, elles n'éprouvent pas d'aversion pour l'aridité des chaleurs.

Bientôt après, lorsque ce prince des constellations et des troupeaux qui fit traverser les mers à Phryxus, protégé par une nue, et qui ne put les faire passer à Hellé, élèvera la tête au-dessus des ondes, la terre propice ouvrira

Semina depositis cupiet se nubere plantis :
Invigilate, viri; tacito nam tempora gressu
Diffugiunt, nulloque sono convertitur annus.
Flagitat ecce suos genitrix mitissima foetus,
Et quos enixa est partus jam quærit alendos,
Privignasque rogat proles. Date nunc sua matri
Pignora, tempus adest: viridi redimite parentem
Progenie, tu cinge comam, tu digere crines.
Nunc apio viridi crispetur florida tellus,
Nunc capitis porri longo resoluta capillo
Lætetur, mollemque sinum staphylinus inumbret.
Nunc et odoratæ peregrino munere plantæ
Sicaniis crocæ descendant montibus Hyblæ,
Nataque jam veniant hilari sampsuca Canopo,
Et lacrymas imitata tuas, Cinyreia virgo,
Sed melior stactis ponatur Achaica myrrha :
Et male damnati moesto qui sanguine surgunt
Æacii flores, immortalesque amaranti,
Et quos mille parit dives natura colores,
Disponat plantis olitor, quos semine sevit.
Nunc veniat, quamvis oculis inimica, coramble.
Jamque salutari properet lactuca sopore,
Tristia quæ relevat longi fastidia morbi :
Altera crebra viret, fusco nitet altera crine,
Utraque Cæcili de nomine dicta Metelli.
Tertia, quæ spisso, sed puro vertice pallet,
Hæc sua Cappadoçæ servat cognomina gentis.
Et mea, quam generant Tartesi litore Gades,

son sein, réclamera de productives semences, témoignera le désir de se marier aux plantes qu'on lui aura confiées. Veillez alors, jardiniers! car le temps fuit d'un pas tacite, et l'année passe sans bruit. La mère la plus tendre appelle ses enfants, demande à nourrir les fruits de ses entrailles, et prie qu'on lui donne aussi des enfants étrangers. Alors livrez à la mère les gages de sa tendresse, il en est temps; couronnez-la de sa verte progéniture, disposez l'ornement de sa tête, mettez en ordre sa chevelure.

Qu'alors le sol florissant se hérissé de l'ache verdoyante; qu'il se réjouisse en contemplant les longs cheveux de la cime du poireau; que le panais ombre son tendre sein. Que dès lors les plantes odoriférantes, présent de l'étranger, descendent des sommets siciliens de l'Hybla où croît le safran; que du joyeux Canope arrivent les marjolaines qu'il produit; que l'on plante cette myrrhe qui imite vos larmes, ô fille de Cinyre, et celle de l'arbuste de l'Achaïe, d'où découle une substance préférable à la myrrhe elle-même. Que le jardinier dispose les semis qu'il a faits, tels que ces fleurs qui doivent leur naissance au sang déplorable du fils d'Éacus après son injuste condamnation, et les immortelles amarantes, et ces végétaux que la riche nature décore de mille couleurs. Qu'alors arrive le corambe, quoiqu'il soit ennemi des yeux. Qu'on s'empresse d'admettre les laitues qui nous calment par un sommeil salutaire, propre à guérir les affligeants dégoûts qui suivent les longues maladies: l'une touffue est verte, l'autre se distingue par sa brune chevelure; toutes deux portent le nom de Cécilius Metellus; une troisième, dont la tête pâlit, épaisse et pure, conserve le nom de la Cappadoce; et la mienne, que Gadès engendre sur le rivage de Tartessus, blanche dans ses feuilles frisées, l'est aussi dans son thyrses. N'oublions pas celle que Chypre nourrit dans les grasses campagnes de Paphos :

Candida vibrato discrimine, candida thyrsos est.
Cypros item Paphio, quam pingui nutrit in arvo
Punicea depexa coma, sed lactea crure est.
Quot facies, totidem sunt tempora quamque serendi :
Cæciliam primo deponit Aquarius anno ,
Cappadocamque premit ferali mense Iupercus.
Tuque tuis, Mavors, Tartesida pange kalendis,
Tuque suis Paphien iterum jam pange kalendis,
Dum cupit, et cupidæ quærit se jungere matri,
Et mater facili mollissima subjacet arvo.
INGENERA, nunc sunt genitalia tempora mundi :
Nunc Amor ad coitus properat, nunc spiritus orbis
Bacchatur Veneri, stimulisque cupidinis actus
Ipse suas adamat partes, et foetibus implet.
Nunc pater æquoreus, nunc et regnator aquarum,
Ille suam Tethyn, hic pellicit Amphitriten :
Et jam cæruleos partus enixa marito
Utraque nunc reserat, pontumque natantibus implet.
Maximus ipse deum, posito jam fulmine, fallax
Acrisioneos veteres imitatur amores,
Inque sinus matris violento depluit imbre.
Nec genitrix nati nunc aspernatur amorem,
Sed patitur nexus flammata cupidine tellus.
Hinc maria, hinc montes, hinc totus denique mundus
Ver agit : hinc hominum, pecudum, volucrumque cupido,
Atque amor ignescit menti, sævitque medullis,
Dum satiata Venus fecundos compleat artus,
Et generet varias soboles, semperque frequentet
Prole nova mundum, vacuo ne torpeat ævo.
SED quid ego infreno volitare per æthera cursu

sa chevelure rouge est bien disposée, et sa tige a la couleur du lait. Les temps propices à l'ensemencement de la laitue sont aussi nombreux que les variétés de cette plante : le Verseau plante la cécilienne au commencement de l'année ; la cappadocienne est mise en terre par le luperque dans le mois où l'on sacrifie aux morts. Toi, Mars, cultive, lors de tes calendes, la laitue de Tartessus ; et toi, Vénus, c'est aux tiennes que tu t'occuperas de celle de Paphos : alors elle aspire à s'unir à sa mère qui est pressée du même désir ; alors cette tendre mère laisse facilement pénétrer la surface qui la recouvre.

Multipliez ! voici pour l'univers les temps propices à la génération ! voici l'Amour qui redouble l'ardeur de ses feux ! voici l'âme du monde qui se précipite dans les voluptés de Vénus, et qui, enflammée sous les traits de Cupidon, brûle pour toutes ses parties et les remplit de ses enfants. Alors le dieu des mers, alors le roi des ondes s'unissent, l'un à Téthys, l'autre à Amphitrite. Déjà les deux déesses, donnant à leurs époux des enfants azurés, couvrent les mers de ces familles nageantes. Déjà le plus grand des dieux, l'artificieux Jupiter, déposant son foudre, se rappelle ses anciennes amours avec la fille d'Acrise, et, dans le sein de sa mère, verse de larges pluies. Cette mère, non plus, ne dédaigne pas l'ardeur de son fils, et, bien loin de là, la terre, enflammée de désirs, se livre à ses caresses. Aussi, et les mers et les monts, et l'univers entier ressentent l'influence du printemps. Aussi les désirs et l'amour brûlent au cœur des mortels, des quadrupèdes et des oiseaux : ils embrasent la moelle même de leurs os, jusqu'à ce que Vénus, rassasiée de bonheur, ait fécondé leurs flancs, engendré de nouvelles familles, et repeuplé sans cesse d'une lignée renaissante ce monde qui, bientôt vide, périrait dans l'engourdissement des âges.

Mais pourquoi ai-je l'audace de souffrir que mes cour-

Passus equos audax sublimi tramite raptos ?
 Ista canat majore deo , quem Delphica laurus
 Impulit , et rerum causas , et sacra moventem
 Orgia naturæ , secretaque fœdera cœli.
 Exstimulet vatem per Dindyma castra Cybelles ,
 Perque Cithæronem , Nysæaque per juga Bacchi ,
 Per sua Parnassi , per amica silentia Musis
 Pierii nemoris , Bacchea voce frementem
 Delie te Pæan , et te evie evie Pæan.
 Me mea Calliope cura levioire vagantem
 Jam revocat , parvoque jubet decurrere gyro ,
 Et secum gracili connectere carmina filo ,
 Quæ canat inter opus Musa modulante putator
 Pendulus arbustis , olitor viridantibus hortis.

QUARE age quod sequitur : parvo discrimine sulci
 Spargantur cæcis nasturtia dira colubris ,
 Indomito malesana cibo quas educat alvus ,
 Et satureia thymi referens thymbræque saporem ,
 Et tenero cucumis , fragilique cucurbita collo.
 Hispida ponatur cinara , quæ dulcis Iaccho
 Potanti veniat , nec Phœbo grata canenti :
 Hæc modo purpureo surgit glomerata corymbo ,
 Myrtiolo modo crine viret , deflexaque collo
 Nunc adoperta manet , nunc pinea vertice pungit ,
 Nunc similis calatho , spinisque minantibus horret ,
 Pallida nonnunquam tortos imitatur acanthos.
 Mox ubi sanguineis se floribus induit arbos

siers, dans leur essor effréné, prennent leur vol à travers l'air, enlevés dans des sentiers sublimes? Que celui-là qu'inspire un dieu plus puissant que le mien, et qu'encourage le laurier de Delphes, chante l'origine des choses, la main qui donne le mouvement aux œuvres sacrées de la nature, et les lois secrètes des cieux! Que Cybèle excite un poète dans les champs de Dindyme; qu'il s'élançe à travers le Cythéron, sur les monts de Nysa consacrés à Bacchus, qu'il gravisse son Parnasse chéri, qu'il se complaise dans le silence favorable des forêts du Piérius, et que, d'une voix semblable à celle du dieu du vin, il répète en frémissant : Dieu de Délos, salut! Salut aussi, Bacchus! Ma Calliope me rappelle vers une entreprise plus simple; elle me prescrit de parcourir un cercle plus étroit et de faire sous son inspiration des vers dont le léger tissu, embelli par Euterpe, soit chanté pendant le travail par le vigneron suspendu aux arbres pour tailler les vignes qu'ils supportent, et le jardinier qui cultive les légumes de ses jardins verdoyants.

Passons donc maintenant à de nouveaux enseignements. Que l'on distribue, sur les aires que sépare un étroit intervalle, le cresson alénois, funeste aux vers qui séjournent dans les intestins des personnes dont l'estomac élabore mal les aliments, et la sarriette qui rappelle la saveur du thym et de la thymbra, et le tendre concombre, et le potiron fragile. Que l'on plante l'artichaut hérissé de pointes qui plaît à Bacchus lorsqu'il boit, et qui déplaît à Phébus quand il chante : tantôt il s'élève disposé en corymbe pourpré, tantôt sa chevelure verdoie comme le myrte; tantôt son front s'incline sous ses écailles entr'ouvertes; tantôt, comme le pin, il offre une tête piquante; tantôt il présente la forme d'une corbeille, et se montre hérissé d'aiguillons menaçants; quelquefois il est pâle et imite les courbures des feuilles d'acanthé.

Lorsque le grenadier dont la capsule, en devenant

Punica, quæ rutilo mitescit tegmine grani,
Tempus aris satio, famosaque tunc coriandra
Nascuntur, gracilique melanthia grata cumino,
Et bacca asparagi spinosa prosilit herba⁵,
Et malache, prono sequitur quæ vertice solem;
Quæque tuas audax imitatur, Nysie, viteis,
Nec metuit senteis: nam vepribus improba surgens
Achrados, indomitasque bryonias alligat alnos.
Nomine tum Graio, ceu littera proxima primæ,
Pangitur in cera docti mucrone magistri:
Sic et humo pingui ferratæ cuspidis ictu
Deprimitur folio viridis, pede candida, beta.
QUIX et odoratis messis jam floribus instat,
Jam ver purpureum, jam versicoloribus anni
Fœtibus alma parens cingi sua tempora gaudet.
Jam Phrygiæ loti gemmantia lumina promunt,
Et conniventes oculos violaria solvunt,
Oscitat et leo, et ingenuo confusa rubore
Virgineas adoperta genas rosa præbet honores
Cœlitibus, templisque Sabæum miscet odorem.
NUNC vos Pegasidum comites Acheloidas oro,
Mænalidumque choros Dryadum, Nymphasque Napæas,
Quæ colitis nemus Amphrysi, quæ Thessala Tempe,
Quæ juga Cyllenes, et opaci rura Lyçæi,
Antraque Castaliis semper rorantia guttis,
Et quæ Sicani flores legistis Halesi,
Quum Cereris proles vestris intenta choreis
Æquoris Ennæi vernantia lilia carpsit,
Raptaque, Lethæi conjux mox facta tyranni,

vermeille, annonce que ses grains s'adouçissent, se couvre de fleurs rouges comme le sang, il est temps de semer la serpentaire : alors naissent les coriandres fameuses, les nielles qui se plaisent près du léger cumin, le turion de l'asperge sortant de ses tiges épineuses, la malache dont la fleur qui penche se tourne vers le soleil, la plante audacieuse qui imite la vigne de Bacchus et brave les buissons : car la bryone s'élève audacieusement au milieu des épines du poirier sauvage, et s'enlace aux aunes superbes. Comme la seconde lettre de l'alphabet grec est tracée sur les tablettes enduites de cire par le stylet d'un maître savant, de même on enfonce dans un sol gras, à l'aide du plantoir ferré, la bette au vert feuillage, à la tige blanche.

La récolte des fleurs odorantes approche; déjà le printemps revêt sa robe de pourpre; déjà la terre féconde se couronne avec joie des productions de diverses couleurs que fait naître l'année. Déjà le lotier phrygien développe ses fleurs brillantes, les violiers ouvrent leurs yeux clignotants, le lion offre sa gueule béante, et, modeste en sa rougeur ingénue, la rose, découvrant ses joues virginales, rend honneur aux dieux et s'unit dans leurs temples aux parfums de la Sabée.

Maintenant je vous implore, Achéloïdes compagnes des Muses, Dryades qui dansez sur le Ménale, Nymphes Napées, vous qui habitez les forêts d'Amphryse, la vallée du Tempé thessalien, les sommets du Cyllène, les champs ombragés du Lycée, les grottes toujours humides des infiltrations de la fontaine Castalie; et vous, qui dans la Sicile cueilliez les fleurs qui naissent sur les bords du fleuve Halesus, quand la fille de Cérès, occupée de vos danses, mettait en bouquets les lis printaniers des campagnes d'Enna, puis, victime d'un rapt, et bientôt devenue l'épouse du monarque du Léthé, préféra

Sideribus tristes umbras, et Tartara coelo
Præposuit, Ditemque Jovi, letumque saluti,
Et nunc inferno potitur Proserpina regno :
Vos quoque jam posito luctu, mœstoque timore
Huc facili gressu teneras advertite plantas,
Tellurisque comas sacris aptate canistris.
Hic nullæ insidiæ Nymphis, non ulla rapina,
Casta Fides nobis colitur, sanctique Penates.
Omnia plena jocis, securo plena cachinno,
Plena mero, lætisque virent couvivia pratis.
Nunc ver egelidum, nunc est mollissimus annus,
Dum Phœbus tener, ac tenera decumbere in herba
Suadet, et arguto fugientes gramine fontes
Nec rigidos potare juvat, nec sole tepentes.

JAMQUE Dionæis redimitur floribus hortus,
Jam rosa mitescit Sarrano clarior ostro.
Nec tam nubifugo Borea Latonia Phœbe
Purpureo radiat vultu, nec Sirius ardor
Sic micat, aut rutilus Pyrois, aut ore coruscæ
Hesperus, Eoo remeat quum Lucifer ortu;
Nec tam sidereo fulget Thaumantias arcu,
Quam nitidis hilares collucent foetibus horti.
Quare age vel jubare exorto jam nocte suprema,
Vel quum Phœbus equos in gurgite mersat Hiberno,
Sicubi odoratas prætexit amaracus umbras,
Carpite, narcissique comas, sterilisque balausti.
Et tu, ne Corydonis opes despernat Alexis,
Formoso Nais puero formosior ipsa

les tristes ombres à l'aspect des astres , et le tartare aux cieux , Pluton à Jupiter, la mort à la vie, et, sous le nom de Proserpine , monta au trône des enfers ! Vous aussi , écarterz le deuil , la crainte et l'abattement : tournez vers ces lieux vos pieds délicats et légers , et déposez dans les corbeilles sacrées les fruits dont la terre s'est couronnée. Ici , les Nymphes n'ont à redouter aucune embûche , nul enlèvement ne les menace : nous honorons la chaste bonne foi et vénérons nos saints pénates. Tout ici respire les jeux : on y rit sans contrainte , le vin y coule à flots , et les banquets s'y célèbrent sur les tapis verdoyants des joyeuses prairies. Déjà le printemps dissipe les frimas ; l'année se développe dans toute sa douceur : c'est maintenant que Phébus , dans sa jeunesse , nous invite à nous étendre sur l'herbe moelleuse , et que l'on peut goûter le plaisir de se désaltérer dans l'onde qui n'est plus glacée , qui n'est pas chaude encore , et qui murmure en fuyant à travers les gazons.

Déjà le jardin se couronne des fleurs chères à Vénus ; déjà la rose s'entr'ouvre , plus éclatante que la pourpre de Sarra. Oui , les jardins , grâce aux productions éclatantes qui les embellissent , brillent plus que la fille de Latone , Phébé , montrant la pourpre de son visage radieux , quand Borée a dispersé les nuages , plus que Sirius enflammé , plus que le rouge Pyroïs , plus qu'Hesperus à la face resplendissante , quand Lucifer reparait au lever de l'aurore ; plus qu'Iris déployant son arc dans les cieux. Allons ! soit que la nuit à son déclin fuie devant la lumière naissante , soit que Phébus plonge ses coursiers dans la mer d'Ibérie , cueillez la marjolaine qui couvre le sol de son ombrage odorant , le narcisse aux feuilles effilées , et le stérile balauste. Et toi , pour qu'Alexis ne méprise pas les présents de Corydon , toi , Naïade plus belle que ce bel enfant , comble de violettes ta corbeille , lie en bouquets les noirs ligustres , et le baume ,

Fer calathis violam , et nigro permixta ligustro ⁶
Balsama cum casia nectens , croceosque corymbos
Sparge mero Bacchi : nam Bacchus condit odores.
Et vos agrestes , duro qui pollice molles
Demetitis flores , cano jam vimine textum
Sirpiculum ferrugineis cumulate hyacinthis.
Jam rosa distendat contorti stamina junci ,
Pressaque flammeola rumpatur fiscina caltha ,
Mercibus et vernis dives Vortumnus abundet ,
Et titubante gradu multo madefactus Iaccho
Ære sinus gerulus plenos gravis urbe reportet.
SED quum maturis flavebit messis aristas ,
Atque diem gemino Titan extenderit astro ,
Hauserit et flammis Lernæi brachia Cancri ,
Allia cum cepis , cereale papaver anetho
Jungite , dumque virent nexos deferte maniplos ,
Et celebres Fortis Fortunæ dicite laudes ,
Mercibus exactis , hilaresque recurrite in hortos.
Tum quoque proscisso riguoque inspersa novali
Ocima comprimite , et gravibus densate cylindris ,
Exurat sata ne resoluti pulveris æstus ,
Parvulus aut pulex irrepens dente laccessat ,
Neu formica rapax populari semina possit.
Nec solum teneras audent erodere frondes
Implicitus conchæ limax , hirsutaque campe :
Sed quum jam valido turgescit lurida caule
Brassica , quumque tument pallentia robora betæ ,
Mercibus atque olitor gaudet securus adultis ,

et la cannelle, arrose les fleurs du crocus avec la liqueur pure de Bacchus, car Bacchus conserve les parfums. Et vous, villageois, qui avec votre pouce endurci cueillez les tendres fleurs, entassez les jacinthes bleuâtres dans le blanc tissu de vos corbeilles d'osier; que les roses distendent le tissu du jonc entortillé, et que les soucis brillants comme la flamme fassent rompre les corbeilles comblées, afin que Vertumne regorge de ces productions printanières qui font sa richesse, et que, d'un pas que ses nombreuses libations ont rendu chancelant, le jardinier revienne de la ville, ses poches gonflées d'argent.

Mais lorsque les épis jaunissants annonceront que la moisson est mûre; lorsque le soleil, dans le signe des Gémeaux, aura reculé les limites du jour et aura absorbé dans ses rayons les pattes de l'Écrevisse de Lerne, unissez l'ail à l'oignon, le pavot comestible à l'aneth, et, pendant qu'ils sont verts encore, formez-en des bottes pour les emporter; puis, quand vous aurez vendu ces marchandises, chantez les louanges de la Fortune, et retournez en hâte vers vos jardins joyeux. Foulez alors et comprimez sous le poids de lourds cylindres le basilic que vous aurez semé dans une jachère bien ameublie, puis soigneusement arrosée, pour empêcher que la chaleur de ce sol poudreux ne brûle les graines, ou pour les préserver de la dent des pucerons, qui ne manqueraient pas de s'y glisser, et de la dévastation que pourraient exercer les fourmis rapaces. Non-seulement le limaçon enveloppé dans sa coque, et la chenille velue osent ronger les jeunes pousses des plantes; mais il arrive encore, lorsque le chou jaunissant gonfle sa tête vigoureuse, que les pâles tiges de la bette ont acquis tout leur développement, qu'au moment où le jardinier se croyait

Et jam maturis quærit supponere falcem,
Sæpe ferus duros jaculatur Jupiter imbres,
Grandine dilapidans hominumque boumque labores:
Sæpe etiam gravidis irrorat pestifer undis,
Ex quibus infestæ Baccho, glaucisque salictis
Nascuntur volucres, serpitque eruca per hortos;
Quos super ingrediens exurit semina morsu,
Quæ capitis viduata coma, spoliataque nudo
Vertice, trunca jacent tristi consumpta veneno.
HÆC ne ruricolæ paterentur monstra, salutis
Ipsa novas artes varia experientia rerum,
Et labor ostendit miseris, ususque magister
Tradidit agricolis, ventos sedare furentes,
Et tempestatem Thuscis avertere sacris.
Hinc mala Rubigo, virides ne torreat herbas,
Sanguine lactentis catuli placatur et extis.
Hinc caput Arcadici nudum cute fertur aselli
Tyrrhenus fixisse Tages in limite ruris.
Utque Jovis magni prohiberet fulmina Tarchon,
Sæpe suas sedes præcinxit vitibus albis.
Hinc Amythaonius docuit quem plurima Chiron,
Nocturnas crucibus volucres suspendit, et altis
Culminibus vetuit feralia carmina flere.
SED ne dira novas segetes animalia carpant,
Profuit interdum medicantem semina pingui
Palladia sine fruge salis conspergere amurca,
Innatave laris nigra satiare favilla.

en sûreté devant ses productions parvenues à leur accroissement, et que, les trouvant mûres, il va les recueillir, le cruel Jupiter darde la grêle, qui détruit sous ses coups le travail de l'homme et des bœufs; souvent même le dieu lance la peste dans des averses énormes qui donnent naissance à des insectes ailés funestes à la vigne et aux verdâtres saussaies : alors les jardins sont envahis par les chenilles rampant à leur surface et brûlant de leur morsure les jeunes semis qui, privés de leur chevelure et la tête dépouillée de tout feuillage, gisent mutilés et consumés par un poison funeste.

C'est par des expériences nombreuses jointes au travail que les malheureux cultivateurs parviennent à se soustraire à de semblables fléaux, et l'usage, ce grand maître, leur apprend à calmer la fureur des vents et à détourner les tempêtes par des sacrifices toscans. De là vient que pour fléchir la malfaisante Rubigo et l'empêcher de brûler les blés en herbe, on lui offre le sang et les entrailles d'un jeune chien tétant encore sa mère. De là vient que le Tyrrhénien Tagès attacha sur la limite de son champ la tête écorchée d'un ânon d'Arcadie, et que Tarchon, pour se mettre à l'abri des foudres du grand Jupiter, entoura souvent son habitation de blanches couleuvrées. De là vient que Mélampe, à qui Chiron enseigna tant de secrets, suspendit à des croix de nocturnes oiseaux, pour que le faîte de son toit ne retentît plus de leurs cris funèbres.

Pour empêcher que des animaux nuisibles ne dévastent les nouveaux ensemencements, on s'est parfois bien trouvé de tremper les graines dans la lie grasse des fruits de l'arbre de Pallas, extraite sans sel, ou de les saturer de la suie qui noircit le foyer domestique. Il a encore

Profuit et plantis latices infundere amaros
Marrubii, multoque sedi contingere succo.
At si nulla valet medicina repellere pestem,
Dardaniæ veniant artes, nudataque plantas
Femina, quæ justis tum demum operata juventæ
Legibus, obsceno manat pudibunda cruore,
Sed resoluta sinus, resoluta mœsta capillo,
Te circum areolas, et sæpem ducitur horti.
Quæ quum lustravit gradiens, mirabile visu!
Non aliter quam decussa pluit arbore nimbus
Vel teretis mali, vel tectæ cortice glandis,
Volvitur ad terram distorto corpore campe.
Sic quondam magicis sopitum cantibus anguem
Vellere Phryxæo delapsum vidit Iolcos.
SED jam prototomos tempus decidere caules,
Et Tartesiacos, Paphiosque revellere thyrsos,
Atque apio fascas, et secto cingere porro.
Jamque eruca salax fecundo provenit horto.
Lubrica jam lapathos, jam rhamni sponte virescunt,
Et scilla, hirsuta sæpes nunc horrida rusco
Prodit, et asparagi corruda simillima filo,
Humidaque andrachne sitientes protegit antes,
Et gravis atriplici consurgit longa fasellus.
Tum modo dependens trichilis, modo more chelydri
Sole sub æstivo gelidas per graminis umbras
Intortus cucumis, prægnansque cucurbita serpit.
Una neque est illis facies: nam si tibi cordi
Longior est, gracili capitis quæ vertice pendet,
Et tenui collo semen lege; sive globosi

été utile de verser sur les plantes le jus amer du marube, ou de les enduire du suc dont abonde le sédum.

Mais si aucun de ces préservatifs ne peut garantir de ce fléau, on aura recours à l'art de Dardanus, et l'on conduira trois fois autour des planches du jardin et de la haie qui l'entoure, une femme, les pieds nus, le sein découvert, les cheveux épars en signe de tristesse, dans le temps que, soumise aux lois ordinaires de la jeunesse, elle perdra avec pudeur un sang impur. Lorsqu'elle aura en marchant parcouru cet espace, spectacle étonnant ! alors, comme on voit tomber des arbres qu'on secoue une grêle de pommes arrondies ou de glands recouverts de leur enveloppe, la chenille se tortillant le corps roule à terre. Ainsi jadis Iolcos vit tomber de la toison de Phryxus le dragon endormi par des chants magiques.

Mais le temps est venu de couper les primeurs, d'arracher les thyrses de la laitue de Tartessus et de Paphos, de lier en bottes le persil et le poireau aux feuilles effilées. Déjà se montre dans les jardins féconds la roquette aphrodisiaque; déjà la patience diurétique, déjà les nerpruns verdissent spontanément; déjà paraît la scille, la haie se hérissé des aiguillons du houx; l'asperge sauvage, qui ressemble parfaitement à l'asperge cultivée, sort de terre; le pourpier humide protège les bordures contre la sécheresse, et le haricot à la longue cosse s'élançe funeste à l'arroche. Alors, tantôt pendant aux treilles, tantôt semblable au reptile qui, durant l'ardeur du soleil, se glisse sous l'ombre fraîche des herbes, le concombre tortueux et la courge au ventre arrondi rampent sur le sol. Ces plantes se présentent sous un seul aspect : si vous désirez des courges allongées et qui soient suspendues par le sommet grêle de leur tête, recueillez-en la graine à l'endroit du col le plus resserré; si vous les

Corporis , atque utero nimium quæ vasta tumescit ,
Ventre leges medio , sôbolem dabit illa capacem
Naryciæ picis , aut Actæi mellis Hymetti ,
Aut habilem lymphis hamulam , Bacchove lagenam.
Tum pueros eadem fluviis innare docebit.

LIVIDUS at cucumis, gravida qui nascitur alvo ,
Hirtus , et ut coluber nodoso gramine tectus ,
Ventre cubat flexo , semper collectus in orbem ,
Noxius exacuit morbos æstatis iniquæ.

Fœtidus hic succo , pingui quoque semine fartus.
At qui sub trichila manantem repit ad undam ,
Labentemque sequens nimio tenuatur amore ,
Candidus , effœtæ tremebundior ubere porcæ ,
Mollior infuso calathis modo lacte gelato ,
Dulcis erit , rigoque madescit luteus arvo ,
Et feret auxilium quondam mortalibus ægris.

QUUM canis Erigones flagrans Hyperionis æstu
Arboreos aperit fœtus , cumulataque moris
Candida sanguineo manat fiscella cruore ,
Tunc præcox bifera descendit ab arbore ficus ,
Armeniisque , et cereolis , prunisque Damasci
Stipantur calathi , et pomis , quæ barbara Persis
Miserat , ut fama est , patriis armata venenis.
At nunc expositi parvo discrimine leti
Ambrosios præbent succos , oblita nocendi.
Quin etiam ejusdem gentis de nomine dicta
Exiguo properant mitescere Persica malo.

voulez rondes et présentant un ventre développé, prenez les pepins du centre : ils vous produiront des fruits très-amples propres à conserver ou la poix de Narycium, ou le miel que l'Attique tire du mont Hymette, propres aussi à faire des petits seaux pour l'eau ou des vases pour le vin. Les enfants pourront aussi s'en servir pour apprendre à nager dans les fleuves.

Quant au concombre livide, naissant avec un gros ventre, couvert d'aspérités, et comme le serpent se cachant sous son nouveau feuillage, il gît sur son ventre courbé, toujours ramassé en rond, et pernicieux, il rend plus aiguës les maladies produites par les chaleurs excessives de l'été. En effet, son suc est fétide, et il recèle des semences visqueuses. Pour celui qui de la treille se traîne vers l'eau courante, et, la suivant dans son cours, semble exténué par l'excès de son amour pour elle, blanc et plus tremblant que le pis d'une truie qui vient de mettre bas, souvent plus mou que le lait coagulé au moment où on le verse dans les formes, il deviendra doux, prendra la couleur du safran sur un sol arrosé, et pourra un jour venir au secours des mortels malades.

Lorsque le chien d'Érigone, embrasé des feux d'Hypérion, montre les fruits des arbres, que la blanche corbeille comblée de mûres se rougit de leur sang, et que la figue précoce tombe du figuier qui produit deux fois dans l'année, on entasse dans les paniers les abricots, les prunes couleur de cire, celle de Damas, et ces fruits que la Perse barbare nous avait envoyés, dit-on, armés du venin natal, mais qui, devenus inoffensifs, donnent aujourd'hui leur suc d'ambroisie qui ne fait plus redouter la crainte de la mort. Les persiques, ainsi nommées du nom de la contrée qui les produit et dont le volume est peu considérable, sont précoces, tandis que les fruits qu'envoie la Gaule, beaucoup plus

Tempestiva manent, quæ maxima Gallia donat;
Frigoribus pigro veniunt Asiatica fœtu.
At gravis Arcturi sub sidere parturit arbos
Livia, Chalcidicis et Caunis æmula Chiis,
Purpureæque Chelidoniæ, pinguesque Mariscæ,
Et Callistruthis, roseo quæ semine ridet,
Albaque, quæ servat flavæ cognomina ceræ,
Scissa Libysca simul, picto quoque Lydia tergo.
QUIN et Tardipedi sacris jam rite solutis
Nube nova seritur, cœli pendentibus undis,
Gongylis, illustri mittit quam Nursia campo,
Quæque Amiterninis defertur bunias arvis.
Sed jam maturis nos flagitat anxius uvis
Evius, excultosque jubet claudamus ut hortos.
Claudimus, imperioque tuo paremus agrestes,
Ac metimus læti tua munera, dulcis Iacche,
Inter lascivos Satyros, Panasque biformes,
Brachia jactantes vetulo marcentia vino.
Et te Mænaliū, te Bacchum, teque Lyæum,
Lenæumque patrem canimus sub tecta vocantes,
Ferveat ut lacus, et multo completa Falerno
Exudent pingui spumantia dolia musto.
HACTENUS arborum cultus, Silvine, docebam,
Siderei vatis referens præcepta Maronis,
Qui primus veteres ausus recludere fontes
Ascræum cecinit Romana per oppida carmen.

gros, mûrissent dans leur saison ; pour ceux qui nous viennent d'Asie, ils sont tardifs et ne peuvent être mangés qu'à l'époque des froids. Sous la constellation de l'Arcture funeste, l'arbre de Livie donne ses figues, émules de celles de Chalcis, de Caunus et de Chio ; alors paraissent aussi les chélidonies pourprées, les grasses marisques, la callistruthe fière de ses graines de couleur de roses, la blanche qui garde le nom de la cire jaunissante, la libyque gercée, et la lydienne à la peau nuancée.

Au surplus, après la solennisation des fêtes de Vulcain, quand les nuages commencent à reparaitre et que les eaux du ciel sont encore suspendues, on sème la rave que Nurcia nous envoie de ses champs fameux, et les navets apportés des plaines d'Amiterne. Mais déjà Bacchus inquiet nous appelle pour cueillir ses grappes mûries, et nous ordonne de fermer les jardins cultivés. Fermons-les donc, et, villageois dociles à tes ordres, bienfaisant Iacchus, nous allons avec joie recueillir tes présents, au milieu des Satyres pétulants et des Pans à la double forme, agitant leurs bras que le vin vieux a rendus languissants. Ensuite nous te chanterons en invoquant ta paternité sous nos toits, et comme Ménalien, et comme Bacchus, et comme Lycé, et comme Lénée, afin que les cuves fermentent, et que, remplis d'une grande abondance de falerne, les tonneaux écumants épurent le moût encore épais.

Jusqu'ici, Silvinus, j'ai enseigné la culture des champs, rappelant les préceptes de Virgile, ce poète divin, qui le premier osant ouvrir les sources antiques, chanta dans les cités romaines les vers du vieillard d'Ascra.

DE RE RUSTICA

LIBER XI.

Quæ intra villam agi debeant ab homine officio villicationis præposito.

I. **CLAUDIUS AUGUSTALIS**, tam ingenuæ naturæ, quam eruditionis adolescens, complurium studiosorum et præcipue agricolationum sermonibus instigatus excudit mihi, cultus hortorum prosa ut oratione componerem. Nec me tamen fallebat hic eventus rei, quum prædictam materiam carminis legibus implicarem. Sed tibi, Publi Silvine, pertinaciter expetenti versificationis nostræ gustum, negare non sustinebam, facturus mox, si collibuisset, quod nunc aggredior, ut olitoris curam subtexerem villici officiis: quæ quamvis primo Rei rusticæ libro videbar aliquatenus exsequutus; quoniam tamen eam simili desiderio noster idem Augustalis sæpius flagitabat, numerum, quem jam quasi consummaveram, voluminum excessi, et hoc undecimum præceptum rusticationis memoriæ tradidi.

Villicum fundo familiæque præponi convenit ætatis nec primæ nec ultimæ; nam servitia sic tirunculum contemnunt, ut senem, quoniam ille nondum novit opera ruris, hic exsequi jam non potest; atque hunc

DE L'ÉCONOMIE RURALE

LIVRE XI.

Ce qui doit être fait dans la ferme par l'homme préposé à son exploitation.

I. CLAUDIUS AUGUSTALIS, jeune homme aussi modeste que savant, formé par la fréquentation des gens d'étude et surtout des agriculteurs, m'a déterminé à traiter en prose la culture des jardins. A la vérité, je ne me dissimulais pas, lorsque j'assujettissais cette matière aux lois de la poésie, que je serais obligé d'en venir là; mais je n'avais pas la force, Publius Silvinus, de vous refuser quand vous me demandiez avec tant d'instance cet échantillon de ma muse, prêt à entreprendre bientôt, si je trouvais la chose convenable, la tâche que je m'impose aujourd'hui, et qui consiste à joindre les devoirs du jardinier à ceux du fermier. Quoique, dans le premier livre de mon *Économie rurale*, je parusse avoir jusqu'à un certain point traité le premier de ces objets, notre cher Augustalis m'ayant souvent témoigné le désir de me voir parler du jardinage, j'ai dû dépasser le nombre de volumes que semblait devoir renfermer cet ouvrage, et j'ai publié ce onzième livre d'agriculture.

Il convient de préposer à l'exploitation et à son personnel un métayer d'un âge moyen : car les esclaves ne méprisent pas moins un jeune apprenti qu'un vieillard, parce que l'un ne connaît pas encore les travaux des champs, et que l'autre est dans l'impuissance de les exé-

adolescentia negligentem, senectus illum facit pigrum. Media igitur ætas huic officio est aptissima: poteritque ab anno tricesimo usque in sexagesimum, si non interveniant fortuita corporis vitia, satis validi fungi muneribus agricolæ. Quisquis autem destinabitur huic negotio, sit oportebit idem scientissimus robustissimusque, ut edoceat subjectos, et ipse commode faciat, quæ præcipit. Siquidem nihil recte sine exemplo docetur, aut discitur, præstatque villicum magistrum esse operariorum, non discipulum, quum etiam de patrefamilias prisci moris exemplum Cato dixerit, «Male agitur cum domino, quem villicus docet.» Itaque in OEconomico Xenophonis, quem M. Cicero Latino sermoni tradidit, vir egregius ille Ischomachus Atheniensis, rogatus a Socrate, utrumne, si res familiaris desiderasset, mercari villicum tanquam fabrum, an a se instituere consueverit: «Ego vero, inquit, ipse instituo. Etenim qui, me absente, in meum locum substituitur, et vicarius meæ diligentiae succedit, is ea, quæ ego, scire debet.» Sed hæc nimium prisca, et ejus quidem temporis sunt, quo idem Ischomachus negabat, quemquam rusticari nescire. Nos autem memores ignorantiae nostræ vigentis sensus adolescentulos, corporisque robusti, peritissimis agricolis commendemus, quorum monitionibus vel unus ex multis (nam est difficile erudire) non solum rusticationis, sed imperandi consequatur scientiam. Quidam enim, quamvis operum probatissimi artifices, imperitandi parum prudentes, aut

cuter; et que la jeunesse rend celui-là négligent, comme la vieillesse rend celui-ci nonchalant. C'est donc l'âge moyen qui convient le mieux pour cet emploi : les agriculteurs seront assez robustes pour leurs travaux, s'ils ont de trente à soixante ans, pourvu qu'ils ne soient pas affectés d'infirmités prématurées. Quel que soit l'homme auquel sera destiné ce service, il doit être à la fois très-instruit et très-robuste, afin de pouvoir faire part de ses connaissances à ses subordonnés, et sans difficulté exécuter par lui-même ce qu'il prescrit. En effet, rien sans l'exemple ne peut être convenablement enseigné ou appris, et il vaut mieux que le métayer soit le maître que le disciple de ses ouvriers, puisque Caton, le modèle des mœurs antiques, a dit, en parlant du père de famille : « Le maître qui reçoit ses instructions de son fermier ne saurait prospérer. » C'est pourquoi, dans l'*Économique* de Xénophon, que M. Cicéron a traduit en latin, on lit que Socrate, ayant demandé à l'Athénien Ischomaque, homme distingué, si, dans le cas où ses affaires domestiques l'exigeaient, il avait l'habitude d'acheter pour fermier un ouvrier tout formé ou de l'instruire lui-même, celui-ci répondit : « Je le forme moi-même. Effectivement celui qui, dans mon absence, doit me remplacer et se trouve substitué à la surveillance que j'exerce, doit savoir les mêmes choses que moi. » Cette doctrine est bien ancienne à la vérité; elle appartient au temps même où cet Ischomaque disait que personne ne devait ignorer l'agriculture. Quant à nous, qui ne pouvons nous dissimuler notre ignorance, nous devons placer des jeunes gens doués de capacité et robustes de corps sous la conduite d'agriculteurs éclairés, dont les enseignements inculqueront à un au moins entre plusieurs (car instruire les autres est chose difficile) non-seulement l'art de la culture, mais encore celui de commander : en effet, on voit des gens qui, très-habiles ouvriers, nuisent cepen-

sævius, aut etiam lenius agendo, rem dominorum corrumpunt.

Quare, sicut dixi, docendus, et a pueritia rusticis operibus edurandus, multisque prius experimentis inspicendus erit futurus villicus: nec solum an perdidicerit disciplinam ruris, sed an etiam domino fidem ac benevolentiam exhibeat, sine quibus nihil prodest villici summa scientia. Potissimum autem est in eo magisterio scire, et æstimare quale officium et qualis labor sit cuique injungendus: nam nec valentissimus possit exsequi, quod imperatur, si nesciat quid agat; nec peritissimus, si sit invalidus. Qualitas ita cujusque rei consideranda est; quippe aliqua sunt opera tantummodo virium, tanquam promovendi onera portandique: aliqua sociata viribus et arti, ut fodiendi arandique, segetes et prata desecandi: nonnullis minus virium, plus artis adhibetur, sicut putationibus insitionibusque vineti: plurimum etiam scientia pollet in aliquibus, ut in pastione pecoris, atque ejusdem medicina. Quorum omnium officiorum villicus, quem jam prius dixi, æstimator bonus esse non potest, nisi fuerit etiam peritus, ut in unoquoque corrigere queat perperam factum; neque enim satis est reprehendisse peccantem, si non doceat recti viam. Libenter igitur eadem loquor: tam docendus est futurus villicus, quam futurus figulus aut faber. Et haud facile dixerim, num illa tanto expeditiora sint discentibus ar-

dant aux intérêts du propriétaire en raison de leur impéritie pour donner des ordres : ce qu'ils font avec trop de rigueur ou trop de mollesse.

C'est pourquoi, comme je l'ai dit, l'homme dont on veut faire un métayer doit avoir reçu l'instruction convenable, avoir été dès l'enfance endurci aux travaux de la campagne, et avoir été soumis d'abord à des épreuves multipliées, afin qu'on puisse s'assurer si non-seulement il connaît l'agriculture, mais encore s'il a de la probité et s'il prend à cœur les intérêts du maître : qualités sans lesquelles l'instruction du fermier, si éminente qu'elle soit, serait sans utilité. Son principal devoir dans son emploi est de bien apprécier quelles sont les obligations et les travaux à imposer à chaque ouvrier : car le plus robuste ne peut pas exécuter ce qu'on lui ordonne s'il ne connaît la besogne dont on le charge, ni le plus habile, s'il n'a pas la force nécessaire au travail qu'on lui prescrit. En effet, quelques opérations n'exigent que de la force, comme le déplacement et le transport des fardeaux; d'autres demandent l'association de la force et de l'art, comme lorsqu'il s'agit de bêcher, de labourer, de scier les céréales et de faucher les herbes; quelques autres requièrent moins de force que d'art, telles sont la taille et la greffe des vignobles; certaines même réclament la science avant tout, comme l'éducation des bestiaux et la médecine vétérinaire. Ainsi que je l'ai déjà dit, le métayer ne saurait être bon appréciateur de ces choses, s'il n'est assez instruit pour remédier en chaque partie à ce qui a été mal exécuté; et il ne suffit même pas qu'il reprenne celui qui est en faute, il doit enseigner la manière de bien faire. Aussi je n'hésite pas à me répéter : le futur métayer doit recevoir autant d'instruction que celui qui se destine à être potier ou artisan. J'ai peine à le dire, chacun de ces métiers est d'autant plus facile à apprendre qu'il se subdivise en moins de bran-

tificia, quanto minus ampla sunt; rusticationis autem magna et diffusa materia est, partesque si velimus ejus percensere, vix numero comprehendamus.

Quare satis admirari nequeo, quod primo scriptorum meorum exordio jure conquestus sum: ceterarum artium minus vitæ necessariarum repertos antistites; agriculturæ neque discipulos, neque præceptores inventos: nisi magnitudo rei pepererit reverentiam vel discendi, vel profitendi pæne immensam scientiam, quum tamen non ideo turpi desperatione oportuerit eam negligi; nam nec oratoria disciplina deseritur, quia perfectus orator nusquam repertus est; nec philosophia, quia nullus consummatæ sapientiæ: sed e contrario plurimi semetipsos exhortantur vel aliquas partes earum addiscere, quamvis universas percipere non possint. Etenim quæ probabilis ratio est obmutescendi, quia nequeas orator esse perfectus; aut in socordiam compelli, quia desponderis sapientiam? Magnæ rei, quantumcumque possederis, fuisse participem, non minima est gloria.

Quis ergo, inquis, docebit futurum villicum, si nullus professor est? Et ego intelligo difficillimum esse ab uno velut auctore cuncta rusticationis consequi præcepta; verumtamen ut universæ disciplinæ vix aliquem consultum, sic plurimos partium ejus invenias magistros, per quos efficere queas perfectum villicum; nam et arator reperitur aliquis bonus, et optimus fossor, aut fœni

ches ; tandis que les parties de l'agriculture sont si étendues et si multipliées, que nous pourrions à peine les énumérer, si nous voulions en faire le recensement.

C'est pourquoi je ne saurais assez témoigner mon étonnement à propos de ce dont je me suis plaint avec raison dans le premier livre de mon ouvrage. Il se trouve des professeurs excellents pour les arts les moins nécessaires à la vie, et l'on ne voit pour l'agriculture ni maîtres ni élèves. L'étendue de la matière épouvanterait-elle ceux qui voudraient professer ou étudier cette science presque universelle ? Cependant une honteuse défiance de soi-même n'est pas un motif suffisant pour la négliger : car on n'abandonne pas l'art oratoire, parce qu'on n'a nulle part rencontré d'orateur parfait, ni les cours de philosophie, parce que nul homme ne possède une sagesse consommée ; puisqu'au contraire plusieurs personnes s'encouragent elles-mêmes à se borner à quelques parties de ces sciences, ne pouvant les posséder dans leur entier. Est-il raisonnable de se taire, parce qu'on ne peut devenir un orateur parfait, ou de s'engourdir dans l'abnégation de soi-même, parce qu'on ne peut espérer d'arriver à la sagesse ? Dans une grande entreprise, ce n'est pas une faible gloire que d'en acquérir une portion même peu considérable.

Mais, direz-vous, qui formera un métayer, s'il n'y a point de professeurs ? Je comprends fort bien qu'il est très-difficile d'apprendre d'une seule personne la totalité des préceptes de l'agriculture ; néanmoins, s'il se trouve à peine un homme qui possède cet art en son entier, les maîtres instruits dans quelques-unes de ses parties se rencontrent en grand nombre, et ils peuvent former un excellent métayer. Il y a, en effet, de bons laboureurs, d'excellents cultivateurs ou faucheurs, aussi

sector, nec minus arborator et vinitor, tum etiam veterinarius, et probus pastor, qui singuli rationem scientiæ suæ desideranti non subtrahant. Igitur complurium agrestium formatus artibus, qui susceperit officium villicationis, in primis convictum domesticum, multoque etiam magis externum vitet. Somni et vini sit abstinentissimus, quæ utraque sunt inimicissima diligentiae: nam et ebrioso cura officii pariter cum memoria subtrahitur; et somnuculo plurima effugiunt. Quid enim potest aut ipse agere, aut cuiquam dormiens imperare? Tum etiam sit a venereis amoribus aversus: quibus si se dederit, non aliud quidquam possit cogitare, quam illud quod diligit; nam vitiis ejusmodi plectus animus, nec præmium jucundius, quam fructum libidinis, nec supplicium gravius, quam frustrationem cupiditatis, existimat.

Igitur primus omnium vigilet, familiamque semper ad opera cunctantem pro temporibus anni festinanter producat, et strenue ipse præcedat. Plurimum enim refert colonos a primo mane opus aggredi, nec lentos per otium pigre procedere. Siquidem Ischomachus idem ille, «Malo, inquit, unius agilem atque industriam, quam decem hominum negligentem et tardam operam.» Quippe plurimum affert mali, si operario meretricandi potestas fiat: nam ut in itinere conficiendo sæpe dimidio maturius pervenit is qui naviter et sine ullis concessationibus

bien que des personnes qui savent soigner les arbres et la vigne, des vétérinaires et des pâtres accomplis, dont aucun ne refuse de donner sur sa profession tous les renseignements désirables. Ainsi formé aux différents métiers des gens de la campagne, celui qui embrassera la profession de métayer doit éviter surtout une familiarité trop intime avec les esclaves de la ferme et beaucoup plus encore avec ceux du dehors. Il s'abstiendra, le plus qu'il pourra, de sommeil et de vin, qui sont l'un et l'autre les plus grands ennemis de l'activité : car l'ivrogne perd, avec la mémoire, la conscience de ses obligations, et le dormeur en néglige le plus grand nombre. En effet, que peut faire ou prescrire celui qui dort sans cesse ? Il faut aussi que le métayer ne soit pas enclin aux plaisirs de Vénus : s'il s'y abandonne, il ne pourra songer à autre chose qu'à l'objet de sa prédilection ; car l'esprit, séduit par une passion, ne voit pas de récompense plus agréable que la satisfaction de ses désirs, ni de supplice plus pénible que la privation de ses voluptés.

Ainsi le métayer doit être le premier éveillé de tous, et conduire au travail aussitôt que le permet la saison, en marchant diligemment à leur tête, les ouvriers qui sont toujours en retard : car il importe beaucoup que les cultivateurs commencent leur travail de grand matin et ne s'y livrent pas avec la lenteur de la paresse. Aussi Ischomaque, que nous avons cité, dit-il : « Je préfère le travail d'un seul homme actif et zélé à celui de dix ouvriers négligents et paresseux. » Au surplus, il résulte beaucoup d'inconvénients de la faculté qu'on laisse aux ouvriers de s'amuser à des frivolités : en effet, de même que de deux voyageurs partis en même temps, celui qui marche avec ardeur et sans s'arrêter devance souvent

permeabit, quam is qui quum sit una profectus, umbras arborum, fonticulorumque amœnitatem, vel auræ refrigerationem captavit : sic in agresti negotio dici vix potest, quid navus operarius ignavo et cessatore præstet. Hoc igitur custodire oportet villicum, ne statim a prima luce familia cunctanter et languide procedat, sed velut in aliquod prælium cum vigore et alacritate animi procedentem eum tanquam ducem strenue sequatur, variisque exhortationibus in opere ipso exhilaret laborantes : et interdum, tanquam deficienti succursurus, ferramentum auferat parumper, et ipse fungatur ejus officio, moneatque sic fieri debere, ut ab ipso fortiter sit effectum. Atque ubi crepusculum incesserit, neminem post se relinquat, sed omnes subsequatur more optimi pastoris, qui e grege nullam pecudem patitur in agro relinqui. Tum vero, quum tectum subierit, idem faciat, quod ille diligens opilio : nec in domicilio suo statim delitescat, sed agat cujusque maximam curam; sive quis (quod accidit plerumque) sauciatus in opere noxam ceperit, adhibeat fomenta : sive alter languidior est, in valetudinarium confestim deducat, et convenientem ei ceteram curationem adhiberi jubeat; eorum vero qui recte valebunt, non minor habenda erit ratio, ut cibus et potio sine fraude a cellariis præbeatur; consuescatque rusticos circa larem domini, focumque familiarem semper epulari, atque ipse in conspectu eorum similiter epuletur, sitque frugalitatis exemplum : nec nisi sacris diebus ac-

de la moitié du chemin celui qui se laisse séduire par l'ombrage des arbres, l'agrément des fontaines, et la fraîcheur du zéphyr; de même dans les travaux champêtres on se figure à peine combien un ouvrier actif l'emporte sur un ouvrier paresseux et fainéant. Le métayer doit donc veiller à ce que, dès le point du jour, ses gens ne marchent pas au travail avec hésitation et nonchalance, mais le suivent avec ardeur, comme un capitaine qui vole courageusement et de gaîté de cœur au combat; il réjouira ses ouvriers par diverses exhortations durant leurs travaux, et parfois, comme pour venir au secours de celui qui faiblirait, il prendra un moment ses outils, fera sa besogne et l'invitera de la faire avec autant de courage qu'il l'aura faite lui-même. Le crépuscule venu, il ne laissera personne après lui, mais il suivra tout son monde, comme un excellent pâtre qui ne souffre pas qu'il reste dans le champ aucun animal de son troupeau. Arrivé à la maison, il se comportera encore comme ce berger diligent : il ne se retirera pas aussitôt dans sa chambre, mais il prendra le plus grand soin de chacun. Ainsi il pansera ceux qui se seront blessés pendant le travail (ce qui arrive souvent); il conduira sans retard à l'infirmerie ceux qui seront souffrants, et prescrira de leur appliquer le traitement convenable. Les ouvriers bien portants n'en réclameront pas moins ses soins : il veillera à ce que les dépositaires des provisions leur fournissent fidèlement les aliments et les boissons. Le métayer doit aussi accoutumer ses ouvriers à prendre toujours leur repas auprès des lares du maître et du foyer domestique, et lui-même y manger en leur présence et leur servir de modèle de frugalité : il ne se couchera pas pour dîner, excepté aux jours de fête, dont il mettra à profit la solennité pour accorder quelque récompense au plus laborieux et au plus sobre, qu'il admettra même par-

cubans cœnet, festosque sic agat, ut fortissimum quemque, et frugalissimum largitionibus prosequatur, nonnunquam etiam suæ mensæ adhibeat, et velit aliis quoque honoribus dignari.

Tum etiam per ferias instrumentum rusticum, sine quo nullum opus effici potest, recognoscat, et sæpius inspiciat ferramenta; eaque semper duplicia comparet, ac subinde resecta custodiat, ne si quod in opere vitiatum fuerit, a vicino petendum sit: quia plus in operis servorum avocandis, quam in pretio rerum hujusmodi penditur. Cultam vestitamque familiam utiliter magis habeat, quam delicate, id est munitam diligenter a frigoribus et imbribus; quæ utraque prohibentur optime pellibus manicatis et sagatis cucullis: idque si fiat, omnis pæne hiemalis dies in opere tolerari possit. Quare tam vestem servitorum, quam, ut dixi, ferramenta his debet singulis mensibus recensere: nam frequens recognitio nec impunitatis spem, nec peccandi locum præbet.

Itaque mancipia vincta, quæ sunt ergastuli, per nomina quotidie citare debet atque explorare, ut sint compedibus diligenter innexa; tum etiam custodiæ sedes an tuta et recte munita sit: nec, si quem dominus aut ipse vinxerit, sine jussu patrisfamilie resolvat. Sacrificia nisi ex præcepto domini facere nesciat: haruspicem, sagamque sua sponte non noverit; quæ utraque genera vana superstitione rudes animos infestant. Non urbem,

fois à sa table, et fera participer, s'il le peut, à quelques autres distinctions.

Ce sera aussi dans les jours fériés qu'il s'assurera de l'état du matériel de la ferme, sans lequel on ne saurait faire aucun travail. Il visitera plus souvent les instruments de fer, dont il aura soin d'avoir toujours des doubles; il ne les serrera qu'après les avoir fait réparer, afin de n'être pas obligé, s'il s'en trouve d'endommagés dans le travail, d'en emprunter à ses voisins : car on dépense plus par la perte du temps des esclaves qu'on détourne ainsi de leurs occupations, que par les frais de ces réparations. Les gens de la maison seront tenus proprement, et vêtus plutôt commodément qu'avec élégance, c'est-à-dire qu'ils seront soigneusement protégés contre le froid et la pluie; on atteindra ce but en leur donnant des habits de peau à manches et des saies à capuchon : moyennant ces précautions, ils pourront supporter, en travaillant, tous les jours d'hiver. Le métayer devra donc deux fois par mois visiter tous les vêtements des esclaves, ainsi que leurs outils, comme je viens de le dire; car une fréquente revue ne laisse pas l'espoir de l'impunité, ni l'occasion de commettre des fautes.

Il devra en outre tous les jours faire l'appel nominal et la visite des esclaves à la chaîne qui sont en prison, afin de s'assurer que leurs fers sont en bon état; il vérifiera en même temps si leur lieu de détention est sûr et bien solide; et il ne mettra pas en liberté, sans l'ordre du père de famille, ceux qui auront été enchaînés par l'ordre du maître ou par lui-même. Il ne souffrira pas que l'on fasse de sacrifices, à moins que le maître ne les ait ordonnés; il ne devra pas de sa propre autorité fréquenter des aruspices et des sorcières, deux sortes de gens qui

non ullas nundinas, nisi vendendæ aut emendæ rei necessariæ causa, frequentaverit; neque enim coloniæ suæ terminos egredi debet, nec absentia sua familiæ cessandi aut delinquendi spatium dare. Semitas, novosque limites in agro fieri prohibeat. Hospitem, nisi ex amicitia domini, quam rarissime recipiat; ad ministeria sua conservos non adhibeat; nec ulli terminos egredi, nisi magna coegerit necessitas, permittat. Pecuniam domini neque in pecore, nec in aliis rebus promercialibus occupet; hæc enim res avocatur villici curam, et eum negotiatorem potius facit, quam agricolam: nec unquam sinit eum cum rationibus domini paria facere; sed ubi æris numeratio exigitur, res pro nummis ostenditur. Itaque tam istud vitandum habebit, quam hercule fugiendum venandi aut aucupandi studium, quibus rebus plurimæ operæ avocantur.

Jam illa, quæ etiam in majoribus imperiis difficulter custodiuntur, considerare debet ne aut crudelius aut remissius agat cum subjectis: semperque foveat bonos et sedulos, parcat etiam minus probis, et ita temperet, ut magis ejus vereantur severitatem, quam ut sævitiam detestentur; poteritque id custodire, si maluerit cavere, ne peccet operarius, quam, quum peccaverit, sero punire. Nulla est autem vel nequissimi hominis amplior custodia, quam quotidiana operis exactio; nam illud verum est

infectent de vaines superstitions les esprits ignorants. A moins que ce ne soit pour vendre ou pour acheter les objets nécessaires, il ne fréquentera ni la ville ni les marchés; car il ne doit pas franchir les limites de sa ferme ni fournir aux esclaves, par son absence, l'occasion d'être négligents ou de commettre des fautes. Il ne permettra pas que dans la ferme on pratique des sentiers ou qu'on y place de nouvelles bornes. Ce ne sera que très-rarement qu'il recevra des hôtes, à moins que ce ne soit des amis de son maître; il n'emploiera aux opérations de son ministère aucun de ses compagnons d'esclavage, et ne leur permettra de sortir de la terre que dans les cas de nécessité absolue. Il n'emploiera pas l'argent du maître à des achats de bestiaux ou d'autres marchandises : cette occupation le détournerait de ses véritables fonctions et ferait de lui plutôt un marchand qu'un agriculteur, outre qu'elle ne lui permettrait jamais de régler les comptes des revenus du maître; et quand celui-ci demanderait de l'argent, il ne lui présenterait que des billets au lieu de numéraire. Si le métayer doit éviter ces inconvénients, certes il ne doit pas moins fuir la passion de la chasse de tout gibier soit à poil, soit à plume, laquelle absorberait la plus grande partie de ses journées.

Le métayer doit avoir égard à une chose qu'il est difficile d'observer même dans un grand gouvernement, c'est de se comporter avec ses subordonnés sans dureté comme sans faiblesse. Toujours il encouragera les ouvriers habiles et zélés, il n'usera pas de trop de rigueur avec ceux qui le sont moins, et il gouvernera de telle sorte que l'on craigne sa sévérité, mais non que l'on déteste sa cruauté. C'est ce à quoi il parviendra s'il préfère prévenir les fautes de ses ouvriers à leur infliger la punition qu'il leur aurait laissé le temps d'encourir. Il n'y a pas de meilleur moyen de contenir l'homme, même le plus pervers, que d'exiger de lui une tâche tous les jours : tant est

M. Catonis oraculum, « Nihil agendo homines male agere discunt. » Itaque curabit villicus, ut justa reddantur; istaque non ægre consequetur, si semper se repræsentaverit. Sic enim et magistri singulorum officiorum diligenter exsequentur sua munia : et familia, post operis exercitationem fatigata, cibo quietique potius ac somno, quam maleficiis, operam dabit. In universa porro villigatione, sicut in cetera vita, pretiosissimum est intelligere quemque, nescire se quod nesciat, semperque cupere quod ignoret addiscere : nam, etsi multum prodest scientia, plus tamen obest imprudentia, vel negligentia, maxime in rusticatione; cujus disciplinæ caput semel est fecisse, quidquid exegerit ratio culturæ : nam, quamvis interdum emendatum sit perperam factum imprudentia vel negligentia, res tamen ipsa jam domino decoxit, nec mox in tantum exuberat, ut et jacturam capitis amissi restituat, et quæstum resarciat. Prælabentis vero temporis fuga quam sit irreparabilis, quis dubitet? Ejus igitur memor præcipue semper caveat, ne improvidus ab opere vincatur. Res est agrestis insidiosissima cunctanti : quod ipsum expressius vetustissimus auctor Hesiodus hoc versu significavit,

Ἄπει δ' ἀμβολιεργὸς ἀνὴρ ἄταισι παλαίει ¹.

Quare vulgare illud de arborum positione rusticis usurpatum, « Serere ne dubites, » id villicus ad agri totum cultum referri judicet, credatque, prætermittas non

vrai cet oracle de M. Caton : « En ne faisant rien, les hommes apprennent à mal faire. » C'est pourquoi le métayer aura soin que le travail soit fait régulièrement. Ce sera chose peu difficile à obtenir, s'il se trouve toujours présent. Ainsi les maîtres des divers ouvriers s'acquitteront avec zèle de leurs devoirs, et les gens, fatigués des travaux qu'ils auront exécutés, préféreront leur repas, et se livrer au sommeil et au repos, à commettre de mauvaises actions. Au surplus, dans toute exploitation rurale, comme dans les autres positions de la vie, il est de la plus grande importance que chacun sache bien qu'il ne doit pas comprendre ce qu'il ne sait pas, et qu'il désire toujours apprendre ce qu'il ignore. En effet, quoique le savoir soit d'une fort grande utilité, l'étourderie ou la négligence nuit encore plus qu'il ne sert, surtout en agriculture, dont le point le plus important est de faire à temps tout ce qu'exige l'ordre de la culture : car, quoique parfois on puisse porter remède aux fautes de l'étourderie et de la négligence, les intérêts du maître n'en sont pas moins déjà compromis, et les choses ne peuvent assez prospérer pour lui faire recouvrer ce qu'il a perdu et lui rendre les bénéfices qu'il devait obtenir. Mais qui ne sait pas combien la perte du temps est irréparable ? Celui donc qui est convaincu de cette vérité doit surtout éviter de se laisser surprendre par un travail au-dessus de ses forces. La culture des champs tend de grands pièges au paresseux ; c'est ce qu'a parfaitement exprimé dans ce vers le vieux poète Hésiode :

« Toujours le temporiseur doit lutter contre les pertes qu'il s'occasionne. »

C'est pourquoi le métayer doit être assez judicieux pour appliquer à toute l'agriculture cet axiome, employé par nos paysans, sur la plantation des arbres : « N'hésitez point à planter, » et il doit se persuader que,

duodecim horas, sed annum periisse, nisi sua quaque die, quod instat, effecerit: nam quum propriis pæne momenti fieri quidque debeat, si unum opus tardius, quam oporteat, peractum sit, ceteræ quoque, quæ sequuntur, culturæ, post justa tempora serius adhibentur, omnisque turbatus operis ordo spem totius anni frustratur. Quare necessaria est menstrui cujusque officii monitio ea, quæ pendet ex ratione siderum cœli; nam, ut ait Virgilius,

. Tam sunt Arcturi sidera nobis,
 Hædorumque dies servandi, et lucidus Anguis,
 Quam quibus in patriam ventosa per æquora vectis
 Pontus et ostriferi fauces tentantur Abydi.

Contra quam observationem multis argumentationibus disseruisse me non infitior, in iis libris quos adversus astrologos composueram. Sed illis disputationibus exigebatur id quod improbissime Chaldæi pollicentur, ut certis quasi terminis, ita diebus statis aeris mutationes respondeant: in hac autem ruris disciplina non desideratur ejusmodi scrupulositas; sed, quod dicitur, pingui Minerva, quantumvis utile continget villico tempestatis futuræ præsagium, si persuasum habuerit, modo ante, modo post, interdum etiam stato die orientis vel occidentis competere vim sideris; nam satis providus erit, cui licebit ante multos dies cavere suspecta tempora.

Quid quoque mense faciendum sit, temporibus accommodando opera.

II. Itaque præcipientur, quid quoque mense faciendum sit, sic temporibus accommodantes opera ruris, ut permi-

s'il n'a pas exécuté chaque jour le travail qui presse, il a non pas seulement perdu les douze heures qu'il n'a pas mises à profit, mais l'année tout entière. Effectivement chaque opération devant être exécutée à une époque à peu près déterminée, si l'une d'elles est plus retardée qu'il ne convient, les autres aussi seront faites plus tard qu'il n'est à propos, et tout l'ordre du travail se trouvant dérangé, fera évanouir l'espoir de toute l'année. C'est pourquoi il est nécessaire de donner des préceptes sur les travaux propres à chaque mois, préceptes qui reposent sur l'influence qu'exercent les astres : car, comme dit Virgile,

« Nous devons aussi exactement observer la constellation de l'Arcture, et les jours où brillent les Chevreaux et l'éclatant Dragon, que le font ces navigateurs qui, regagnant leur patrie à travers les mers orageuses, vont affronter le Pont-Euxin et le détroit d'Abydos où les huîtres abondent. »

Je ne disconviens pas que j'ai réfuté longuement ces observations dans les livres que j'ai composés contre les astrologues; mais je m'y proposais de rejeter les fausses pronostications des Chaldéens, qui prétendent que les changements de temps répondent à des jours fixes comme à des termes certains. Quant à la science agricole, on ne doit pas montrer tant de scrupule; mais, comme on dit, avec son intelligence bornée, le métayer aura acquis ce qui peut lui être utile des présages du temps à venir, s'il se persuade bien que l'influence d'une constellation agit un peu auparavant, ou un peu après, ou même à certains jours de son lever ou de son coucher : car il ne manquera pas de prévoyance si, quelques jours à l'avance, il peut se mettre en garde contre les époques suspectes.

Ce qu'il faut faire dans chaque mois, en réglant le travail sur le temps.

II. Nous prescrirons donc ce que l'on doit exécuter chaque mois en réglant ainsi les travaux de la campagne

serit status cœli : cujus varietatem mutationemque , si ex hoc commentario fuerit præmonitus villicus , aut nunquam decipietur , aut certe non frequenter. Et ne discedamus ab optimo vate , [qui ait ille :] « Vere novo terram proscindere incipiat ². » Novi autem veris principium non sic observare rusticus debet , quemadmodum astrologus , ut expectet certum diem illum , qui veris initium facere dicitur : sed aliquid etiam sumat de parte hiemis , quoniam consumpta bruma , jam intepescit annus , permittitque clementior dies opera moliri. Possit igitur ab idibus januariis (ut principem mensem Romani anni observet) auspicari culturarum officia : quorum alia ex pristinis residua consummabit , atque alia futuri temporis inchoabit. Satis autem erit per dimidios menses exsequi quodque negotium , quia neque præfestinatum opus nimium immature videri possit ante quindecim dies factum , nec rursus post totidem nimium tarde.

Idibus januariis , ventosa tempestas , et incertus status.

xviii kalend. febr. , tempestas incerta.

xvii kalend. febr. , sol in Aquarium transit ; Leo mane incipit occidere ; africanus ³ , interdum auster cum pluvia.

xvi kalend. febr. , Cancer desinit occidere ; hiemat.

xv kalend. febr. , Aquarius incipit oriri ; ventus africanus tempestatem significat ⁴.

xi kalend. febr. , Fidicula vespere occidit ; dies pluvius.

sur le temps, autant que le permettra l'état de l'atmosphère : averti de ses variations et de ses vicissitudes par ce traité, le métayer ou ne sera jamais trompé, ou certes ne le sera pas fréquemment. Ne nous écartons pas du poète excellent qui dit que le cultivateur « doit, au retour du printemps, commencer par labourer sa terre. » Le villageois ne devra pourtant pas observer l'arrivée du printemps, comme ferait un astrologue, de manière à attendre le jour précis auquel on dit que cette saison commence; mais il prendra quelque chose sur la fin de l'hiver, puisque dès après le solstice la température devient plus douce et que les jours plus favorables permettent d'entreprendre les travaux. L'agriculteur peut donc, à partir des ides de janvier (pour nous régler sur le premier mois de l'année romaine), se livrer aux travaux des cultures, dont il terminera ceux qui restaient à faire précédemment et commencera ceux qui appartiennent au temps à venir. Au surplus, il suffira de distribuer les travaux par demi-mois, parce qu'on ne saurait considérer comme fait prématurément un ouvrage achevé quinze jours avant l'époque, ni comme en retard celui qui l'a été quinze jours après.

Le jour des ides de janvier, temps venteux, ciel incertain.

Le 18 des calendes de février, temps incertain.

Le 17 des calendes de février, le soleil passe dans le Verseau; le matin le Lion commence à se coucher; l'africus souffle, et parfois le vent du midi avec pluie.

Le 16 des calendes de février, l'Écrevisse achève de se coucher; froid.

Le 15 des calendes de février, le Verseau commence à se lever; l'africus annonce la tempête.

Le 11 des calendes de février, la Lyre se couche le soir; jour pluvieux.

ix kalend. febr., ex occasu pristini sideris significat tempestatem; interdum etiam tempestas.

vi kalend. febr., Leonis, quæ est in pectore, clara stella occidit, nonnunquam significatur hiems bipartita.

v kalend febr., auster, aut africanus, hiemat; pluvius dies.

iii kalend. febr., Delphinus incipit occidere; item Fidicula occidit.

Pridie kalend. febr., eorum, quæ supra sunt, siderum occasus, tempestatem facit: interdum tantummodo significat.

Hoc igitur semestrium, et deinceps sequentia tempestatibus annotatis percensuimus, quo cautior villicus, ut jam dixi, vel abstinere possit operibus, vel festinationem adhibere. Itaque ab idibus januariis, quod habetur tempus inter brumam et adventum favonii, si major est vineæ vel arbusti modus, quidquid ex autumno putationis superfuit, repetendum est, sed ita, ne matutinis temporibus vitis saucietur: quoniam pruinis et gelicidiis nocturnis adhuc rigentes materiæ ferrum reformidant. Itaque dum hæ regelare sinuntur, usque in horam secundam vel tertiam poterunt vepres attenuari, ne incremento suo agrum occupent, segetes emundari, acervi virgarum fieri, ligna denique confici, ut tum demum tepenti jam die putatio administretur. Apricis etiam et

Le 9 des calendes de février, le coucher de la Baleine annonce la tempête; quelquefois même elle l'accompagne.

Le 6 des calendes de février, l'étoile brillante qu'on remarque sur la poitrine du Lion, se couche, et présage quelquefois que l'hiver est parvenu à la moitié de son cours.

Le 5 des calendes de février, souffle de l'auster ou de l'africus; temps froid, journée pluvieuse.

Le 3 des calendes de février, le Dauphin commence à se coucher; la Lyre se couche aussi.

La veille des calendes de février, le coucher des constellations que nous venons de nommer amène la tempête; quelquefois il se borne à l'annoncer.

Nous indiquerons pour les autres demi-mois, comme nous l'avons fait pour celui-ci, les variations de l'atmosphère, afin que le métayer, se tenant sur ses gardes, comme je l'ai dit, puisse au besoin ajourner certains travaux ou bien les avancer. En conséquence, à partir des ides de janvier, pendant le temps qui s'écoule entre le solstice d'hiver et l'arrivée du favonius, si l'on possède une grande étendue de vignobles ou d'arbres mariés à des vignes, on reprend la suite de la taille d'automne, en observant toutefois de ne pas toucher la vigne pendant la matinée, parce que les rameaux, engourdis encore par les frimas et les gelées de la nuit, redoutent le fer. C'est pourquoi, afin de leur laisser le temps de se dégeler, on pourra, jusqu'à la seconde ou la troisième heure du jour, essarter les buissons pour que leur nouvelles pousses n'envahissent pas le champ, nettoyer les sillons, faire provision de gaulettes, enfin fendre du bois, jusqu'à ce que la température attiédie permette la taille. C'est le moment, dans les lieux exposés au soleil et

macris aut aridis locis prata jam purganda, et a pecore sunt defendenda, ut fœni sit copia. Siccos quoque et pingues agros tempestivum est proscindere: nam et uliginosi, et mediocris habitus sub æstate vervagendi sunt; macerrimi vero et aridi post æstatem, primo autumnno arandi, et subinde conserendi.

Sed jugerum agri pinguis hoc tempore anni commode duabus operis proscinditur, quia hibernis pluviis adhuc madens terra facilem cultum sui præbet. Eodemque mense ante kalend. febr. sarriendæ segetes autumnales, sive illæ seminis adorei sunt, quod quidam far vernaculum vocant, seu tritici: eorumque tempestiva sarritio est, quum enata frumenta quatuor fibrarum esse cœperunt. Hordeum quoque maturum, quibus superest opera, nunc demum sarrire debebunt. Sed et faba eandem culturam exigit, si jam coliculus ejus in quatuor digitos altitudinis creverit; nam prius sarrivisse nimium teneram non expedit.

Ervum quidem melius priore mense, nec tamen improbe hoc ipso vel proximo, seremus; nam martio nullo modo terræ committendum esse rustici præcipiunt. Vineæ, quæ sunt palatæ et ligatæ, recte jam fodiuntur. Surculi, qui primi florem afferunt, statim circa idus inserendi sunt, ut cerasorum, tuberum, amygdalarum, persicorumque. Ridicis vel etiam palis conficiendis idoneum tempus est; nec minus in ædificia succidere arborem convenit; sed utraque melius fiunt luna decrescente ab

maigres ou arides, de nettoyer les prés, et de les protéger contre les bestiaux, afin d'obtenir du foin en abondance. Il est temps aussi de donner le premier labour aux terrains secs et gras : car on ne peut retourner qu'en été ceux qui sont humides et de médiocre qualité ; quant aux champs très-maigres et arides, il faut attendre jusqu'après l'été, au commencement de l'automne, pour les labourer, et les ensemercer ensuite.

Au reste, à cette époque, on donne aisément en deux journées le premier labour à un jugère de terrain gras, parce que, humectée encore par les pluies d'hiver, la terre se prête volontiers à la culture. Dans ce même mois, avant les calendes de février, il est à propos de sarcler les semailles d'automne, soit l'adoréum que quelques personnes appellent far du pays, soit le blé froment. Il est temps de procéder à leur sarclage quand ils commencent à donner quatre feuilles. S'il reste du temps disponible, on peut aussi opérer le sarclage de l'orge hâtive. On en fait autant pour les fèves quand leur tige s'est élevée à une hauteur de quatre doigts ; car, plus tôt, elles seraient trop tendres pour qu'il convînt de les soumettre à cette opération.

Mieux vaut semer l'ers dans le mois précédent ; cependant on peut le faire pendant ce mois-ci, et même le suivant sans inconvénient ; mais les paysans se gardent bien de le mettre en terre pendant le mois de mars. On serfouit déjà avec avantage les vignes qui sont échalasées et liées. Vers les ides, on s'empresse de greffer les arbres fruitiers qui les premiers produisent leurs fleurs, tels que les cerisiers, les jujubiers, les amandiers et les pêchers. Ce temps est convenable pour faire des échalas et aussi des pieux ; il est propice encore pour la coupe des bois de construction ; mais ces deux opérations se font avec

vicesima usque in tricesimam : quoniam omnis materia sic cæsa judicatur carie non infestari. Palos una opera cædere et exputatos acuere centum numero potes; ridicas autem querneas, sive oleagineas findere, et dedolatas utraque parte exacuerere numero sexaginta. Item ad lucubrationem vespertinam palos decem, vel ridicas quinque conficere, totidemque per antelucanam lucubrationem. Materies si roborea est, ab uno fabro dolari ad unguem per quadrata debet pedum xx : hæc erit vehis una. Pinus autem v et xx pedum æque ab uno expeditur, quæ et ipsa vehis dicitur : nec minus ulmus et fraxinus pedum xxx; cupressus autem pedum xl : tum etiam sexagenum pedum abies, atque populus, singulis operis ad unguem quadrantur, atque omnes hæ mensuræ similiter vehes appellantur. His etiam diebus maturi agni, et reliqui fœtus pecudum, nec minus majora quadrupedia caractere signari debent.

Kalend. febr., Fidis incipit occidere; ventus eurinus, et interdum auster cum grandine est.

III non. febr., Fidis tota, et Leo medius occidit; corus, aut septentrio, nonnunquam favonius.

Non. febr., mediæ partes Aquarii oriuntur; ventosa tempestas.

VII idus febr., Callisto sidus occidit; favonii spirare incipiunt.

VI dus febr., ventosa tempestas.

plus de succès au décours de la lune, depuis le vingtième jour jusqu'au trentième, parce qu'on pense que tout bois ainsi coupé n'a point à redouter la pourriture. Dans une journée de travail on peut couper cent pieux et les aiguiser ensuite; quant aux échelas de chêne ou d'olivier, on en peut fendre et aiguiser soixante, bien parés des deux côtés. On peut encore faire dix pieux ou cinq échelas, le soir, pendant la veillée, et autant le matin en attendant le jour. Si le bois est de chêne-rouvre, un ouvrier suffit pour en équarrir parfaitement vingt pieds: ce qui formera une voie. Si c'est du pin, un ouvrier en expédiera aisément vingt-cinq pieds, que l'on appellera aussi une voie. Trente pieds d'orme et de frêne, quarante de cyprès, soixante de sapin et de peuplier pourront être chacun bien équarris dans un jour, et chacune de ces quantités porte pareillement le nom de voie. Durant ces jours on doit marquer les agneaux sevrés, aussi bien que les petits des autres bestiaux et ceux des grands quadrupèdes.

Le jour des calendes de février, la Lyre commence à se coucher; l'eurus souffle, et quelquefois l'auster est accompagné de grêle.

Le 3 des nones de février, la Lyre achève de se coucher, et le Lion ne se montre plus qu'à moitié; le corus ou le septentrion souffle, et quelquefois le favonius.

Le jour des nones de février, la moitié du Verseau se montre à nos regards; temps venteux.

Le 7 des ides de février, la constellation de Callisto se couche; le favonius commence à souffler.

Le 6 des ides de février, temps venteux.

III idus febr., eurus.

Per hosce dies locis maritimis, et calidis et siccis prata, vel arva purgantur, et in fœnum submittuntur. Reliquæ partes vinearum propter brumam [vel frigora] omissæ, nunc palandæ et alligandæ sunt, ne postea tumentes gemmæ lædantur, et oculi atterantur; item vinearum fossio iisdem locis peragenda, arbustorumque sive putatio, sive alligatio finienda est, quorum justa certa esse non possunt.

Inter nonas deinde et idus, pomorum seminaria facienda sunt, et maturæ plantæ de seminariis in scrobes transferendæ. Pastinatio quoque, quæ mense decembri vel januarii cœpta est, jam nunc includenda, et vitibus conserenda est. Pastinatur autem terreni jugerum ita, ut solum in altitudinem trium pedum defodiatur operis LXXX: vel in altitudinem dipondii semissis, operis L; vel ab bipedalium, cui est altitudo duorum pedum, operis XL. Hæc tamen in agro sicco surculis conserendis minima pastinationis mensura est; nam oleribus deponendis possit vel sesquipedalis altitudo satisfacere, quæ plerumque in singula jugera triginta operis conficitur. Hoc eodem tempore stercoris pars in prata digerenda, pars oleis et ceteris arboribus inspergenda; quin etiam vitiaria diligenter facienda, malleolisque quam recentissimis curiosissime pangenda. Populos et salices, et fraxinos, priusquam frondeant, plantasque ulmorum nunc ponere utile est, aut ante satas nunc exputare et circum-

Le 3 des ides de février, l'eurus souffle.

Pendant ces jours, dans les lieux voisins de la mer, chauds et secs, on sarcle les prés et les champs, et on dispose les herbes à croître pour produire du foin. C'est aussi le moment d'achever l'échalassement et la ligature des vignes, que l'hiver ou les froids ont fait suspendre, parce que plus tard on s'exposerait à endommager les boutons déjà gonflés et à froisser les yeux. Dans les mêmes localités il faut encore fouir les vignes, et finir de tailler ou de lier les ceps mariés aux arbres : travaux qu'on ne saurait rigoureusement apprécier.

Entre les nones et les ides on fait des pépinières d'arbres fruitiers, et on transplante de la pépinière dans des fosses les jeunes plants. Le travail de la houe à deux dents, qui a été commencé en décembre et en janvier, se termine maintenant, et on plante les vignes. On travaille ainsi un jugère de terrain en quatre-vingts journées, si on défonce le sol à la profondeur de trois pieds; ou en cinquante, si le défoncement n'est profond que de deux pieds et demi; quarante jours de travail suffisent, s'il n'est que de deux pieds. Cette dernière excavation est la moindre que l'on doit pratiquer avec la houe à deux dents dans une terre sèche pour la transplantation des arbres fruitiers : toutefois pour les légumes une profondeur d'un pied et demi peut remplir le but, et alors trente jours de travail suffiront ordinairement pour le labour de chaque jugère. A cette même époque on répand une partie des fumiers sur les prés, et une partie au pied des oliviers et des autres arbres. En outre, on doit s'empressez de faire des pépinières de vignes, en plantant avec beaucoup d'attention des crossettes récemment séparées du cep. Alors il est à propos de planter, avant leur feuillaison, des peupliers, des saules, des frênes et de jeunes ormeaux, de retailler et de serfouir ceux qui ont été mis en terre

fodere, ac summas earum æstivas radículas amputare. Sarmenta quoque, vineis nondum fossis, atque arbustorum ramos e segetibus, aut rubos, et quidquid denique jacens, fodientem, vel alio genere terram molientem, potest impedire, nunc egerere, et ad sæpem applicare oportet; rosaria nova conserere, vel antiqua curare; arundineta nunc ponere, vel etiam pristina colere; salicta facere, vel deputare, runcare, ac fodere; genistam semine, vel plantis in pastinato, vel etiam sulco deponere.

Trimestrium quoque satio non est aliena huic tempori, quamvis tepidis regionibus melius administretur per mensem januarium.

Idibus februariis, Sagittarius vespere occidit; vehementer hiemat.

xvi kalend. martii, vespere Crater oritur; venti mutatio.

xv kalend. martii sol in Pisces transitum facit; nunquam ventosa tempestas.

xiii et xii kalend. martii, favonius, vel auster cum grandine et nimbis.

x kalend. martii, Leo desinit occidere; venti septentrionales, qui vocantur ornithiæ, per dies triginta esse solent; tum et hirundo advenit.

ix kalend. martii, Arcturus prima nocte oritur; frigidus dies aquilone, vel coro, interdum pluvia.

l'année précédente, et de couper les racines montantes qui se sont développées pendant l'été. Dans les vignobles dont la terre n'a pas encore été retournée, il faut enlever et ranger le long des haies les sarments, les branches coupées aux arbres qui soutiennent les vignes, les ronces, et tout ce qui, se trouvant sur le sol, peut embarrasser les ouvriers qui fouissent ou travaillent la terre de quelque manière que ce soit. On fait de nouveaux plants de rosiers ou on donne des soins aux anciens; on met en terre des roseaux ou bien on cultive les vieilles cépées; on forme des saussaies ou on entaille les arbres; on sarcle et on serfouit; on répand sur terre bien travaillée à la houe la graine de genêt, ou on dispose les jeunes plants dans des fosses.

Il n'est pas hors de propos de procéder en ce temps à l'ensemencement des tremois, quoique dans les contrées chaudes il soit plus avantageux de le faire pendant le mois de janvier.

Le jour des ides de février, le Sagittaire se couche le soir; il fait grand froid.

Le 16 des calendes de mars, la Coupe se lève le soir; changement de vent.

Le 15 des calendes de mars, le soleil fait son entrée dans les Poissons; quelquefois temps venteux.

Le 13 et le 12 des calendes de mars, le favonius et l'auster soufflent avec grêle et orages.

Le 10 des calendes de mars, le Lion finit de se coucher; les vents du septentrion, que l'on appelle ornithies, règnent ordinairement pendant trente jours. Arrivée des hirondelles.

Le 9 des calendes de mars, au commencement de la nuit, l'Arcture se lève; l'aquilon ou le corus produisent du froid; quelquefois il pleut.

viii kalend. martii, Sagitta crepusculo incipit oriri; variæ tempestates : [Halcyonei dies vocantur;] in Atlantico quidem mari summa tranquillitas notata est.

vii kalend. martii, ventosa tempestas; hirundo conspicitur.

Per hos dies frigidis locis earum rerum quas supra scripsimus tempestiva est administratio; locis autem calidioribus, quamvis sera, tamen necessaria. Ceterum malleoli et viviradicis positio hujus temporis esse videtur optima. Nec tamen deterior etiam inter kalend. et idus sequentis mensis, utique, si non sit ferventissima regio; si vero etiam magis frigida, vel melior est. Insitio quoque arborum atque vitium tepidis locis hoc tempore commode administrabitur.

Kalend. martii, africanus; interdum auster cum grandine.

vi nonas martii, Vindemiator apparet, quem Græci Τρυγητήρα dicunt; septentrionales venti.

iv nonas martii, favonius, interdum auster; hiemat.

Nonis martii, Equus mane oritur; flatus aquilonis.

iii idus martii, Piscis aquilonius desinit oriri; septentrionales venti.

Pridie idus martii, Argo navis exoritur; favonius, aut auster, interdum aquilo.

His diebus commode instruuntur horti, de quibus suo

Le 8 des calendes de mars, le Sagittaire commence à se lever au crépuscule; temps variable. Ces jours s'appellent Alcyonés. On remarque un grand calme, même dans la mer Atlantique.

Le 7 des calendes de mars, temps venteux. On voit déjà des hirondelles.

Pendant ces jours, il est temps dans les localités froides de se livrer aux opérations dont nous avons fait mention; comme il est un peu tard pour les localités chaudes, ces opérations n'y sont que plus urgentes. Au reste, le moment paraît être excellent pour la plantation des crossettes et des marcottes enracinées, quoique cette plantation puisse se faire avec non moins d'avantage entre les calendes et les ides du mois suivant, surtout si le pays n'est pas très-chaud; même s'il est froid, elle n'en réussira que mieux. On procède avec succès en ce temps, dans les climats tempérés, à la greffe des arbres fruitiers et des vignes.

Le jour des calendes de mars, l'africus souffle; quelquefois l'auster est accompagné de grêle.

Le 6 des nones de mars, le Vendangeur, que les Grecs désignent sous le nom de Τρυγητήρ, paraît; vent du septentrion.

Le 4 des nones de mars, souffle du favonius et quelquefois de l'auster; il fait froid.

Le jour des nones de mars, le Cheval se lève le matin; souffle de l'aquilon.

Le 3 des ides des mars, le Poisson septentrional achève de se lever; vent du septentrion.

La veille des ides de mars, le vaisseau Argo se lève; souffle du favonius ou de l'auster, et quelquefois de l'aquilon.

Durant ces jours, il est avantageux de disposer les

loco dicam secretius, ne inter hanc quasi turbam operum negligentius olitoris officia descripsisse videar, aut nunc ordinem reliquarum culturarum coeptum interrupisse.

Igitur a kalendis martii eximia est vitium putatio usque in decimum kalend. aprilium, si tamen se gemmæ nondum moveant; surculi quoque silentes ad insitionem nunc præcipue utiliterque leguntur, et ipsa insitio vitium atque arborum longe nunc est optima. Frigidis quoque locis et humidis vitium satio nunc præcipua est, sed et ficulnea cacumina jam tumentia utilissime ponuntur. Sarritura quoque frumentorum iteratur egregie: modios tres una opera recte sarrit. Prata purgare, et a pecore defendere jam tempestivum est: locis quidem calidis et siccis etiam a mense januario, ut supra diximus, id fieri debet: nam frigidis vel a Quinquatribus⁵ prata recte submittuntur. Scrobes omnis generis, quos eris autumnò consiturus, hoc tempore præparare oportebit: eorum quaternarii, hoc est quoquoversus pedum IV, si est commodum terrenum, XIV ab uno fiunt; ternarii autem XVIII. Ceterum ad deponendas vites, vel non magni incrementi arbores, sulcus, qui sit pedum centum et viginti, latitudine bipedanea, in altitudinem deprimi debet dipendio semisse, eumque similiter una opera efficit. Rosarium serotinum perfossum et cultum habere, jam tempus est. Oleis laborantibus circum radices amurcam, quæ salem

jardins, dont je parlerai avec plus de détail en leur lieu, de peur qu'ici je ne paraisse m'occuper trop négligemment, parmi tant d'opérations, des devoirs du jardinier, ou bien interrompre l'ordre que j'ai suivi pour les autres cultures.

Ainsi, à dater des calendes de mars, le temps est très-propice pour la taille des vignes, jusqu'au dixième jour des calendes d'avril, pourvu toutefois que les boutons ne soient pas en végétation. C'est le moment favorable de recueillir pour la greffe les jeunes branches qui ne végètent pas encore : à cette époque aussi la greffe réussit parfaitement sur les vignes et sur les arbres. Dans les lieux froids et humides, on plante alors généralement les vignes, et on met en terre avec succès les cimes des figuiers qui sont déjà en végétation. On sarcle aussi avantageusement pour la seconde fois les froments : on en peut très-bien sarcler trois modius par journée de travail. Il est déjà temps de nettoyer les prés et d'en interdire l'entrée aux troupeaux : ce qui doit se faire dans les terrains chauds et secs, à partir du mois de janvier, comme nous l'avons dit ci-dessus : car, dans les terres froides, on attend très-bien jusqu'aux Quinquatries. Il faudra à cette époque préparer les fosses de toute espèce dans lesquelles on voudra mettre des plants en automne. Si le sol est favorable, un seul ouvrier en fera par jour quatorze de celles que l'on nomme quaternaires, c'est-à-dire qui ont quatre pieds en tout sens, et dix-huit si elles ne sont que ternaires. Au reste, pour la plantation des vignes ou des arbres de peu d'élévation, on pratiquera une tranchée de cent vingt pieds de longueur sur deux de largeur et deux et demi de profondeur : une seule journée suffira également pour ce travail. Déjà il est temps de serfouir et de cultiver le plant des rosiers tardifs. Alors il convient de répandre autour des racines des oliviers souffrants de la lie d'huile qui ne contienne pas de sel : six

non habeat, nunc conveniet infundere : maximis sex congii, mediocribus arboribus urnæ satisfaciunt, ceteris æstimanda erit portio; sed tamen quæ nihil vitii habuerint, aliquanto lætiores fient, si amurca rigentur insulsa.

Nonnulli hoc optimum tempus esse seminariis instituendis dixerunt; tum etiam baccas lauri et myrti, ceterorumque viridium semina in areolas disserere præceperunt; orthocissos et hederas ab idibus februarii, vel etiam kalend. martiis poni oportere iidem censuerunt.

Idibus martii, Nepa incipit occidere; significat tempestatem.

xvii kalend. april., Nepa occidit; hiemat.

xvi kalend. april., sol in Arietem transitum facit; favonius, vel corus.

xii kalend. april., Equus occidit mane; septentrionales venti.

x kalend. april., Aries incipit exoriri; pluvius dies; interdum ningit.

ix et viii kalendarum aprilium, æquinoctium vernum tempestatem significat.

Ab idibus eadem quæ supra utique peragenda sunt. Optime autem uliginosa et pingua loca nunc demum proscinduntur; et quæ mense januario vervacta fecimus, nunc ultima parte martii sunt iteranda; et si quæ pergulæ vitium generosarum, vel si quæ in agris aut vepribus singulares arbores maritæ a putatoribus relictæ sunt,

conges suffisent pour les plus grands, une urne pour les médiocres; pour les autres on proportionnera la quantité. Au surplus, les oliviers qui se portent bien deviendront plus vigoureux encore si on les arrose de cette lie non salée.

Quelques praticiens ont prétendu que ce moment est excellent pour former des pépinières; aussi ils ont prescrit de semer sur des planches des baies de laurier et de myrte et des graines d'autres arbres verts. Ces mêmes personnes ont pensé qu'il fallait planter les orthocisses et les lierres à partir des ides de février ou même dès les calendes de mars.

Le jour des ides de mars, le Scorpion commence à se coucher; il annonce la tempête.

Le 17 des calendes d'avril, le Scorpion se couche; il fait froid.

Le 16 des calendes d'avril, le soleil entre dans le Bélier; souffle du favonius ou du corus.

Le 12 des calendes d'avril, le Cheval se couche le matin; vent du septentrion.

Le 10 des calendes d'avril, le Bélier commence à se lever; jour pluvieux; quelquefois il neige.

Le 9 et le 8 des calendes d'avril, l'équinoxe du printemps annonce la tempête.

Depuis les ides, on termine les travaux dont nous avons parlé plus haut. On donne aussi pour lors avec avantage les premiers tours de labourage aux terrains humides et gras, et, dans la dernière moitié de mars, on laboure pour la seconde fois les guérets que l'on a retournés au mois de janvier. Si, à l'époque de la taille, on a laissé quelques treilles de vignes d'élite ou quelques-unes de

ante kalend. april. utique deputari debent; post quem diem sera et infructuosa fit hujusmodi rerum cultura. Milii quoque et panici hæc prima satio est, quæ peragi debet circa idus april. utriusque seminis sextarii quini singula jugera occupant. Quin etiam pecus lanatum, ceteraque quadrupedia tempus idoneum est castrandi. Locis autem tepidis ab idibus februarii usque in idus aprilis; in locis frigidis ab idibus martii usque in idus maias omnia recte pecora castrantur.

Kalend. aprilis, Nepa occidit mane; tempestatem significat.

Non. april., favonius aut auster cum grandine, nonnunquam hoc idem pridie.

Octavo idus april., Vergiliæ vespere celantur; interdum hiemat.

Septimo idus aprilis, et sexto, et quinto, austri et africi tempestatem significant.

Quarto idus aprilis, sole oriente, Libra occidere incipit; interdum tempestatem significat.

Pridie idus aprilis, Suculæ celantur; hiemat.

His diebus locis frigidis prima vinearum fossio utique ante idus peragenda est; quæque mense martio post confectum æquinoctium fieri debuerunt, nunc denique quam primum exsequenda sunt. Fici vitesque adhuc recte inseruntur: seminaria, quæ sunt ante facta, run-

celles qui sont mariées dans les champs ou dans les broussailles à des arbres particuliers, elles doivent toutes être taillées avant les calendes d'avril; après ce jour, cette culture serait tardive et infructueuse. On commence le premier ensemencement du millet et du panis, lequel doit être terminé vers les ides d'avril: chaque jugère exige cinq setiers de l'une ou de l'autre semence. Le moment est favorable aussi pour la castration des bêtes à laine et des autres quadrupèdes. On fait avec succès cette opération à tous les bestiaux dans les contrées chaudes, depuis les ides de février jusqu'à celles d'avril, et, dans les localités froides, depuis les ides de mars jusqu'à celles de mai.

Le jour des calendes d'avril, le Scorpion se couche le matin; il annonce la tempête.

Le jour des nones d'avril, souffle du favonius ou de l'auster avec de la grêle; quelquefois même ces météores se montrent dès la veille.

Le 8 des ides d'avril, les Pléiades se voilent le soir; quelquefois il fait froid.

Le 7, le 6 et le 5 des ides d'avril, l'auster et l'africus qui soufflent présagent la tempête.

Le 4 des ides d'avril, au soleil levant, la Balance commence à se coucher; quelquefois elle annonce la tempête.

La veille des ides d'avril, les Hyades se cachent; il fait froid.

Pendant ces jours, dans les contrées froides, il faut se hâter de donner une première façon aux vignes avant les ides. Il faut aussi au plus tôt achever les travaux qui auraient dû être exécutés dans le mois de mars après l'équinoxe. On greffe encore avec avantage les figuiers et les vignes. On peut encore très-bien sarcler et serfouir les

cari et adhuc commode fodiri possunt. Oves Tarentinæ radice lanaria lavari debent, ut tonsuræ præparentur.

Idibus aprilis, ut supra, Libra occidit; hiemat.

Decimo octavo kalend. maias, ventosa tempestas et imbres; nec hoc constanter.

xv kalend. maias, sol in Taurum transitum facit; pluviam significat.

xiv kalend. maias, Suculæ se vesperi celant; pluviam significat.

xi kalend. maias, ver bipartitur; pluvia et nonnunquam grando.

Decimo kalend. maias, Vergiliæ cum sole oriuntur; Africus vel Auster; dies humidus.

Nono kalend. maias, prima nocte Fidicula apparet, tempestatem significat.

Quarto kalend. maias, auster fere cum pluvia.

Tertio kalend. maias, mane Capra exoritur; austrinus dies, interdum pluviae.

Pridie kalend. maias, Canis se vespere celat; tempestatem significat.

Per hos dies eadem, quæ supra, persequemur, possuntque, si jam librum remittunt, inseri oleæ, vel emplastrari, ceteræque pomiferæ arbores eodem emplastrationis genere inseri; sed et prima pampinatio recte inchoatur, dum prorepentes oculi digito decuti possint;

pépinières que l'on a faites précédemment. On doit laver dans de l'eau de saponaire les moutons de Tarente, pour les préparer à la tonte.

Le jour des ides d'avril, la Balance se couche, comme je l'ai dit ci-dessus; temps froid.

Le 18 des calendes de mai, temps venteux et pluies; ce qui n'a pas lieu constamment.

Le 15 des calendes de mai, le soleil entre dans le Taureau; il annonce de la pluie.

Le 14 des calendes de mai, les Hyades se cachent le soir; elles présagent de la pluie.

Le 11 des calendes de mai, le printemps est à moitié de son cours; il pleut et quelquefois il tombe de la grêle.

Le 10 des calendes de mai, les Pléiades se lèvent en même temps que le soleil; souffle de l'africus ou de l'auster; temps humide.

Le 9 des calendes de mai, la Lyre paraît au commencement de la nuit; elle annonce la tempête.

Le 4 des calendes de mai, l'auster souffle presque toujours en même temps qu'il pleut.

Le 3 des calendes de mai, la Chèvre se lève le matin; l'auster souffle, quelquefois il tombe de la pluie.

La veille des calendes de mai, la Canicule se cache le soir; elle présage de la pluie.

Pendant ces jours nous continuerons les travaux dont nous avons parlé plus haut. Pourvu que le liber se détache bien, on peut greffer les oliviers, ou les écussonner, ainsi que les autres arbres fruitiers. On procède aussi fort bien au premier épamprement, pourvu que les yeux naissants sur les sarments puissent être détachés avec le doigt. En outre, si en bêchant les vignes l'ouvrier y a

si qua præterea in vineis aut fossor disturbavit, aut negligentia omisit, diligens vinitor restituere debet, et fracta juga considerare, et resarcire, aut disiectos palos reponere, ita ne teneros pampinos explantet. Eodem tempore secundi foetus pecudes signari oportet.

Kalend. maiis, hoc biduo sol unam dicitur tenere particulam.

vi nonas maias, Sucula cum sole exoritur; septentrionales venti.

v nonas maias, Centaurus totus apparet; tempestatem significat.

iiii nonas maias, idem sidus pluviam significat.

Pridie nonas maias, Nepa medius occidit; tempestatem significat.

Nonis maiis, Vergiliæ exoriuntur mane; favonius.

vii idus maias, æstatis initium; favonius aut corus, interdum etiam pluvia.

vi idus, Virgiliæ totæ apparent; favonius aut corus, interdum et pluviae.

iiii idus maias, Fidis mane oritur; significat tempestatem.

Per hos dies runcandæ segetes sunt, foenisiciæ instituendæ. Bonus operarius prati jugerum desecat, nec minus mille ducentos manipulos unus obligat, qui sint singuli quaternarum librarum. Arbores quoque tempus est ablaqueatas circumfodere, et operire: una opera

causé quelque dommage, ou, par négligence, a omis une partie du travail, le vigneron diligent doit y pourvoir, visiter les jougs qui pourraient être brisés, les réparer, rétablir les pieux renversés, de manière à ne pas déraciner les jeunes pampres. A cette époque il faut marquer les animaux de la seconde portée.

Le jour des calendes de mai, on dit que le soleil occupe durant deux jours le même point du zodiaque.

Le 6 des nones de mai, l'Hyade se lève avec le soleil; vents du septentrion.

Le 5 des nones de mai, le Centaure paraît tout entier; il annonce la tempête.

Le 3 des nones de mai, la même constellation présage la pluie.

La veille des nones de mai, le Scorpion se couche à demi; il dénote la tempête.

Le jour des nones de mai, le matin, les Pléiades se lèvent; le favonius souffle.

Le 7 des ides de mai, commencement de l'été; souffle du favonius ou du corus; quelquefois aussi il pleut.

Le 6 des ides de mai, les Pléiades se montrent tout entières; souffle du favonius ou du corus, et quelquefois pluie.

Le 3 des ides de mai, la Lyre se lève le matin; elle annonce la tempête.

Durant ces jours, on sarcle les terres ensemencées, on commence la fauchaison. Un bon ouvrier fauche un jugère de pré, et seul il peut lier facilement douze cents bottes de quatre livres chacune. Il est temps aussi d'entourer les arbres d'un fossé après les avoir dechaussés, puis de les recouvrir de terre. Une seule journée de tra-

novellas circumfodiet arbores LXXX, mediocres LXV, magnas L. Hoc mense seminaria omnia crebro fodere oportebit; sed a kalendis martiis usque in idus septembres, omnibus mensibus, non solum seminariis, sed etiam novellis vineis danda fossio est. Iisdem diebus, ubi prægelidum et pluvium cœlum est, oleæ putantur et emuscantur. Ceterum tepidis regionibus duobus temporibus anni facere istud oportebit: primo ab idibus octobr. usque in idus decembres, iterum ab idibus febr. usque in idus martias, si tamen arbor librum non remittit. Hoc eodem mense in pastinato seminario novissima positio est olearis taleæ, eamque oportet, quum panxeris, fimo et cinere mixtis oblinire, et superponere muscum, ne sole findatur: sed hoc idem opus melius fiet ultima parte mensis martii, vel prima mensis aprilis, et ceteris temporibus, quibus præcipimus seminaria plantis vel ramis conserere.

Idibus maiis, Fidis mane exoritur; auster aut euronotus; interdum dies humidus.

xvii kalend. junias, idem quod supra.

xvi et xv kalend. junias, euronotus, vel auster cum pluvia.

xiv kalend. jun., sol in Geminos introitum facit.

xii kalend. junias, Suculæ exoriuntur; septentrionales venti, nonnunquam auster cum pluvia.

vail suffit pour tracer le fossé autour de quatre-vingts jeunes arbres, ou de soixante-cinq de médiocre grosseur, ou de cinquante grands. Dans ce mois, il faudra labourer fréquemment toutes les pépinières; mais à partir des calendes de mars jusqu'aux ides de septembre, chaque mois on retournera la terre non-seulement des pépinières, mais encore des jeunes vignes. Pendant les jours dont nous venons de parler, dans les climats froids et pluvieux, on taille et on émousse les oliviers. Au reste, dans les pays tempérés, il faudra faire cette opération à deux époques : d'abord entre les ides d'octobre et celles de décembre, puis entre les ides de février et celles de mars, pourvu toutefois que l'arbre ne se détache pas de son liber. Dans ce même mois, on commence à planter les boutures d'olivier en pépinière bien remuée à la houe; il faut, quand elles sont mises en place, les enduire d'un mélange de cendres et de fumier, et les couvrir de mousse, afin que le soleil ne les fasse pas fendre : mais ce travail se fait avec plus d'avantage dans la dernière partie du mois de mars, au commencement d'avril, et aux autres époques, pendant lesquelles nous avons prescrit de garnir les pépinières de plants ou de boutures.

Le jour des ides de mai, la Lyre se lève le matin; souffle de l'auster ou de l'euronotus; quelquefois la journée est humide.

Le 17 des calendes de juin, continuation du même temps.

Le 16 et le 15 des calendes de juin, souffle de l'euronotus, ou de l'auster avec pluie.

Le 14 des calendes de juin, le soleil entre dans les Gémeaux.

Le 12 des calendes de juin, les Hyades se lèvent; les vents du septentrion règnent, et quelquefois celui du sud avec pluie.

XI et X kalend. junias, Arcturus mane occidit; tempestatem significat.

VIII, et VII, et VI kalend. jun., Capra mane exoritur; septentrionales venti.

Ab idibus usque in kalend. junias, veteranam vineam, priusquam florere incipiat, iterum fodere oportet, eademque, et ceteras omnes vineas itidem pampinare. Quod si sæpius feceris, puerilis una opéra jugerum vineti pampinabit. Quibusdam regionibus, oves nunc tondentur, et pecoris nati aut amissi ratio accipitur; item qui lupinum stercorandi agri causa serit, nunc demum aratro subvertit.

Kalend. jun. et IV non., Aquila exoritur; tempestas ventosa, et interdum pluvia.

VII idus jun., Arcturus occidit; favonius aut corus.

IV idus jun., Delphinus vespere exoritur; favonius, interdum rorat.

His diebus, si [non] opere victi sumus, eadem, quæ extremo mense maio, facienda sunt; item omnes arbores fructiferæ circumfossæ aggerari debent, ut ante solstitium id opus peractum sit. Quin etiam, pro conditione regionis et cœli terra, vel proscinditur vel iteratur: eaque, si est difficilis, proscinditur operis tribus, iteratur duabus, tertiatur una; lirantur autem jugera duo opera una. At si facilis est terra, proscinditur jugerum duabus operis, iteratur una, lirantur una jugera quatuor [quum in subacta jam terra latiores porcæ sulcantur]; quæ ratio

Le 11 et le 10 des calendes de juin, l'Arcture se lève le matin; il présage la pluie.

Le 8, le 7 et le 6 des calendes de juin, la Chèvre opère son lever le matin; vents du septentrion.

Depuis les ides jusqu'aux calendes de juin, il faut donner un second labour aux vieilles vignes, avant qu'elles ne commencent à fleurir, et, en outre, les épamprer, ainsi que toutes les autres. Si on fait souvent ce travail, la journée d'un enfant suffira pour en épamprer tout un jugère. En ce moment, dans certaines contrées, on tond les moutons, et on reçoit le compte des bêtes nouvellement nées et de celles que l'on a perdues. Alors enfin on retourne aussi à la charrue les lupins que l'on a semés pour engrais.

Le jour des calendes de juin et le 4 des nones, l'Aigle se lève; temps venteux, et quelquefois pluie.

Le 7 des ides de juin, l'Arcture se couche; souffle du favonius ou du corus.

Le 4 des ides de juin, le Dauphin se lève le soir; le favonius souffle; quelquefois il tombe une légère pluie.

Dans le cours de ces jours, si l'on en a le loisir, on fera les mêmes travaux qu'on effectue à la fin du mois de mai. En outre, on doit ramener la terre au pied de tous les arbres fruitiers que l'on a entourés d'un fossé, de manière que l'opération soit terminée avant le solstice d'été. Au surplus, d'après la nature du sol et du climat, on donne à la terre le premier ou le second tour de labourage: si elle est dure, il faut deux journées pour la première façon d'un jugère, deux pour la seconde, et une pour la troisième. Une journée suffit pour recouvrir la semence jetée dans deux jugères. Mais si la terre est facile à travailler, on exécute le premier labour d'un jugère en deux journées, et le second en une; une journée également,

colligit, ut per autumnum facile possint uno jugo tritici obseri modii centum quinquaginta, ceterorumque leguminum modii centum. lisdem diebus area trituræ præparanda est, ut quæque res desecta erit, in eam conferratur. Vinearum quoque cultus, quibus major est modus, iteratus esse debet. Ante solstitium pabulum, si facultas est, vel nunc, vel etiam superioribus xv diebus, qui fuerint ante kalend. junii, pecori præberi oportet. A kalend. autem juniis, si jam deficit viridis herba, usque in ultimum autumnum frondem cæsam præbebimus⁶.

Idibus juniis, calor incipit.

xiii kalend. julii, sol introitum in Cancro facit; tempestatem significat.

xi kalend. julii, Anguifer, qui a Græcis dicitur Ὀφιοῦχος, mane occidit; tempestatem significat.

Octavo, et vii, et vi kalend. julii, solstitium; favonius, et calor.

Tertio kalendas julii, ventosa tempestas.

His diebus eadem quæ supra. Sed et viciam in pabulum secare oportet, priusquam siliquæ ejus durentur; hordeum metere; fabam serotinam ducere; fabam maturam conterere, et paleam ejus diligenter recondere; hordeum terere, paleasque omnes recondere; alvos castrare, quas subinde nono quoque aut decimo die ad kalend. maias considerare et curare oportet; nunc autem, si

pour recouvrir la semence de quatre jugères, lorsqu'on trace de larges sillons dans un terrain déjà préparé. Il résulte de ce calcul que l'on peut facilement, dans le cours de l'automne, au moyen d'un seul joug, semer cent cinquante modius de froment, et cent de n'importe quelle espèce de légume. Durant les mêmes jours, il faut préparer l'aire pour le battage des grains et pour recevoir les récoltes à mesure qu'elles seront coupées. Quand on possède beaucoup de vignobles, on doit alors en reprendre la culture. Il est à propos, si on le peut, de donner du fourrage aux troupeaux avant la solstice d'été, ou dans ce temps-ci, ou même pendant les quinze jours qui précèdent les calendes de juin. A dater de ces calendes, si l'on manque d'herbe verte, on donnera, jusqu'à la fin de l'automne, des feuilles que l'on aura recueillies pour cet usage.

Le jour des ides de juin, la chaleur commence.

Le 13 des calendes de juillet, le soleil entre dans le Cancer; il présage la tempête.

Le 11 des calendes de juillet, le Serpentaire, que les Grecs appellent *Ὀφιοῦχος*, se couche le matin; il annonce la tempête.

Le 8, le 7 et le 6 des calendes de juillet, époque du solstice d'été; souffle du favonius, et chaleur.

Le 3 des calendes de juillet, temps venteux.

Dans le cours de ces jours, on continue les travaux dont il est question ci-dessus. En outre, il faut couper de la vesce pour fourrage avant que ses gousses aient pris de la consistance; moissonner l'orge; récolter les fèves tardives; battre les précoces, et serrer avec soin les fanes qu'elles produisent; battre l'orge, et empiler toutes les pailles. Il faut aussi tailler les ruches, que l'on a dû surveiller et soigner tous les neuf ou dix jours depuis les calendes de mai environ; toutefois, ce n'est que dans

sunt pleni atque operculati favi, demetendi sunt : sin autem majore parte vacant, aut sine operculis adaperiti sunt, nondum esse maturos significatur : itaque mellatio est differenda. Quidam in provinciis transmarinis vel hoc vel sequente mense sesama serunt.

Kalend. juliis, favonius vel auster, et calor.

Quarto non. jul., Corona occidit mane.

Pridie nonas jul., Cancer medius occidit; calor.

Octavo idus jul., Capricornus medius occidit.

Septimo idus jul., Cepheus vespere exoritur; tempestatem significat.

Sexto idus jul., prodromi⁷ flare incipiunt.

His diebus eadem quæ supra. Sed et proscissum vervactum optime nunc iteratur, et silvestris ager de crescente luna utilissime extirpatur.

Idibus juliis, Procyon exoritur mane; tempestatem significat.

Tertiodecimo kalend. augustas, sol in Leonem transitum facit; favonius.

[Nono kalend. augustas, Leonis in pectore clara stella exoritur]; interdum tempestatem significat.

Octavo kalendas augustas, Aquarius incipit occidere clare; favonius vel auster.

le cas où les alvéoles sont pleins et recouverts, qu'il faut les récolter; si la plupart sont vides ou ne sont point fermés, c'est une marque qu'ils ne sont point encore mûrs, et il faut dès lors différer la récolte du miel. Dans les provinces d'outre-mer, quelques cultivateurs sèment le sésame pendant ce mois ou le suivant.

Le jour des calendes de juillet, souffle du favonius ou de l'auster, et chaleur.

Le 4 des nones de juillet, la Couronne se couche le matin.

La veille des nones de juillet, le Cancer se couche à moitié; temps chaud.

Le 8 des ides de juillet, le Capricorne est à moitié couché.

Le 7 des ides de juillet, Céphée se couche le soir; il annonce la tempête.

Le 6 des ides de juillet, les prodromes commencent à souffler.

Pendant ces jours on se livre aux mêmes travaux que nous avons indiqués plus haut. En outre, le moment est très-favorable pour donner le second tour de labourage aux guérets. On essarte aussi fort à propos les broussailles des champs, lorsque la lune est dans son décours.

Le jour des ides de juillet, Procyon se lève le matin; il présage la tempête.

Le 13 des calendes d'août, le soleil entre dans le Lion; le favonius souffle.

Le 9 des calendes d'août, une des étoiles brillantes qu'on remarque sur la poitrine du Lion se lève; elle annonce quelquefois la tempête.

Le 8 des calendes d'août, le Verseau commence à se coucher sensiblement; souffle du favonius ou de l'auster.

Septimo kalend. augustas, Canicula apparet; caligo æstuosa.

Sexto kalend. augustas, Aquila exoritur.

Quarto kalend. augustas, Leonis in pectore claræ stellæ exoriuntur; interdum tempestatem significat.

Tertio kalend. augustas, Aquila occidit; significat tempestatem.

His diebus locis temperatis et maritimis messis conficitur, et intra dies triginta qua desecta est, stramenta præcisa in acervum congeruntur. Jugerum stramentorum opera una desecat, quibus remotis, priusquam sol acrior exurat terram, omnes arbores quæ fuerant in segete circumfodere et adobruere oportet; item quibus magna sementis præparatur, nunc debent iterare; nam de fodiendis colendisve novellis vineis, sæpius jam dixi nullum esse mensem omittendum, donec autumnale æquinoctium conficiatur. Meminisse autem oportebit, ut per hos et augusti mensis dies antelucanis et vespertinis temporibus frondem pecudibus cædamus. Item quas-cumque vineas culturi sumus, ne per æstum, sed mane usque in tertiam, et a decima usque in crepusculum fodiamus.

Quibusdam regionibus, sicut in Cilicia et Pamphylia, hoc mense sesama seruntur; Italiæ autem regionibus humidis possunt ultimo mense jun. seri. Quin etiam tempus est ficulneis arboribus caprificum suspendere⁸, quod

Le 7 des calendes d'août, la Canicule paraît ; brouillard chaud.

Le 6 des calendes d'août, l'Aigle se lève.

Le 4 des calendes d'août, les étoiles brillantes qu'on remarque sur la poitrine du Lion se lèvent ; elles annoncent quelquefois la tempête.

Le 3 des calendes d'août, l'Aigle se couche ; il annonce la tempête.

Durant ces jours on fait la moisson dans les contrées tempérées et sur le bord de la mer, et, dans les trente jours qui suivent la récolte, on met en meule les pailles qui en proviennent. Une seule journée de travail suffit pour couper la paille d'un jugère, après l'enlèvement de laquelle, et avant que le soleil trop ardent ait brûlé le sol, il faut entourer d'un fossé les arbres qui se trouvent dans le champ, et couvrir leur pied de terre. En outre, c'est le moment de biner les terres pour ceux qui se disposent à faire des semailles considérables. Quant au serfouissage et à la culture des vignobles nouveaux, j'ai dit déjà plusieurs fois qu'il fallait s'en occuper tous les mois sans en laisser passer aucun, jusqu'après l'expiration de l'équinoxe d'automne. Il faudra se souvenir de recueillir des feuilles pour les troupeaux, à cette époque et pendant le mois d'août, avant le lever et après le coucher du soleil. Quelles que soient les vignes que l'on veut cultiver, il faut éviter d'en remuer la terre pendant l'ardeur du jour, ce qui ne doit être fait que le matin jusqu'à la troisième heure, et depuis la dixième jusqu'au crépuscule.

Dans certaines provinces, telles que la Cilicie et la Pamphylie, c'est pendant ce mois que l'on sème le sésame ; mais dans les contrées humides de l'Italie, on peut le semer à la fin du mois de juin. Il est temps, en outre, de suspendre des figes sauvages aux figuiers : ce qui a

quidam existimant idcirco fieri debere, ne fructus decidat, et ut celerius ad maturitatem perveniat.

Kalend. augusti, etesiæ.

Pridie non. augusti, Leo medius exoritur; tempestatem significat.

vii idus augusti, Aquarius occidit medius; nebulosus æstus.

Pridie idus augusti, Fidis occidit mane, et autumnus incipit.

His diebus eadem quæ supra. Nonnullis tamen locis favi demetuntur : qui si non sunt melle repleti, nec operculati, differenda est in mensem octobr. mellatio.

Idibus augusti, Delphini occasus tempestatem significat.

xix kalendas septembr., ejusdem sideris matutinus occasus tempestatem significat.

xiii kalend. septembr., sol in Virginem transitum facit; hoc et sequenti die tempestatem significat; interdum et tonat. Hoc eodem die Fidis occidit.

Decimo kalend. septembr., ex eodem sidere tempestas plerumque oritur et pluvia.

vii kalend. septembr., Vindemiator exoritur mane, et Arcturus incipit occidere; interdum pluvia.

iii kalend. septembr., humeri Virginis exoriuntur; etesiæ desinunt flare, et interdum hiemat.

pour but, comme le pensent quelques personnes, et d'empêcher le fruit de tomber, et de le faire parvenir plus tôt à maturité.

Le jour des calendes d'août, les vents étésiens soufflent.

La veille des nones d'août, le Lion se lève à moitié; il annonce la tempête.

Le 7 des ides d'août, le Verseau se couche à moitié; le temps est couvert et chaud.

La veille des ides d'août, la Lyre se couche le matin, et l'automne commence.

Pendant ces jours, on continue les mêmes travaux que ci-dessus. Dans certains lieux on recueille les rayons; mais s'ils ne sont pas remplis de miel, et si les alvéoles ne sont pas fermés, il faut en différer la récolte jusqu'au mois d'octobre.

Le jour des ides d'août, le coucher du Dauphin pré-sage la tempête.

Le 19 des calendes de septembre, le coucher de cette même constellation, qui a lieu le matin, annonce la tempête.

Le 13 des calendes de septembre, le soleil passe dans le signe de la Vierge. Ce jour et le suivant annoncent la tempête; quelquefois aussi il tonne. Ce même jour la Lyre se couche.

Le 10 des calendes de septembre, la même constellation amène ordinairement la tempête et la pluie.

Le 7 des calendes de septembre, le Vendangeur se lève le matin, et l'Arcture commence à se coucher; quelquefois il pleut.

Le 3 des calendes de septembre, les épaules de la Vierge se lèvent; les vents étésiens cessent de souffler; parfois il fait froid.

Pridie kalend. septembr., Andromeda vesperi exoritur; interdum hiemat.

His quidem diebus arbores ficorum inoculantur; quod genus insitionis emplastratio vocatur. Idque licet vel commodius facere superiore mense post idus julii quo tempore etiam aliarum arborum nonnulli emplastrationem faciunt.

Quibusdam locis, ut in Bætica, maritimis regionibus, et in Africa vindemia conficitur; sed frigidioribus regionibus pulverationem faciunt, quam vocant rustici occationem, quum omnis gleba in vineis refringitur, et resolvitur in pulverem. Hoc eodem tempore, priusquam vineæ pulverentur, si perexilis est, vel rara ipsa vitis, lupini modii tres vel quatuor in singula jugera sparguntur et innocantur; qui, quum fruticaverint, prima tum fossione conversi satis bonum stercus vineis præbent. Multi etiam, si pluvius est status cœli, sicut suburbana regione Italiæ, pampinis vitem spoliant, ut percoqui fructus possint, nec putrescere imbribus. At e contrario locis calidioribus, ut modo nominatis provinciis, circa vindemiam adumbrantur, vel stramentis, vel aliis tegumentis, uvæ, ne ventis aut caloribus exarescant. Hoc idem tempus est aridis uvis ficisque conficiendis, de quibus, quemadmodum passæ fiant, suo loco dicemus, quum villicæ persequemur officia. Filix quoque aut carex, ubicumque nascitur, augusto mense recte extirpatur, melius tamen circa idus julias ante Caniculæ exortum.

La veille des calendes de septembre, Andromède se lève le soir; quelquefois le froid se fait sentir.

C'est dans ces jours qu'on écussonne les figuiers : ce genre de greffe s'appelle emplastration. On peut, même avec plus d'avantage, faire cette opération dans le mois précédent, après les ides de juillet. Quelques personnes font aussi à cette dernière époque l'écussonnage des autres arbres.

Dans certains pays, comme dans la Bétique, les contrées maritimes et l'Afrique, on fait la vendange; mais dans les pays plus froids on pulvérise la terre, opération que les paysans appellent occation, et qui consiste à briser dans les vignes toutes les mottes de terre pour les réduire en poussière. A cette même époque, avant la pulvérisation des vignes, si les ceps sont grêles ou clair-semés, on répand sur chaque jugère trois ou quatre modius de lupins, après quoi on les herse, et, lorsqu'ils auront poussé, on les enterre au premier labour que l'on donne aux vignes, auxquelles ils procurent un assez bon amendement. Si le climat est pluvieux, comme cela a lieu dans les terroirs de l'Italie voisins des villes, beaucoup de vigneronns épampront leurs vignes afin que les raisins puissent mûrir et pour empêcher que les pluies ne les pourrissent. Au contraire, dans les lieux plus chauds, tels que les provinces que nous avons citées, on ombrage les grappes, à l'approche de la vendange, avec de la paille ou d'autres abris, afin que les vents ou les chaleurs ne les dessèchent pas. Ce même temps est propre à la dessiccation des raisins et des figues, dont nous enseignerons la préparation en lieu convenable, lorsque nous passerons en revue les travaux de la métayère. On extirpe avec avantage, dans le courant du mois d'août, la fougère et le carex, partout où ils croissent, quoiqu'il vaille mieux le faire vers les ides de juillet, avant le lever de la Canicule.

Kalendis septembr., calor.

Quarto nonas septembr., Piscis austrinus desinit occidere ; calor.

Non. septembr., Arcturus exoritur ; favonius vel corus.

vii idus septembr., Piscis aquilonius desinit occidere , et Capra exoritur ; tempestatem significat.

Tertio idus septembr., favonius aut africanus ; Virgo media exoritur.

His diebus, locis maritimis et calidis, vindemia, et cetera quæ supra scripta sunt, commode administrantur. Iteratio quoque arationis peracta esse debet, si serius terra proscissa est ; sin autem celerius, etiam tertiatum solum esse convenit. Hoc etiam tempore, qui consueverunt vina condire, aquam marinam præparant, et advectam decoquunt : de qua conficienda, quum villicæ officia exsequar, præcipiam.

Idibus septembr., ex Pristino sidere nonnunquam tempestatem significat.

xv kalend. octobr., Arcturus exoritur ; favonius aut africanus, interdum eurus, quem quidam vulturum appellant.

xiv kalend. octobr., spica Virginis exoritur ; favonius aut corus.

xiii kalend. octobr., sol in Libram transitum facit ; Crater matutino tempore apparet.

Le jour des calendes de septembre, chaleur.

Le 4 des nones de septembre, le Poisson méridional achève de se coucher; chaleur.

Le jour des nones de septembre, l'Arcture se lève; souffle du favonius ou du corus.

Le 7 des ides de septembre, le Poisson septentrional achève de se coucher, et la Chèvrese lève; signe de tempête.

Le 3 des ides de septembre, souffle du favonius ou de l'africus; la Vierge se lève à moitié.

C'est durant ces jours que, dans les contrées maritimes et chaudes, l'on procède avantageusement à la vendange et aux autres opérations que nous avons détaillées ci-dessus. Le second tour de labour doit être terminé, dans le cas où le premier aurait été fait tardivement; car, s'il a été donné de bonne heure, il convient de procéder à un troisième tour. A cette époque, ceux qui ont l'habitude d'aromatiser des vins préparent l'eau de mer qu'ils ont fait transporter chez eux, et la font réduire sur le feu: je donnerai le détail de cette opération lorsque je passerai en revue les travaux de la métayère.

Le jour des ides de septembre, la constellation de la Baleine présage quelquefois la tempête.

Le 15 des calendes d'octobre, l'Arcture se lève; souffle du favonius, ou de l'africus, et quelquefois de l'eurus, que certaines personnes appellent vulturne.

Le 14 des calendes d'octobre, l'épi de la Vierge se lève; souffle du favonius ou du corus.

Le 13 des calendes d'octobre, le soleil entre dans la Balance; la Coupe paraît le matin.

xī kalend. octobr., Pisces occidunt mane, item Aries occidere incipit; favonius aut corus, interdum auster cum imbribus.

x kalend. octobr., Argo navis occidit; tempestatem significat, interdum etiam pluviam.

Nono kalend. octobr., Centaurus incipit mane oriri; tempestatem significat, interdum et pluviam.

Octavo kalend. octobr. et septimo, et sexto, æquinoctium autumnale pluviam significat.

Quinto kalend. octobr., Hædi exoriuntur; favonius, nonnunquam auster cum pluvia.

Quarto kalend. octobr., Virgo desinit oriri; tempestatem significat.

His diebus vindemiæ pluribus regionibus fiunt, quarum maturitatem alii aliter interpretati sunt: quidam quum vidissent partem aliquam uvarum virescere, crediderunt tempestivam esse vindemiam; quidam quum coloratas et perlucas uvas animadvertissent; nonnulli etiam quum pampinos ac folia decidere considerassent. Quæ omnia fallacia sunt: quoniam immaturis uvis eadem omnia possunt accidere, propter intemperiem solis aut anni. Itaque nonnulli gustu explorare maturitatem taverunt, ut sive dulcis esset sapor uvæ, sive acidus, proinde aestimarent. Sed et hæc ipsa res habet aliquam fallaciam; nam quædam genera uvarum nunquam dulcedinem capiunt propter austeritatem nimiam. Itaque op-

Le 11 des calendes d'octobre, les Poissons se couchent le matin; le Bélier commence aussi à se coucher; souffle du favonius ou du corus, et quelquefois de l'auster avec pluies.

Le 10 des calendes d'octobre, le vaisseau Argo se couche; il annonce la tempête, quelquefois même la pluie.

Le 9 des calendes d'octobre, le matin, le Centaure commence à se lever; il présage la tempête, et quelquefois la pluie.

Le 8, le 7 et le 6 des calendes d'octobre, l'équinoxe d'automne annonce la pluie.

Le 5 des calendes d'octobre, les Chevreux se lèvent; souffle du favonius, et quelquefois de l'auster avec pluie.

Le 4 des calendes d'octobre, la Vierge achève de se lever; elle présage la tempête.

Pendant ces jours, on vendange dans plusieurs contrées. Les avis se partagent sur l'époque de la maturité des raisins: quelques personnes, en voyant qu'une partie seulement des grappes est encore verte, ont pensé qu'il était temps de faire la vendange; d'autres ont cru qu'il fallait attendre que le raisin fût coloré et transparent; et quelques-unes même, que les pampres se dégarnissent et que les feuilles tombassent. Toutes ces indications sont trompeuses, puisque toutes elles peuvent se présenter avant la maturité des raisins, en raison de la grande chaleur du soleil ou de l'année. Aussi, plusieurs personnes se sont-elles avisées, pour s'assurer de la maturité de ce fruit, de le goûter afin de juger si la saveur en est douce ou acide. Mais ce moyen lui-même peut induire parfois en erreur: car certaines espèces de raisins n'acquièrent jamais de douceur, par l'effet de leur trop grande âpreté. Aussi convient-il, et c'est ce que nous

portunum est, quod nos facimus, ipsam naturalem contemplari maturitatem. Naturalis autem maturitas est, si quum expresseris vinacea, quæ acinis celantur, jam infuscata, et nonnulla propemodum nigra fuerint: nam colorem nulla res vinaceis potest afferre, nisi naturæ maturitas, præsertim quum ita media parte acinorum sint, ut et a sole æstivante, et a ventis protegatur, humorque ipse non patitur ea percoqui aut infuscari, nisi suapte natura.

Hoc igitur quum exploratum habuerit villicus, sciat vindemiam sibi esse faciendam. Sed antequam fructum cogere incipiat, cuncta præparanda erunt superiore, si fieri posset, mense; si minus, certe ut ante quindecim dies dolia partim picata, partim defricata, et diligenter lota marina vel aqua salsa, et recte siccata; tum et opercula, colaque, et cetera, sine quibus probe confici mustum non potest; torcularia vero et fora diligenter emundata, lotaque, et, si res ita exegerit, picata; præparataque habeat ligna, quibus defrutum et sapam decoquat; tum etiam salem atque odorama, quibus condire vina consueverint, multo ante reposita esse oportet.

Nec tamen hæc cura totum avocet eum a cetera ruris cultura; nam et napinæ, itemque rapinæ, siccanis locis per hos dies fiunt; farraginata quoque, pecori futura per hiemem præsidio; itemque siliquam, quod rustici fœnum Græcum vocant, nec minus in pabulum vicia

faisons, d'observer la maturité naturelle en elle-même. Or, cette maturité existe, quand, pressant les grains qui recèlent les pepins, on voit ces derniers déjà bruns et quelques-uns même presque noirs. En effet, rien ne peut donner de la couleur aux pepins, excepté la maturité naturelle, surtout si on considère qu'ils sont tellement placés au centre des grains, qu'ils sont protégés contre l'ardeur du soleil et les vents, et que le suc qui les baigne les empêche de cuire et de se tacher, à moins que ce ne soit naturellement.

En conséquence, lorsque le métayer a procédé à cet examen, il doit savoir s'il est à propos de vendanger. Mais, avant de commencer à cueillir les raisins, il faut, pendant le mois précédent, s'il est possible, qu'il dispose tout ce qui lui sera nécessaire; sinon, ses futailles seront, au moins quinze jours d'avance, en partie enduites de poix, en partie grattées, et soigneusement lavées avec de l'eau de mer ou de l'eau salée, puis séchées convenablement. Il en sera de même des couvercles, des tamis et des autres ustensiles sans lesquels on ne saurait bien faire le moût; les pressoirs et les cuviers aussi seront diligemment nettoyés, lavés et, si le cas l'exige, enduits de poix; le bois sera tout prêt pour cuire le moût et le réduire soit à moitié, soit au tiers. Longtemps d'avance il faut tenir en réserve le sel et les parfums avec lesquels on a coutume d'aromatiser les vins.

Il ne faut pourtant pas que ce soin détourne entièrement le métayer de la culture de la terre. En effet, c'est pendant ces jours que, dans les terrains secs, on doit ensemercer les navets et les raves. On sème aussi à cette époque la dragée, qui doit être d'un grand secours pour les bestiaux pendant l'hiver, et cette plante que les

nunc demum conseritur. Tum etiam lupini hæc erit præcipua satio, quem quidam vel ab area protinus in agrum deferri putant oportere. Milium et panicum hoc tempore demetitur, quo faseolus ad escam seritur; nam ad percipiendum semen ultima parte octobris circa kalend. novembris melius obruitur.

Quare quum hæc cuncta in agris exsequi debeat, possit eorum curam, quæ intra villam facienda sunt, villicæ delegare: ita tamen, ut ipse consideret an recte facta sint.

Kalendis octobribus, et sexto non., interdum tempestatem significat.

Quarto non. octobris, Auriga occidit mane, Virgo desinit occidere; significat nonnunquam tempestatem.

Tertio non. octobris, Corona incipit exoriri; significat tempestatem.

Pridie non. octobris, Hædi oriuntur vespere; Aries medius occidit; aquilo.

Octavo idus octobris, Coronæ clara stella exoritur.

Sexto idus octobris, Vergiliæ exoriuntur vespere; favonius, et interdum africanus cum pluvia.

Tertio et pridie idus octobris, Corona tota mane exoritur; auster hibernus, et nonnunquam pluvia.

Per hos dies frigidis regionibus vindemia et cetera quæ supra scripta sunt fieri solent. Iisdemque regionibus

paysans appellent fénugrec , et , enfin , la vesce destinée à servir de fourrage. En outre , c'est le moment de l'ensemencement principal du lupin , que quelques cultivateurs trouvent à propos de mettre sans retard en terre au sortir de l'aire. C'est alors qu'on récolte le millet et le panic , et que l'on sème les haricots pour la table : car , pour les recueillir comme semence , il vaut mieux les semer à la fin d'octobre , vers les calendes de novembre.

En conséquence , quand toutes ces choses ont dû être faites dans les champs , le métayer peut remettre à sa femme le soin de ce qui concerne l'intérieur de la ferme , de manière toutefois à s'assurer si le tout est exécuté comme il convient.

Le jour des calendes* d'octobre et le 6 des nones annoncent quelquefois la tempête.

Le 4 des nones d'octobre , le Cocher se couche le matin , et la Vierge finit de se coucher ; ils présagent quelquefois la tempête.

Le 3 des nones d'octobre , la Couronne commence son lever ; elle annonce la tempête.

La veille des nones d'octobre , le Chevreux se lèvent le soir ; le Bélier se couche à moitié ; l'aquilon souffle.

Le 8 des ides d'octobre , l'étoile brillante de la Couronne se lève.

Le 6 des ides d'octobre , les Pléiades se lèvent le soir ; souffle du favonius , et quelquefois de l'africus avec pluie.

Le 3 et la veille des ides d'octobre , la Couronne se lève entière le matin ; l'auster d'hiver souffle , et quelquefois il pleut.

Durant ces jours , dans les contrées froides , on a coutume de procéder à la vendange et aux autres travaux

frumenta matura seruntur, et præcipue far adorem. Locis etiam opacis triticum nunc recte seritur. Et quoniam sementis mentionem fecimus, non intempestive, quantum cujusque seminis jugerum agri recipiat, referemus. Jugerum agri recipit tritici modios quatuor vel quinque, farris adorei modios novem vel decem, hordei modios quinque vel sex, milii vel panici sextarios quatuor vel quinque, lupini modios octo vel decem, faseoli modios quatuor, pisi modios tres vel quatuor, fabæ modios sex, lentis modium unum vel paulo amplius, lini seminis modios novem vel decem, cicerculæ modios tres vel quatuor, ciceris modios duos vel tres, sesami sextarios quatuor vel quinque, viciæ pabularis modios septem vel octo, viciæ seminalis modios quinque vel sex, ervi modios quatuor vel quinque, farraginis hordeacæ modios septem vel octo, siliquæ modios sex, medicæ singulos cyathos serere oportet in areolis longis pedum denum, latis pedum quinum. Cannabis grana sex in pede quadrato ponuntur.

Idibus octobris et sequenti biduo interdum tempestas, nonnunquam rorat.

Decimotertio kalend. novembr., sol in Scorpionem transitum facit.

Tertiodecimo et duodecimo kalend. novembr., solis exortu, Vergiliæ incipiunt occidere; tempestatem significat.

Undecimo kalend. novembr., Tauri cauda occidit; auster, interdum pluvia.

que nous avons désignés ci-dessus. Dans ces mêmes contrées, on sème les froments précoces et surtout le far adoréum. En terrains couverts, il est aussi à propos de semer le froment. Et, puisque nous parlons des semailles, il convient de déterminer la quantité nécessaire de chaque semence pour un jugère. Un jugère de terre demande quatre ou cinq modius de triticum, neuf ou dix de far adoréum, cinq ou six d'orge, quatre ou cinq setiers de millet ou de panic, huit ou dix modius de lupins, quatre modius de haricots, trois ou quatre modius de pois, six modius de fèves, un peu plus d'un modius de lentilles, neuf ou dix modius de graines de lin, trois ou quatre modius de cicéroles, deux ou trois modius de pois chiches, quatre ou cinq setiers de sésame, sept ou huit modius de vesce pour fourrage, cinq ou six modius de vesce, quand elle doit être récoltée en grain, quatre ou cinq modius d'ers, sept ou huit modius d'orge pour dragée, six modius de fenugrec; quant à la luzerne, il en faut jeter un cyathe par chaque petite planche longue de dix pieds et large de cinq. On sème six grains des chenevis par pied carré.

Le jour des ides d'octobre et les deux journées suivantes, il fait parfois de la tempête, et quelquefois il tombe une pluie fine.

Le 13 des calendes de novembre, le soleil entre dans le Scorpion.

Le 13 et le 12 des calendes de novembre, au lever du soleil, les Pléiades commencent à se coucher; elles annoncent la tempête.

Le 11 des calendes de novembre, la queue du Taureau se couche; l'auster souffle, quelquefois il pleut.

Octavo kalend. novembr., Centaurus exoriri mane desinit; tempestatem significat.

Septimo kalend. novembr., Nepæ frons exoritur; tempestatem significat.

Quinto kalend. novembr., Vergiliæ occidunt; hiemat cum frigore et gelicidiis.

Quarto kalend. novembr., Arcturus vespere occidit; ventosus dies.

Tertio kalend. et pridie novembr., Cassiope incipit occidere; tempestatem significat.

Per hos dies quæcumque semina differri debent, arbusculæque omnis generis recte ponuntur; ulmi quoque vitibus recte maritantur, ipsæque vites in arbustis et vineis commode propagantur; seminaria runcare et fodere tempus est, tum etiam arbores ablaqueare, nec minus vineas, easdemque putare, itemque in arbustis vitem deputare; seminaria, quæ suo tempore pampinata non sunt, arbusculæque ficorum in seminariis putari, et ad singulos stilos redigi debent: quæ tamen melius, dum tenera sunt, per germinationem pampinantur. Sed quum omnia in agricultura strenue facienda sint, tum maxime sementis. Vetus est agricolarum proverbium, maturam sationem sæpe decipere solere, seram nunquam, quin mala sit.

Itaque in totum præcipimus, ut quisque natura locus frigidus erit, is primus conseratur; ut quisque calidus, novissimus. Vicia et faba stercoreare agrum dicuntur.

Le 8 des calendes de novembre, le Centaure achève de se lever le matin ; il présage la tempête.

Le 7 des calendes de novembre, le front du Scorpion se lève ; il annonce la tempête.

Le 5 des calendes de novembre, les Pléiades se couchent ; l'hiver s'annonce par le froid et la gelée.

Le 4 des calendes de novembre, l'Arcture se couche le soir ; jour venteux.

Le 3 et la veille des calendes de novembre, Cassiope commence son coucher ; elle annonce la tempête.

Pendant ces jours-là, on doit faire toute espèce d'ensemencements. On met très-bien en terre toute espèce de plant. On marie aussi avec succès les vignes aux ormes, et on réussit également bien à propager les ceps des plants mariés à des arbres que ceux des vignobles. Il est temps de sarcler et de serfouer les pépinières, de déchausser les arbres et les vignes et de les tailler, enfin de tailler les ceps mariés à des arbres. On rabat aussi les arbres des pépinières qui n'ont pas été élagués en leur temps, et les jeunes plants de figuiers qu'on doit réduire à un seul jet, quoiqu'il eût mieux valu enlever leurs jets pendant qu'ils étaient jeunes, dans le temps de la pousse. Au surplus, s'il importe en agriculture que chaque opération soit faite en son temps, c'est surtout pour les semailles qu'il faut agir ainsi. Il y a, chez les cultivateurs, un ancien proverbe qui dit que les ensemencements précoces peuvent tromper souvent, mais que les tardifs ne trompent jamais, par la raison qu'ils produisent toujours de faibles récoltes.

C'est pourquoi, en général, nous conseillons de semer d'abord tout terrain qui, de sa nature, est froid, et plus tard celui qui est chaud. On dit que la vesce et la fève sont un engrais pour les terres. Quant au lupin, si vous

Lupinum nisi in florem verteris, nihil agrum stercora-
veris; sed nec ulla res magis vacuis operariis aut seritur
aut conditur; nam et primis temporibus ante aliam se-
mentim potest id obrui, et novissimis post coactos fructus
tolli. Sementi facta inoccare oportet, quod sparseris.
Duo jugera tres operæ commode occabunt, arboresque,
quæ intererunt, ablaqueabunt; quamvis antiqui singulis
operis singula jugera sarriri et occari velint: quod an
recte fieri possit, affirmare non ausim.

Eodem tempore fossas rivosque purgare, et helices sul-
cosque aquarios convenit facere. Iisdem temporibus, si
sit, fraxineam; si minus, orneam⁹; si nec hæc sit,
iligneam frondem bubus recte præbebimus. Glandis quo-
que non inutile est singulis jugis modios singulos dare:
nec tamen amplius, ne laborent, nec minus diebus xxx
præbueris; nam si paucioribus diebus detur, ut ait Hy-
ginus, per ver scabiosi boves fiunt. Glans autem paleis
immiscenda est, atque ita bubus apponenda.

Tum etiam silvam si quis barbaricam, id est consemi-
neam, velit facere, recte conseret glandibus et ceteris semini-
bus. Tum et olea distringenda est, ex qua velis viride oleum
efficere; quod fit optimum ex varia oliva, quum incipit
nigrescere; nam acerbum nisi ex alba olea fieri non debet.

Kalendis novembribus et postridie, caput Tauri occi-
dit; pluviam significat.

ne le retournez pas en fleur, il n'engraissera pas le champ; il n'est aucune graine que les ouvriers puissent semer ou récolter avec plus de facilité dans le loisir que leur laissent leurs travaux : car on peut la confier à la terre de très-bonne heure et avant toute autre semaille, et la recueillir seulement après que toutes les autres productions de la terre auront été rentrées. L'ensemencement étant terminé, il faut passer la herse sur le grain répandu. On peut facilement herser deux jugères en trois journées de travail, et en même temps déchausser les arbres qui se trouveront dans le champ. Quoique les anciens voulussent qu'on sarclât et hersât un jugère par jour, je n'oserais affirmer qu'il soit possible de le faire convenablement.

Dans le même temps, il est à propos de curer les fossés et les ruisseaux, et de creuser les rigoles et les tranchées pour l'écoulement des eaux. A la même époque, on donne avec avantage aux bœufs la feuille de frêne, si on en a, sinon celle d'orne, ou encore, celle d'yeuse. Il n'est pas inutile, non plus, de leur offrir un modius de gland par paire, mais pendant un espace de temps qui ne doit pas dépasser trente jours, afin que leur santé n'ait point à en souffrir; ni qui soit moindre que ce même nombre de jours, car alors, comme l'assure Hygin, ils seraient attaqués de la gale au printemps. Au surplus, on doit mêler le gland avec de la paille, quand on veut le donner à manger aux bœufs.

C'est alors aussi qu'il convient de mettre en terre les glands et les autres graines d'arbres, si l'on veut établir un bois barbarique, c'est-à-dire composé de diverses essences. Le moment est arrivé de cueillir les olives, dont on veut faire l'huile verte, qui est excellente si on l'exprime de l'olive bigarrée, quand elle commence à devenir noire; car on ne tire l'huile acerbe que des olives blanches.

Le jour des calendes de novembre et le lendemain, la tête du Taureau se couche; présage de pluie.

III non. novembris, Fidicula mane exoritur; hiemat et pluit.

VIII idus novembris, idem sidus totum exoritur; auster vel favonius; hiemat.

VII idus novembris, stella clara Scorpionis exoritur; significat tempestatem; hiemat, vel Vulturinus; interdum rorat.

Sexto idus novembris, Vergiliæ mane occidunt; significat tempestatem; hiemat.

Quinto idus novembris, hiemis initium; auster aut eurus, interdum rorat.

His diebus usque in idus, quæ superiore mense facere non potueris, adhuc tolerabiliter efficies. Sed et proprie hoc observabis, ut pridie, quam plenilunium sit; si minus, certe ipso plenilunio, omnem, quam saturus es, fabam uno die spargas; sed postea licebit ab avibus et pecore defensam obruas: eamque, si ita competierit lunæ cursus, ante idus novembr. occatam habeas quam pinguisimo et novo loco: si minus, quam stercoratissimo. Satis erit in singula jugera vehes stercoris comparare numero decem et octo: vehes autem stercoris habet modios octoginta; ex quo colligitur, oportere in denos quoquo versus pedes, modios quinos stercoris spargere. Quæ ratio docet, universo jugero satisfacere modios MCCCXL. Tum etiam convenit oleas ablaqueare, et si sunt parum fructuosæ, vel cacuminibus retorridæ fron-

Le 3 des nones de novembre, la Lyre se lève le matin; le temps est froid et pluvieux.

Le 8 des ides de novembre, la même constellation se lève en totalité; l'auster ou le favonius souffle; temps froid.

Le 7 des ides de novembre, l'étoile brillante du Scorpion se lève; elle présage la tempête; le temps est froid, ou le vulturne souffle; quelquefois, pluie fine.

Le 6 des ides de novembre, les Pléiades se lèvent le matin; elles annoncent la tempête; temps froid.

Le 5 des ides de novembre, commencement de l'hiver; l'auster ou l'eurus souffle; quelquefois, pluie.

Pendant ces jours jusqu'aux ides, vous pouvez encore exécuter à temps les travaux que vous n'avez pu faire dans le cours du mois précédent; mais vous aurez soin d'observer de jeter sur terre en un seul jour, la veille de la pleine lune, sinon ce même jour, la quantité de fèves que vous avez à semer; pourvu que vous les protégiez contre les oiseaux et les bestiaux, vous pourrez les recouvrir plus tard. Vous herserez aussi, si le cours de la lune ne s'y oppose pas, avant les ides de novembre, leur sol qui doit être très-gras et neuf, ou du moins bien fumé. Il suffira d'employer dix-huit voies de fumier par chaque jugère : or, la voie de fumier contient quatre-vingts modius; c'est donc cinq modius de fumier à répandre par chaque étendue de dix pieds en tout sens. On voit par ce calcul que quatorze cent quarante modius sont suffisants pour un jugère entier. Il convient alors aussi de déchausser les oliviers; et s'ils sont peu féconds, ou si leurs cimes n'offrent que des feuilles grillées par le soleil, il faut répandre autour d'eux, quatre modius de fumier de chèvres pour les grands arbres, et pour les

dis, magnis arboribus quaternos modios stercoreis caprini circumspargere, in ceteris autem pro magnitudine portionem servare. Eodem tempore vineis ablaqueatis columbinum stercus ad singulas vites, quod sit instar unius sextarii, vel urinæ hominis congios, vel alterius generis quaternos sextarios stercoreis infundere. Jugerum vinearum, in senos pedes positarum, duæ operæ ablaqueant.

Idibus novembr., dies incertus, sæpius tamen placidus.

Septimodecimo kalend. decembris, aquilo, interdum auster cum pluvia.

Sextodecimo kalend. decembris, Fidis exoritur mane; auster, interdum aquilo magnus.

Quintodecimo kalend. decembris, aquilo, interdum auster cum pluvia.

Quartodecimo kalend. decembris, sol in Sagittarium transitum facit. Suculæ mane oriuntur; tempestatem significat.

Duodecimo kalend. decembris, Tauri cornua vesperi occidunt; aquilo frigidus, et pluvia.

Undecimo kalend. decembris, Sucula mane occidit; hiemat.

Decimo kalend. decembris, Lepus occidit mane; tempestatem significat.

Septimo kalend. decembris, Canicula occidit solis ortu; hiemat.

autres une quantité proportionnée à leur grandeur. Dans ce même temps, on doit déchausser les vignes et verser au pied de chaque cep la valeur d'un setier de fiente de pigeon, ou bien quatre congés d'urine humaine, ou quatre setiers de tout autre fumier. En deux journées de travail on déchausse un jugère de vignes, lorsqu'elles sont plantées à six pieds de distance.

Le jour des ides de novembre, temps incertain, mais calme le plus souvent.

Le 17 des calendes de décembre, l'aquilon souffle, et quelquefois l'auster avec pluie.

Le 16 des calendes de décembre, la Lyre se lève le matin; souffle de l'auster, et parfois vent violent du nord.

Le 15 des calendes de décembre, souffle de l'aquilon, et quelquefois de l'auster avec de la pluie.

Le 14 des calendes de décembre, le soleil passe dans le signe du Sagittaire; les Hyades se lèvent le matin; signe de tempête.

Le 12 des calendes de décembre, les cornes du Taureau se couchent le soir; vent glacial du nord, et pluie.

Le 11 des calendes de décembre, l'Ilyade se couche le matin; temps froid.

Le 10 des calendes de décembre, le Lièvre se couche le matin; il présage la tempête.

Le 7 des calendes de décembre, la Canicule se couche au lever du soleil; temps froid.

Pridie kalendas decembris, totæ Suculæ occidunt; favonius aut auster, interdum pluvia.

His diebus, quæ præterita erunt superioribus, opera consequi oportet. Et, si non plurimum serimus, optimum est intra kalend. decembris sementem confecisse. Sed etiam longis noctibus ad diurnum tempus aliquid adjiciendum est; nam multa sunt, quæ in lucubratione recte aguntur. Sive enim vineas possidemus, pali et ridicæ possunt dolari, exacuique; sive regio ferulæ vel corticis ferax est, apibus alvearia fieri debent; sive palmæ¹⁰ spartive fecunda est, fiscinæ sportæque; seu virgultorum, corbes ex vimine. Ac ne cetera nunc persequar, nulla regio non aliquid affert, quod ad lucubrationem confici possit: nam inertis est agricolæ expectare diei brevitatem, præcipue in iis regionibus, in quibus brumales dies horarum novem sunt, noctesque horarum quindecim. Possit etiam salix decisa pridie ad lucubrationem expurgari, et ad vitium ligamina præparari. Quæ si natura minus lenta est, ante dies quindecim præcidenda, et purgata in stercore obruenda est, ut lentescat. Sin autem jampridem cæsa exaruit, in piscina maceranda est; tum etiam per lucubrationem ferramenta acuere, et ad ea facere, vel facta manubria aptare, quorum optima sunt ilignea, deinde carpinea, post hæc fraxinea.

La veille des calendes de décembre, les Hyades se couchent en entier; souffle du favonius ou de l'auster; quelquefois, pluie.

Pendant ces jours, il faut continuer les travaux qu'on n'a pu faire précédemment. Si l'on n'a pas beaucoup d'ensemencements à faire, il sera très-bon de les avoir terminés pour les calendes de décembre. Il faut emprunter aux nuits, alors fort longues, quelque temps pour l'ajouter au jour, d'autant mieux qu'il est beaucoup de choses que l'on peut très-bien faire pendant la veillée. En effet, si nous possédons des vignes, on peut tailler et aiguiser les picux et les échelas; si le pays produit beaucoup de fêrûle et d'écorces, on doit faire des ruches pour les abeilles; si le palmier ou le sparte est commun, on tressera des cabas et des paniers; si l'on possède des arbustes, on fera des corbeilles avec leurs scions. Enfin, pour ne pas entrer dans un détail inutile, il n'y a pas de contrée qui ne fournisse la matière de quelques ouvrages qui puissent se faire pendant les veillées. Effectivement il n'y a qu'un agriculteur paresseux qui borne ses occupations à la brièveté du jour, surtout dans les contrées où les jours d'hiver ne sont que de neuf heures et les nuits de quinze. On peut aussi émonder le saule que l'on a coupé la veille pour le travail de la veillée, et en préparer des liens pour la vigne; s'il est d'une nature peu flexible, il faut le couper quinze jours d'avance, et quand il est émondé l'enfourir dans le fumier, afin qu'il s'y assouplisse. Si au contraire, coupé depuis longtemps, il s'est desséché, on le fera macérer dans une mare. On peut encore, durant la veillée, aiguiser les instruments de fer, leur faire des manches ou les leur adapter: l'yeuse, puis le charme, et enfin le frêne sont les bois qui conviennent le mieux pour cet objet.

Kalend. decembris dies incertus, sæpius tamen placidus.

Octavo idus decembris, Sagittarius medius occidit; tempestatem significat.

Septimo idus decembris, Aquila mane oritur; africanus, interdum auster, irrorat.

Tertio idus decembris, corus, vel septentrio, interdum auster cum pluvia.

His diebus, quæ præterita erunt superiore mense opera, peragi debebunt, utique in locis temperatis, aut calidis: nam frigidis recte fieri jam non possunt.

Idibus decembr., Scorpio totus mane exoritur; hiemat.

Sextodecimo kalend. januarii, sol in Capricornum transitum facit; brumale solstitium, ut Hipparcho placet: itaque tempestatem sæpe significat.

xv kalendas januaras [ventorum commutationem significat.

x kalend. januaras], Capra occidit mane; tempestatem significat.

Nono kalend. januaras brumale solstitium, sicut Chaldaei observant, significat.

Sexto kalend. januaras, Delphinus incipit oriri mane; tempestatem significat.

Quarto kalendas januaras, Aquila vespere occidit; hiemat.

Le jour des calendes de décembre, le temps est incertain; le plus souvent cependant il est calme.

Le 8 des ides de décembre, le Sagittaire se couche à moitié; il annonce la tempête.

Le 7 des ides de décembre, l'Aigle se lève au matin; l'africus souffle, quelquefois l'auster; pluie légère.

Le 3 des ides de décembre, souffle du corus ou du septentrion, et quelquefois de l'auster avec pluie.

Durant ces jours, on doit achever les opérations que l'on n'a pu exécuter pendant le mois précédent, c'est-à-dire dans les contrées tempérées ou chaudes : car en pays froid on ne pourrait plus les faire avantageusement.

Le jour des ides de décembre, le Scorpion se lève entièrement le matin; temps froid.

Le 16 des calendes de janvier, le soleil effectue son passage dans le signe du Capricorne. C'est l'époque du solstice d'hiver, comme le prétend Hipparque : aussi il annonce souvent la tempête.

Le 15 des calendes de janvier présage de changement de vent.

Le 10 des calendes de janvier, la Chèvre se lève le matin; elle annonce la tempête.

Le 9 des calendes de janvier annonce le solstice d'hiver, comme l'ont observé les Chaldéens.

Le 6 des calendes de janvier, le Dauphin commence à se lever le matin; il présage la tempête.

Le 4 des calendes de janvier, l'Aigle se couche le soir; temps froid.

Tertio kalendas januarias, Canicula vesperc occidit; tempestatem significat.

Pridie kalendas januarias, tempestat ventosa.

His diebus, qui religiosius rem rusticam colunt, nisi si vinearum causa pastines, negant debere terram ferro commoveri. Itaque quidquid citra id genus effici potest, id ab his comprehenditur, ut olea legatur, et oleum conficiatur, ut vitis paletur, et capite tenuis alligetur, ut juga vineis imponantur, et capistrentur. Ceterum palmare, id est materias alligare, hoc tempore non expedit, quia plurimæ propter rigorem, qui fit ex frigore, franguntur. Possunt etiam his diebus cerasi, et tuberes, et armeniæ, atque amygdalæ, ceteræque arbores, quæ primæ florent, inseri commode. Nonnulli etiam legumina serunt.

Kalend. januarii, dies incertus.

Tertio nonas januarii, Cancer occidit; tempestat varia.

Pridie nonas januarii, media hiems; auster multus, interdum pluvia.

Non. januariis, Fidis exoritur mane; tempestat varia.

Sexto idus jan., auster, interdum favonius.

Quinto idus jan., auster, interdum imber.

Pridie idus jan., incertus status cœli.

Per hos quoque dies abstinent terrenis operibus religiosiores agricolæ, ita tamen ut ipsis kalendis januariis

Le 3 des calendes de janvier, la Canicule se couche le soir; signe de tempête.

La veille des calendes de janvier, temps venteux.

Tant que durent ces jours, ceux qui s'occupent sérieusement d'agronomie prétendent qu'on ne doit pas ouvrir la terre avec le fer, à moins que l'on ne soit obligé de serfouer les vignes avec la houe à deux dents. C'est pourquoi, à ce genre de travail près, ils entreprennent tout ce qui peut être fait, comme la récolte des olives, la confection de l'huile, l'échalassement de la vigne et sa ligature jusqu'à la naissance des bras, le placement des jougs et le dressement des sarments sur ce support. Au surplus, en ce temps, il ne convient pas de *palmer*, c'est-à-dire de lier les branches des vignes, parce que la roideur que leur donne le froid en causerait la rupture. On peut aussi, pendant ces jours, greffer avec succès les cerisiers, les jujubiers, les abricotiers, les amandiers, et les autres arbres qui fleurissent les premiers. Quelques cultivateurs sèment aussi des légumes.

Le jour des calendes de janvier, le temps est incertain.

Le 3 des nones de janvier, l'Écrevisse se couche; temps variable.

La veille des nones de janvier, on est arrivé à la moitié de l'hiver; l'auster souffle fortement; quelquefois il pleut.

Le jour des nones de janvier, la Lyre se lève le matin; temps variable.

Le 6 des ides de janvier, souffle de l'auster, et quelquefois du favonius.

Le 5 des ides de janvier, l'auster souffle, et parfois il tombe de la pluie.

La veille des ides de janvier, l'état du ciel est incertain.

Pendant ces journées, les agriculteurs scrupuleux s'abstiennent des travaux de la terre, de manière pour-

auspicandi causa omne genus operis instaurent. Ceterum differant terrenam molitionem usque in proximas idus.

Sed nec ignorare debebit villicus, quid uni jugo boum quoquo mense per singulos dies præstari satis sit : quare hujus quoque curæ rationem subjiciemus. Mense januario paleas cum ervi macerati sextariis sex, vel paleas cum cicerculæ fresæ semodio, vel frondis corbem pabulatorium modiorum viginti, vel paleas quantum velint, et fœni pondo viginti, vel affatim viridem frondem ex ilice vel lauro, vel (quod his omnibus præstat) farraginem hordeaceam dabit siccam : februario mense idem, martio idem, vel, si opus facturi sunt, fœni pondo quinquaginta. Aprili frondem querneam et populneam; ex kalendis ad idus, vel paleas, vel fœni pondo quadraginta. Maio pabulum affatim. Junio ex kalendis frondem affatim; julio idem, augusto idem, vel paleas ex ervo pondo quinquaginta. Septembri frondem affatim, octobri frondem, et ficulnea folia. Novembr. ad idus frondem vel folia ficulnea, quæ sint corbis unius. Ex idibus glandis modium unum paleis immixtum, et lupini macerati modium unum paleis immixtum, vel maturam farraginem. Decembr. frondem aridam, vel paleas cum ervi semodio macerato, vel lupini, quod ex semodio macerato exierit, vel glandis modium unum, ut supra scriptum est, vel farraginem.

tant que, le jour même des calendes de janvier, ils recommencent chaque espèce d'opérations pour prendre à ce sujet les augures. Au reste ils diffèrent le labourage jusqu'aux ides prochaines.

Le métayer ne doit pas ignorer quelles sont les rations qu'il faut livrer tous les jours de chaque mois à une paire de bœufs : aussi nous allons l'initier à cette partie de son administration. Durant le mois de janvier, il leur donnera de la paille soit avec six setiers d'ers macéré, soit avec un demi-modius de cicérole moulue, ou bien des feuilles ce que peut en contenir une corbeille à fourrage de vingt modius, ou de la paille à discrétion et vingt livres de foin, ou une ample quantité de feuilles vertes d'yeuse ou de laurier, ou bien encore (ce qui est préférable à tout cela) de la dragée d'orge sèche. La nourriture des bœufs sera la même en février. En mars on leur fera suivre le même régime, ou s'ils ont du travail à faire, on leur donnera cinquante livres de foin. Durant le mois d'avril, leur nourriture se composera de feuilles de chêne et de peuplier, et, depuis les calendes de ce mois jusqu'aux ides, de paille ou de quarante livres de foin. Au mois de mai, on leur donne du fourrage en abondance. A partir des calendes de juin, on leur fournira une large provision de feuillage; en juillet et en août de même, ou bien cinquante livres de paille d'ers. En septembre on leur offrira du feuillage en abondance; en octobre, du feuillage et des feuilles de figuier. Au mois de novembre jusqu'aux ides, on leur donnera une corbeille de feuillage ou de feuilles de figuier; puis, à partir des ides, un modius de gland mêlé avec de la paille et un modius de lupins macérés également mêlé de paille, ou de la dragée mûre. En décembre, on les nourrira de feuilles sèches, ou de paille avec un demi-modius soit d'ers macéré, soit de lupins macérés aussi, ou bien on leur donnera un modius de gland, comme nous avons dit ci-dessus, ou bien encore de la dragée.

Prosa de cultu hortorum, et herbis hortensibus.

III. Et quoniam percensuimus opera, quæ suis quibusque temporibus anni villicum exsequi oporteret, memores polliciti nostri subjungemus cultus hortorum, quorum æque curam suscipere debbit, ut et quotidiani victus sui levet sumptum, et adveniendi domino præbeat, quod ait poeta, inemptas ruris dapes.

Democritus in eo libro, quem Georgicon appellavit, parum prudenter censet eos facere, qui hortis exstruant munimenta, quod neque latere fabricata maceries perennare possit, pluviis ac tempestatibus plerumque infestata, neque lapides supra rei dignitatem poscat impensa: si vero amplum modum sæpire quis velit, patrimonio esse opus. Ipse igitur ostendam rationem, qua non magna opera hortum ab incursu hominum pecudumque munimus. Vetustissimi auctores vivam sæpem structili prætulerunt, quia non solum minorem impensam desideraret, verum etiam diuturnior immensis temporibus permaneret: itaque vepres efficiendi consitis spinis rationem talem reddiderunt.

Locus, quem sæpire destinaveris, ab æquinotio autumnali, simulatque terra maduerit imbribus, circumvallandus est duobus sulcis tripedaneo spatio inter se distantibus; modum altitudinis et latitudinis eorum abunde est esse bipedaneum: sed eos vacuos perhiemare patiemur præparatis seminibus, quibus obserantur; ea

Détails en prose sur la culture des jardins et sur les herbes potagères.

III. Après avoir développé les travaux que le métayer doit exécuter aux diverses époques de l'année, nous n'oublions pas la promesse que nous avons faite de parler de la culture des jardins, dont il doit aussi prendre soin, afin de diminuer d'autant la dépense journalière de sa nourriture, et de pouvoir offrir à son maître, lorsqu'il survient, les produits non achetés de sa terre, comme dit le poète.

Dans son livre qu'il appelle les *Géorgiques*, Démocrite est d'avis que c'est agir avec peu de sagesse, que d'entourer leurs jardins de murailles : car celles qui sont faites de briques ne peuvent durer longtemps en raison de l'altération que leur causent d'ordinaire les pluies et les tempêtes ; et celles qui sont construites en pierre occasionnent une dépense au-dessus de l'importance de son objet : en effet, il faut être riche pour entreprendre une clôture de quelque étendue. Je vais donc donner le moyen de mettre, sans des frais énormes, un jardin à l'abri des incursions des hommes et des animaux. Les plus anciens auteurs ont donné la préférence, sur les treillages, à une haie vive, parce que non-seulement elle exigeait une moindre dépense, mais qu'elle durait pendant fort longtemps : c'est pourquoi ils ont indiqué le moyen suivant pour former des buissons en semant des épines.

Après l'équinoxe d'automne et dès que les pluies auront humecté la terre, vous entourerez de deux tranchées distantes entre elles d'un espace de trois pieds, le lieu que vous destinez à être enclos. Il suffira de donner à ces excavations deux pieds de largeur et de profondeur. Du reste on les laissera passer l'hiver en cet état, se bornant à préparer les semences qu'on se propose d'y déposer. Ces graines seront celles des arbustes les plus

sint vastissimarum spinarum, maximeque rubi et paliuri, et ejus, quam Græci vocant *κυνόσβατον*, nos sentem canis appellamus. Horum autem ruborum semina quam maturissima eligi oportet, et ervi moliti farinæ immiscere: quæ quum est aqua conspersa, illinitur vel nauticis veteribus funibus, vel quibuslibet aliis restibus. Siccati deinde funiculi reponuntur in tabulato: mox ubi bruma confecta est, intermissis quadraginta diebus, circa hirundinis adventum, quum jam favonius exoritur, post idus febr. si qua in sulcis per hiemem constitit aqua, exhauritur, resolutaque humus, quæ erat autumno regesta, usque ad mediam sulcorum altitudinem reponitur. Prædicti deinde funes de tabulato prompti explicantur, et in longitudinem per utrumque sulcum porrecti obruuntur, sed ita, ut non nimium supergesta terra semina spinarum, quæ inhærent toris funiculorum, enasci possint. Ea fere circa tricesimum diem prorepunt: atque ubi cœperunt aliquod incrementum habere, sic insuesci debent, ut in id spatium, quod sulcis interjacet, inclinentur. Oportebit autem virgeam sæpem interponere, quam superscendant sentes utriusque sulci, et sit, quo interdum quasi adminiculo, priusquam corroborentur, acquiescant. Hunc veprem manifestum est interimi non posse, nisi radicitus effodere velis; ceterum etiam post ignis injuriam melius renasci, nulli dubium est. Et hæc quidem claudendi horti ratio maxime est antiquis probata.

épineux, surtout de la ronce, du paliure et de cet arbrisseau que les Grecs nomment *κυνόσβατος* ⁽¹⁾, et que nous appelons buisson de chien. Il faut choisir des graines très-mûres de ces arbrisseaux épineux et les mêler avec de la farine d'ers moulu, détrempée dans de l'eau, puis en enduire de vieux câbles ou tout autre cordage. Quand ces cordes seront séchées, on les déposera sur des planches; puis, quarante jours après le solstice d'hiver, vers l'arrivée des hirondelles, quand le favonius commence à s'élever, à l'expiration des ides de février, on tarit l'eau qui, pendant l'hiver, a pu se fixer dans les tranchées, et on les remplit, jusqu'à moitié de leur profondeur, avec la terre ameublie qu'on en avait extraite dans l'automne. On ôte alors de dessus les planches les cordes, dont nous venons de parler, on les déroule, puis on les étend dans les deux tranchées en les recouvrant de terre, de manière toutefois qu'une trop grande épaisseur n'empêche pas de pousser les semences qui sont restées attachées aux brins de ces cordages. Ces graines lèvent au bout de trente jours environ. Dès qu'elles commenceront à prendre quelque accroissement, on les accoutumera à s'incliner vers l'espace qui sépare les tranchées. Au surplus, il faudra planter au milieu de cet intervalle une haie de gaulettes, afin que les plants de chaque rigole puissent y grimper, et qu'elle leur serve comme d'appui, pour se soutenir jusqu'à ce qu'ils aient acquis de la force. Il est évident qu'une telle haie ne peut périr, à moins qu'on ne veuille la déraciner entièrement : car il n'est douteux pour personne que même après y avoir mis le feu, elle ne repousse qu'avec plus de vigueur. Ce mode d'enclorre un jardin a été le plus approuvé par les anciens.

(1) Églantier.

Locum autem [prius] eligi conveniet, si permittit agri situs, juxta villam, præcipue pinguem, quique adveniente rivo, vel si non sit fluens aqua, fonte puteali possit irrigari. Sed ut certam perennitatis puteus habeat fidem, tum demum effodiendus est, quum sol ultimas partes Virginis obtinebit, id est mense septembri ante æquinodium autumnale: siquidem tunc maxime explorantur vires fontium, quum ex longa siccitate æstatis terra caret humore pluviali. Providendum est autem, ne hortus aræ subjaceat, ne per trituram venti possint paleas aut pulverem in eum perferre: nam utraque sunt oleribus inimica.

Mox inordinandi pastinandique soli duo sunt tempora: quoniam duæ quoque olerum sationes: nam et autumnno et vere plurima seruntur; melius tamen vere riguis locis, quoniam et nascentis anni clementia excipit prodeuntia semina; et sitis æstatis restinguitur fontibus. At ubi loci natura neque manu illatam, neque suæ spontis aquam ministrari patitur, nullum quidem aliud auxilium est, quam hiemales pluviae. Potest tamen etiam in siccissimis locis opus custodiri, si depressius pastinetur solum: ejusque abunde est gradum effodere tribus pedibus, ut in quatuor consurgat regestum. At ubi copia est rigandi, satis erit non alto bipalio, id est minus quam duos pedes ferramento novale converti. Sed curabimus, ut ager, quem vere conseri oportet, autumnno circa kalendas no-

D'abord on doit choisir l'emplacement du jardin, si la position du terrain le permet, à peu de distance des bâtiments, dans un fond gras, qu'un ruisseau permette d'arroser, ou, à défaut de cours d'eau, un puits. Mais, pour que ce puits donne une garantie certaine qu'il ne tarira pas, il faut le creuser, quand le soleil est près de sortir du signe de la Vierge, c'est-à-dire dans le mois de septembre, avant l'équinoxe d'automne : alors surtout on apprécie la force des sources, quand, par suite de la longue sécheresse de l'été, la terre est privée d'eaux pluviales. Au surplus, il faut avoir soin que le jardin ne se trouve pas placé au-dessous de l'aire, afin que les vents, à l'époque du battage des grains, n'y puissent apporter de la paille ou de la poussière : car l'une et l'autre sont préjudiciables aux herbes potagères.

Il y a deux époques pour la disposition et le défoncement du terrain, parce qu'il y en a deux aussi pour l'ensemencement des légumes. En effet, la plupart se sèment tant en automne qu'au printemps; toutefois, dans un sol humide, les semailles du printemps sont préférables, parce que les graines, en sortant de terre, sont favorisées par la douce température du commencement de l'année, et que les sources sont là pour remédier à la sécheresse de l'été. Mais lorsque la nature des lieux ne permet pas de se procurer de l'eau spontanément ou d'en transporter, on n'a d'autre ressource que dans les pluies de l'hiver. On peut pourtant, même dans les endroits très-secs, obtenir de bons résultats en défonçant le sol plus profondément : à cet effet il suffit de remuer avec la houe à deux dents jusqu'à la profondeur de trois pieds, le sol que ce labour fait renfler à une hauteur de quatre. Quand, au contraire, il est facile d'arroser, on peut se contenter de la petite houe, c'est-à-dire de celle dont le fer a moins de deux pieds, pour retourner le sol qu'on

vembr. pastinetur : quem deinde velimus autumnno insti-
tuere, mense maio convertemus, ut aut hiemis frigoribus,
aut æstivis solibus et gleba solvatur, et radices herbarum
necentur : nec multo ante stercorare debebimus : et quum
sationis appropinquabit tempus, ante quintum diem
exherbandus erit locus, stercorandusque, et ita diligenter
fossione iterandus, ut fimo terra commisceatur. Optimum
vero stercus est ad hunc usum asini, quia minimum
herbarum creat; proximum vel armenti, vel ovium, si
sit anno maceratum : nam quod homines faciunt, quam-
vis habeatur excellentissimum, non tamen necesse est
adhibere, nisi aut nudæ glareæ, aut sine ullo robore so-
lutissimæ arenæ, quum major scilicet vis alimenti desi-
deratur.

Igitur solum, quod vere conserere destinaverimus,
post autumnum patiemur effosum jacere brumæ frigori-
bus et pruinis inurendum : quippe e contrario sicut ca-
lor æstatis, ita vis frigoris excoquit terram, fermenta-
tamque solvit. Quare peracta bruma tum demum stercus
injicietur, et circa idus januarias humus refossa in areas
dividitur; quæ tamen sic informandæ sunt, ut facile
runcantium manus ad dimidiam partem latitudinis earum
perveniant, ne, qui prosequuntur herbas, semina procul-
care cogantur : sed potius per semitas ingrediantur, et
alterna vice dimidias areas eruncent.

Hæc, quæ ante sationem facienda sunt, dixisse abunde

veut mettre en culture. On aura soin toutefois que le terrain qu'il faut ensemençer au printemps, soit défoncé avec la houe à deux dents vers les calendes de novembre; et que celui qui doit recevoir les semences en automne, soit tourné au mois de mai, afin que soit les froids de l'hiver, soit les chaleurs de l'été, mûrissent les glèbes et fassent périr les racines des herbes. On ne devra pas fumer cette terre longtemps d'avance; et, lorsque le temps de semer approchera, il faudra cinq jours auparavant sarcler les herbes parasites, répandre le fumier, et biner assez soigneusement pour qu'il soit bien mélangé avec la terre. Pour cet usage, le meilleur fumier est celui de l'âne, parce qu'il fait pousser moins d'herbes : celui qui en approche le plus est celui des grands bestiaux ou des moutons, quand il s'est mûri toute une année; quant aux excréments humains, quoique procurant un engrais excellent, ils ne doivent pas être employés, à moins que ce ne soit dans un terrain de pur gravier ou de sable friable et privé de toute force végétative, car il réclame des aliments très-substantiels.

En conséquence, le terrain que nous destinons à l'ensemencement du printemps devra rester, à la suite de l'automne, après avoir été bien remué, exposé à l'action des gelées et des frimas de l'hiver : car, par un effet contraire, la force du froid, comme la chaleur de l'été, recuit la terre et l'ameublît par la fermentation. Ainsi, l'hiver étant passé, on répandra le fumier, et vers les îdes de janvier le jardin, bien remué, sera divisé en planches. Elles seront disposées de manière que la main du sarcler parvienne sans difficulté au milieu de leur largeur, afin que celui qui arrache les herbes parasites ne soit pas forcé de marcher sur les semis; mais qu'au contraire il puisse, en parcourant les sentiers, nettoyer alternativement chaque moitié des planches.

Nous avons assez parlé de ce qu'il faut faire avant

est; nunc quid quoque tempore vel colendum, vel serendum sit, præcipiamus. Et primum de his generibus loquendum est, quæ possunt duobus seri temporibus, id est autumno et vere. Sunt autem semina brassicæ, et lactucæ, cinaræ, erucæ, nasturtii, coriandri, chærephylli, anethi, pastinacæ, siseris, papaveris : hæc enim vel circa kalendas septembr. vel melius ante kalendas martias februario seruntur. Locis vero siccis, aut tepidis, qualia sunt Calabriae et Apuliae maritima, possunt circa idus januaris terræ committi. Rursus quæ tantum autumno conseri debent (si tamen vel maritimum, vel apricum agrum incolimus), hæc fere sunt, allium, cepæ capitula, ulpicum, sinapis.

Sed etiam nunc quo quidque tempore terræ mandari plerumque conveniat, per menses digeramus. Ergo post kalend. januar. confestim recte ponetur lepidium. Mense autem februario vel planta vel semine ruta, atque asparagus, et iterum cepæ semen et porri; nec minus si vernum et æstivum fructum voles habere, Syriacæ radicis et rapæ napique semina obrues; nam allii et ulpici ultima est hujus temporis positio. At circa kalend. martii locis apricis licet porrum, si jam ingranduit, transferre. Item panacem ultima parte martii mensis. Deinde circa kalendas apriles æque porrum atque inulam, et serotinam plantam rutæ. Item ut maturius nascatur, cucumis, cucurbita, capparitis, serenda est; nam semen betæ, quum Punicum malum florebit, tum demum optime seritur. Porri

l'ensemencement; maintenant nous allons prescrire en quel temps il faut ou cultiver ou semer. Il est d'abord à propos de parler des espèces de graines qu'on peut confier à la terre à deux époques, c'est-à-dire en automne et au printemps. Les graines de chou, de laitue, d'artichaut, de roquette, de cresson alénois, de coriandre, de cerfeuil, d'aneth, de panais, de chervi et de pavot se sèment vers les calendes de septembre ou, mieux encore, en février, avant les calendes de mars; mais dans les lieux secs ou tempérés, comme sont les contrées maritimes de la Calabre et de l'Apulie, on peut les semer vers les ides de janvier. Quant aux végétaux qu'on ne doit planter qu'en automne (en supposant toutefois que nous habitons un sol maritime ou bien exposé au soleil), ce sont, entre autres, l'ail, les têtes d'oignon, l'ulpique, le sénevé.

Nous allons, au surplus, classer par mois les plantes qu'il convient ordinairement de confier à la terre à des époques déterminées. Ainsi, aussitôt après les calendes de janvier, on peut semer le cresson alénois; au mois de février, on repique ou on sème la rue et l'asperge; on fait un nouveau semis d'oignon et de poireau; et si l'on veut avoir des productions de printemps et d'été, on jette en terre les graines de raiforts, de raves et de navets. C'est, en outre, le dernier temps pour semer l'ail et l'ulpique; toutefois, vers les calendes de mars, on peut, en terrain bien exposé au soleil, repiquer le poireau, s'il est assez fort, et de même le panais dans la dernière quinzaine de mars; puis, vers les calendes d'avril, le poireau, l'aunée et le plant de rue qui a été semé tard. Pour obtenir des primeurs, on sème à cette époque le concombre, la courge, le câprier. Quant à la graine de hette, on la sèmera convenablement lors de la floraison du grenadier. Il est encore à propos de trans-

autem caput circa idus maias tolerabiliter adhuc transfertur. Post hoc, nihil ingruente æstate obrui debet, nisi semen apii, si tamen rigaturus es : sic enim optime per æstatem provenit.

Ceterum Augusto circa Vulcanalia tertia satio est : eaque optima radicis et rapæ, itemque napi et siseris, nec minus oleris atri ; atque hæc sunt sationum tempora. Nunc de iis, quæ aliquam curam desiderant, singulis loquar, quæque præteriero intelligi oportebit nullam operam postulare nisi runcatoris : de qua semel hoc dicendum est, omni tempore consulendum esse, ut herbæ exterminentur. Ulpicum, quod quidam allium Punicum vocant, Græci autem ἀφροσκόροδον appellant, longe majoris est incrementi, quam allium : idque circa kalendas octobr. antequam deponatur, ex uno capite in plura dividetur ; habet enim velut allium plures cohærentes spicas, eæque quum sint divisæ, liratum seri debent, ut in pulvis positæ minus infestentur hiemis aquis. Est autem lira similis ei porcæ, quam in sationibus campestribus rustici faciunt, ut uliginem vitent : sed hæc in hortis minor est facienda, et per summam partem ejus, id est in dorso inter palmaria spatia, spicæ ulpici vel alii (nam id quoque similiter conseritur) disponendæ sunt. Sulci lirarum inter se distent semipedali spatio. Deinde quum ternas fibras emiserunt spicæ, sarriantur : nam quo sæpius id factum est, majus semina capiunt incrementum ; deinde ante quam caulem faciant, omnem viridem su-

planter les têtes de poireau vers les ides de mai. Après ces opérations, on ne peut plus rien confier à la terre en raison de l'été qui s'approche, si ce n'est la graine de céleri, pourvu toutefois qu'on puisse l'arroser : à cette condition, il pousse bien en été.

Au reste, dans le mois d'août, vers les fêtes de Vulcain, on procède au troisième ensemencement. C'est le temps le plus favorable pour semer les racines, les raves, les navets, le chervi, et aussi le marum. Je vais présentement parler de chacune des plantes qui réclament quelque soin; quant à celles dont je ne dirai rien, on doit comprendre qu'elles n'ont besoin que d'être sarclées : ainsi je n'ai rien à en dire, sinon qu'en tout temps on doit les débarrasser des herbes parasites. L'ulpique, que quelques personnes appellent ail de Carthage, et les Grecs *ἀφροσκόροδον* ⁽¹⁾, devient plus gros que l'ail commun. Vers les calendes d'octobre, avant de le planter, on divise sa tête en plusieurs bulbes; car il a, comme l'ail ordinaire, plusieurs gousses réunies; quand ces gousses sont séparées, on doit les piquer en lignes de manière que, placées sur la crête des rayons, ils aient moins à souffrir des pluies d'hiver. Ces rayons sont semblables aux porques que les paysans pratiquent dans les champs labourés pour préserver leurs semailles de l'humidité; mais ceux des jardins ont moins de hauteur, et c'est sur leur sommet, c'est-à-dire sur leur dos que, à un palme de distance, on dispose les caïeux de l'ulpique ou de l'ail (car leur mode de plantation est le même). Les sillons de ces rayons seront séparés entre eux par une distance d'un demi-pied. Puis, lorsque ces caïeux auront produit trois jets, on sarclera : car plus souvent on le fait, plus ces semences prennent d'accroissement; et, avant qu'ils aient produit une tige, il conviendra de tor- dre toute la partie verte et de la recourber en terre, afin

(1) Ail africain.

perficiem intorquere, et in terram prosternere conveniet, quo vastiora capita fiant. Regionibus autem pruinosi neutrum horum per autumnum seri debet: nam brumali tempore corrumpuntur: quod fere mense januarii mitescit, et idcirco frigidis locis tempus optimum est allium vel ulpicum ponendi circa idus prædicti mensis. Sed quandocumque vel conseremus, vel jam matura in tabulatum reponemus, servabimus in iis locis, quibus aut obruentur, aut eruentur, ut luna infra terram sit: nam sic sata, et rursus sic recondita, existimantur neque mandentium halitus inodorare. Multa tamen hæc ante kalendas januar. mediis diebus serunt mense decembri, si cœli tepor et situs terræ permittit.

Brassica, quum vi foliorum erit, transferri debet, ita ut radix ejus liquido fimo prius illita, et involuta tribus algæ tæniolis pangatur: hæc enim res efficit, ut in coctura celerius madescat, et viridem colorem sine nitro conservet. Est autem frigidis et pluviis regionibus positio ejus optima post idus aprilis; cujus depressæ plantæ quum tenuerint, quantum olitoris ratio patitur, sæpius sarrita et stercoreata melius convalescit, pleniorisque incrementi et coliculum facit, et cymam. Nonnulli hanc eandem locis apricioribus a kalendis martiis deponunt: sed major pars ejus in cymam prosilit, nec postea hibernum caulem amplum facit, quum est semel desecta. Possis autem vel maximos caules bis transferre; idque si

que les gousses acquièrent plus de grosseur. Mais, dans les contrées sujettes aux frimas, il ne faut semer ni l'une ni l'autre de ces plantes pendant l'automne, car elles pourriraient durant l'hiver; et comme cette dernière saison ne perd de sa rigueur qu'à l'approche du mois de janvier, le temps le plus favorable, dans les contrées froides, pour planter l'ail ou l'ulpique, arrive vers les ides de ce mois. Au surplus, en quelque temps qu'on les plante, ou qu'on les dépose sur des planchers quand ils sont mûrs, il faut observer, soit de ne les mettre en terre, soit de les en tirer, que dans l'interlune : car on prétend que, plantés ainsi et ainsi recueillis, leur saveur est moins âcre, et qu'ils rendent moins fétide l'haleine des personnes qui en mangent. Beaucoup de jardiniers cependant plantent ces bulbes dans le mois de décembre, au milieu du jour, avant les calendes de janvier, si la douceur du temps et la nature du sol le permettent.

Quand le chou a six feuilles, on doit le transplanter, en observant toutefois d'enduire d'abord sa racine de fumier liquide, puis de l'envelopper de trois petites bandes d'algue : cette pratique rend ce légume plus tendre à la cuisson, et lui conserve sa couleur verte sans le secours du nitre. Dans les pays froids et pluvieux, le meilleur moment de le planter est le temps qui suit les ides d'avril. Lorsque ce plant aura repris, il poussera d'autant mieux que le jardinier se trouvera en position de le sarcler souvent et de le fumer : il développera plus amplement ses feuilles et sa cime. Quelques personnes, dans les lieux plus exposés au soleil, plantent le chou à partir des calendes de mars; mais sa plus forte végétation se projette en cime, et, quand une fois elle a été coupée, il ne pousse plus par la suite de larges feuilles pour l'hiver. Au reste, on peut transplanter deux fois les choux même très-grands; et en agissant ainsi, on as-

facias, plus seminis et majoris incrementi præbere dicuntur.

Lactuca totidem foliorum, quot brassica, transferri debet; locis quidem apricis et maritimis optime autumno ponitur, mediterraneis et frigidis contra: hieme non æque commode dispergitur; sed hujus quoque radix fimo liniri debet, majoremque copiam desiderat aquæ, sicque fit tenerioris folii. Sunt autem complura lactucæ genera, quæ suo quoque tempore seri oportet: earum quæ fuscæ et veluti purpurei, aut etiam viridis coloris, et crispæ folii, uti Cæciliana, mense januario recte disseritur. At Cappadocia, quæ pallido et pexo densoque folio viret, mense februario: quæ deinde candida est, et crispissimi folii, ut in provincia Bætica et finibus Gaditani municipii, mense martio recte pangitur. Est et Cyprii generis ex albo rubicunda, levi et tenerrimo folio, quæ usque in idus april. commode disponitur. Fere tamen aprico cœli statu, quibus locis aquarum copia est, pæne toto anno lactuca seri potest. Quæ quo tardius caulem faciat, quum aliquod incrementum habuerit, exiguam testam media parte accipiat, eo quasi onere coercita in latitudinem se diffundit.

Eadem est ratio etiam intybi, nisi quod hiemem magis sustinet: ideoque vel frigidis regionibus primo autumno seri potest.

Cinaræ sobolem melius per autumnæ æquinoctium disponemus; semen commodius circa kalendas martii sere-

sure qu'on en obtient plus de graine, et que cette graine acquiert plus de développement.

On doit transplanter la laitue quand elle a autant de feuilles que le chou. Dans les localités bien exposées au soleil, et sur les bords de la mer, on la plante avec avantage en automne : il n'en est pas de même de l'intérieur des terres et des pays froids; il n'est pas bon, non plus, de l'y repiquer en hiver. Ses racines doivent aussi être enduites de fumier. Elle réclame plus d'eau que le chou, et cette eau rend ses feuilles plus tendres. Il existe plusieurs espèces de laitues qui ont aussi chacune leur époque pour être semées. On sème à propos au mois de janvier celles qui sont de couleur brune et comme pourprée, ou même la verte, dont la feuille est crépue, comme la cécilienne; au mois de février, la cappado-cienne dont la feuille est d'un vert pâle, bien dressée et épaisse; et au mois de mars, la laitue blanche, à feuille très-crépue, comme celle de la province Bétique et des confins de la cité de Gadès. On plante aussi avantageusement jusqu'aux ides d'avril la laitue de Cypre, qui est d'un blanc rosé, et dont la feuille est lisse et très-tendre. Toutefois, dans les lieux bien exposés au soleil et où l'eau se trouve en abondance, on peut presque toute l'année semer des laitues. Pour retarder le développement de leur tige, quand elles ont pris quelque accroissement, on place sur leur centre un petit tesson qui par son poids les refoule en quelque sorte et les force à s'étendre en largeur.

On en use de même à l'égard de la chicorée, mais elle supporte mieux l'hiver : aussi peut-on la semer au commencement de l'automne, même dans les régions froides.

Le meilleur temps pour la plantation en lignes des oseilletons de l'artichaut est l'équinoxe d'automne; sa

mus; ejusque plantam circa kalendas novembr. depri-
memus, et multo cinere stercorabimus : id enim genus
stercoris huic oleri videtur aptissimum.

Sinapi atque coriandrum, nec minus eruca et ocimum,
ita uti sata sunt, sua sede immota permanent : neque
est eorum cultus alius, quam ut stercorata runcentur;
possunt autem non solum autumnno, sed et vere conseri.
Plantæ quoque sinapis prima hieme translatae plus cymæ
vere afferunt. Panax utroque tempore levi et subacta
terra rarissime disseritur, quo majus incrementum ca-
piat : melius tamen ejus verna satio est.

Porrum si sectivum facere velis, densius satum præce-
perunt priores relinqui : et ita quum increverit, secari.
Sed nos docuit usus, longe melius fieri, si differas, et
eodem more, quo capitatum modicis spatiis, id est inter
quaternos digitos depangas, et quum convaluerit, deseces.
In eo autem, quod magni capitis efficere voles, servan-
dum est, ut ante, quam translatum deponas, omnes ra-
diculas amputes, et fibrarum summas partes intondeas;
tum testulæ, vel conchæ, quasi sedes in singulis subjectæ
seminibus abobruuntur, ut fiant capita latioris incrementi.
Cultus autem porri capitati assidua sarritio et stercoratio
est; nec alius tamen sectivi, nisi quod toties rigari et
stercorari, sarririque debet, quoties demetitur. Semen
ejus locis calidis mense januario, frigidis februario seri-

graine se sème plus avantageusement vers les calendes de mars. Les pieds qu'on repique vers les calendes de novembre doivent être amendés avec beaucoup de cendre : car c'est le genre d'amendement qui paraît convenir le mieux à ce légume.

On laisse en place, au lieu où ils ont été semés, le sénevé, la coriandre, la roquette et le basilic : pour toute culture ils ne veulent qu'être fumés et sarclés. On peut d'ailleurs les semer non-seulement en automne, mais encore au printemps. Quand les pieds de sénevé sont transplantés au commencement de l'hiver, ils produisent au printemps une cime plus développée. Dans l'une et l'autre de ces deux saisons, le panais doit être semé en terre légère et bien remuée, aussi peu dru qu'il est possible, afin qu'il puisse prendre plus d'accroissement : il vaut mieux toutefois le semer pendant le printemps.

Pour obtenir des poireaux sectiles, nos anciens ont prescrit de les semer très-dru, et, quand ils auront pris de l'accroissement, de les mettre en coupe ; mais l'expérience nous a appris qu'il y avait beaucoup plus d'avantage à les transplanter, à les disposer à un léger intervalle, c'est-à-dire à quatre doigts de distance, comme le poireau à tête ; puis on les coupe, quand ils ont pris de la force. Au reste, il faut observer, avant de les transplanter, si vous voulez leur procurer une grosse tête, de leur couper toutes les petites racines, de tondre l'extrémité des feuilles, et d'enfouir sous la bulbe un tesson ou une coquille pour leur servir comme de siège, afin que cette tête prenne un plus grand volume. Au reste, toute la culture du poireau à tête se borne à le sarcler souvent et à le fumer ; celle du poireau sectile n'en diffère qu'en ce point, que toutes les fois que l'on en fait une coupe, il faut arroser, fumer et sarcler. On le sème au mois de janvier dans les lieux chauds, en février dans les cantons froids. Afin qu'il

tur. Cujus incrementum quo majus fiat, raris linteolis complura grana illigantur, atque ita obruuntur. Enatum autem in iis locis, quibus aqua subministrari non potest, differri debet circa æquinoctium autumnii; at quibus possis humorem præbere, mense maio recte transfertur.

Apium quoque possis plantis serere, nec minus semine; sed præcipue aqua lætatur, et ideo secundum fontem commodissime ponitur; quod si quis id velit lati folii facere, quantum seminis possint tres digiti comprehendere, raro linteolo illiget, et ita in areolas dispositum releget; vel si crispæ frondis id fieri maluerit, semen ejus inditum pilæ, et saligneo palo pinsitum, expoliatumque, similiter in linteolis ligatum obruet. Potest etiam citra hanc operam fieri crispum qualitercumque satum, si, quum est natum, incrementum ejus supervoluto cylindro coerceas. Satio ejus est optima post idus maias usque in solstitium: nam teporem desiderat.

Fere etiam his diebus ocima seruntur: quorum quum semen obrutum est, diligenter inculcatur pavicula, vel cylindro; nam si terram suspensam relinquant, plerumque corrumpitur. Pastinaca, et siser, atque inula, convalescunt alte pastinato et stercoreato loco: sed quam rarissime ponenda sunt, ut majora capiant incrementa. Inulam vero intervallo trium pedum seri convenit, quoniam vastos facit frutices, et radicibus, ut oculus harun-

pousse plus vite, on lie plusieurs semences dans une toile claire, et on les met ainsi en terre. Lorsqu'elles sont levées, on doit différer la transplantation jusque vers l'équinoxe d'automne, dans les lieux où l'arrosement est impossible; mais dans ceux où l'on peut leur donner de l'eau, on les transplante avec avantage au mois de mai.

On peut aussi obtenir l'ache, soit par la transplantation, soit par le semis. Elle se plaît surtout dans l'humidité: aussi la place-t-on avec avantage auprès des fontaines. Si l'on veut qu'elle donne de larges feuilles, on nouera dans un linge à large tissu autant de graines que trois doigts peuvent en saisir, et ainsi disposées on les mettra à distance sur les planches du jardin; ou, si on la préfère à feuilles frisées, on mettra la graine dans un mortier, on l'y écrasera avec un pilon de bois de saule, et après l'avoir mondée et liée dans un linge, on la recouvrira de terre. Sans prendre cette peine, on peut, quelle que soit la manière dont on l'ait semée, obtenir de l'ache frisée: on arrête son essor, dès quelle est levée, en roulant dessus un cylindre. Le temps le plus favorable pour la semer est celui qui est compris entre les ides de mai et le solstice d'été; car cette plante aime une douce chaleur.

A peu près dans le même temps, on sème le basilic. Quand ses graines sont mises en terre, on la foule soigneusement avec une hie ou un cylindre: car en laissant la terre suspendue, elles se pourrissent presque toujours. Le panais, le chervi et l'aunée prospèrent dans un sol profondément défoncé avec la houe à deux dents et bien fumé; mais il faut avoir soin de laisser entre elles une grande distance, afin qu'elles puissent prendre plus d'accroissement. Quant à l'aunée, il convient d'en semer la graine à trois pieds d'intervalle, parce qu'elle développe de grandes tiges, et que ses racines tracent comme

dinis, serpit; nec est alius cultus horum omnium, nisi ut sarritionibus herbæ tollantur. Commodissime autem deponentur prima parte septembris, vel ultima augusti parte.

Atrum olus, quod Græcorum quidam vocant *ἰπποσέλινον*, nonnulli *σμύρνιον*, pastinato loco semine debet conseri, maxime juxta maceriam, quoniam et umbra gaudet, et qualicumque convalescit loco: idque quum semel severis, si non totum radicibus tollas, sed alternos frutices in semen submittas, ævo manet, parvamque sarritionis exigit culturam. Seritur a Vulcanibus usque in kalend. septembris, sed etiam mense januario.

Menta dulcem desiderat uliginem; quam ob causam juxta fontem mense martio recte ponitur. Cujus si forte semina defecerunt, licet de novalibus silvestre mentastrum colligere, atque ita inversis cacuminibus disponere: quæ res feritatem detrahit, atque edomitam reddit. Rutam autumno semine satam mense martio differre oportet in apricum, et cinerem aggerare, runcarique donec convalescat, ne herbis enecetur; sed velata manu debet runcari: quam nisi contexeris, perniciose nascuntur ulcera. Si tamen per ignorantiam nuda manu runcaveris, et prurigo atque tumor incesserit, oleo subinde perungito; ejusdem frutex pluribus annis permanet innoxius, nisi si mulier, quæ in menstruis est, contigerit eum, et ob hoc exaruerit. Thymum, et transmarina cunila, et serpyllum, sicut priore libro jam retuli, magis alvearia

les œilletons du roscau. Tous ces végétaux n'ont besoin pour toute culture que d'être débarrassés des herbes par le sarclage. On les plante très-convenablement dans la première moitié de septembre ou dans la dernière d'août.

Le marum, que quelques Grecs appellent *ἰπποσέλινον*, et d'autres *σμύρνιον*, doit être semé en terre défoncée à la houe à deux dents, surtout près d'un mur, parce qu'il aime l'ombre; il pousse bien en toute espèce de terrain. Une fois semé, il durera toujours, si on ne le déracine pas entièrement, et qu'on laisse successivement monter les tiges en graine; il n'exige que la faible culture du sarclage. On le sème à partir des fêtes de Vulcain jusqu'aux calendes de septembre, et même au mois de janvier.

La menthe se plaît dans une douce moiteur; c'est pourquoi il convient de la semer au mois de mars près d'une source. Si par hasard vous n'avez pas de graine à votre disposition, vous pouvez arracher de la menthe sauvage dans des jachères, et la planter la tête en bas: c'est le moyen de lui faire perdre l'âcreté de sa saveur et d'en faire de la menthe cultivée. La rue, semée en automne, doit, au mois de mars, être transplantée au soleil, entourée de cendre, et, jusqu'à ce qu'elle ait pris de la force, être débarrassée des herbes qui la feraient périr. Pour la sarcler, on s'enveloppera les mains; car si l'on omettait cette précaution, elles se couvriraient d'ulcérations pernicieuses. Pourtant si, faute de connaître le danger, vous avez fait le sarclage ayant la main nue, et qu'il vous soit survenu des démangeaisons et des pustules, frottez aussitôt d'huile la partie malade. Ses branches se conservent sans altération plusieurs années, à moins qu'une femme, dans le moment de ses menstrues, ne vienne à la toucher: car alors la plante se dessèche. Ainsi que je l'ai dit dans un des livres précédents, ceux

curantibus, quam olitoribus, studiose conseruntur; sed nos ea condimentorum causa (nam sunt quibusdam esculentis aptissima) non alienum putamus etiam in hortis habere. Locum neque pinguem, neque stercoreatum, sed apricum desiderant, ut quæ macerrimo solo per se maritimis plerumque regionibus nascuntur. Hæ res et semine, et plantis circa æquinoctium vernum seruntur; melius tamen est thymi novellas plantas disponere; quæ quum subacto solo depressæ fuerint, ne tarde comprehendant, aridi thymi fruticem contundi oportet, atque ita pinsito pridie quam volueris uti, aquam medicare; quæ quum succum ejus perceperit, depositis fruticibus infunditur, donec eos recte confirmet. Ceterum cunila vivacior est, quam ut impensius curanda sit. Lepidium quum ante kalend. martias habueris dispositum, velut porrum sectivum demetere poteris; rarius tamen: nam post kalend. novembr. secandum non erit, quoniam frigoribus violatum emoritur: biennio tamen sufficet, si diligenter sarritum et stercoreatum fuerit; multis etiam locis vivacitatem suam usque in annos decem prorogat. Beta florente Punico malo semine obruitur, et simul atque quinque foliorum est, ut brassica, differtur æstate, si riguus est hortus: at si siccanus, autumnos, quum jam pluviae incesserint, disponi debet. Chærephyllum, itemque olus atriplicis, quod Græci vocant ἀτράφαξον, circa kalend. octobr. obrui oportet non frigidissimo loco: nam si regio sævas hiemes habet, post idus februarias semina diffe-

qui élèvent des abeilles, plutôt que les jardiniers, s'adonnent à la culture du thym, de l'origan d'outre-mer et du serpolet; toutefois nous pensons qu'il n'est pas indifférent d'en avoir dans les jardins pour s'en servir comme de condiments : car ils conviennent beaucoup dans certains mets. Ils désirent un terrain qui ne soit ni gras ni fumé, mais bien exposé au soleil, vu qu'ils naissent ordinairement dans le voisinage de la mer, sur des fonds très-maigres. On les propage de graine ou de plant vers l'équinoxe du printemps; cependant il vaut mieux planter de jeunes pieds de thym, et, pour qu'ils ne tardent pas à reprendre, après avoir été repiqués dans un terrain bien remué, on broyera des rameaux secs de cet arbuste, qu'on fera ensuite infuser dans de l'eau la veille du jour où l'on veut s'en servir, et quand le liquide se sera bien saturé du suc de la plante, on en arrosera les pieds nouvellement mis en terre, jusqu'à ce qu'ils se soient convenablement fortifiés. Quant à l'origan, il est trop vivace pour avoir besoin de grands soins. Lorsqu'on sème le passage avant les calendes de mars, on peut le mettre en coupe, comme le porreau sectile, mais plus rarement, et il faudra cesser de le tondre après les calendes de novembre, parce qu'offensé par le froid, il mourrait. Toutefois il produira pendant deux ans, s'il est sarclé et fumé avec soin; dans beaucoup de lieux même il prolonge sa vie jusqu'à dix ans. On met en terre la graine de bette à l'époque de la floraison du grenadier : dès qu'elle a donné cinq feuilles, comme le chou, on la transplante pendant l'été, si le jardin est facile à arroser; mais si le terrain est sec, on ne doit effectuer cette transplantation qu'en automne, lors des premières pluies. Le cerfeuil et l'arroche potagère, que les Grecs appellent *ἀτράφασις*, doivent être semés vers les calendes d'octobre, dans un terrain qui ne soit pas très-froid; si le pays était sujet à des hivers rigoureux, on différerait de

renda sunt, suaque de sede partienda. Papaver et anethum eandem habent conditionem sationis, quam chærephyllum et ἀτράφαξυς.

Sativi asparagi, et quam corrudam rustici vocant, semina fere biennio præparantur. Ea cum pingui et stercoreoso solo post idus februarias sic obrueris, ut quantum tres digiti seminis comprehendere queunt, singulis fossulis deponas, fere post quadragesimum diem inter se implicantur, et quasi unitatem faciunt. Quas radículas sic illigatas atque connexas olitores spongias appellant; easque, post quatuor et viginti menses, in locum apricum, et bene madidum, stercoreatumque transferri convenit. Sulci autem inter se pedali mensura distantes fiunt non amplius dodrantis altitudinis, in quam ita spongiolæ deprimuntur, ut facile superposita terra germinent; sed in locis siccis partibus sulcorum imis disponenda sunt semina, ut tanquam in alveolis maneant; at uliginosis e contrario in summo porcæ dorso collocanda, ne humore nimio lædantur. Primo deinde anno, quum ita consita sunt, asparagum, quem emiserint, infringi oportet: nam si ab imo vellere volueris, adhuc teneris invalidisque radiculis, tota spongiola sequetur. Reliquis annis non erit decerpendus, sed radicitus vellendus: nam nisi ita fiat, stirpes præfractæ angunt oculos spongiarum, et quasi excæcant, nec patiuntur asparagum emittere. Ceterum stilus, qui novissime autumnali tempore nascitur, non omnis est tollendus, sed aliqua pars ejus in

semmer ces plantes jusqu'après les ides de février, pour les transférer ensuite de l'endroit où elles se trouvent en masse. Le pavot et l'aneth sont soumis aux mêmes conditions d'ensemencement que le cerfeuil et l'arroche.

On prépare, près de deux ans d'avance, les griffes de l'asperge cultivée et celles de l'asperge que les paysans appellent *corrude* : après les ides de février, on en sème la graine en terrain gras et bien fumé, de manière que chaque fossette en reçoive autant que trois doigts peuvent en saisir : au bout de quarante jours environ, les racines s'enchevêtrent et forment comme une seule masse. Les jardiniers appellent *éponges* ces petites racines ainsi attachées et réunies. Il est convenable de les transporter, vingt-quatre mois après, dans un lieu exposé au soleil, bien humide et fumé. Les sillons seront entre eux distants d'un pied, et n'auront pas plus de neuf pouces de profondeur : on y place les griffes de manière qu'elles puissent facilement percer la terre qui les couvre. Quant aux terrains secs, on dispose les graines au fond des sillons pour qu'elles y restent comme dans de petites auges; mais, dans les fonds humides, on les place, au contraire, sur le dos des rayons pour que l'excès de l'eau ne les incommode pas. Un an après que les asperges ont été ainsi plantées, on casse le turion qu'elles ont produit : car si on voulait l'arracher entièrement, toute la griffe suivrait les racines tendres et faibles encore. Les années suivantes, on ne les cassera plus; mais on les arrachera entièrement : si on agissait autrement, les tiges rompues éteindraient les yeux des griffes, les aveugleraient, en quelque sorte, et ne leur permettraient plus de produire de turions. Au reste, les derniers jets qui naissent dans l'automne ne doivent pas être totalement enlevés : il faut en réserver une partie pour graine. Puis, quand ils auront monté, et qu'on aura recueilli les semences, il n'y aura autre chose à faire aux tiges que de les brûler, puis de

semen submittenda est. Deinde quum spinam fecerit, collectis seminibus ipsis, scopiones ita uti sunt, in suo loco perurendi sunt, et deinde sulci omnes consarriendi, herbæque eximendæ; mox vel stercus, vel cinis injiciendus, ut tota hieme succus ejus pluviis manans ad radicem perveniat. Vere deinde, priusquam cœperit germinare, capreolis, quod genus bicornis ferramenti est, terra commoveatur, ut et facilius stilus emicet, et relaxa humo plenioris crassitudinis fiat [radix].

Raphani radix bis anno recte seritur, februario mense, quum vernum fructum expectamus, et augusto mense circo Vulcanalia, quum maturius: sed hæc satio sine dubio melior habetur. Cura est ejus, ut terra stercorata et subacta obruatur; post, ubi cœperit aliquod incrementum, subinde aggeretur: nam si super terram emerit, dura et fungosa fiet.

Cucumis et cucurbita, quum copia est aquæ, minorem curam desiderant: nam plurimum juvantur humore; sin autem sicco loco seri debuerint, quo rigationem ministrari non expediat, mense februario sesquipedali altitudine sulci faciendi sunt, post idus deinde martias, quasi tertia pars altitudinis sulci stramentis inditis tegenda, mox stercorata terra usque in dimidium sulcum aggerenda, positisque seminibus tam diu est aqua præbenda, donec enascantur: atque ubi convalescere cœperint, adjecta humo incrementa eorum prosequenda

sareler tous les sillons, et d'arracher les mauvaises herbes ; peu de temps après, on jettera sur le plant du fumier ou de la cendre, afin que, pendant la durée de l'hiver, leur suc, délayé par les pluies, parvienne jusqu'aux racines. Le printemps venu, avant que l'asperge ait commencé à germer, on serfouira la terre avec le chevreau, qui est une espèce d'instrument de fer à deux dents, afin que le turion se fasse jour plus facilement, et que, la terre étant meuble, il acquière plus de grosseur.

On peut fort bien semer deux fois dans l'année la graine du raifort : dans le mois de février, si on veut avoir de ces racines au printemps, et au mois d'août, vers les fêtes de Vulcain, si l'on désire des primeurs : cette dernière plantation est incontestablement la meilleure. Tout le soin qu'exige cette racine consiste à être mise dans une terre fumée et ameublie ; puis, lorsque le raifort a pris quelque accroissement, on le recharge de terre : car s'il voyait le jour il deviendrait dur et fongueux.

Le concombre et la courge demandent peu de soin, lorsqu'on a de l'eau en abondance : car ils ont besoin de beaucoup d'humidité. Si, au contraire, on est obligé de les semer en terrain sec, où l'on ne puisse pas les arroser convenablement, on fera, dans le mois de février, des sillons d'un pied et demi de profondeur ; après les ides de mars, on remplira de paille pressée le tiers environ de cette cavité, puis on étendra dessus, jusqu'à la moitié du sillon, de la terre fumée dans laquelle on enfoncera les pepins, auxquels on donnera de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient levés. Lorsque la plante commencera à prendre de la force, on les rehaussera, à mesure de sa crue, avec la terre du sillon, jusqu'à ce qu'il en soit

sunt, donec sulcus coæquetur. Sic exculta semina sine rigatione tota æstate satis valebunt, fructumque jucundioris saporis, quam rigua præbebunt. Aquosis autem locis primo quoque tempore (non tamen ante kalend. mart.) semen ponendum est, ut deferri possit æquinotio confecto; idque de media parte cucurbitæ semen inverso cacumine ponito, ut fiat incrementi vastioris: nam sunt ad usum vasorum satis idoneæ, sicut Alexandrinæ cucurbitæ, quum exaruerint. At si esculentæ merci præparabis, recto cacumine de collo cucurbitæ sumptum semen serendum erit, quod prolixior et tenuior fructus ejus enascatur, qui scilicet majus ceteris invenit pretium. Sed custodiendum est, ut quam minime ad eum locum, in quo vel cucumis, aut cucurbitæ consitæ sunt, mulier admittatur: nam fere contactu ejus languescunt incrementa virentium; si vero etiam in menstruis fuerit, visu quoque suo novos foetus necabit. Cucumis tener et jucundissimus fit, si, antequam seras, semen ejus lacte maceres; nonnulli etiam, quo dulcior existat, aqua mulsa idem faciunt. Sed qui præmaturum fructum cucumeris habere volet, confecta bruma stercorata terra inditam cophinis obserat, modicumque præbeat humorem; deinde quum enata semina fuerint, tepidis diebus, et insolatis juxta ædificium sub divo ponat, ita ut ab omni afflatu protegantur; ceterum frigoribus ac tempestatibus sub tectum referat: idque tamdiu faciat, dum

rempli. Ainsi traités, les jeunes plants viendront assez bien pendant tout l'été sans être arrosés, et donneront un fruit de meilleur goût que ceux auxquels on aura donné de l'eau. Dans les lieux humides, au contraire, on sème de bonne heure les cucurbitacées (toutefois pas avant les calendes de mars), afin de pouvoir les transplanter immédiatement après l'équinoxe du printemps. Il faut planter, la cime en bas, les graines de courge recueillies dans son centre, afin que le fruit devienne plus volumineux : car il y a des courges, telles que celles d'Alexandrie, qui sont assez propres à faire des vases. Si l'on destine ces fruits à la table, il faudra placer leur cime droite en terre, et prendre les pepins près du pédoncule : ce qui, les faisant pousser plus longs et plus effilés, leur donne plus de prix qu'aux autres. Au surplus, il faudra bien prendre garde de laisser entrer aucune femme dans le lieu où l'on a semé des concombres ou des courges : car il suffirait qu'elle touchât les pousses les plus vigoureuses pour les faire languir; si même elle se trouvait à l'époque de ses règles, son seul regard ferait périr les jeunes fruits. Le concombre sera tendre et très-agréable au goût, si, avant de le semer, on en fait macérer les pepins dans du lait; quelques personnes même, pour le rendre plus doux encore, les font tremper dans de l'eau miellée. Ceux qui veulent obtenir des concombres très-précoces doivent les semer après le solstice d'hiver dans de petites corbeilles remplies de terre fumée que l'on arrose légèrement; ensuite, quand les pepins sont levés, on place ces corbeilles en plein air au soleil près des bâtiments pour les mettre à l'abri des vents, et on les rentre à la maison pendant le froid et les tempêtes. On continue à prendre ces précautions jusqu'à l'arrivée de l'équinoxe du printemps : alors on enterre entièrement les corbeilles. Par ce moyen, on obtient des fruits précoces. On peut même, si le produit dédommage de la

æquinoctium vernum conficiatur; postea totos cophinos demittat in terram; sic enim præcoquem fructum habebit. Possunt etiam, si sit operæ pretium, vasis majoribus rotulæ subjici, quo minore labore producantur, et rursus intra tecta recipiantur; sed nihilominus specularibus integri debebunt, ut etiam frigoribus serenis diebus tuto producantur ad solem. Hac ratione fere toto anno Tiberio Cæsari cucumis præbebatur. Nos autem levioere opera istud fieri apud Ægyptiæ gentis Bolum Mendesium legimus, qui præcipit aprico et stercoreoso loco alternis ordinibus ferulas, alternis rubos in hortis consitas habere: deinde eas confecto æquinoctio paululum infra terram secare, et ligneo stilo laxatis vel rubi vel ferulæ medullis stercus immittere, atque ita semina cucumeris inserere, quæ scilicet incremento suo coeant rubis et ferulis; nam ita non sua, sed quasi materna radice aluntur: sicque insitam stirpem frigoribus quoque cucumeris præbere fructum. Satio secunda ejus seminis fere Quinquatribus observatur.

Capparis plurimis provinciis sua sponte novalibus nascitur. Sed quibus locis ejus inopia est, si serenda fuerit, siccum locum desiderabit; isque debet ante circumdari fossula, quæ repleatur lapidibus et calce, vel Punico luto, ut sit quasi quædam lorica, ne possint camperrumpere prædicti seminis frutices, qui fere per totum agrum vagantur, nisi munimento aliquo prohibiti sint. Quod tamen non tantum incommodum est (subinde

peine, adapter des roulettes sous des vases de grande dimension, afin de les faire sortir et de les rentrer ensuite à la maison avec moins de peine. En outre on devra les couvrir de vitraux pour qu'on puisse les exposer au soleil, même pendant le froid, lorsque le temps est serein. Au moyen de tels procédés on offrait, presque toute l'année, des concombres à l'empereur Tibère. Nous avons lu dans Bolus de Mendès, auteur égyptien, que, avec moins de peine, on obtient le même résultat : il prescrit d'établir, en un lieu du jardin qui soit exposé au soleil et bien fumé, des lignes alternatives de fêrules et de ronces; puis, après l'équinoxe, de les couper un peu au-dessous du niveau du sol, d'enfoncer, au moyen d'un stylet de bois, un peu de fumier dans la moelle de la fêrule et de la ronce, et d'y introduire les pepins de concombre pour qu'en poussant ils fassent corps avec ces plantes; de sorte qu'ils se nourrissent, non pas de leur racine propre, mais de celle de la plante qu'on pourrait appeler leur mère : la tige ainsi greffée donne du fruit, même pendant le froid. On observera de faire le second ensemencement vers les Quinquatries.

Le câprier pousse spontanément sur les jachères dans plusieurs provinces. Mais, si on le sème dans les lieux où il ne se trouve point, il préférera un terrain sec. On devra, avant tout, entourer ce terrain d'un petit fossé, que l'on remplira de pierres et de chaux, ou de mortier carthaginois, pour former comme une espèce de bouclier qui s'oppose au passage des tiges de cet arbrisseau, qui s'étendrait presque partout le champ, si on ne l'arrêtait par quelque obstacle fortifié. Cet inconvénient, toutefois, n'est pas si grand (car on peut de temps en

enim possunt extirpari), quantum, quod noxium virus habent, succoque suo sterile solum reddunt. Cultu aut nullo, aut levissimo contenta est: quippe quæ res etiam in desertis agris citra rustici operam convalescit. Seritur utroque æquinotio.

Cepina magis frequenter subactam postulat terram, quam altius conversam. Itaque ex kalendis novembris proscindi solum debet, ut hiemis frigoribus et gelicidiis putrescat, intermissisque quadraginta diebus, tum demum iterari, et interpositis uno ac viginti diebus tertiarum, ac protinus stercorari: mox bidentibus æqualiter perfossum in areas disponi, deletis radicibus omnibus. Deinde ad kalendas februarias sereno die conveniat semina spargi: quibus aliquod satureiæ semen intermiscendum erit, ut eam quoque habeamus: nam et viridis esui est jucunda, nec arida inutilis ad pulmentaria condienda. Sed cepina vel sæpius, certe non minus debet quam quater sarriri; cujus si semen excipere voles, capita maxima generis Ascalonii, quod est optimum, mense februario disponito, quaternorum, vel etiam quinum digitorum spatiis distantia, et quum cœperint virere, ne minus ter consarrito: deinde quum fecerint caulem, humilioribus quasi canteriolis interpositis rigorem stilorum conservato; nam nisi arundines transversas in modum jugatæ vineæ crebras disposueris, thalli cepearum ventis prosternentur, totumque semen excutietur: quod scilicet non ante legendum est, quam quum maturescere cœperit, colo-

temps extirper ces tiges) que celui qui résulte du virus pernicieux qu'elles renferment, et dont le poison rend le sol stérile. Le câprier n'a pas besoin de culture, ou du moins se contente de peu de soins, puisqu'il prospère dans les lieux déserts sans que les cultivateurs s'en occupent. On le sème à l'époque des deux équinoxes.

Le plant d'oignon demande une terre plutôt fréquemment remuée que profondément labourée. C'est pourquoi on doit, après les calendes de novembre, lui donner un premier labour, afin que les froids et les frimas de l'hiver la mûrissent; après un intervalle de quarante jours, on la binera; puis vingt et un jours après on lui donnera un troisième tour et aussitôt on la fumera; peu après on la fouira bien également avec la binette, et après en avoir arraché les racines, on la disposera en planches. Ensuite, vers les calendes de février, on choisira un jour serein pour y répandre la graine, à laquelle on mêlera un peu de semence de sarriette pour en avoir au besoin : car verte elle est agréable à manger, et sèche elle n'est pas inutile dans l'assaisonnement des mets. On doit sarcler les oignons très-fréquemment, au moins quatre fois. Si l'on veut en recueillir la graine, on plantera en lignes, au mois de février, quelques grosses têtes de l'espèce d'Ascalon⁽¹⁾, qui est la meilleure, en les espaçant de quatre ou cinq doigts; quand elles commenceront à pousser, on les sarclera trois fois au moins; quand ensuite elles auront produit une tige, on la maintiendra au moyen de petits cantères placés dans les intervalles qui les séparent : car, si l'on ne disposait pas des roseaux transversalement rapprochés, à la manière du joug des vignes, les tiges des oignons seraient renversées par les vents, et toute la graine serait dispersée. Au surplus, il ne faut pas la recueillir avant qu'elle ait commencé à mûrir et pris

(1) Échalote.

remque nigrum habere. Sed nec patiendum est, ut perarescat, aut totum decidat, verum integri thalli velendi sunt, et sole siccandi.

Napus et rapa duas sationes habent, et eandem culturam, quam raphanus; melior est tamen satio mensis augusti. Jugerum agri quatuor sextarios seminis eorum poscit, sed ita ut radicis Syriacæ super hanc mensuram paulo plus, quam heminam seminis recipiat. Qui æstate ista seret, caveat, ne propter siccitates culex adhuc tenera folia prorepentia consumat; id quoque ut vitetur, pulvis [etiam], qui supra cameram invenitur, vel etiam fuligo, quæ supra focos tactis inhæret, colligi debet: deinde pridie quam satio fiat, commisceri cum seminibus et aqua conspergi, ut tota nocte succum trahant: nam sic macerata postero die recte seruntur. Veteres quidam auctores, ut Democritus, præcipiunt, semina omnia succo herbæ, quæ sedum appellatur, medicare, eodemque remedio adversus bestiolas uti: quod verum esse nos experientia docuit. Sed frequentius tamen, quoniam hujus herbæ minus larga est facultas, fuligine et prædicto pulvere utimur, satisque commode tuemur his incolumitatem plantarum. Rapæ semina Hyginus putat post trituram jacentibus adhuc in area paleis inspergi debere, quoniam fiunt vastiora capita, quum subjacens soli duritia non patitur in altum descendere; nos istud sæpe frustra tentavimus: itaque rapum, et raphanum, et napum melius existimamus subacta terra obrui; ser-

la couleur noire ; il faut toutefois éviter qu'elle ne sèche trop ou ne tombe entièrement, il vaut mieux cueillir les tiges entières et les faire sécher au soleil.

Il y a deux époques d'ensemencement pour le navet et pour la rave ; leur culture est la même que celle du raifort. Toutefois le meilleur semis se fait au mois d'août. Un jugère de champ demande quatre setiers de graine, mais on doit ajouter à cette mesure un peu plus d'une hémine de graine de raifort. Celui qui sèmera ces racines en été veillera à ce que, pendant la sécheresse, les insectes n'en dévorent pas les jeunes feuilles à mesure qu'elles sortent de terre. Pour éviter que cela n'arrive, on recueillera de la poussière qui recouvre le plancher ou même de la suie qui s'attache aux parois du foyer, et la veille du jour où l'on doit faire l'ensemencement, on la mêlera avec les graines, et on l'imbibera d'eau, afin que celles-ci puissent se saturer du suc de ces matières pendant une nuit. La semence ainsi trempée sera très-bonne à mettre en terre le lendemain. Certains auteurs anciens, comme Démocrite, prescrivent de mettre tremper toutes les semences dans le suc de la plante qu'ils appellent sédum, et d'employer ce même remède contre les petits insectes : notre expérience nous a confirmé l'efficacité de ce procédé. Cependant nous nous servons plus fréquemment de suie et de la poussière dont nous avons parlé, parce qu'on trouve peu de sédum, et que ce moyen suffit pour conserver les plantes en bon état. Hygin pense qu'après le battage des grains, pendant que la paille recouvre encore l'aire, il faut y semer des raves, parce qu'ainsi elles acquièrent plus de développement en raison de la dureté du sol qui ne leur permet pas de s'enfoncer profondément. J'ai souvent fait l'essai de cette pratique sans avoir réussi ; c'est pourquoi j'estime qu'il vaut mieux mettre en terre ameublie la rave, le rai-

vantque adhuc antiquorum consuetudinem religiosiores agricolæ, qui, quum ea serunt, precantur, ut et sibi, et vicinis nascantur. Locis frigidis, ubi timor est, ne autumnalis satio hiemis gelicidiis peruratur, arundinibus humiles canterii fiunt, iisque virgæ transversæ imponuntur, et virgis stramenta supra jaciuntur, et sic a pruinis semina defenduntur. Ubi vero apricis regionibus post pluvias noxia incesserunt animalia, quæ a nobis appellantur erucæ, Græce autem κάμπαι nominantur, vel manu colligi debent, vel matutinis temporibus frutices olerum concuti; sic enim dum adhuc torpent nocturno frigore, si deciderint, non amplius in superiorem partem prorepunt. Id tamen supervacuum est facere, si ante sationem semina, uti jam prædixi, succo herbæ sedi macerata sunt: nihil enim sic medicatis nocent erucæ. Sed Democritus in eo libro, qui Græce inscribitur *περὶ Ἀντιπαθῶν*, affirmat, has ipsas bestiolas enecari, si mulier, quæ in menstruis est, solutis crinibus et nudo pede unamquamque aream ter circumeat: post hoc enim decidere omnes vermiculos, et ita emori.

Hactenus præcipiendum existimavi de cultu hortorum, et officiis villici: quem quamvis instructum, atque eruditum omni opere rustico esse oportere, prima parte hujus exordii censuerim; quoniam tamen plerumque evenit, ut eorum, quæ didicerimus, memoria nos defi-

fort et le navet. Les agriculteurs les plus religieux conservent encore la coutume des anciens : en semant ces racines, ils prient qu'il en croisse pour eux et leurs voisins. Dans les contrées froides, où l'on craint que le semis d'automne ne soit brûlé par les gelées de l'hiver, on dresse au moyen de roseaux des cantères peu élevés, et on y étend de petites branches sur lesquelles on jette de la paille : par ce moyen on protège les semis contre les frimas. Lorsque dans les lieux exposés au soleil il survient, après les pluies, de ces animaux nuisibles que nous appelons chenilles, et que les Grecs nomment κάμπαι, on doit les enlever à la main, ou, dès le matin, les faire tomber en secouant les tiges : car, quand elles tombent ainsi pendant qu'elles sont engourdies par le froid de la nuit, elles ne peuvent plus remonter à la partie supérieure de ces tiges. Cette opération, toutefois, devient inutile si, avant l'ensemencement, on a, comme je l'ai dit, mis macérer la graine dans le suc du sédum. En effet les chenilles ne nuisent pas aux semences ainsi traitées. Au reste, Démocrite affirme, dans le livre grec intitulé *sur l'Antipathie*, que tous ces insectes meurent si une femme, ayant ses règles, fait trois fois le tour de chacune des planches ensemencées ayant les cheveux épars et les pieds nus ; car on voit aussitôt après cette pratique toutes les espèces de petits vers tomber et périr.

Voilà ce que jusqu'ici j'ai cru devoir prescrire pour la culture des jardins et les devoirs du métayer. Quoique dans la première partie de ce traité j'aie dit qu'il devait être au fait de tous les travaux champêtres, et comme il arrive le plus ordinairement que nous perdons le souvenir des choses que nous avons apprises, et que nous sommes souvent obligés de recourir aux ouvrages

ciat, eaque sæpius ex commentariis renovanda sint, omnium librorum meorum argumenta subjeci¹¹, ut quum res exegisset, facile reperiri possit, quid in quoque quærendum, et qualiter quidque faciendum sit.

sur la matière pour retremper nos connaissances, j'ai placé ci-dessous les arguments de tous mes livres, afin que, au besoin, on puisse trouver facilement ce qu'on désire dans chacun d'eux, et comment on doit faire chaque chose.

DE RE RUSTICA

LIBER XII.

PROOEMIUM.

XENOPHON Atheniensis eo libro, P. Silvine, qui Oeconomicus inscribitur, prodidit, maritale conjugium sic comparatum esse natura, ut non solum jucundissima, verum etiam utilissima vitæ societas iniretur : quod jampridem etiam Cicero ait : et ne genus humanum temporis longinquitate occideret, propter hoc marem cum femina esse conjunctum : deinde ut ex hac eadem societate mortalibus adjutoria senectutis, nec minus propugnacula, præpararentur. Tum etiam, quum victus et cultus humanus non uti feris in propatulo, ac silvestribus locis, sed domi sub tecto accurandus erat, necessarium fuit, alterutrum foris et sub dio esse, qui labore et industria compararet; intus, qui tectis reconderet atque custodiret. Siquidem vel rusticari, vel navigare, vel etiam alio genere negotiari necesse erat, ut aliquas facultates acquireremus; quum vero paratæ res sub tectum essent congestæ, alium esse oportuit, qui et illatas custodiret, et cetera conficeret opera, quæ domi deberent administrari : nam et fruges, et cetera alimenta terrestria

DE L'ÉCONOMIE RURALE

LIVRE XII.

AVANT-PROPOS.

L'ATHÉNIEN Xénophon, P. Silvinus, a dit, dans son livre qui a pour titre *l'Économique*, que l'union conjugale a été instituée par la nature pour former la société non-seulement de la vie la plus agréable, mais encore la plus utile. Cicéron aussi a dit autrefois que cette union assemble l'homme avec la femme pour que le genre humain ne pérît pas à la longue, ensuite pour assurer aux mortels par cette association des secours et une protection dans leur vieillesse. En outre, la nourriture et les autres besoins de la vie de l'homme ne se préparant pas dehors et dans les lieux sauvages comme ceux des animaux, mais bien à l'abri et dans la maison, il était nécessaire que des deux époux l'un sortît et s'exposât aux intempéries de l'air pour se procurer ses provisions par le travail et l'industrie, et que l'autre restât à la maison pour les y serrer et les conserver. Ainsi, si d'un côté, pour nous procurer quelques ressources, il était nécessaire de travailler la terre, ou de nous livrer à la navigation, ou même de faire divers genres de commerce; de l'autre, il était indispensable, nos provisions une fois entassées dans notre maison, qu'une autre personne se trouvât là pour veiller à leur garde et s'occuper des autres travaux qui doivent être exécutés dans l'intérieur. En effet, les productions du sol et les autres aliments que fournit la terre mau-

indigebant tecto, et ovium, ceterarumque pecudum foetus, atque fructus clauso custodienda erant, nec minus reliqua utensilia, quibus aut alitur hominum genus, aut etiam excolitur. Quare quum et operam et diligentiam ea, quæ proposuimus, desiderarent, nec exigua cura foris acquirerentur, quæ domi custodiri oporteret: jure, ut dixi, a natura comparata est opera mulieris ad domesticam diligentiam, viri autem ad exercitationem forensem et extraneam: itaque viro calores et frigora perpetienda, tum etiam itinera, et labores pacis ac belli, id est rusticationis et militarium stipendiorum, distribuit: mulieri deinceps, quod omnibus his rebus eam fecerat inhabilem, domestica negotia curanda tradidit. Et quoniam hunc sexum custodiæ et diligentiae assignaverat, idcirco timidiores reddidit, quam viriles; nam metus plurimum confert ad diligentiam custodiendi. Quod autem necesse erat foris et in aperto victum quaerentibus nonnunquam injuriam propulsare: idcirco virum, quam mulierem, fecit audaciores. Quia vero partis opibus æque fuit opus memoria et diligentia, non minorem feminae, quam viro, earum rerum tribuit possessionem. Tum etiam quod simplex natura non omnes res commodas amplecti volebat, idcirco alterum alterius indigere voluit: quoniam quod alteri deest, præsto plerumque est alteri.

Hæc in OEconomico Xenophon, et deinde Cicero, qui eum Latinæ consuetudini tradidit, non inutiliter disc-

quaient d'un abri sous lequel on peut les mettre à couvert aussi bien que les petits des brebis et des autres animaux, les fruits et les diverses choses qui servent à l'espèce humaine pour sa nourriture et ses vêtements. C'est pourquoi, les objets dont nous avons parlé demandant du travail et de la diligence, et ne pouvant être conservés à la maison qu'après avoir au dehors exigé beaucoup de peine, il était juste que la nature réservât, comme je l'ai dit, les travaux de la maison à la femme, et les fatigues du dehors ainsi que les excursions lointaines au mari : aussi a-t-elle départi à l'homme les chaleurs et le froid à supporter, les voyages, les travaux de la paix et de la guerre, c'est-à-dire l'agriculture et les services militaires; et a-t-elle confié à la femme, qu'elle a faite impropre à ces occupations, la gestion des affaires domestiques. Comme elle avait disposé le sexe féminin à la conservation et à la vigilance, elle l'a rendu plus timide que le sexe masculin, parce que la crainte de perdre détermine puissamment à la vigilance pour garder ce qu'on possède. Mais l'homme étant quelquefois obligé de repousser les attaques au dehors, quand il est en plein champ occupé à chercher sa subsistance, la nature le fit plus hardi que la femme. Et comme, d'un autre côté, après avoir rassemblé les provisions, la mémoire et l'attention n'étaient pas moins nécessaires à l'homme qu'à la femme, elle a également doué l'un et l'autre de ces facultés. De plus, la simple nature, pour que tous les avantages ne fussent pas le partage d'un même individu, a voulu que les deux sexes eussent réciproquement besoin de l'autre : aussi ce qui manque à l'un se trouve ordinairement chez l'autre.

Ce n'est pas en vain que Xénophon dans son *Économique*, et ensuite Cicéron, qui a traduit cet ouvrage en

ruerunt; nam et apud Græcos, et mox apud Romanos usque in patrum nostrorum memoriam, fere domesticus labor matronalis fuit, tanquam ad requiem forensium exercitationum omni cura deposita patribusfamilias intra domesticos penates se recipientibus. Erat enim summa reverentia cum concordia et diligentia mixta, flagrabatque mulier pulcherrima diligentiae æmulatione, studens negotia viri cura sua majora atque meliora reddere. Nihil conspiciebatur in domo dividuum, nihil quod aut maritus, aut femina proprium esse juris sui diceret: sed in commune conspirabatur ab utroque, ut cum forensibus negotiis, matronalis sedulitas industriæ rationem parem faceret. Itaque nec villici quidem, aut villicæ magna erat opera; quum ipsi domini quotidie negotia sua reviserent atque administrarent. Nunc vero quum pleræque sic luxu et inertia diffluant, ut ne lanificii quidem curam suscipere dignentur, sed domi, [sedentes], confectas vestes fastidio habeant, perversaque cupidine pretiosiores alias a viris pelliciant, quæ grandi pecunia, et totis pæne censibus redimuntur: nihil mirum est, easdem ruris et instrumentorum agrestium cura gravari, sordidissimumque negotium ducere paucorum dierum tempus in villa morari. Quam ob causam, quum in totum non solum exoleverit, sed etiam occiderit vetus ille matrum familiarum mos Sabinarum atque Romanarum, necessaria irrepsit villicæ cura, quæ tueretur officia ma-

latin, se sont occupés de cette matière. Chez les Grecs, et bientôt après chez les Romains jusqu'au temps de nos pères, toutes les occupations de l'intérieur de la maison étaient confiées aux femmes, parce que les pères de famille abandonnaient toute espèce de soins de ce genre lorsque, cherchant un délassement après les exercices extérieurs, ils revenaient auprès de leurs pénates domestiques. Aussi voyait-on régner dans le ménage le plus grand respect joint à la concorde et au zèle, et les épouses, même les plus belles, étaient animées d'émulation pour s'appliquer, à force de soins, à accroître et à améliorer les biens de leurs maris. On ne voyait rien de partagé dans le ménage, rien que le mari ou la femme pût justement révéndiquer comme lui appartenant en particulier : mais l'un et l'autre coopéraient à la chose commune ; de sorte que le zèle de la femme pour l'intérieur rivalisât avec l'activité du mari pour les affaires du dehors. Ainsi le métayer et la métayère n'avaient pas de grandes occupations dans ces temps où les maîtres surveillaient et administraient eux-mêmes leurs propriétés. Aujourd'hui, au contraire, la plupart des femmes sont tellement énervées par le luxe et la paresse, qu'elles ne daignent pas même s'occuper du travail de la laine ; et, dans leur oisiveté, elles sont dégoûtées des vêtements faits à la maison, et poussées par leurs désirs pervers elles obtiennent de leurs maris, à force de cajoleries, des vêtements plus précieux qu'on achète à des prix énormes, et qui absorbent pour ainsi dire leur revenu presque entier. Aussi il n'est pas étonnant que ces dames se trouvent excédées du soin de la campagne et des instruments d'agriculture, et regardent comme une chose ignoble de passer quelques jours dans leurs métairies. C'est pourquoi les anciennes habitudes des familles sabinnes et romaines étant non-seulement passées de mode, mais même complètement anéanties, les métayères se

tronæ : quoniam et villici quoque successerunt in locum dominorum , qui quondam prisca consuetudine non solum coluerant , sed habitaverant rura.

Verum , ne videar intempestive censorium opus objurgandis moribus nostrorum temporum suscepisse , jam nunc officia villicæ prosequar.

sont trouvées nécessairement saisies du soin qui faisait partie des devoirs des dames; et les métayers ont aussi pris la place des maîtres, qui précédemment, se conformant aux anciens usages, non-seulement se livraient à la culture des champs, mais même les habitaient.

Mais, pour ne pas paraître mal à propos entreprendre un ouvrage de critique en blâmant les mœurs de mes contemporains, je vais maintenant m'occuper des devoirs de la métayère.

VILLICA.

Cura rei domesticæ et præcepta quæ villica exsequi debeat.

I. Ea porro, ut institutum ordinem teneamus, quem priore volumine inchoavimus, juvenis esse debet, id est non nimium puella, propter easdem causas, quas de ætate villici retulimus; integræ quoque valetudinis, nec fœdi habitus, nec rursus pulcherrimi: nam illibatum robur et vigiliis, et aliis sufficiet laboribus: fœditas fastidiosum, nimia species desidiosum faciet ejus contubernalem. Itaque curandum est, ut nec vagum villicum, et aversum contubernio suo habeamus, nec rursus intra tecta desidem, et complexibus adjacentem feminæ. Sed nec hæc tantum, quæ diximus, in villica custodienda sunt: nam in primis considerandum erit, an a vino, ab escis, a superstitionibus, a somno, a viris remotissima sit, et ut cura eam subeat, quid meminisse, quid in posterum prospicere debeat, ut fere eum morem servet, quem villico præcepimus: quoniam pleraque similia esse debent in viro atque femina, et tam [etiam] malum vitare, quam præmium recte factorum sperare; tum elaborare, ut quam minimam operam villicus intra tectum impendat, cui et primo mane cum familia prodeundum

LA MÉTAYÈRE.

Soins des affaires de la maison. et préceptes sur les choses que la métayère doit exécuter.

I. Pour suivre l'ordre que nous avons commencé d'observer dans le volume précédent, nous dirons que cette femme doit être jeune, sans être pourtant à la fleur de l'âge, pour les raisons que nous avons données en parlant de l'âge du métayer. Elle doit avoir aussi une santé florissante, et n'être ni trop laide ni trop belle : car sa force doit lui permettre de supporter les veilles et les autres fatigues, et sa difformité ne point être pour son mari un sujet de dégoût, pas plus que sa beauté un motif de paresse. C'est pourquoi il faut veiller à ce que nous n'ayons pas plus un métayer coureur et qui prenne en aversion son ménage, qu'un nonchalant qui reste toujours à la maison et qui soit toujours dans les bras de sa femme. Ce que nous venons de dire n'est pas tout ce qu'on doit observer à l'égard de la métayère : car il faudra principalement considérer si elle n'est pas adonnée au vin, à la gourmandise, à la superstition, au sommeil, au libertinage, et si elle est assez soigneuse pour se souvenir de ce qu'elle a fait et pour songer à ce qu'elle doit faire, de manière à pouvoir suivre à peu près les règles que nous avons prescrites pour le métayer. En effet, la plupart des obligations s'appliquent également au mari et à la femme : ils devront donc aussi bien l'un que l'autre éviter le mal qu'espérer la récompense de leur bonne conduite. Au surplus la métayère s'occupera assez pour que le métayer n'ait à faire dans la maison

est, et crepusculo peractis operibus fatigato redeundum. Nec tamen instituendo villicam, domesticarum rerum villico remittimus curam, sed tantummodo laborem ejus, adjutrice data, levamus. Ceterum munia, quæ domi capessenda, non in totum muliebri officio relinquenda sunt, sed ita deleganda ei, ut identidem oculis villici custodiantur: sic enim erit diligentior villica, si meminerit ibi esse, cui ratio frequenter reddenda sit. Ea porro persuasissimum habere debet, aut in totum, aut certe plurimum domi se morari oportere: tum quibus aliquid in agro faciendum erit servis, eos foras emittere; quibus autem in villa quid agendum videbitur, eos intra parietes continere, atque animadvertere, ne diuturna cessatione frustrentur opera: quæ domum autem inferuntur, diligenter inspicere, ne delibata sint, et ita explorata atque inviolata recipere: tum separare, quæ consumenda sunt, et quæ superfieri possunt, custodire, ne sumptus annuus menstruus fiat. Tum si quis ex familia cœperit adversa valetudine affici, videndum erit, ut is quam commodissime ministretur; nam ex hujusmodi cura nascitur benevolentia, nec minus obsequium. Quin etiam fidelius quam prius servire student, qui convaluerint, quum est ægris adhibita diligentia.

Quemadmodum tractare debeat penora sive cellaria.

II. Post hæc meminisse debet, quæ inferantur, ut

que le moins de besogne qu'il sera possible ; car dès le point du jour il doit sortir avec ses gens et ne rentrer qu'au crépuscule, alors qu'il est fatigué du travail des champs. Toutefois, en traçant les devoirs de la métayère, nous ne dispensons pas son mari des soins de l'intérieur, mais nous voulons seulement lui en alléger le fardeau en lui donnant une aide. Au reste le service de la maison ne doit pas être tout entier abandonné à la gestion de la femme, mais lui être remis de telle sorte que le métayer le surveille de temps en temps. Par ce moyen la métayère sera plus diligente en se souvenant qu'il y a près d'elle quelqu'un à qui elle devra rendre compte fréquemment. Elle sera bien persuadée aussi qu'elle doit, sinon toujours, du moins le plus souvent, rester à la maison, afin de pouvoir envoyer au dehors les esclaves qui ont quelque travail à faire dans les champs, et de retenir près d'elle ceux dont elle a besoin, et de surveiller si, par leur inaction prolongée, ils ne portent pas préjudice aux opérations. Elle examinera avec attention les choses qu'on lui apportera à la maison, pour s'assurer qu'elles sont en bon état, et elle ne les recevra qu'après cette inspection et avoir reconnu qu'elles sont de bonne qualité ; elle séparera ce qui doit être aussitôt consommé de ce qui, étant propre à être regardé, doit être mis en réserve, de manière à ne pas dépenser dans un mois ce qui peut faire la provision de l'année. Si quelque esclave est affecté d'un commencement de maladie, elle s'appliquera à lui administrer les soins les plus convenables : car ces bons soins ne contribuent pas moins à lui concilier l'affection qu'à rendre l'obéissance plus facile ; outre que, lorsqu'ils sont guéris, grâce à l'assistance qu'ils ont reçue dans leurs maladies, ces gens s'appliquent à servir plus fidèlement encore qu'ils ne l'avaient fait auparavant.

Comment la métayère doit traiter les provisions ou les celliers.

II. Ensuite la métayère n'oubliera pas que les objets

idoneis et salubribus locis recondita sine noxa permanent : nihil enim magis curandum est quam præparare, ubi quidque reponatur, ut, quum opus sit, promatur. Ea loca qualia esse debeant, et in primo volumine, quum villam constitueremus, et in undecimo, quum de officio villici disputarem, jam dicta sunt. Sed ne nunc quidem demonstrare breviter pigebit.

Nam quod excelsissimum est conclave, pretiosissima vasa et vestem desiderat; quod denique horreum siccum atque aridum, frumentis habetur idoneum; quod frigidum, commodissime vinum custodit; quod bene illustre, fragilem suppellectilem, atque ea postulat opera, quæ multi luminis indigent. Præparatis igitur receptaculis, oportebit suo quidque loco generatim, atque etiam specialiter nonnulla disponere, quo facilius, quum quid expostulabit usus, recipere possit : nam vetus est proverbium, paupertatem certissimam esse, quum alicujus indigeas, uti eo non posse, quia ignoretur, ubi projectum jaceat quod desideratur. Itaque in re familiari laboriosior est negligentia, quam diligentia. Quis enim dubitet, nihil esse pulchrius, in omni ratione vitæ, dispositione, atque ordine? quod etiam ludicris spectaculis licet sæpe cognoscere : nam ubi chorus canentium non ad certos modos, neque numeris præeuntis magistri consensit, dissonum quiddam ac tumultuosum audientibus canere videtur : at ubi certis numeris ac pedibus velut

qu'on lui apporte doivent être déposés en bon état dans des lieux convenables et sains : car il n'y a rien de plus important que de bien préparer les endroits où l'on doit serrer chaque chose, pour pouvoir l'en tirer au besoin. Nous avons déjà dit comment ces celliers doivent être établis, et dans notre premier volume, lorsque nous nous occupions de la construction de la ferme, et dans le onzième livre, lorsque nous avons discoursu sur les obligations du métayer. Toutefois je ne serai pas fâché d'y revenir ici en peu de mots.

La chambre la plus élevée doit être affectée aux vases les plus précieux et aux vêtements ; les greniers, pourvu qu'ils soient sains et secs, sont les lieux qui semblent le plus convenables pour les grains ; les lieux frais contribuent puissamment à la garde du vin ; les pièces bien éclairées doivent être destinées aux meubles fragiles, et aux travaux qui exigent beaucoup de lumière. Les dépôts étant préparés, il faudra disposer rationnellement chaque chose en son lieu, et même placer certains objets dans un endroit spécial : c'est le moyen de pouvoir trouver facilement ce dont on peut avoir besoin. En effet, un vieux proverbe dit qu'on n'est jamais plus pauvre que lorsqu'on ne peut se servir des choses dont on a besoin, parce qu'on ignore où on les a jetées au hasard. Aussi, dans l'économie d'une maison, la négligence donne plus de travail que n'en demande l'exactitude elle-même. Et qui doute, en effet, qu'il n'y a rien de plus beau dans toutes les positions de la vie que l'ordre et l'arrangement ? C'est ce qu'on est à même de reconnaître souvent, jusque dans les spectacles les plus frivoles. En effet, si le chœur des chanteurs ne s'accorde pas sur des modes exacts, et n'observe pas la mesure donnée par le maître qui dirige, on ne paraît faire entendre aux auditeurs que des sons discordants et désordonnés ; tandis que, si le chœur observe une mesure déterminée, qu'il la marque et

facta conspiratione consensit atque concinuit, ex ejusmodi vocum concordia non solum ipsis canentibus amicis quiddam et dulce resonat, verum etiam spectantes audientesque lætissima voluptate permulcentur. Jam vero in exercitu neque miles, neque imperator sine ordine ac dispositione quidquam valeat explicare, quum armatus inermem, eques peditem, plaustrum equites, si sint permixti, confundant. Hæc eadem ratio præparationis atque ordinis etiam in navigiis plurimum valet: nam ubi tempestas incessit, et est rite disposita navis, suo quidque ordine locatum armamentum sine trepidatione minister promit, quum est a gubernatore postulatum.

Quod si tantum hæc possunt, vel in theatris, vel in exercitibus, vel etiam in navigiis, nihil dubium est, quin cura villicæ ordinem dispositionemque rerum, quas reponit, desideret: nam et unumquodque facilius consideratur, quum est assignatum suo loco, et si quid forte abest, ipse vacuus locus admonet, ut, quod deest, requiratur. Si quid vero curari aut concinnari oportet, facilius intelligitur, quum ordine suo recensetur; de quibus omnibus M. Cicero, auctoritatem Xenophontis sequutus, in OEconomico sic inducit Ischomachum sciscitanti Socrati hæc narrantem.

Distributio instrumenti, et supellectilis.

III. Præparatis idoneis locis instrumentum et supellectilem distribuere cœpimus: ac primum ea secrevimus, quibus ad res divinas uti solemus, postea mundum mu-

batte du pied , en conspirant en quelque sorte à s'accorder, cette harmonie des voix non-seulement produit quelque chose de flatteur et de doux pour les chanteurs, mais charme aussi du plaisir le plus vif les spectateurs et les auditeurs. Il en est de même dans une armée : ni le soldat ni le général ne sauraient faire leurs évolutions, sans ordre et sans une bonne disposition, et si les hommes armés étaient confondus avec ceux qui ne portent point d'armes, les cavaliers avec les fantassins, et la cavalerie mêlée avec les chariots. La même nécessité de préparatifs et d'ordre est aussi de la plus grande importance sur les navires : car, s'il survient une tempête, et que tout dans le vaisseau se trouve à sa place, l'homme de service présente sans embarras chaque agrès qui se trouve en son lieu, lorsque le chef en fait la demande.

Si le bon ordre a tant de pouvoir, soit sur les théâtres, soit dans l'armée, soit dans un vaisseau, il n'est pas moins évident que les soins de la métayère doivent se porter sur l'arrangement et la bonne disposition des objets qu'elle doit serrer. On voit effectivement avec plus de facilité chaque chose, quand elle est placée au lieu qui lui est assigné; et quand par hasard quelque objet ne s'y trouve pas, la place vide avertit elle-même de faire la recherche de ce qui manque. D'ailleurs, si quelque objet a besoin d'être soigné ou réparé, on a moins de peine à s'en apercevoir, s'il occupe sa place ordinaire. M. Cicéron, qui sur ce point a suivi l'autorité de Xénophon, introduit à ce propos dans son *Économique* Ischomaque donnant ainsi les détails de cette matière à Socrate qui s'en informe.

Distribution des ustensiles, et placement des meubles.

III. Après avoir préparé les emplacements convenables, le premier soin est d'y distribuer les ustensiles et les meubles. D'abord on met à part les effets dont on a

liebrem, qui ad dies festos comparatur, deinde [ad] virilem, item dierum solemnium ornatum, nec minus calciamenta utrique sexui convenientia; tum jam seorsum arma ac tela seponebantur, et in altera parte instrumenta, quibus ad lanificia utuntur. Post quæ ad cibum conficiendum vasa (ut assolent) constituebantur: inde quæ ad lavationem, quæ ad exornationem, quæ ad mensam quotidianam, atque epulationem pertinerent, exponebantur. Postea ex iis, quibus quotidie utimur, quod menstruum esset, seposuimus, quod annuum, quoque in duas partes divisimus: nam sic minus fallit, qui exitus futurus sit. Hæc postquam omnia secrevimus, tum suo quæque loco disposuimus: deinde quibus quotidie servuli utuntur, quæ ad lanificia, quæ ad cibaria coquenda et conficienda pertinent, hæc ipsa ei, qui uti solet, tradidimus, et ubi ea ponerent, demonstravimus, et ut salva essent, præcepimus. Quibus autem ad dies festos et ad hospitem adventum utimur, et ad quædam rara negotia, hæc promo tradidimus, et loca singulis demonstravimus, et cuique sua annumeravimus, atque annumerata ipsi exscripsimus, eumque admonuimus, ut, quodcumque opus esset, sciret unde daret, et meminisset, atque annotaret, quid, et quando, et cui dedisset, et quum recepisset, ut quidque suo loco reponeret.

Igitur hæc nobis antiqui per Ischomachi personam præcepta industriæ ac diligentiae tradiderunt, quæ nunc

coutume de se servir pour le culte divin, ensuite les objets de toilette dont se parent les femmes aux jours de fête, et les habillements nécessaires aux hommes pour ces jours solennels, puis les chaussures propres aux deux sexes; puis on sépare les armes et les traits, et on dépose dans un autre quartier les instruments qui servent pour les ouvrages de laine. Ensuite, comme c'est l'usage, on place les vases destinés à la préparation des aliments, puis ceux que l'on emploie pour se laver, pour la toilette, pour les repas journaliers, pour les festins d'apparat. En outre, parmi les objets d'un usage journalier, on sépare ce qui doit être consommé dans le mois, de ce qui ne doit l'être que dans l'année : à ce moyen on se trompe moins sur le temps que doivent durer les provisions. Après cette distribution, nous donnons encore une place à chaque objet; ensuite nous remettons aux esclaves subalternes les choses qui servent tous les jours, soit pour les travaux de lainage, soit pour cuire et préparer les aliments, et chaque objet à celui qui doit en faire usage, en lui enseignant où il doit être mis, et lui prescrivant ce qu'il faut faire pour le tenir en bon état. Quant à ce qui n'est de service que les jours de fêtes, ou quand il survient des hôtes et dans des circonstances rares, nous le confions à l'économe en lui montrant la place assignée à chaque chose, en lui délivrant les effets par nombre : nous devons prendre ce compte par écrit. Après avoir informé l'économe, de manière qu'il puisse s'en souvenir, de l'endroit où il pourra prendre tout ce qu'on pourrait lui demander quand le besoin se fera sentir, on lui recommande de prendre note des objets qu'il délivrera, de la date de la remise, du nom de celui à qui il la fera, et de remettre chaque objet à sa place dès qu'il aura été rendu.

Ainsi, par l'organe d'Ischomaque, les anciens nous ont transmis les préceptes d'économie et de vigilance.

nos villicæ demonstramus. Nec tamen una ejus cura esse debbit, ut clausa custodiat, quæ tectis illata receperit, sed subinde recognoscat atque consideret, ne aut supellex vestisve condita situ dilabatur, aut fruges, aliave utensilia, negligentia desidiave sua corrumpantur. Pluviis vero diebus, vel quum frigoribus aut pruinis mulier sub dio rusticum opus obire non poterit, ut ad lanificium reducatur, præparatæ sint, et pectitæ lanæ, quo facilius justa lanificio persequi atque exigere possit: nihil enim nocebit, si sibi atque actoribus, et aliis in honore servilis vestis domi confecta fuerit, quo minus patrifamilias rationes onerentur. Illud vero etiam in perpetuum custodiendum habebit, ut eos, qui foris rusticari debent, quum jam e villa familia processerit, requirat, ac si quis, ut evenit, curam contubernalis ejus intra tectum tergiversans fefellerit, causam desidiæ sciscitetur, exploretque, utrum adversa valetudine inhibitus restiterit, an pigritia delituerit; et si compererit vel simulantem languorem, sine cunctatione in valetudinarium deducat: præstat enim opere fatigatum sub custodia requiescere unum aut alterum diem, quam pressum nimio labore veram noxam concipere. Denique uno loco quam minime oportebit eam consistere, neque enim sedentaria ejus opera est, sed modo ad telam debbit accedere, ac, si quid melius sciat, docere: si minus, addiscere ab eo, qui plus intelligat; modo eos, qui cibum familiæ confi-

que nous donnons en ce moment à la métayère. Toutefois ses soins ne doivent pas avoir pour unique objet de garder sous la clef les choses qu'elle a reçues pour les mettre en sûreté à la maison; elle doit encore de temps en temps en faire la revue et les examiner avec soin, pour éviter que les meubles et les vêtements ne se détériorent dans leur dépôt, et que les provisions ou les ustensiles n'aient à souffrir de son inattention et de sa paresse. Dans les journées pluvieuses ou pendant les froids et les frimas, lorsqu'une femme ne peut se livrer en plein air aux travaux champêtres, la métayère doit s'occuper des ouvrages de laine, et en avoir d'avance de peignée, pour qu'elle puisse plus facilement faire par elle-même ce travail ou le donner à exécuter : car il ne sera pas mal que l'on confectionne à la maison ses propres vêtements, ceux des gens qu'on y emploie et des esclaves les plus considérés, afin que les comptes à rendre au père de famille soient moins chargés. En outre, elle devra toujours s'assurer, après le départ des travailleurs, si, des esclaves qui doivent aller aux champs, quelques-uns, comme il arrive quelquefois, se cachant dans la maison, n'ont pas trompé la vigilance du maître : dans ce cas, elle s'informera de la cause de leur oisiveté, et s'assurera si c'est pour cause de maladie qu'il sont restés, ou s'ils se sont cachés par paresse. Quand bien même elle aurait découvert qu'ils feignent d'être malades, elle les conduira à l'infirmerie sans retard : car il y a plus d'avantage à laisser reposer un ou deux jours, en le surveillant, un homme fatigué, que de l'exposer à contracter une véritable maladie, accablé qu'il serait par un excès de travail. Enfin cette femme restera le moins qu'elle pourra dans la même place, car sa charge n'est pas sédentaire; au contraire, tantôt elle devra se mettre au métier à toile, et, si elle est la plus habile, y donner des leçons, sinon en recevoir de l'ouvrier qui a plus de savoir; tantôt elle surveillera ceux

ciunt, invisere; tum etiam culinam, et bubilia, nec minus præsepia mundanda curare; valetudinaria quoque, vel si vacent ab imbecillis, identidem aperire et immunditiis liberare, ut, quum res exegerit, bene ordinata et ornata et salubria languentibus præbeantur; promissis quoque et cellariis aliquid appendentibus aut metientibus intervenire; nec minus interesse pastoribus in stabulis fructum cogentibus, aut fœtus ovium, aliarumve pecudum subrumantibus; tonsuris vellerum quoque interesse, et lanas etiam diligenter percipere, et vellera ad numerum pecoris recensere; tum insistere atriensibus, ut suppellectilem exponant, et ferramenta deterosa nidentur, atque rubigine liberentur, ceteraque, si refectio- nem desiderant, fabris concinnanda tradantur.

Postremo his rebus omnibus constitutis, nihil hanc arbitror distributionem profuturam, nisi, ut jam dixi, villicus sæpius, et aliquando tamen dominus aut matrona consideraverit animadverteritque, ut ordinatio instituta conservetur.

Quod etiam in bene moratis civitatibus semper est observatum, quarum primoribus atque optimatibus non satis visum est bonas leges habere, nisi custodes earum diligentissimos cives creassent, quos Græci νομοφύλακας appellant, horum erat officium, eos, qui legibus parent, laudibus prosequi, nec minus honoribus; eos autem, qui non parerent, pœna mulctare. Quod nunc sci-

qui préparent la nourriture des gens, et veillera à ce qu'on tienne propres la cuisine, les bouveries et les crèches, ainsi que les infirmeries, lors même qu'elles ne renferment pas de malades : ces infirmeries seront de temps en temps aérées et nettoyées, afin que, lorsque le cas l'exigera, les gens qu'on y dépose les trouvent bien tenues, bien propres et salubres. Elle sera présente lorsque les écônomes et ceux qui ont la garde des celliers auront quelque chose à peser ou à mesurer ; et aussi quand les pâtres trairont le lait dans les étables ou feront teter les agneaux ou les autres jeunes bêtes ; elle assistera à la tonte des laines, qu'elle recueillera avec soin, et comptera les toisons pour s'assurer que le nombre en est égal à celui des moutons ; elle veillera à ce que les gens qui ont soin de l'intérieur exposent les meubles à l'air, enlèvent la rouille des instruments qu'ils doivent tenir propres et brillants, et donnent aux ouvriers, pour qu'ils les mettent en état, ceux des outils qui ont besoin de réparation.

Enfin, toutes ces choses étant ainsi réglées, je pense que ces dispositions ne seront profitables qu'autant que, comme je l'ai dit, le métayer très-souvent, et le maître ou la maîtresse quelquefois, jetteront un coup d'œil et veilleront à ce que l'ordre établi soit conservé.

C'est ce qu'on a aussi observé toujours dans les villes bien policées, dont les chefs et les notables ne croyaient pas avoir fait assez en ayant de bonnes lois, tant qu'ils n'avaient pas pour leur exécution établi des citoyens très-diligents, que les Grecs appellent *nomophylaxes*, et dont l'office est de donner des louanges, même de décerner des honneurs à ceux qui obéissent à la loi, et de frapper de punitions ceux qui l'enfreignent. C'est justement ce que font encore maintenant les magistrats, qui

licet faciunt magistratus, assidua jurisdictione vim legum custodientes.

Sed hæc in universum administranda tradidisse abunde sit.

Quæ vasa parare debeat penoribus et salgamis condiendis.

IV. Nunc de ceteris rebus, quæ omissæ erant prioribus libris, quoniam villicæ reservabantur officiis, præcipiemus, et ut aliquis ordo custodiatur, incipiemus a verno tempore, quoniam vere maturis [herbis] atque trimestribus consummatis sationibus, vacua tempora jam contingunt ad ea exsequenda, quæ deinceps docebimus. Parvarum rerum curam non defuisse Pœnis Græcisque auctoribus, atque etiam Romanis, memoria tradidit: nam et Mago Carthaginiensis, et Hamilcar, quos sequuti videntur Græcæ gentis non obscuri scriptores Mnaseas atque Paxamus, tum demum nostri generis, postquam a bellis otium fuit, quasi quoddam tributum victui humano conferre dedignati non sunt, ut M. Ambivius, et Mænas Licinius, tum etiam C. Matius; quibus studium fuit pistoris et coci, nec minus cellarii diligentiam suis præceptis instituere. His autem omnibus placuit, eum, qui rerum harum officium susceperit, castum esse continentemque oportere, quoniam totum in eo sit, ne contractentur pocula, vel cibi, nisi aut ab impube, aut certe abstinentissimo rebus venereis; quibus si fuerit operatus vel vir, vel femina, debere eos flumine aut

maintiennent la force des lois par un exercice assidu de leurs fonctions.

En voilà assez pour ce qui concerne l'administration générale de la ferme.

Quels vases sont nécessaires pour les provisions et les conserves salées.

IV. Maintenant nous allons donner des préceptes sur les autres choses dont nous ne nous sommes pas occupés dans les livres précédents, parce que nous nous réservons d'en parler en traitant des fonctions de la métayère. Afin de garder un certain ordre, nous commencerons par le printemps, parce qu'alors les cultures étant en état et l'ensemencement des trémois terminé, le temps qui reste inoccupé s'offre pour exécuter ce que désormais nous allons enseigner. Il est de tradition que les auteurs carthaginois et grecs, et même les romains, n'ont pas négligé le soin des petites choses : car Magon le Carthaginois et Amilcar (que Mnaséas et Paxamus, écrivains grecs qui ne sont pas sans réputation, paraissent avoir suivis, comme l'ont fait aussi ceux de notre nation, tels que M. Ambivius, Ménas Licinius et même C. Matius, quand après les guerres ils ont eu quelque loisir) n'ont pas dédaigné de payer une sorte de tribut à ce qui concerne la nourriture des hommes : ils ont pris soin de former par leurs préceptes d'habiles boulangers, des cuisiniers et même des économes. Tous ces auteurs ont trouvé convenable que tous ceux qui s'adonnent à ces emplois soient chastes et continents, parce qu'il importe surtout que les boissons et les aliments ne soient touchés que par des impubères, ou au moins par des personnes qui s'abstiennent tout à fait de l'acte vénérien ; et que, si un homme ou une femme mariés s'occupent des provisions, ils doivent se laver, avant d'y porter la main, dans une rivière ou toute autre eau courante.

perenni aqua, priusquam penora contingant, abluī; propter quod his necessarium esse pueri vel virginis ministerium, per quos promantur, quæ usus postulaverit.

Post hoc præceptum, locum et vasa idonea salgamis præparari jubent: locum esse debere aversum a sole, quam frigidissimum et siccissimum, ne situ penora mucorem contrahant. Vasa autem fictilia vel vitrea, plura potius quam ampla, et eorum alia recte picata, nonnulla tamen pura, prout conditio condituræ exegerit. Hæc vasa dedita opera fieri oportet patenti ore, et usque ad imum æqualia, nec in modum doliorum formata, ut, exemptis ad usum salgamis, quidquid superest æqualiter pondere usque ad fundum deprimatur, quum ea res innoxia penora conservet, ubi non innatent, sed semper sint jure submersa; quod in utero dolii vix fieri posset propter inæqualitatem figuræ; maxime autem ad hoc necessarium esse aceti, et duræ muriæ usum, quæ utraque sic conficiuntur.

Quemadmodum ex vino vapido acetum fiat.

V. In vini vapidi, ut acre fiat, sextarios duodequingenta, fermenti libram, fici aridæ pondo quadrantem, salis sextarium subterito, et subtrita cum quartario mellis aceto diluito, atque ita in prædictam mensuram adjicito. Quidam hordei tosti sextarios quatuor, et nuces ardentes juglandes quadraginta, et mentæ viridis pondo

C'est pourquoi il leur semble nécessaire d'employer soit un jeune garçon , soit une jeune fille , pour tirer du magasin les provisions dont on a besoin pour l'usage.

Après cette prescription, ils ordonnent de préparer le lieu et les vases destinés aux conserves. Ce lieu sera opposé au soleil, très-frais et très-sec, afin que les provisions n'y contractent pas un goût de moisi. Quant aux vases, soit en terre cuite, soit en verre, ils seront plutôt nombreux que grands, et parmi eux quelques-uns seront enduits de poix, d'autres seront dans leur état de pureté, selon que la nature de la conserve l'exigera. On aura soin que ces vases aient une large ouverture, que leur diamètre soit le même du haut jusqu'au bas, et qu'ils ne soient pas faits en manière de tonneaux, afin que, lorsqu'on a extrait de la conserve pour l'usage, ce qui reste descende également jusqu'au fond, entraîné par son propre poids : à ce moyen la provision se conserve sans altération, lorsqu'il n'en surnage rien et que le tout est toujours recouvert par la saumure. On n'obtiendrait pas cet avantage d'un tonneau, à cause de l'inégalité de sa forme vers son ventre. Pour ces opérations, l'usage du vinaigre et de forte saumure est très-nécessaire. Voici comment on obtient l'un et l'autre.

Comment on fait le vinaigre avec du vin éventé.

V. Pour faire tourner du vin éventé à l'acidité, mettez dans quarante-huit setiers de ce liquide, une livre de levain, un quarteron de figues sèches, un setier de sel, broyés ensemble, après avoir préalablement délayé le quart d'un setier de miel dans la mesure que j'ai indiquée. Quelques personnes ajoutent dans la quantité de vin ci-dessus déterminée quatre setiers d'orge torrifiée, quarante noix enflammées, et une demi-livre de menthe

selibram in eandem mensuram adjiciunt; quidam ferri massas exurunt, ita ut ignis speciem habeant, easque in eandem mensuram demittunt; tum etiam exemptis nucleis ipsas nuces pineas vacuas numero quinque vel sex incendunt, et ardentes eodem demittunt; alii nucibus sapineis ardentibus idem faciunt.

Quomodo muria dura fiat.

VI. Muriam duram sic facito: Dolium quam patenti-
tissimi oris locato in ea parte villæ, quæ plurimum solis accipit. Id dolium aqua cœlesti repleto: ea est enim huic rei aptissima; vel, si non fuerit pluvialis, certe fontana dulcissimi saporis. In eam tum indito sportam junceam, vel sparteam, quæ replenda est sale candido, quo candidior muria fiat. Quum salem per aliquot dies videbis liquescere, ex eo intelliges nondum esse muriam maturam. Itaque subinde alium salem tamdiu ingeres, donec in sporta permaneat integer, nec minuatur. Quod quum animadverteris, scies habere muriam maturitatem suam; et si aliam [in id vas facere] volueris, hanc in vasa bene picata diffundes, et opertam in sole habebis: omnem enim mucorem vis solis aufert, et odorem bonum præbet.

Est aliud muriæ maturæ experimentum: nam ubi dulcem caseum demiseris in eam, si pessum ibit, scies esse adhuc crudam; si innabit, maturam.

verte; d'autres font chauffer des barres de fer jusqu'à ce qu'elles aient la couleur du feu, et les plongent dans la même quantité de vin; il y en a même qui allument cinq ou six pommes de pin vides de leurs amandes, et les y jettent tout enflammées; d'autres font la même chose avec des cônes de sapin.

Comment on fait la saumure forte.

VI. Faites ainsi la saumure forte : Établissez un tonneau, dont l'ouverture soit très-grande, dans la partie de la ferme qui est le plus exposée au soleil. Remplissez ce tonneau d'eau pluviale, car elle est la meilleure pour cette préparation; ou bien, si vous n'avez pas d'eau de pluie, employez de l'eau de fontaine dont la saveur soit très-douce. Alors suspendez dans le vase une corbeille de jonc ou de sparte, qui devra être remplie de sel blanc, afin que la saumure ait plus de blancheur. Tant que vous verrez (ce qui a lieu pendant quelques jours) le sel se fondre, vous en tirerez la conséquence que la saumure n'est pas encore faite. C'est pourquoi vous ajouterez de temps en temps de nouveau sel, jusqu'à ce qu'il reste entier dans le panier et qu'il n'y éprouve pas de diminution. Quand vous serez assuré qu'il en est ainsi, vous saurez que votre saumure est parfaite; et, si vous désirez en préparer d'autre dans le même vaisseau, versez dans un vase bien enduit de poix celle que vous venez de faire, et placez-la au soleil, après l'avoir couverte : car la force du soleil n'y laisse pas de moisissure se former et lui procure une bonne odeur.

Il existe une autre manière d'éprouver si la saumure est parfaite : si, après y avoir mis du fromage frais, il s'y enfonce, c'est la preuve qu'elle n'est pas assez saturée; elle sera à son point, s'il surnage.

Quæ per quatuor anni tempora herbæ, et quomodo condiantur.

VII. His præparatis, circa vernum æquinoctium, herbas in usum colligi et reponi oportebit, cymam, caulem, capparim, apii coliculos, rutam, olus atrum cum suo cole, antequam de folliculo exeat; item ferularum coliculos silentes, quam tenerrimum florem pastinacæ agrestis, vel sativæ, cum coliculis, silentem florem vitis albæ, et asparagi, et rusci, et thamni, et digitelli, et puleii, et nepetæ, et lapsanæ, et battis, et ejus coliculum, qui milvinus pes appellatur; quin etiam tenerum coliculum fœniculi.

Hæc omnia una conditura commode servantur, id est aceti duas partes, et tertiam duræ muriæ si miscueris. Sed vitis alba, ruscus, et thamnium, et asparagus, lapsana, et pastinaca, et nepeta, et battis, generatim in alveos componuntur, et sale conspersa biduo sub umbra, dum consudent, reponuntur; deinde, si tantum remiserint humoris, ut suo sibi jure ablui possint; si minus, superfusa dura muria lavantur, et pondere imposito exprimuntur; tum suo quidque vase conditur, et jus, ut supra dixi, quod est mixtum duabus partibus aceti, et una muriæ, infunditur, fœniculique aridi, quod est per vindemiam proximo anno lectum, spissamentum imponitur, ita ut herbas deprimat, et jus usque in summum labrum fidelis perveniat.

Olus atrum, et ferulam, et fœniculum quum legeris,

Quelles sont les herbes dont on fait usage dans les quatre saisons de l'année, et comment on les confit.

VII. Il faudra, vers l'équinoxe du printemps, recueillir pour l'usage et jeter, dans cette saumure ainsi préparée, diverses herbes, telles que des brocolis et des feuilles de chou, des câpres, de jeunes pousses d'ache, de la rue, du maceron avec sa tige avant qu'elle s'élançe de son enveloppe, des jets de férule qui ne soient pas encore entrés en végétation, des ombelles à peine épanouies de panais sauvage, ou de panais cultivé, avec ses petites feuilles, la fleur encore en bouton de la vigne blanche, de l'asperge, du houx fragon, du thamnus, de la digitale, du pouliot, de la cataire, du lapsana, de la criste marine avec sa tige que nous appelons pied de milan, et en outre de jeunes tiges de fenouil.

Toutes ces plantes se conserveront facilement dans une même préparation, c'est-à-dire dans un mélange de deux parties de vinaigre et d'une troisième de saumure forte. Quant à la vigne blanche, au houx fragon, au thamnus, à l'asperge, au lapsana, au panais, à la cataire, à la criste marine, on les dépose dans des vases séparément, on les saupoudre de sel, et on les place à l'ombre pendant deux jours jusqu'à ce qu'ils aient ressué; ensuite, s'ils ont rendu assez de liquide, on les lave dans ce jus, sinon, dans la saumure forte, et on exprime leur eau sous une masse pesante; puis on les dépose dans leur vase particulier, on verse dessus la sauce qui, comme je l'ai dit, est un mélange de deux parties de vinaigre et d'une de saumure. On étend sur le tout une couche de fenouil desséché, qu'on a cueilli l'année précédente à l'époque de la vendange, de façon qu'il comprime les herbes et fasse monter la sauce jusqu'aux bords de la cruche.

Après avoir cueilli le maceron, la férule et le fe-

sub tecto exponito, dum flaccescat; deinde folia et corticem omnem folliculorum detrahito. Caules si fuerint pollice crassiores, arundine secato, et in duas partes dividito; ipsos quoque flores, ne sint immodici, diduci et partiri oportebit, atque ita in vasa condi. Deinde jus, quod supra scriptum est, infundi, et paucas radículas laseris, quod Græci *σίλφιον* vocant, adjectas, ita spissamento fœniculi aridi contegi, ut jus superveniat. Cymam, caulem, capparim, pedem milvi, puleium, digittellum, compluribus diebus sub tecto siccari, dum flaccescat, et tum eodem modo condiri convenit, quo ferulam, rutam, satureiam, cunilam. Sunt qui rutam muria tantum dura sine aceto condiant, deinde, quum usus exigit, aqua, vel etiam vino abluant, et superfuso oleo utantur.

Hac conditura posset commode satureia viridis, et æque viridis cunila servari.

Oxygala quomodo fiat.

VIII. Oxygalam sic facito: Ollam novam sumito. eamque juxta fundum terebrato; deinde cavum, quem feceris, surculo obturato, et lacte ovillo quam recentissimo vas repleto, eoque adjicito viridum condimentorum fasciculos origani, mentæ, cepæ, coriandri; has herbas ita in lacte demittito, ut ligamina earum exstant. Post diem quintum, surculum, quo cavum obturaveras, eximito, et serum emittito. Quum deinde lac cœperit

nouil, vous les étendrez à l'abri jusqu'à ce qu'ils se flétrissent, et vous détacherez les feuilles et toute l'écorce de ces jeunes végétaux. Si les tiges sont plus grosses que le pouce, coupez-les avec une lame de roseau, et fendez-les en deux; les fleurs mêmes, si elles sont trop grandes, doivent être divisées et jetées ainsi dans les vases. On verse ensuite la sauce dont nous venons de parler, et on ajoute une petite quantité de racines de laser, que les Grecs appellent *σίλφιον*, puis on étend la couche de fenouil sec de manière que le liquide la recouvre. On laissera se flétrir, durant plusieurs jours, à l'abri, les brocolis, les choux, les câpres, le pied de milan, le pouliot et la digitale, que l'on confit de la même manière que la fêrule, la rue, la sarriette et l'origan. Il y a des personnes qui confisent la rue seulement avec de la saumure forte sans vinaigre, et, avant d'en faire usage, la trempent dans de l'eau ou dans du vin, puis la mangent après l'avoir arrosée d'huile.

On pourrait, au moyen de cette préparation, conserver avantageusement de la sarriette et également de l'origan vert.

Comment on fait l'oxygale.

VIII. Préparez l'oxygale ainsi qu'il suit : Prenez un pot neuf; percez-le à son fond; bouchez avec une cheville le trou que vous aurez pratiqué; remplissez ce vase de lait de brebis très-frais, et ajoutez-y des bouquets de fournitures vertes, telles que de l'origan, de la menthe, de l'oignon et de la coriandre; en cet état, plongez vos herbes dans le lait, de manière que leurs liens sortent au-dessus. Au bout de cinq jours, tirez la cheville avec laquelle vous aviez bouché le trou du vase, et faites écouler le petit-lait. Dès que le caillé commencera à paraître, vous reboucherez le vase avec la même cheville,

manare, eodem surculo cavum obturato, intermissoque triduo, ita, ut supra dictum est, serum emittito, et fasciculos condimentorum exemptos abjicito; deinde exiguum aridi thymi, et cunilæ aridæ super lac dstringito, concisique sectivi porri, quantum videbitur, adjicito, et permisceto. Mox intermisso biduo rursus serum emittito, cavumque obturato, et salis tristi, quantum satis erit, adjicito, et misceto, deinde operculo imposito, et oblinito, non ante aperueris ollam, quam usus exegerit.

Sunt, qui sativi, vel etiam silvestris lepidii herbam quum collegerunt, in umbra siccent, deinde folia ejus, abjecto caule, die et nocte muria macerata expressaque, lacti misceant sine condimentis, et salis, quantum satis arbitrantur, adjiciant. Tum cetera, quæ supra præcepimus, faciant.

Nonnulli recentia folia lepidii cum dulci lacte in olla miscent, et post diem tertium, quemadmodum præcepimus, serum emittunt. Deinde compertam saturiam viridem; tum etiam arida semina coriandri, atque anethi, et thymi, et apii in unum bene trita adjiciunt, salemque bene coctum cribratum permiscent. Cetera eadem, quæ supra, faciunt.

Conditura lactucæ.

IX. Caules lactucæ ab imo depurgatos eatenus, qua tenera folia videbuntur, in alveo salire oportet, diemque

et, trois jours après, vous ferez écouler le sérum, comme je l'ai dit ci-dessus, puis vous enlèverez et jetterez les bouquets de fournitures, et froisserez sur le lait un peu de thym sec et de sarriette sèche; enfin vous y ajouterez et y mêlerez ce que vous voudrez de poireaux sectiles, hachés bien menu. Bientôt après, quand deux jours se seront écoulés, donnez de nouveau issue au sérum; bouchez le vase; ajoutez quantité suffisante de sel égrugé et opérez le mélange; mettez un couvercle et lutez. Vous n'ouvrirez ce vase que lorsque le besoin l'exigera.

Certaines personnes cueillent des plantes de passeraie soit cultivé, soit sauvage, et les font sécher à l'ombre; après en avoir rejeté les tiges et fait macérer les feuilles dans la saumure un jour et une nuit, puis les avoir fortement pressées, elles mettent ces feuilles dans du lait non assaisonné et y ajoutent du sel en quantité suffisante à leur gré. Au surplus, elles feront ce que nous avons prescrit ci-dessus.

Quelques autres personnes jettent dans une cruche des feuilles fraîches de passeraie avec du lait doux, et, trois jours après, comme nous l'avons enseigné, elles font écouler le sérum. Ensuite elles mettent dans le vase de la sarriette verte, des graines sèches de coriandre et d'aneth, du thym et de l'ache, fortement broyés ensemble; elles y mêlent du sel bien grillé et tamisé, et terminent la préparation comme ci-dessus.

Conserve de laitues.

IX. On salera dans un vase des tiges de laitue bien nettoyées depuis le pied jusqu'aux feuilles tendres, on les y

unum et noctem sinere, dum muriam remittant; deinde muria eluere, et expressos in cratibus pandere, dum assiccescant; tum substernere anethum aridum, et fœniculum, rutæque aliquid et porri concidere, atque ita miscere; tum siccatos coliculos ita componere, ut faseoli virides integri interponantur, quos ipsos ante dura muria die et nocte macerare oportebit; similiterque assiccatos cum fasciculis lactucarum condi, et superfundi jus, quod sit aceti duarum partium, atque unius muriæ; deinde arido spissamento fœniculi sic comprimi, ut jus supernatet. Quod ut fiat, is, qui huic officio præerit, sæpe suffundere jus debet, nec pati sitire salgama, sed extrinsecus munda spongia vasa pertergere, et aqua fontana quam recentissima refrigerare. Simili ratione intubum, et cacumina rubi, qua lactucam condire oportet, nec minus thymi et satureiæ, et origani, tum etiam armoraciorum cymam. Hæc autem, quæ supra scripta sunt, verno tempore componuntur.

Cepæ, pirorum, et malorum, ceterorumque pomorum compositio.

X. Nunc quæ per æstatem, circa messem, vel etiam exactis jam messibus, colligi et reponi debeant, præcipiemus. Pompeianam vel Ascaloniam cepam, vel etiam Marsicam simplicem, quam vocant unionem¹ rustici, eligito: ea est autem, quæ non fructicavit, nec habuit soboles adhærentes. Hanc prius in sole siccato, deinde

laissera un jour et une nuit , jusqu'à ce qu'elles puissent rendre la saumure ; ensuite il faudra les laver avec d'autre saumure, les étendre en les exprimant sur des claies, jusqu'à ce qu'elles s'y soient desséchées. Alors on fera une couche d'aneth sec, de fenouil, sur lesquels on étendra et mêlera une petite quantité de rue et de poireau ; puis on disposera les tiges de laitue de manière qu'on puisse y interposer des haricots verts entiers, qu'on devra faire préalablement macérer dans de la saumure forte un jour et une nuit. Ces haricots, également égouttés, seront confits avec les bottes de laitues, et sur le tout on versera la sauce, qui consistera en deux parties de vinaigre et une de saumure ; ensuite on pressera avec un bouchon de fenouil sec, de sorte que le liquide surnage. Pour obtenir ce résultat, celui qui préside à cette opération devra de temps en temps verser de nouvelle sauce, ne pas laisser dessécher les plantes confites, essuyer même l'extérieur des vases au moyen d'une éponge, et les rafraîchir avec de l'eau de fontaine très-fraîche. Par ce procédé employé pour la conservation de la laitue, on confit la chicorée, les sommités de la ronce, ainsi que les cimes du thym, de la sarriette, de l'origan et même des raiforts. Les préparations que je viens de décrire se font au printemps.

Préparation de l'oignon, des poires, des pommes et d'autres fruits.

X. Enseignons maintenant ce qui doit être cueilli et conservé pendant l'été, vers la moisson ou même après cette époque. Choisissez l'oignon de Pompéi ou d'Ascalon, ou même le simple oignon des Marseilles, que les paysans appellent union : c'est celui qui n'a pas poussé de jets et qui ne se divise pas en caïeux. Mettez-le d'abord sécher au soleil, puis, après l'avoir fait rafraîchir à l'ombre, dressez-le dans un vase de terre sur une couche de thym

sub umbra refrigeratam substrato thymo vel cunila composito in fidelia, et infuso jure, quod sit aceti trium partium, et unius muriæ, fasciculum cunilæ superponito, ita ut cepa deprimatur: quæ quum jus combiberit, simili mixtura vas suppleatur.

Eodem tempore corna, et pruna onychina, et pruna silvestria, nec minus genera pirorum et malorum condiuntur. Corna, quibus pro olivis utamur; item pruna silvestria, et pruna onychina adhuc solida, nec maturissima, legenda sunt, nec tamen nimium cruda. Deinde uno die umbra siccanda; tum æquis partibus acetum, et sapa, vel defrutum misceatur, et infundatur; oportebit autem aliquid salis adjicere, ne vermiculus, aliudve animal innasci possit. Verum commodius servantur, si duæ partes sapæ cum aceti una parte misceantur.

Pira Dolabelliana, Crustumina, regia, Veneria, volema, Næviana, lateritiana, decumana, laurea, myrappia, pruna purpurea², quum immatura, non tamen percruda legeris, diligenter inspicito, ut sint integra sine vitio aut vermiculo: tum in fictili picata fidelia composito, et aut passo aut defruto completo, ita ut omne pomum submersum sit, operculo deinde imposito gypsato.

Illud in totum præcipiendum existimavi, nullum esse genus pomi, quod non possit melle servari; itaque quum sit hæc res interdum ægrotantibus salutaris, censeo vel

ou de sarriette; versez sur le tout une sauce composée de deux tiers de vinaigre et d'un de saumure; placez dessus une botte de sarriette de manière à contenir l'oignon; et quand il aura absorbé le liquide, vous remplirez le vase du même mélange.

C'est dans le même temps que l'on confit les cormes, les prunes d'onyx, les prunes sauvages et diverses espèces de poires et de pommes. Les cormes, dont nous usons en guise d'olives, les prunes sauvages et les prunes d'onyx doivent être cueillies fermes encore, avant leur maturité complète, mais non trop vertes. On les laisse sécher à l'ombre pendant un jour, et l'on verse dessus un mélange, à parties égales, de vinaigre et de vin plus ou moins réduit par la cuisson. Il faudra, en outre, ajouter un peu de sel, de crainte qu'il ne s'y engendre des vers ou d'autres insectes. Au surplus, on conserve mieux cette préparation si on mêle ensemble deux parties de vin cuit avec une partie de vinaigre.

Cueillez avant leur maturité, mais non pas vertes, les poires de Dolabella, les crustumines, les royales, les poires de Vénus, les volèmes, les néviennes, les latériennes, les décumanes, les laurées, les myrappies, et les prunes pourprées; visitez-les avec soin, afin de n'employer que celles qui sont parfaitement saines et non atteintes des vers. Mettez-les dans un vase de terre cuite, enduit de poix, et remplissez-le avec du vin de raisins desséchés au soleil, ou avec du vin cuit, de manière que tous les fruits en soient recouverts, puis posez le couvercle et lutez avec du plâtre.

Je crois devoir dire qu'il n'y a aucune sorte de fruit proprement dit qu'on ne puisse conserver dans le miel. C'est pourquoi, comme ces dernières conserves sont quelquefois salutaires aux malades, je pense qu'il faut en

pauca poma in melle custodiri, sed separata generatim : nam si commisceas, alterum ab altero genere corrumpitur. Et quoniam opportune mellis fecimus mentionem, hoc eodem tempore alvi castrandæ, ac mel conficiendum, cera facienda est : de quibus nono libro jam diximus; nec nunc aliam curam exigimus a villico, quam ut administrantibus intersit, fructumque custodiat.

Aquæ dulcis compositio, qua in condituris utuntur.

XI. Ceterum, quum eodem tempore mella, nec minus aqua mulsa, in vetustatem reponi debeat, meminisse oportebit ut, quum secundarium mel de favis fuerit exceptum, ceræ statim minute resolvantur, et aqua fontana vel cœlesti macerentur; expressa deinde aqua coletur, et in vas plumbeum defusa decoquatur, omnisque spurcitia cum spumis eximatur : quæ decocta, quum tam crassa fuerit, quam defrutum, refrigeretur, et bene picatis lagœnis condatur. Hac quidam mella pro aqua mulsa utuntur, nonnulli etiam pro defruto in condituras olivarum; quibus quidem magis idoneam censeo, quod cibarium saporem habet; nec potest languentibus pro aqua mulsa remedio esse, quoniam, si bibatur, instationem stomachi et præcordiorum facit.

De aqua mulsa facienda.

XII. Itaque seposita ea, et ad condituras destinata, per se facienda erit optimo melle aqua mulsa. Hæc autem

préparer, ne fût-ce qu'une petite quantité; mais il faut mettre les fruits de chaque espèce séparément : car, s'ils étaient mélangés, une espèce pourrait altérer l'autre. Puisque l'occasion s'est présentée de faire mention du miel, nous ajouterons que la préparation dont il s'agit doit être faite dans le même temps où l'on châtre les rayons, recueille le miel et presse la cire : opérations dont nous avons parlé déjà dans notre neuvième livre; aussi nous ne demandons ici d'autres soins au métayer que d'assister à ces travaux et de bien conserver ses fruits.

Composition de l'hydromel que l'on emploie pour les confitures.

XI. Au reste, comme on serre le miel en même temps qu'on doit mettre en réserve l'hydromel pour le laisser vieillir, il importe de se souvenir qu'après avoir recueilli des rayons le miel secondaire, on doit aussitôt diviser la cire en petits morceaux, la faire macérer dans de l'eau de fontaine ou de pluie, qu'on fera couler ensuite en pressant fortement la cire, puis recuire dans un vase de plomb où on l'aura recueillie : on la débarrassera de ses ordures en l'écumant. Quand la cuisson en sera parfaite et que le liquide aura acquis la consistance du vin cuit, on le laissera refroidir, et on le renfermera dans des cruches bien enduites de poix. Quelques personnes se servent, au lieu d'hydromel, de l'eau dans laquelle les rayons ont trempé; d'autres l'emploient en place de vin cuit pour confire les olives, et je suis d'avis qu'elle y est plus convenable, parce qu'elle a une saveur appétissante; on ne doit pas toutefois la donner aux malades au lieu d'hydromel, parce que, si on la boit, elle occasionne le gonflement de l'estomac et produit des flatuosités.

Manière de faire l'hydromel.

XII. Ainsi ce lavage étant mis à part et destiné à des conserves, on fera de l'hydromel avec le meilleur

non uno modo componitur : nam quidam multos ante annos cœlestem aquam vasis includunt, et sub dio in sole habent ; deinde quum sæpius eam in alia vasa transfuderint, et eliquaverint (nam quoties etiam per longum tempus diffunditur, aliquod crassamentum in imo simile fæci reperitur) veteris aquæ sextarium cum libra mellis miscent. Nonnulli tamen quum austeriorem volunt efficere gustum, sextarium aquæ cum dodrante pondo mellis diluunt, et ea portione repletam lagœnam gypsatamque patiuntur per caniculæ ortum in sole quadraginta diebus esse ; tum demum in tabulatum, quod fumum accipit, reponunt. Nonnulli, quibus non fuit curæ cœlestem inveterare aquam, recentem sumunt, eamque usque in quartam partem decoquunt ; deinde quum refrixerit, sive dulciorem mulsam facere volunt, duobus aquæ sextariis sextarium mellis permiscent ; sive austeriorem, sextario aquæ dodrantem mellis adjiciunt, et his proportionibus factam in lagœnam diffundunt : eamque, ut supra dixi, quadraginta diebus insolatam postea in tabulatum, quod suffumigatur, reponunt.

De caseo servando et de quibusdam herbis condiendis.

XIII. Caseo usibus domesticis præparando, hoc maxime idoneum tempus est, quo et caseus seri minimum remittit : et ultimo tempore, quum jam exiguum lactis est, non tam expedit operas morari ad forum fructibus deferendis : et sane sæpe deportati per æstum, acore vi-

miel. Il y a plus d'une manière de le préparer. En effet, quelques personnes renferment, plusieurs années d'avance, de l'eau de pluie dans des vases qu'ils tiennent en plein air au soleil; ensuite elles la décantent fréquemment dans d'autres vases et la tirent au clair (car toutes les fois qu'on tarde quelque temps à la transvaser, on trouve au fond un sédiment semblable à de la lie); puis on mêle un setier de cette vieille eau avec une livre de miel. D'autres personnes, pour donner un goût plus ferme à l'hydromel, délayent le setier d'eau avec le miel à la dose de neuf onces, et placent au soleil, durant quarante jours, à l'époque du lever de la canicule, la cruche qu'on a remplie de cette préparation et lutée avec du plâtre; dans cet état, ils la déposent sur une tablette où elle puisse recevoir la fumée. D'autres, qui n'ont pas eu soin de faire vieillir de l'eau de pluie, en prennent de fraîche et la font bouillir jusqu'à réduction des trois quarts; puis, quand elle est refroidie, mélangent un setier de miel avec deux setiers d'eau, s'ils désirent faire un hydromel très-doux; ou bien, s'ils le veulent plus fort, ils ajoutent à un setier d'eau neuf onces de miel, et, ces proportions observées, versent dans la cruche leur préparation. Ensuite, comme je l'ai dit ci-dessus, ils l'exposent quarante jours au soleil, et la déposent sur des tablettes où elle soit exposée à l'action de la fumée.

De la conservation du fromage, et de certaines herbes à confire.

XIII. Le temps le plus éminemment favorable pour la confection du fromage destiné aux usages domestiques, est celui où il s'en écoule le moins de petit-lait, ainsi que le temps de l'arrière-saison où l'on ne recueille que peu de lait : car il n'y a pas alors d'avantage à consumer des journées pour porter au marché ces denrées qui, même

tiantur. Itaque præstat, eos hoc ipso tempore in usum conficere; id autem ut quam optime fiat, opilionis officium est, cui septimo libro præcepta dedimus, quæ sequi debeat.

Sunt etiam quædam herbæ, quas appropinquante vindemia condire possis, ut portulaca, et olus cordum, quod quidam sativum battim vocant. Hæ herbæ diligenter purgantur, et sub umbra expanduntur; deinde quarto die sal in fundis fideliarum substernitur, et separatim unaquæque earum componitur, acetoque infuso iterum sal superponitur: nam his herbis muria non convenit.

De malis et piris in sole siccandis.

XIV. Hoc eodem tempore, vel etiam primo mense augusto, mala et pira dulcissimi saporis mediocriter matura eliguntur, et in duas vel tres partes arundine, vel osseo cultello divisa in sole ponuntur, donec arecant. Eorum si est multitudo, non minimam partem cibariorum per hiemem rustici vindicant: nam pro pulmentario cedit, sicuti ficus, quæ, quum arida seposita est, hiemis temporibus rusticorum cibaria adjuvat.

De ficis aridts³.

XV. Ea porro neque nimium vieta, neque immatura legi debet, et in eo loco expandi, qui toto die solem accipiat. Pali autem quatuor pedibus inter se distantes figuntur, et perticis jugantur; factæ deinde in hunc usum

par l'effet de la chaleur, sont exposées à s'aigrir. Aussi est-ce le moment le plus convenable de faire des fromages pour l'usage de la maison. Au reste, pour qu'ils soient bien faits, on doit en confier le soin au berger, auquel nous avons, dans notre septième livre, donné à ce sujet les préceptes qu'il doit suivre.

Il existe aussi certaines herbes qu'à l'approche des vendanges on peut confire, telles que le pourpier, et ce légume tardif que quelques personnes appellent la perce-pierre cultivée. On nettoie avec soin ces herbes, on les étend à l'ombre; puis, quatre jours après, on fait au fond des cruches un lit de sel, sur lequel on place chaque plante séparément; après avoir versé un bain de vinaigre, on jette par-dessus une couche de sel; car la saumure ne convient pas à ces herbes.

Des pommes et des poires à faire sécher au soleil.

XIV. Dans ce même temps, ou même dès le commencement d'août, on fait choix, avant qu'elles soient parfaitement mûres, de pommes et de poires d'une saveur très-douce; on les expose au soleil jusqu'à leur dessiccation, après les avoir coupées en deux ou trois morceaux avec une lame de roseau ou avec un couteau d'os. Quand la récolte de ces fruits est abondante, les paysans en réservent une bonne quantité pour leur hiver: car ils leur tiennent lieu de mets, comme les figes, qui, serrées bien sèches, font dans la mauvaise saison partie de la nourriture des gens de campagne.

Des figes sèches.

XV. Les figes ne seront cueillies ni trop mûres ni trop vertes; elles doivent être étendues en un lieu qui reçoive le soleil toute la journée. On fiche en terre quatre pieux distants entre eux de quatre pieds, et que l'on assujettit l'un à l'autre par des perches. On pose sur ces

cannæ jugis superponuntur, ita ut duobus pedibus absint a terra, ne humorem, quem fere noctibus remittit humus, trahere possint: tunc ficus injicitur, et crates pastorales culmo, vel carice, vel filice textæ, ex utroque latere super terram planæ disponuntur, ut, quum sol in occasum fuerit, erigantur, et inter se acclives testudineato tecto, more tuguriorum, inarescentem ficum a rore, et interdum a pluvia defendant: nam utraque res prædictum fructum corrumpit. Quum deinde aruerit, in orcas bene picatas meridiano tempore calentem ficum condere, et calcare diligenter oportebit, subjecto tamen arido fœniculo, et iterum vasis repletis superposito: quæ vasa confestim operculare, et oblinire convenit, et in horreum siccissimum reponi, quo melius ficus perennet. Quidam lectis ficis pediculos adimunt, et in sole expandunt; quum deinde paulum siccatae sunt, antequam indurescant, in labra fictilia vel lapidea congerunt eas: tum pedibus lotis in modum farinae proculcant, et admiscent torrefacta sesama cum aniso Ægyptio, et semine fœniculi et cymini. Hæc quum bene proculcaverint, et totam massam comminutæ fici permiscuerint, modicas offas foliis ficulneis involvunt, ac religatas junco vel qualibet herba offas reponunt in crates, et patiuntur siccari. Deinde quum peraruerint, picatis vasis eas condunt. Nonnulli hanc ipsam formam fici orcis sine pice includunt, et oblita vasa clibano vel furno torrefaciunt, quo celerius omnis humor excoqua-

jougs des roseaux taillés exprès, de manière qu'ils soient élevés de deux pieds au-dessus du sol, pour qu'ils ne puissent pas attirer l'humidité que la terre rend presque toutes les nuits. Alors on jette sur ce joug les figes, et l'on dispose à plat sur la terre, de chaque côté, des claies de berger tissées de chaume, de laîche ou de fougère, afin que, dès le coucher du soleil, on puisse, en les dressant et les inclinant en forme de toit voûté comme les chaumières, protéger contre la rosée, et quelquefois la pluie, les figes qui se dessèchent : car ces deux météores font gâter ces fruits. Quand ils seront bien secs, il faudra, sur le midi, les entasser toutes chaudes dans des vaisseaux bien enduits de poix, et les y fouler fortement, après avoir toutefois mis du fenouil sec au fond des vases, et en avoir aussi étendu dessus quand ils sont remplis. Il importe de boucher immédiatement ces vases, de les luter et de les déposer dans un grenier très-sec, afin que les figes se conservent longtemps. Quelques personnes enlèvent la queue des figes qu'elles ont cueillies, et les étendent au soleil; puis, quand elles sont un peu desséchées, avant qu'elles soient fermes, elles les entassent dans des vases de terre cuite ou de pierre, et, après s'être lavé les pieds, elles les foulent comme on fait pour la farine, et y mêlent du sésame torréfié avec de l'anis d'Égypte et des graines de fenouil et de cumin. Quand cette pression est terminée et que ces ingrédients sont incorporés avec toute la masse des figes pétries, elles font du tout des pains de moyenne grosseur, qu'elles roulent dans des feuilles de figuier, lient avec du jonc ou toute autre plante, établissent sur des claies et laissent sécher. Ensuite, quand la dessiccation s'est opérée, elles les renferment dans des vases enduits de poix. D'autres personnes renferment ces pains de figes dans des vases non poissés, et leur font subir la cuisson de la tourtière ou du four, afin de dissiper au plus vite toute leur humidité; puis

tur; siccata in tabulatum reponunt, et, quum exegerit usus, testam comminuunt: nam duratam massam fici aliter eximere non possunt. Alii pinguissimam quamque viridem ficorum eligunt, et arundine vel digitis divisam dilatant, atque ita in sole arescere patiuntur, quas deinde bene siccatas meridianis teporibus, quum calore solis emollitæ sunt, colligunt; et, ut est mos Afris atque Hispanis, inter se compositas comprimunt, in figuram stellarum flosculorumque, vel in formam panis redigentes; tum rursus in sole assiccant, et ita in vasis recondunt.

De uvis passis faciendis et sorbis servandis.

XVI. Similem curam uvæ desiderant, quas dulcissimi saporis albas, maximis acinis, nec spissis, luna decrecente, sereno et sicco cœlo post horam quintam legi oportet, et in tabulas paulisper porrigi, ne inter se pondere suo pressæ collidantur; deinde ahenò, vel in olla nova fictili ampla, præparatam lixiviam cineris sarmenti calefieri convenit, quæ quum fervebit, exiguum olei quam optimi adjici, et ita permisceri; deinde uvas pro magnitudine binas, vel ternas inter se colligatas in abenum fervens demitti, et exiguum pati, dum decolorentur; nec rursus committere, ut excoquantur: nam quadam moderatione temperamentoque opus est. Quum deinde exemeris, in crate disponito rarius, quam ut altera alteram contingat. Post tres deinde horas unam-

elles placent sur des tablettes cette préparation bien desséchée, et, quand le besoin l'exige, elles cassent le vase : car la masse de figue est tellement dure qu'on ne peut l'en tirer autrement. Quelques autres font choix des plus grosses figues vertes, les ouvrent avec un roseau ou avec les doigts, et, dans cet état, les font sécher au soleil; puis, quand la chaleur du midi les a bien desséchées et que l'ardeur du soleil les a amollies, elles les relèvent, et, comme il est d'usage en Afrique et en Espagne, elles leur donnent, en les rangeant symétriquement, la figure soit d'étoiles, soit de fleurs, ou bien la forme d'un pain et les pressent dans cet état; alors elles font de nouveau sécher ces fruits au soleil, et les enferment dans des vases.

De la préparation des raisins secs et de la conservation des cornes.

XVI. Les raisins réclament le même soin. Ceux qui sont de saveur très-douce, dont les grains sont très-gros et non serrés, doivent être cueillis au déclin de la lune, par un temps sec et serein, après la cinquième heure; on les étend alors sur des planches pendant quelques temps, afin qu'ils ne soient pas comprimés par leur propre poids. Il convient ensuite de faire chauffer, dans un vase d'airain ou dans un pot neuf de terre cuite de grande capacité, une lessive préparée avec des cendres de sarments; quand elle bouillira, on y versera et on y mélangera un peu d'huile de la meilleure qualité; puis dans le vase bouillant on mettra les grappes liées ensemble deux à deux ou trois à trois, suivant leur volume; on les y laissera quelques instants, jusqu'à ce qu'elles aient perdu leur couleur; toutefois elles n'y resteront pas assez de temps pour cuire : il faut adopter une juste proportion, un certain tempérament. Quand vous les tirerez de la lessive, vous les disposerez clairsemées sur une claie, de manière que l'une ne touche pas l'autre. Trois heures après, vous retour-

quamque uvam convertito, nec in eodem vestigio reponito, ne in humore, qui defluxerit, corrumpatur. Noctibus autem contegi debent, quemadmodum fici, ut a rore vel pluvia tutæ sint. Quum deinde modice aruerint, in vasa nova sine pice operculata et gypsata, sicco loco reponito. Quidam uvam passam foliis ficulneis involvunt, et assiccant: alii foliis vitigineis, nonnulli plataninis semivietas uvas contegunt, et ita in amphoras recondunt. Sunt qui culmos fabæ exurant, et ex eo, quod cremaverint, cinere lixiviam faciunt, deinde in lixivie sextarios decem salis tres cyathos, et olei cyathum adjiciunt, tum adhibito igne calefaciunt, et cetera eodem modo administrent. Quod si videbitur in aheno parum inesse olei, subinde quantum satis erit adjiciatur, quo sit pinguior et nitidior uva passa.

Eodem tempore sorba manu lecta curiose in urceolos picatos adjicito, et opercula picata imposito, et gypso linito, tum scrobibus hipedaneis sicco loco intra tectum factis, urceolos ita collocato, ut oblita ora eorum deorsum spectent; deinde terram congerito, et modice desuper calcato. Melius est autem pluribus scrobibus pauciora vasa distantia inter se disponere: nam in exemptione eorum, dum unum tollis, si reliqua commoveris, celeriter sorba vitiantur. Quidam hoc idem pomum etiam in defruto commode servant, adjecto spissamento aridi fœniculi, quo deprimantur ita sorba, ut semper jus su-

nez chaque grappe, en évitant de les remettre à la même place, de peur qu'elles ne se gâtent par l'effet de l'humidité qui s'en sera écoulée. Pendant les nuits, on doit les couvrir, comme les figues, pour les mettre à l'abri de la rosée ou de la pluie. Quand ces raisins sont un peu desséchés, on les dépose en lieu sec, dans des vases neufs non enduits de poix, mais couverts et plâtrés. Certaines personnes enveloppent de feuilles de figuier leurs raisins et les font sécher; d'autres les couvrent à demi flétris avec des feuilles soit de vigne, soit de platane, et les déposent ainsi dans des amphores. Il y en a qui brûlent des tiges sèches de fèves et font leur lessive avec la cendre qui en provient; ils ajoutent trois cyathes de sel et un cyathe d'huile à dix setiers de lessive qu'ils font chauffer sur un bon feu, et terminent l'opération comme ci-dessus. Si l'on voit qu'il n'y ait pas assez d'huile dans le vase, on y en verse de temps en temps jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment, afin que les grappes soient plus grasses et plus luisantes.

A la même époque, placez dans de petites cruches enduites de poix des cormes cueillies avec soin à la main; mettez sur ces cruches des couvercles enduits aussi de poix, et couvrez-les de plâtre. Alors, dans des fosses de deux pieds creusées dans la maison en terrain sec, placez vos cruches de manière que leur ouverture bien fermée soit en dessous; puis tassez de la terre par dessus, et foulez-la un peu avec les pieds. Le mieux est de déposer le moins de vases possible dans un grand nombre de fosses, et de laisser un certain intervalle entre eux: car, si en fouillant pour en ôter un, on agitait les autres, les cormes se gâteraient promptement. Quelques personnes conservent parfaitement les cormes dans du vin réduit à moitié par la cuisson, et mettent dessus un lit de fenouil sec avec lequel elles compriment ce fruit, de façon que le

pernatet, ac nihilominus picata opercula diligenter gypso linunt, ne possit spiritus introire.

De aceto ficulneo faciendo.

XVII. Sunt quædam regiones, in quibus vini, ideoque etiam aceti penuria est. Itaque hoc eodem tempore ficus viridis quam maturissima legenda est, utique etiam si jam pluvie incesserunt, et propter imbres in terram decedit. Quæ quum sublecta est, in dolium vel in amphoras conditur, et ibi sinitur fermentari; deinde quum exacuit, et remisit liquorem, quidquid est aceti diligenter colatur, et in vasa picata bene olida diffunditur. Hoc primæ notæ acerrimi aceti usum præbet, nec unquam situm aut mucorem contrahit, si non humido loco positum est. Sunt qui, multitudini studentes, aquam ficis permisceant, et subinde maturissimas ficus recentes adjiciant, et patiantur in eo jure tabescere, donec satis acris aceti sapor fiat; postea in junceis fiscellis, vel sparteis saccis percolant, liquatumque acetum infervesciunt, dum spumam et omnem spurcitiam eximant. Tum torridi salis aliquid adjiciunt, quæ res prohibet vermiculos aliave innasci animalia.

Quæ præparandæ sint vindemiæ.

XVIII. Quamvis priore libro, qui inscribitur Villicus, jam diximus quæ ad vindemiam præparanda sunt, non tamen alienum est etiam villicæ de iisdem rebus præci-

liquide surnage toujours, et toutefois lutent soigneusement avec du plâtre les couvercles enduits de poix, afin que l'air ne puisse s'y introduire.

Manière de faire le vinaigre de figues.

XVII. Il existe de certaines contrées dans lesquelles on manque de vin et, par conséquent, de vinaigre. Là il faut, à l'époque que nous venons de fixer, cueillir des figues vertes très-mûres, et même, si la pluie a commencé, celles qu'elle a fait tomber à terre. Après les avoir réunies, on les jette dans un tonneau ou dans des amphores, où on les laisse fermenter; ensuite, lorsque l'acidité s'est développée et qu'elles ont rendu leur jus, on tire au clair avec soin le vinaigre obtenu, et on le versera dans des vaisseaux enduits de poix bien odorante. Cette préparation remplace avantageusement le vinaigre fort de première qualité, et elle ne prend jamais le goût de relent ni de moisi, si on ne le dépose pas dans un lieu humide. Il y a des personnes qui, visant à la quantité, versent de l'eau sur leurs figues, et de temps en temps en ajoutent de nouvelles très-mûres, qu'on laisse macérer dans le même jus que les autres, jusqu'à ce qu'il ait contracté une saveur de vinaigre assez fort; ensuite elles le coulent dans des corbeilles de jonc ou dans des cabas de sparte, et font bouillir ce vinaigre tiré au clair jusqu'à ce qu'il ne jette plus d'écume ni aucune ordure. Alors elles y ajoutent un peu de sel torréfié, qui empêche qu'il ne s'y engendre des vers ou d'autres insectes.

Préparation des vendanges.

XVIII. Quoique dans le livre précédent, qui est intitulé *le Métayer*, nous ayons déjà dit ce qu'il faut disposer pour la vendange, il n'est pas toutefois hors de propos de donner à la métayère des préceptes sur les mêmes

pere, ut intelligat, suæ curæ esse debere, quæcumque sub tecto administrantur circa vindemiam.

Si ager amplus, aut vineta aut arbusta grandia sunt, perenne fabricandæ decimodiæ, et trimodiæ, et fiscellæ texendæ, et picandæ; nec minus ferculæ et ungues ferrei quam plurimi parandi et exacuendi sunt, ne vindemiator manu distringat uvas, et non minima fructus portio dispersis acinis in terram dilabatur. Funiculi quoque fiscellis aptandi sunt, et lora trimodiis. Tum lacus vinarii et torcularii, et fora, omniaque vasa, si vicinum est mare, aqua marina; si minus, dulci eluenda sunt, et commundanda, et diligenter assiccanda, ne humorem habeant. Cella quoque vinaria omni stercore liberanda, et bonis odoribus suffienda, ne quem redoleat fœtorem acoremve.

Tum sacrificia Libero, Liberæque, et vasis pressoriis quam sanctissime castissimeque facienda: nec per vindemiam ab torculari aut vinaria cella recedendum est, ut omnia, qui mustum conficiunt, pure mundeque faciant; ne furi locus detur præsentem fructum intercipiendi. Dolia quoque, et seriæ, ceteraque vasa ante quadragesimum vindemiæ diem picanda sunt, atque aliter ea, quæ demersa sunt humi, aliter quæ stant supra terram: nam ea, quæ demersa sunt, ferreis lampadibus ardentibus calefiunt, et quum picem in fundum destillavit, sublata lampade, rutabulo ligneo, et ferrea curvata radula du-

choses, afin qu'elle sache que tout ce qui se fait à la maison vers l'époque de la vendange réclame ses soins.

Si les champs ont une grande étendue, si les vignobles et les vergers sont considérables, il faut sans cesse fabriquer des vaisseaux de dix et de trois modius, tresser des paniers et les enduire de poix; il n'est pas moins utile de préparer et d'aiguiser un très-grand nombre de faucilles et de serpettes, afin que le vendangeur n'arrache pas les grappes avec la main, et n'occasionne pas ainsi la chute d'une partie des grains du raisin. On adaptera aussi des ficelles aux corbeilles et des courroies aux vaisseaux de trois modius. On lavera aussi les cuves, les pressoirs, les barriques et tous les vases, avec de l'eau de mer, si l'on est à proximité, sinon, avec de l'eau douce; on les nettoiera avec soin et on les séchera parfaitement, pour qu'ils ne conservent pas d'humidité. Les celliers au vin seront aussi purgés de toute espèce d'ordures; on y brûlera des parfums agréables, afin qu'on n'y sente ni mauvaise odeur ni acidité.

Alors, pieusement et dans un état de chasteté, on sacrifie à Bacchus, à Proserpine et aux ustensiles du pressurage. Pendant la durée de la vendange, on ne perdra de vue ni les pressoirs ni les celliers au vin, afin que ceux qui préparent le moût le travaillent avec pureté et propreté, et pour que les voleurs ne trouvent pas l'occasion de dérober les raisins cueillis. Quarante jours avant la vendange, on enduira de poix les tonneaux, les barils et les autres vases; le procédé variera suivant que les vases doivent rester sur le sol ou être mis en terre: ceux que l'on doit enfouir seront chauffés avec des lampes de fer ardentes; après avoir fait couler la poix au fond, on enlèvera la lampe, et, avec un râble de bois et une ratissoire de fer recourbée, on étend la poix qu'on y a fait

citur, quod destillavit, aut quod in lateribus hæsit : deinde penicillo detergitur, et ferventissima pice infusa novo alio rutabulo et scopula picatur. At quæ supra terram consistunt, complures dies, antequam curentur, in solem producuntur; deinde, quum satis insolata sunt, in labra convertuntur, et subjectis parvis tribus lapidibus suspenduntur, atque ita ignis subjicitur, et tamdiu incenditur, donec ad fundum calor tam vehemens perveniat, ut apposita manus patiens ejus non sit. Tum dolio in terram demisso, et in latus deposito, pix ferventissima infunditur, volutaturque, ut omnes dolii partes linantur. Sed hæc die quieto a ventis fieri debent, ne, admoto igne, quum afflaverit ventus, vasa rumpantur. Sunt autem satis sesquiculliaribus doliis picis duræ pondo vicenaquina; nec dubium quin, si quinta pars picis Brutiae in universam cocturam adjiciatur, utilissimum sit omni vindemiæ.

De pluribus generibus conditurarum, quibus vinum confirmatur.

XIX. Cura quoque adhibenda est, ut expressum mustum perenne sit, aut certe usque ad venditionem durable; quod quemadmodum fieri debeat, et quibus condituris adjuvari, deinceps subjiciemus. Quidam partem quartam ejus musti, quod in vasa plumbea conjecerunt, nonnulli tertiam decoquunt; nec dubium quin ad dimidium si quis excoxerit, meliorem sapatam facturus sit, eoque usibus utiliore, adeo quidem, ut etiam vice

distiller et celle qui s'est attachée aux parois du vaisseau. Ensuite, on nettoiera avec une brosse; puis, versant de la poix brûlante, on enduira avec un autre râble et un petit balai. Quant aux vaisseaux qui doivent rester sur le sol, on les exposera plusieurs jours au soleil avant de les nettoyer; ensuite, quand ils auront été suffisamment soumis à l'action de cet astre, on les renversera sur leur ouverture, et on les y maintiendra soulevés au moyen de trois petites pierres; en cet état, on mettra dessous du feu qu'on laissera brûler jusqu'à ce que leur fond ait acquis une chaleur tellement forte que la main ne puisse la supporter. Alors, le vaisseau étant posé à terre et mis sur le côté, on y versera de la poix bouillante, puis on le roule afin qu'elle s'étende sur toutes les parties du tonneau. Cette opération doit être faite pendant un jour calme, pour que, lorsqu'on allume le feu, le vent qui soufflerait ne fasse pas briser les vaisseaux. Au surplus, il suffit de vingt-cinq livres de poix dure pour les vases de la contenance d'un culléus et demi; et il n'est pas douteux que, si on ajoute dans la totalité de la préparation un cinquième de poix du Brutium, cette résine ne soit très-profitable au vin qu'on déposera dans le vase.

De plusieurs espèces de condiments propres à faciliter la conservation du vin.

XIX. Une chose qu'on ne doit pas non plus négliger, c'est le soin qu'on doit apporter à la conservation du moût qu'aura rendu le raisin : il doit au moins se garder jusqu'à la vente. Nous allons dire ci-après ce qu'il faut faire pour parvenir et quels condiments sont propres à faciliter sa conservation. Certaines personnes font réduire le moût dans des vases de plomb, les uns d'un quart, les autres d'un tiers; il est certain que, si la réduction est de moitié, on obtiendra un meilleur vin cuit, plus propre aux usages auxquels on le destine, à tel point que ce vin,

defruti, sapa, mustum, quod est ex veteribus vineis, condire possit. Quæcumque vini nota sine condimento valet perennari, optimam esse eam censemus, nec omnino quidquam permiscendum, quo naturalis sapor ejus infussetur : id enim præstantissimum est, quod suapte natura placere poterit. Ceterum quum aut regionis vitio, aut novellarum vinearum, mustum laborabit, eligenda erit pars vineæ, si est facultas, Amineæ; si minus, quam bellissimi vini, quæque erit et vetustissima, et minime uliginosa. Tum observabimus decrescentem lunam, quum est sub terra, et sereno siccoque die uvas quam maturissimas legemus, quibus proculcatis mustum, quod defluerit, ante quam prelo pes eximatur, satis de lacu in vasa defrutaria deferemus, levique primum igne, et tenuibus admodum lignis, quæ cremia rustici appellant, fornacem incendemus, ut ex commodo mustum ferveat.

Isque, qui præerit huic decoquendo, cola juncea, vel sparteæ ex crudo, id est non malleato sparto præparata habeat : itemque fasciculos fœniculi fustibus illigatos, quos possit utique ad fundum vasorum demittere, ut, quidquid fæcis subsederit, exagitet, et in summum reducat; tum colis omnem spurcitiam, quæ redundarit, expurget. Nec absistat id facere, donec videbitur eliquatum omni fæce mustum carere.

Tum sive mala cydonia, quæ percocta sublaturus sit, seu quoscumque voluerit convenientes odores adjiciat,

au lieu de celui qui a subi une réduction des deux tiers, peut assaisonner le moût, surtout celui qui provient de vieilles vignes. Nous croyons que le vin de la meilleure qualité est celui qui peut se conserver longtemps sans avoir besoin de condiments, et qu'il n'y faut mettre aucune mixtion qui altérerait sa saveur naturelle : le plus parfait effectivement est celui qui peut plaire par sa propre nature. Au reste, lorsque le moût aura quelque défaut, soit par le vice du terroir, soit par la jeunesse des vignes, on choisira, si on le peut, un cepage d'Aminée, sinon de plant très-vieux qui ne soit pas en terre humide, et produisant un vin très-agréable. Ensuite on observera le temps du déclin de la lune où elle est au-dessous de la terre, et, par un jour serein et sec, on cueillera les grappes les plus mûres, desquelles, après les avoir foulées avec les pieds, on retirera le moût qui s'en sera écoulé ; puis on en portera une quantité suffisante du cuvier dans les chaudrons, et on allumera dans le fourneau un feu d'abord modéré, avec des brindilles et ces menus bois que les paysans appellent crémies, afin que le liquide bouille sans précipitation.

Celui qui présidera à cette cuisson doit avoir tout prêts des couloirs de jonc ou de sparte brut, c'est-à-dire faits de sparte qui n'ait point été amolli sous le maillet, et, en outre, des bottes de fenouil liées à des bâtons, qu'il puisse introduire au fond des vases pour y agiter la lie qui s'y est précipitée et la faire remonter à la surface ; puis on enlèvera, au moyen des couloirs, toutes les ordures que forme l'écume. Il ne doit pas négliger ces soins, jusqu'à ce qu'il s'aperçoive que le moût, en s'éclaircissant, est débarrassé de toute sa lie.

Alors il doit ajouter soit des coings qu'il retirera dès qu'ils seront cuits, soit toute autre substance odorante

et nihilo minus subiinde fœniculo peragitet, ne quid subsederit, quod possit plumbeum perforare. Quum deinde jam acriorem potuerit ignem vas sustinere, id est quum aliqua jam parte mustum excoctum in se fervebit, tum codices et vastiora ligna subjiciantur, sed ita, ne fundum contingant; quod nisi vitatum fuerit, vel vas ipsum, quod aliquando contingit, pertundetur; vel si id factum non erit, utique aduretur mustum, et amaritudine concepta condituris fiet inutile. Oportebit autem, antequam mustum in vasa defrutaria conjiciatur, oleo bono plumbea ipsa intrinsecus imbui, et bene fricari, atque ita mustum adjici. Ea res non patitur defrutum aduri.

De sapa coquenda.

XX. Quin etiam diligenter factum defrutum, sicut vinum, solet acescere. Quod quum ita sit, meminerimus anniculo defruto, cujus jam bonitas explorata est, vinum condire: nam vitioso medicamine fructus, qui perceptus est, vitiatur. Ipsa autem vasa, quibus sapa aut defrutum coquitur, plumbea potius quam ænea esse debent: nam in coctura æruginem remittunt ænea, et medicaminis saporem vitiant. Odores autem vino fere apti sunt, qui cum defruto coquuntur, iris, fœnum Græcum, schoenum: harum rerum singulæ libræ in defrutarium, quod ceperit musti amphoras nonaginta, quum jam deferbuerit, et expurgatum erit, tum adjici debent. Deinde si natura tenue mustum erit, quum ad

qu'il voudra, sans discontinuer toutefois d'agiter le bâton garni de fenouil, afin qu'il ne se précipite rien qui puisse déterminer la perforation du vase de plomb. Lorsque ensuite ce vaisseau pourra supporter un feu plus vif, c'est-à-dire quand le moût cuit en partie éprouvera un mouvement intestin, il mettra dans le fourneau des bûches et du gros bois, mais de manière qu'ils ne touchent pas le fond du vase. Si on n'évitait pas cet inconvénient, le chaudron se percerait, comme il arrive quelquefois; ou bien, dans le cas où cet accident n'arriverait pas, le moût brûlerait, et par le goût d'amertume qu'il aurait contracté il deviendrait impropre aux usages pour lesquels on le réserve. Il faudra, au surplus, avant de verser le moût dans les vases de plomb qui doivent être employés pour le faire cuire, les humecter avec de bonne huile, les en frotter convenablement, et, dans cet état, y mettre le moût : cette précaution préservera de la brûlure le vin cuit.

De la cuisson du vin à l'évaporation des deux tiers.

XX. Quoique préparé avec soin, le vin cuit a coutume de tourner à l'acidité, comme le vin naturel. Comme cet accident peut avoir lieu, n'oublions pas qu'il faut préparer le vin avec du vin cuit d'un an dont la bonté est éprouvée : car un mauvais remède gâterait le produit qu'on a recueilli. Quant aux vases dont on se sert pour faire cuire le vin soit à deux tiers d'évaporation, soit à moitié, ils doivent être de plomb plutôt que d'airain : car pendant la cuisson ces derniers produisent du vert-de-gris et altèrent la saveur de la préparation. Au reste, les substances odoriférantes, propres au vin que l'on veut faire réduire à moitié, se bornent à peu près à l'iris, au fenugrec et au schœnum. On jette une livre de chaque espèce dans un chaudron contenant quatre-vingt-dix amphores de moût, lorsqu'il sera en pleine ébullition et bien écumé. Ensuite, si le moût est naturellement faible,

tertiam partem fuerit decoctum, ignis subtrahendus est, et fornax protinus aqua refrigeranda. Quod si fecerimus, nihilominus defrutum infra tertiam partem vasis conseedit. Sed id, quamvis aliquid detrimenti habeat, prodest tamen: nam quanto plus decoquitur, si modo non est adustum, melius et spissius fit. Ex hoc autem defruto, quod sic erit coctum, satis est singulos sextarios singulis amphoris immiscere: nam quum amphoras musti nonaginta in defrutario decoxeris, ita ut jam exiguum supersit de coctura, [quod significat decoctum ad tertias:] tum demum medicamina adjicito, quæ sint aut liquida, aut resinosa, id est picis liquidæ Nemeturicæ, quum eam diligenter ante aqua marina decocta perlueris, decem sextarios, item resinæ terebinthinæ sesquilibram. Hæc quum adjicies, plumbeum peragitabis, ne adurantur. Quum deinde ad tertias subsederit coctura, subtrahe ignem, et plumbeum subinde agitabis, ut defrutum et medicamenta coeant: deinde quum videbitur mediocriter calere defrutum, reliqua aromata contusa et cribrata paulatim insperges, et jubebis rutabulo ligneo agitari, quod decoxeris, eo usque dum defrigescit. Quod si non ita, ut præcipimus, permiscueris, subsident aromata, et adurentur. Ad prædictum autem modum musti adjici debent ii odores: nardi folium, iris Illyrica, nardum Gallicum, costum, palma, cyperum, schœnum, quorum singulorum selibræ satisficient; item myrrhæ quincunx, calami pondo libram, casiæ selibram, amomi

il faudra, dès qu'il sera réduit de deux tiers, éteindre le feu, et, sans perdre de temps, rafraîchir le fourneau avec de l'eau. En opérant ainsi, le vin cuit ne s'élèvera pas au-dessus du tiers du vase; mais, quoiqu'il y ait quelque perte apparente, l'avantage est cependant incontestable : car, pourvu que ce vin ne soit pas brûlé, plus il est cuit, meilleur il est et plus il a de consistance. D'un tel vin, réduit à ce point, il suffit d'un setier par amphore. Quand vous aurez fait cuire dans la chaudière quatre-vingt-dix amphores de moût de manière qu'après la cuisson il n'en reste que peu, c'est-à-dire un tiers, ajoutez-y les ingrédients, qui sont ou liquides ou résineux, c'est-à-dire dix setiers de térébenthine néméturique, préalablement délayée dans de l'eau de mer qui aura bouilli, et en outre une livre et demie de térébenthine. En faisant ce mélange de substances, vous agiterez le vase de plomb pour qu'elles ne brûlent pas. Lorsque ensuite la préparation sera réduite au tiers, retirez le feu, et agitez de temps en temps le vase de plomb pour que le vin cuit et les ingrédients forment un tout homogène; puis, dès que cette liqueur sera devenue tiède, jetez-y peu à peu le reste des aromates bien pilés et tamisés, et faites remuer le tout avec un râble de bois jusqu'au refroidissement de la mixtion. Si vous ne procédez pas au mélange ainsi que nous l'avons prescrit, les ingrédients se précipiteront au fond du vase et y brûleront. A cette sorte de moût on doit ajouter ces substances odorantes : nard, iris d'Illyrie, nard gaulois, costus, palmier, souchet, schoenum, de chacun une demi-livre; puis cinq onces de myrrhe, une livre de canne, une demi-livre de cannelle, un quarteron d'amome, cinq onces de safran et une livre de cripe pampinacée. Toutes ces substances doivent, comme je l'ai dit, être employées pilées et tamisées, et mêlées de rasis, qui est une sorte de poix crue, et qui passe pour être d'autant

pondo quadrans, croci quincunx, cripæ pampinacæ libram. Hæc, ut dixi, arida contusa et cribrata debent adjici, et his commisceri rasis, quod est genus crudæ picis; eaque, quanto est vetustior, tanto melior habetur: nam longo tempore durior facta, quum est contusa, in pulverem redigitur, et his medicaminibus admiscetur: satis est autem prædictis ponderibus sex libras ejus misceri. Ex hac compositione, quantum in sextarios musti quadragenos octonos adjiciendum sit, incertum est, quoniam pro natura vini æstimari oportet, quod satis sit; cavendumque est, ne conditus sapor intelligatur: nam ea res emptorem fugat. Ego tamen, si humida fuerit vindemia, trientem; si sicca, quadrantem medicaminis in binas amphoras miscere solitus sum, [ita ut quatuor urnarum esset musti modus: urna autem quatuor et viginti sextariorum.] Nonnullos agricolas singulis amphoris quadrantem medicaminis indidisse scio, sed hoc coactos fecisse propter nimiam infirmitatem vini ejusmodi, quod vix triginta diebus integrum permanebat. Hoc tamen mustum, si sit lignorum copia, satius est infervefacere, et omnem spumam cum fæcibus expurgare: quo facto decima pars decidet, sed reliqua perennis erit. At si lignorum penuria est, marmoris, vel gypsi, quod flos appellatur, uncias singulas, item ad tertias decocti defruti sextarios binos singulis amphoris miscere oportebit. Ea res etiamsi non in totum perennat, certe usque in alteram vindemiam plerumque vini saporem servat.

meilleure qu'elle est plus vieille : car par la longueur du temps elle se durcit beaucoup, et quand on la pile, elle se pulvérise : dans cet état, on la mêle aux ingrédients que je viens de nommer. Il suffit d'en mêler six livres aux quantités susénoncées. On ne saurait spécifier combien il faut mettre de cette composition dans quarante-huit setiers de moût, puisqu'on ne peut faire l'évaluation de la dose suffisante que d'après la nature du vin. Il faut prendre garde qu'on ne puisse reconnaître la saveur du condiment; car ce serait le moyen d'écartier l'acheteur. Toutefois j'ai l'habitude, si la vendange a été humide, d'employer quatre onces de cette mixtion; mais si elle a été sèche, seulement trois, pour une double amphore; c'est-à-dire pour quatre urnes de vin doux, en évaluant l'urne à vingt-quatre setiers. Je sais que quelques agriculteurs mettent trois onces de cette composition par chaque amphore, mais qu'ils y sont forcés par la trop grande faiblesse de leur vin, qui se conserverait trente jours à peine sans altération. Au surplus, il vaut mieux, si l'abondance du bois le permet, faire bouillir le moût et le débarrasser de son écume et de sa lie : par ce procédé on en sacrifie un dixième, mais le reste se conserve parfaitement. Si on manque de bois, il faudra mêler à chaque amphore de vin une once de ce qu'on appelle fleur de marbre ou de gypse, ou bien deux setiers de vin cuit jusqu'à réduction de deux tiers. Quoique ces substances ne donnent pas au vin une durée illimitée, elles lui conservent pourtant une bonne saveur jusqu'à la prochaine vendange.

De defruto, quod quidam Neapolitanum vocant.

XXI. Mustum quam dulcissimi saporis decoquatur ad tertias, et decoctum, sicut supra dixi, defrutum vocatur. Quod quum defrixit, transfertur in vasa, et reponitur, ut post annum sit in usu. Potest tamen etiam post dies novem, quam refrixerit, adjici in vinum; sed melius est, si anno requieverit. Ejus defruti sextarius in duas urnas musti adjicitur, si mustum ex vineis collinis est: sed si ex campestribus, tres heminæ adjiciuntur. Patimur autem, quum de lacu mustum sublatum est, biduo defervescere, et purgari; tertio die defrutum adjicimus; deinde interposito biduo, quum id mustum pariter cum defruto deferbuerit, purgatur, et ita coadjicitur in binas urnas ligula cumulata, vel mensura semunciae bene plenæ salis cocti et triti. Sal autem quam candidissimus conjicitur in urceo fictili sine pice: qui urceus, quum recipit salem, diligenter totus oblinitur luto paleato, et ita igni admovetur, ac tamdiu jam torretur, quamdiu strepitum edit. Quum silere cœpit, finem habet cocturæ. Præterea fœnum Græcum maceratur in vino vetere per triduum; deinde eximitur, et in furno siccatur, vel in sole; idque quum est aridum factum, molitur, et ex eo molito post salituram musti cochlear cumulatum, vel simile genus poculi ejus, quæ est quarta pars cyathi, adjicitur in binas urnas. Deinde quum jam

Du vin cuit que quelques personnes nomment *napollain*.

XXI. Le moût, quand il est de saveur très-douce, doit être cuit jusqu'à ce qu'il soit réduit à un tiers : ainsi réduit, il prend, comme nous l'avons dit, le nom de vin cuit. Lorsqu'il est refroidi, on le transvase dans d'autres vaisseaux et on le met en réserve pour l'employer au bout d'un an. Cependant on peut le mêler avec le vin, neuf jours après qu'il a été refroidi; mais il est meilleur après une année de repos. On mélange un setier de ce vin cuit dans deux urnes de moût, s'il provient de vignes de coteaux; on ajoute trois hémines, s'il provient de vignes plantées en plaine. Au surplus, on laisse pendant deux jours fermenter, et se purger de lie le moût qui a été tiré de la cuve; le troisième jour, on y ajoute le vin cuit; puis, au bout de deux autres jours, pendant lesquels ces liqueurs ont fermenté ensemble, elles sont purifiées; dans cet état, on y joint, pour deux urnes, une ligule comblée ou la mesure d'une demi-once bien pleine de sel grillé et égrugé. Ce sel, le plus blanc qu'on puisse se procurer, est jeté dans un pot de terre non poissé, qui, dès qu'il a reçu le sel, doit être soigneusement enduit tout entier de terre mêlée de paille hachée, et placé sur le feu : on torrifiera tant qu'on entendra des pétilllements. Quand le crépitement commencera à ne plus se faire entendre, la cuisson sera complète. On fait en outre macérer du fenugrec dans du vin vieux pendant trois jours; ensuite on l'en retire, et on le fait sécher au four ou au soleil; dès qu'il est sec, on le broie, et on en jette, dans deux urnes de vin après la salaison, plein une cuiller ou autre vase semblable qui soit le quart d'un cyathe. Après cette opération, lorsque le moût a terminé sa fermentation et s'est reposé, on y mêle une quantité de fleur de gypse, égale à celle du sel employé; puis, le lendemain, on nettoie

perfecte mustum deferbuit et constitit, tantundem gypsi floris miscemus, quantum salis adjeceramus : atque ita postero die purgamus dolium, et nutritum vinum operimus, atque oblinimus. Hac conditura Columella, patruus meus, illustris agricola, uti solitus est in iis fundis, in quibus palustres vineas habebat; sed idem, quum collina vina condiebat, aquam salsam decoctam ad tertias pro sale adjiciebat. Ea porro facit sine dubio majorem mensuram, et odoris melioris; sed periculum habet ne vitietur vinum, si male cocta sit aqua. Sumitur autem hæc, ut jam dixeram, quam longissime a litore : nam liquidior et purior est, quantum altiori mari hausta est. Eam si quis, ut Columella faciebat, reponet, post triennium in alia vasa eliquatam transfundat; deinde post alterum triennium decoquat usque ad partem tertiam. Longe meliorem habebit condituram vini, nec ullum periculum erit, ne vina vitientur. Satis est autem sextarios singulos adjicere salsæ, eosque in binas musti urnas : quamvis multi etiam binos immisceant, nonnulli etiam ternos sextarios. Idque ego facere non recusem, si genus vini tantum valeat, ut aquæ salsæ non intelligatur sapor. Itaque diligens paterfamilias, quum paraverit fundum, statim prima vindemia tres aut quatuor notas condituræ totidem amphoris musti experietur, ut exploratum habeat, quantum plurimum salsæ vinum, quod fecerit, sine offensa gustus pati possit.

le tonneau, on couvre le vin ainsi accommodé, et on lute le vaisseau. C'est de cette préparation que Columelle, mon oncle paternel, agriculteur distingué, se servait habituellement sur ses terres, dans lesquelles il avait des vignobles en terres humides; mais, lorsqu'il opérait sur des vins de coteaux, il employait, au lieu de sel, de l'eau de mer réduite à un tiers. Cette eau, sans nul doute, ajoute à la quantité et au bouquet; mais il y a à craindre, si l'eau salée n'est pas assez cuite, que le vin n'en soit taré. Comme je l'ai dit, on doit puiser cette eau le plus loin du rivage qu'il est possible : elle sera plus limpide et plus pure, si elle est prise en haute mer. Si, comme le faisait Columelle, on la conserve quelque temps, il faut, après l'avoir épurée, la décanter au bout de trois ans dans d'autres vaisseaux; puis, trois autres années après, la faire bouillir jusqu'à réduction au tiers. Ainsi on obtient un meilleur condiment pour le vin, et on n'a point à craindre qu'il se gâte. Il suffit d'un setier de cette eau salée pour deux urnes de moût, quoiqu'il y ait beaucoup de cultivateurs qui en versent deux setiers, et quelques-uns même jusqu'à trois, ce que je ne désapprouve pas, si le vin a une force suffisante pour qu'on n'y sente pas la saveur de l'eau salée. C'est pourquoi un père de famille intelligent, qui a fait l'acquisition d'une terre, doit, aussitôt après la première vendange, faire l'expérience des trois ou quatre espèces de préparations sur autant d'amphores, afin de bien connaître combien le vin qu'il a obtenu peut supporter d'eau salée au plus sans que le goût en souffre.

De defruto quod adjicitur in vinum ad vetustatem.

XXII. Picis liquidæ Nemeturicæ metretam adde in labrum, aut in alveum, et in eodem infudito cineris lixivie congios duos, deinde permisceto spatha lignea. Quum requieverit, eliquato lixiviam; deinde iterum tantumdem lixivie addito, eodem pacto permisceto, et eliquato. Tertio quoque idem facito. Cinis autem odorem picis aufert, et eluit spurcitiam. Post eodem addito picis Brutie, si minus, alterius quam purissimæ, quinque libras. Hæc minute concidito, et admisceto pici Nemeturicæ; tum aquæ marinæ quam vetustissimæ, si erit; si minus, ad tertiam partem recentis aquæ marinæ decoctæ congios duos injicito. Apertum labrum sinito in sole per Caniculæ ortum, et spatha lignea permisceto quam sæpissime, usque eo, dum ea, quæ addideris, in pice colliquescant, et unitas fiat. Noctibus autem labrum operire conveniet, ne irroretur. Deinde quum aqua marina, quam addideris, sole consumpta videbitur, sub tectum vas totum ferre curabis. Hujus autem medicaminis quidam pondo quadrantem in sextarios XLVIII miscere soliti sunt, et hac conditura contenti esse; alii cyathos tres ejus medicamenti adjiciunt in totidem sextarios, quot supra diximus.

De pice qua utuntur Allobroges ad condituram vini picati.

XXIII. Pix corticata appellatur, qua utuntur ad con-

Du vin cuit que l'on ajoute au vin pour le vieillir.

XXII. Mettez une métrète de térébenthine néméturique dans une cuvette ou un autre vaisseau, versez-y deux congés de lessive de cendres, et mêlez le tout avec une spatule de bois. Quand ce mélange sera reposé, tirez au clair le liquide, puis remplacez-le par de nouvelle lessive, mêlez de même et tirez au clair; puis répétez cette opération pour la troisième fois : or, la cendre fait disparaître l'odeur de la poix et enlève les ordures. Ajoutez ensuite cinq livres de poix du Brutium, ou, à son défaut, de toute autre, pourvu qu'elle soit très-pure. Concassez-la très-menu, et mélangez-la avec la poix néméturique; versez dessus deux congés de très-vieille eau de mer, si vous en avez, ou du moins de l'eau marine récente réduite au tiers par l'ébullition. Pendant le lever de la canicule, laissez au soleil votre cuvette découverte, et avec la spatule de bois mêlez le plus fréquemment que vous pourrez, jusqu'à ce que les substances ajoutées soient bien fondues dans la poix et forment un tout homogène. Il sera convenable de couvrir ce vase pendant la nuit, pour que l'humidité n'y pénètre pas. Ensuite, lorsque l'eau marine que vous y aurez versée vous paraîtra évaporée par l'effet du soleil, ayez soin de faire porter à la maison le vase dans l'état où il se trouve. Quelques personnes ont l'habitude de mêler trois onces de cette préparation avec quarante-huit setiers de vin, et se trouvent bien de cette proportion; d'autres mettent trois cyathes de ce condiment sur le nombre de setiers que nous venons de déterminer.

De la poix dont se servent les Allobroges pour assaisonner le vin poissé.

XXIII. On appelle poix cortiquée celle que les Allo-

dituras Allobroges. Ea sic conficitur, ut dura sit, et quanto facta est vetustior, eo melior in usu est : nam omni lentore misso facilius in pulverem resolvitur, atque cribratur. Hanc ergo conteri et cribrari oportet; deinde quum bis mustum deferbuerit, quod plerumque est intra quartum diem, quam de lacu sublaturam, diligenter manibus expurgatur; et tunc demum prædictæ picis sextans, et semuncia, in sextarios quinque et quinquaginta adjicitur, et rutabulo ligneo permiscetur, nec postea tangitur, dum confervescat : quod tamen non amplius diebus quatuordecim a conditura patiendum est : nam oportebit post hunc numerum dierum confestim vinum emundare, et si quid fæcis aut labris vasorum aut lateribus inhæsit, eradi, ac suffricari, et protinus operculis impositis oblini.

At si ex eadem pice totam vindemiam condire volueris, ita ne gustus picati vini possit intelligi, sat erit eidem picis sex scripula in sextarios quinque et quadraginta tum demum miscere, quum mustum deferbuerit, et fæces expurgatæ fuerint. Oportebit autem salis decocti contritique semunciam in eundem modum musti adjicere. Nec solum huic notæ vini sal adhibendus est, verum, si fieri possit, in omnibus regionibus omne genus vindemiæ hoc ipso pondere saliendum est : nam ea res mucorem vino inesse non patitur.

broges emploient en condiment. On la prépare de manière qu'elle se durcisse, et plus elle est faite depuis longtemps, meilleur elle est pour l'usage : car ayant perdu son principe visqueux, elle est alors plus facile à réduire en poudre et à passer au tamis. Il faut donc la pulvériser et la tamiser; ensuite, quand le moût a jeté deux bouillons, ce qui arrive ordinairement le quatrième jour après qu'on l'a tiré de la cuve, on enlève ses ordures avec la main; après quoi on y jette deux onces et demie de la poix dont nous venons de parler, pour cinquante-cinq setiers de vin; on opère alors le mélange avec le râble de bois, puis on s'abstient de toucher au liquide tant qu'il bout. Toutefois le terme de l'ébullition ne doit pas s'étendre au-delà de quatorze jours, à partir du moment de l'opération : car après ce laps de temps il faut sans plus tarder purifier le vin, et gratter ou essuyer la lie qui se sera attachée aux bords ou aux parois des vases, et placer immédiatement les couvercles qui devront être lutés.

Si vous voulez vous servir de la même poix pour toute votre vendange, de manière qu'on ne puisse reconnaître au goût du vin s'il est poissé, il suffira, lorsque le moût aura bouilli et qu'il aura été purgé de ses lies, d'y mêler six scrupules de poix par quarante-cinq setiers de liqueur. Au reste, il faudra ajouter dans cette quantité de moût une demi-once de sel grillé et égrugé. Ce n'est pas seulement dans le vin de ce genre qu'il faut mettre du sel, mais, si on le peut, on salera au même degré toute espèce de vin, et en tout pays, parce que cette pratique l'empêche de contracter le goût de moisi.

De pice Nemeturica ad condituras.

XXIV. Pix Nemeturica in Liguria conficitur. Ea deinde, ut fiat condituris idonea, aqua marina quam longissime a litore de pelago sumenda est, atque in dimidiam partem decoquenda. Quæ quum in tantum refrixerit, quantum ne contacta corpus urat, partem aliquam ejus, quæ satis videbitur, prædictæ pici immiscemus, et diligenter lignea spatha, vel etiam manu peragitabimus, ut, si quid inest vitii, eluatur; deinde patiemur picem considerare, et, quum siderit, aquam eliquabimus; postea bis aut ter ex reliqua parte aquæ decoctæ tamdiu lavabimus, et subigemus eam, donec rutila fiat. Tum eliquatam in sole quatuordecim diebus patiemur esse, ut, quisquis ex aqua humor remansit, assiccetur; noctibus autem vas tegendum erit, ne irroretur. Quum hoc modo picem præparaverimus, et vina, quum jam bis deferbuerint, condire voluerimus, in musti sextarios octo et quadraginta, cyathos duos picis prædictæ sic adjiciemus. Ex ea mensura, quam condituri sumus, sextarios duos musti sumere oportebit, deinde ex his sextariis in picis sextantem paulatim mustum infundere, et manu tanquam mulsum subigere, quo facilius coeat. Sed ubi toti duo sextarii cum pice coierint, et quasi unitatem fecerint, tum eosdem in id vas, unde sumpseramus, perfundere, et ut permisceatur medicamen, rutabulo ligneo peragitare conveniet.

De la poix néméturique pour les condiments.

XXIV. La poix néméturique se prépare en Ligurie. Pour la rendre propre aux condiments, on prend de l'eau de mer le plus loin qu'il est possible du rivage, et on la fait réduire à la moitié par l'ébullition. Quand elle est refroidie au point de ne pas brûler la partie du corps qu'on y plonge, on mêle une quantité suffisante avec la poix dont nous venons de parler, et on l'agite soit avec une spatule de bois, soit même avec la main, pour en retirer les ordures qui pourraient s'y trouver. Ensuite on laisse la poix se précipiter, et, quand elle est tombée au fond, on décante l'eau; puis, avec le reste de l'eau réduite, on la lave quelque temps, et on la manie jusqu'à ce qu'elle soit devenue rougeâtre. Alors, après l'avoir tirée au clair, on la laisse quatorze jours exposée au soleil, afin qu'elle se débarrasse de l'humidité que l'eau y a laissée; mais on doit couvrir le vase pendant la nuit, afin qu'il ne reçoive pas de rosée. Après avoir préparé la poix de cette manière, si l'on voulait assaisonner son vin, on y mettrait, après l'avoir fait bouillir deux fois, deux cyathes de cette poix sur quarante-huit setiers de moût. De cette quantité que l'on doit travailler, il faut prendre deux setiers et les verser peu à peu sur deux onces de poix, que l'on doit pétrir à la main, comme on le fait pour le vin miellé, afin qu'elle s'incorpore plus facilement. Lorsque les deux setiers de vin seront totalement mêlés avec la poix, et ne feront pour ainsi dire qu'une seule substance, il conviendra de les verser dans le vaisseau d'où on les avait tirés, et d'agiter le tout avec un râble de bois, afin de bien mélanger la préparation.

De aqua salsa vel muria ad vina condienda.

XXV. Quoniam quidam, immo etiam fere omnes Græci, aqua salsa vel muria mustum condiunt, eam quoque partem curæ non omittendam putavi. In mediterraneo, quo non est facilis aquæ marinæ invectio, sic erit ad condituras conficienda muria. Huic rei vel maxime est idonea cœlestis aqua; si minus, ex fonte liquidissimo profluens; harum ergo alterutram curabis quam plurimam, et quam optimis vasis conditam ante quinquennium in sole ponere. Deinde quum computruerit, tamdiu pati, donec ad pristinum modum perveniat; quod quum factum fuerit, alia vasa habeto, et in ea sensim aquam eliquato, donec ad fæcem pervenias: semper enim in requieta aqua crassamen aliquod in imo reperitur. Sic curata quum fuerit, in modum defruti ad tertias decoquenda est. Adjiciuntur autem in aquæ dulcis sextarios quinquaginta, salis sextarius, et mellis optimi unus sextarius; hæc pariter decoqui, et nomen spurcitiam expurgari oportet; deinde quum refrixerit, tum quantumcumque humoris est, tantum in amphoram musti portionem adjici.

Quod si ager maritimus est, silentibus ventis de alto quam quietissimo mari sumenda est aqua, et in tertiam partem decoquenda, adjectis, si videbitur, aliquibus aromatis ex iis, quæ supra retuli, ut sit odorator vini curatio. Mustum autem antequam de lacu tollas, vasa

De l'eau salée ou saumure pour assaisonner les vins.

XXV. Quelques Grecs, je dirai même presque tous, préparant leur moût avec de l'eau salée ou avec de la saumure, j'ai cru devoir ne pas omettre cette partie de l'économie rurale. Dans l'intérieur des terres où il n'est pas facile de transporter de l'eau de la mer, voici comment on préparera la saumure pour les condiments. L'eau de pluie est la plus propre à cette composition, sinon celle qui coule d'une fontaine très-limpide. Vous aurez soin, cinq ans d'avance, d'exposer au soleil une forte quantité de l'une ou de l'autre de ces eaux dans des vases bien choisis; puis, lorsqu'elle se sera corrompue, vous lui donnerez le temps de revenir à son premier état. Quand cette dépuration se sera opérée, prenez d'autres vases, et décantez-y peu à peu cette eau jusqu'à ce que vous soyez arrivé au sédiment : car on trouve toujours quelque crasse au fond des vases où l'eau s'est reposée. Traitée ainsi, on la réduit au tiers par l'ébullition, comme on le fait pour le vin cuit. Alors on mêle, dans cinquante setiers de cette eau douce, un setier de sel et autant d'excellent miel; puis on fait bouillir encore le mélange et on en retire toutes les ordures. Quand cette composition est refroidie, on verse ce qui en reste dans une amphore de moût.

Si le vignoble est situé sur une côte maritime, il faudra, quand les vents ne souffleront pas et que la mer sera calme, puiser loin du rivage de l'eau qu'on fera réduire au tiers par l'ébullition, en y ajoutant, si on le juge à propos, et pour que la préparation de ce vin ait plus de bou-

rore marino, vel lauro, vel myrto suffumigato, et large repleto, ut in effervescendo vinum se bene purget; postea vasa nucibus pineis suffricato. Quod vinum volueris dulcius esse, postero die; quod austerius, quinto die, quam sustuleris, condire oportebit, et ita supplere, et oblinire vasa. Nonnulli etiam suffumigatis seriis prius condituram addunt, et ita mustum infundunt.

Remedia acescentis vini.

XXVI. In quo agro vinum acescere solet, curandum est, ut, quum uvam legeris et calcaveris, priusquam vinacea torculis exprimantur, mustum in corbem defundas, et aquæ dulcis puteanæ ex eodem agro partem decimam adjicias, et coquas, donec ea aqua, quam adjeceris, decocta sit. Postea quum refrixerit, in vasa defundas, et operias, et oblinas: ita diutius durabit, et detrimenti nihil fiet. Melius est, si veterem servatam compluribus annis aquam addideris, longeque melius, si aquæ nihil addideris, et decimam musti decoxeris, frigidumque in vas transtuleris, et si in sextarios VII musti heminam gypsi miscueris, posteaquam decoctum refrixerit. Reliquum mustum, quod in vinaceis fuerit expressum, primo quoque tempore absumito, aut ære commutato.

quet, quelques-uns des aromates dont j'ai parlé plus haut. Avant de tirer le moût des cuviers, vous parfumerez les vases avec du romarin, du laurier et du myrte, et vous les remplirez entièrement, afin que le vin se purge parfaitement dans l'ébullition; puis vous frotterez ces vases avec des pignons de pin. Il faut assaisonner le vin le lendemain du jour où on l'aura tiré de la cuve, si on veut qu'il ait de la douceur, et le cinquième jour après, s'il convient de l'avoir plus âpre. On remplit les vases à mesure qu'ils se réduisent, et on les bouche. Quelques personnes aussi mettent le condiment dans les vases qu'ils ont parfumés, et y versent le moût.

Remèdes pour le vin qui tourne à l'aigre.

XXVI. Dans les vignobles où le vin a coutume de tourner à l'aigre, il faut avoir soin, quand on a cueilli et foulé le raisin, avant de soumettre le marc à l'action du pressoir, de passer le moût dans une corbeille, et d'y verser un dixième d'eau douce d'un puits, creusé sur le terrain même, et de le faire bouillir jusqu'à évaporation d'une quantité égale à celle de l'eau ajoutée. Ensuite, quand la liqueur sera refroidie, on la versera dans des vases, que l'on couvrira et qu'on lutera. Par ce moyen le vin se conserve longtemps et n'éprouve pas d'altération. Il vaut mieux employer de vieille eau conservée depuis plusieurs années, et il est préférable encore de ne pas se servir d'eau, de faire bouillir le moût jusqu'à réduction d'un dixième, de le verser dans un vaisseau, et de jeter une hémine de gypse sur sept setiers de moût, quand il est refroidi. Quant au reste du moût que l'on aura exprimé du marc, il faut le consommer sans retard, ou le vendre.

De vino dulci faciendo.

XXVII. Vinum dulce sic facere oportet : Uvas legito ; in sole per triduum expandito ; quarto die, meridiano tempore, calidas uvas proculcato ; mustum lixivum, hoc est antequam prelo pressum sit, quod in lacum musti fluxerit, tollito. Quum deferbuerit, in sextarios quinquaginta irim bene pinsitam, nec plus unciae pondere addito, vinum a fæcibus eliquatum diffundito. Hoc vinum erit suave, firmum, corpori salubre.

De aliis salubribus conditurarum generibus.

XXVIII. Alia medicaminum genera vini condituris et firmitati aptissima sic facito : Irim quam candidissimam pinsito, fœnum Græcum vetere vino macerato ; deinde in sole exponito, aut in furno, ut siccescat ; tum commolito minutissime. Item odoramenta trita, id est irim cribratam, quæ sit instar pondo quincuncem et trientem, fœni Græci pondo quincuncem et trientem, schœni pondo quincuncem in unum permisceto ; tum in serias singulas, quæ sint amphorarum septenum, addito medicaminis pondo unciam, et scripula octo ; gypsi, quum ex locis palustribus mustum erit, in singulas ternas heminas ; quum de novellis vineis erit, sextarium ; quum de veteribus et locis siccis, heminas singulas adjicito. Tertio die quam calcaveris, condituram infundito, sed antequam condias, musti aliquantum in seriam de seria transferto, ne in condiendo cum

De la manière de faire du vin doux.

XXVII. Il faut faire ainsi le vin doux : Cueillez des raisins ; exposez-les durant trois jours au soleil ; le quatrième jour, à l'heure de midi, foulez vos grappes toutes chaudes ; enlevez, de la cuve où il a coulé, le vin de mère goutte, c'est-à-dire celui que l'on obtient avant que le raisin ait été soumis au pressoir. Quand il aura cessé de bouillir, mêlez-y pour cinquante setiers une once au plus d'iris bien pilé, et entonnez-le après l'avoir bien dégagé de sa lie. Ce vin sera agréable, fort et salulaire pour le corps.

Autres espèces de condiments bons pour la santé.

XXVIII. Faites comme il suit les autres espèces de condiments pour assaisonner et fortifier le vin : Pilez de l'iris le plus blanc ; faites macérer, dans du vin vieux, du fenugrec, que vous exposez ensuite au soleil ou au four pour qu'il se dessèche ; alors broyez-le bien menu. Après cette opération vous mêlerez ensemble des aromates pulvérisés, tels que de l'iris passé au tamis à la dose de neuf onces, autant de fenugrec et cinq onces de schoenum. Alors ajoutez, par chaque cruche de sept amphores, une once et huit scrupules de cette mixtion et trois hémines de gypse, si le moût provient de terres humides ; un setier, s'il est tiré de jeunes vignes, et seulement une hémine, s'il a été donné par de vieilles vignes plantées en terrain sec. Trois jours après avoir foulé le raisin, versez le condiment ; mais, avant de l'employer, tirez un peu de moût du vaisseau dans lequel vous opérez, pour le déposer dans un autre, afin qu'il ne s'en répande pas quand il bouillira avec la mixtion. Ainsi mélangez dans un bassin du gypse broyé et des autres ingrédients, autant qu'il en faudra pour chaque vaisseau ; puis délayez-les dans le moût ; versez-les dans des cruches, et opérez-en

medicamento effervescat, et fluat. Sic autem curatum gypsum et medicamentum in labello permisceto, quantum seriis singulis fuerit necessarium, idque medicamentum musto diluito, et ipsa ad serias addito, et permisceto : quum deferbuerit, statim repleto, et oblinito. Omne vinum quum condieris, nolito statim diffundere, sed sinito in doliis quiescere; postea quum de doliis aut de seriis diffundre voles, vere, florente rosa, defæcatum quam limpidissimum in vasa bene picata et pura transferto. Si in vetustatem servare voles, in cado duarum urnarum quam optimi vini sextarium, aut fæcis generosæ recentis sextarios tres addito : aut si vasa recentia, ex quibus vinum exemptum sit, habebis, in ea confundito. Si horum quid feceris, multo melius et firmitus erit vinum; etiam si bonos odores addideris, omnem malum odorem et saporem prohibueris : nam nulla res alienum odorem celerius ad se ducit quam vinum.

Quemadmodum mustum semper dulce tanquam recens permaneat.

XXIX. Mustum ut semper dulce tanquam recens permaneat, sic facito : Antequam prelo vinacea subjiciantur, de lacu quam recentissimum addito mustum in amphoram novam, eamque oblinito, et impicato diligenter, ne quidquam aquæ introire possit; tunc in piscinam frigidæ et dulcis aquæ totam amphoram mer-

le mélange. Quand le tout sera en ébullition, remplissez-en vos vaisseaux, et bouchez-les. Lorsque vous assaisonnerez du vin, ne le versez pas aussitôt dans vos vaisseaux, mais laissez-le reposer dans les premiers vases; lorsque ensuite vous voudrez le décanter des tonneaux ou des cruches, à l'époque du printemps, lors de la floraison des roses, transvasez-le parfaitement purgé de lies et très-clair dans des vaisseaux bien poissés et bien nets. Si vous désirez le conserver longtemps, ajoutez-y, dans une fûtaille de deux urnes, un setier d'excellent vin, ou trois setiers de lie d'un vin généreux et nouveau, ou bien, si vous avez des vaisseaux qui soient vides depuis peu de temps, versez-y votre liqueur. Quelle que soit celle de ces méthodes que vous emploirez, votre vin y gagnera de la bonté et de la durée. Si d'ailleurs vous y mêlez des aromates agréables, vous en chasserez toutes les mauvaises odeurs et la saveur fâcheuse; car aucune substance ne se pénètre plus promptement des odeurs étrangères que ne le fait le vin.

Par quel procédé le moût peut se maintenir toujours aussi doux que lorsqu'il est nouveau.

XXIX. Pour que le moût reste toujours aussi doux que dans sa nouveauté, usez du procédé suivant : Avant de soumettre le marc à l'action du pressoir, tirez de la cuve, dans une amphore neuve, le moût le dernier écoulé; bouchez-la, enduisez-la de poix avec beaucoup de soin, pour qu'il ne puisse pas s'y introduire d'humidité. Alors plongez-la en son entier dans une piscine d'eau froide et douce, de manière qu'aucune portion du

gito, ita ne qua pars exstet : deinde post dies XL eximito, sic usque in annum dulce permanebit.

Optima vini curatio, et remedia languentis vini.

XXX. Ab eo tempore, quo primum dolia operculaveris, usque ad æquinoctium vernum semel in diebus xxxvi vinum curare satis est, post æquinoctium vernum bis, aut, si vinum florere incipiet, sæpius curare oportebit : ne flos ejus pessum eat, et saporem vitiet. Quanto major æstus erit, eo sæpius convenit vinum nutriri refrigerarique, et ventilari : nam quamdiu bene frigidum erit, tamdiu recte manebit. Labra vel fauces doliorum semper suffricari nucibus pineis oportebit, quoties vinum curabitur. Si qua vina erunt duriora, aut minus bona, quod agri vitio aut tempestate sit factum, sumito fæcem vini boni, et panes facito, et in sole arefacito et coquito in igne; postea terito, et pondo quadrantem amphoris singulis infricato, et oblinito, bonum fiet.

Si quod animal in mustum ceciderit et interierit remedia.

XXXI. Si quod animal in mustum ceciderit, et interierit, uti serpens, aut mus, sorexve, ne mali odoris vinum faciat, ita ut repertum corpus fuerit, id igne adoleatur, cinisque ejus in vas, quo deciderat, frigidus infundatur, atque rutabulo ligneo permisceatur. Ea res erit remedio.

vase ne soit à découvert; ensuite, au bout de quarante jours, retirez l'amphore. Par ce moyen la liqueur se maintiendra douce toute une année.

Bons soins à donner au vin, et remèdes pour ses maladies.

XXX. Du moment où vous aurez bouché vos vaisseaux, il suffit de visiter le vin une fois tous les trente-six jours, jusqu'à l'équinoxe du printemps, et deux fois après cette époque. Mais, si le vin commence à se couvrir d'efflorescences, il est nécessaire de lui donner des soins plus fréquemment, de peur que cette maladie n'aille en empirant, et n'altère le goût de la liqueur. Plus l'été sera chaud, plus souvent il convient de rafraîchir le vin, de le nourrir et de lui procurer de l'air : car, tant qu'il se maintiendra bien frais, il offrira des gages de durée. Toutes les fois qu'on soignera le vin, il faudra avec des pignons de pommes de pin frotter l'ouverture ou les rebords du vaisseau. Dans le cas où quelques vins seraient durs, ou de qualité inférieure, soit par l'effet d'un terrain ingrat, soit en raison des mauvais temps, prenez de la lie d'un bon vin, composez-en des boulettes, séchez-les au soleil, et faites-les cuire au feu; puis broyez-les, frottez l'intérieur de chaque amphore avec trois onces de cette substance, et bouchez hermétiquement : votre vin s'améliorera.

Remèdes pour le cas où un petit animal serait tombé dans le moût et y serait mort.

XXXI. Si quelque animal, tel qu'un serpent, un rat ou une souris, est tombé et a péri dans le moût, il faudra, pour qu'il ne donne pas mauvaise odeur au vin, brûler au foyer son corps dans l'état où vous l'aurez trouvé, et en jeter la cendre refroidie dans la vase où il s'est noyé, et l'y mélanger avec un râble de bois. Cette opération servira de remède.

Vinum ex marrubio.

XXXII. Vinum marrubii multi utile putant ad omnia intestina vitia, et maxime ad tussim. Quum vindemiam facies, marrubii caules teneros, maxime de locis incultis et macris legito, eosque in sole siccato; deinde fasciculos facito, et tomice palmea aut juncea ligato, et in seriam mittito, ita ut vinculum exstet; in musti dulcis sextariis cc, marrubii libras viii adjicito, ut simul cum musto defervescat; postea eximito marrubium, et purgatum vinum diligenter oblinito.

Vinum scilliten ut condire oporteat.

XXXIII. Vinum scilliten ad concoquendum, et ad corpus reficiendum, itemque ad veterem tussim, et ad stomachum hoc modo condire oportet: Primum ante dies quadraginta, quam vinum voles vindemiare, scillam legito, eamque secato quam tenuissime, sicut raphani radicem, taleolasque sectas suspende in umbra, ut assiccantur; deinde quum aridæ erunt, in musti Aminei sextarios XLVIII, scillæ aridæ adde pondo libram, eamque inesse patere diebus xxx, postea eximito, et defæcatum vinum in amphoras binas adjicito. Alii scribunt, in musti sextarios XLVIII, scillæ aridæ pondo libram, et quadrantem adjici oportere; quod et ipsum non improbo.

Vin de marrube.

XXXII. Beaucoup de personnes considèrent le vin de marrube comme utile à la guérison de toutes les maladies internes, et principalement de la toux. Quand vous ferez la vendange, cueillez des tiges tendres de marrube, surtout dans les lieux incultes et maigres, et faites-les sécher au soleil; mettez-les en bottes que vous lierez avec une corde de palmier ou de jonc; placez-les dans un vaisseau de manière que le lien surnage; jetez dans deux cents setiers de moût très-doux huit livres de marrube, pour les faire bouillir ensemble; ensuite retirez le marrube, et, après avoir tiré le vin au clair, bouchez-le soigneusement.

Comment il faut préparer le vin de scille.

XXXIII. On doit préparer ainsi qu'il suit le vin de scille qui sert à faciliter la digestion, à rétablir les forces, à guérir la toux et à fortifier l'estomac : D'abord, quarante jours avant de procéder à la vendange, cueillez la scille, coupez-la par tranches très-menues, comme on fait pour les racines de raifort; suspendez ces rouelles à l'ombre, afin qu'elles s'y dessèchent; ensuite, quand leur dessiccation sera complète, jetez dans quarante-huit setiers de vin doux d'Aminée une livre de scille sèche; laissez-l'y séjourner trente jours, ensuite retirez-la et versez votre vin, tiré au clair, dans deux amphores. D'autres cultivateurs prescrivent de mettre une livre et un quart de scille sèche dans les quarante-huit setiers de moût; dose que j'approuve volontiers.

De aceto scillitico.

XXXIV. Hoc ipsum scillæ pondus, quod supra dixi, in aceti duas urnas adjiciunt, et per XL dies inesse patiuntur, qui scilliticum acetum facere volunt. Ad embammata, in tres amphoras musti mittis aceti acris congium, aut duplum, si non est acre, et in ollam, quæ fert amphoras tres, decoquis ad palmum, id est ad quartas, aut si non dulce mustum, ad tertias: dispumetur; sed mustum desub massa et limpidum sit.

Vinum absinthiten, hyssopiten, abrotoniten, et reliquarum notarum, quomodo condire oporteat.

XXXV. Vinum absinthiten, et hyssopiten, et abroniten, et thymiten, et marathriten, et glechoniten sic condire oportet: Pontici absinthii pondo libram cum musti sextariis IV decoque usque ad quartas; reliquum quod erit, id frigidum adde in musti Aminei urnam.

Idem ex reliquis [rebus], quæ suprascripta sunt, facito. Possunt etiam puleii aridi tres libræ cum congiio musti ad tertias decoqui, et, quum refrixerit liquor, exempto puleio in urnam musti adjici: idque mox tussientibus per hiemem recte datur: vocaturque vini nota glechonites.

De musto tortivo.

XXXVI. Mustum tortivum est, quod post primam pressuram vinaecorum circumciso pede exprimitur. Id

Du vinaigre scillitique.

XXXIV. Ceux qui veulent faire du vinaigre de scille, en mettent une livre et un quart, comme je l'ai dit, dans deux urnes de vinaigre, et l'y laissent infuser pendant quarante jours. Pour obtenir une sauce forte, vous mettez sur trois amphores de moût un conge de fort vinaigre, ou le double, s'il n'a pas beaucoup d'acidité; vous ferez bouillir le tout dans une marmite de la contenance de trois amphores, jusqu'à l'abaissement d'un palme, c'est-à-dire jusqu'à réduction d'un quart ou d'un tiers, si le moût n'est pas très-doux. Vous écumerez. Au surplus, le moût doit être du premier tiré et être bien limpide.

Comment il faut préparer l'absinthite, l'hysopite, l'abrotonite et les autres vins de cette espèce.

XXXV. Voici la recette des vins soit d'absinthe, soit d'hysope, soit d'aurone, soit de thym, soit de fenouil, soit de pouliot : Faites bouillir jusqu'à réduction d'un quart une livre d'absinthe du Pont avec quatre setiers de moût; puis versez les trois quarts restants, quand ils seront refroidis, dans une urne de moût d'Aminée.

Opérez de même pour les autres plantes que j'ai désignées ci-dessus. On peut aussi faire une décoction, que l'on réduira d'un tiers, de trois livres de pouliot sec dans un conge de moût; et, quand la liqueur est refroidie, on la verse dans une urne de vin doux, après avoir retiré le pouliot. On peut donner de suite cette préparation avec succès pendant l'hiver aux personnes affectées de toux. Cette espèce de vin se nomme gléchonite.

Du vin de taille.

XXXVI. On appelle vin de taille, celui qu'on exprime, après la première pression du marc, de sa motte retaillée

mustum conjicies in amphoram novam, et implebis ad summum; tum adjicies ramulos rorismarini aridi lino colligatos, et patieris una defervescere per dies septem; deinde eximes ramulorum fasciculum, et purgatum diligenter vinum gypsabis. Sat erit autem rorismarini sesquilibram in duas urnas musti adjicerè. Hoc vino post duos menses possis pro remedio uti.

Vinum simile Græco facere.

XXXVII. Uvas præcoquas quam maturissimas legito, casque per triduum in sole siccato, quarto die calcato, et mustum, quod nihil habeat ex tortivo, conjicito in seriam, diligenterque curato, ut, quum deferbuerit, fæces expurgentur; deinde, quinto die, quum purgaveris mustum, salis cocti et cribrati duos sextarios, vel, quod est minimum, adjicito unum sextarium in sextarios musti **XLIX.** Quidam etiam defruti sextarium miscent; nonnulli etiam duos adjiciunt, si existimant vini notam parum esse firmam.

Vinum myrtiten quomodo facias.

XXXVIII. Vinum myrtiten ad tormina, et ad alvi proluviem, et ad imbecillum stomachum sic facito. Duo sunt genera myrti, quorum alterum est nigrum, alterum album. Nigri generis baccae, quum sunt maturæ, leguntur, et semina earum eximuntur, atque ipsæ sine seminibus in sole siccantur, et in fictili fidelia siccò

sur toutes ses faces. Remplissez jusqu'au bord avec ce moût une amphore neuve ; jetez-y des rameaux de romarin desséchés et liés en bottes avec du fil de lin , et laissez-les fermenter ensemble pendant sept jours. Ensuite retirez ces bottes , et lutez avec du plâtre votre vin tiré au clair. Il suffira de mettre une demi-livre de romarin dans deux urnes de moût. Au bout de deux mois vous pouvez employer ce vin comme remède.

Composition d'un vin semblable au vin grec.

XXXVII. Cueillez des raisins précoces, les plus mûrs que vous trouverez ; laissez-les sécher au soleil pendant trois jours ; foulez-les le quatrième ; versez dans une cruche le moût non mélangé de vin de taille , et ayez grand soin , dès qu'il cessera de bouillir, de le purger de sa lie ; ensuite , le cinquième jour, vous ajouterez à ce moût bien clarifié deux setiers , ou au moins un , de sel torréfié et tamisé , pour quarante-neuf setiers de ce vin. Quelques personnes y mêlent un setier de vin cuit ; d'autres en versent même deux , si elles doutent que leur vin puisse se conserver.

Comment on fait le vin myrtite.

XXXVIII. Préparez ainsi qu'il suit le vin de myrte pour guérir les coliques, la diarrhée et les faiblesses d'estomac. Il y a deux espèces de myrte, dont l'un est noir et l'autre blanc. On cueille les baies de l'espèce noire lorsqu'elles sont mûres ; on en retire les semences , et quand elles en sont dépouillées, on les fait sécher au soleil ; puis on les dépose en lieu sec dans une cruche de terre cuite. Ensuite, à l'époque des vendanges, on

loco reponuntur. Deinde per vindemiam ex vetere arbusto, vel si id non est, ex vetustissimis vineis Amineæ bene maturæ uvæ sole calido leguntur, et ex his mustum adjicitur in seriam, et statim primo die, antequam id ferveat, baccæ myrti, quæ fuerant repositæ, diligenter conteruntur, et totidem earum libræ contusarum appenduntur, quot amphoræ condiri debent; tum exiguum musti sumitur ex ea seria, quam medicaturi sumus, et tanquam farina conspergitur, quidquid contusum et appensum est. Post hæc complures ex ea massulæ fiunt, et ita per latera seriæ in mustum demittuntur, ne altera offa super alteram perveniat. Quum deinde bis mustum deferbuerit, et bis curatum est, rursus eodem modo, et tantumdem ponderis baccæ, sicut supra dixi, contunditur: nec jam ut prius massulæ fiunt, sed in labello mustum de eadem seria sumitur, prædicto ponderi permiscetur, sic ut sit instar juris crassi. Quod quum est permixtum, in eandem seriam confunditur, et rutabulo ligneo peragitatur; deinde post nonum diem, quam id factum est, vinum purgatur, et scopulis aridæ myrti seria suffricatur, operculumque superimponitur, ne quid eo decidat. Hoc facto, post septimum diem rursus vinum purgatur, et in amphoras bene picatas et bene olidas diffunditur; sed curandum est ut, quum diffundis, liquidum et sine fæce diffundas.

cueille à la plus grande ardeur du soleil des grappes bien mûres de raisin d'Aminée sur un vieux cépage de vignes mariées à l'ormeau, ou, si l'on n'en a pas, sur les plus anciennes vignes que l'on ait; on verse le moût qui en provient dans une cruche, et aussitôt, dès le premier jour, avant toute fermentation, on écrase avec soin les baies de myrte qu'on avait conservées : on en pèse dans cet état autant de livres qu'on doit assaisonner d'amphores de vin; alors on prend dans la cruche où l'on doit faire la mixtion, une petite quantité de moût, et de ces baies pulvérisées et pesées on saupoudre la liqueur comme avec de la farine. Ensuite on en fait plusieurs boulettes, et on les fait glisser dans le moût le long des parois de la cruche, afin qu'elles ne s'entassent pas les unes sur les autres. Après cette opération, dès que le moût aura jeté deux bouillons de fermentation, et que deux fois on l'a soigné, on recommence de la même manière à pulvériser le même poids de baies que j'ai indiqué ci-dessus; mais on n'en forme plus de boulettes : on prend seulement dans un bassin du moût de la même cruche; on le mélange avec la quantité prescrite plus haut de manière à en faire une sorte de bouillon épais. Quand cette mixtion est faite, on le reverse dans la cruche en l'agitant avec un râble de bois. Neuf jours après cette opération, on purge le vin de toute ordure; on frotte les vases avec des balais de myrte sec; puis on y place les couvercles, pour que rien ne tombe dans le liquide. Cela étant fait, on purge encore le vin sept jours après, et on le verse dans des amphores bien enduites de poix et bien parfumées; mais il faut avoir soin en transvasant de ne laisser couler que la liqueur claire et sans lie.

Vinum aliud myrtiten, sic temperato : Mel Atticum ter infervere facito, et toties dispumato; vel si Atticum non habueris, quam optimum mel eligito, et quater vel quinquies dispumato : nam quanto est deterius, tanto plus habet spurcitiae. Quum deinde mel refrixerit, baccas albi generis myrti quam maturissimas legito, et perfriato, ita ne interiora semina conteras. Mox fiscello ligneo inclusas exprimito, succumque earum, qui sit sextariorum sex, cum mellis decocti sextario immisceto, et in lagunculam diffusum oblinito; sed hoc mense decembri fieri debet, quo fere tempore matura sunt myrti semina : custodiendumque erit, ut, antequam baccæ legantur, si fieri potest, septem diebus; sin autem, ne minus triduum serenum fuerit, aut certe non pluerit, et ne rorulentæ legantur cavendum. Multi nigram vel albam myrti baccam, quum jam maturuit, dstringunt, et duabus horis eam, quum paululum in umbra expositam siccaverunt, perterunt ita, ut, quantum fieri potest, interiora semina integra permaneant. Tum per lineum fiscum, quod pertriverant, exprimunt, et per colum junceum liquatum succum lagunculis bene picatis condunt, neque melle, neque alia re ulla immixta. Hic liquor non tam est durabilis, sed quamdiu sine noxa manet, utilior est ad valetudinem, quam alterius myrteæ notæ compositio. Sunt, qui hunc ipsum expressum succum, si sit ejus copiosior facultas, in tertiam partem decoquant,

On obtient un autre vin de myrte par le procédé suivant : Faites jeter trois bouillons à du miel de l'Attique, et écumez-le autant de fois ; ou, à défaut de ce dernier, choisissez du miel d'excellente qualité, dont vous enlèverez les écumes à quatre ou cinq reprises : car, moins il est bon, plus il produit d'ordure. Quand le miel sera refroidi, prenez les baies de myrte de l'espèce blanche, les plus mûres que vous trouverez, et écrasez-les de manière à ne pas broyer les semences qu'elles renferment. Après avoir placé ces baies dans une corbeille de bois, vous en exprimerez le suc, dont vous mélangerez six setiers avec un setier de miel cuit ; puis vous verserez le tout dans une fiole que vous luterez. C'est dans le mois de décembre qu'on doit faire cette préparation, parce qu'alors presque toujours les semences de myrte ont atteint leur maturité. Il faudra veiller à ce qu'avant la récolte de ces baies, il se soit écoulé sept jours, s'il est possible, ou tout au moins trois d'un temps serein, et surtout à ce qu'il n'ait pas plu, et à ce qu'elles ne soient pas même couvertes de rosée. Beaucoup de personnes récoltent les fruits du myrte, soit blanc, soit noir, lorsqu'ils sont mûrs, puis les font un peu sécher à l'ombre pendant deux heures, et les broient de manière à laisser entières, autant que faire se peut, les semences qui y sont contenues. Alors à travers un tamis de lin, elles expriment le suc de ce qu'elles ont broyé, et, après l'avoir épuré dans un couloir de jonc, elles le conservent dans des fioles bien poissées, sans y joindre ni miel ni autres ingrédients. Cette liqueur se conserve peu ; mais, tant qu'elle se maintient sans altération, elle est meilleure pour la santé que la composition de toute autre espèce de myrtite. Il y a des cultivateurs qui, lorsqu'ils en ont en abondance, font réduire ce suc à un tiers, en le soumettant à l'ébullition, et, lorsqu'il est refroidi, le mettent dans des fioles poissées. Ainsi préparé, il est de

et refrigeratum picatis lagunculis condant. Sic confectum diutius permanet; sed quod non decoxeris, poterit innoxium durare biennio, si modo munde et diligenter id feceris.

Passum quemadmodum fiat.

XXXIX. Passum optimum sic fieri Mago præcipit, ut et ipse feci. Uvam præcoquam bene maturam legere, acina arida aut vitiosa rejicere; furcas, vel palos, qui cannas sustineant, inter quaternos pedes figere, et perticis jugare: tum insuper cannas ponere, et in sole pandere uvas, et noctibus tegere, ne irrorentur. Quum deinde exaruerint, acina decerpere, et in dolium aut in seriam conjicere, eodem mustum quam optimum, sic ut grana submersa sint, adjicere: combiberint uvæ, seque impleverint, sexto die in fiscellam conferre et prelo premere, passumque tollere: postea vinaceos calcare, adjecto recentissimo musto, quod ex aliis uvis factum fuerit, quas per triduum insolaveris: tum permiscere, et subactam brisam prelo subjicere, passumque secundarium statim vasis oblinitis includere, ne fiat austerius; deinde post viginti vel triginta dies, quum deferbuerit, in alia vasa deliquare, et confestim opercula gypsare et pelliculare.

Passum si ex uva Apiana facere volueris, uvam Apianam integram legito, acina corrupta purgato et secernito, postea in perticis suspendito; perticæ uti semper in sole sint facito; ubi satis corrugata erunt acina, de-

longue garde ; quant à celui qui n'a pas subi de cuisson, il pourra se conserver deux ans sans s'altérer, pourvu qu'il ait été fait proprement et avec soin.

Comment on confectionne le vin de raisins séchés au soleil.

XXXIX. Magon conseille de faire, comme il suit, le vin de raisins séchés au soleil, et c'est ainsi que j'en ai fait moi-même. Cueillir bien mûres les grappes de raisins précoces ; rejeter les grains secs ou altérés ; ficher en terre, à la distance de quatre pieds, pour supporter des roseaux, des fourches ou des pieux qu'on unira en forme de joug avec des perches : les roseaux posés dessus, y étendre au soleil les raisins, les couvrir la nuit pour que la rosée ne les humecte pas. Quand ils seront desséchés, détacher les grains et les jeter dans un tonneau ou dans une cruche, ajouter d'excellent moût jusqu'à ce qu'il recouvre les raisins : au bout de six jours, lorsqu'ils auront bu le liquide et s'en seront gonflés, les mettre dans un cabas, les soumettre à l'action du pressoir et recueillir le vin ; ensuite fouler le marc, en y ajoutant du moût tout frais, qu'on aura obtenu d'autres raisins restés au soleil durant trois jours ; alors mêler et mettre sous la presse ce marc, et sans retard renfermer dans des vaisseaux lutés ce second vin pour qu'il ne prenne pas trop d'âpreté ; puis, vingt ou trente jours après, quand il aura cessé de bouillir, le tirer au clair dans d'autres vases ; aussitôt plâtrer les couvercles et les recouvrir d'une peau.

Si on se propose de faire du vin avec du raisin muscat séché au soleil, cueillez-en bien saine la grappe que vous dégagez des grains gâtés ; mettez-la à part, puis suspendez-la sur les perches. Ayez soin que ces perches soient sans cesse exposées au soleil. Dès que les

mito, et sine scopionibus in dolium conjicito, pedibusque bene calcato. Ubi unum tabulatum feceris, vinum vetus conspergito, postea alterum supercalcato, et item vinum conspergito; eodem modo tertium calcato, et infuso vino ita superponito, ut supernatet, et sinito dies quinque; postea pedibus proculcato, et in fiscina nova uvas premito.

Quidam aquam cœlestem veterem ad hunc usum præparant, et ad tertias decoquunt. Deinde quum sic uvas, ut supra scriptum est, passas fecerunt, decoctam aquam pro vino adjiciunt, et cetera similiter administrant. Hoc, ubi lignorum copia est, vilissime constat, et est in usu vel dulcius, quam superiores notæ passi.

Lora optima quomodo fiat.

XL. Lora optima sic fit: Quantum vini uno die feceris, ejus partem decimam, quot metretas efficiat, considerato, et totidem metretas aquæ dulcis in vinacea, sed quibus unius diei vinum expressum erit, addito: eodem et spumas defruti, sive sapæ, et fæcem ex lacu confundito, et permisceto, eamque intritam macerari una nocte sinito, postero die pedibus proculcato, et sic permixtam prelo subjicito: quod deinde fluxerit, aut doliis, aut amphoris condito, et quum deferbuerit, obturato. Commodius autem servatur in amphoris. Hanc ipsam

grains seront suffisamment flétris, détachez-les ; jetez-les sans la rafle dans un tonneau, et foulez-les fortement. Quand vous aurez fait votre première assise de marc, vous l'arroseriez de vin vieux ; puis vous foulerez de quoi en dresser une autre, que vous arroserez comme la première ; vous foulerez de même une troisième assise, et vous l'étendrez sur les autres et verserez dessus du vin, jusqu'à ce qu'il la recouvre : après quoi vous laisserez le tout reposer cinq jours, espace de temps après lequel vous foulerez de nouveau et vous presserez dans un cabas neuf.

Quelques personnes laissent vieillir pour cet usage l'eau de pluie, et la font bouillir jusqu'à réduction de moitié. Quand ils ont eu desséché leur raisin comme je l'ai expliqué, ils emploient cette eau au lieu de vin, et terminent l'opération comme ci-dessus. Ce procédé, quand on a beaucoup de bois, coûte fort peu, et ce vin est même, pour l'usage, plus doux au goût que ceux qu'on prépare d'après les précédentes méthodes.

Comment on fabrique de très-bonne piquette.

XL. On fait ainsi d'excellente piquette : Voyez combien de vin vous aurez fait en un jour, et combien la dixième partie forme de métrètes ; versez ce même nombre de métrètes d'eau douce sur le marc dont en cette journée vous aurez exprimé le vin ; mettez dans cette eau les écumes du vin cuit jusqu'à réduction soit de moitié, soit des deux tiers, et la lie déposée dans les cuves : mêlez le tout ensemble, et laissez toute une nuit macérer cette espèce de bouillie ; le lendemain vous la foulerez, et après cette opération soumettez-la à l'action du pressoir. Lorsque le liquide se sera écoulé, versez-le dans des tonneaux ou des amphores, et, après qu'il aura bouilli, bouchez vos vases. C'est surtout dans les am-

loram M. Columella ex aqua vetere faciebat, et nonnunquam plus biennio innoxiam servabat.

Mulsum quomodo fiet.

XLI. Mulsum optimum sic facito : Mustum lixivum de lacu statim tollito : hoc autem erit, quod distillaverit, antequam nimium calcetur uva. Sed de arbustivo genere, quod sicco die legeris, id facito. Conjicies in urnam musti mellis optimi pondo x, et diligenter permixtum recondes in lagenam, eamque protinus gypsabis, jubebisque in tabulato reponi. Si plus volueris facere, proportione, qua supra, mel adjicies. Post tricesimum et alterum diem lagenam aperire oportebit, et in aliud vas mustum eliquatum oblinire, atque in furnum reponere.

Conditura ex cydoniis fit hoc modo : In cacabo figuli novo, vel in stagneo coquitur musti arbustivi Aminei urna, et mala cydonea grandia expurgata viginti, et integra mala dulcia granata, quæ Punica vocantur, et sorba non permitia divisa exemptis seminibus, quæ sint instar sextariorum trium. Hæc ita coquuntur, ut omnia poma deliquescant cum musto, et sit puer, qui spatha lignea, vel arundine permisceat poma, ne possint aduri. Deinde quum fuerint decocta, ut non multum juris supersit, refrigerantur, et percolantur : eaque, quæ in colo subsiderunt, diligenter contrita levigantur, et ite-

phores que la piquette se conserve le mieux. M. Columelle faisait sa piquette avec de l'eau vieillie, et souvent il la conservait potable plus de deux ans.

Comment on confectionne le vin miellé.

XLI. Faites ainsi de très-bon vin miellé : Tirez sans délai de la cuve du moût de mère goutte, c'est-à-dire de celui qui aura coulé des raisins avant qu'ils n'aient été fortement foulés. Faites ce moût avec du raisin de vignes mariées aux arbres, et que vous aurez cueilli par un temps sec. Jetez dix livres de miel d'excellente qualité dans une urne de moût, et, après l'avoir soigneusement mêlé, emplissez-en une bouteille, enduisez-là de plâtre sans retard, et faites-la déposer sur une tablette. Si vous désirez en confectionner une plus grande quantité, vous ajouterez du miel d'après la proportion que nous venons de fixer. Trente et un jours après, il faudra ouvrir la bouteille, décanter le moût dans un autre vase qu'on lutera, et que l'on conservera sur le four.

Voici comment on prépare la confiture de coings : Dans une marmite neuve de terre cuite ou dans une marmite d'étain, on fait cuire une urne de moût de raisin d'Aminée marié aux arbres, vingt gros coings bien nettoyés, et environ trois setiers de grenades douces entières connues sous le nom de poniques, et de cornes non encore mûres, séparées de leurs semences. On fait cuire le tout jusqu'à ce que tous les fruits se fondent dans le moût : on charge un jeune valet de remuer les fruits avec une spatule de bois ou un roseau, pour qu'ils ne puissent pas brûler. Quand la cuisson en est arrivée au point qu'il ne reste qu'une petite quantité de jus, on laisse refroidir, et on coule. Ce qui restera dans le couloir devra être soigneusement écrasé, et, afin qu'il ne brûle pas, mis à cuire dans son propre jus sur un feu

rum in suo sibi jure lento igni, ne adurantur, carbonibus decoquuntur, donec cassamen in modum fæcis existat; prius tamen quam de igne medicamentum tollatur, tres heminæ roris Syriaci contriti et cribrati super omnia adjiciuntur, et spatha permiscentur, ut coeant cum ceteris. Tum refrigeratum medicamentum, adjicitur in vas fictile novum picatum, idque gypsatum alte suspenditur, ne pallorem trahat.

De caseo condendo.

XLII. Caseum sic condiemus : Casei aridi ovilli proximi anni frusta ampla facito, et in picato vase composito; tum optimi generis musto adimpleto, ita ut superveniat, et sit jus aliquanto copiosius, quam caseus: nam caseus combibit, et fit vitiosus, nisi mustum semper supernatet. Vas autem, quum impleveris, statim gypsabis; deinde, post dies viginti, licebit aperiri, et uti qua voles adhibita conditura. Est autem etiam per se non injucundus.

Uvæ ollares quemadmodum componantur et servantur.

XLIII. Uvas bumastos, vel duracinas, vel purpureas quum desecueris a vite, continuo pediculos earum impicato dura pice; deinde labellum fictile novum impleto paleis quam siccissimis cribratis, ut sine pulvere sint, et ita uvas superponito : tum labello altero adoperito, et circumlinito luto paleato, atque ita in tabulato siccis-

doux de braise, jusqu'à ce qu'il ait pris la consistance de lie. Avant de retirer du feu cette préparation, on ajoutera à tous les ingrédients trois hémimes de romarin de Syrie, pulvérisé et passé au tamis; on les incorporera au moyen d'une spatule, afin que tout soit bien homogène. Ensuite, quand cette confiture est refroidie, on la verse dans un vase de terre cuite neuf et poissé, qu'on lute avec du plâtre, et qu'on suspend à une certaine hauteur pour qu'il ne contracte pas de moisissure.

Des conserves de fromage.

XLII. Voici comment nous confisons le fromage : coupez en gros morceaux des fromages de brebis, secs et faits de l'année précédente; disposez-les dans un vase poissé, puis remplissez ce vase de moût de la meilleure qualité, de manière à recouvrir les fromages, et que le liquide surnage : car le fromage s'abreuve de ce moût, et se gâterait si ce liquide ne le couvrait pas toujours. Dès que votre vase sera rempli, vous le plâtrez; plus, vingt jours après, vous pourrez l'ouvrir et employer cette conserve dans tel assaisonnement que vous voudrez. Mangé seul, il n'est même pas désagréable.

Comment on prépare et conserve les raisins de barrique.

XLIII. Après avoir coupé sur la vigne des raisins soit humastes, soit à chair ferme, soit pourprés, enduisez-en de suite la queue avec de la poix dure. Ensuite remplissez, de bales de blé bien sèches et criblées de manière qu'il n'y reste point de poussière, un bassin de terre cuite, dans lequel vous disposerez vos grappes les unes sur les autres. Recouvrez ce vase d'un autre, et

simo composita labra paleis siccis obruito. Omnis autem uva sine noxa servari potest, si luna decrescente, et sereno coelo post horam quartam, quum jam insolata est, nec roris quidquam habet, viti detrahatur. Sed ignis in proximo decumano fiat, ut pix ferveat, in qua pediculi uvarum statim demittantur.

In dolium bene picatum defruti amphoram conjicito, deinde transversos fustes arctato, ita ut defrutum non contingant; tum superponito fictiles novas patinas, et in his sic uvam disponito, ut altera alteram non contingat; tum opercula patinis imponito, et linito. Deinde alterum tabulatum et tertium, et quamdiu magnitudo patitur dolii, similiter instruito, et eadem ratione uvas componito. Deinde picatum operculum dolii defruto large linito, et impositum cinere obturato.

Nonnulli adjecto defruto contenti sunt transversas perticas arctare, et ex his uvas ita suspendere, ne defrutum contingant: deinde operculum impositum oblinire. Quidam uvas quum ita, ut supra dixi, legerunt, doliola nova sine pice in sole siccant; deinde quum ea in umbra refrigeraverunt, furfures hordeaceos adjiciunt, et uvas ita superponunt, ut altera alteram non comprimat: tum generis ejusdem furfures infundunt, et alterum tabulatum uvarum eodem modo collocant: idque faciunt

enduissez-en les joints avec un lut mêlé de paille; puis, sur un plancher très-sec, recouvrez de bales sèches vos vases jusqu'au-dessus de la réunion de leurs bords. Tout raisin peut se conserver sans altération, s'il a été détaché de la vigne au décours de la lune, par un temps serein, après la quatrième heure, quand il a été séché par le soleil et qu'il n'est plus humide de rosée. Au surplus, on doit tenir du feu dans le sentier le plus voisin pour y faire fondre la poix, dans laquelle on doit, sans retard, plonger la queue des grappes.

Jetez dans un vaisseau bien poissé une amphore de vin cuit jusqu'à réduction de moitié. Ensuite fixez-y des gaullettes transversales, de manière qu'elles ne touchent pas à la liqueur. Vous poserez sur ces gaullettes des plats neufs; vous dresserez dessus les raisins assez espacés les uns des autres pour qu'ils ne se touchent pas; puis vous mettrez et luterez les couvercles sur les plats. Vous établirez de même une seconde assise, une troisième, et autant que la capacité du vaisseau en peut admettre, en disposant toujours les grappes de la même manière. Enfin vous imprégnerez largement de vin cuit le couvercle poissé du vaisseau, et après l'avoir fixé, vous en fermerez les ouvertures avec de la cendre.

Quelques personnes se bornent à établir sur leur vin cuit de petites perches transversales, et y suspendent les raisins assez haut pour qu'ils ne touchent pas à la liqueur; puis elles lutent le couvercle superposé. D'autres, après avoir cueilli les grappes, comme je l'ai dit plus haut, font sécher au soleil de petits vaisseaux neufs et non poissés; puis les mettant rafraîchir à l'ombre, elles y jettent du son d'orge, et y dressent leurs raisins de sorte que l'un ne touche pas l'autre; alors ils répandent dessus du son de la même nature, et font derrière un autre lit de grappes; elles continuent ainsi jusqu'à ce que le vaisseau soit rempli de couches alternatives de rai-

usque dum dolium alternis furfuribus et uvis compleant. Mox opercula imposita linunt, et uvas siccissimo frigidissimoque tabulato reponunt. Quidam eadem ratione arida populnea vel abiegna scobe virides uvas custodiunt. Nonnulli sicco flore gypsi obruunt uvas, quas non nimium maturas vitibus detraxerunt. Alii, quum legerunt uvam, si qua sunt in ea vitiosa grana, forficibus amputant, atque ita in horreo suspendunt, in quo triticum suppositum est; sed hæc ratio rugosa facit acina, et pæne tam dulcia, quam est uva passâ.

Marcus Columella, patruus meus, ex ea creta, qua fiunt amphoræ, lata vasa in modum patinarum fieri iubebat; eaque intrinsecus et exterius crasse picari. Quæ quum præparaverat, tum demum purpureas, et humastos, et Numisianas, et duracinas uvas legi præcipiebat, pediculosque earum sine mora in ferventem picem demitti, et in prædictis patinis separatim sui cujusque generis ita componi, ne uvæ inter se contingerent; post hoc opercula superponi, et oblini crasso gypso; tum demum pice dura, quæ igni liquata esset, sic picari, ne quis humor transire posset; tota deinde vasa in aqua fontana vel cisternina, ponderibus impositis mergi, nec ullam partem earum pati exstare. Sic optime servatur uva; sed quum est exempta, nisi eo die consumitur, acescit.

Nihil est tamen certius, quam vasa fictilia facere, quæ

sins et de son. Alors elles lutent les couvercles, et déposent cette provision sur des tablettes très-sèches et très-froides. Certaines personnes conservent ces fruits dans leur état de fraîcheur par un procédé analogue, en les couvrant de sciure de peuplier ou d'érable. Il y en a d'autres qui recouvrent de plâtre pulvérisé bien sec leurs raisins détachés des vignes avant leur entière maturité. D'autres encore, après les avoir cueillis, coupent avec des ciseaux les grains gâtés, et suspendent les grappes en cet état dans le grenier au-dessus du froment; mais ce procédé rend les raisins ridés et presque aussi doux que ceux qu'on a fait sécher au soleil.

Marc Columelle, mon oncle paternel, faisait confectionner, avec cette argile dont on fait les amphores, de larges vaisseaux en forme de plats; il les faisait enduire copieusement de poix en dedans et à l'extérieur. Après les avoir ainsi préparés, il ordonnait de cueillir des raisins pourprés, des bumastes, des numides et des raisins à chair ferme; sans retard il en faisait plonger la queue dans de la poix bouillante, et les dressait séparément d'après leur espèce sur les plats dont il est question, de manière que les grappes ne se touchassent pas; ensuite on adaptait les couvercles, et on les lutait avec une couche épaisse de plâtre. Enfin, avec de la poix dure fondue au feu, on les enduisait de manière à ne laisser filtrer aucune humidité. Après ces opérations, on immergeait les vases dans de l'eau de fontaine ou de citerne, où on les maintenait au moyen d'objets pesants, en ne laissant aucun point à découvert. C'est ainsi que l'on conserve parfaitement le raisin; mais lorsqu'il est sorti de l'eau, il devient acide, si on ne le consomme pas le jour même.

Au surplus, il n'y a pas de procédé plus certain que

singulas uvas laxè recipiant; ea debent quatuor ansas habere, quibus illigata viti dependeant : itemque opercula eorum sic formari, ut media divisa sint, ut, quum suspensa vasa singulas uvas receperint, ex utroque latere appositi operculi duæ partes coeant, et contegant uvas; et hæc vasa et opercula extrinsecus et intra diligenter picata esse debebunt. Deinde quum contexerunt uvas, luto paleato multo adoperiri; sed uvæ dependentes a matre sic in pultarios condi debebunt, ne quæ partes vasa contingant. Tempus autem, quo includi debent, id fere est, quo adhuc siccitatibus, et sereno cælo crassa variaque sint acina.

Illud in totum maxime præcipimus, ne in eodem loco mala et uvæ componantur, neve in vicino, unde odor malorum possit ad eas pervenire : nam hujusmodi halitu celeriter acina corrumpuntur; et tamen custodiendorum pomorum rationes, quas retulimus, non omnes omnibus regionibus aptæ sunt, sed pro conditione locorum, et natura uvarum, aliæ aliis conveniunt.

Antiqui plerumque sircitulas et venuculas, et majores Amineas, et Gallicas, quæque majores, et duri et rari acini erant, vasis condebant : nunc autem circa urbem maxime ad hunc usum numisianæ probantur. Hæc sereno cælo, quum jam soli rorem sustulit, quarta vel quinta hora (si modo luna decrescit, et sub terris est) modice maturæ lectissimæ leguntur; deinde in cratibus ita po-

d'employer des vases de terre cuite, dans chacun desquels on puisse placer une grappe à l'aise. Ils doivent avoir quatre anses, par lesquelles on les attache pour les suspendre aux vignes. Leurs couvercles doivent être faits de manière à pouvoir se partager en deux, afin que lorsqu'on aura suspendu ces vases et introduit dans chacun une grappe de raisin, on puisse rapprocher les deux parties du couvercle superposé et couvrir ce raisin. Ces vases et leurs couvercles devront être soigneusement poissés en dedans et en dehors, et après y avoir renfermé la grappe, on les recouvre avec un mortier épais et mêlé de paille. Il importe que les raisins, pendants de la vigne, soient assez bien disposés dans les vases pour qu'aucune de leurs parties ne soit en contact avec les parois. Le temps propice à cette opération est à peu près celui où les grains de raisin sont gros et changent de couleur sous l'influence de la chaleur et d'un ciel serein.

Nous devons principalement prescrire de ne pas placer des raisins et des pommes dans le même endroit, ni même dans des endroits voisins, d'où l'odeur des dernières parviendrait jusqu'aux premiers : l'exhalaison des pommes corromprait en peu de temps les grains de raisin. Quant aux moyens de conservation des fruits, que nous avons indiqués, tous ne sont pas applicables à toutes les contrées : les circonstances, les lieux, et la nature des raisins doivent déterminer le choix des procédés.

Anciennement on conservait de préférence dans des vases les sircitules, les vénucules, les grands aminées, les gaulois et les espèces à grains durs, gros et écartés; maintenant, dans le voisinage de la ville, on préfère pour cette opération les numides. On choisit soigneusement pour les cueillir des raisins médiocrement mûrs; la récolte doit s'en faire par un temps serein, quand le sol n'est plus couvert de rosée, à la quatrième ou à la cinquième heure du jour, la lune étant dans son décours et sous

nuntur, ne altera alteram collidat; tum demum sub tectum referuntur, et arida vel vitiosa grana forficibus amputantur; et quum paululum sub umbra refrixerint, ternæ aut etiam quaternæ, pro capacitate vasorum in ollas demittuntur, et opercula diligenter pice obturantur, ne humorem transmittant; tum vinaceorum pes bene prelo expressus proruitur, et modice separatis scopionibus, resolutaque intrita folliculorum, in dolio substermitur; et deorsum versus spectantes ollæ componuntur, ita distantes, ut interculcari possint vinacea. Quæ quum diligenter conspissata primum tabulatum fecerunt, aliæ ollæ eodem modo componuntur, expleturque secundum tabulatum. Deinde similiter dolium completur tabulatis ollarum, spisseque vinaceis inculcantur. Mox usque ad summum labrum vinacæ condensantur, et statim operculo superposito cinere in modum gypsi temperato dolium linitur. Monendus tamen erit, qui vasa empturus est, ne bibulas aut male coctas ollas emat: nam utraque res transmissio humore vitiat uvam. Quin etiam oportebit, quum ad usum promuntur ollæ, tota singula tabulata detrahi: nam conspissata vinacea, si semel mota sunt, celeriter acescunt, et uvas corrumpunt.

Mala granata quemadmodum servantur.

XLIV. Sequuntur vindemiam rerum autumnalium compositiones, quæ et ipsæ curam villicæ distendunt.

notre hémisphère; puis on les dresse sur des claies de manière qu'ils ne se touchent pas les uns les autres; enfin on les porte à la maison, où l'on enlève avec les ciseaux les grains secs ou gâtés. Quand ces raisins se sont un peu rafraîchis à l'ombre, on les dispose par trois ou quatre dans des pots, selon la contenance de ces vases; et, pour que l'humidité n'y pénètre pas, on enduit soigneusement les couvercles avec de la poix. Ensuite on divise une motte de marc de raisin que l'action du pressoir ait fortement desséchée, et après en avoir un peu séparé les rafles et dégagé les pellicules des grains, on en fait une couche dans un tonneau. Les pots doivent être renversés sens dessus dessous, et assez peu rapprochés pour qu'on puisse fouler le marc qui les sépare. Ce premier étage soigneusement pressé, on établit dessus un second étage en disposant d'autres pots comme les premiers. On remplit ainsi le tonneau de diverses assises de pots qu'on y intercale de marc bien foulé; puis on entasse du marc jusqu'aux bords, et, aussitôt après, on en lute dessus le couvercle avec de la cendre employée en manière de plâtre. Toutefois celui qui achètera ces pots doit être averti qu'il ne doit pas faire emplette de ceux dont la terre serait poreuse ou mal cuite : car il résulterait de l'un ou de l'autre de ces défauts que l'humidité en s'y introduisant ferait gâter les grappes. Au surplus, lorsque l'on retirera des pots pour l'usage, il faudra en enlever une couche entière : car le marc foulé, pour peu qu'il soit remué, s'aigrit promptement et corrompt les raisins.

Comment on conserve les grenades.

XLIV. C'est après la vendange qu'on fait les confitures d'automne, qui sont de la compétence de la métayère.

Nec ignoro, plurima in hunc librum non esse collata, quæ C. Matius diligentissime persecutus est : illi enim propositum fuit, urbanas mensas, et lauta convivia instruere. Libros tres edidit, quos inscripsit nominibus coci, et cetarii, et salgamarii. Nobis tamen abunde sunt ea, quæ ex facili rusticæ simplicitati non magna impensa possunt contingere, uti sunt in primis omnium generum mala.

Quidam, ut a granatis incipiam, pediculos Punicorum, sicuti sunt, in arbore intorquent, ne pluviis mala rumpantur, et hiantia dispereant, eaque ad majores ramos religant, ut immota permaneant; deinde sparteis rebus arborem cludunt, ne aut corvis, aut cornicibus, aliisve avibus pomum laceretur. Nonnulli vascula fictilia dependentibus malis aptant, et illita luto paleato arboribus hæere patiuntur; alii fœno vel culmo singula involvunt, et insuper luto paleato crasse linunt, atque ita majoribus ramis illigant, ne, ut dixi, vento commoveantur. Sed hæc omnia, ut dixi, sereno cœlo administrari sine rore debent. Quæ tamen aut facienda non sunt, quia læduntur arbusculæ; aut certe non continuis annis usurpanda, præsertim quum liceat etiam detracta arboribus eadem innoxia custodire.

Nam et sub tecto fossulæ tripedaneæ siccissimo loco

Je n'ignore pas que je n'ai point mentionné dans ce livre beaucoup de choses que C. Matius a traitées avec un très-grand soin : car il avait pour but de pourvoir les tables des villes et les festins splendides. Il mit au jour trois ouvrages qu'il intitula : *le Cuisinier, le Poissonnier et le Confiseur de saumures*. Quant à nous, il nous suffit de parler de choses qui, en raison de leur facile exécution et du peu de dépense qu'elles occasionnent, peuvent convenir à la simplicité des champs : or, les fruits de toutes les espèces se présentent tout d'abord.

Pour commencer par les grenades, quelques cultivateurs tordent sur l'arbre la queue de ces fruits sans les déplacer, pour empêcher que la pluie ne les fasse gercer, et qu'en se crevassant ainsi ils ne se gâtent. Ils les fixent aux rameaux les plus forts, afin qu'ils ne soient pas agités; ensuite ils enveloppent l'arbre avec des filets de sparte pour préserver les fruits de l'atteinte des corbeaux, des corneilles et des autres oiseaux. Quelques personnes adaptent de petits vases de terre cuite au fruit qui pend à l'arbre, et les laissent ainsi en les enduisant d'un mortier mêlé de paille; d'autres enveloppent ces fruits avec du foin ou du chaume, les recouvrent ensuite d'un enduit épais de mortier paillé, et, dans cet état, les attachent aux grands rameaux, pour que, comme je l'ai dit, le vent ne les agite pas. Ainsi que je l'ai prescrit, toutes ces choses doivent être faites par un temps serein, après la disparition de la rosée. Au reste, il est bon de se dispenser de cette opération, parce qu'elle est nuisible aux arbrisseaux; ou du moins on doit s'abstenir de la pratiquer plusieurs années consécutives, par cette considération déterminante qu'on a la facilité de conserver les fruits, même après les avoir détachés des arbres.

En effet, on peut creuser à la maison de petites fosses

fiunt : eoque quum aliquantum terræ minutæ repositum est, infiguntur sambuci ramuli; deinde sereno cœlo granata leguntur cum suis pediculis, et sambuco inferuntur : [quoniam sambucus tam apertam et laxam medullam habet, ut facile malorum pediculos recipiat;] sed cavere oportebit, ne minus quatuor digitis a terra absint, et ne inter se poma contingant; tum factæ scrobi operculum imponitur, et paleato luto circumlinitur, eaque humo, quæ fuerat egesta, superaggeretur. Hoc idem in dolio fieri potest, sive quis volet resolutam terram usque ad dimidium vas elicere, seu, quod quidam malunt, fluvialem arenam ceteraque eadem ratione peragere. Pœnus quidem Mago præcipit aquam marinam vehementer calefieri, et in ea mala granata lino spartove illigata paulum demitti, dum decolorentur, et exempta per triduum in sole siccari : postea loco frigido suspendi, et quum res exegerit, una nocte, et postero die usque in eam horam, qua fuerit utendum, aqua frigida dulci macerari. Sed et idem auctor est creta figulari bene subacta recentia mala crasse illinire, et, quum argilla exaruit, frigido loco suspendere; mox quum exegerit usus, in aquam demittere, et cretam resolvere. Hæc ratio tanquam recentissimum pomum custodit. Idem jubet Mago in urceo novo fictili substernere scobem populneam vel iligneam, et ita disponere, ut scobs inter se calcari possit; deinde facto primo tabulato rursus scobem sub-

de trois pieds dans un terrain très-sec. Après y avoir déposé un peu de terre bien divisée, on y enfonce de jeunes branches de sureau; ensuite, par un beau temps, on cueille les grenades avec leurs queues que l'on insère dans le sureau, parce que cet arbre est pourvu d'une moelle accessible et d'une substance assez lâche pour admettre facilement la queue des fruits. Toutefois, il faudra veiller à ce que ces fruits soient éloignés de la terre d'un intervalle de quatre doigts, et qu'ils ne se touchent pas entre eux. Alors on place sur la fosse que l'on a faite un couvercle que l'on enduit tout autour avec du mortier paillé, et on amoncèle par-dessus la terre provenant de l'excavation. On peut faire la même chose dans un tonneau que l'on remplit à moitié, soit de terre bien divisée, soit, comme quelques personnes le préfèrent, de sable de rivière, en terminant l'opération ainsi que nous l'avons enseigné. Le Carthaginois Magon conseille de faire bouillir fortement de l'eau de mer, d'y plonger un moment les grenades liées avec du lin ou avec du sparte, jusqu'à ce qu'elles aient perdu leur couleur, et de les retirer pour les faire sécher au soleil pendant trois jours; puis de les suspendre dans un lieu frais, et, lorsqu'on en aura besoin, de les laisser macérer dans de l'eau froide sans sel une nuit, et le lendemain jusqu'à l'heure où l'on en doit faire usage. En outre, ce même auteur prescrit d'enduire d'une couche épaisse d'argile à potier bien maniée, les grenades récemment cueillies, et, quand cette terre est desséchée, de les suspendre dans un lieu frais; plus tard, lorsqu'on en aura besoin, on les plongera dans l'eau, et on en détachera l'argile. Ce procédé conserve le fruit comme s'il venait d'être cueilli. Magon ordonne encore de mettre au fond d'un pot de terre neuf de la sciure de peuplier ou d'yeuse, et d'y établir les fruits de manière qu'on puisse fouler cette sciure entre eux; de faire suivre ce premier étage d'un nouveau lit de sciure, d'y placer de

sternere, et similiter mala disponere, donec urceus impleatur: qui quum fuerit repletus, operculum imponere, et crasso luto diligenter oblinire.

Omne autem pomum, quod in vetustatem reponitur, cum pediculis suis legendum est; sed si sine arboris noxa fieri possit, etiam cum ramulis: nam ea res plurimum ad perennitatem confert.

Multi cum ramulis suis arbori detrahunt, et creta figulari quum diligenter mala obruerunt, in sole siccant; deinde si qua rimam creta facit, luto liniunt, et assiccata frigido loco suspendunt.

Mala orbiculata, Sestiana, melimela, et alia genera quomodo serventur.

XLV. Multi eadem ratione, qua granata, in scrobibus vel doliis servant cydonea; nonnulli foliis ficulneis illigant, deinde cretam figularem cum amurca subigunt, et ea liniunt mala: quæ quum siccata sunt, in tabulato frigido loco et sicco reponunt; nonnulli hæc eadem in patinas novas sicco gypso ipsa obruunt, ut altera non contingant.

Nihil tamen certius aut melius experti sumus, quam ut cydonea maturissima integra sine macula, et sereno cælo, decrescente luna, legantur, et in lagena nova, quæ sit patentissimi oris, deteresa lanugine, quæ malis inest, componantur leviter et laxè, ne collidi possint; deinde quum ad fauces usque fuerint composita, vimi-

même les fruits jusqu'à ce que le pot soit rempli; et quand il le sera, de lui appliquer son couvercle et de le luter soigneusement avec une couche épaisse de mortier.

Tout fruit que l'on serre pour le garder longtemps, doit être cueilli avec sa queue et même avec une partie de rameau, quand on le peut sans nuire à l'arbre : car cette précaution contribue beaucoup à une longue conservation.

Beaucoup de personnes détachent les fruits de l'arbre avec les petites branches auxquelles ils adhèrent, et, lorsqu'elles les ont soigneusement couverts d'argile, elles les font sécher au soleil; si par la suite cet enduit vient à se gercer, elles bouchent la crevasse avec du mortier, et, dès qu'il est sec, les suspendent dans un lieu frais.

Comment on conserve les pommes orbiculaires les sestiennes, les miellées et les autres espèces.

XLV. Un grand nombre de personnes conservent les coings dans des fosses ou dans des tonneaux, de la même manière que les grenades; quelques autres les enveloppent de feuilles de figuier, puis pétrissent de l'argile à potier avec de la lie d'huile et en enduisent leurs fruits, et, quand cette croûte est sèche, elles les déposent sur des tablettes dans un lieu frais et sec : il en est aussi qui rangent ces fruits dans des plats neufs, où elles les couvrent de plâtre, en observant qu'ils ne se touchent pas l'un l'autre.

Pour nous, l'expérience ne nous a pas révélé de procédé plus sûr et meilleur que de cueillir en décours de lune, par un ciel serein, les coings très-mûrs, bien entiers et sans taches; d'enlever le duvet qui les couvre, et, dans un flacon neuf à très-large ouverture, de les arranger avec précaution, de manière qu'ils soient à l'aise pour qu'ils ne puissent pas se heurter. Quand le vase en sera rempli jusqu'à son ouverture, on contiendra

neis surculis sic transversis arcentur, ut modice mala comprimant, nec patiantur ea, quum acceperint liquorem, sublevari; tum quam optimo et liquidissimo melle vas usque ad summum ita repleatur, ut pomum submersum sit.

Hæc ratio non solum ipsa mala custodit, sed etiam liquorem mulsei saporis præbet, qui sine noxa possit interdum dari febricitantibus, isque vocatur melomeli. Sed cavendum est ne quæ in melle custodire volueris, immatura mala condantur: quoniam cruda si lecta sunt, ita indurescunt, ut usui non sint. Illud vero, quod multi faciunt, ut ea dividant osseo cultro, et semina eximant, quod putent ex eis pomum vitiari, supervacuum est. Sed ratio, quam nunc docui, adeo quidem certa est, ut, etiamsi vermiculus inest, non amplius tamen corrumpantur mala, quum prædictum liquorem acceperint: nam ea mellis est natura, ut coerceat vitia, nec serpere ea patiatur, qua ex causa etiam exanimum corpus hominis per annos plurimos innoxium conservat.

Itaque possunt alia genera malorum, sicuti orbiculata, Sestiana, melimela, Matiana⁴, hoc liquore custodiri. Sed quia videntur in melle dulciora fieri sic condita, nec proprium saporem conservare, arculæ fagineæ vel etiam tiliagineæ, quales sunt, in quibus vestimenta forensia conduntur, huic rei paulo ampliores præparari debent, cæque in tabulato frigidissimo, et siccissimo loco, quo

les coings avec des baguettes d'osier posées transversalement de manière à les comprimer un peu, pour qu'ils ne se soulèvent pas lorsqu'on aura versé le liquide; alors on emplira complètement le vase du meilleur miel fondu, de manière que le fruit en soit tout à fait recouvert.

Cette méthode est non-seulement propre à conserver les coings, mais elle procure aussi une liqueur de saveur mielleuse, que l'on peut sans inconvénient administrer aux fiévreux, et que l'on appelle miel de fruit. Il faut éviter d'employer des coings peu mûrs pour les conserver dans le miel, parce que, cueillis verts, ils s'endurcissent au point de ne pouvoir pas servir. Au surplus, il est inutile de les fendre avec un couteau d'os, comme font beaucoup de personnes, et d'en extraire les pepins, qu'elles regardent comme propres à gâter les fruits. Quant au procédé que je viens d'enseigner ici, il est tellement infailible, que, lors même que le fruit recèlerait des vers, il ne se conserverait pas moins bien, une fois recouvert du liquide prescrit : car telle est la propriété du miel, qu'il arrête la corruption, et qu'il ne lui laisse pas accès : même il empêche un cadavre humain de se corrompre pendant plusieurs années.

On peut donc conserver dans cette liqueur toutes les autres espèces de pommes, telles que les orbiculaires, les sestiennes, les miellées, les matiennes; mais, comme il paraît que ces fruits ainsi préparés deviennent trop doux par le contact du miel, et perdent la saveur qui leur est propre, on doit disposer des coffres de hêtre ou même de tilleul semblables à ceux dans lesquels on serre les habits de ville, mais un peu plus grands, et les établir sur un plancher très-frais dans un lieu très-sec,

neque fumus, neque teter perveniat odor, collocantur : deinde substrata prædicta poma sic componi, ut flosculi sursum, pediculi deorsum spectent, quemadmodum etiam in arbore nata sunt, et ne inter se alterum ab altero contingatur. Ita observandum est, ut unumquodque genus separatim propriis arculis reponatur : nam quum una clausa sunt diversa genera, inter se discordant, et celerius vitiantur; propter quod etiam consensualium vinearum non tam est firmum vinum, quam si per se sincerum Amineum, vel Apianum, aut etiam fæcinum condideris.

Verum sic, ut prædixi, quum diligenter mala fuerint composita, operculis arcularum contegantur, et luto paleato linantur opercula, ne introire spiritus possit. Atque ea ipsa nonnulli sicut in aliis generibus, ut supra jam diximus, populnea, quidam etiam abiegna scobe interposita, mala custodiunt. Hæc tamen poma non matura, sed acerbissima, legi debent.

De conditura Inulæ ^s.

XLVI. Inulæ conditura sic fiet : Quum ejus radicem mense octobri (quo maxime matura est) e terra erueris, aspero linteolo, vel etiam cilicio detergito quidquid arenæ inhærebit; deinde acutissimo cultello summatim eradito, et quæ plenior radícula fuerit, pro modo crassi-

où ne pénétrant ni la fumée ni aucune mauvaise odeur. On y dresse les fruits dont il est question de manière que leur ombilic soit tourné en haut et leur queue en bas, comme ils vivent sur l'arbre, et l'on prend garde qu'ils ne se touchent entre eux. On observera d'ailleurs de mettre séparément chaque espèce de fruit dans des coffres distincts : car si diverses variétés y étaient mêlées ensemble, elles ne s'accorderaient pas entre elles et se corrompraient plus promptement. C'est par ce motif que le vin tiré de vignes d'espèces différentes, ne se maintient pas aussi bien que celui qui provient soit d'aminées, soit de plants de muscat, ou bien de féciniennes sans mélange.

Au surplus, quand les fruits auront été dressés avec soin, comme je l'ai dit ci-dessus, on les recouvrira au moyen des couvercles des coffres, qu'on lutera avec du mortier paillé, afin que l'air ne puisse pas s'y introduire. Certaines personnes, pour conserver ces mêmes fruits, usent du procédé que nous avons indiqué plus haut pour d'autres espèces, et qui consistent à mettre entre eux de la sciure de peuplier; quelques autres y emploient aussi de la sciure de sapin. Les fruits qu'on destine à être conservés par cette méthode, doivent être cueillis avant leur maturité et lorsqu'ils sont encore très-verts.

Conserve d'aunée.

XLVI. On fait ainsi la conserve d'aunée : Après avoir tiré de terre les racines de cette plante dans le courant d'octobre (c'est l'époque de leur maturité), vous enlèverez avec un linge rude ou même avec une brosse de crin tout le gravier dont elles seront couvertes; ensuite vous en graterez la superficie avec un couteau bien affilé, et vous couperez en deux ou trois tranches de la longueur

tudinis in duas vel plures partes digiti longitudine diffinito; deinde ex aceto modice in cacabo æneo coquito, ita ne taleolæ inuri possint; post hæc in umbra triduo siccantur, et ita in fideliam picatam recondantur, adjecto passo vel defruto, quod supernatet, spissamentoque cunilæ imposito contectum vas pelliculetur.

Alia inulæ conditura : Quum radices ejus raseris, taleolas ut supra facito, et in umbra triduo vel etiam quadriduo siccato; deinde siccatas in vasis sine pice, interjecta cunila conjicito; cunila imposita, sex partibus aceti una pars sapæ misceatur cum hemina salis cocti, ut hoc jure macerentur taleolæ, donec quam minimum amaritudinis resipiant; postea exemptæ iterum siccantur per dies quinque in umbra : tum crassamentum vini fæculenti, nec minus, si sit, mulsi, et utriusque eorum quartam partem boni defruti confundito in ollam : quæ quum inferbuerit, taleolas inulæ adjicito, et statim ab igne removeto, ac rudicula lignea peragitato, donec perfecte refrigescant. Postea transfundito in fideliam picatam, operculo tegito, tumque pelliculato.

Tertia ejusdem inulæ conditura : Quum radículas diligenter eraseris, minute concisas in muria dura macerato, donec amaritudinem dimittant. Deinde effusa muria, sorba quam optima et maturissima, semine detracto,

du doigt, selon leur grosseur, celles qui seront les plus fortes. Faites-les cuire modérément dans une marmite d'airain avec du vinaigre, en prenant garde qu'elles ne brûlent. Cette opération terminée, faites-les sécher à l'ombre pendant trois jours; puis, mettez-les dans une cruche poissée, en y ajoutant soit du vin de raisins séchés au soleil, soit du vin réduit à moitié par la cuisson, dans lequel les racines seront submergées; ensuite, après avoir étendu dessus une couche d'origan, couvrez le vase et l'enveloppez d'une peau.

Voici une autre manière de confire l'aunée : Après avoir ratissé les racines, taillez-les en tranches comme ci-dessus; laissez-les sécher à l'ombre pendant trois ou même quatre jours, et, quand elles seront bien sèches, mettez-les dans un vase non poissé, avec des couches alternatives d'origan : l'origan étant placé, mêlez une partie de vin cuit jusqu'à réduction des deux tiers, avec six parties de vinaigre et une hémine de sel torréfié : faites macérer, dans ce liquide, les tranches d'aunée jusqu'à ce qu'il ne leur reste que le moins d'amertume qu'il sera possible. Retirées ensuite, vous les ferez sécher une seconde fois à l'ombre pendant cinq jours; alors mélangez dans une marmite de la lie d'un vin épais avec autant de lie de vin miellé, si vous en possédez, et joignez-y, pour un quart, de bon vin cuit jusqu'à réduction de moitié. Quand le tout aura bouilli, jetez-y les tranches d'aunée, et aussitôt retirez la marmite du feu; puis remuez avec une spatule de bois, jusqu'à refroidissement complet. Transvasez ensuite dans une cruche poissée, placez-y un couvercle et recouvrez avec une peau.

Troisième procédé pour confire l'aunée : Après avoir ratissé soigneusement les racines, faites-en macérer, dans une saumure forte, les tronçons coupés menu, et tenez-les-y jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur amertume. Ensuite, jetez la saumure; pilez, après en avoir retiré

contere, et cum inula misce; tum sive passum, seu quam optimum defrutum adjicito, et vas obturato.

Quidam, quum condiverunt inulam, muriaque maceraverunt, exsiccant, et malis cydoneis tritis, quæ in defruto vel melle decoxerant, miscent, atque ita superfundunt passum, vel defrutum, et vas operculatum pelliculant.

De olivarum albarum conditura.

XLVII. Olivarum condituræ : Acerbam pauseam mense septembri, vel octobri, dum adhuc vindemia est, contunde, et aqua calida paululum maceratam exprime, fœniculique seminibus et lentisci cum cocto sale modice permixtam reconde in fideliam, et mustum quam recentissimum infunde. Tum fasciculum viridis fœniculi superpositum merge, ut olivæ premantur, et jus supereminet. Sic curata oliva tertio die possis uti.

Albam pauseam, vel orchitam, vel radiolum, vel regiam dum contundes, primum quamque, ne decoloretur, in frigidam muriam demerge, cujus quum tantum paratæ habueris, quantum satis fuerit implendæ amphoræ, fœniculi aridi fasciculum substerne in imo; deinde viridis fœniculi semina, et lentisci, destricta et purgata in urceolo habeto : tum exemptam de muria olivam exprimito, et permixtam prædictis seminibus in

les pepins, des cormes très-bonnes et très-mûres, et mêlez-en la pulpe avec l'aunée. Alors ajoutez soit du vin de raisins cuits au soleil, soit du vin cuit jusqu'à réduction de moitié et de qualité supérieure; puis bouchez le vase.

Quelques personnes, après avoir préparé l'aunée et l'avoir fait macérer dans la saumure, la font sécher, et y mêlent des coings pilés, qu'elles ont fait cuire dans du vin cuit jusqu'à réduction de moitié, ou bien dans le miel; puis, elles versent par-dessus soit du vin de raisins secs, soit du vin cuit jusqu'à réduction de moitié, et recouvrent d'une peau le vase bien bouché.

Comment on confit les olives blanches.

XLVII. Manières de confire les olives. Pendant la vendange, en septembre ou en octobre, meurtrissez l'olive pausée, cueillie encore acerbe; pressez-la après l'avoir fait un peu macérer dans de l'eau chaude; mettez-la dans des cruches, en y mêlant des graines de fenouil et de lentisque avec un peu de sel torréfié, et versez par-dessus du moût tout nouveau. Alors plongez dans le vase et placez sur les olives, de manière qu'elles en soient comprimées et que le jus surnage, une botte de fenouil vert. Ainsi traitées, les olives sont bonnes à manger dès le troisième jour.

A mesure que vous meurtrissez la pausée blanche, ou l'orchite, ou la radiole, ou la royale, vous la jetterez dans de la saumure froide, afin qu'elle ne se décolore pas. Quand vous en aurez préparé assez pour remplir une amphore, placez au fond une botte de fenouil sec. Vous vous prémunirez d'un petit pot de graines de fenouil vert et de lentisque détachées et mondées; et après avoir exprimé la saumure des olives retirées de ce liquide, vous les mélangerez dans un vase avec les graines; quand il sera rempli jusqu'à son col, vous recouvrirez

vas adjicito; deinde quum ad fauces pervenerit ejus, fœniculi aridi fasciculos superponito, et ita recentis musti duas partes, et unam duræ muriæ permixtas adjicito. Hac conditura compositis olivis toto anno commode uteris.

Quidam olivam non contundunt, sed acuta arundine insecant. Idque operosius quidem, sed melius est, quia hæc candidior est oliva, quam ea quæ ex contusione livorem contrahit.

Alii, sive contuderint, sive insecuerint olivas, modico sale cocto et prædictis seminibus immiscent; deinde sappam vel passum, vel, si est facultas, mellam infundunt. Mella autem quomodo fiat, paulo ante, hoc ipso libro, præcepimus. Cetera omnia similiter administrant.

Posias olivas, vel regias sine macula quam candidissimas manu districtas eligito; deinde substrato fœniculo arido in amphoram conjicito, intermixtis seminibus lentisci, nec minus fœniculi, et, quum ad fauces vas repleveris, adjicito muriam duram: tum spissamento facto de arundinum foliis, olivam premito, ut infra jus mersa sit: et iterum infundito muriam duram, dum ad summum amphoræ labrum perveniat. At hæc oliva per se parum jucunda est, sed ad eas condituras, quæ lautioribus mensis adhibentur, idonea maxime est: nam quum res exigit, de amphora promitur, et contusa recipit

avec de petites bottes de fenouil sec, et ajouterez deux parties de moût nouveau et une partie de saumure forte. Vous pouvez pendant toute l'année user avantageusement des olives ainsi confites.

Quelques personnes ne meurtrissent pas leurs olives, mais les ouvrent avec une pointe de roseau. Ce procédé exige plus de travail, mais il est le meilleur, parce que les olives ainsi traitées sont plus blanches que celles que les meurtrissures rendent livides.

Quelques autres personnes, après avoir soit meurtri, soit ouvert les olives, y mêlent un peu de sel torréfié et les graines que nous avons mentionnées; ensuite elles versent dessus, ou du vin cuit jusqu'à réduction des deux tiers, ou du vin de raisins séchés au soleil, ou bien, si elles en ont, de l'eau dans laquelle ont séjourné des rayons de miel. Nous venons dans ce livre même d'enseigner comment on fait cette eau. Elles procèdent pour tout le reste comme nous l'avons indiqué.

Choisissez les olives pausées ou les royales, les plus blanches parmi celles qui sont sans taches, et cueillez-les à la main; puis jetez-les, après y avoir mêlé quelques graines de lentisque et de fenouil, dans une amphore au fond de laquelle vous aurez mis du fenouil sec. Quand le vase sera rempli jusqu'au col, versez-y de la saumure forte. Alors, avec une couche de feuilles de roseau, pressez les olives, afin qu'elles plongent entièrement dans le liquide; puis achevez de remplir avec de la saumure forte jusqu'au bord de l'amphore. Par elle-même, il est vrai, cette olive est peu agréable; mais elle est très-propre aux assaisonnements pour les tables de luxe : lorsqu'on en a besoin, on la tire de l'amphore, et, après l'avoir pilée, on l'emploie aux sauces que l'on

quamcumque volueris condituram. Plerique tamen sectivum porrum, et rutam cum apio tenero, et mentam minute concidunt, et contusis olivis miscent; deinde exiguum aceti piperati, et plusculum mellis aut mulsi adjiciunt, oleoque viridi irrorant, atque ita fasciculo apii viridis contegitur.

Quidam sic lectæ olivæ in modios singulos ternas heminas salis permiscent, et adjectis seminibus lentisci, fœniculoque substrato amphoram usque ad fauces replent olivis; deinde aceto non acerrimo infundunt, et quum jam pæne amphoram impleverunt, fœniculi spissamento deprimunt baccam, et rursus acetum usque ad summum labrum adjiciunt; postea quadragesimo die omne jus defundunt, et sapæ vel defruti tres partes cum aceti una permiscent, et amphoram replent.

Est et illa probata compositio, ut quum muria dura pausea alba maturuerit, omne jus defundatur, et, immixtis duabus partibus defruti, cum aceti una, repleatur amphora. Eadem conditura posset etiam regia componi, vel orchita.

Quidam unam partem muriaë, et duas aceti miscent, eoque jure olivas poseas colymbadas faciunt: quibus si per se quis uti velit, satis jucundas experietur, quamvis et hæ, quum exeunt de muria, condituram qualemcumque recipere possunt.

Olivæ poseæ, quum jam decolorantur, antequam mi-

veut. Toutefois, le plus ordinairement, on hache menu du poireau sectile, de la rue, de l'ache tendre et de la menthe, qu'on mêle avec les olives écrasées; puis on ajoute un peu de vinaigre poivré et un peu plus de miel ou d'hydromel; et on arrose le tout d'huile verte, et on recouvre avec une petite botte d'ache fraîche.

Quelques personnes mettent dans chaque modius d'olives ainsi cueillies trois hémines de sel, et après y avoir joint les semences de lentisque, jettent ces olives dans une amphore au fond de laquelle est un lit de fenouil, et jusqu'à ce qu'elle soit remplie jusqu'au col; après cela, elles versent du vinaigre qui ne soit pas très-fort; et, lorsque l'amphore est à peu près pleine, elles compriment les olives au moyen d'une botte de fenouil, et ajoutent encore du vinaigre jusqu'à ce que le vase soit entièrement plein. Quarante jours après, elles retirent tout le liquide, puis mêlent ensemble trois parties de vin de raisins secs ou de vin cuit jusqu'à réduction de moitié, et une partie de vinaigre, dont elles remplissent l'amphore.

Voici un autre procédé excellent : quand la pausée blanche a été macérée dans de la saumure forte, on jette toute cette saumure, on fait un mélange de deux parties de vin cuit jusqu'à réduction de moitié, avec une partie de vinaigre, et l'on en remplit l'amphore. On peut aussi confire de la même manière la royale ou l'orchite.

On mêle encore ensemble une partie de saumure et deux parties de vinaigre, pour y faire confire les olives pausées. Celui qui jugera à propos de les employer telles qu'elles sont, les trouvera assez agréables, quoique pourtant, à la sortie de la saumure, elles puissent recevoir tel assaisonnement qu'on jugera convenable.

On récolte avec leurs queues les olives pausées, quand

tescant, cum petiolo leguntur, et oleo quam optimo servantur. Hæc maxime nota etiam post annum repræsentat viridem saporem olivarum. Nonnulli etiam, quum de oleo exemerunt, trito sale aspersas pro novis apponunt.

Est et illud condituræ genus, quod in civitatibus Græcis plerumque usurpatur, idque vocant epityrum. Oliva pausea vel orchita, quum primum ex albo decoloratur, fitque luteola, sereno cœlo manu dstringitur, et in vannis uno die sub umbra expanditur, et si qui adhærent pediculi, foliaque, aut surculi, leguntur; postero die cribratur, et novo fisco inclusa prelo supponitur, vehementerque premitur, ut exsudet quantulumcumque habet amurcæ. Patimur autem nonnunquam tota nocte, et postero die pondere pressam baccam velut exaniari, tum resolutis corticulis eximimus eam, et in singulos modios olivæ triti salis cocti singulos sextarios infundimus: itemque lentisci semen, rutæque et fœniculi folia sub umbra siccata, quæ uti satis videntur concisa minute admiscemus, patimurque horis tribus, dum aliquatenus bacca salem combibat; tum superfundimus boni saporis oleum, ita ut obruat olivam, et fœniculi aridi fasciculum deprimimus, ita ut jus supernatet. Huic autem condituræ vasa nova fictilia sine pice præparantur: quæ ne possint oleum sorbere, tanquam olivariæ metretæ imbuuntur liquamine: tum demum et assiccantur.

elles commencent à changer de couleur, et avant qu'elles deviennent douces, pour les conserver dans de l'huile de première qualité. Par ce procédé, elles offrent encore au bout d'un an toute la saveur des olives vertes. Il y a même des personnes qui servent comme fraîches, au sortir de l'huile, ces olives saupoudrées d'un peu de sel égrugé.

Voici une autre manière de les confire, presque exclusivement employée dans les villes grecques, et on l'appelle épityre. Quand l'olive pausée ou l'orchite commence à perdre sa blancheur et à jaunir, on la cueille à la main, par un temps serein; on l'étend pendant un jour dans un van, à l'ombre, et si quelques queues, des feuilles ou des rameaux y sont restés adhérents, on les en détache. Le lendemain, on passe ces olives au crible, et, après les avoir enfermées dans un cabas neuf, on les soumet à l'action du pressoir; on les presse fortement, afin d'en extraire jusqu'à la dernière goutte de la lie. Quelquefois on les laisse se dessécher ainsi toute une nuit et le lendemain sous le poids du pressoir. Alors on les retire dégagées de leur peau, et on ajoute à chaque modius d'olives un setier de sel torréfié et égrugé. On y joint aussi de la graine de lentisque, des feuilles de rue et de fenouil séchées à l'ombre, le tout haché aussi menu qu'il paraît nécessaire. On laisse reposer trois heures cette préparation, temps nécessaire pour que le fruit se soit assez pénétré de sel; alors on verse dessus de l'huile d'un goût exquis, de manière qu'elle recouvre les olives que l'on maintient assez pressées, avec une botte de fenouil sec, pour que le liquide surnage. Au surplus, pour cette préparation, on dispose à l'avance des vases de terre neufs et non enduits de poix, mais qui, pour ne pas laisser transsuder l'huile, doivent être abreuvés de la liqueur dont on imbibe les métrètes qui servent à mesurer l'huile d'olive; enfin on les fait sécher.

Nigræ olivæ conditura.

XLVIII. Sequitur autem frigus hiemis, per quod olivitas, sicut vindemia, curam villicæ repetit.

Prius itaque, quoniam inchoavimus, de condituris olivarum præcipientur, ac statim conficiendi olei rationem subjiciemus.

Pauseæ bacca, vel orchitæ, nonnullis regionibus etiam Næviæ, conviviorum epulis præparantur. Has igitur, quum jam nigruerint, nec adhuc tamen permaturæ fuerint, sereno cælo distringere manu convenit, lectasque cribrare, et discernere, quæcumque maculosæ, seu vitiosæ, minorisve incrementi videbuntur; deinde in singulos modios olivæ salis integri ternas heminas adjicere, et in vimineos qualos confundere, superposito copioso sale, ita uti olivas contegat, sicque triginta dies pati consudascere, atque omnem amurcam exstillare: postea in alveum diffundere, mundaque spongia salem, ne permaneat, detergere; tum in vas adjicere, et sapa vel defruto amphoram replere superposito spissamento aridi fœniculi, quod olivam deprimat. Plerique tamen tres partes defruti, aut mellis, et unam miscent aceti, aliqui duas partes, et unam aceti, et eo, quo condiunt, jure.

Quidam, quum olivam nigram legerunt, eadem portione, qua supra, saliant, et sic collocant in qualis, ut immixtis seminibus lentisci alterna tabulata

Comment on confit les olives noires.

XLVIII. La froidure de l'hiver arrive, pendant laquelle la récolte des olives réclame, comme la vendange, les soins de la métayère.

Puisque nous avons commencé à traiter ce sujet, nous parlerons d'abord des procédés à suivre pour confire les olives; puis nous nous occuperons aussitôt après de la fabrication de l'huile.

On prépare pour les bonnes tables les olives pausées ou les orchites, et même dans quelques pays les néviennes. Il est donc à propos de les cueillir à la main par un temps serein, lorsqu'elles sont déjà noirâtres, sans être encore tout à fait mûres; on les crible ensuite et on écarte toutes celles qui paraîtraient ou tachées ou gâtées, ou qui n'auraient pas acquis leur accroissement ordinaire. Ensuite il faut jeter sur chaque modius d'olives trois hémines de gros sel, et les agiter dans des corbeilles d'osier, puis étendre sur elles une couche copieuse de sel de manière à les recouvrir entièrement. Dans cet état, on les laisse ressuer durant trente jours et évacuer entièrement leur lie. Alors on les verse dans un bassin, et avec une éponge propre on enlève le sel jusqu'à ce qu'il n'en reste plus; puis on les met dans un vase que l'on remplit de vin cuit jusqu'à réduction soit des deux tiers, soit de moitié, et sur lequel on étend un lit de fenouil sec pour comprimer les olives. Toutefois, le plus souvent, on mélange trois parties, soit de vin cuit jusqu'à réduction de moitié, soit de miel, et une partie de vinaigre, et on les fait confire dans ce jus.

Certaines personnes, après avoir cueilli l'olive noire, la salent dans la proportion que nous avons indiquée ci-dessus, la déposent dans des paniers, en y entremêlant des graines de lentisque, de manière à faire des

olivarum et salis usque in summum componant; deinde post quadraginta dies, quum oliva quidquid habuit amurcæ exsudavit, in alveum defundunt, et cribratam separant ab seminibus lentisci, spongiaque detergent, ne quid adhæreat salis: tum in amphoram confundunt adjecto defruto, vel sapa, vel etiam melle, si est copia, ceteraque similiter faciunt.

In singulos modios olivæ singulos sextarios maturi seminis anisi, lentiscique, et ternos cyathos seminis fœniculi; si id non est, ipsum fœniculum concisum, quantum satis videbitur, adjici oportet; deinde in singulis modiis olivarum salis cocti, et non moliti ternas heminas admisceri, et ita in amphoris condi, easque fasciculis fœniculi obturari, et quotidie per terram volutari; deinde tertio quoque aut quarto die, quidquid amurcæ inest, mitti. Post quadraginta dies in alveum diffundi, et a sale tantummodo separari, sic ne spongia detergeantur olivæ, sed ita ut erunt exemptæ, massulis salis mixtis in amphoram condantur, et spissamentis impositis, ad usus in cellam reponantur.

Maturam olivam in statura factam colymbadem, de muria tollito, spongia tergito; deinde canna viridi scindito duobus vel tribus locis, et triduo in aceto habeto; quarto die spongia extergito, in urceum aut cacabum novum mittito, substrato apio et modica ruta. Concisis

couches alternatives de fruit et de sel, jusqu'à ce que les paniers soient remplis. Au bout de quarante jours, quand les olives ont rendu tout ce qu'elles contenaient de lie, elles les versent dans un bassin; elles les séparent, au moyen du crible, des semences de lentisque; elles les nettoient avec l'éponge, pour qu'il n'y reste pas de sel attaché : alors elles les mettent dans une amphore, et versent dessus soit du vin cuit jusqu'à réduction des deux tiers ou de moitié, soit même du miel, si elles en ont une quantité suffisante, et continuent l'opération comme à l'ordinaire.

Par chaque modius d'olives, il faut employer un setier de graines d'anis, de lentisque, et trois cyathes de semences de fenouil; et à défaut de semences de fenouil, se servir, dans une proportion suffisante, de la plante même après l'avoir pilée; mêler ensuite, dans chaque modius de fruits, trois hémines de sel torréfié, mais non égrugé; en cet état, déposer les olives dans l'amphore, la boucher avec de petites bottes de fenouil, et la rouler à terre tous les jours, et, le troisième ou le quatrième, répandre la lie qui se sera dégagée. Au bout de quarante jours on devra verser les olives dans un bassin, se borner à les séparer de leur sel sans les essuyer avec l'éponge, les laisser dans l'état où elles se trouvent unies à quelques grumeaux de sel, les déposer dans une amphore, et, après les avoir recouvertes d'une couche de fenouil, les placer à la cave pour l'usage.

Tirez de la saumure l'olive cueillie mûre que vous y avez fait macérer; essuyez-la avec une éponge; ouvrez-la avec une pointe de roseau vert, en deux ou trois endroits; déposez-la trois jours dans le vinaigre; épongez-la le lendemain; mettez-la dans une cruche ou une marmite neuve, sur un lit d'ache, avec un peu de rue. Versez ensuite le vin cuit sur vos olives fendues, de ma-

deinde pleno vase olivis immitte defrutum usque ad os. Lauri turiones in hoc usu mittito, ut olivas deprimant. Post dies viginti utere.

Sirapa quomodo fiat.

XLIX. Oliva nigra maturissima sereno caelo legitur, eaque sub umbra uno die in cannis porrigitur, et, quaecumque est vitiosa bacca, separatur. Item, si qui adhæserant pediculi, adimuntur, foliaque et surculi, quicumque sunt intermixti, eximuntur. Postero die diligenter cribratur, ut, si quid inest stercoris, separetur; deinde intrita oliva novo fisco includitur, et prelo subjicitur, ut tota nocte exprimatur. Postero die injicitur quam mundissimis molis suspensis, ne nucleus frangatur; et quum est in sampsam redacta, tunc sal coctus tritusque manu permiscetur cum ceteris aridis condimentis: hæc autem sunt carpum, cyminum, semen fœniculi, anisum Ægyptium. Sat erit autem totidem heminas salis adjicere, quot sunt modii olivarum, et oleum superfundere, ne exarescat: idque fieri debet, quotiescumque videbitur assicari. Nec dubium est quin optimi saporis sit, quæ ex oliva pausea facta est. Ceterum supra duos menses sapor ejus non permanet integer. Videntur autem alia genera huic rei magis esse idonea, sicut Liciniæ et culmineæ. Verumtamen habetur præcipua in hos usus olea Calabrica, quam quidam, propter similitudinem, oleastellum vocant.

nière à remplir le vase jusqu'à l'orifice. Employez de jeunes pousses de laurier pour comprimer ces fruits. Vous pourrez au bout de vingt jours en faire usage.

Comment on fait la sirape.

XLIX. Par un temps serein, on cueille l'olive noire très-mûre; on l'étend à l'ombre sur des roseaux pendant un jour, et on rejette tous les fruits gâtés. S'il est resté quelques queues, on les enlève ainsi que les feuilles et les petites branches qui s'y trouveraient mêlées. Le lendemain, on crible soigneusement afin de faire disparaître ce qu'il y a d'ordures. Puis on met les olives broyées dans un cabas neuf que l'on soumet à l'action du pressoir pour que l'huile s'écoule pendant la nuit. On jette cette pâte sous les meules bien nettoyées, et assez suspendues pour ne pas briser les noyaux; quand elle est réduite en bouillie, on y mêle avec la main du sel torréfié et égrugé, et d'autres assaisonnements secs, c'est-à-dire du fenugrec, du cumin, de la graine de fenouil, de l'anis d'Égypte. Il suffira, au surplus, d'employer autant d'hémines de sel que l'on a de modius d'olives, et de verser dessus de l'huile pour que la composition ne se dessèche pas : ce qu'on devra faire, du reste, toutes les fois qu'on remarquera qu'elle commence à se sécher. Il est hors de doute qu'elle sera d'un goût exquis si elle provient des pausées. Mais ce bon goût n'a pas plus de deux mois de durée. Les autres variétés d'olives les plus propres à ce condiment sont les licinies et les culminées. Cependant on préfère pour cet emploi les olives de Calabre, que quelques personnes appellent oléastelles, en raison de leur ressemblance avec le fruit de l'olivier sauvage.

Oleum quemadmodum fiat.

L. Media est olivitas plerumque initium mensis decembris : nam et ante hoc tempus acerbum oleum conficitur, quod vocatur æstivum, et circa hunc mensem viride premitur, deinde postea maturum. Sed acerbum oleum facere patrisfamilias rationibus non conducit, quoniam exiguum fluit : nisi bacca tempestatibus in terram decidit, et necesse est eam sublegere, ne a domesticis pecudibus ferisve consumatur. Viridis autem notæ conficere vel maxime expedit, quum et satis fluit, et pretio pæne duplicat domini redditum. Sed si vasta sunt oliveta, necesse est ut aliqua pars eorum maturo fructui reservetur.

Locus autem, in quo confici oleum debeat, etiam descriptus est priore volumine : pauca tamen ad rem pertinentia commemoranda sunt, quæ prius omiseram. Tabulatum, quo feratur olea, necessarium est, quamvis præceptum habeamus, ut uniuscujusque diei fructus molis et prelo statim subjiciatur. Verumtamen quia interdum immodica multitudo baccae torculariorum vincit laborem [si labor est,] esse oportet pensile horreum, quo imponantur fructus : idque tabulatum simile esse debet granario, et habere lacusculos tam multos, quam postulabit modus olivæ, ut separetur, et seorsum reponeatur uniuscujusque diei coactura. Horum lacusculorum solum lapide vel tegulis oportet consterni, et ita declive

Comment on confectionne l'huile.

L. Le commencement de décembre est ordinairement l'époque où la récolte des olives est en pleine activité : en effet, avant ce temps, on fait l'huile acerbe, à laquelle on donne le nom d'huile d'été; vers le mois de décembre, on exprime l'huile verte, et plus tard l'huile mûre. Il n'est pas de l'intérêt du père de famille de faire de l'huile acerbe, parce qu'on en obtient peu : il ne destinera donc à ce produit que les olives abattues par les tempêtes, et qu'il ne faut pas négliger de ramasser pour qu'elles ne soient pas dévorées par les bêtes et par les animaux domestiques. Il est au contraire très-avantageux de faire de l'huile verte, d'autant plus qu'elle coule assez abondamment des olives et que son prix double à peu près le revenu du maître. Toutefois, si l'on possède un vaste plant d'oliviers, il est nécessaire d'en réserver une partie pour y laisser le fruit arriver à complète maturité.

Quoique nous ayons, dans notre premier livre, décrit le lieu où l'on doit faire l'huile; nous croyons devoir consigner ici diverses choses relatives à cette opération, et dont nous ne nous étions pas d'abord occupés. Il est nécessaire d'avoir à sa disposition un plancher sur lequel on porte les olives, quoique nous ayons pour principe qu'on doive soumettre sans retard à l'action de la meule et du pressoir les récoltes de chaque jour. Cependant, comme il peut arriver que le travail des pressureurs soit insuffisant pour la grande abondance du fruit, il faut, s'il y a lieu, avoir un grenier pour recevoir les olives : il doit être planchéié comme celui où l'on placera les grains, mais offrir des cases aussi multipliées que l'exigera la quantité des olives, afin de mettre à part dans une case particulière la cueillette de chaque jour. Le sol de ces loges sera pavé de pierres ou de briques, et présentera une pente suffisante pour que tout liquide s'écoule promptement par des canaux ou des tuyaux : car la lie

fieri, ut celeriter omnis humor per canales aut fistulas defluat : nam est inimicissima oleo amurca, quæ si remansit in bacca, saporem olei corrumpit. Itaque quum lacus, quemadmodum diximus, extruxeris, asserculos inter se distantes semipedalibus spatiis supra solum ponito, et cannas diligenter spisse textas injicito, ita ut ne baccam transmittere queant, et olivæ pondus possint sustinere. Juxta omnes autem lacusculos, ea parte, qua defluet amurca, sub ipsis fistulis in modum fossularum concavum pavimentum, vel cavum lapidem esse oportebit, in quo consistat, et unde exhauriri possit, quidquid defluerit. Præterea lacus vel dolia præparata sub tectò habere oportebit, quæ seorsum recipiant sui cuiusque generis amurcam, sive quæ sincera defluerit, sive etiam quæ salem receperit : nam utraque usibus plurimis idonea est.

Oleo autem conficiendo molæ utiliores sunt, quam trapetum; trapetum, quam canalis et solea. Molæ quam facillimam patiuntur administrationem : quoniam pro magnitudine baccarum vel submitti, vel etiam elevari possunt, ne nucleus, qui saporem olei vitiat, confringatur. Rursus trapetum plus operis, faciliusque quam solea et canalis efficit. Est et organum erectæ tribulæ simile, quod tudicula vocatur⁶ : idque non incommode opus efficit, nisi quod frequenter vitiat, et, si baccæ plusculum ingesseris, impeditur. Pro conditione tamen

est tout à fait ennemie de l'huile, dont elle gâte le goût, si elle séjourne dans le fruit. C'est pourquoi, lorsque vous construirez les compartiments comme nous l'avons dit, établissez au-dessus d'eux des solives distantes entre elles d'un demi-pied, sur lesquelles vous jetterez des claies de roseaux soigneusement rapprochés, de manière que le fruit ne puisse passer au travers, et qu'elles ne cèdent pas sous le poids des olives. Près de tous les compartiments, au point où la lie devra couler, formez sous les canaux mêmes un pavage concave en manière de fosse, ou bien une auge de pierre dans laquelle le liquide écoulé s'arrêtera et pourra être puisé. Il faudra, en outre, avoir à la maison des cuves ou des tonneaux disponibles pour recevoir séparément chaque sorte de lie, soit celle qui est naturelle, soit celle que l'on a salée; car l'une et l'autre sont propres à plusieurs usages.

Pour la fabrication de l'huile, les meules offrent plus d'avantages que le trapet, et le trapet plus que le canal et la solée. Les meules sont d'un emploi très-facile, parce que, suivant la quantité des olives, on peut les abaisser ou les élever, de manière à ne pas écraser les noyaux, qui altèrent le goût de l'huile. Toutefois le trapet fait plus de besogne, et la fait plus facilement que la solée et le canal. Il y a encore une autre machine qui est semblable à la tribule dressée debout, et que l'on appelle une tudicule. On s'en servirait avec assez d'avantage, si elle n'était sujette à se déranger souvent, et même à s'arrêter quand on soumet à son action une quantité un peu trop grande d'olives. Au reste, on fait

et regionum consuetudine prædictæ machinæ exercentur; sed est optima molarum, tum etiam trapeti.

Hæc, antequam de oleo conficiendo dissererem, præfari necesse habui. Nunc ad ipsam rem veniendum est, quanquam multa omissa sint quæ, sicut ante vindemiam, sic ante olivatem præparanda sunt, tanquam lignorum copia, quæ multo ante apportanda est, ne, quum res desideraverit, operæ avocentur; tum scalæ, corbulæ, decemmodiæ, trimodiæ satoriæ, quibus districta bacca suscipitur, fisci, funes cannabini et spartei, conchæ ferreæ quibus depletur oleum, opercula, quibus vasa olearia conteguntur, spongiæ majores et minores, urcei, quibus oleum progeritur, canneæ tegetes, quibus oliva excipitur, et si qua sunt alia, quæ nunc memoriam meam refugiunt. Hæc omnia, et multo plura esse debent quoniam in usu depereunt, et pauciora fiunt; quorum si quid suo tempore defuerit, opus intermittitur. Sed jam, quod pollicitus sum, exsequar.

Quum primum baccæ variare cœperint, et jam quædam nigræ fuerint, plures tamen albæ, sereno cœlo manibus distringi olivam oportebit, et substratis tegetibus aut cannis cribrari et purgari; tum diligenter mundatam protinus in torcular deferri, et integram in fiscinis novis includi, prelisque subjici, ut, quantum possit, paulisper exprimatur; postea resolutis corticulis emolliri debebunt,

usage de ces machines suivant les circonstances et les pays ; mais la meilleure de toutes est la meule, et ensuite le trapet.

J'ai pensé qu'avant de parler de la fabrication de l'huile, il était nécessaire de traiter de ces objets. Maintenant venons à notre sujet, quoique nous ayons omis de parler de beaucoup de choses que, comme avant la vendange, il faut préparer pour la récolte des olives, telles que du bois en quantité qu'on doit apporter longtemps d'avance, afin que les ouvriers ne soient pas obligés, lorsqu'ils en auront besoin, d'interrompre leur travail ; telles que des échelles, des corbeilles, des mesures de dix modius, des paniers de trois modius, pour contenir les olives que l'on a cueillies, des cabas, des cordes de chanvre et de sparte, des cuillers de fer pour puiser l'huile, des couvercles pour placer sur les vases destinés à la recevoir, des éponges tant grandes que petites, des cruches pour la transporter, des claies de roseaux pour y établir les olives, et d'autres ustensiles dont je ne me souviens pas en ce moment. On doit être pourvu de toutes ces choses et de beaucoup d'autres de rechange, parce que l'usage en met quelques-unes hors de service, et en diminue, par conséquent, le nombre ; et parce que, s'il venait à en manquer quelqu'une, le travail se trouverait interrompu. Mais je vais poursuivre le sujet que j'ai promis de traiter.

Lorsque les olives commencent à changer de couleur, que quelques-unes sont déjà noires et que le plus grand nombre toutefois en est encore blanc, il faut commencer la cueillette à la main par un temps serein, et cribler et nettoyer les olives sur des claies ou des roseaux. Alors on s'empresse de les porter au pressoir, bien mondées, de les déposer sans les meurtrir dans des cabas neufs, de les pressurer de manière à n'obtenir leur liqueur que peu à peu. Quand leur écorce sera brisée, on devra les ramollir en répandant dessus deux setiers

adjectis binis sextariis integri salis in singulos modios ; et aut regulis , si consuetudo erit regionis , aut certe novis fiscinis sampsæ exprimi ; quod deinde primum defluxerit in rotundum labrum (nam id melius est , quam plumbeum quadratum , vel structile gemellar) protinus capulator depleat et in fictilia labra huic usui præparata defundat. Sint autem in cella olearia tres labrorum ordines , ut unus primæ notæ , id est primæ pressuræ oleum recipiat , alter secundæ , tertius tertiæ : nam plurimum refert non miscere iterationem , multoque minus tertiationem cum prima pressura : quoniam longe melioris saporis est , quod minore vi preli , quasi lixivum defluxerit. Quum deinde paululum in labris primis constiterit oleum , eliquare id capulator in secunda labra debet , et deinde in sequentia usque ad ultima ; nam quanto sæpius translatione ipsa ventilatur , et quasi exercetur , tanto fit liquidius , et amurca liberatur. Sat erit autem in singulis ordinibus tricena componi labra , nisi vasta fuerint oliveta , et majorem numerum desideraverint. Quod si frigoribus oleum cum amurca congelabitur , plusculo sale cocto utique utendum erit : ea res resolvit oleum , et separat ab omni vitio. Neque verendum est ne salsum fiat : nam quantumcumque adjeceris salis , nihilominus saporem non recipit oleum. Solet autem ne sic quidem resolvi , quum majora frigora incesse-
runt ; itaque nitrum torretur , et contritum inspergitur , et commiscetur : ea res eliquat amurcam.

de gros sel par chaque modius de fruit, et, si c'est l'usage du pays, en exprimer le marc à l'aide de claies, sinon à l'aide de cabas neufs. La première huile doit être reçue dans une cuvette ronde (ce qui vaut mieux que d'employer des vases carrés de plomb et des vaisseaux de plusieurs pièces), et l'ouvrier chargé de survider doit la verser dans les cruches de terre cuite préparées pour cet usage. Il faut avoir dans le cellier à l'huile trois rangs de bassins : le premier sera destiné à recevoir l'huile de qualité supérieure, c'est-à-dire de première expression; le second celle du deuxième pressurage, et le dernier celle du troisième : car il est bien important de ne pas mêler la mère-goutte avec la seconde huile, et surtout avec la troisième; puisque l'huile qui, comme une lessive, s'écoule par l'effet d'une faible pression, est d'un goût bien meilleur que les autres. Quand l'huile a un peu séjourné dans les premiers bassins, le pressureur doit la tirer au clair dans d'autres vaisseaux, et de vase en vase jusqu'au dernier : car, plus souvent on lui procurera de l'air en la décantant, plus dans cette espèce d'exercice elle acquerra de limpidité, et mieux elle se dépouillera de sa lie. Il suffira, au reste, que chaque rang soit composé de trente vases, à moins que l'on ne possède de vastes plants d'oliviers qui en exigent davantage. Si le temps froid fait congeler l'huile avec sa lie, il est évident qu'il faudra augmenter un peu la dose de sel torréfié, parce qu'il rend l'huile plus fluide et qu'il sépare tout ce qui peut l'altérer. Au surplus, il n'y a pas à craindre que l'huile devienne salée : car, quelle que soit la dose de sel qu'on y mette, l'huile n'en prend jamais le goût. Ordinairement ce procédé ne suffit pas pour la rendre liquide, lorsqu'il survient de grands froids; alors on torréfie du nitre, et, après l'avoir pulvérisé, on en jette dans l'huile et on l'y mêle : cette substance en fait déposer la lie.

Quidam, quamvis diligentes olearii, baccam integram prelo non subjiciunt, quod existimant aliquid olei deperire: nam quum preli pondus accepit, non sola exprimitur amurca, sed et aliquid secum pinguitudinis attrahit. Illud autem in totum præcipiendum habeo, ut neque fumus, neque fuligo, quamdiu viride oleum conficitur, in torcular admittatur, aut in cellam oleariam: nam est utraque res inimica huic rei, peritissimique olearii vix patiuntur ad unam lucernam opus fieri; quapropter ad eum statum cœli et torcular, et cella olearia constituenda est, qui maxime a frigidis ventis aversus est, quoniam minime vapor ignis desideratur.

Dolia autem et seriæ, in quibus oleum reponitur, non tantum eo tempore curanda sunt, quum fructus necessitas cogit, sed ubi fuerint a mercatore vacuata: confestim villica debet adhibere curam, ut, si quæ fæces aut amurcæ in fundis vasorum subsederint, statim emudentur, et non calidissima lixivium, ne vasa ceram remittant, sed semel atque iterum eluantur: deinde aqua tepida leviter manibus defricentur, et sæpius eluantur, atque ita spongia omnis humor assicetur. Sunt qui cretam figularem in modum liquidæ fæcis aqua resolvant, et quum vasa laverint, hoc quasi jure intrinsecus oblinant, et patiantur arescere; postea, quum res exigit, pura eluunt aqua. Nonnulli prius amurca, deinde aqua vasa perluunt et assiccant; tum considerant, num-

Quelques personnes, dont l'expérience d'ailleurs n'est pas douteuse, pensent qu'en soumettant le fruit entier à l'action du pressoir, on perd une petite quantité d'huile : car quand les olives ont reçu le poids de la presse, ce n'est pas seulement la lie qui s'écoule, mais elle entraîne avec elle un peu de liquide onctueux. Voici, au reste, ce que je crois devoir prescrire en général : il faut éviter que la fumée ne pénètre ou que de la suie ne séjourne dans le pressoir ou dans le cellier où se trouve l'huile. Ce sont, en effet, deux choses préjudiciables à ce liquide, et les plus habiles faiseurs d'huile permettent à peine d'employer une lampe quand on la fabrique. C'est pourquoi on doit orienter le pressoir et le cellier de sorte qu'ils ne soient point exposés aux vents froids, car on ne doit y introduire la chaleur du feu que le moins qu'il est possible.

Quant aux tonneaux et aux cruches dans lesquels on dépose l'huile, il ne faut pas, pour les disposer, attendre le temps où la maturité du fruit y force, mais s'en occuper dès qu'ils auront été vidés par les acheteurs : la métayère doit, sans plus tarder, enlever le sédiment ou la lie qui auraient pu se déposer au fond des vaisseaux, et les laver à plusieurs reprises, non avec de la lessive très-chaude, de peur qu'elle ne fasse couler la cire dont ils sont induits, mais avec de l'eau tiède, en les frottant légèrement avec la main, puis les rincer à plusieurs reprises, et au moyen d'une éponge enlever toute l'humidité. Il y a des personnes qui délayent dans de l'eau, en manière de vase claire, de l'argile à potier, et, après avoir lavé les vaisseaux, les enduisent de cette espèce de liquide, et les font sécher. Ensuite, lorsqu'elles veulent s'en servir, elles les rincent avec de l'eau pure. Quelques-unes commencent par laver ces vases avec de la lie d'huile, puis avec l'eau, et les laissent sécher; en même temps elles examinent si leurs vaisseaux n'ont pas besoin

quid ceram novam dolia desiderent : nam fere sexta quaque olivitate cerari oportere, antiqui dixerunt. Quod fieri posse non intelligo : nam quemadmodum nova vasa, si calefiant, liquidam ceram facile recipiunt, sic vetera non crediderim propter olei succum, ceraturam pati. Quam tamen et ipsam ceraturam nostrorum temporum agricolæ repudiaverunt, existimaveruntque satius esse nova dolia liquida gummi perluere, siccataque suffumigare alba cera, ne pallorem capiant; eamque suffitionem semper faciendam judicant, quotiescumque vel nova vel vetera vasa curantur, et oleo novo præparantur. Multi, quum semel nova dolia vel series crassa gummi liverunt, una in perpetuum gummitione contenti sunt; et sane, quæ semel oleum testa combibit, alteram gummitionem non recipit; respuit enim olei pinguitudinem talem materiam, qualis est gummi.

Post mensem decembrem circa kalendas januarias eadem ratione, qua superius, dstringenda erit olea, et statim exprimenda : nam si reposita in tabulatum fuerit, celeriter concalescet : quoniam hiemalibus pluviis amurcæ plus concipit, quæ est contraria huic rei. Cavendum est itaque, ne ex ea fiat oleum cibarium; quod uno modo vitari poterit, si protinus illata de agro bacca commolita et expressa erit, quæ sic administrata fuerit, ut supra diximus. Plerique agricolarum crediderunt, si sub tecto bacca deponatur, oleum in tabulato crescere : quod tam

de nouvelle cire : car les anciens prétendaient qu'il fallait les enduire de cette substance, après six récoltes environ. Je ne comprends pas la possibilité de cette opération : car, si les vases neufs étant chauffés peuvent facilement admettre la cire fondue, je ne crois pas que les vieux puissent être enduits de cette substance en raison de l'huile dont ils sont imprégnés. Au surplus, les agriculteurs de notre temps rejettent même le premier enduit de cire, pensant qu'il est préférable de laver les vases neufs avec de la gomme fondue, et, dès qu'ils sont secs, d'y introduire des fumigations de cire blanche, afin de les préserver de la moisissure : ils sont d'avis qu'il ne faut pas omettre de faire cette fumigation toutes les fois qu'on dispose les vaisseaux soit neufs, soit vieux, et qu'on les prépare pour recevoir de nouvelle huile. Beaucoup de personnes se contentent d'un seul enduit de gomme pour toujours, lorsqu'ils l'ont appliqué assez épais à leurs tonneaux neufs et à leurs cruches neuves. Assurément, une fois qu'un vase est imbibé d'huile, il n'admet plus de nouvelles couches de gomme : car la graisse de l'huile repousse toute substance de nature gommeuse.

A la fin de décembre, vers les calendes de janvier, il faut, par la raison que nous en avons donnée, cueillir les olives et les pressurer sans retard : car, si on les dépose sur le plancher, elles s'échauffent promptement. D'ailleurs, pendant les pluies d'hiver, elles produisent plus de lie : ce qui est un inconvénient pour cette opération. C'est pourquoi il faut prendre garde d'être réduit à n'en tirer que de l'huile à manger commune. Il n'y a qu'une manière d'écartier cet inconvénient : c'est de traiter le fruit comme nous l'avons prescrit, puis de l'écraser au moyen de la meule et de le pressurer, aussitôt après l'avoir apporté des champs. La plupart des agriculteurs ont cru qu'en déposant les olives sur le plancher,

falsum est, quam in area frumenta crescere. Idque mendacium vetus ille Porcius Cato sic refellit. Ait enim, in tabulato corrugari olivam, minoremque fieri; propter quod quum facti unius mensuram rusticus sub tecto reposuerit, et post multos dies eam molere voluerit, oblitus prioris mensuræ, quam intulerat, ex alio acervo similiter seposito, quantum cuique mensuræ defuit, supplet, eoque facto videtur plus olei quieti, quam recens bacca reddere, quum longe plures modios acceperit. At tamen si id maxime verum esset, nihilominus ex pretio viridis olei plus quam multitudine mali nummorum contrahitur. Sed et Cato dixit: Et sic quidem quidquid ponderis aut mensuræ oleo accedit, si portionem velis in factum adjectæ baccæ computare, non proventum, sed detrimentum senties. Quapropter dubitare non debemus, lectam olivam, primo quoque tempore commolere, preloque subjicere.

Nec ignoro, etiam cibarium oleum esse faciendum: nam ubi exesa vermiculis oliva decidit, vel tempestatibus et pluviis in lutum defluxit, ad præsidium aquæ calidæ decurritur, ahenumque calefieri debet, ut immundæ baccæ eluantur; sed id non ferventissima fieri oportet, verum modice calida, quo commodior gustus olei fiat: nam si excoctus est, etiam vermiculorum, ceterarumque immunditiarum saporem trahit. Sed quum fuerit oliva elota, reliqua, sicut supra præcepimus, fieri debebunt. Fiscis autem non iisdem probum et cibarium

on leur faisait produire une plus grande quantité d'huile : assertion aussi fausse que si l'on prétendait que les grains croissent sur l'aire. C'est ainsi que notre vieux Porcius Caton réfute cette erreur : « Sur le plancher, dit-il, l'olive se ride et s'amointrit. En effet, quand le paysan a transporté à la maison la mesure d'un pressurage, et que, plusieurs jours après, il veut la soumettre à l'action de la meule, oubliant la quantité qu'il a d'abord apportée, il tire d'un autre tas, également mis à part, ce qui manque à chaque mesure : c'est ce qui lui fait croire que les olives reposées rendent plus d'huile que celles qui sont plus récemment recueillies, tandis qu'il en a réellement employé un plus grand nombre de mesures. Quand bien même l'assertion serait vraie, on retirerait toutefois plus d'argent du prix de l'huile verte que d'une augmentation de fruit. » Caton ajoute : « Vinssiez-vous à accroître le poids ou la mesure de l'huile, si vous voulez calculer ce que vous avez ajouté d'olives à votre pressurée, vous verrez qu'il y a, non pas du bénéfice, mais de la perte. Aussi ne devons-nous pas balancer à écraser l'olive dès les premiers moments de sa récolte et à la soumettre au pressoir. »

Je n'ignore pas qu'il faut aussi fabriquer de l'huile à manger commune. Quand les olives véreuses viennent à tomber, ou que les vents et les pluies en ont jeté dans la boue, on a recours à l'eau chaude; on fait chauffer un vase d'airain pour laver ces fruits malpropres. Il ne faut pas toutefois que cette eau soit bouillante, mais simplement tiède, afin que le goût de l'huile soit meilleur; car, si les olives étaient cuites, elles contracteraient le mauvais goût des vers et des autres impuretés. Lorsque l'olive est bien lavée, on la traite, pour le reste, comme nous avons indiqué ci-dessus. Il ne faudra pas presser dans les mêmes cabas l'huile de première qualité et l'huile commune : en effet, tandis qu'on réserve les cabas neufs pour l'huile

oleum premi oportebit : nam veteres ad caducam olivam, novi autem ordinario aptari oleo, semperque quum expresserint facta, statim ferventissima debent aqua bis aut ter elui; deinde si sit profluens, impositis lapidibus, ut pondere pressi detineantur, immergi; vel si nec flumen est, in lacu, aut piscina quam purissimæ aquæ macerari, et postea virgis verberari, ut sordes fæcesque decidant, et iterum elui, siccarique.

De oleo gleucino.

LI. Quamvis non erat hujus temporis olei gleucini compositio, tamen huic parti voluminis reservata est, ne parum opportune vini conditionibus interponeretur. Hac autem ratione confici debet.

Vas olearium quam maximum, et aut novum, aut certe bene solidum præparari oportet; deinde, per vindemiam, musti quam optimi generis et quam recentissimi sextarios sexaginta cum olei pondo octoginta in id confundi : tum aromata non cribrata, sed ne minute quidem contusa, verum leviter confracta in reticulum junceum aut lineum adjici, et ita cum saxi pondusculo in olei atque musti partem demitti. Sint autem iis portionibus pensata, quas infra subjicimus, calami, schoeni, cardamomi, xylobalsami, corticis de palma, fœni Græci vetere vino macerati, et postea siccati, atque etiam torrefacti, junci radices, tum etiam iridis Græcæ, nec mi-

ordinaire, les vieux cabas doivent servir pour les olives tombées; et, toutes les fois qu'ils auront servi, on les lavera sans retard deux ou trois fois dans de l'eau bouillante : si l'on a un cours d'eau à sa proximité, on les y plongera en les assujettissant sous des pierres dont le poids les retiendra au fond; si l'on manquait d'eau courante, on les ferait tremper dans une mare ou dans une piscine d'eau très-pure, puis on les battrait avec des verges, afin d'en faire sortir les ordures et les lies; on les laverait de nouveau, et on les ferait sécher.

De l'huile douce.

LI. Quoique la composition de l'huile douce n'appartienne pas à cette époque, je l'ai réservée pour cette partie de mon livre, craignant qu'elle ne parût déplacée dans les recettes pour les vins. Au reste, elle se fait de la manière suivante.

Il faut disposer un grand vaisseau à huile, neuf ou au moins bien solide; ensuite, pendant la vendange, on y verse soixante setiers du moût de la meilleure qualité, et du plus nouveau, avec quatre-vingts livres d'huile; on y ajoute dans un réseau de jonc ou de lin des aromates non tamisés, pas même pulvérisés, mais seulement légèrement concassés, et on maintient ce réseau, sous le poids d'une pierre, dans le mélange d'huile et de moût. Les substances contenues dans le réseau doivent y être introduites dans les proportions suivantes : calamus, jonc odorant, cardamome, baume de Judée, écorce de palmier, fenugrec macéré dans du vin vieux et séché ensuite, et même torréfié, racine de jonc, même iris grec et aussi anis d'Égypte, à poids égal, c'est-à-dire de chacun une livre et un quart; après quoi on lutera la métrète. Au bout de sept ou de neuf jours, on enlèvera à la main

nus anisi Ægyptii pari pondere, id est uniuscujusque libram et quadrantem, ut supra diximus, reticulo inclusa demittito, et metretam linito. Post septimum diem aut nonum per se metretæ, si quid fæcis aut spurcitiæ faucibus inhærebit, manu eximito, et detergito; deinde oleum eliquato, novisque vasis recondito; mox reticulum eximito, et aromata in pila quam mundissime contundito, tritaque in eadem metretam reponito, et tantumdem olei, quantum prius, infundito, et obturato, in sole ponito. Post septimum diem, oleum depleto, et quod reliquum est musti, picato cado recondito: nam id si non exhausseris, medicamentum dabitur potatum imbecillis hubus et cetero pecori. Oleum autem secundarium non insuavis odoris quotidianam unctionem præbere poterit dolore nervorum laborantibus.

Oleum ad unguenta quemadmodum facias.

LII. Oleum ad unguenta sic facito. Ante quam oliva nigrescat, quum primum decolorari cœperit, nec tamen adhuc varia fuerit, maxime Liciniam, si erit; si minus, regiam; si nec hæc fuerit, tunc Culminiam baccam manu stringito, et statim purgatam prelo integram subjicito, et amurcam exprimito; deinde suspensa mola olivam frangito, eamque vel in regulas, vel in novo fisco adjicito, subjectamque prelo sic premito, ne vasa intorqueas, sed tantum ipsius preli pondere quantulumcumque exprimi patiaris; deinde quum sic fluxerit, pro-

l'écume et les ordures qui se seraient attachées au col de ce vase, et on l'essuyera; ensuite on tirera l'huile au clair et on la versera dans des vases neufs. Après quoi on tirera le réseau, on pilera les aromates avec la plus grande propreté, on les mettra bien pulvérisés dans la même métrète, on y versera autant d'huile que la première fois, on bouchera le vaisseau et on le placera au soleil. Sept jours après, on décantera l'huile, et on mettra le moût restant dans un vaisseau bien poissé. Si on ne le transvasait pas, on s'en servirait comme de potion médicamenteuse pour les bœufs malades et pour les autres bestiaux. Quant à la seconde huile, qui n'est pas d'une odeur désagréable, elle pourra servir, pour frictions journalières, aux personnes affectées de maladies nerveuses.

Comment on fait l'huile dont on se sert pour les parfums.

LII. Faites ainsi l'huile destinée à la préparation des parfums. Avant que les olives soient devenues noires, quand elles commencent à changer de couleur, et qu'elles ne sont pas encore bigarrées, cueillez à la main les liciniennes surtout, si vous en avez, sinon les royales, ou à leur défaut les culminées. Après les avoir nettoyées, soumettez-les à l'action du pressoir telles qu'elles sont, et exprimez-en la lie; ensuite broyez-les sous la meule peu serrée; disposez-les sur des claies ou dans un cabas neuf; pressez sous le bélier du pressoir de manière qu'il ne déforme pas le cabas ou les claies, mais fasse par son propre poids écouler quelque liquide. A mesure qu'il se dégagera ainsi, l'ouvrier le séparera de sa lie et le trans-

tinus capulator amurca separet, et diligenter seorsum in nova labra transferat, ejusque eliquet reliquum olei; quod postea fuerit expressum, poterit ad escam vel cum alia nota mixtum, vel per se approbari.

De salsura suillæ carnis.

LIII. Hactenus de oleo abunde diximus, nunc ad minora redeamus.

Omne pecus, et præcipue suem pridie quam occidatur, potione prohiberi oportet, quo sit caro siccior: nam si biberit, plus humoris salsura habebit; ergo sitientem quum occideris, bene exossato: nam ea res minus vitiosam, et magis durabilem salsuram facit; deinde quum exossaveris, cocto sale, nec nimium minuto, sed suspensa mola infracto diligenter salito, et maxime in eas partes, quibus ossa relicta sunt, largum salem infarcito, compositisque supra tabulatum tergoribus aut frustis vasta pondera imponito, ut exsanietur; tertio die pondera removeto, et manibus diligenter salsuram fricato; eamque quum voles reponere, minuto et trito sale aspergito, atque ita reponito: nec desieris ejus quotidie salsuram fricare, donec matura sit. Quod si serenitas fuerit iis diebus, quibus perfricatur caro, patieris eam sale conspersam esse novem diebus; at si nubilum, aut pluviae, undecima vel duodecima die ad lacum salsuram deferri oportebit, et salem prius excuti, deinde aqua dulci diligenter perlui, necubi sal inhæreat,

vasera promptement dans des vases neufs, et décantera le reste de l'huile. Ce qui sera ensuite exprimé des olives pourra servir pour les aliments, soit en le mélangeant avec de l'huile d'une autre qualité, soit en l'employant seul.

De la salaison de la viande de porc.

LIII. Jusqu'ici nous avons suffisamment parlé de l'huile; passons maintenant à des choses moins importantes.

On doit interdire la boisson à tout animal et surtout au porc, la veille du jour où on doit le tuer, afin que sa chair soit plus sèche; car, s'il avait bu, la salaison en serait plus humide. Après avoir tué l'animal sans lui avoir permis d'étancher sa soif, désossez-le avec soin : c'est le moyen de conserver la salaison mieux et plus longtemps. Quand il sera désossé, salez-le sans tarder avec du sel torréfié, peu égrugé, mais concassé sous la meule desserrée; saupoudrez largement les morceaux, surtout ceux auxquels vous aurez laissé les os. Après avoir disposé les quartiers ou les morceaux sur un plancher, chargez-les de poids très-lourds pour faciliter l'écoulement de l'humidité qu'ils recéleraient. Retirez les poids le troisième jour, frottez avec soin à la main cette salaison, et, lorsque vous voudrez la mettre en place, saupoudrez-la de sel fin bien égrugé; dressez-la en cet état, et vous ne cesserez de la frotter tous les jours jusqu'à ce qu'elle soit à son point convenable. Si le temps est serein durant les jours où vous ferez cette opération, laissez votre viande neuf jours sous le sel; mais si le temps est couvert, ou s'il pleut, il faudra, le onzième ou le douzième jour, porter la salaison au saloir, secouer d'abord le sel, laver soigneusement les morceaux avec de l'eau douce, n'y laisser de sel nulle part, et, dès qu'ils seront un peu desséchés, les suspendre dans le garde-manger, où on fera pénétrer un peu de

et paululum assiccata in carnario suspendi, quo modicus fumus perveniat, qui, si quid humoris adhuc continetur, siccare eum possit. Hæc salsura luna decrescente maxime per brumam, sed etiam mense februario ante idus commode fiet.

Est et alia salsura, quæ etiam locis calidis omni tempore anni potest usurpari, quæ talis est: quum [ab] aqua pridie sues prohibiti sunt, postero die mactantur, et vel aqua cadente, vel ex tenuibus lignis flammula facta glabrantur (nam utroque modo pili detrahuntur), caro in libraria frusta conciditur; deinde in seriam substernitur sal coctum, sed modice (ut supra diximus) infractum; deinde offulæ carnis spisse componuntur, et alternis sal ingeritur; sed quum ad fauces seriæ perventum est, sale reliqua pars repletur, et impositis ponderibus in vas comprimitur: eaque caro semper conservatur, et tanquam salsamentum in muria sua permanet.

Rapa et napos quemadmodum condias.

LIV. Raporum quam rotundissima sumito, eaque, si sunt lutosa, detergito, et summam cutem novacula decerpito; deinde (sicut consueverunt salgamarium) decussatim ferramento lunato incidito; sed caveto, ne usque ad imum præcidas rapum. Tum saleni inter incisuras raporum non nimium minutum aspergito, et rapa in alveo aut seria composito, et sale plusculo aspersa tri-duo sinito, dum exsudent. Post tertiam diem mediam

fumée pour dessécher ce qui peut rester d'humidité. Il y a de l'avantage à faire cette salaison au décours de la lune, surtout pendant le solstice d'hiver, ou même dans le mois de février avant les ides.

Il existe une autre manière de saler le porc, applicable même dans les lieux chauds, et dans toutes les époques de l'année. La voici : l'animal ayant été privé d'eau la veille de sa mort, on l'égorge le lendemain; puis on l'épile soit à l'eau bouillante, soit à une flamme légère de menu bois (car de l'une et de l'autre façon on peut le dépouiller de ses soies); on le coupe par morceaux d'une livre; ensuite on fait au fond d'un vase un lit de sel torréfié, mais (comme nous l'avons dit ci-dessus) grossièrement égrugé; puis on dresse bien pressés et par couches les morceaux, qu'on alterne de couches de sel. Quand on est arrivé au col du vase, on achève de le remplir de sel, et l'on y comprime le tout au moyen de poids. Cette chair se conserve indéfiniment, et doit rester dans sa saumure comme toute autre salaison.

Comment on confit les raves et les navets.

LIV. Prenez des raves très-rondes; nettoyez-les si elles sont terreuses, et enlevez-en légèrement la pelure avec un couteau; après cela (comme ont coutume de faire les confiseurs), coupez-les en sautoir avec une lame faite en forme de croissant; mais évitez de les fendre tout à fait. Dans ces ouvertures, introduisez du sel qui ne soit pas trop égrugé, dressez les raves dans un bassin ou dans une cruche; laissez-les trois jours saupoudrées d'un peu de sel jusqu'à ce qu'elles aient rejeté leur eau. Au bout de ces trois jours, goûtez les fibres intérieures de ce légume

fibram rapi gustato, si receperit salem; deinde, quum videbitur satis recepisse, exemptis omnibus, singula suo sibi jure eluito, vel, si non multum liquoris fuerit, muriam duram adjicito, et ita eluito; et postea in quadratam cistam vimineam, quæ neque spisse, solide tamen et crassis viminibus contexta sit, rapa componito; deinde sic aptatam tabulam superponito, ut usque ad fundum, si res exigat, intra cistam deprimi possint. Quum autem eam tabulam sic aptaveris, gravia pondera superponito, et sinito nocte tota et uno die siccari; tum in dolio picato fictili, vel in vitreo componito, et sic infundito sinapi et aceto, ut a jure contegantur.

Napi quoque, sed integri, si minuti sunt, majores autem insecti, eodem jure, quo rapa, condiri possunt: sed curandum est, ut hæc utraque, antequam caulem aut cymam faciant, dum sunt tenera, componantur. Napos minutos integros, aut rursus amplos in tres aut quatuor partes divisos in vas conjicito, et aceto infundito, salis quoque cocti unum sextarium in congium aceti adjicito. Post tricesimum diem uti poteris.

Sinapin quemadmodum facias.

LV. Semen sinapis diligenter purgato, et cribrato; deinde aqua frigida eluito, et quum fuerit bene lotum, duabus horis in aqua sinito; postea tollito, et manibus expressum in mortarium novum aut bene emundatum

pour vous assurer si elle a pris assez de sel ; puis, quand vous croirez qu'elle s'en est suffisamment imprégnée, tirez du vase vos raves, lavez chacune d'elles dans son propre jus, et, s'il y en a trop peu, ajoutez de la saumure forte, et procédez à votre lavage. Après cette opération, dressez les raves dans une corbeille d'osier carrée, dont le tissu ne soit pas trop serré, mais solide et formé de verges un peu grosses ; puis posez une planche de manière à pouvoir, s'il le faut, refouler ces légumes jusqu'au fond du panier. Après avoir ainsi adapté la planche, chargez-la de poids fort lourds, et laissez tout un jour et toute une nuit la préparation se dessécher ; puis mettez-la dans un vaisseau de terre poissé, ou dans un vase de verre, et versez dessus assez de moutarde et de vinaigre pour qu'elle soit recouverte par le jus.

On peut dans une saumure pareille confire des navets, entiers s'ils sont petits, mais coupés par tranches s'ils sont gros ; mais il faut avoir soin d'employer ces divers légumes, avant qu'ils aient poussé leur tige et qu'ils montent à graine, tandis qu'ils sont tendres. Jetez dans un vase les navets en leur entier, s'ils ne sont pas gros, sinon coupés en trois ou quatre morceaux, s'ils ont acquis une certaine grosseur ; versez dessus du vinaigre, et ajoutez pour chaque conge de ce liquide un setier de sel torréfié. Vous pourrez au bout de trente jours faire usage de cette préparation.

Comment on fait la moutarde.

LV. Nettoyez avec soin de la graine de sénevé et criblez-la ; lavez-la ensuite à l'eau froide, et quand elle sera bien lavée, laissez-la tremper dans l'eau pendant deux heures. Retirez-la ensuite, et, après l'avoir pressée dans les mains, jetez-la dans un mortier neuf ou très-propre,

conjicito, et pistillis conterito; quum contritum fuerit, totam intritam ad medium mortarium contrahito, et comprimito manu plana; deinde quum compresseris, scarificato, et impositis paucis carbonibus vivis aquam nitrata suffundito, ut omnem amaritudinem ejus, et pallorem exsaniet; deinde statim mortarium erigito, ut omnis humor eliquetur; post hoc album acre acetum adjicito, et pistillo permisceto, colatoque. Hoc jus ad rapa condienda optime facit.

Ceterum, si velis ad usum conviviorum præparare, quum exsaniaveris sinapi, nucleos pineos quam recentissimos, et amygdalum adjicito, diligenterque conterito infuso aceto. Cetera, ut supra dixi, facito. Hoc sinapi ad embammata non solum idoneo, sed etiam specioso uteris: nam est candoris eximii, si sit curiose factum.

Oleris atrii et siseris radicem quemadmodum condias.

LVI. Priusquam olusatrum coliculum agat, radicem ejus exserito mense januario, vel etiam februario, et diligenter defricato, ne quid terreni habeat, et in aceto et sale composito; deinde post diem tricesimum eximito, et corticem ejus delibratum abjicito. Ceterum, medullam ejus concisam in fideliã vitream vel novam fictilem conjicito, et adjicito jus, quod, sicut infra scriptum est, fieri debet.

Sumito mentam et uvam passam, et exiguam cepam

et broyez-la sous le pilon. Lorsqu'elle sera bien moulue, ramenez cette pâte vers le milieu du mortier et aplatissez-la avec la main. Après l'avoir ainsi comprimée, ouvrez-y des sillons, où vous répandrez de l'eau nitrée sur quelques charbons ardents que vous y aurez placés, afin de faire rejeter à cette graine toute son amertume, et la préserver de la moisissure. Relevez ensuite le mortier, afin que l'humidité disparaisse entièrement. Versez sur cette moutarde de fort vinaigre blanc, opérez le mélange au moyen du pilon, et passez au tamis. Ce jus convient parfaitement pour confire les raves.

Au reste, si vous voulez préparer de la moutarde pour l'usage de la table, après avoir exprimé le suc du sénevé, joignez-y des pignons très-frais, ainsi que des amandes, et broyez le tout soigneusement après l'avoir arrosé de vinaigre. Faites, pour le surplus, comme je l'ai dit ci-dessus. Vous emploierez cette moutarde qui sera non-seulement bonne pour les assaisonnements, mais qui offrira en outre un coup d'œil agréable : car, lorsqu'elle est bien préparée, elle est du plus beau blanc.

Comment on peut confire les racines du maceron et du chervi.

LVI. Avant que le maceron ait poussé sa tige, déterrez sa racine dans le mois de janvier ou même de février; frottez-la soigneusement, afin qu'il n'y reste pas de terre, et mettez-la tremper dans du vinaigre avec du sel. Vous l'en retirez au bout de trente jours, et vous en jetterez la pelure après l'avoir enlevée. Quant à la partie charnue, vous la placerez dans un vase de verre ou dans une cruche neuve, et y ajouterez un jus dont je vais ci-dessous donner la composition.

Prenez de la menthe, des raisins séchés au soleil et de

aridam , eamque cum torrido farre et exiguo melle subterito. Quæ quum fuerit bene trita , sapæ vel defruti duas partes , et aceti unam permisceto ; atque ita in eandem fideliã confundito , eamque operculo contactam pelliculato. Quum deinde uti voles , cum suo jure concisas radículas promito , et oleum adjicito.

Hoc ipso tempore siseris radicem poteris eadem ratione , qua supra , condire ; sed quum exegerit usus , eximes de fidelia , et oxymelli , cum exiguo oleo superfunde.

Moretum oxyporum vel , ut alii , oxygarum quemadmodum componas 7.

LVII. Addito in mortarium satureiam , mentam , rutam , coriandrum , apium , porrum sectivum , aut si non erit , viridem cepam , folia lactucæ , folia erucæ , thymum viride , vel nepetam , tum etiam viride puleium , et caseum recentem , et salsum ; ea omnia pariter conterito , acetique piperati exiguum permisceto. Hanc mixturam quum in catillo composueris , oleum superfundito. Quum viridia , quæ supra dicta sunt , contriveris , nuces juglandes purgatas , quantum satis videbitur , inserito , acetique piperati exiguum permisceto , et oleum infundito. Sesamum leviter torrefactum cum iis viridibus , quæ supra dicta sunt , conterito. Item aceti piperati exiguum permisceto , cui supra oleum superfundito. Caseum Gallicum , vel cujuscumque notæ volueris , minutatim concidito , et conterito , nucleosque pineos , si eorum co-

petits oignons desséchés; broyez le tout avec du froment torréfié et un peu de miel. Quand le broiement sera parfait, mêlez-y deux parties de vin cuit, jusqu'à réduction soit des deux tiers, soit de moitié, et une partie de vinaigre. Versez le tout dans la même cruche, dont vous envelopperez d'une peau le goulot bien bouché. Lorsque vous voudrez vous en servir, vous tirerez des tranches de racines avec leur jus, et vous y ajouterez de l'huile.

A la même époque, vous pouvez, par le procédé qui vient d'être indiqué, confire des racines de chervi; mais quand vous voudrez en faire usage, il faudra, en les tirant de la cruche, verser dessus de l'oxymel avec un peu d'huile.

Comment on compose le moret oxypore, ou, comme disent d'autres personnes, l'oxygarum.

LVII. Mettez ensemble, dans un mortier, de la sarriette, de la menthe, de la rue, de la coriandre, de l'ache, du poireau sectile, ou bien, si vous n'en avez pas, de l'oignon vert, des feuilles de laitues, des feuilles de roquette, du thym vert ou de la cataire, et aussi du pouliot vert, du fromage frais et du fromage salé; broyez toutes ces substances ensemble, en y mêlant un peu de vinaigre poivré. Puis mettez cette mixtion dans un plat, et arrosez-la d'huile. Après avoir pilé les plantes vertes dont il vient d'être question, vous y joindrez la quantité qui vous paraîtra suffisante de noix bien nettoyées, ainsi qu'un peu de vinaigre poivré, et vous verserez de l'huile sur le tout. Pilez, avec ces mêmes plantes vertes, du sésame légèrement torréfié; puis ajoutez un peu de vinaigre poivré et de l'huile par-dessus. Coupez par petits morceaux et écrasez du fromage gaulois ou de toute autre espèce, et, en outre, des pignons, si vous en avez en abondance; sinon, mêlez à ces mêmes assaisonnements, et de la même manière, des avelines tor-

pia fuerit; si mintis, nuces avellanas torrefactas adempta cute, vel amygdalas, æque supra condimenta pariter misceto, acetique piperati exiguum adjicito, et permisceto, compositumque oleo superfundito. Si condimenta viridia non erunt, puleium aridum, vel thymum, vel origanum, aut aridam satureiam cum caseo conterito, acetumque piperatum et oleum adjicito. Possunt tamen hæc arida, si reliquorum non sit potestas, etiam singula caseo misceri.

Piperis albi, si sit, si minus nigri, unciaë tres, apii seminis unciaë duæ, laseris radicis, quod *σίλφιον* Græci vocant, sescunciam, casei sextantem: hæc contusa et cribrata melli permisceto, et in olla nova servato; deinde quum exegerit usus, quantulumcumque ex eo videbitur, aceto et garo deluito.

Ligustici unciam, passæ uvæ detractis vinaceis sextantem, piperis albi vel nigri quadrantem: hæc, si majorem impensam vitabis, possunt melli admisceri, et ita servari. At si pretiosius oxyporum facere voles, hæc eadem cum superiore compositione miscebis, et ita in usum repones: quod si etiam [quum] laser non habueris, pro silphio, mellis adjicies pondo semunciam.

Clausulam peracti operis mei, P. Silvine, non alienum puto indicem lecturis, [si modo fuerint, qui dignentur ista cognoscere:] nihil dubitasse me, pæne infinita esse, quæ potuerint huic inseri materiæ; verum ea,

réfiées et préalablement pelées, ou bien des amandes; puis ajoutez une petite quantité de vinaigre poivré, mélangez, et versez de l'huile sur cette composition. Si l'on n'a pas d'assaisonnements verts, pilez avec le fromage du pouliot sec, ou du thym, ou de l'origan, ou de la sarriette sèche, et arrosez la préparation avec du vinaigre poivré et de l'huile. De toutes ces plantes sèches une seule peut même être mêlée au fromage, lorsqu'on ne peut se procurer les autres.

Broyez ensemble trois onces de poivre blanc, ou, à son défaut, si l'on en a, de poivre noir, deux onces de graine d'ache, une once et demie de racine de laser, que les Grecs appellent silphion, et deux onces de fromage; passez au tamis, puis mélangez avec du miel et conservez dans un pot neuf. Ensuite, lorsqu'on voudra en faire usage, on en délayera ce que l'on voudra avec du vinaigre et du garum.

Si vous voulez éviter une trop grande dépense, mêlez avec du miel une once de livèche, deux onces de raisins séchés au soleil purgés de leurs pepins, et quatre onces de poivre blanc ou noir; et conservez cette mixtion. Mais si vous voulez faire un oxypore plus délicat, vous réunirez cette dernière composition avec la précédente, et vous le réserverez pour l'usage. Si vous n'aviez pas de laser, autrement dit silphium, vous ajouteriez une demi-once de miel.

Je crois à propos, P. Silvinus, en terminant mon ouvrage, de déclarer aux personnes qui me liront (s'il s'en trouve qui ne dédaignent pas de prendre connaissance de ces matières), que je n'ai nullement douté qu'il y a une infinité de choses qui auraient pu trouver place dans mon

quæ maxime videbantur necessaria, memoriæ tradenda censuisse. Nec tamen canis natura dedit cunctarum rerum prudentiam : nam etiam quicumque sunt habiti mortalium sapientissimi, multa scisse dicuntur, non omnia.

livre; mais j'ai cru ne devoir transmettre à la postérité que les objets les plus nécessaires. La nature n'a pas même donné à ceux qui ont blanchi dans l'étude la connaissance de toutes les sciences. En effet, on convient que ceux même qui ont été considérés comme les plus sages des mortels, s'ils ont su beaucoup de choses, ne les connaissaient cependant pas toutes.

DE ARBORIBUS¹.

I. QUONIAM de cultu agrorum abunde primo volumine præcepisse videmur, non intempestiva erit arborum virgultorumque cura, quæ vel maxima pars habetur rei rusticæ. Placet igitur, sicuti Virgilio, nobis quoque duo esse genera surculorum : quorum alterum sua sponte gignitur, alterum cura mortalium procedit. Illud, quod non ope humana provenit, materiæ est magis aptum : hoc, cui labor adhibetur, idoneum fructibus. Unum hoc itaque præcipuum est, atque id ipsum genus tripartito dividitur : nam ex surculo vel arbor procedit, ut olea, ficus; vel frutex, ut rosæ, arundines; vel tertium quiddam, quod neque arborem, neque fruticem proprie dixerimus, sicuti est vitis.

Arborum et fruticum docebimus cultum, si prius de vitibus præceperimus. Qui vineam vel arbustum constituere volet, seminaria prius facere debet : sic enim sciet, cujus generis vitem positurus sit : nam quæ pretio parata disponitur, certam generositatis fidem non habet, quoniam dubium est an is qui vendidit, legendis seminibus adhibuerit diligentiam : tum etiam, quod ex longinquo petitur, parum familiariter nostro solo venit,

DES ARBRES.

I. IL nous semble qu'après avoir amplement traité, dans le premier volume de cet ouvrage, de la culture des champs, il ne sera pas hors de propos de nous occuper ici du soin des arbres et des arbrisseaux, soin qu'on s'accorde à regarder comme une des parties les plus importantes de l'économie rurale. Comme Virgile, nous croyons qu'il faut diviser les jeunes plants en deux classes : ceux qui naissent spontanément, et ceux qui s'élèvent par les travaux des mortels. Les premiers qui viennent sans leur secours, sont les plus propres à donner du bois ; les seconds, objet de notre travail, conviennent pour la production des fruits. Cette dernière espèce est la plus importante et offre trois divisions. En effet, d'un jeune plant s'élève, soit un arbre, comme l'olivier, le figuier ; soit un arbrisseau, comme les rosiers, les roseaux ; soit un troisième sujet, que nous ne pouvons proprement désigner sous le nom d'arbre ni d'arbrisseau, telle qu'est la vigne.

Après avoir traité de la vigne, nous enseignerons la culture des arbres et des arbrisseaux. Celui qui voudra établir un vignoble ou marier des vignes aux ormeaux, devra commencer par créer une pépinière : car c'est par ce moyen qu'il pourra connaître l'espèce qu'il désire planter. Effectivement, celui qui plante des sujets achetés n'a aucune garantie de leur bonne qualité ; puisqu'il y a lieu de douter que celui qui les a vendus ait mis toute l'attention nécessaire dans le choix des marcottes. Ce qui vient de loin a aussi de la peine à se familiariser

propter quod difficilius convalescit alienum exteræ regionis. Optimum est itaque, eodem agro, quo vitem dispositurus es, vel certe vicino, facere seminarium; idque multum refert loci natura: nam si colles vineis vel arbustis occupaturus es, providendum est, ut siccissimo loco fiat seminarium, et jam quasi ab incunabulis vitis exiguo assuescat humori; aliter quum transtuleris de humido in aridum locum, viduata pristino alimento deficiet. At si campestris et uliginosos agros possidebis, proderit quoque seminarium simili loco facere, et vitem largo consuescere humori; namque exilis, quum in aquosum agrum transfertur, utcumque putrescit.

Ipsam autem agrum, quem seminario destinaveris planum et succosum, sat erit bipalio vertere: quod vocant rustici sestertium. Ea repastinatio altitudinis habet plus sesquipede, minus tamen quam duos pedes. Ejusmodi bipalio jugerum agri vertitur operis quinquaginta. Collem autem et clivum modum jugeri continentem, si ne minus duobus pedibus alte, repastinabis operis sexaginta: vel si eodem loco, quo vineam ordinaturus es, facere voles seminarium, tribus pedibus alte repastinabis jugerum operis octoginta²: ita tamen si neque lapis, neque tophus, aut alia materia difficilior intervenerit: quæ res quot operas absumat, parum certum est. Nos autem de terreno loquimur.

avec nos terrains : c'est pourquoi le produit d'une contrée étrangère prospère difficilement. Aussi est-il très-avantageux de former une pépinière dans le champ même où l'on doit planter à demeure, ou du moins dans son voisinage. La nature de cet emplacement est encore d'une importance majeure; en effet, si c'est une colline que vous devez couvrir de simples vignes ou de vignes mariées, il faut avoir la prévoyance de faire la pépinière dans un lieu très-sec, afin que dès leur berceau, pour ainsi dire, elles s'habituent à une faible humidité; s'il en était autrement, quand vous les transporteriez d'un terrain humide dans un sol aride, privées de leur ancien aliment, elles périraient. Si, au contraire, votre terrain est en plaine et s'il est humide, il conviendra de planter votre pépinière dans un lieu de même nature, et d'accoutumer le plant à une humidité considérable: car, faible encore, il mourrait certainement en passant dans une terre où l'eau prédomine.

Si le lieu que vous destinez à la pépinière est peu humide et en plaine, il suffira de le tourner à la houe, outil que les paysans appellent *sesterce*. On fouillera alors le sol à plus d'un pied et demi de profondeur, sans toutefois atteindre deux pieds. Cette opération exige cinquante journées de travail par jugère; si le terrain est en colline ou en pente, on le labourera à deux pieds au moins de profondeur, ce qui demande soixante jours par jugère. Si l'on devait établir le vignoble dans le lieu même où l'on veut former la pépinière, on défoncerait le sol jusqu'à trois pieds de profondeur: ce qui absorbera quatre-vingts journées, en supposant qu'il ne se trouve ni roc ni tuf, ou toute autre matière plus dure que la terre; car alors on ne saurait fixer avec certitude le nombre de jours à employer. Mais, nous ne parlons que de terres ordinaires.

II. Peracta repastinatione, mense februario, vel prima parte martii, semina legito; sunt autem optima, quæ de vitibus notatis leguntur; nam cui cordi est bona seminaria facere, circa vindemiam vites, quæ et magnum et incorruptum fructum ad maturitatem perduxerint, rubrica cum aceto (ne pluviis abluatur) permixta denotat, nec hoc uno tantummodo anno facit, sed continuis tribus vel pluribus vindemiis easdem vites inspicit, an perseverent esse fecundæ: sic enim manifestum est, generositate vitium, non anni ubertate fructum provenire. Si compluribus vindemiis eundem tenorem servarint, ex ejusmodi vitibus lecta semina multum bonumque vinum præbebunt; namque qualiscumque generis uvæ, quæ incorruptæ ad maturitatem proveniunt, longe melioris saporis vinum faciunt, quam quæ præripiuntur æstu, aut alia de causa.

III. Semina autem eligito grandi acino, tenui folliculo, paucis minutisque vinaceis, dulci sapore. Optima habentur a lumbis; secunda ab humeris; tertia summa in vite lecta, quæ celerrime comprehendunt, et sunt feraciora, sed et quam celerrime senescunt. Pampinaria sarmenta deponi non placet, quia sterilia sunt. Locis pinguibus, et planis, et humidis, præcoques vites serito, raris acinis, brevibus nodis, imbecillas: nam tali generi vitium ejusmodi ager aptus est. Locis aridis, et macris, et siccis, vitem sere natura feracem et validam, crebrisque

II. Après avoir terminé ce fouissement dans le mois de février ou dans la première quinzaine de mars, procédez au choix de vos plants. Les meilleurs sont ceux qui proviennent de vignes éprouvées. Aussi celui qui a bien à cœur de former une bonne pépinière, doit vers la vendange noter, avec de la sanguine délayée dans du vinaigre pour que les pluies ne l'enlèvent pas, celles des vignes dont les grappes parvenues à maturité sont volumineuses et bien saines : c'est ce qu'il ne fera pas seulement une année ; mais il les observera pendant trois années consécutives et même plus, pour s'assurer qu'elles se maintiennent en état de fécondité. Par ce moyen on acquiert la certitude que la bonté du fruit provient de la qualité supérieure des vignes, et non pas d'une année favorable. Si, lors de plusieurs vendanges, ce cépage se maintient excellent, les plants qui en proviendront donneront beaucoup de vin, et le produiront très-bon : car, de quelque variété que soient les raisins, s'ils parviennent sans altération à la maturité, ils fourniront un vin d'une saveur très-supérieure à celui qui vient de grappes détériorées par l'excès de chaleur ou par toute autre cause.

III. Choisissez vos plants sur des individus qui donnent des grains volumineux, ayant une pellicule mince, des pepins rares et petits, et une saveur douce. Les meilleurs se choisissent sur les lombes de l'arbrisseau, les seconds sur ses épaules, les derniers sur le sommet : ceux-ci reprennent facilement et sont les plus féconds, mais ils vieillissent promptement. On n'aime pas à planter les sarments pampinaires, parce qu'ils sont stériles. Placez dans une plaine grasse et humide les vignes précoces, celles qui ont le grain peu serré, les nœuds petits, et dont le bois est grêle : une telle nature de terre est très-propre à ces espèces. Dans les lieux arides, maigres et secs, plantez la vigne féconde, robuste et dont le grain

acinis. Quod si pingui agro validas vites deposueris, pampinis magis eluxuriabuntur, et qualemcumque fructum tulerint, ad maturitatem non perducent; rursus imbecillæ exili agro celeriter deficient, exiguumque fructum dabunt.

Unumquodque genus vitium separatim serito : ita suo quodque tempore putabis, et vindemiabis. Semina novella cum vetere sarmento deposita cito comprehendunt, et valenter crescunt; sed celeriter senescunt : at quæ sine vetere sarmento panguntur, tardius convalescunt; sed tardius deficiunt. Semina quam recentissima terræ mandare convenit; si tamen mora intervenerit, quo minus statim serantur, quam diligentissime obrui tota oportet eo loco, unde neque pluvias, neque ventos sentire possint. Plantaria facito ab exoriente, et a decima luna, et a vicesima. Hæc melior est vitibus satio. Sed quum seris, frigidus ventos vitato.

Malleolum sic deponito. Virgam malleolarem non amplius quam sex gemmarum esse convenit, ita tamen [sunt] si brevia internodia habent; ejus imam partem, quam in terram demissurus es, acutissima falce juxta nodum, sic ne gemmam lædas, rotunda plaga amputato, et statim fimo bubulo linito; tum in terram bene pastinatam et stercoratum rectum sarmentum defigito, ita ne minus quatuor gemmæ abscondantur. Pedale quoque versus spatium sat erit inter semina relinqui : quum

est pressé. Si vous plantiez des vignes vigoureuses dans un sol gras, elles s'emporteraient en pampres luxuriants, et, quel que soit le fruit qu'elles porteraient, elles ne le mèneraient pas à maturité; de leur côté, les vignes faibles dépériraient promptement dans une terre maigre, et n'y produiraient qu'une grappe chétive.

Plantez séparément chaque espèce : à ce moyen vous pourrez les tailler et les vendanger toutes en temps convenable. Le nouveau plant pourvu d'un bout de vieux sarment reprend vite et croît avec vigueur, mais il ne tarde pas à vieillir; tandis que celui qui est privé de vieux bois, pousse plus lentement, mais périt plus tard. Il importe de mettre en terre les marcottes fraîchement coupées. Si cependant quelque incident s'opposait à ce que vous puissiez les planter aussitôt, vous vous empresseriez de les enfouir complètement dans un lieu où elles n'aient à redouter ni la pluie ni les vents. Faites vos plantations après la nouvelle lune, soit à partir de son dixième jour, soit à compter de son vingtième. C'est ce qui convient le mieux pour cette opération. Au surplus, quand vous faites ce travail, évitez les vents froids.

Voici comment on doit planter les crossettes. Le sarment à crossette ne doit pas avoir plus de six yeux, surtout si les nœuds sont peu écartés. Avec une serpette bien affilée, et en évitant de blesser les boutons, coupez à tranche ronde près d'un nœud le bas du sarment que vous devez mettre en terre, et recouvrez la plaie de bouse de vache; puis, dans un terrain bien remué avec la houe à deux dents, et bien fumé, enfoncez droit cette bouture de manière qu'il n'y ait pas moins de quatre boutons cachés. Il suffira de laisser un pied d'espace sur tous les sens entre les crossettes. Quand elles auront pris racine, on les épamprera, pour qu'elles

comprehenderit, identidem pampinentur, ne plura sarmenta, quam debent, enutrient; item quam sæpissime fodiantur, ferro ne tangantur. Vicesimo et quarto mense resecentur: post tricesimum et sextum mensem transferantur.

In agro quieto vineam ponito; nam ubi vinea fuerit, quod citius decimo anno severis, ægrius comprehendet, nec unquam roborabitur. Agrum antequam vineis obseras, explorato, qualis saporis sit: talem enim etiam gustum vini præbebit. Sapor autem (sicuti primo docuimus volumine) comprehendetur, si terram aqua diluas, et quum colaveris, tum demum aquam degustes. Aptissima vitibus terra est arenosa, sub qua consistit dulcis humor; probus consimilis ager, cui subest tophus; æque utilis congesta et mota terra; sabulum quoque, cui subest dulcis argilla, vitibus convenit. Omnis autem, qui per æstatem finditur ager, vitibus arboribusque inutilis. Terra inferior alit vitem et arborem; superior custodit. Saxa summa parte terræ, et vites et arbores lædunt, ima parte refrigerant; et mediocri raritudine optima est vitibus terra: sed ea, quæ transmittit imbres, aut rursus in summo diu retinet, vitanda est. Utilissima est autem superior modice rara, circa radices densa. Montibus clivisque difficulter vineæ convalescunt, sed firmum probumque saporem vini præbent. Humidis et planis locis robustissimæ, sed infirmi saporis vinum, nec

n'aient pas à nourrir plus de sarments qu'elles ne le doivent ; on les serfouira très-souvent ; on ne les touchera pas avec le fer. A vingt-quatre mois on les recèpera, et à trente-six on en opérera la transplantation.

Mettez la vigne dans un sol reposé ; car le plant que vous confieriez avant dix ans à l'emplacement d'un ancien vignoble, n'y reprendrait qu'avec difficulté et n'y acquerrait jamais de force. Avant de planter vos vignes, examinez quelle est la saveur du territoire : car le vin en reproduira le goût. Comme nous l'avons dit dans notre premier volume, on s'assure de la saveur de la terre, en la délayant dans de l'eau que l'on filtre pour la déguster. La meilleure terre pour les vignes est la sablonneuse, recouvrant une eau douce au goût ; celle qui s'en rapproche le plus est celle qui repose sur le tuf ; la terre d'apport et remuée est également bonne ; le sable aussi, qui a pour sous-sol de l'argile douce, convient aux vignes ; mais les terrains qui se gercent pendant l'été ne valent rien pour elles, ni pour les grands arbres. La couche inférieure nourrit la vigne et l'arbre ; la supérieure les maintient. Les pierres qui se trouvent à la surface du sol offensent la vigne et les arbres ; celles qui sont au fond les tiennent frais. Le terrain peu compacte est excellent pour les vignes ; mais il faut éviter de les planter dans celui qui laisse l'eau s'infiltrer trop vite, et celui qui la retient à sa surface trop longtemps. Le meilleur est celui qui est moyennement léger à sa couche supérieure, et compacte autour des racines. Sur les montagnes et les pentes des coteaux, les vignes prennent peu de vigueur ; mais elles procurent au vin un goût sec et agréable. Très-robustes dans les plaines humides, elles ne donnent qu'un vin plat et de peu de

perenne faciunt. Et quoniam de seminibus atque habitu soli præcepimus, nunc de genere vinearum disputabimus.

IV. Vites maxime gaudent arboribus, quia naturaliter in sublime procedunt, tum et materias ampliores creant, et fructum æqualiter percoquunt. Hoc genus vitium arbustivum vocamus, de quo pluribus suo loco dicemus. Vinearum autem fere genera in usu tria sunt, jugata, humi projecta, et deinde tertia, quæ est a terra subrecta, more arborum in se consistens. Id genus comparatum jugatæ quadam parte deficitur, quadam superat; jugata plus aeris recipit, et altius fructum fert, et æqualius concoquit, sed difficilior est ejus cultus: at hæc ita constituta est, ut etiam arari possit, eoque ubertatem majorem consequitur, quod sæpius et minore impensa excolitur. At quæ protinus in terram projecta est, multum, sed non bonæ notæ vinum facit.

Vinea optime repastinato agro reponitur, nonnunquam tamen vel melius quibusdam locis, sulcis committitur: interdum etiam scrobibus deponitur; sed, ut dixi, repastinabitur jugerum in altitudinem pedum trium operis octoginta; sulcum autem terrenum pedum duorum [altum, et] longum septuaginta, una opera effodit; scrobes ternarios, id est quoquo versus pedum trium, una opera facit xviii; vel si cui cordi est laxius vites ponere, scrobes quaternarios, id est quoquo versus pedum quaternum, una opera xii facit; vel bipedaneos

durée. Après avoir parlé des pépinières et de la nature du sol, nous allons nous occuper des variétés de la vigne.

IV. Les vignes aiment beaucoup les arbres, parce que naturellement elles tendent à s'élever; alors elles produisent plus de bois, et les raisins mûrissent plus uniformément. Nous appelons cette espèce de vignes arbustive⁽¹⁾; nous en parlerons avec détail en son lieu. Il y a environ trois sortes de vignes en usage : celles qui sont fixées au joug, celles qui sont étendues à terre, et celles qui, s'élevant du sol à peu près droites, se soutiennent à la manière des arbres. Celles-ci, comparées aux vignes fixées aux jougs, leur sont inférieures en certains points, et en certains autres leur sont préférables. La vigne fixée au joug reçoit plus d'air, porte son fruit plus haut, le mûrit plus également; mais sa culture offre plus de difficultés. La vigne mariée est établie de telle manière que l'on peut labourer au-dessous, et elle devient d'autant plus fertile qu'on la cultive plus fréquemment, et à peu de frais. Quant à celle qui rampe sur le sol, elle produit beaucoup de vin, mais il est de qualité médiocre.

C'est avec avantage que l'on établit la vigne dans un terrain soigneusement travaillé avec la houe à deux dents; cependant, en certains lieux, on la place, même avec plus de succès, dans des sillons et parfois aussi dans des fosses. Or, comme je l'ai déjà dit, on peut houer un jugère à la profondeur de trois pieds en quatre-vingts journées de travail; tandis qu'une journée suffit pour creuser un sillon, profond de deux pieds et long de soixante-dix. Dans une journée aussi on fait dix-huit fosses ternaires, c'est-à-dire de trois pieds en tous sens; ou si l'on désire enfoncer le plant plus profondément, on ouvre dans une journée douze fosses quaternaires,

(1) Unie à des arbres.

quoquoersus una opera xx effodit. Curandum autem est, ut locis aridis et clivosis altius vites deponantur, quam si humidis et planis. Item si scrobibus aut sulcis vineam posituri erimus, optimum erit ante annum scrobes vel sulcos facere. Vineæ, quæ angustissime conseritur, quoquoersus quinque pedum spatio interposito ponitur; laxius vero inter pedes vii, vel viii; sed quæ rarissime (ut etiam facile arari possit) inter denos pedes constituitur. Hæc positio vinearum, modum sine dubio agri majorem occupat, sed valentissima et fructuosissima est.

Quum semina depones, imum scrobem vel sulcum bidentibus fodito, mollemque reddito. Vitem, quam ponis, fac, ut ad orientem spectet adminiculo religata. In imo scrobe lapides circa pondo quinque ita ponito, ne vitem premant, sed tamen juxta radices sint. Præterea post hæc vinaceæ heminam uvæ albæ in nigra, uvæ nigræ in alba ponito, atque ita scrobem vel sulcum cum stercorata terra ad medium completo. Triennio deinde proximo paulatim scrobem vel sulcum usque in summum completo; sic vites consuescent radices deorsum agere. Spatium autem radicibus, qua repant, lapides præbent; et hieme aquam repellunt, æstate humorem præbent, vinaceæ [que] et radices agere cogunt.

c'est-à-dire de quatre pieds sur toutes les faces. On peut encore en creuser vingt de deux pieds en tous sens en une journée de travail. Au surplus, il faut avoir soin de planter les vignes à une profondeur plus grande dans les lieux secs et sur les pentes, que dans les plaines et les terres humides. En outre, si l'on doit placer le plant dans des fosses ou dans des sillons, il est très-avantageux de les creuser un an d'avance. Les vignes les plus rapprochées ne doivent pas être séparées par un intervalle moindre que cinq pieds en tous sens; et les plus écartées par une distance plus grande que sept ou huit pieds; toutefois on les plante quelquefois à dix pieds d'intervalle, mais jamais plus, afin qu'on puisse labourer entre elles sans difficulté. Cette disposition des vignes occupe, sans nul doute, une plus grande étendue de terrain, mais elle favorise le développement et la fécondité du plant.

En plantant votre jeune vigne, remuez avec le hoyau le fond du sillon ou de la fosse, pour en ameublir la terre. Ayez soin, en attachant le plant à son tuteur, de lui faire regarder l'orient. Au fond des fosses, disposez des pierres de cinq livres environ, de manière qu'elles ne pressent pas la vigne, mais touchent à ses racines. En outre, jetez après cette opération une hémine de marc de raisin blanc au pied des ceps à fruit noir, et pareille quantité de marc de raisin noir au pied des vignes à raisin blanc; puis remplissez à moitié la fosse ou le sillon avec de la terre mêlée de fumier, et vous achèverez peu à peu de les combler dans l'espace de trois années. A ce moyen, le plant s'accoutumera à pousser ses racines de haut en bas. Les pierres dont nous avons parlé laissent aux racines des intervalles par où elles se glissent dans le sol; dans l'hiver, le marc préserve d'une trop grande humidité, dans l'été, d'un excès de chaleur, et il force les racines à pousser.

Quoniam præcepimus, quemadmodum vites ponendæ sint, nunc culturam earum docebimus.

V. Vineam novellam omnes gemmas agere sinito : simulatque pampinus instar quatuor digitorum erit, tum demum pampinato, et duas materias relinquito : alteram quam vitis constituendæ causa submittas; alteram subsidio habeas, si forte illa ordinaria interierit : hanc rustici custodem vocant. Proximo deinde anno, quum putabis vitem, meliorem unam virgam relinquito; tertio anno vitem, in quam formam voles, dum tenera est componito. Si jugatam erimus facturi, unam materiam submittito, ita ut duas gemmas, quæ sunt proximæ a terra, falce acuta radas, ne possint germinare; deinde tres sequentes relinquas, reliquam partem virgæ amputes. Sin autem vitem in se consistere voles, sicuti arbori brachia submitti patieris, et dabis operam, ut in orbem quam rectissime formetur; nam præterquam quod speciem habet sic composita, tum etiam minus laborat, quum undique velut æquilibrio stabilita in se requiescit. Sat erit autem, quum primo brachia submittentur, singulas gemmas singulis sarmentis relinqui, ne protinus onere gravetur.

Post hanc putationem lectis sarmentis, bidentibus alte et æqualiter vineam fodito; vel, si ita late disposita erit, arato. Ab idibus octobris ablaqueare incipito, ante brumam ablaqueatam habeto. Per brumam vitem ne colito, nisi si voles eas radices, quæ in ablaqueatione

Après avoir donné des préceptes sur la plantation des vignes, nous allons enseigner les soins que réclame leur culture.

V. Laissez la jeune vigne développer tous ses bourgeons. Dès que le pampre aura environ quatre doigts de longueur, épampez et ne laissez que deux sarments : un que vous dresserez pour constituer la vigne ; l'autre comme ressource de remplacement, si le principal venait à périr : c'est ce dernier que les cultivateurs appellent gardien. L'année suivante, lors de la taille, conservez le meilleur sarment. A la troisième année, donnez à la vigne, pendant qu'elle est encore tendre, la forme que vous voulez. Si vous avez le projet de la dresser au joug, disposez votre unique sarment de manière à couper au plus près, avec une serpette bien affilée, les deux bourgeons les plus rapprochés du sol ; conservez-en trois au-dessus, et retranchez le surplus du jet. Au contraire, si vous voulez une vigne qui se soutienne droite, laissez-lui, comme à un arbre, deux bras, et faites en sorte qu'elle s'arrondisse agréablement : car, outre que cette forme a plus de grâce, la vigne se fatigue moins lorsqu'elle se repose sur elle-même, affermie qu'elle est par l'équilibre de ses parties. Au surplus, il suffira, lorsque vous ferez la première opération sur votre vigne, de laisser un seul œil à chaque sarment pour qu'il ne soit pas tout d'abord surchargé du fardeau de son bois.

Après cette taille et cette réserve de sarments, remuez profondément et également la terre avec le hoyau ; ou labourez entre les ceps, s'il existe entre eux assez d'intervalle. A partir des ides d'octobre, commencez à les déchausser, et que ce travail soit terminé avant le solstice d'hiver. A cette dernière époque, ne touchez pas à la vi-

apparebunt, persequi; tum demum optime amputabis, sed ita ne codicem lædas, sed potius instar digiti unius a matre relinquant, et ita radicem reseces: nam quæ propius abraditur, præterquam quod vulnus viti præbet, eoque nocet, tum etiam de ipsa cicatrice plures radices prorepunt. Itaque optimum est, exiguam partem relinqui, atque ita summas partes, quas æstivas rustici appellant, resecare: quæ sic resectæ inolescunt, nec ultra vitibus obsunt. Possunt etiam soboles per brumam cædi, eo magis quod frigoribus extirpatæ minus recreantur.

Peracta ablaqueatione ante brumam tertio quoque anno macerati stercoris, ne minus sextarios binos ad radices vitium posuisse conveniet, præterquam columbinum; quo si quid amplius, quam heminam posueris, viti nocebit. Post brumam deinde ablaqueationem circumfodito. Ante æquinoctium vernum, quod est octavo kalend. april. ablaqueationem adæquato. Post idus aprilis terram ad vitem aggerato; æstate deinde quam potes sæpissime occato. Jugerum vineæ quinque operis ablaqueatur, quinque foditur, tribus occatur. Jugerum valentis et jam constitutæ vineæ, quatuor operis putatur, sex alligatur. Arbusto nihil ejusmodi potest apte finiri, quoniam inæqualitas arborum non patitur operis justa comprehendi. Quibusdam placet vitem proximo anno translata non putare, sequenti deinde anno purgare, et unam virgam, quam submittamus, ad tertiam gemmam

gne, à moins que vous ne veuilliez retrancher les racines que le déchaussement a découvertes. Alors vous aurez de l'avantage à les couper, de manière toutefois à ne pas offenser les souches, mais en laissant plutôt un doigt de racine à partir du tronc jusqu'au point de l'amputation. En effet, en coupant les racines plus près, outre qu'on fait des blessures à la vigne, ce qui lui est préjudiciable, ces blessures mêmes donnent naissance à des filets multipliés. C'est pourquoi il est très-convenable de conserver une petite portion des racines, et de n'en retrancher que les filets supérieurs, auxquels les paysans donnent le nom d'estivaux : coupés ainsi, ils cessent de pousser et de nuire aux vignes ultérieurement. On peut aussi, pendant le solstice d'hiver, enlever les rejets, d'autant mieux que, coupés dans un temps froid, ils repoussent moins.

Le déchaussement étant toujours terminé avant cette époque, il conviendra, tous les trois ans, de jeter sur les racines des vignes au moins deux setiers de fumier consommé, et autant de fiente de pigeon : si vous en mettiez une hémine de plus, vous porteriez préjudice au plant. Ensuite, après le même solstice, serfouissez circulairement le point qui a été déchaussé. Avant l'équinoxe du printemps, qui a lieu le huit des calendes d'avril, aplanissez la terre remuée. Les ides d'avril étant passées, ramenez-la au pied des vignes, et, pendant l'été, brisez les mottes, le plus souvent que vous pourrez le faire. Par chaque jugère de vignes, il faut cinq journées de travail pour les déchausser, cinq autres pour les fouir, et trois pour le herser. La même étendue de vignes vigoureuses et déjà bien établies exige quatre journées pour la taille, et six pour la ligature aux échelas. Quant aux vignes mariées, on ne saurait au juste déterminer la durée du travail, puisque la différence entre les arbres ne permet pas une exacte appréciation. Quelques personnes croient préférable de ne pas

resecare : tertio deinde, si vitis recte convaluerit, una plus gemma submittere : quarto duas gemmas proximæ putationi adjicere, atque ita quinto demum anno vitem jugare. Hunc eundem ordinem culturæ nos quoque experti comprobavimus.

VI. Veterem vineam, si in summo radices habeat, resecare nolito : alioquin etiam novella vinea, quæ ex resectione enata fuerit, vim inutilem habeat, summa parte terræ natantibus radicibus. Quamobrem neque fructum uberem percipies, et nihilominus celeriter convescet. Ejusmodi itaque vinea, si non aridos in corpore habet truncos, et flecti potest, factis sulcis optime sternitur, atque ita renovellatur. Sin autem eo usque exaruit, ut curvari non possit, primo anno summatim, ita ne radices eruas, aut lædas, ablaqueato, et stercus ad radices addito, atque ita putato, ut paucas et certas materias relinquant et fodias diligenter, et sæpius pampines, ne omnino supervacua sarmenta nutriat. Sic exculta, firmas et longas materias creabit, quas sequenti anno scrobibus inter ordines factis propagabis, ac deinde per triennium post, dum convalescet, sæpius fodies, matremque ipsam enecabis, nihil in posterum prospiciens ei, quam sublaturus es. In postremum annum matrem radicitus tolles, atque ita novellam vineam ordinabis.

Sin autem vetus vinea duntaxat generis boni radices

tailler la première année après la transplantation, d'éclaircir les jets l'année suivante, de couper au-dessus du troisième bourgeon le sarment unique qu'on veut dresser ; puis, à la troisième année, si le cep est bien fort, de rabattre un bourgeon ; à la quatrième, de laisser deux yeux auprès de l'amputation, et, à la cinquième enfin, de fixer la vigne au joug. D'après notre propre expérience, nous donnons notre approbation à ce mode de culture.

VI. Ne coupez pas une vieille vigne, si ses racines sont près de la surface du sol ; car les nouvelles vignes qui naîtraient de l'amputation n'auraient qu'une vigueur sans utilité, étant appuyées sur des racines flottantes à fleur de terre : d'ailleurs elles ne produiraient pas de fruits abondants, et n'en vieilliraient pas moins très-promptement. Aussi une telle vigne, quand son tronc n'est pas desséché et qu'elle a conservé de la flexibilité, doit être enterrée dans des sillons faits exprès : alors elle se renouvelle. Si, au contraire, elle est desséchée au point de ne pouvoir être courbée, déchaussez-la légèrement la première année, en évitant d'arracher ou même d'offenser ses racines, sur lesquelles vous jetterez du fumier ; puis vous la taillerez de manière à lui laisser peu de bois, mais d'une bouté assurée ; remuez soigneusement la terre, épampez souvent pour qu'elle n'ait pas d'inutiles sarments à nourrir. Traitée ainsi, elle produira des jets fermes et longs, que vous provignerez l'année suivante dans des fosses creusées entre les rangées. Pendant les trois années suivantes, temps durant lequel la vigne prendra de la force, vous pratiquerez de fréquents serfouissages, et ne craignez pas d'exténuer la vigne mère, puisque vous ne verrez plus désormais en elle rien à conserver. L'année suivante, extirpez-la jusqu'aux racines, et disposez la jeune vigne.

Si, au contraire, la vieille vigne, d'ailleurs de bonne

in alto sitas habebit, ita ut ablaqueatæ non conspiciantur, eam vineam circa kalendas martias, antequam resces, ablaqueato, et protinus quum alte ablaqueaveris, resecato; quatuor digitos ab radicibus truncum relinquito, et, si fieri poterit, juxta aliquem nodum serrula desecato, et plagam acutissimo ferro delevato; deinde minutam terram mediocriter stercorata[m] ita superponito, ut, adobruto trunco, ne minus tres digiti terræ super plaga sint; hoc idcirco, ne sole inarescat, et ut melius materias det, percepto humore quem terra præbet.

At quæ mali generis et infructuosa vinea est, summasque partes et mucidas et exesas habet, si radices ejus satis alte positæ sunt, optime inseretur ita, ut ablaqueata et nudata pars ima secundum terram sic amputetur, ne, quum aggerata fuerit, supra terram exstet.

VII. Propagationum genera tria sunt in usu maxime: unum, quo virga edita a matre sulco committitur; alterum, quo ipsa mater prosternitur, atque in plures palos per suas virgas dividitur; tertium, quo vitis scinditur in duas vel tres partes, si diversis ordinibus diducenda est. Hoc genus tardissime convalescit, quia vitis divisa medullam amittit. Et quoniam genera proposuimus, unumquodque qualiter faciendum sit, demonstramus.

Virgam quum a matre in terram deprimere voles, scrobem quoquoersus quatuor pedum facito ita, ut propago non lædatur alterius radicibus; deinde qua-

espèce, a des racines tellement implantées dans le sol qu'elles ne soient pas apparentes, même après le déchaussement, déchaussez cette vigne vers les calendes de mars, avant de la tailler; et aussitôt, après un défoncement profond, faites agir la serpette. Coupez le tronc à quatre doigts au-dessus des racines, et, s'il est possible, sciez-le près et au-dessus de quelque nœud, et parez la plaie avec un instrument bien affilé; puis, répandez au pied de la terre légère mêlée d'une petite quantité de fumier, de manière que, le tronc étant rechaussé, la plaie soit recouverte d'au moins trois doigts de terre. Cette opération a pour objet d'empêcher le soleil de dessécher le tronc, et, en lui conservant l'humidité du sol, de favoriser le développement des sarments.

Quant à la vigne qui est de mauvaise nature, qui ne produit pas, et dont les extrémités sont moisies et rongées, il sera avantageux, pourvu que ses racines soient profondément enfoncées, de la greffer avec la précaution de la déchausser et de mettre à nu ses parties inférieures, puis de la couper assez bas pour qu'elle ne s'élève pas au-dessus de la terre qu'on ramène sur elle.

VII. Trois méthodes de provigner sont principalement en usage : la première consiste à enterrer dans un sillon le sarment tenant à sa mère; la seconde à coucher la mère elle-même, et à diviser ses branches sur plusieurs échelas; la troisième à fendre la vigne en deux ou trois, si on veut la conduire vers plusieurs rangées. Ce dernier procédé retient longtemps la vigne dans un grand état de faiblesse, parce que, ainsi divisée, elle perd sa moelle. Puisque nous avons parlé de ces trois méthodes, nous allons faire connaître comment chacune d'elles se pratique.

Quand vous désirez coucher en terre un sarment tenant à sa mère, creusez une fosse de quatre pieds en tout sens, afin que le provin n'ait pas à souffrir des racines de ses voisins; ensuite, conduisez-le au fond de la

tuor gemmas, quæ in imum scrobem perveniant, relinquito, ut ex iis radices citentur; reliquam partem, quæ continens matri est, abradito, ne supervacua sarmenta procreet. Diversæ autem, quæ supra terram exstare debent, ne passus fueris plus quam duas, aut ut maxime tres gemmas habere; reliquas, quæ in terram absconduntur, exceptis quatuor imis, fac abradas, ne in summo radices vitis citet; hoc modo propagata celeriter convalescet, et tertio anno a matre separabitur.

Sin autem ipsam vitem sternere voles, juxta radicem ita, ne ipsam lædas, curiose fodito, et vitem ita supplantato, ne radicem abrumpas. Quum eam straveris, et videris quousque possit pertingere, sulcum facies unum, in quem vitem integram demittas; deinde ex eo sulco, quasi ramos fossarum facies, per quos, uti quæque virga postulaverit, propagetur, atque ita terra adoperies.

Sin autem vitis exiguam materiam habeat, et in diversos ordines diducenda erit, neque aliter potuerit paxillos, ad quos perducitur, pertingere, quam ut diffluat: curabis, ut quam acutissima falce ab ea parte, qua bifurca est, findas, et eodem ferro acuto plagam emendes, sicubi inæqualiter findi videbitur. Sic diducta poterit in plures ordines dividi.

Non inutilis est etiam illa propagatio, quam nos reperimus, si quando in ordinem vitis deest, neque est tam procera virga, quæ quum in imum scrobem demissa

fosse en lui laissant quatre boutons destinés à jeter des racines. Ratissez la partie qui tient à la mère pour qu'elle ne produise pas de sarments inutiles. Ne souffrez que deux yeux, ou trois tout au plus, à l'extrémité des provins qui doit se montrer au-dessus du sol. Enlevez de la portion mise en terre tous les autres bourgeons, à l'exception des quatre inférieurs, afin que la vigne ne jette pas de racines en haut. Au moyen de cette opération, le cep poussera promptement, et à sa troisième année on le séparera de sa mère.

Si vous voulez coucher la souche elle-même, fouillez la terre avec précaution autour de ses racines, de manière à ne pas blesser la vigne, et ployez-la de manière à ne pas rompre les racines. Quand vous l'aurez couchée à terre, et que vous aurez vu jusqu'où elle peut atteindre, vous pratiquerez un sillon dans lequel vous étendrez la vigne en son entier; puis, vous subdiviserez ce sillon comme les branches d'un arbre dans la direction que chaque sarment l'exigera, et dans cette position vous recouvrirez de terre vos provins.

Au contraire, si votre vigne a peu de bois, qu'il faille la diriger vers plusieurs rangées, et qu'on soit obligé de la fendre pour qu'elle puisse atteindre jusqu'aux échelas vers lesquels on la dirige, vous aurez soin de pratiquer cette opération à partir d'une bifurcation avec un instrument bien affilé, qui vous servira aussi à parer la plaie partout où vous remarquerez des aspérités. Ainsi divisée, cette vigne pourra être dirigée sur plusieurs rangées.

Nous avons découvert un moyen de provignement qui n'est pas non plus sans avantage : si la vigne manquait pour former une rangée, et si le sarment dont vous disposez n'était pas assez long pour pouvoir être conduit

fuerit, retorqueri et erigi supra terram possit : brevitatem ne reformidaveris, sed qualemcumque virgam, cujus cacumen in imum scrobem pervenit, deprimito, et obruito; deinde gemmas, quæ secundum ipsam matrem sunt, submittito, ut materias a superiore parte citent. Tum demum post triennium a matre amputato, et ad suum palum eam partem, quam a matre præcideris, reducito, et caput vitis facito. Propaginis scrobem ne minus triennio paulatim completo; summas radices præcidito; crebro fodito.

VIII. Quum vitem inserere voles, optimi generis sarmenta fructuaria, tum quum gemmas agere incipient, vento austro a matre præcidito. Sarmentum, quod inseris, de summa vite sit rotundum, bonis crebrisque nodis; tres deinde nodos integerrimos relinquito. Infra tertiam gemmam ex utraque parte duorum digitorum spatium in modum cunei tenuissime scalpello acuto, ita ne medullam lædas, adradito. Vitem deinde, quam insiturus es, resecat, et plagam levato, atque ita finidito, et paratos surculos in fissuram demittito, eatenus qua adrasi sunt, ita ut cortex surculi corticem vitis æqualiter contingat. Quidquid inserueris, vimine vel ulmi libro diligenter ligato, atque luto subacto paleato oblinito, operitoque plagam, et ita alligato, ne aqua ventusve penetrare possit : deinde supra lutum muscum imposito, et ita religato; ea res præbet humorem, nec inarescere sinit. Infra insitionem et alligaturam falce

jusqu'au fond de la fosse, y être ployé et ramené au-dessus du sol, ne vous effrayez pas de son peu de longueur : quelle que soit cette branche, dirigez-en la pointe vers le fond du fossé, et recouvrez-la de terre; vous dresserez ensuite les bourgeons qui se trouvent près de la souche, afin qu'ils jettent du bois de leur partie supérieure. Enfin, au bout de trois ans, séparez ce provin de sa mère, et conduisez à son échalas la partie que vous avez coupée pour l'isoler; vous en ferez un cep. Ne mettez pas moins de trois ans à combler par degrés la fosse de ce provin; coupez celles des racines qui sont trop élevées; serfouissez fréquemment.

VIII. Quand vous voudrez greffer une vigne, coupez sur un cep, au moment où il commence à pousser ses boutons, et lorsque l'auster souffle, un sarment à fruit qui soit de très-bonne espèce. Ce sarment, qui doit servir de greffe, sera pris sur le sommet de la vigne; il devra être bien rond et pourvu de nœuds gros et rapprochés. Vous y en laisserez trois bien intacts. Au-dessous du troisième nœud, taillez finement, avec une serpette bien tranchante, une longueur de deux doigts en forme de coin, mais de manière à ne pas offenser la moelle. Étêtez alors la vigne à greffer; polissez le point coupé, et fendez-le en cet état; puis insérez dans la fente les greffes toutes disposées jusqu'à ce que le coin y soit complètement entré, de manière que son écorce se rencontre exactement avec celle du sujet. Chaque greffe que vous aurez introduite doit être aussitôt soigneusement liée avec un osier ou une écorce d'orme, puis enduite de mortier pétri avec de la paille. Vous couvrirez et lierez ainsi l'amputation pour que ni la pluie ni le vent n'y puissent pénétrer; ensuite vous placerez de la mousse sur le mortier et vous lierez de nouveau; cette précaution a pour but d'entretenir la fraîcheur et empêche la dessiccation. Au-dessous

acuta leviter vitem vulnerato ex utraque parte, ut ex his potius plagis humor defluat, quam ex insitione ipsa abundet : nocet enim nimius humor, nec patitur surculos insertos comprehendere.

Quibusdam antiquorum terebrari vitem placet, atque ita leviter adrasos surculos demitti; sed nos meliore ratione hoc idem fecimus : nam antiqua terebra scobem facit, propter hoc urit eam partem, quam perforat : perusta autem perraro unquam comprehendit insertos surculos. Nos rursus terebram, quam Gallicam dicimus, huic insitioni aptavimus : ea excavat, nec urit, quod non scobem, sed ramenta facit. Itaque cavatum foramen quum purgavimus, undique adrasos surculos inserimus atque ita circumlinimus. Talis insitio facillime convalescit.

Igitur secundum æquinoctium perfectam vitium insitionem habeto. Humida loca, de uva alba; sicca, de nigra inserito. Infructuosas vites fecundas sic facito : vites, quæ exiguum dant fructum, aceto acri cum cinere rigato, ipsumque codicem eodem cinere linito. At si quæ fructum, quem ostendunt, ad maturitatem non perducunt, sed, priusquam mitescant uvæ, inarescunt, hoc modo emendabuntur. Quum scipiones amplitudinem acini habuerint, radice tenus vitem præcidito, plagam acri aceto pariter ac lotio veteri permixta terra linito, eodemque radices rigato, sæpe fodito. Hæc materias citant, uvæque succum perferunt.

de la greffe et des ligatures, faites avec le tranchant de la serpette une légère entaille de chaque côté, afin que la sève qui s'accumulerait dans la fente de la greffe puisse s'écouler par ces plaies : car la surabondance de ce liquide est préjudiciable et empêche les greffes de reprendre.

Quelques anciens ont préféré percer la vigne avec la tarière et y introduire ensuite les greffes légèrement ratissées. Nous avons un meilleur procédé pour pratiquer cette opération : en effet, l'ancienne tarière produit de la sciure et brûle le point qu'elle perfore, brûlure qui ne permet que très-rarement aux greffes de reprendre. Quant à nous, nous employons pour cette greffe la tarière que nous appelons gauloise : elle perfore sans brûler, parce qu'elle ne produit pas de sciure, mais de petits copeaux. En conséquence, lorsque nous avons nettoyé la cavité pratiquée, nous y insérons les greffes ratissées tout autour, et nous les recouvrons tout autour d'un enduit. Par cette méthode, la reprise s'opère avec la plus grande facilité.

La greffe de vos vignes doit être terminée vers l'équinoxe du printemps. Greffez le raisin blanc dans les lieux humides ; le noir dans les endroits secs. Voici comment on peut rendre fécondes des vignes improductives : arrosez celles qui ne donnent que peu de fruit avec du vinaigre fort mêlé de cendre, et frottez-en aussi le tronc. Quant à celles qui ne conduisent pas à maturité le fruit qu'elles présentent, mais dont les raisins se dessèchent avant qu'ils soient mûrs, on les amendera par le procédé suivant : lorsque les jeunes grappes auront développé leurs grains, faites une incision annulaire à la vigne près de sa racine ; frottez la plaie avec de la terre détrempée dans du vinaigre fort et de la vieille urine ; arrosez-en aussi les racines, et serfouissez souvent. Cette opération accélère la pousse du bois, et donne du suc aux raisins.

IX. Est etiam genus insitionis, quod uvas tales creat, in quibus varii generis colorisque reperiuntur acini. Hoc autem ratione tali efficitur : quatuor, vel quinque, sive etiam plures voles, virgas diversi generis sumito, easque diligenter et æqualiter compositas colligato, deinde in tubulum fictilem vel cornu arcte inserito, ita ut aliquantum exstant ab utraque parte, easque partes, quæ exstant, resolvito, in scrobem deinde imponito, et terra stercoreata obruito, et rigato, donec gemmas agant. Quum inter se virgæ cohæserint, post biennium aut triennium facta jam unitate, dissolves tubulum, et circa medium fere crus, ubi maxime videbuntur coisse, vitem serra præcidito, et plagam levato, terramque minutam aggerato, ita ut tribus digitis alte plagam operiat : ex eo codice quum egerit coles, duos optimos submittito, reliquos dejicito : sic uvæ nascentur, quales proposuimus.

Ut autem uvæ sine vinaceis nascantur, malleolum scindito ita, ne gemmæ lædantur, medullamque omnem eradito, tum demum in se compositum colligato, sic ne gemmas allidas, atque ita terra stercoreata deponito, et rigato. Quum coles agere cœperit, sæpe et alte refodito. Adulta vitis tales uvas sine vinaceis creabit.

X. Vindemia facta, statim putare incipito ferramentis quam optimis et acutissimis : ita plagæ leves fient, neque in vite aqua consistere poterit : quæ simulatque immorata est, corrumpit vitem, vermesque et alia creat

IX. Il existe une sorte de greffe qui produit des raisins composés de grains de diverses espèces et de couleurs différentes. Elle se pratique par la méthode que voici : prenez quatre ou cinq sarments, un plus grand nombre même, si vous voulez, de vignes de différentes espèces, liez-les en un faisceau pressé et bien égal ; introduisez-le dans un tube de terre cuite ou dans une corne, où il sera bien serré, de manière toutefois que les brins sortent un peu par les deux bouts ; desserrez les parties qui dépassent ; enfoncez le tube dans une fosse, recouvrez de terre bien fumée, et arrosez jusqu'à ce que les bourgeons se développent. Quand les rameaux se seront unis, et qu'il se sera écoulé deux ou trois ans, l'alliance étant complète, brisez le tube, et vers le milieu de la tige où la cohésion paraîtra parfaite, sciez cette vigne, polissez la plaie, amoncellez de la terre meuble autour de façon à la couvrir de trois doigts. Quand cette tige aura jeté des pampres, dressez les deux meilleurs et enlevez les autres. Vous obtiendrez ainsi des raisins tels que nous vous les avons annoncés.

Pour se procurer des raisins sans pepins, fendez une marcotte sans offenser ses boutons, enlevez-en toute la moelle, puis rapprochez les parties et liez-les ensemble en prenant garde de froisser les boutons ; plantez-la dans une terre bien fumée, et arrosez-la. Lorsqu'elle commencera à produire des pampres, serfouissez-la souvent et profondément. Cette vigne parvenue à son temps de rapport, donnera des raisins sans pepins.

X. Après la vendange, empressez-vous de commencer la taille avec des instruments excellents et parfaitement aiguisés : par ce moyen vous ne ferez que de légères plaies où la pluie ne pourra pas séjourner. Quand l'eau ne s'écoule pas, elle fait pourrir la vigne et favorise

animalia, quæ materiam exedunt. Plagas autem rotundas facito : nam celerius cicatricem ducunt. Sarmenta lata, vetera, male nata, contorta, omnia hæc præcideo : novella et fructuaria, et interdum sobolem idoneam, si jam superficies parum valebit, submitto, brachiaque conservato. Quam celerrime poteris, putationem perficito; arida et vetera, falce quæ amputari non possunt, acuta dolabra abradito. In agro macro et sicco vineam imbecillam a bruma amputato : quam partem non deputaveris, circa kalendas februarias repetito : ab idibus decembr. ad idus januarias ferro tangi vitem et arborem non convenit.

Quum vitem putabis, inter duas gemmas secato : nam si juxta ipsam gemmam secueris, laborabit, nec materiam citabit. Cicatrix autem semper deorsum spectet, ita neque aqua neque sole laborabit, humoremque recte capiet. In agro crasso, validaque vinea plures gemmas et palmas relinquito, in exili pauciores. Sicubi in vite brachium desiderabis, falce acuta semel aut bis eo loco alte instar digiti mucrone ferito; brachium quamvis longum cave totum tollas, nisi si totum aruerit.

Vineam novellam ante brumam ablaqueatam habeto, ut omnes imbres limumque concipiat. Vites, arboresque, quo citius ablaqueaveris, erunt valentiores. Sed quæcumque in clivis erunt positæ, ita ablaqueandæ sunt, ut a superiore parte secundum codicem lacusculi fiant, ab

l'éclosion des vers et d'autres insectes qui rongent le bois. Faites vos amputations tout à fait rondes : elles se cicatriseront ainsi plus promptement. Retranchez tous les sarments plats, vieillis, mal conformés, rabougris. Taillez les nouvelles branches à fruit, rabattez même quelquefois celles qui sont productives; si la tête de la vigne est peu vigoureuse, conservez-en les bras. Pratiquez la taille le plus promptement que vous le pourrez; polissez avec une doloire bien affilée les parties sèches et vieilles que la serpette ne peut enlever. A partir du solstice d'hiver, taillez les vignes faibles en terrain maigre et sec; reprenez l'opération vers les calendes de février pour la partie qui resterait à tailler : il ne convient pas de toucher avec le fer la vigne ni les arbres, depuis les ides de décembre jusqu'aux ides de janvier.

Lorsque vous taillerez les vignes, coupez entre deux boutons : si vous faisiez la coupe trop près d'un œil, la vigne souffrirait et ne produirait pas de bois. La plaie doit toujours être inclinée, afin qu'elle ne souffre pas de la pluie ni du soleil, et qu'elle conserve l'humidité qui lui est nécessaire. Dans un sol gras, et si vous opérez sur une vigne robuste, laissez plusieurs yeux et plusieurs pampres, mais très-peu sur un individu grêle. Quand vous désirerez faire produire un bras à la vigne, faites au point déterminé, au moyen de la pointe d'une serpette bien affilée, une ou deux entailles profondes d'un doigt. Quelque long que soit un bras, gardez-vous de l'enlever tout entier, à moins qu'il ne soit entièrement desséché.

Déchaussez votre jeune vigne avant le solstice d'hiver, afin qu'elle profite des pluies et du limon qu'elles charrient. Plus tôt vous aurez déchaussé vos vignes et vos arbres, plus ils acquerront de vigueur. Quant aux vignobles établis sur des coteaux, il faut effectuer le déchaussement de manière que, venant d'un point supérieur,

inferiore autem pulvinuli altiores excitentur, quo plus aquæ limique contineant. Vineæ vetus neque ablaqueanda est, ne radices, quas in summo habet, inarescant; neque aranda, ne radices abrumphantur; bidentibus sæpe, et alte fodito æqualiter, et stercore vel palea conspergito solum ante brumam, vel quum circum ipsam vitem summam ablaqueaveris, stercoreato.

XI. Vineam quam bene putare, tam diligenter pampinare utile est: nam et materiæ, quæ fructum habent, melius convalescunt, et putatio sequentis anni expeditius, tum etiam vitis minus cicatricosa fit: quoniam quod viride et tenerum decerpitur, protinus convalescit; super hæc quoque melius uvæ maturescunt. Ante dies decem, quam vinea florere incipit, pampinatam habeto; quidquid supervacui enatum fuerit, tollito; quod in cacumine aut in brachiis natum erit, decerpito, duntaxat quæ uvam non habebunt. Cacumina virgarum, ne luxurientur, demutilato. Uvas, quæ meridiem aut occidentem spectabunt, ne perurantur, suo sibi pampino tegito.

XII. Simulatque uva variari cœperit, fodito tertiam fossuram; et quum jam maturescet, ante meridiem, priusquam calere incipiet; et quum desierit, post meridiem fodito, pulveremque excitato: ea res et a sole, et a nebula maxime uvam defendit. Lutulentam terram

l'eau forme des flaques au pied des plants, et que vers le bas des pentes se trouvent des bourrelets de terre qui arrêtent une plus grande quantité d'eau et de limon. Les vieux vignobles ne doivent plus être déchaussés, de peur que les racines qui sont à la surface du sol ne se dessèchent; ils ne seront pas labourés non plus, pour qu'elles ne soient pas brisées. Toutefois serfouissez souvent avec la houe à deux dents, et fouillez profondément avec égalité; avant le solstice d'hiver, couvrez le sol de fumier ou de paille; même fumez le pourtour de la vigne après l'avoir légèrement déchaussée.

XI. Si la taille de la vigne réclame beaucoup de soin, l'ébourgeonnement raisonné n'est pas moins indispensable, car le bois qui produit du fruit en pousse mieux, et la taille de l'année suivante s'en expédie plus facilement; la vigne même sera moins couverte de plaies, puisque les pousses enlevées vertes et tendres se rétablissent sans retard; et sur elles aussi les raisins mûrissent plus parfaitement. Examinez votre vigne dix jours avant qu'elle entre en floraison; enlevez tout ce qui a poussé de superflu, tout ce qui a crû sur la tête et les bras, à la condition, toutefois, qu'il ne s'y trouve pas de raisins. Rabattez les pointes des sarments, afin qu'ils ne s'emportent pas. Pour que le soleil ne les brûle point, recouvrez de leur pampre les grappes qui sont exposées au midi ou bien au couchant.

XII. Faites le troisième serfouissage dès que le raisin aura commencé à prendre de la couleur; quand il sera près de sa maturité, faites-en un nouveau avant les chaleurs du midi, et lorsqu'il sera mûr, serfouissez après midi, et soulevez de la poussière: c'est une opération qui met le raisin à l'abri du soleil et du brouillard. Il ne

neque arare, neque fodere oportet, quia valde durescit et finditur. Bidentibus terram vertere utilius est, quam aratro; bidens æqualiter totam terram vertit: aratrum præterquam quod scamna facit, tum etiam boves, qui arant, aliquantulum virgarum, et interdum totas vites frangunt. Finis autem fodiendi vineam nullus est: nam quanto sæpius foderis, tanto uberiores fructus reperies.

XIII. Palearum acervos inter ordines verno tempore positos habeto in vinea; quum frigus contra temporis consuetudinem intellexeris, omnes acervos incendito, ita fumus nebulam et rubiginem removebit.

XIV. Lupinum terito, et cum fracibus misceto, eoque imam vineam circumlinito; vel bitumen cum oleo coquito, eo quoque imas vites tangito, *formicæ* non excedent.

XV. Vites, quæ secundum ædificia sunt, a soricibus aut muribus infestantur; id ne fiat, plenam lunam observabimus, quum erit in signo Leonis, vel Scorpionis, vel Sagittarii, vel Tauri, et noctu ad lunam putabimus. Genus est animalis, volucra appellatur, id fere prærodit teneros adhuc pampinos, et uvas. Quod ne fiat, falces, quibus vineam putaveris, peracta putatione, sanguine ursino linito, vel, si pellem fibri habueris, in ipsa putatione, quoties falcem acueris, ea pelle aciem detergito, atque ita putare incipito.

faut ni labourer ni fouir les terres bourbeuses, parce qu'elles sont sujettes à se durcir et à se crevasser. Il vaut mieux retourner la terre avec le hoyau qu'avec la charrue : car en employant le hoyau, on tourne partout la terre également; tandis qu'en se servant de la charrue, outre qu'on fait des bancs, les bœufs qui labourent brisent quelques rameaux, parfois même des vignes entières. Il n'y a pas de terme pour cesser ces serfouissages : en effet, plus souvent vous les exécuterez, plus vous trouverez de bénéfice dans la production du fruit.

XIII. Teñez au printemps, dans votre vignoble, des monceaux de paille disposés entre les rangées. Si vous prévoyez un froid intempestif, mettez le feu à tous ces tas : leur fumée dissipera le brouillard et préviendra la rouille.

XIV. Écrasez des lupins que vous mélangerez avec du marc d'olives, et frottez-en circulairement le pied des vignes; ou bien faites bouillir du bitume avec de l'huile, et enduisez de même de cette préparation la base des ceps : par ce moyen vos vignobles ne seront point attaqués par les fourmis.

XV. Les vignes qui sont palissées sur les maisons sont dévastées par les souris et par les rats. Pour obvier à cet inconvénient, on attendra la pleine lune, lorsqu'elle sera dans le signe soit du Lion, soit du Scorpion, soit du Sagittaire, soit du Taureau, et on fera la taille durant la nuit et à la lueur de cet astre. Il existe une espèce d'insecte, que l'on appelle volucre, qui dévore presque entièrement les pampres, tandis qu'ils sont tendres encore, ainsi que les grappes de raisin. Pour prévenir ses dégâts, frottez de sang d'ours, après avoir terminé la taille, les serpettes que vous y aurez employées; ou, si vous avez une peau de castor, toutes les fois que, pendant la taille, vous aiguiserez ces outils, essuyez-en le tranchant avec cette peau, et ensuite mettez-vous à tailler.

Quoniam de vineis abunde diximus, de arbustis præcipiamus.

XVI. Vitem maxime opulus alit, deinde ulmus, deinde fraxinus. Opulus, quoniam frondem non idoneam habet, a plerisque improbatur. Ulmus autem, quam Atiniam vocant rustici, generosissima est et lætissima, multamque frondem habet : eaque maxime serenda est locis pinguibus, vel etiam mediocribus : sed si aspera et siticulosa loca arboribus obserenda erunt, neque opulus, neque ulmus tam idoneæ sunt, quam ornus : eæ silvestres fraxini sunt, paulo latioribus tamen foliis, quam ceteræ fraxini, nec deteriolem frondem, quam ulmi præstant; capræ quidem et oves libentius etiam hanc frondem appetunt. Igitur qui arbustum constituere volent, ante annum, quam deponant arbores, scrobes faciant quatuor pedum quoquoersus; deinde circa kalendas martias in eandem scrobem ulmum et opulum, vel fraxinum deponant, ut si ulmus defecerit, opulus vel fraxinus locum obtineant; si autem utraque vixerint, altera eximatur, et alio loco deponatur.

Arbustum inter quadragenos pedes dispositum esse convenit : sic enim et ipsæ arbores, et appositæ vites melius convalescent, fructumque meliorem dabunt; segetes etiam, quæ in eo erunt, minus umbra laborabunt. Arborem, quam deposueris, sæpius circumfodito, quo celerius adolescat : et citra triennium ferro ne tetigeris. Completis sex et triginta mensibus, ad recipiendam vi-

Mais nous avons parlé suffisamment des vignes, occupons-nous des arbres auxquels on les marie.

XVI. L'obier est l'arbre qui convient le mieux au développement de la vigne; vient ensuite l'orme, puis le frêne. L'obier, en raison de l'insuffisance de ses feuilles, est repoussé par la plupart des cultivateurs. Parmi les ormes, l'espèce que les paysans appellent d'Atinie, est excellente, de vigoureuse végétation, et produit beaucoup de feuilles : il faut la semer surtout dans les terrains gras ou même médiocres. Si vous n'aviez à votre disposition qu'un sol rude et aride, ni l'obier, ni l'orme ne seraient aussi avantageux que les ormes : ces arbres sont des frênes sauvages dont les feuilles cependant ont un peu plus d'ampleur que celles des autres frênes : leur feuillage n'est pas moins bon que celui des ormes; il est même plus recherché par les chèvres et les moutons. En conséquence, quiconque voudra établir un plant pour y marier les vignes, devra faire des fosses de quatre pieds en tous sens, un an avant d'y planter les arbres; ensuite, vers les calendes de mars, il mettra dans la même fosse un orme et un obier ou un frêne, de manière que, si l'orme vient à manquer, il sera remplacé par l'obier ou par le frêne. Si les deux arbres prennent, on en arrache un pour le transplanter ailleurs.

Il est convenable de planter ces arbres à une distance de quarante pieds entre eux : ainsi, eux et les vignes qu'on leur donnera pousseront mieux, le raisin en sera meilleur, et les grains qu'on sème dans les intervalles souffriront moins de l'ombrage. Faites de fréquents serfouissages autour de l'arbre que vous avez planté, afin qu'il croisse plus promptement; vous n'y toucherez pas avec le fer avant trois ans. Trente-six mois étant accomplis, vous dresserez votre arbre pour

tem formabis, et supervacuos ramos amputadis, alterna brachia in modum scalarum relinquens, alternisque annis, sexto anno, si jam firma videbitur, maritabis hoc modo.

Ab ipso arboris crure pedale spatium intermittito, deinde sulcum in quatuor pedes longum, in tres altum, in dupondium et semissem latum quum feceris, patiere minime duobus mensibus eum tempestatibus verberari; tum demum circa kalendas martias vitem, de seminario, ne minorem quidem decem pedum sternito, et adminiculato, arborique jungito. Eam proximo anno ne putaveris; tertio vero ad unam virgam redigito, paucasque gemmas relinquito, ne, antequam invaluerit, in altitudinem repat; deinde ubi amplum incrementum habuerit, per omnia arboris tabulata disponito ejus materias, ita tamen ne vitem oneres, sed certa et robustissima flagella submittas. Arbustivam vitem quam putare, tam alligare diligenter oportet: nam in eo fructus maxime vis consistit, diutiusque perennat, quæ firmis toris et idoneis locis religata est. Itaque omnibus annis convenit subsequi putationem, ita ut tori renoventur, et vitis per idoneos ramos disponatur.

XVII. Olea maxime collibus siccis et argillosis gaudet: at humidis campis et pinguibus lætas frondes sine fructu affert; melius autem truncis, quam plantis, olivetum constituitur. Magoni autem placet siccis locis olivam, aut mox post æquinoctium seri, aut ante brumam. No-

recevoir la vigne; vous couperez les branches superflues, en laissant alternativement des bras en manière d'échelle, de deux ans en deux ans. A la sixième année, s'il vous paraît assez fort, mariez-le à la vigne de cette manière.

Laissez un pied d'intervalle à partir de la base de l'arbre; creusez une fosse de quatre pieds de longueur, profonde de trois, et large de deux et demi; qu'elle soit pendant deux mois exposée aux intempéries de l'air; puis couchez-y, vers les calendes de mars, une vigne d'au moins dix pieds, que vous aurez tirée de votre pépinière, donnez-lui un tuteur, et liez-la à l'arbre. Vous ne la taillerez pas l'année suivante; mais à la troisième vous la réduirez à un jet; vous lui laisserez peu d'yeux, de peur que, avant d'avoir pris de la force, elle ne s'emporte en hauteur. Lorsqu'ensuite elle aura pris assez d'accroissement, disposez son bois dans tous les étages de son arbre, de manière toutefois à ne pas la surcharger de sarments, mais à ne dresser que ceux qui sont bons et très-robustes. Il faut employer beaucoup de soin tant à tailler qu'à attacher la vigne mariée; car elle sera d'autant plus féconde et plus durable, qu'elle aura été mieux liée à de fermes étages et aux endroits les plus convenables. C'est pourquoi, tous les ans, il est à propos de continuer l'émondage pour renouveler les étages et disposer la vigne en sarments productifs.

XVII. L'olivier se plaît principalement sur les collines sèches et argileuses; dans les champs humides et gras, il produit des feuilles en abondance, sans donner de fruits. On forme mieux un plant d'oliviers avec des tronçons qu'avec de simples boutures. Magon préfère à toute autre la plantation des oliviers dans des lieux secs, peu

stræ ætatis agricolæ fere vernum tempus circa kalendas maias servant.

Oportet autem scrobem oleæ quoquo versus pedes quaternos patere, in imum scrobem lapidem glareamque abjicere, deinde super terram quatuor digitorum injicere, tum arbusculam deponere ita rectam, ut, quod a scrobe extiterit, in medium sit; arbusculam autem a tempestatibus tueri diligenter oportet adminiculando, et terræ, quæ in scrobe reponitur, stercora immiscendo. Oleam decet inter sexagenos pedes disponi, ut spatium in latitudinem crescendi habeat: nam quæ in proceritatem extenduntur, evanidæ fiunt, parumque fructus ferunt. Optima est olea Liciniana³, pausia secunda oleo, escæ orchis; sunt et regiæ, et radii, quæ neque specie, neque oleo sunt tam gratæ, quam quas supra diximus.

Si oleam posueris eo loco, unde quercus effossa est, morietur, ideo quod vermes quidam sunt, qui in radice quercus nascuntur et educantur, iique maxime semina oleæ consumunt. Si in olea unus ramus aliquanto ceteris lætior est, nisi eum recideris, arbor tota fiet retorrída. Omnes arbusculas, priusquam transferantur, rúbrica notare convenit, ut, quum serentur, easdem cœli partes aspiciant, quas etiam in seminario conspexerant: alioquin frigore vel calore laborabunt ab iis partibus, quas præter consuetudinem sub alio tractu expositas habuerint.

de temps après l'équinoxe d'automne ou avant le solstice d'hiver. Les cultivateurs de notre époque font presque tous ce travail au printemps, vers les calendes de mai.

Il faut ouvrir pour planter l'olivier une fosse de quatre pieds en tous sens, au fond de laquelle on jette des cailloux et du gravier qu'on recouvre de quatre doigts de terre, sur laquelle on place le jeune plant bien droit, au milieu de la fosse, de manière que la partie qui sort de cette fosse soit égale à celle qui est dedans. Il faut, tant que l'olivier est jeune, le protéger soigneusement contre les coups de vent, en le fixant à un tuteur, et mêler du fumier à la terre qu'on rejette dans la fosse. On doit planter les oliviers à soixante pieds les uns des autres, afin qu'ils aient assez d'espace pour croître en largeur : car ceux qui s'étendent en hauteur deviennent grêles et rapportent peu de fruits. La meilleure olive est la licinienne, ensuite vient la pausie pour la bonté de son huile ; l'orchis est préférable pour manger. On cite encore la royale et la radiée, qui, pour la beauté et pour l'huile, ne sont pas comparables aux précédentes.

Si vous plantez l'olivier dans l'endroit où l'on aura déraciné un chêne, il périra, parce qu'il s'y trouve une espèce de vers qui naissent et se développent dans ses racines, et qui attaquent préférablement les jeunes plants d'oliviers. Si sur l'olivier il s'élève un rameau plus vigoureux que les autres, et qu'on ne le coupe pas, tout l'arbre deviendra rabougri. Il est à propos de marquer avec de la sanguine tous les arbres que l'on veut transplanter, afin qu'en les remettant en terre on leur donne le même aspect de l'horizon qu'ils avaient dans la pépinière ; autrement ils souffriraient du froid et de la chaleur sur ces points qui, contre leur habitude, seraient exposés à un autre orient.

XVIII. Priusquam pomarium constituas, quam magnum habere voles circummunito maceria, aut fossa, ita ut non solum pecori, sed ne homini quidem transitus sit, nisi per ostium, dum adolescant semina; nam si prius cacumina manu perfracta, aut a pecore prærosa fuerint, quam adolescant, in perpetuum corrumpuntur. Generatim autem arbores disponere utilius, maxime ne imbecillæ a valentioribus premantur, quæ nec viribus, nec magnitudine sunt pares, neque pariter crescunt; terra, quæ vitibus apta est, eadem quoque utilis est arboribus.

XIX. Ante annum, quam pomaria disponere voles, scrobes fodito; ita sole pluviaque macerabuntur, et quod posueris cito comprehendet. Sed si, quo anno scrobes feceris, etiam semina ponere voles, minimum ante duos menses fodito scrobes, postea stramentis eos completo, et incendito. Quo latiores patentioresque scrobes feceris, eo lætiores erunt uberioresque fructus. Scrobs clibano similis esse debet, imus quam summus patentior, ut laxius radices evagentur, ac minus frigoris hieme, minusque æstate vaporis per angustum os terræ admittant: tum etiam clivosis locis terra, quæ in eum congesta est, pluviis non abluitur. Arbores raris intervallis serito, ut, quum creverint, spatium habeant, quo ramos extendant: nam si spisse posueris, neque infra quidquam serere poteris, nec sic ipsæ fructuosæ erunt, nisi eas

XVIII. Avant de former un verger, environnez de maçonnerie ou de fossés l'espace que vous voulez lui affecter, de manière à fermer, jusqu'à ce que la plantation soit assez forte, tout accès, excepté par la porte, non seulement aux bestiaux, mais encore aux hommes. En effet, si avant leur crue les cimes étaient ou brisées par la main, ou broutées par les animaux, les arbres seraient gâtés pour toujours. En général, il y a beaucoup d'avantage à disposer ces plants de sorte que les faibles ne soient pas gênés par les forts : car tous les sujets n'étant égaux ni en vigueur, ni en élévation, ne croissent point non plus uniformément. La terre qui convient aux vignes est bonne aussi pour les arbres.

XIX. Creusez vos fosses un an avant de disposer le verger. A ce moyen, la terre mûrira sous l'influence du soleil et de la pluie, et vos plantations prendront promptement. Au surplus, si vous désirez planter dans la même année où vous ouvrez les fosses, il faut les creuser au moins deux mois d'avance, puis les remplir de paille et y mettre le feu. Plus vous donnerez de largeur et d'étendue à ces cavités, plus vous aurez de fruits remarquables par la beauté et l'abondance. Une fosse doit, comme un four, être plus large au fond qu'à l'ouverture, afin que les racines puissent s'y développer plus à l'aise, et parce qu'une entrée peu grande laisse pénétrer moins de froid en hiver et moins de chaleur en été. D'ailleurs, sur les coteaux, la terre amoncelée sera moins facilement entraînée par les pluies. Plantez vos arbres à de grands intervalles, afin qu'ils aient de l'espace pour étendre leurs rameaux. En effet, si vous les plantiez trop rapprochés, vous ne pourriez semer rien sous leur ombrage, et eux-mêmes, à moins d'être éclaircis par l'émondage, ne rapporteraient guère de fruits. Aussi

interraseris. Itaque placet inter ordines quadragenos pedes, minimumque tricenos, relinqui.

XX. Semina lege, ne minus crassa, quam manubrium est bidentis, recta, levia, procera, sine ulceribus, integro libro; ea bene et celeriter comprehendunt. Semina si ex arboribus sumes, de iis potissimum sumito, quæ omnibus annis bonos et uberes ferunt fructus. Observabis autem ab humeris, qui sunt contra solem orientem, ut eosdem decerpas. Si cum radice plantam posueris, incrementum ejus futurum, quod et ceteris, quas severis, arboribus. Arbos insita fructuosior est quam quæ insita non est, id est quam quæ cum ramis aut plantis ponitur. Priusquam arbusculas transferas, rubrica vel alia qualibet re signato, ut iisdem ventis, quibus ante steterunt, constituas eas; curamque adhibeto, ut ab superiore, et sicciore, et exiliore in planiorem, humidiorum, pinguiorem agrum transferas. Semina trifurca maxime ponito; ea exstant supra terram tribus pedibus. In eodem scrobe, si duas aut tres arbusculas ponere voles, curato ne inter se contingant: nam ita vermibus interimuntur. Quum semina depones, dextra ac sinistra singulis usque in imum scrobem fasciculos sarmentorum brachii humani crassitudine deponito, ita ut supra terram paululum exstant, per quos æstate parvo labore aquam radicibus subministres. Arbores aut radicata semina autumnò serito circa idus octobris. Taleas et ramos vere, antequam germinare arbores incipiant, deponito.

il convient de laisser entre chaque rangée quarante pieds d'intervalle, ou tout au moins trente.

XX. Choisissez pour les planter de jeunes arbres qui ne soient pas moins gros que le manche d'un hoyau, bien droits, élancés, élevés, sans blessures, et ayant l'écorce intacte. De tels sujets reprennent bien et promptement. Si vous les prenez sur des arbres en rapport, tirez-en, de préférence, les branches qui tous les ans produisent des fruits bons et abondants. Vous aurez l'attention de prendre ces branches sur le haut de l'arbre, du côté de l'orient. Les jeunes arbres, plantés avec des racines, poussent plus vite que ceux qui viennent de simples boutures. Le sujet greffé est plus productif que celui qui ne l'est pas, c'est-à-dire que celui qui provient directement de rameaux ou tiges mis en terre. Avant de transplanter vos jeunes arbres, marquez-les avec de la sanguine ou avec toute autre matière, afin de pouvoir les exposer aux mêmes vents dont ils recevaient primitivement le souffle; ayez soin aussi qu'ils passent d'un coteau dans une plaine, d'un lieu sec dans un qui soit humide, et d'un sol maigre dans un plus gras. Plantez surtout des sujets qui aient trois bras; qu'ils soient élevés de trois pieds au-dessus de la surface du sol. Si dans la même fosse vous voulez mettre deux ou trois jeunes arbres, ayez soin qu'ils ne se touchent pas, car les vers les feraient périr. Lors de la plantation, placez au fond de la fosse, autour de chaque sujet, à droite et à gauche, une botte de sarments grosse comme le bras d'un homme, de manière qu'elle sorte un peu de terre : à ce moyen, pendant l'été, vous donnerez facilement de l'eau aux racines. Plantez vos arbres ou vos plants enracinés vers les ides d'octobre; vos boutures ou branches au printemps, avant qu'elles commencent à germer.

Sed ne tinea molesta sit seminibus ficulneis, in imum scrobem taleam lentisci, ita ut cacumen ejus deorsum spectet, obruito.

XXI. Ficum frigoribus ne serito : loca aprica, calculosa ; glareosa, interdum et saxosa amat. Ejusmodi agro cito convalescit, si scrobes amplos et idoneos feceris. Ficorum genera etiamsi sapore et habitu differunt, tamen uno modo, sed dispari differentia agri, seruntur. Locis frigidis, et autumnii temporibus aquosis, præcoques serito, ut ante pluviam fructum deligas; locis calidis hibernas serotinas serito. At si voles ficum quamvis non natura seram facere, quum grossuli minuti erunt, fructum decutito : iterum alterum edet fructum, et in hiemem seram differet maturitatem. Nonnunquam etiam, quum frondere cœperint arbores, cacumina fici acutissimo ferramento summa amputare prodest. Sic firmiores arbores et feraciores fiunt. Semper proderit, simulac folia agere cœperit ficus, rubricam amurca diluere, et cum stercore humano ad radicem infundere : ea res efficit uberiores fructum, et farctum fici speciosius et plenius.

XXII. Nucem Græcam serito arcturi signo, vel circa kalendas febr. quæ prima gemmascit. Agrum calidum, durum et siccum desiderat : nam in locis diversis natura ejusmodi si posueris nucem, protinus putrescet. Antequam nucem deponas, in aqua mulsa, nec nimis dulci macerato, ita jucundioris saporis fructum, quum ado-

Pour préserver du ravage des teignes un plant de figuiers, enfouissez au fond de chaque fosse une branche de lentisque dont la cime sera tournée en bas.

XXI. Ne plantez pas le figuier pendant la rigueur du froid. Il aime les lieux exposés au soleil, pierreux, graveleux, et quelquefois rocailleux. Dans un terrain de cette nature, il pousse rapidement, si les fosses sont grandes et faites avec soin. Quoique les variétés du figuier diffèrent entre elles par leur forme et par la saveur de leurs fruits, on les plante toutes de la même manière, mais non pas dans un terrain semblable. Mettez les espèces précoces dans des lieux froids et exposés à l'humidité de l'automne, afin d'en obtenir le fruit avant les pluies; donnez un terrain chaud à celles qui sont tardives et dont le fruit ne mûrit qu'aux approches de l'hiver. Si vous voulez, malgré sa nature, rendre un figuier tardif, enlevez-en le fruit petit et naissant : l'arbre en produira un autre qui ne mûrira pas avant l'hiver. Quelquefois aussi, lorsque le figuier commence à se couvrir de feuilles, il y a de l'avantage à couper ses cimes avec un instrument bien aiguisé. L'arbre en devient plus robuste et plus fécond. Il sera toujours bon, lorsqu'il pousse son feuillage, de délayer de la sanguine dans de la lie d'huile, et d'en répandre avec des excréments humains autour de ses racines : c'est le moyen de le faire fructifier plus abondamment, et la figue en devient plus belle et plus charnue.

XXII. Plantez l'amande au lever de l'arcture, ou vers les calendes de février, car l'amandier bourgeonne avant les autres arbres. Il recherche un terrain chaud, ferme et sec, et il ne tarde pas à pourrir dans ceux qui ne sont pas de cette nature. Avant de mettre l'amande en terre, faites-la macérer dans de l'eau miellée, mais qui ne soit pas trop douce : l'arbre qui en proviendra donnera

leverit, præbebit, et interim melius atque celerius nascetur. Ternas nuces in trigonum statuito, parsque acutior inferior sit, quia inde radices mittit, nuxque a nuce minime palmo absit, et anceps ad favonium spectet. Omnis nux unam radicem mittit, et simplici stilo prorepat. Quum ad scrobis solum radix pervenit, duritia humi coercita, recurvatur, et extensa in modum ramorum alias radices emittit.

Nucem Græcam, et avellanam Tarentinam hoc modo facere poteris. In quo scrobe destinaveris nucem serere, terram minutam in modum semipedis ponito, ibique semen ferulæ repangito. Quum ferula fuerit enata, eam findito, et in medullam ejus sine putamine nucem Græcam vel avellanam abscondito, et ita adobruito. Hoc ante kalendas martias facito, vel etiam inter nonas et idus martias. Hoc eodem tempore juglandem, et pineam, et castaneam serere oportet.

XXIII. Malum Punicum vere usque in kalendas apriles recte seritur. Quod si acidum aut minus dulcem fructum feret, hoc modo emendabitur. Stercore suillo et humano, et lotio humano veteri radices rigato: ea res et fertilem arborem reddet, et primitivos annos fructum vinosum, postea vero etiam dulcem et apyrenum facit. Nos exiguum admodum laser Cyrenaicum vino diluimus, et ita cacumina arboris summa oblevimus, ea res emendavit acorem malorum. Mala Punica, ne rumpantur in arbore,

des fruits plus agréables au goût, en même temps qu'il croîtra mieux et vite. Placez trois amandes en triangle, mettez en bas leur pointe, parce que c'est de là que sortent les racines; espacez-les d'un palme au moins; celle qui forme le sommet du triangle regardera le favonius. Toute amande pousse une seule racine et un simple jet. Lorsque le pivot est parvenu au fond de la fosse, arrêté par la dureté du sol, il se recourbe et jette ses autres racines en manière de rameaux.

Vous pourrez, par le procédé suivant, vous procurer soit des amandes, soit des avelines de Tarente. Au fond de la fosse que vous destinez à cette plantation, placez une couche d'un demi-pied de terre ameublie, et répandez-y de la graine de fêrûle. Quand la plante se sera développée, fendez-la; introduisez dans sa moelle l'amande ou l'aveline, et recouvrez le tout de terre. Cette opération doit être faite avant les calendes de mars, ou même entre les nones et les ides de ce mois. C'est dans ce même temps qu'il faut semer la noix, le pignon et la châtaigne.

XXIII. On plante avec avantage le grenadier dans le printemps jusqu'aux calendes d'avril. Si son fruit est acide ou manque de douceur, on y remédie de la manière suivante. Arrosez les racines du grenadier avec des excréments de porc et d'homme, et avec de vieille urine humaine : ce mélange rendra l'arbre fécond, les fruits, dans les premières années, seront vineux, puis deviendront doux et leurs grains ne seront pas durs. Pour corriger l'acidité de ce fruit, on délaye dans du vin un peu de laser de la Cyrénaïque, et on en frotte l'extrémité des branches du grenadier. Pour que les grenades ne se fendent pas sur l'arbre, on met trois

remedio sunt lapides tres, si, quum seres arborem, ad radicem ipsam collocaveris; at si jam arborem satam habueris, scillam secundum radices arboris serito. Alio modo, quum jam matura mala fuerint, antequam rumpantur, petiolos, quibus pendent, intorqueto : eo modo servabuntur etiam anno toto.

XXIV. Piros autumnno ante brumam serito, ita ut minime dies quinque et viginti ad brumam supersint; quæ ut sint feraces, quum jam adoleverint, alte ablaqueato, et juxta ipsam radicem truncum findito, et in fissuram cuneum pineum tædæ adjicito, et ibi relinquito; deinde obruta ablaqueatione cinerem supra terram spargito.

XXV. Mala æstiva, cydonea, sorba, pruna, post mediam hiemem usque in idus febr. serito. Morum ab idibus febr. usque in æquinoctium vernum recte seres. Siliquam Græcam, quam quidam *κεράτιον* vocant, deinde Persicum ante brumam per autumnum serito. Amygdala si parum feracia erunt, per foratam arborem lapidem adigito : ita librum arboris inolescere sinito. Omnium autem generum ramos circa kalendas martias in hortis, ubi et subacta et stercoreta terra est, per pulvinos ararum disponere convenit; deinde quum creverint, danda est opera ut, dum teneros ramulos habent, veluti pampinentur, et ad unum stilum primo anno semina redigantur; et quum autumnus incesserit, antequam frigus cacumina adurat, omnia folia decerpere expediet, et

pierres sur ses racines mêmes lorsqu'on le plante; et si l'arbre est planté on sème de la scille près de ses racines. On peut encore, lorsque les grenades sont mûres, prévenir leur gerçure en tordant la queue qui les tient suspendues à l'arbre. Par ce moyen même, on les conservera toute l'année.

XXIV. Le poirier doit être planté en automne, avant le solstice d'hiver, c'est-à-dire au moins vingt-cinq jours avant cette époque. Pour que les poiriers soient féconds quand ils seront grands, déchaussez-les profondément, fendez leur tronc près des racines, et dans cette ouverture introduisez un coin de pin résineux, que vous y laisserez à demeure. Après avoir remis en place la terre provenant du déchaussement, répandez sur celle-ci de la cendre.

XXV. A partir de la seconde partie de l'hiver jusqu'aux ides de février, plantez les pommiers d'été, les cognassiers, les cormiers et les pruniers. L'époque comprise entre les ides de février et l'équinoxe du printemps, est favorable pour mettre le mûrier en terre. Pendant l'automne, avant le solstice d'hiver, plantez le caroubier que quelques personnes appellent *κεράτιον*, ainsi que le pêcher. Si vos amandiers sont peu féconds, perforez-en le tronc, introduisez-y un caillou, que vous laisserez se recouvrir de l'écorce de l'arbre. Vers les calendes de mars, il est à propos de piquer les boutures de toute espèce d'arbres dans les jardins dont la terre a été bien travaillée et fumée, sur des couches bombées. Quand ces jeunes plants auront pris un certain accroissement, il faudra les épamprer, pour ainsi dire, tandis que les nouvelles pousses sont tendres, et les réduire à un seul jet la première année. Aux approches de l'automne, avant que le froid n'en ait brûlé les cimes, il sera à pro-

ita crassis arundinibus, quæ ab una parte nodos integros habent, quasi pileolos induere, atque ita a frigore et gelicidiis teneras adhuc virgas tueri. Post quartum et vicesimum deinde mensem, sive transferre et disponere in ordinem voles, seu inserere, satis tuto utrumque facies.

XXVI. Omnis surculus omni arbori inseri potest, si non est ei cui inseritur dissimilis cortice. Si vero fructum etiam eodem tempore fert, sine ullo scrupulo optime inseritur. Tria autem genera insitionum antiqui tradiderunt: unum, quod resecta et fissa arbore recipit insertos surculos; alterum, quod resecta inter librum et materiam admittit semina: quæ utraque genera verni temporis sunt; tertium, quod ipsas gemmas cum exiguo cortice in partem sui delibratam recipit, quam vocant agricolæ emplastrationem. Hoc genus æstatis est.

Quarum insitionum rationem quam tradiderimus, a nobis quoque repertam aliam docebimus. Omnes arbores, simulatque gemmas agere cœperint, luna crescente inserito, olivam autem circa æquinotium vernum usque in idus aprilis. Ex qua arbore inserere voles, et surculos ad insitionem sumpturus es, videto, ut sit tenera et ferax, nodisque crebris; et quam primum germina tumebunt, de ramulis anniculis, qui solis ortum spectabunt, et integri erunt, eos legito: crassitudine minimi digiti; surculi sint bisulci. Arborem, quam inserere voles, serra diligenter exsecato ea parte, quæ maxime nitida et sine

pos d'en détacher toutes les feuilles et de les abriter, comme d'un chapeau, avec de gros roseaux qui aient d'un côté tous leurs nœuds : ainsi on préserve du froid et de la gelée blanche les jets tendres encore. Vingt-quatre mois après, vous pouvez, en toute sûreté, les transplanter et les disposer en lignes, ou bien les greffer.

XXVI. On peut greffer tout rejeton sur n'importe quel sujet, pourvu que l'écorce n'en soit pas différente. Toutefois rien ne s'oppose à ce qu'on pratique la greffe, si l'espèce à laquelle appartient le rejeton donne du fruit à la même époque que l'arbre qui doit le nourrir. Les anciens nous ont transmis trois manières de greffer : la première consiste à étêter le sujet, puis à le fendre pour y insérer les jeunes branches ; la seconde, à introduire la greffe entre le liber et le bois : toutes deux se pratiquent au printemps ; au moyen du troisième procédé, on place, sous un point dont le liber a été entr'ouvert, un bouton que soutient un peu d'écorce : c'est ce que les paysans appellent emplastration ⁽¹⁾. Cette dernière opération se fait en été.

Après avoir fait connaître le moyen de pratiquer ces greffes, nous allons en enseigner un autre que nous avons découvert. Greffez toute sorte d'arbres dès qu'ils commenceront à montrer leurs boutons, et quand la lune sera dans son croissant ; mais l'olivier, seulement vers l'équinoxe du printemps jusqu'aux ides d'avril. Vous veillerez à ce que l'arbre dont vous voulez propager l'espèce, et sur lequel vous prendrez des greffes, soit jeune, fertile et très-noueux. Quand les boutons commenceront à se gonfler, choisissez du bois d'un an, pris sur la partie orientale de l'arbre, et qui soit bien intact. Les greffes seront de la grosseur du petit doigt et fourchues. Sciez avec précaution l'arbre que vous voulez greffer, sur un

(1) Écusson.

cicatrice est, dabisque operam, ne librum lædas. Quum deinde truncum recideris, acuto ferramento plagam levato; deinde cuneum ferreum vel osseum inter corticem et materiem, ne minus digitos tres, sed leniter demittito, ne lædas aut rumpas corticem. Postea surculos, quos inserere voles, falce acuta ab una parte eradito tam alte quam cuneum demisisti, sed ita ne medullam, neve alterius partis corticem lædas. Ubi surculos paratos habueris, cuneum vellito, statimque surculos demittito in ea foramina, quæ cuneo adacto inter corticem et materiem facta sunt. Ea autem fine, qua adraseris, surculos demittito ita, ut sex digitis de arbore exstent; in una autem arbore duos aut tres ramulos figito, dum ne minus quaternum digitorum inter eos sit spatium. Pro arboris magnitudine, et corticis bonitate hæc facito. Quum omnes surculos, quos arbor patietur, demiseris, libro ulmi, vel vimine arborem adstringito; postea paleato luto bene subacto oblinito totam plagam, et spatium, quod est inter surculos, usque eo, ut duobus digitis insita exstent; supra lutum muscum imponito, et ita alligato, ne pluvia dilabatur.

Si pusillam arborem inserere voles, juxta terram abscindito, ita ut sesquipedem a terra exstet. Quum deinde abscideris, plagam diligenter levato, et medium truncum acuto scalpro modice findito, ita ut fissura trium digitorum sit; in eam deinde cuneum, quoad patietur, inserito, et surculos ex utraque parte adrasos demittito,

point qui soit très-net et sans cicatrice, et prenez garde d'offenser le liber. Après avoir coupé ce tronc, parez la plaie avec un instrument bien tranchant; ensuite enfoncez doucement, à la profondeur de trois doigts au moins, un coin de fer ou d'os entre l'écorce et le bois, de manière à ne pas meurtrir ni rompre l'écorce. Cette opération terminée, taillez d'un côté, avec une serpe bien affilée, la greffe que vous voulez insérer, et donnez à l'entaille une longueur égale à celle de l'écartement produit par le coin, toujours avec la précaution de n'offenser ni la moelle ni la portion réservée de l'écorce. Quand vos greffes seront préparées, retirez le coin, et introduisez-les aussitôt dans l'ouverture résultant de l'enfoncement du coin entre l'écorce et le bois. Enfoncez vos greffes par la partie ratissée, de telle sorte qu'elles sortent de six doigts de l'arbre qui les aura reçues. Vous pouvez en placer deux ou trois sur le même arbre, pourvu qu'il y ait un espace de quatre doigts au moins entre chacune d'elles : la grosseur du sujet et la qualité de son écorce vous guideront dans votre appréciation. Après avoir placé toutes les greffes que l'arbre peut supporter, serrez-les avec de l'écorce d'orme ou avec de l'osier; puis, au moyen d'un mélange de mortier et de paille bien amalgamé, enduisez toute la plaie ainsi que l'espace de deux doigts au-dessous; recouvrez le tout avec de la mousse, et liez fortement, pour que la pluie ne puisse y pénétrer.

Dans le cas où l'arbre à greffer serait petit, sciez-le près de terre, à la hauteur d'un pied et demi. Après cette amputation, parez soigneusement la plaie et fendez un peu le sujet par le milieu, au moyen d'une serpe bien affilée, de manière que la fente pénètre à trois doigts. Faites entrer dans cette fente un coin proportionné à sa longueur; enfoncez-y vos greffes taillées des deux côtés, et adaptez parfaitement le liber des greffes à celui

ita ut librum seminis libro arboris æqualem facias. Quum surculos diligenter aptaveris, cuneum vellito; deinde arborem, ut supra dixi, alligato et oblinito; dein terram circa arborem aggerato usque ad ipsum insitum; ea res a vento et calore maxime tuebitur.

Tertium genus insitionis, quum sit subtilissimum, non omni generi idoneum est: et fere eæ recipiunt talem insitionem, quæ humidum, succosumque, et validum librum habent, sicuti ficus: nam et lactis plurimum remittit, et corticem robustum habet. Optime itaque ea inseritur tali ratione.

Ex qua arbore inserere voles, in ea quæsito novos et nitidos ramos; in his deinde observato gemmam, quæ bene apparebit, certamque spem germinis habebit: eam duobus digitis quadratis circumsignato, ut medio gemma sit, et ita acuto scalpello circumcidito, delibratoque diligenter, ne gemmam lædas. Deinde in qua arbore inserere voles, in ea nitidissimum ramum eligito, et ejusdem spatii corticem circumcidito, et materiam delibrato, et in eam partem, quam nudaveras, gemmam hanc, quam ex altera arbore sumpseras, aptato ita, ut emplastrum circumcisæ parti conveniat. Ubi hæc feceris, circa gemmam bene vincito, ita ne lædas; deinde commissuras et vincula luto oblinito, spatio relicto, qua gemma libere germinet. Materia, quam inseveris, si solem vel superiores ramos habebit, omnia præcidito,

à celui de l'arbre. Quand elles seront bien placées, retirez le coin; puis liez l'arbre et enduisez-le comme je l'ai expliqué ci-dessus. Vous terminerez l'opération par amener de la terre autour du sujet jusqu'à la greffe même : par ce moyen vous la garantirez très-bien du vent et de la chaleur.

Quant au troisième mode de greffe, comme il est fort minutieux, il n'est pas applicable à toute sorte d'arbres : il n'y a guère que ceux dont l'écorce est humide, pleine de suc et vigoureuse comme celle du figuier, qui puissent admettre cette greffe. En effet, cet arbre laissant écouler beaucoup de lait, et ayant l'écorce robuste, se greffe très-bien par ce procédé.

Quel que soit l'arbre dont vous voulez propager l'espèce, cherchez-y des rameaux jeunes et francs. Choisissez sur ces rameaux un bouton de bonne apparence, qui donne l'espoir fondé de la germination : faites autour une marque de deux doigts en carré, de manière que le bouton occupe le milieu, puis avec un couteau bien affilé, pratiquez une incision circulaire, et détachez soigneusement l'écorce de manière à ne pas offenser le bouton. Ensuite sur l'arbre que vous désirez greffer, choisissez un rameau vigoureux sur lequel vous couperez un morcean d'écorce semblable au premier; puis sur le point mis à nu, placez l'écusson que vous avez pris sur l'autre arbre, de manière qu'il s'adapte parfaitement à la partie incisée. Après cette opération, liez solidement autour du bouton, en évitant de le meurtrir; ensuite enduisez de terre les commissures et les ligatures en laissant libre le point par lequel le bouton doit pousser. Si l'arbre que vous greffez a un jet ou des rameaux supérieurs, il faut les couper tous pour qu'il ne reste rien qui puisse appeler la sève aux dépens de la

ne quid sit, quo possit succus evocari, aut cui magis, quam insito serviat. Post unum et vicesimum diem solvito emplastrum. Hoc genere etiam optime olea inseritur.

Quartum illud genus insitionis jam docuimus, quum de vitibus disputavimus, itaque supervacuum est hoc loco repetere jam traditam rationem terebrationis.

XXVII. Sed quum antiqui negaverint posse omne genus surculorum in omnem arborem inseri, et illam quasi finitionem, qua nos paulo ante usi sumus, veluti quandam legem sanxerint, eos tantum surculos posse coalescere, qui sint cortice, ac libro, et fructu consimiles iis arboribus, quibus inseruntur, existimavimus errorem hujus opinionis discutiendum, tradendamque posteris rationem, qua possit omne genus surculi, omni generi arboris inseri. Quod ne longiori exordio legentes fatigemus, unum quasi exemplum subjiciemus, qua similitudine quisque quod genus volet omni arbori poterit inserere.

Scrobem quoquo versus pedum quatuor ab arbore olivæ tam longe fodito, ut extremi rami oleæ possint eam contingere; in scrobem deinde fici arbusculam deponito, diligentiamque adhibeto ut robusta et nitida fiat. Post triennium, aut quinquennium, quum jam satis amplum incrementum ceperit, ramum olivæ, qui videbitur nitidissimus, deflecte, et ad crus arboris ficulneæ religa: atque ita amputatis ceteris ramulis, ea tantum cacumina, quæ inserere voles, relinquito: tum arborem fici

greffe. Après vingt et un jours, dégagez l'écusson de ses liens. Ce procédé convient parfaitement aussi pour l'olivier.

Quant à la quatrième greffe, nous l'avons enseignée lorsque nous avons traité des vignes : ainsi il serait superflu de répéter ici l'emploi déjà indiqué de la tarière.

XXVII. Comme les anciens ont affirmé qu'on ne pouvait pas insérer toute espèce de greffes sur toute espèce de sujets; comme ils ont en quelque sorte sanctionné comme une loi ce précepte, que nous avons nous-même cité un peu plus haut, qu'on ne peut faire prospérer que les greffes qui sont, pour l'écorce, le liber et le fruit, semblables aux sujets où on les place, nous pensons qu'il faut discuter cette assertion erronée, et donner à la postérité le moyen de pouvoir faire réussir toute greffe sur toute espèce d'arbre. Pour ne pas fatiguer nos lecteurs par un trop long exorde, nous nous bornerons à un seul exemple, à l'imitation duquel on pourra sur toute espèce d'arbres pratiquer toute espèce de greffes.

Sur un point assez rapproché d'un olivier pour que l'extrémité de ses rameaux y puisse atteindre, creusez une fosse de quatre pieds en tous sens. Plantez-y un jeune figuier, et apportez tous vos soins à ce qu'il pousse avec vigueur et soit exempt de toute maladie. Au bout de trois ou de cinq ans, quand il aura pris assez d'accroissement, courbez vers lui la branche de l'olivier qui vous paraîtra la plus saine, et liez-la vers le bas de la tige du figuier. Vous couperez les autres rameaux, réservant seulement les cimes dont vous désirez faire des greffes. Étêtez ensuite le figuier, parez l'amputation, et fendez le

de truncato, plagamque levato, et mediam cuneo findito. Cacumina deinde olivæ sicuti matri inhærent, utraque parte adradito, et ita fissuræ fici aptato, cuneumque eximito, et diligenter colligato, ne qua vi revellantur. Sic interposito triennio coalescit ficus olivæ: et tum demum quarto anno, quum bene coierint, velut propagines, ramulos olivæ a matre resecabis. Hoc modo omne genus in omnem arborem inseritur.

XXVIII. Cytisum ⁴ [quem Græci aut ζέας, aut καρνίκην, aut τρυφερήν vocant], quamplurimum habere expedit, quod gallinis, apibus, ovibus, capris quoque, et omni generi pecudum utilissimus est, quod ex eo cito pinguescit, et lactis plurimum præbet ovibus: tum etiam quod octo mensibus viridi eo pabulo uti, et postea arido possis. Præterea in quolibet agro, quamvis macerrimo, celeriter comprehendit, omnemque injuriam sine noxa patitur. Mulieres quidem si lactis inopia premuntur, cytisum aridum in aqua macerari oportet: quum tota nocte permaduerit, postero die expressi succi ternas heminas permisceri modico vino, atque ita potandum dari: sic et ipsæ valebunt, et pueri abundantia lactis confirmabuntur.

Satio autem cytisi vel autumnno circa idus octobres vel vere fieri potest. Quum terram bene subegeris, in modum horti areas facito, ibique velut ocimum semen cytisi autumnno serito: plantas deinde vere disponito, ut inter se quoquoersus quatuor pedum spatio distent.

tronc dans son milieu au moyen d'un coin. Alors polissez à la serpette les cimes de l'olivier des deux côtés sans les détacher de leur mère, et, dans cet état, adaptez-les à la fente du figuier, retirez le coin, et liez-les soigneusement pour que le plus grand effort ne puisse les arracher. Ainsi pendant trois ans le figuier et l'olivier prendront de la force; enfin, à la quatrième année, lorsque leur union sera parfaite, vous séparerez de leur mère avec la serpette les branches d'olivier, comme on le pratique pour les provins. Par ce procédé on peut greffer toute espèce d'arbres sur n'importe quel sujet.

XXVIII. Le cytise, que les Grecs appellent ζέα, ou καρνίκη, ou τρυφερή, doit abonder dans les fermes, parce qu'il est très-utile pour les poules, les abeilles, les brebis, et les chèvres, aussi bien que pour toute espèce de bestiaux, parce qu'il les engraisse promptement et qu'il donne beaucoup de lait aux brebis; il peut servir de fourrage en vert pendant huit mois, et ensuite en sec le reste de l'année. En outre, il pousse promptement dans toute espèce de terrain, même dans le plus maigre; et il ne souffre pas des injures de la température. Si les femmes même manquent de lait, il faut leur administrer du cytise sec macéré dans l'eau: quand il y aura trempé toute une nuit, vous mêlerez le lendemain avec un peu de vin trois hémines du suc que vous aurez exprimé, et vous le leur donnerez à boire: cette potion produira un heureux effet sur les femmes, et leurs enfants se fortifieront par l'abondance du lait.

On peut semer le cytise soit au printemps, soit en automne vers les ides d'octobre. Quand vous aurez bien travaillé la terre, vous ferez comme des planches de jardin sur lesquelles vous sèmerez la graine de cytise de la même manière que celle du basilic. Au printemps vous disposerez le jeune plant de manière qu'il y ait en-

Si semen non habueris, cacumina cytisorum vere disponito, stercoratum terram circa aggerato. Si pluvia non incesserit, rigato xv proximis diebus; simulac novam frondem agere cœperit, sarrito; post triennium deinde cædito, et pecori præbeto. Equo abunde est viridis pondo xv, bovi pondo xx, ceterisque pecudibus pro portione virium. [Potest autem etiam circa septembrem ramis seri.]

Aridum si dabis, exiguius dato, quoniam majores vires habet, priusque aqua macerato, et exemptum paleis permisceto. Cytisum, quod aridum facere voles, circa mensem septembris, quum semen ejus grandescere incipiet, cædito; paucis deinde horis, dum flaccescat, in sole habeto; deinde in umbra assiccato, et ita condito.

XXIX. Salicem et genistam crescente luna vere circa kalendas martias serito. Salix humida loca desiderat, genista etiam sicca, utraque tamen circa vineam opportune seruntur, quoniam palmitibus idonea præbent vincula. Arundo optime seritur radicibus, quas alii bulbos, alii oculos vocant; simulatque terram bipalio repastinaveris, radicem arundinis acuta falce præsectam impendenti pluvia disponito. Sunt qui arundines integras sternant, quoniam ex omnibus nodis satæ arundines emittunt; sed fere hoc genus evanidam, exilemque, et humilem arundinem affert. Melior itaque satio est ea, quam prius demonstravimus. Placet autem, omnibus annis, simulac arun-

tre chacun un espace de quatre pieds en tous sens. Dans le cas où vous n'auriez pas de graines, plantez au printemps de jeunes pousses de cet arbrisseau, et butez-les avec de la terre bien fumée. S'il ne survient pas de pluie, arrosez durant les quinze premiers jours; dès que les pousses naîtront, sarcez. Au bout de trois ans, vous pouvez les mettre en coupe et les donner aux animaux. Quinze livres de ce végétal sont suffisantes pour le cheval, vingt pour le bœuf; on en donne aux autres bestiaux en proportion de leur taille. On peut aussi faire en septembre des boutures de cytise.

Si vous le donnez sec, il faut diminuer les rations, parce qu'en cet état il est plus nourrissant; il faut même le faire d'abord macérer dans l'eau, et, après l'en avoir retiré, le mêler avec de la paille. Quand vous voudrez faire sécher du cytise, vous le couperez vers le mois de septembre, au moment où sa graine commence à se former; puis vous l'exposerez au soleil pendant quelques heures, jusqu'à ce qu'il se soit flétri; après quoi vous le ferez sécher à l'ombre, et le serrerez.

XXIX. On plante le saule et le genêt quand la lune est dans son croissant, à l'époque du printemps, vers les calendes de mars. Le saule se plaît dans les lieux humides; le genêt, dans les terrains secs : l'un et l'autre toutefois se plantent avec avantage à proximité des vignes, parce qu'ils fournissent des liens pour attacher les sarments. Le roseau se propage par ses racines, que les uns appellent bulbes, et les autres yeux. Dès que la terre a été bien remuée avec le louchet, plantez à l'approche de la pluie ces racines que vous aurez détachées avec le tranchant d'une serpette. Il y a des personnes qui couchent en terre des roseaux entiers, parce que de chacun de leurs nœuds ces roseaux enterrés produisent des pousses. Au reste ce procédé a l'inconvénient de ne produire que des jets faibles, grêles et courts. La meilleure

dinem cecideris, locum alte et æqualiter fodere, atque ita rigare.

XXX. Violam qui facturus est ⁵, terram stercoratum et repastinatam minimum alte pedem in pulvinos redigat. Atque ita plantas hornotinas scrobiculis pedalibus factis ante kalendas martias dispositas habeat. Semen autem violæ, sicut olerum, in areis duobus temporibus seritur, vere vel autumno. Colitur autem eo modo, quo et cetera olera, ut runcetur, ut sarriatur, ut interdum etiam rigetur.

Rosam fruticibus ac surculis disponi per sulcos pedales convenit per idem tempus, quo et viola; sed omnibus annis fodiri ante kalendas martias et interputari oportet. Hoc modo culta multis annis perennat.

méthode est celle que avons enseignée plus haut. Dans tous les cas il est à propos, dès qu'on a coupé les roseaux, de fouir le terrain profondément et également, puis de l'arroser.

XXX. Celui qui veut cultiver des violettes, doit disposer en planches un terrain bien fumé et bêché à la profondeur d'un pied au moins. Le jeune plant d'un an doit être placé dans des fossettes, espacées d'un pied, avant les calendes de mars. Quant à la graine de violette, on la sème sur planches, comme celle des légumes, à deux époques, soit au printemps, soit en automne. Sa culture est la même que celle des autres semis du jardin : on la serfouit, on la sarcle, et même on l'arrose quelquefois.

Pour les rosiers, il est convenable de disposer, dans des rigoles distantes d'un pied, de jeunes plants ou des rejetons, à l'époque où l'on s'occupe des violettes. Au reste il faut, avant les calendes de mars, serfouir la plantation et tailler les branches qui s'enchevêtreraient. Cultivé ainsi, cet arbrisseau se maintient bien pendant plusieurs années.

NOTES

SUR L'ÉCONOMIE RURALE DE COLUMELLE.

LIVRE DIXIÈME.

1. — *Hortorum quoque te cultus, Silvina, docebo* (v. 1). Outre les traductions en prose que nous en ont données Cotereau et La Bonnetrie, ce livre a été traduit en vers à la fin du siècle dernier par Louis-Théodore Hérissant, sous le titre de *la Culture des Jardins*. M. Fayolle publia ce travail, assez médiocre et resté inédit, dans le *Magasin encyclopédique* de 1813, t. II, p. 143 à 162. Hérissant joignit à ses vers un grand nombre de notes qui offrent peu d'intérêt. La belle poésie de Columelle était digne d'un meilleur poète.

2. — *Virgilius nobis post se memoranda reliquit* (v. 5). Virgile, dans ses *Géorgiques* (liv. IV, v. 116), témoigna ses regrets de ne pouvoir chanter l'art d'orner les jardins, de cultiver les rosiers, de faire croître la chicorée, l'ache et le concombre; et il n'aurait oublié, dit-il, ni le flexible acanthe, ni le lierre, ni le myrte, ami des rivages maritimes, ni ce narcisse blanc qu'il appelle tardif, sans doute parce qu'il ne fleurit qu'en mai, et pour le distinguer des narcisses jaunes, qui donnent leurs fleurs dès le commencement de mars.

3. — *Herbam contundat marræ* (v. 88). La marre (*marra*) était une sorte de houe légère, moins forte que la houe à deux dents (*pastinum*). Pline la cite (liv. XVIII, ch. 16) comme devant être employée pour serfouir la luzerne parvenue à sa troisième année. Cet outil évidemment n'attaquait pas profondément le terrain. Columelle fait servir ici la marre à l'extirpation des racines et à l'enlèvement des mottes de terre : ce n'était ni l'écobue, ni la houe ou hoyau proprement dits, mais une espèce d'instrument à lame étroite.

4. — *Et lactis gustum quæ condiat herba* (v. 124). Il paraît que ce végétal, qui a la propriété de relever la saveur du lait,

est le cresson alénois ou passerage cultivé (*lepidium sativum*). Ce *lepidium* est vraisemblablement la même plante que les Latins désignaient sous le nom de *nasturtium*, appelé ainsi de l'effet qu'il produit sur le nez (*sic vocatus a narium intorsione*). Au reste, il est bien difficile généralement, et souvent même tout à fait impossible, de fixer les rapports de la dénomination ancienne des plantes avec celle de nos végétaux. Une telle synonymie serait pourtant bien utile pour l'intelligence des géoponiques et des naturalistes de l'antiquité. M. Fée nous a donné en ce genre d'excellents travaux pour Pline et pour Virgile.

5. — *Et lacca asparagi spinosa prosilit herba* (v. 246). Il s'agit ici de l'asperge sauvage dont les turions sont si grêles qu'ils n'excèdent pas la grosseur d'un tuyau de plume à écrire. C'est de cette asperge primitive qui croît spontanément en Italie le long des haies et des fossés, que l'on fait usage généralement, même sur les bonnes tables. Sa saveur est plus énergique, mais beaucoup moins agréable que celle de nos belles et grosses asperges (*asparagus officinalis*) de couleur soit vert pâle, soit rougeâtre.

6. — *Nigro permixta ligustro* (v. 300). Ce *nigrum ligustrum*, que Columelle réunit en bouquets avec le baume et la cannelle, et que Virgile, qui l'appelle *album*, voit avec dédain tomber de sa tige, est-il bien le même végétal? Les naturalistes et les traducteurs ont toujours cru que le *ligustrum* était notre troëne (*ligustrum vulgare*). Il est vrai que l'on pourrait concilier cette différence du blanc au noir en remarquant que, si la fleur du troëne est blanche, son fruit mûri est véritablement noir; mais, comme ce fruit n'est mûr qu'en automne, comment le joindre avec les violettes qui fleurissent dès le commencement du printemps ou même avant la fin de l'hiver?

LIVRE ONZIÈME.

1. — Αἰεὶ δ'ἀμβολιεργὸς ἀνὴρ ἄταισι παλαίαι. Ce vers est le 411^e du poëme *des OEuvres et des Jours*, dont M. J. Chenu a donné, en 1844 (Paris, Panckoucke), une traduction nouvelle, à laquelle nous empruntons ce passage.

2. — *Vere novo, etc.* Ce précepte se trouve aux vers 43 et suivants du premier livre des *Géorgiques* de Virgile; mais Columelle ne donne ici que le sens du passage et non, comme il le fait ordinairement, les paroles elles-mêmes du poëte.

3. — *Africus tempestatem significat*. A l'exemple de Cotereau et de Thierry, nous traduisons ici le mot *tempestas* par *tempête*, croyant en cela nous conformer à la pensée de Columelle. En effet, tout le monde sait que les tempêtes, les rafales et les coups de vent sont fréquents en Italie à cause de sa position entre deux mers à peu près parallèles. Toutefois, d'après nos propres observations, ils sont moins communs aujourd'hui qu'à l'époque où Columelle rédigeait son Almanach de pronostics, fort hasardés sans doute, mais qui ne devaient pas s'écarter des probabilités de la température moyenne et des accidents ordinaires. On pourrait s'étendre ici sur l'opinion absurde, et pourtant très-accréditée, de l'influence des phases de la lune, ainsi que du lever et du coucher des astres, sur la marche de la végétation; mais nous avons une trop haute opinion des connaissances des lecteurs de la *Bibliothèque Latine-Française*, pour penser qu'il soit utile de réfuter des erreurs qui à la vérité jouent un grand rôle dans les croyances des anciens, qu'on trouve conservées en partie et avec un stupide respect par nos paysans; mais dont les progrès de la physique et de la raison ont fait justice. Nous recommandons surtout la lecture du beau travail sur les influences de la lune, que le savant M. Arago a fait insérer dans l'*Annuaire du Bureau des longitudes* pour 1833.

4. — *Africus*. Les Romains distribuèrent ainsi le rumb ou la rose des vents :

1. *Solanus*, l'est ou le levant.
2. *Eurus* ou *Vulturnus*, sud-est. C'est le sirocco des Italiens modernes.
3. *Auster* ou *Notus*, sud ou midi.
4. *Africus*, sud-ouest.
5. *Favonius* ou *Zephyrus*, ouest ou couchant. Vent fort doux en Italie (c'est le zéphire), tandis qu'il est violent dans notre climat.
6. *Caurus* ou *Corus*, nord-ouest.
7. *Septentrio*, nord. C'est le vent que les Italiens appellent la tramontane, parce que, pour l'Italie centrale, il souffle des Alpes.
8. *Aquilo*, nord-est ou bise.

Pendant l'été surtout, les vents que j'ai vu dominer à Rome et dans l'Ombrie sont le sud (*Notus* ou *Auster*), le sud-ouest (*Africus*), et le sud-est (*Eurus* ou *Vulturnus*, le sirocco), vent très-fâcheux et quelquefois presque asphyxiant.

Disons quelques mots du climat d'Italie. Les vents dont nous venons de parler exercent, on s'en doute bien, une puissante influence sur le climat de toute la péninsule. Assurément elle retire quelques avantages et éprouve beaucoup d'inconvénients, non-seulement des Apennins qui la traversent dans toute sa longueur et y projettent latéralement un grand nombre de rameaux, mais surtout du voisinage de l'Adriatique et de la Méditerranée qui, avec les torrents descendant des montagnes, y entretiennent beaucoup d'humidité. Cette surabondance produit de larges et fortes pluies qui versent plus d'eau que n'en reçoivent la France et l'Angleterre, mais en procurent moins souvent. C'est à tel point que le terme moyen de la pluie est à Rome de plus de 84 centimètres par an, et dans les environs de Modène d'environ 2 mètres 80 centimètres. D'un autre côté, le professeur anglais Symonds avait remarqué en 1769 que, le 10 décembre, le thermomètre avait à peine atteint le point de congélation, et que cependant, à Valdagno (dans la Lombardie), la glace avait dans la nuit acquis assez d'épaisseur pour que l'on y pût patiner sans la rompre; tandis qu'en France et en Angleterre un degré au-dessous de zéro ne produit qu'une très-mince croûte de glace.

Pour mettre à portée de juger l'effet du climat sur la maturité du plus précieux des végétaux, nous allons fixer, terme moyen, celle du blé dans ceux des cantons de l'Italie qu'a le plus connus Columelle, et que nous avons pu apprécier nous-même. On moissonne le blé :

En Calabre, le 25 mai;

A Rome, le 15 juin;

A Terni, le 30;

Dans la Marche d'Ancône, le 15 juillet.

Contre l'opinion admise et généralement vraie, que la disparition des bois a rendu le sol plus chaud, la végétation plus rapide et la maturité plus précoce, cette disparition de plusieurs grandes masses de forêts en Italie n'y a pas produit cet effet, parce que, sur certains points, elle a ouvert un passage à l'invasion des vents froids, et que partout le voisinage des mers verse de larges pluies et d'abondantes rosées. Aussi, beaucoup plus qu'autrefois, le nord-est est devenu le fléau de la Toscane et de l'Ombrie. Quelques auteurs, Matani entre autres, attribuent le fléau de la grêle, devenu plus commun, à la destruction des forêts.

Ces observations éclairciront quelques passages de Columelle,

qui, au premier coup d'œil, offrent des difficultés par rapport à l'état ancien comparé avec l'état actuel.

5. — *Vel a Quinquatribus*. Les Quinquatries, que les Athéniens appelaient Panathénées, étaient des fêtes en l'honneur de Minerve. On leur avait à Rome donné le nom de *Quinquatriæ*, parce qu'on les célébrait cinq jours après les ides de mars (le 20 mars), et que le premier jour après ces ides était un jour néfaste (*atra dies*). Bornées d'abord à une journée, ces fêtes se prolongèrent ensuite pendant plusieurs jours.

6. — *Frondem cæsam præbebimus*. La récolte des feuilles, qui offrait aux agriculteurs romains tant de ressources fourragères, n'a pas cessé, dans l'Italie moderne, d'être l'objet de beaucoup de soins et la source de beaucoup d'avantages. Quoique sur divers points on cultive avec quelque succès les prairies artificielles, que n'a pas toutes ignorées Columelle, on a besoin, principalement dans l'Italie centrale et dans le royaume de Naples, de recourir aux feuilles des arbres, recueillies dans les premiers jours de l'automne et conservées pour l'hiver. Les bœufs du Pérugin entre autres, qui fournissent à Rome tant et de si bonne viande, ne s'engraissent durant la saison rigoureuse que de feuilles desséchées et de raves.

L'obtention de ces feuilles a toujours été un des principaux motifs du mariage des vignes aux grands arbres. L'orme, l'érable et les deux meilleures variétés du frêne, procurent un bon et abondant feuillage en même temps qu'ils sont pour la vigne un excellent support. A ces avantages ils joignent celui de ne pas nuire, vu la hauteur à laquelle on les élague, à la production de certaines cultures très-productives.

C'est à la fin de septembre et au commencement d'octobre que, comme du temps de Columelle, on procède à la récolte des feuilles. C'est l'époque de leur maturité; c'est le temps où elles conservent encore toute leur saveur et toutes leurs facultés nutritives; c'est le moment où l'on peut les détacher des arbres sans les altérer notablement; c'est la saison où le soleil répand encore assez de chaleur pour opérer une dessiccation suffisante. La conservation s'en fait dans des tonneaux où on les presse et les couvre. Quelques cultivateurs les empilent dans des fosses, comme on fait en certaines contrées pour les pommes de terre; d'autres foulent dans ces fosses, par couches alternatives, des feuilles et des rafles de raisins jusqu'à ce qu'ils aient rempli cette cavité. Bien conservées, ces feuilles donnent une excellente et peu coû-

teuse provision de bon fourrage sec : elles sont recherchées par les bestiaux ; elles les nourrissent bien et ne tardent pas à les engraisser.

Virgile, qui unissait au génie d'un grand poète l'instruction agronomique des meilleurs cultivateurs de son temps, a parlé de la récolte des feuilles dans ses *Bucoliques* (Égl. 1, v. 57 ; et Égl. 1x, v. 61) : passages que n'ont pas compris ses traducteurs. Le *frondator* est l'ouvrier chargé de cette cueillette, et *stringere frondes* signifie récolter des feuilles.

Les pères de l'agriculture en France et en Angleterre, Olivier de Serres et Fitz-Herbert, parlent de l'avantage des feuilles recueillies et employées pour fourrage. Si l'on n'en fait pas usage sous le climat de Paris, ni dans l'ouest, ainsi que dans le nord de la France, c'est que nos foins de pré et de prairies artificielles procurent plus aisément un fourrage excellent, de prompt récolte, de facile et longue garde.

7. — *Prodromi*. On appelait prodromes (avant-coureurs) les vents qui venaient du nord et annonçaient la canicule en soufflant huit jours avant son arrivée. C'était, du moins, l'opinion des Romains, entre autres du naturaliste Pline (liv. 11, ch. 47).

8. — *Tempus est ficulneis arboribus caprificum suspendere*. Ce n'est pas l'approche des figes sauvages qui accélère la maturité de la bonne fige, mais l'action de l'insecte qui s'y introduit. En altérant ce fruit, il le détermine à mûrir plus promptement. C'est d'ailleurs ce que nous voyons dans quelques fruits véreux qui mûrissent plus tôt que ceux qui sont restés intacts. Pline (liv. xv, ch. 18) parle de ces moucheron qui piquent les fruits du figuier et les font mûrir avant terme. On sait que c'est au genre diplopède (*cynips* de Fabricius) qu'il faut rapporter ces insectes qui, déposant leurs œufs dans les graines des figes, opèrent la fécondation de ces semences et hâtent ainsi la maturité du fruit. Au reste la caprification, employée encore dans un grand nombre de contrées de l'Orient, n'est nullement utile et d'autant moins que la fige peut se développer parfaitement, arriver à une complète maturité et, par conséquent, être excellente à manger, quand bien même ses semences seraient stériles.

9. — *Orneam... frondem... præbebimus*. L'orne, dont parle ici Columelle, n'est pas le figuier sauvage, comme l'a cru La Bonnetrie : c'est une sorte de frêne (le *fraxinus ornus*, ou frêne à fleurs). Ce surnom qualificatif vient du grec ἔρνις, appartenant aux montagnes, parce que c'est dans les lieux élevés qu'il vient

naturellement. C'est sur l'orne qu'en Italie on recueille la manne. Sa feuille, ainsi que celle de l'yeuse, desquelles il est ici question, servent encore aujourd'hui de fourrage aux bestiaux.

10. — *Sive palmæ*. En Italie on ne trouve pas, du moins en certaines quantités, le palmier dattier (*phœnix dactylifera*). Quant au palmier dont Columelle fait ici mention, et sur lequel s'est trompé Addison dans son *Voyage en Italie*, en disant que cet arbre n'y croît qu'à San-Remo, sur la rivière de Gênes, on le rencontre dans toutes les parties de la péninsule, surtout dans le royaume de Naples où il en vient d'assez gros; mais c'est le palmier nain (*palma humilis*), le seul qui y soit indigène, et l'on en tire peu d'avantage. Aussi est-il généralement rare, et n'en fait-on que des corbeilles et des liens.

11. — *Omnium librorum meorum argumenta subjeci*. Ces arguments dont parle Columelle ont été perdus; on ne les trouve dans aucune des nombreuses éditions de ce savant agronome. Ceux que plusieurs éditeurs ont mis en tête des chapitres sont modernes, et diffèrent assez notablement dans les diverses publications. Il y a lieu de croire que les arguments dus à Columelle lui-même, et qui étaient placés à la fin de ce livre, devaient en quelque sorte servir de table des matières, et que, considérés comme une espèce de double emploi, ils auront été négligés par les copistes.

LIVRE DOUZIÈME.

1. — *Cepam... quam vocant unionem*. C'est assurément de ce mot latin *unio* que nous avons tiré notre expression *oignon*, comme ont fait les Anglais et les Hollandais pour leur langue. Les Italiens, au contraire, ont dérivé le nom de ce légume du latin *cepa*, dont ils ont fait *cipolla*. Notre ciboule, qui est une sorte d'oignon, vient également de *cepa*.

2. — *Pira dolabelliana, crustumina*, etc. Dans les notes de notre second volume, nous avons donné quelques détails sur les dix-huit variétés de poires dont il est fait mention dans le v^e livre de l'*Économie rurale* de Columelle, et sur quelques autres dont il n'a point parlé. Il en nomme ici plusieurs sur lesquelles il n'avait rien dit : telles sont 1^o les *décumanes* qui sont peut-être les *décimanes* que, depuis, Macrobe a citées; 2^o les *laurées* de ce même Macrobe; 3^o les *myrappies* ou *myrapiennes*, que l'on croit être

notre caillot rosat ; 4° les *pourprées*, ou *onychines pourprées*, ou même *prunes pourprées*, comme les appelle ici Columelle. Voyez la note 12 du livre v.

3. — *De ficis aridis*. Dans la note 11 du livre précédent, nous avons parlé des *Arguments* que Columelle avait composés, qui ont été perdus, et auxquels on a depuis suppléé vaille que vaille. Un grand nombre des nouveaux sont incomplets, inexacts et souvent mal placés. Nous en avons dit quelque chose dans notre notice en tête de cette *Économie rurale*. Ici encore les éditeurs ont interverti l'ordre de leurs intitulés de chapitres : nous avons continué d'en rétablir le classement ; il en est de même pour les chapitres xxiii à xxviii.

4. — *Sestiaņa, melimela, matiana*. Notre 13° note du livre v fait mention de ces quatre variétés de pommes, et de quelques autres dont Columelle ne parle pas ici, parce que sans doute il ne les croyait pas propres au mode de conservation qu'il décrit.

5. — *De conditura inulæ*. Dans les éditions précédentes, le titre de ce chapitre manque entièrement. Nous avons cru devoir en donner un pour que cette division ne fût pas la seule sans argument. Les titres des chapitres suivants, jusqu'à la fin du livre, n'étaient pas plus à la place qu'ils devaient occuper que ceux dont nous avons parlé ci-dessus : nous les avons rétablis en leur lieu.

6. — *Quod tudicula vocatur*. Il est fâcheux que les anciens, entre autres Columelle, ne nous aient pas laissé la description des machines qu'ils employaient pour les arts et métiers. Des instruments et ustensiles dont il s'agit ici, le trapet est seul connu par quelques détails qu'en donne Caton dans le ch. xxii de son ouvrage.

7. — *Moretum oxyporum vel, ut alii, oxygarum quemadmodum componas*. Le *moretum* que j'ai retrouvé encore employé dans l'Italie centrale, surtout dans l'Ombrie, est un mets de haut goût, une sorte de pot-pourri composé de plantes, de fromage, de fruits et même quelquefois de viandes. Le premier auteur latin qui, à notre connaissance, ait parlé du *moretum* est Virgile, dans un petit poëme très-curieux. Heyne a vanté cette idylle élégante (comme il l'appelle et le qualifie), que l'on a généralement, dans les éditions complètes du prince des poëtes latins, imprimé avec le *Ciris*, le *Culex*, etc. Dès le xvi^e siècle, le *Moretum* fut traduit en vers français par les deux frères Le Chevalier d'Aigneaux, puis par Joachim du Bellai ; en 1797, nous en fîmes imprimer

une traduction en prose avec beaucoup de notes, dans le t. 1^{er} de la troisième année du *Magasin encyclopédique*, et, depuis, nous l'avons mis en vers, ainsi que les autres opuscules de Virgile. Nous avons encore trois autres traductions en vers du *Moretum* : celle de M. Louis de Chevigné en 1816, puis en 1820 celle de M. Sourdille de La Valette; enfin celle de M. de Saint-Ferréol en 1838. La dernière que nous possédions de ce petit chef-d'œuvre est en prose : nous la devons à M. Val. Parisot, qui l'a publiée en 1839, à la fin des traductions des œuvres complètes de Virgile, dans la *Bibliothèque Latine-Française* de M. Panckoucke.

Nous devons dire, et c'est l'objet principal de cette note, que les anciens ont connu plusieurs recettes pour faire le *moretum* : la méthode de Columelle diffère de celle que Virgile avait enseignée avec des détails pleins de naïveté, de grâce et d'exactitude. Platina, venu plusieurs siècles après Virgile et Columelle, nous a formulé à son tour, dans son traité curieux (*De tuenda valetudine, natura rerum et propinæ scientia*), la composition de onze espèces de *moretum*, tous différents les uns des autres, et qui ne ressemblent pas non plus à ceux du chantre des *Géorgiques*, ni du grand agronome latin.

DES ARBRES.

1. — DE ARBORIBUS. Le *Traité des arbres* n'est souvent dans ses détails qu'une répétition ou une espèce de résumé de ce que l'auteur a dit des arbres et des arbrisseaux dans le cours de son *Économie rurale*. On y rencontre pourtant quelques développements nouveaux et même quelques additions à son grand ouvrage. Cotereau ni Jean Thierry n'avaient pas jugé à propos de le traduire, et ils avaient eu tort, puisque ce traité complète l'*Économie rurale* de Columelle.

2. — *Alte repastinabis jugerum operis octoginta*. Nous avons vu, dans le ch. 2 du liv. XI, un calcul de journées au sujet de ce travail : il diffère un peu de l'évaluation que nous lisons ici. C'est le cas de remarquer qu'on ne doit pas prendre à la lettre l'arithmétique des anciens agronomes. Les travaux dont il est question ne peuvent être soumis qu'à une supputation approximative, et c'est évidemment ce dont s'est contenté Columelle. En effet, il est impossible de calculer au juste le plus ou le moins de temps qu'ils exigent, à cause des circonstances, difficiles à apprécier,

parce qu'on ne saurait les prévoir toutes, de la saison, de la nature du sol et de la capacité des ouvriers. Ce que nous remarquons ici s'applique également au ch. iv de ce traité.

3. — *Optima est olea Liciniana, etc.* Dans le livre III, ch. 5, Columelle a cité les dix meilleures variétés de l'olivier, et nous avons à ce sujet donné une note à laquelle nous renvoyons pour ce qui concerne les olives licinienne, pausée et orchis, dont il est question ici. Comme la préférence pour telle ou telle variété n'est pas la même dans l'*Économie rurale* et dans le *Traité des arbres*, il faut bien croire que l'auteur considère l'olivier, dans son *Économie rurale*, sous le rapport de l'huile qu'il produit, et dans ce dernier traité sous celui de l'arbre en lui-même.

4. — *Cytisum*. Parmi les remarques assez nombreuses que j'ai eu occasion de faire pendant mon séjour en Italie, et mes voyages dans plusieurs de ses parties, il est une observation qui trouve ici convenablement sa place. Elle me paraît si simple et si facile que je m'étonne qu'elle n'ait pas été faite par les savants, dont quelques-uns n'étaient étrangers ni à l'agriculture, ni à la botanique, et qui ont eu occasion de visiter et d'observer cette belle contrée. Il s'agit de savoir quel est le végétal auquel les Romains donnaient le nom de cytise, et qui n'est le sujet, ce me semble, d'aucune observation satisfaisante dans les agronomes modernes.

Le *cytissus* des anciens (*κύτισος* des Grecs) est le genêt d'Espagne, *spartium junceum* de Linnée, que Lamarck désigne sous le nom scientifique de *genista juncea*. C'est ce que nous allons tâcher de prouver.

Voyons d'abord ce que les anciens rapportent sur cet arbrisseau.

Suivant Columelle (liv. v, ch. 12 de l'*Économie rurale*, et ch. 28 du *Traité des arbres*), « le cytise est très-utile aux abeilles, aux chèvres et à tous les autres bestiaux; il peut durant huit mois être employé en fourrage vert; il est facile au printemps et en septembre de faire des boutures de ses cimes; au bout de trois à quatre ans de semis, on le donne pour fourrage aux herbivores; on le coupe au mois de septembre, lorsque ses semences commencent à grossir, et on l'expose au soleil pendant quelques heures jusqu'à ce qu'il se fane; puis on le fait sécher à l'ombre. »

Pline, qui écrivait après Columelle, détermine ainsi (*Hist. Nat.*, liv. XIII, ch. 47) les qualités du cytise : « Il n'est pas de fourrage qui produise plus et de meilleur lait; Aristomaque et Démocrite

garantissent que les abeilles ne manqueront jamais tant qu'elles auront du cytise pour butiner ; il est , au bout de trois ans , parvenu à toute sa hauteur ; entre les lignes qu'on en fait on peut cultiver l'ail et l'oignon ; on ne saurait tirer de son bois aucun parti. » Ce grand naturaliste dit ensuite (liv. xvi , ch. 76) : « Le cœur du rouvre est noirâtre , plus même que le cytise , qui , au premier coup d'œil , rappelle beaucoup l'ébène. »

Virgile , dans ses Églogues I et II , avait ainsi qualifié le cytise (*florentem cytisum*) : « Le cytise toujours fleurissant ou remarquable par l'abondance et la durée de ses fleurs. » L'épithète *florentem* ne peut réellement exprimer d'autre idée , puisque tant d'arbres et d'arbrisseaux produisent des fleurs , et que ce n'eût pas été signaler suffisamment le cytise que de dire qu'il fleurissait. Le même poète dit dans sa x^e Églogue :

Nec cytiso saturantur apes , nec fronde capellæ ,

« Les abeilles ne se rassasient pas plus de cytise que les chèvres de feuillage. »

Or , toutes ces qualités , sans exception , conviennent au genêt d'Espagne beaucoup plus qu'au faux ébénier (*cytissus laburnum*) , et qu'au *cytissus marantæ* , ou *medicago arborea* , la luzerne arborescente , que Belli Vicentini et Martyn , ainsi que Sprengel et Amoureux , croient être le cytise antique.

Commençons par le faux ébénier ou aubours. Il n'offre pas de butin aux abeilles ; il s'élève trop haut pour que les brebis et les chèvres puissent atteindre à ses cimes ; il n'est pas plus propre à fournir un fourrage , que tous les arbres consacrés par les anciens à l'effeuillage ; on ne saurait guère en faire un fourrage vert , puisque ses jeunes pousses passent rapidement de la nature herbacée à la consistance ligneuse. Il est impossible de le mettre en coupe au bout de trois ans , puisqu'il est déjà trop haut et trop dur pour être mangé par les bestiaux , et pour être séché à l'ombre après quelques heures d'exposition au soleil. Ses semences ne commencent pas à grossir en septembre : elles sont depuis longtemps parvenues à toute leur grosseur. On ne saurait dire de cet arbre , qui est de troisième grandeur et s'élève à plus de cinq mètres , qu'il est un arbuste , *frutex* , et qu'au bout de trois ans il est parvenu à toute sa hauteur : ce qui n'a pas lieu en moins d'une douzaine d'années. Il ne serait pas possible de cultiver l'ail et l'oignon entre ses lignes à cause de l'ombrage qu'il produit. Comment dire qu'on ne peut tirer aucun parti de son bois , qui , au contraire , procure de forts échelas , des perches , des

rames pour les haricots, et même de la bûche pour le chauffage, dans le voisinage des Apennins, où il croît principalement, mais en petite quantité? En outre, on est d'accord que le faux ébénier ne se trouve pas en Grèce, où Aristomaque et Démocrite ont présenté le cytise comme recherché avec prédilection par les abeilles. Assurément en voilà assez pour faire rejeter absolument le faux ébénier de la catégorie des arbres dans lesquels on pourrait voir le cytise.

Passons à l'examen de la luzerne arborescente. On ne saurait voir dans cette plante le bois de couleur noire ni l'arbuste très-commun en Italie, où, grâce à la facilité de sa reproduction spontanée par les graines, il se présente partout. Cette difficulté a décidé le savant M. Fée à faire du cytise des géoponiques romains deux végétaux différents, l'un donnant un bois noir, ce serait le faux ébénier; l'autre produisant un fourrage pour les bestiaux et des fleurs pour les abeilles, ce serait la luzerne arborescente. Comme les auteurs n'ont pas distingué deux espèces de cytise, et qu'on doit s'en tenir aux divers détails qu'ils présentent, il faut bien se résoudre à chercher un arbrisseau auquel ils puissent convenir, sans toutefois espérer les y trouver exposés avec toute l'exactitude désirable, laquelle manque généralement au signalement que Columelle, Pline et les auteurs anciens donnent des plantes dont ils s'occupent.

Je conclus qu'on ne rencontre que le genêt d'Espagne auquel on puisse appliquer tout ce que les anciens ont écrit sur le cytise. Sans crainte d'être démenti par les observateurs qui ont visité l'Italie, j'affirme que le genêt d'Espagne, si commun en Grèce et dans toutes les contrées méridionales, s'y présente, sur tous les terrains non cultivés, sur la lisière des bois, sur les talus et les montagnes, en si grande abondance que ses jeunes pousses toujours tendres et fleuries, ne cessent de donner aux bestiaux, surtout aux brebis et aux chèvres, une pâture copieuse, recherchée et toujours renaissante; que, durant sa floraison qui dure plusieurs mois, les abeilles y butinent continuellement; que ses fleurs si belles, si multipliées et si odorantes, méritent bien, méritent seules l'épithète appliquée par Virgile au cytise de ses églogues; que le cœur de son bois vieilli est noirâtre; que ce bois toujours brisé par les ruminants, se bifurquant sans cesse, ne s'élevant d'ailleurs, même lorsqu'il est à l'abri de la dent des bestiaux, qu'à deux mètres et rarement plus haut, n'acquérant au plus que vingt centimètres de circonférence, n'est véritablement susceptible d'aucun emploi; que l'on peut facilement, au bout de trois ans de semis, le

mettre en coupe pour fourrage ; qu'il est très-recherché par les herbivores ; que , comme il projette peu d'ombre , on peut , entre les lignes qu'on en ferait , cultiver non-seulement l'ail et l'oignon , mais aussi la plupart des légumes , et qu'enfin à sa troisième année il est parvenu à sa hauteur ordinaire.

Il me semble que , d'après ces considérations , on ne saurait hésiter entre le genêt d'Espagne et le faux ébénier ou la luzerne arborescente , pour reconnaître l'arbrisseau que les anciens ont désigné sous le nom de cytise.

5. — *Violam qui facturus est.* Suivant l'usage général , j'ai cru devoir traduire *viola* par *violette*. Il me semble que c'est à tort que quelques personnes entendent par ce mot notre violier , ou ravenelle , ou giroflée jaune , fleur désignée en botanique par les mots latins modernes *cheiranthus cheiri*. Ces personnes auraient dû voir que les anciens n'avaient pas remarqué cette dernière plante , tandis que , dans tous leurs auteurs , il est question de la violette , *viola odorata* , célébrée par les poètes et qui mérite si bien de l'être. Comme cette fleur est très-précoce et qu'elle réunit à une belle couleur une odeur très-agréable , il n'est pas étonnant qu'elle ait été l'objet d'une culture soignée , parce qu'on en devait tirer un produit très-lucratif dans le voisinage des villes , comme nous le voyons à Paris.

On sait que cette fleur , appelée *ἰων* par les Grecs , donna son nom à l'Ionie , la terre des violettes.

TABLE ANALYTIQUE

DE L'ÉCONOMIE RURALE DE COLUMELLE.

A

Abcès chez les bœufs (Traitement des), II, 137.
Abeilles. Ne pas les négliger, I, 29. — Nom donné par les Latins aux lieux qui leur servent de retraite, II, 289. — (Education des), 379. — Quels auteurs en ont le mieux parlé, 385. — A qui appartient-il de rechercher d'où elles viennent, quand et où elles sont nées; comment elles se propagent, comment elles déposent le miel, 385, 387, 389. — Combien il y en a d'espèces, 389. — Leur description, *ib.* — Leur caractère, *ib.* — Combien de temps on peut les conserver, 391. — Plantes ou arbres qui doivent être évités pour les abeilles, 393. — Mode de formation des essaims ou colonies, *ib.* — Quels pâturages, quelles plantes leur conviennent, *ib.* — Quelle exposition il faut donner aux ruches, 395. — Mode de construction des ruches, et quelle matière doit être préférablement employée, 399. — Souffrent plus de la froidure que de l'ardeur du soleil, 403. — Leur domicile doit être exposé à l'orient d'hiver, 403. — Le froid les rend paresseuses, *ib.* — supportent difficilement le changement de climat, 407. — Bonnes ou mauvaises elles exigent la même dépense et les mêmes soins, 407. — On ne doit jamais en conserver de mauvaises, *ib.* — Moyen de reconnaître de quelle distance les abeilles viennent à un lieu donné, 409. — Autre moyen pour trouver leur demeure,

proche ou éloignée, *ib.* — Ce qu'il faut faire si c'est une caverne qui leur sert de retraite, 411. — Rois et peuples naissent en même temps, 413. — Les jeunes, se dégoûtent de la cohabitation avec les vieilles, ce qui les détermine à émigrer, 413. — Comment on reconnaît qu'elles se disposent à fuir, 415. — Malades, soins à leur donner, 425. — Énumération de quelques remèdes, *ib.* — Rappelées à la vie, 427. — Moyen de les forcer à déposer du couvain, 433. — Ce qu'elles font en divers temps, *ib.* — Soins à leur donner pendant tout le cours d'une année, *ib.* — A quelle époque et sur quelles fleurs recueillent-elles le miel qui doit les sustenter pendant l'hiver? 439. — Ne pas leur enlever ce miel, *ib.* — affamées, 443.
Abondance de fruits. Moyen employée par quelques vignerons pour la provoquer, I, 387.
Abricots. Quand les cueillir, III, 39.
Abris. En pratiquer pour le poisson dans les piscines, II, 369.
Abrotonite. Sa préparation, III, 253.
Absinthe du Pont, III, 253.
Absinthite. Sa préparation, III, 253.
Ache, III, 199, 299, 329. — fraîche, 293. — Quand elle doit paraître sur le sol, 23. — Moyen de l'obtenir, 45. Comment lui faire pousser de larges feuilles, *ib.* — Temps favorable pour la semer, *ib.* — (Jeunes pousses d'), 195. — tendre, 293. — (Graines d'), 331.
Acqua, ce que c'est, II, 11.
Acte, ce que c'est, II, 9.

Activité. Qualité nécessaire au vigneron, I, 241. — La récompenser, 95.
Adoréum. Quand il doit être sarclé, I, 175.
Affabilité, procure de l'adoucissement aux travaux des esclaves, I, 91.
Affaires champêtres. Tort que l'on a de les abandonner au pire des esclaves, I, 15. — du forum, 43.
Afrique. Son sol et sa température sont-ils différents de ce qu'ils ont été, I, 37. — Des semailles à la moisson l'agriculteur n'a pas besoin de toucher à ses cultures, 175.
Agneau. Le seul de nos animaux qui naisse sans inconvénient pendant l'hiver, II, 221. — issu d'une vieille mère; infirmités qu'il apporte en naissant, 223. — Ce qu'il faut faire au moment où il naît, et quelques jours après, *ib.* — Moyens d'obtenir des agneaux mâles ou femelles, 221. — nés d'une brebis de quatre ans au moins, de huit ans au plus, sont les seuls à conserver, 223. — Séparer les plus jeunes d'avec les plus âgés, 225. — fiévreux, ce qu'il faut leur faire, 247. — (Castration des), 249. — et autres jeunes bêtes. La métayère doit être là pour inspecter quand ils têtent, 187.
Agnèlement. Le ménager de manière à ce qu'il vienne après la récolte des vignes, II, 221.
Agriculteur. Qualités nécessaires à un bon agriculteur, I, 29. — Quels auteurs doit consulter celui qui veut embrasser cette profession, 41. — Comment il doit et

- peut s'assurer si ses champs sont bien labourés, 125. — Généralement, les agriculteurs se trompent sur le choix des marcottes de vignes, 265, 267. — Consulter les plus instruits, 35. — Seront assez robustes de trente à soixante ans, III, 45. — Coutume des agriculteurs religieux quand ils sèment la rave, le raifort et le navet, 163.
- Agriculture.** Science passée de mode, I, 21. — regardée à tort comme une œuvre ignoble et pour laquelle il n'est pas besoin d'enseignement, 25. — La distinguer d'avec la science des pasteurs, 27. — n'est pas une opération tout à fait facile et qui n'exige aucun esprit, 33. — Trois choses doivent venir en aide à celui qui s'y applique, 35.
- Agronomie (l')** tient de près à la sagesse, I, 15. — Science aussi variée qu'immense, 29. — Personne ne s'avoue professeur ni disciple en cette science, 17.
- Ail (Gousses d')** broyées dans du vin, II, 125, 131. — Quand il doit être recueilli, III, 33. — commun, 135, 137. Manière de le planter, 137. — de Carthage, *ib.* — ulpique, *ib.* — L'odeur de l'ail est funeste aux abeilles, II, 435.
- Air.** L'empêcher de s'introduire dans les conserves, III, 217. — tempéré par le chaud et la fraîcheur, I, 61. — vicié, *ib.*
- Aire.** Où doit-elle être établie, I, 79. — Comment elle doit être faite, 205. — pavée, 79.
- Albuelis.** Ce que c'est que cette vigne, I, 233.
- Alène de cuivre.** Son usage dans le traitement des bœufs, II, 129.
- Algienne, variété d'olive,** II, 67.
- Alimentation des bœufs,** différant suivant les mois de l'année, II, 121. — des animaux parqués, 383.
- Allobrogiques (Vignes),** I, 129.
- Alun,** dans le traitement de la clavelée, II, 243.
- Alvéoles royaux dans les ruches,** plus grands que les autres, II, 423.
- Amande.** Quand doit être semée, II, 83. — Ce qu'il faut observer en semant les amandes, 85. — Préparation à donner aux amandes, III, 381. — Position qui leur convient en terre, 383. — pelées et torréfiées, 331.
- Amandier.** Quand doit être semé, III, 381. — Quel terrain il réclame, *ib.* — Ces arbres sont peu féconds. Ce qu'il convient de leur faire, 387. — Comment on les greffe, *ib.*
- Ambition des places,** I, 43.
- Ame soufflée dans l'homme comme le guide de ses membres,** I, 269.
- Amele (Racine d')** cuite dans de vieux vin aminéen, II, 429.
- Amérins, variété de pommiers,** II, 87.
- Amertume.** Eviter que l'action du feu n'en donne le goût au moût, III, 225.
- Améthyste, vigne grecque,** I, 233.
- Aminées (Vignes),** produisent partout, excepté sous un ciel trop froid, un vin supérieur en qualité à tous les autres, I, 223. — Presque les seules vignes connues à Rome du temps de Caton et de Varron, 261. — préférables pour la fécondité et l'excellence du vin, 255. — Différences d'opinions à cet égard, *ib.* — A qui Collumelle attribue ces différences, *ib.* Moyens de les rendre fécondes, 259. — Comparaison tirée de l'espèce humaine, *ib.* — jumelles. Leur description, jugement porté sur leurs qualités, 225. — laineuse. Leur description, etc., *ib.* — (Vin d'), 235. — (Cépage d'), III, 223. — (Grauds), 273.
- Amome,** III, 227.
- Anciens.** Apprécier leurs préceptes, I, 35. — Etudier les notes qu'ils ont laissées, 35. — Anciens auteurs, diffèrent sur l'exposition qu'on doit donner aux vignes, 287.
- Ane.** N'employer à la production des mulets que des ânes de belle espèce, II, 199. — Qualités qu'il doit réunir, *ib.* — Les apparences trompent souvent, *ib.* — Celui que l'on destine à procréer des mulets doit, sitôt sa naissance, être porté à allaiter par une jument, *ib.* — Double avantage de cette supercherie, 201. — Animal indispensable dans toute exploitation rurale, II, 209. — Pourquoi son fumier est le meilleur parmi les fumiers des bestiaux, I, 89. — Pas de fête pour les ânes, 213. — et jument, produit de leur accouplement, II, 197. — Quelle est leur tâche ordinaire, II, 209.
- Aneuse et cheval.** Produit de leur accouplement, II, 197. — Ressemble plus à la mère qu'au père, 199.
- Aneth,** III, 199, 201. — (Graine d'), 135. — Quand doit être semé, 19, 151. — Quand doit être recueilli, 33.
- Ancien, variété du poirier,** II, 87.
- Animal mort dans le moût.** Moyen de dépurar ce moût, III, 219. — vigoureux, éviter de l'accoupler au joug avec un autre qui lui soit inférieur en corpulence, en stature et en force, II, 117.
- Animaux attaquant les plantes;** ce n'est que par de nombreuses expériences qu'on parvient à les détruire, III, 35. — de louage, I, 49. — Quel pays produit de prodigieux animaux, 257. — Animaux vivants sous terre qui attaquent les racines et les grains: moyen de les chasser et de s'en défendre, 145. — sains, les séparer d'avec les malades, II, 127. — sauvages. Nom donné par les Latins aux lieux où on les nourrit, 289.
- Anis (Graines d'),** III, 299. — d'Egypte, 211, 301, 317.
- Anon d'Arcadie.** Ses qualités naturelles; services qu'il peut rendre; soins qu'il réclame, II, 207. — (Tête écorchée d'un), attachée sur la limite d'un champ, III, 35.
- Ἀφροσκόπον,** III, 137.
- Apiennes.** Variétés, et qualités de ces vignes, I, 229.
- Apocatastase.** Ce qu'on appelle ainsi, I, 253.
- Apparements d'été, d'hiver,** I, 69.
- Araignées.** En purger les ruches, II, 433.
- Arbre qui vient de loin,** se familiarise difficilement avec son nouveau terrain, III, 335.
- Arbres.** Où poussent-ils avec

- plus de vigueur, I, 121. — Soins qu'ils réclament, 211. — Quelle nature d'aliments leur convient, 81. — Quelle épaisseur d'humus ils exigent, 119. — Époque à laquelle les agriculteurs expérimentés s'abstiennent de les tailler, 137. — Pouvaient-ils les transporter les jours de fête? 211. — Quels arbres on peut planter aux derniers rangs des vignes, 323. — Plantation des arbres fruitiers, II, 45, 81. — Quelle doit être la grosseur des arbres qu'on se propose de planter, III, 379. — doivent être plantés avant leur feuillaison, et temps propice à ce travail, 71. — Ramener la terre au pied, 89. — Espèce la plus importante, 335. — Laquelle fournit le plus de bois, *ib.* — Espèce d'engrais qui leur convient, I, 187. — Fruits qu'ils donnent suivant qu'ils sont cultivés ou non, 215. — Les variétés des arbres et des vignes sont infinies, 27. — Ce qu'il faut savoir pour se bien diriger dans leur semis et leur entretien, *ib.* — (Grefte des), II, 89. — Choix à faire pour la greffe, *ib.* — Temps propre à la greffe, 91. — Soins à prendre dans cette opération, *ib.* — mariés aux vignes, comment ils se cultivent en Gaule, 63. — auxquels se marie le mieux la vigne, 371. — (Serfouissage des), 371. — (Traité spécial des), 335.
- Arbrisseaux, III, 335.
- Aroelaque. Vigne très-productive, mais peu recommandable par le vin qu'elle fournit, I, 255.
- Arépenis. Ce que c'est, II, 11.
- Argile à potier, III, 279, 281, 311. — Se mêle avec avantage aux terrains sablonneux, I, 193. — tout à fait impropre à la culture des vignes, 283.
- Argitis. Qualités et variétés de cette espèce de vigne, I, 231, 235.
- Aromates, III, 243, 247, 317, 319. — pulvérisés, 245.
- Aromatiser les vins, III, 101.
- Arroche potagère. Quand elle se sème, III, 149.
- Artichaut. Quand il doit être cultivé, III, 27. — (Graine d'), 135. — Quand il se plante, et comment, 141.
- Arts. On peut se passer de toutes sortes d'arts; on ne saurait vivre sans agriculteurs, I, 17. — Les moins nécessaires à la vie ont des professeurs excellents; l'agriculture n'en a point, III, 49.
- As. Ce que c'est, II, 15.
- Ascalon (Oignon d'). Ce que c'est. Sa culture, III, 159.
- Asperge. Époque pour la repiquer ou la semer, III, 135. — (Bouton de fleur d'), 195. — Quelle saison voit paraître son turion, 29. — Sa culture, 151. — Comment obtenir un turion plus fort, 153.
- Assaisonnement pour les tables de luxe, III, 291. — secs, 301.
- Assemblées des marchés, se tenaient tous les neuf jours seulement chez les anciens Romains, I, 23.
- Astrologie, I, 37.
- Ateliers pour préparer et servir ce qui peut flatter la gourmandise, I, 15. — pour former des coiffeurs et des perruquiers, *ib.*
- Athènes a produit beaucoup d'écrivains agronomes, I, 39.
- Atmosphère (Insalubrité de l') I, 57. — pestilentielle, 47. — Son état et sa nature ont-ils changé depuis les temps anciens? 37.
- Ἀτράρατος, III, 149.
- Aubépine (Racine d'), dans le traitement des chèvres malades, II, 255.
- Aunée. Quand doit être semée, III, 19. — Quel sol lui convient, 245. — (Conserve d'), 185. — Manière de faire cette conserve, 287.
- Aurone, III, 253.
- Auteurs anciens, se sont légèrement occupés de l'utilité du fumier en agriculture, I, 187.
- Automne. Les arbres à cette époque déposent leur fruit et leur feuillage, I, 349. — N'est pas toujours humide, 27. — Se défait à cette époque des vieilles poules, des vieux coqs et des poulets tardifs, II, 319.
- Avarice, nuisible aux vignerons, I, 241.
- Avelines pelées et torréfiées, III, 331. — de Tarente, 383.
- Avocats, peu estimés des anciens, I, 17.
- Avoine, brûlé le champ, I, 185. — Quand je sème, 169.

B

- Bacchus. Lui sacrifier au moment de la vendange, III, 219.
- Balai, III, 221.
- Balauste. Quand peut être cueillie, III, 31.
- Balayures employées comme engrais, I, 189.
- Bancs. Ce qu'on entend par ce mot en terme de labourage, I, 125, 127. — Ce qui les produit, 129. — Ne pas en laisser en labourant, 295.
- Bardane. Il faut en écarter les bêtes à laine, II, 219.
- Barils. Les enduire de poix, III, 219.
- Barres de fer chauffées à rouge, III, 193.
- Barriques. Les laver pour la vendange, III, 219.
- Basilic (Graine de), III, 395. — Moyen de la conserver en graine, 33. — Quand elle se sème, 145. — Il reste où on l'a semé, 143.
- Bassin de terre cuite, III, 267.
- Bâtiments de la ferme. Quelle face ils doivent présenter aux courants d'eau, I, 63. — à provision. Quels sont-ils? 71. — Comment ils doivent être distribués, 73. — incommodes par leur insuffisance, 59.
- Bâton garni de fenouil, III, 225.
- Baume. Quand il peut être cueilli, III, 31. — de Judée, 313.
- Bélier. Quelles doivent être ses qualités, II, 215. — A quel âge il est propre à la propagation, 217. — Jusqu'à quel âge, *ib.* — armé de cornes et bélier sans cornes, différence dans leur caractère, 215. — provocateur, moyen inventé pour le dompter, 217. — Il est moins dangereux quand ses cornes sont torses que quand elles sont droites et écartées, 215. — Choix des béliers, 213. — Examiner leur palais et leur langue, *ib.* — pétulants. Ruse pour réprimer leur turbulence, 215.
- Bélier du pressoir, III, 319.

- Bénéfices. Il y en a toujours pour le fermier, quand une terre est bien cultivée, I, 81.
- Bergeries, fournissent du fumier, I, 191. — Les balayer fréquemment, II, 233. — Leur construction, leur élévation, leur orientation, 217. — Leur sol ne doit pas être humide, *ib.*
- Bergers. Où doivent être leurs chambres, I, 71.
- Bès. Ce que c'est, II, 13.
- Bestiaux de ferme. Leur chair, aliment commun à tous, chez les anciens, III, 7. — de toute espèce, 395. — Ce qu'il faut savoir pour bien se diriger dans leur acquisition et leur conservation, I, 27. — Les entretenir médiocrement bien, II, 105. — (Éducation bien entendue des), *ib.* — Certaines nations n'ont pas d'autre fortune, *ib.* — Triage à faire, à quelles époques, 161.
- Bêtes à laine, leur délicatesse, II, 231. — Leur importance, leur utilité, 209. — Craignent peu les épizooties, *ib.* — Les laver après la tonte, 219. — mortes ou défectueuses. Les remplacer chaque année, 223. — de travail, doubles étables, I, 69. — féroces, en défendre les bestiaux, 71. — fauves (Entretien des), II, 379. — Ne pas les laisser vieillir au delà de quatre ans, 385. — Leur chair, aliment commun à tous chez les anciens, III, 7.
- Bette. Quand elle se sème, III, 149. — Quand elle doit être repiquée, 29.
- Biens de la terre. Deviennent plus abondants par les amplies fumures que donnent les troupeaux, II, 103.
- Bile des brebis, II, 245.
- Binage. Ce qu'il faut observer lors de cette opération, I, 131. — Son utilité, 113. — d'hiver, 355. — La vigne en réclame de fréquents, 363. — Combien, 401.
- Bitume, III, 369. — en onguent, introduit dans les parties sexuelles du cheval, II, 183.
- Biturique. Variété de vigne féconde, I, 259, 263. — Ses qualités, 229, 235. — venue à Rome des contrées lointaines, 261. — Produit beaucoup de vin, mais peu remarquable par sa saveur, 255.
- Blé (Balles de), III, 267. — (Menues criblures de), bonne nourriture pour les poules, II, 303. — et millet détremés dans de l'eau, bonne nourriture pour les jeunes oisons, 355.
- Blés. Temps qu'ils mettent à parcourir les phases de leur développement, I, 179. — Choix du meilleur grain pour la semence, 147.
- Blessures sur le tronc du cep. Quelle forme leur donner, I, 385.
- Bœuf paraissant vouloir tomber de côté. Quel est ce symptôme, II, 145. — blessé au pied par la charrie, 147. — piqué au pied par une esquille, *ib.* — Corne des pieds brisée, 149. — Blessure à la jambe, aux épaules, *ib.* — Cornes brisées, *ib.* — Morsure de serpent ou d'un autre animal nuisible, 151. — Sangsue avalée, 155. — Jeune bœuf paresseux doit être placé au joug à trois, entre deux anciens, 115.
- Bœufs. Comment ils doivent être attelés pour le labour, I, 119. — Soins à leur donner après le travail, 123. — Moyen d'éviter les ulcères qui leur viendraient au cou, *ib.* — Ce qui augmente leur fatigue dans le labourage, 129. — Où est leur force principale, 119. — En Numidie et en Egypte, la voix doit les conduire et les exciter plutôt que les coups et l'aiguillon, 123. — de haute taille, 257. — de petite taille, 121, 257. Leur emploi, 121. — Leur achat n'est point chose facile, II, 107. — Qualités qu'ils doivent avoir, *ib.*, 109. — Espèce particulière à la Campanie, 107. — Age auquel on peut s'occuper de les dompter, *ib.* — Moyens pour y parvenir, 109. — Vénération qu'ils inspiraient aux anciens, 107. — qui se couchent dans les sillons, comment les corriger, 113. — De quelle feuille on peut les nourrir, III, 113. — Digèrent mieux quand ils ruminent lentement, II, 117. — Les tirer de lieux semblables à ceux où on les conduit *ib.* — Qualités à rechercher en eux, *ib.* — Moyen de leur procurer un poil lisse, de la gaieté et de l'embonpoint, 121. — Soins à leur donner, leur nourriture, 119. — destinés au travail, ne pas trop les engraisser, ne pas les laisser trop maigrir, 119. — Les tenir dehors quand il fait chaud, à couvert pendant le froid, *ib.* — Leurs maladies, et remèdes à y apporter, 123. — (Ration journalière pour une paire de), III, 125. — Jamais ne les exciter à courir, II, 125. — Que ni porc ni poule n'approche de leurs mangeoires, 127. — Ce qu'il faut faire, quand ils reviennent du travail couverts de sueur et essouffés, 143. — du pays, préférables aux étrangers, 117. — Manière de les traiter quand ils sont jeunes pour les habituer au joug, 113. — Leur faire boire du vin, *ib.*
- Bois à faire des pieux et des échelas; calcul relatif à leur équarrissage, III, 69. — de charpente, I, 47. — de construction. Temps convenable pour leur coupe, III, 67. — de la vigne. Faciliter son accroissement, I, 341. — Ne point arracher les jets qui en sortent, 269.
- Bottines de sparte pour les pieds des bœufs, II, 141.
- Bouc. Qualités qu'il doit réunir, II, 249. — A quel âge il est bon pour la monte, *ib.* — Il faut acheter les boucs sans cornes, 251. — Ruse pour réprimer la turbulence de ces animaux, 215.
- Boue pétrée avec de la bouse de bœuf; son usage, II, 441.
- Bouillie. En donner aux jeunes oisons, II, 351.
- Boulettes de lie de vin séchées au soleil, puis cuites au feu, III, 249.
- Bourdon. Comment les reconnaître; ce qu'ils font; de quoi ils vivent, II, 445, 447.
- Bourgeon latéral, né sur les sarments tendres. Le ménager, I, 391.
- Boutures de toute espèce, comment les conserver, II, 89. — Ne valent pas les plants avec racines, III, 339.
- Bouveries. Leurs dimensions, I, 71. — Avoir soin qu'elles soient tenues propres, III, 187.

- Bouvier. Où doivent être leurs chambres, I, 71. — Comment ils traiteront les bœufs après le travail, 123. — Qualités qui leur sont nécessaires, 97. — Leurs devoirs, *ib.*
- Bouvillon. S'il frappe quelqu'un de la corne ou du pied pendant qu'on le dompte, on ne peut plus le corriger de ce défaut, II, 115. — indompté, l'atteler avec un bœuf vigoureux et tranquille, *ib.*
- Bouse de bœuf, brûlée dans une ruche, II, 435. — de vache, III, 341.
- Braise (Feu doux de), III, 267.
- Branche, quoique née sur un point fécond, peut ne pas produire, I, 273.
- Bras de la vigne. Ne pas souffrir qu'ils soient plus gros que le tronc, I, 373. — Ne leur laisser prendre de l'étendue qu'après plusieurs tailles, II, 33.
- Brebis. On peut les baigner un jour de fête, pourvu que ce soit pour leur santé, I, 211. — Choix à faire, 29. — Moyen d'obtenir plusieurs variétés de couleurs, II, 211. — Quelles sont les meilleures races, *ib.* — Terres différentes qui leur conviennent, suivant leurs différentes races, *ib.* — (Deux espèces de), 213. — A quel âge la brebis peut recevoir le mâle, 217. — Jusqu'à quel âge elle est jeune, *ib.* — Marque de stérilité chez les brebis, *ib.* — A quelles époques il faut les faire couvrir, 219. — Au-dessous de quatre ans et au-dessus de huit, elles ne donnent pas de bons rejetons, 223. — pleines, n'exigent pas moins de soins que les femmes enceintes, *ib.* — Temps convenable pour les mener paître, 227. — tarentines; s'il y a de l'avantage à en posséder, 231. — nouvellement tondu; ce qu'il convient de lui faire, 125. — malade du poumon; son traitement, 243. — qui respire avec peine; ce qu'il faut lui faire, 247. — Ce qu'on doit donner à manger aux brebis, 231. — Plante qui les engraisse promptement et leur donne beaucoup de lait, III, 395.
- Brigues. Dshonneur et bassesses auxquels elles condamnent, I, 19.
- Brocolis, III, 195, 197.
- Brosse de criu, III, 285. — pour nettoyer les ustensiles du pressurage, 221.
- Brouillard. Moyen de le dissiper, III, 369.
- Broussailles des champs. Temps pour les essarter, III, 93.
- Bryone. En quelle saison elle paraît, III, 29.
- Buisson de chien, III, 129.
- G**
- Cabas, III, 261, 307. — neuf, 263, 295, 301. — de sparte, 217. — et palmiers, 119.
- Câble de sarment liés ensemble. Pour quelle destination, I, 113.
- Cadavre humain. Substance regardée comme propre à le préserver longtemps de la corruption, III, 283.
- Caillou introduit dans le tronc des amandiers, pour les rendre plus féconds, III, 385.
- Cailloux, III, 375.
- Calamus, III, 317.
- Callistruthe, variété du tiguier, II, 83.
- Calme général, même sur la mer Atlantique, à quelle époque de l'année, III, 75.
- Κάμπας, III, 163.
- Canal pour la fabrication de l'huile, III, 305.
- Canard. Sa fiente nuisible à la terre, I, 187. — Ce que produit sa présence sur la colique des bœufs, II, 133. — Époque de l'accouplement des canards, 359. — Nourriture qu'ils recherchent, *ib.* et 361.
- Canarderie. Soins qu'elle réclame; oiseaux qu'on y renferme; choix du terrain; distribution intérieure, et orientation, II, 357, 359.
- Canaux des piscines. Y fixer des grilles pour empêcher le poisson de s'échapper, II, 371.
- Candète. Ce que c'est, II, 11.
- Candosques, II, 37.
- Canicule. Ce qu'il faut observer au lever de cette constellation, II, 229.
- Canne, III, 227.
- Cannelle, II, 127; III, 227. — Quand elle peut être recueillie, III, 33.
- Cannellier. S'est vu couvert de feuilles dans Rome, I, 259.
- Cantère. Ce que les paysans appellent ainsi, I, 353. — Espèce d'appui pour la vigne, 351. — pour abriter les raves, raiforts et navets contre les gelées, III, 163.
- Capacité. La récompenser, I, 95.
- Câpres, III, 197.
- Câprier, quand doit être planté, III, 19, 135. — Comment il se sème. Quel terrain lui convient, III, 157. — Virus que ses tiges renferment, et qui gâte le sol, 159.
- Caractère du chien, n'est pas seulement l'ouvrage de la nature, mais encore celui de l'éducation, II, 279.
- Cardanome, III, 317.
- Carex. Meilleur temps pour l'extirper, III, 99.
- Καρύκη, III, 395.
- Caroubier, III, 385. — Quand il se plante, II, 89.
- Castor (Peau de), III, 369.
- Castration des bêtes à laine et autres. Temps favorable à cette opération, III, 81. — Quand et comment il faut la pratiquer sur les veaux, II, 169.
- Cataire, III, 195, 329.
- Caton, tuteur de Lucullus. Combien il vendait les piscines de son pupille, II, 363.
- Cavales. Temps de leur gestation, II, 195. — Ce qu'on peut faire quand elles refusent les approches de l'étaion, 175. — qui ont conçu sans l'approche de l'étaion, 173. — Soins à leur donner quand elles ont conçu, 175.
- Cèdre. En brûler dans la bergerie, II, 233.
- Céleri. Quand il faut le semer, III, 137.
- Celliers. Leur importance, III, 179. — Les purger de toute ordure, y brûler des parfums, 219. — Disposition intérieure des celliers à l'huile, 309. — Quelle doit être leur température, I, 75. — N'y laisser pénétrer ni suie ni fumée, III, 351. — Comment on doit les orienter, *ib.* — Où doivent être établis les celliers à vin, 73.
- Cendre, III, 361. — employée comme engrais, I, 189. — Tue la mousse, 199. —
- Columelle, III,

- employée en manière de plâtre, III, 275. — employée comme lut, 269. — Elle sert de bain aux oiseaux de basse cour, II, 305.
- Centurie, ce que c'est, II, 11.
- Cep. Moyen de le faire pousser promptement, III, 357. — fournit une liqueur d'autant meilleure qu'il se dresse sur un joug plus élevé, I, 369. — à fruit noir, III, 347.
- Cépage d'Aminée, III, 223.
- Cépages greffés. Moyen d'en tirer en peu d'années des milliers de sujets, I, 317.
- Cépées, III, 73.
- Cération, variété de caroubier, II, 89.
- Κεράτιον, III, 385.
- Céréales. Quelle épaisseur d'humus elles exigent, I, 119. — S'abstenir d'y toucher quand elles sont en fleur, 177.
- Cerf. Reste longtemps jeune, à cause de sa longévité, II, 385.
- Cerfenil (Graine de), III, 135. — Quand elle doit être semée, 19, 149.
- Chaleur. Toute vigne l'aime naturellement mieux que le froid, I, 263. — artificielle, nuisible aux pressoirs et aux celliers à huile, 77.
- Chambre à coucher. Quelle doit être leur exposition, I, 69.
- Champ. Qualités qu'il doit avoir pour être fécond, I, 109. — Doit être plus faible que son cultivateur, 53. — Il ne suffit pas de le cultiver bien ou mal, 335. — Pestilentiel et maigre, 57. — fertile en plaine, quand doit recevoir son premier, son second, son troisième labour, 131. — Combien il demande de journées de travail pour un jugère, *ib.* — maigre en plaine, quand doit recevoir ses différents labours, *ib.* — (Différentes formes de), II, 15. — Manière d'en mesurer l'étendue, 7, 15. — Certains vieux auteurs prescrivait de n'ensemencer les champs que lorsque la terre serait imbibée par les pluies, I, 137. — En quel temps ils doivent être fumés, 193. — Ne doivent être ni trop secs ni trop humides quand on les la-
- boure, 127. — (Infécondité des), 13. — Eviter de les retourner dans un état fangeux, 127. — Soins que réclament les champs d'une grande étendue au temps de la vendange, III, 219. — humides et gras, 373.
- Chanvre. Quel sol il demande, I, 163. — Quand il se sème, et en quelle proportion, *ib.*
- Chapons. Peuples qui se sont rendus célèbres par leurs chapons, II, 291.
- Characates. Ce que c'est, II, 27, 37.
- Charançons. Ce qu'il faut faire quand ils ont attaqué la surface des tas de bles, I, 75. — Profondeur à laquelle ils naissent dans les tas de blé, *ib.* — La propreté les éloigne, 209.
- Charbon (Menu) employé comme engrais, I, 189.
- Chardon. Eviter que les bêtes à laine en approchent, II, 219.
- Charrue (Emploi de la), I, 113.
- Chasteté et continence. Leur avantage sous le rapport de la propreté dans l'économie d'une maison, III, 191.
- Châtaigne, III, 383. — Manière dont elle se sème, 423. — Quand, II, 85. — Comment la préserver des mulots et des taupes, I, 423.
- Châtaigneraie. En établir une pour fournir des échalas, I, 415.
- Châtaignier. Son bois sert à faire des échalas pour la vigne, I, 423, 425. — En quelle terre il se plaît, 423. — Comment on le plante, *ib.*
- Chaume, III, 277. — employé comme engrais, I, 189.
- Chausse d'osier mince, suspendue en un lieu obscur pour la préparation du miel, II, 453.
- Chefs des séditions, chez les abeilles. Ce qu'il convient de leur faire, II, 417. — des travaux dans les fermes. Leur devoirs, I, 97. — Leurs qualités nécessaires, 95.
- Chemin (Difficulté du), I, 49.
- Chêne. Comment il se sème, et en quels lieux, I, 423, 425. — Sert aux mêmes usages que le châtaignier, 425. — Echallas fait de ce bois, 395. — Au milieu de la fosse aux engrais, enfoncer une forte pièce de bois de chêne, pour empêcher les serpents venimeux de s'y cacher, 189. — L'olivier ne se plaît pas dans son voisinage, III, 375.
- Chenilles qui paraissent après les pluies. Comment on les détruit, III, 163.
- Chercheurs d'abeilles. Doivent s'y prendre de grand matin, II, 411.
- Chervis (Graine de), III, 135. —, quand doit être semé, 19, 137. — Quel sol lui convient, 145. — Comment on en confit les racines, 327, 329.
- Chevaux. Soins qu'ils exigent, II, 171. — Combien on en distingue d'espèces, *ib.* — A quelle époque convient-il de les faire saillir, *ib.* et 177. — Signes auxquels on reconnaît leur âge, 181. — destinés aux usages domestiques, à quel âge les dresser, 181. — Soins à leur donner en santé et en maladie, *ib.* — Pas de fête pour eux, 213.
- Chevelu des plants d'un an ne doit pas être touché, I, 349.
- Cheveux de femme, en brûler dans les bruyères, II, 235. — Leur odeur éloigne les serpents, 315.
- Chevreau, instrument de jardinage, sa forme, son usage, III, 153.
- Chèvres, III, 371, 395. — Quelles sont les plus dignes de soins, I, 27. — Soins à leur donner suivant leur espèce, 29. — Quelles herbes leur procurent plus de lait, II, 253. — Les acheter sans cornes ou avec des cornes, suivant les contrées, 251. — Traitement des chèvres malades, 255. — Causes qui les font avorter, 251. — Saison convenable pour les mener au bouc, *ib.* — (Troupeaux de). Lieux qui leur conviennent de préférence, 249. — Feuillages qui leur sont les plus agréables, *ib.*
- Chevrier. Qualités physiques et morales qu'il doit réunir, II, 253.
- Chicorée. Quand elle doit être semée, III, 19. — Son mode de culture, 141. — (Conserve de), 201. — (Feuilles hachées de). En rassasier les jeunes oisus, II, 355.
- Chien. Son éloge comme gardien et défenseur, II, 275.

- Ce qu'il faut considérer dans son acquisition et son entretien, *ib.* — (Différentes espèces de), *ib.* et 277. — de garde, qualités qu'il doit avoir, 277 et 279. — de berger, qualités qu'il doit avoir, *ib.* — De l'accouplement, 281. — De quel âge à quel âge le mâle et la femelle y sont aptes, *ib.* — Elève des jeunes chiens, 283. — Noms à leur donner, *ib.* — Leurs maladies et leur traitement, *ib.* — Circonstances où il faut en offrir un jeune en sacrifice, I, 211. — Remède contre la morsure des chiens enragés, II, 141.
- Choses naturelles. Il faut y être fort savant pour atteindre la perfection dans les sciences agronomiques, I, 25. — pernicieuses aux hommes, aux animaux et aux plantes, 67.
- Chou. Quand on doit le semer, III, 19. — Quand il peut être transplanté, 139. — Comment on obtient qu'il soit plus tendre à la cuisson, *ib.* — Se peut quelquefois transplanter deux fois, *ib.* — Moyen d'en obtenir plus de graine, 141. — (Graine de), 135. — (Feuilles de), 195, 197. — Feuilles de choux assaisonnées de vinaigre données aux bœufs malades d'indigestion, II, 129.
- Chrysonélien, espèce de coignassier, II, 87.
- Cicerole. Quand elle se sème, I, 161. — En quel terrain, *ib.* — Dans quelle proportion, *ib.* — Fatigue peu les champs, *ib.* — Dans quelles conditions elle engraisse le champ, 185. — Excellent fourrage pour les bœufs, 121. — arrosée de saumure, 271. — arrosée et mélangée de paille, 123. — macérée, 121.
- Cicogne, espèce de mesure, I, 295.
- Ciel (Intempéries du), I, 13. — (Situation du), 57. — Variation du), *ib.* — Salubre, 45. — La disposition du ciel et la marche de l'année ne suivent pas toujours une règle fixe. 27.
- Cigué. Son suc bon contre la gale des brebis, II, 241.
- Cire, III, 205. — blanche (Fumigations de), 313. — nouvelle, *ib.* — (Préparation de la), II, 453. — Plantes qui en fournissent le plus aux abeilles, 393. — Se compose, suivant Celse, avec les fleurs, 445.
- Citadins, considérés comme plus nonchalants que les villageois, I, 23.
- Claies, III, 211, 213. — de berger, 211. — de roseaux, 307.
- Claudication du bœuf. Remède pour la guérir, II, 139.
- Clavelée des moutons, symptômes, medication, II, 243.
- Climat. Les vignes redoutent les changements de climats, I, 247. — Être au courant de la différence des climats, pour atteindre la perfection dans l'agriculture, 25. — Ce que c'est, II, 9.
- Cloportes, ennemis des abeilles, II, 405.
- Clôture. La meilleure et la moins dispendieuse pour les jardins, III, 127.
- Cochon (Fumier de). Son emploi, I, 189.
- Coignassier et ses variétés, II, 87; II', 385. — Quand il se plante, II, 87.
- Coin fait de pin résineux, III, 385.
- Coings, III, 223. — Comment on les conserve, 281. — pilés, 289. — Comment se prépare la confiture de coing, 265.
- Coliques violentes, suite d'indigestion, II, 131. — Remède contre cette affection, III, 255.
- Collines, I, 129. — Ce que demande de travail un jûgère de terrain de colline, 131. — Les agriculteurs expérimentés les fument plus largement que les vallées, 203.
- Colombiers (Construction des), II, 323. — Ils doivent être peints en blanc, 325. — Entretien qu'ils demandent, 327. — Le fumier qui en provient est le meilleur de tous, I, 187.
- Colostre. Ce que c'est, II, 223.
- Columelle déclare qu'il est plutôt le démonstrateur que l'inventeur de la méthode qu'il propose, I, 277.
- Commander. Ne doit se faire ni avec mollesse ni avec dureté, I, 89.
- Combats sacrés. Attention scrupuleuse avec laquelle les amateurs conservent la race des animaux qui y figurent, I, 261.
- Communication commode avec le domaine présente de grands avantages, I, 49.
- Comparaison des différences. Ce qu'on pourrait désigner ainsi, I, 107.
- Comptes à rendre au père de famille, III, 185.
- Concombre. Quand il se sème, III, 155. — Sa culture, soins qu'il exige, suivant la nature du terrain, III, 27, 153. — Deux espèces, l'une bonne, l'autre mauvaise, 39. — Quand le semer, 135. — serpenteaire. Emploi du suc et de la racine broyée, I, 145. — Moyen d'obtenir les concombres plus tendres et plus savoureux, III, 155. — Comment en obtenir de précoces, 157. — Particularité relative à Tibère, *ib.*
- Condiments pour le vin, bons pour la santé, III, 245. — dans le vin cuit. Ne doivent pas se sentir assez pour être reconnus, 229.
- Confiseur (le) de saumures, titre d'un ouvrage de C. Matius, III, 277.
- Confitures d'automne, III, 275.
- Confusion, préjudiciable à l'agriculteur, I, 99.
- Connaissance de toutes les sciences, n'est accordée à personne, III, 333.
- Conservation de la partie inférieure du cep, I, 383. — de sa partie supérieure, 385.
- Conserves. Moyens de les empêcher de se gâter, III, 191.
- Consiligo employé contre la pulmonie du porc, II, 273. — (Racines de), I, 27. — Où naît cette plante, *ib.* — Quand et comment la cueillir, *ib.* et 129. — Usage à en faire, *ib.*
- Constellations. Leur influence, III, 61.
- Constructions nouvelles reliées à de vieilles, I, 67.
- Contrée. Étudier ce que comporte chaque contrée, II, 371.
- Coq. Détail des qualités qu'il doit réunir, II, 293. — meilleur. Ce qu'il faut faire pour arrêter sa pétéulance, 297. — Description d'un beau coq, *ib.* — Combien de femelles on doit lui donner, I, 295. — Détails

- sur l'opération qu'on fait subir aux coqs, et après laquelle ils portent le nom de chapons, 289, 291. — Quelles espèces sont les meilleures et les plus courageuses, 291.
- Corbeaux, corneilles et autres oiseaux. Préserver les fruits de leur atteinte, III, 277.
- Corbeille, III, 307. — de bois, 259. — de jonc, 217. — de jonc ou de sparte, 193. — d'osier, 297, 325.
- Cordeau. Son emploi dans la plantation de la vigne, I, 299.
- Corde. On n'en saurait faire une avec les impalpables atomes du sable, III, 9. — de chanvre, 307. — de sparte, *ib.*
- Coriage. Ce que c'est, II, 143. — Remèdes à y opposer, *ib.*
- Coriandre (Graine de), III, 135. — Quelle saison voit naître les coriandres, 29, 143, 197, 199, 289, 329.
- Cornes, III, 203. — (Conservation des), 213. — cueillies avec soin à la main, 215.
- Cormiers, III, 385. — Quand ils se plantent, II, 87.
- Corne, III, 363. — de cerf, brûlée, éloigne les serpents, II, 315. — Eviter de blesser la partie délicate qui est à la base des cornes des bouvillons, 3.
- Corrude, espèce d'asperge; sa culture, III, 151.
- Cortinal, où l'on cuit certains vins. Sa distribution, son exposition, I, 77.
- Coteaux, fournissent assez d'engrais aux terrains inférieurs, I, 201. — dont la terre est légère, quand ils doivent être labourés, 131. — légèrement inclinés vers l'orient ou le midi, 45.
- Cou du bœuf, déjeté à la suite d'une secousse, II, 145. — excorié dans le travail, *ib.*
- Couleur d'un champ n'est pas un signe certain de la qualité de la terre, I, 115.
- Coulevrée blanche, II, 125.
- Couloirs de jonc ou de sparte, III, 223.
- Cour d'un poulailler. Comment elle doit être tenue, II, 301.
- Courge. Quand la semer, III, 135. — Sa culture, 153. — Les enfants pourront s'en servir pour apprendre à nager dans les fleuves, 39.
- Courroies, III, 219.
- Courson. Ce que c'est, I, 373.
- Couveuses (Nourriture des), II, 313.
- Crèches. Avoir soin qu'elles soient propres, III, 187.
- Crémies. Ce que les paysans appellent ainsi, III, 223.
- Cresson alénois (Graine de), III, 135. Ses propriétés; quand doit être distribué en plaques, 27. — vert et haché très-menu avec de l'eau, est une bonne nourriture pour les jeunes oisons, II, 355.
- Cripe pampinacée, III, 227.
- Criste marine, III, 195.
- Crocus. En arroser les fleurs avec du vin, III, 33.
- Crossettes. Comment on doit les planter, III, 75, 341.
- Crotin de brebis. Son emploi comme fumier, I, 189. — de chèvre, *ib.*
- Crustumine, variété du poirier, II; 87, III, 203.
- Cucurbitacées. Quelle terre elles demandent, et comment elles se plantent, III, 155. — Craignent l'approche de toute femme, *ib.*
- Cuisine. Avoir soin qu'elle soit tenue propre, III, 187. — produit du fumier, I, 191.
- Cuisinier (*le*), titre d'un ouvrage de C. Matius, III, 277.
- Cuisiniers. Préceptes pour en former de bons, III, 189.
- Culinie, variété d'olive, II, 67; III, 301.
- Cultivateur. Ce qui accroît sa dépense et sa peine, I, 129. — Ne recherche que les terrains bien travaillés et bien nettoyés, II, 103.
- Cultiver la terre. Ce que c'est, I, 109.
- Culture. Les anciens s'en occupaient avec le plus grand soin, I, 15. — (Fatigues de la), 45. — Exemple frappant des avantages d'une bonne culture, 337. — Celle des vignobles est la plus favorable de toutes à l'intérêt du père de famille, 243.
- Cumin, III, 201. — (Graines de), 311.
- Κυνόσατος, III, 129.
- Cuviers. Les laver pour la vendange, III, 105.
- Cyprès. Echalas faits de ce bois, I, 397. — (Feuilles de), dans le traitement du tac, II, 249.
- Cytise, II, 99. — Son utilité, *ib.* — Facilité de sa culture, *ib.* — Epoque où on le sème, *ib.* — Se sème ou se plante, *ib.* — Quand doit être semé, III, 395. — Quand on peut en faire des boutures, 397. — bon pour les agneaux quand ils commencent à manger, II, 225. — (Feuilles et graines de), convenables pour les vailles maigres, 303. — Les brebis en retirent grand avantage, III, 395. — Les femmes même s'en trouvent bien, *ib.* — Comment on le fait sécher, 397. — sec macéré dans l'eau, 395.

D

- Dartres des chevaux (Remèdes contre les), II, 187.
- Déchaussement (Terre provenant du), III, 385.
- Décumanes, III, 203.
- Décuries. Ce que les anciens appelaient de ce nom en agriculture, I, 99.
- Dégoût des aliments chez les chevaux, II, 191. — Moyen de le prévenir chez les brebis, 225.
- Délices (Sédution des), I, 57.
- Démangeaisons, produites par le contact d'une plante, III, 147.
- Demi-mois (Distribution des travaux par), III, 63 et suiv.
- Déouce, II, 15.
- Dépenses. Ce qui les rend inutiles, I, 35. — (Moyens de), 35. — Tort qu'on a de regarder comme le premier revenu l'absence de toute dépense, 335.
- Dépôt des cloaques, employé comme engrais, I, 189.
- Depravation naturelle des graines, I, 275.
- Dextant. Ce que c'est, II, 13.
- Diarrhée avec douleurs des intestins et du ventre chez les bœufs, ses symptômes, II, 133. — Son remède *ib.* — (Remède contre la), III, 255.
- Dieux pénates. Ne pas oublier de les adorer, I, 95.
- Digitale, III, 195, 197.
- Disette. Veiller à ce qu'elle ne fasse pas dépérir les animaux, II, 119.
- Dodrart. Ce que c'est, II, 13.
- Doigt, seizième partie du pied, II, 9.
- Dolabellien, variété du poirier, II, 87.
- Doloire. Son emploi, III, 365, 383.

Domaine. Le visiter dans toute son étendue, I, 95. — Qualités qu'on doit réunir pour posséder un domaine très-bien cultivé, 35. — champêtre ne s'accorde guère avec le domicile de la cité, 43. — de deux cents arpents, combien il lui faut d'attelages de bœufs, de laboureurs, de valets, 183. — Exemples de citoyens romains qui ont refusé de grands domaines, 53. — Loi qui restreignit les grands domaines, *ib.*

Dorades nées dans des lacs, II, 363.

Dormeur. Néglige le plus grand nombre de ses occupations, III, 51.

Dracontion, vigne grecque, I, 235.

Dragée, époque convenable pour la semer, III, 105, 169. — En quel terrain elle réussit, *ib.*

Duraments. Ce que c'est, I, 371.

Dysenterie chez les abeilles, II, 427. — Le tithymale et l'orme en sont les principales causes, *ib.*

E

Eau. Différents moyens d'en avoir à proximité, I, 61. — Quelle est la meilleure à boire, 63. — de bonne qualité, ses avantages, 49. — pluviale, III, 193, 205, 207, 241, 363, 365, 367. — Légumes macérés dans cette eau, servent à nourrir les lièvres parqués, II, 385. — Quand on doit en faire boire aux chèvres, 255. — de pluie, éviter qu'elle ne séjourne sur les plaies de la vigne, I, 347. — croupissante, communique au terrain une couleur noire ou cendrée, 115. — On doit faire écouler toute eau nuisible au moyen d'une rigole, 145. — Sa surabondance est aussi nuisible aux herbes que sa pénurie, 197. — vive (Cours d'), 47; III, 317. — Rechercher la proximité des eaux courantes, 13. — Moyen de la conserver pure pour les poutes, II, 301. — d'argile à potier, employée en manière de vase claire, III, 311. — dans laquelle sont écrasées des racines de concombre sauvage;

son emploi, II, 271. — Moyens de s'en procurer pour l'irrigation, ou d'y suppléer, III, 131. — Son emploi dans la fonte de la cire, 453. — bouillante, III, 317, 323. — chaude, 289. — tiède, 311, 315. — froide, 279, 325. — corrompue et revenue à son premier état, 241. — croupie, nuit aux poissons, II, 369. — dans laquelle ont séjourné des rayons de miel, III, 291. — de citerne, 271. — de fontaine, 193, 205, 241, 271. — miellée, 381. — nitrée, 327. — pure, 311. — salée pour assaisonner les vins, 241. — vieille, conservée depuis plusieurs années, 243. — de mer, 241. — Où la prendre pour qu'elle soit plus limpide et plus pure, 233. — S'en servir pour laver les objets qui doivent servir aux vendanges, 219. — bouillie, 227, 279. — réduite à un tiers, 233. — très-vieille, 235. — douce, 219, 241, 243, 343. — de puits, 263.

Echalas (Façon des), I, 415. — En retrancher à la do-loire les parties pourries, 397. — Remplacer ceux qui sont cariés ou trop courts, *ib.* — Les tailler et les aiguiser, III, 119. — Temps propice pour s'en occuper, 67.

Echalassement de la vigne, vient après la taille, I, 351.

Echalote, III, 201. — Sa culture, 159.

Echelles, III, 307.

Echenillage, III, 163.

Ecoles de rhéteurs, de géomètres, de musiciens, III, 15.

Economes. Les auteurs anciens ont donné des préceptes pour en former d'habiles, III, 189.

Economie rurale. A quelle partie s'adonner pour s'enrichir promptement, II, 105.

Ecrevisses brûlées. Leur odeur est contraire aux abeilles, II, 399.

Ecrivains carthaginois. Préceptes agronomiques transmis par eux, I, 37.

Edifices. Quels ils doivent être relativement à l'étendue des métairies, I, 59.

Efflorescences sur le vin, III, 249.

Egypte. Des semailles jusqu'à la moisson l'agriculture n'a pas besoin de toucher à ses cultures, III, 175. — Ordinairement les terrains privés d'arbres n'y sont couverts que de céréales, 121.

Eléphants nés dans les murs de Rome, I, 257.

Elève d'animaux dans la métairie, II, 287.

Ellébore. Se méfier du sol qui le produit, III, 11.

Elvénaque, II, 37.

Emarque. Nom donné par les Gaulois à une espèce de vigne grecque, I, 233.

Εμάρουλακιον. Ce que les Grecs entendent par ce mot, II, 223.

Emondage des arbres, III, 373.

Emplastration (Ecusson), genre de greffe, III, 387.

Emulation. Comment l'exciter, I, 99.

Encens. L'arbre qui le porte a vécu à Rome, I, 259. — (Grains d'), II, 125.

Enclos et étables. Quelle doit être leur étendue, II, 161. — Comment doit être leur sol, 163.

Enduit pour les plaies de la vigne, I, 383.

Enfantements doubles. communs chez certains peuples, I, 257.

Enfants. La nature a voulu qu'ils ressemblent à leur mère, I, 261. — Quelques peuples en produisent beaucoup, 257. — Trois enfants nés d'une même couche, *ib.*

Enflure du ventre, suite d'indigestion, II, 131.

Engrais. Moyens à employer pour qu'ils pourrissent mieux et soient meilleurs, I, 191. — Creuser une fosse pour les recevoir, 189.

Ensemencement futur. Le préparer dès que la moisson a été apportée sur l'aire, I, 145. — Temps propre à toute espèce d'ensemencements, III, 3.

Ensevelir un mort est chose interdite les jours de fête publique, I, 211.

Epauprement des marcottes, I, 339. — Comment il doit se faire, 401. — Temps le plus convenable, *ib.* et 343. — à faire subir aux jeunes pousses des boutures, II, 89.

- Epanlés.** Points de la vigne appelés ainsi par les paysans, I, 267.
- Epidémies.** Leurs causes, I, 65.
- Epis.** Couleur qu'ils doivent avoir pour que les grains soient mûrs, I, 207.
- Epityre.** Ce que c'est, III, 295.
- Epizootie.** Remèdes à donner aux troupeaux, II, 125. — Singulière pratique indiquée, 245.
- Eponge.** III, 201, 297, 299, 307, 311.
- Epoques des travaux.** Quinze jours avant, et quinze jours après ne constituent pas une différence sensible, III, 63.
- Epoux.** Leurs devoirs, III, 167, 169.
- Equinoxe du printemps.** Ce qu'on doit faire dans les vingt jours qui le suivent, I, 177.
- Erysipèle ou feu sacré des moutons,** II, 245.
- Ers.** Quand il se sème, I, 171. — En quel terrain, *ib.* — Dans quelle proportion, *ib.* — Dans quelle condition il engraisse un champ, 185. — arrosé d'eau et mêlé avec de la paille, II, 123. — moulu, macéré dans l'eau ou mêlé de paille, 121. — (Farine d'), bonne pour les agneaux quand ils commencent à manger, 225. — (Gousses d'), 125.
- Eryngium (Racines d'),** II, 127.
- Esclaves,** I, 49. — Comment ils doivent être entretenus, vêtus, gouvernés, 89. — Comment n'être jamais assez affaibli par l'âge pour ne pas leur imposer, 95. — consultés, ils croient le travail entrepris par l'effet de leurs conseils, 93. — Dommages qu'ils peuvent causer, 83. — L'espèce la plus préjudiciable à la campagne, 85. — Les connaître pour leur distribuer le travail et les emplois, 85. — Leurs logements suivant qu'ils sont enchaînés ou non, 69. — Se livrent plus volontiers à un travail sur lequel on les a consultés, 91. — S'informer si chacun a reçu ce qui lui revient, 93. — libres de liens doivent être traités avec affabilité, sans exigence, 81. — Distribution de leurs travaux, III, 177. — méprisent autant un jeune apprenti qu'un vieillard, en fait de mé-tayer, 43. — trompant la vigilance du maître, 185. — feignant d'être malades, *ib.* — réellement fatigués, ont besoin de repos, 177, 185.
- Espaces entre les plants.** Les calculer d'après l'étendue du terrain, II, 21.
- Esprit éclairé,** nécessaire en agronomie, I, 27.
- Essaim.** Moyen de prévenir sa suite, II, 421. — Moyen pour le retenir chez soi, 413. — Moyen de l'arrêter dans sa course, 415, 417, 423, 425. — Circonstance où il faut en réunir deux ou trois en un seul, 421. — Quand il y en a deux dans une ruche, ils construisent chacun à leur manière, 449. — Quand il commence à augmenter en force et en population, 435. — fixé. Comment reconnaître s'il n'y a qu'un roi ou s'il y en a plusieurs, 417. — Moyen de l'enlever, 411. — jeune introduit parmi de vieilles abeilles, pour y ramener la gaieté, 429. — né d'un jeune bœuf mis à mort, 437. — nouveau. Inconvénient de lui laisser un vieux roi, 417. — sauvage. Moyens de s'en emparer, 405.
- Estivaux.** Ce que c'est, III, 351.
- Estomac surchargé de mets,** I, 23. — (Gonflement de l'), III, 205.
- Etable.** N'y mettre les bœufs après le travail, que quand ils ne suent plus, I, 123. — fournit du fumier, 191. — à chèvres doit être pavée en pierres; pourquoi, II, 251. — Elle doit être tenue très-propre, *ib.* — à cochons doit être tenue dans une grande propreté, ainsi que les loges, 269.
- Etalon.** Mis à l'épreuve, souvent ne justifie pas la bonne opinion qu'on avait de lui, II, 195. — Moyens d'exciter son ardeur, 175. — Quel âge il doit avoir, 177. — Ruse à employer pour réveiller son ardeur, 195. — furieux. Ce qu'il faut faire pour le calmer, 195. — Souvent des étalons méprisables au premier coup d'œil, donnent des produits précieux, 195.
- Été.** Plus il est chaud, plus il faut donner d'air au vin, III, 249. — et hiver, ne se présentent pas tous les ans avec la même face, I, 27.
- Etourderie et négligence** nuisent plus en agriculture que ne sert le savoir, III, 59.
- Etude.** Ceux qui y ont blanchi n'ont pas encore la connaissance de toutes les sciences, III, 333. — L'agronomie exige des études profondes, I, 27.
- Eugénies.** Qualités et choix de ces vignes, I, 229.
- Excréments.** Les extraire du corps des bœufs, en cas de digestion et de colique, 131. — humains, III, 381. — Leur emploi comme fumier, I, 187. — Leur valeur comme engrais, III, 133. — de porc et d'homme, 383.
- Expériences.** Les varier, I, 59. — relatives à la bonté d'une vigne, combien d'années elles doivent durer, 253.
- Exposition de la vigne** suivant les climats, I, 289. — la plus favorable, 65. — (Salubrité de l'), 47.

F

- Faiblesses d'estomac** (Remède contre les), III, 255.
- Faim et soif,** moyens de corriger certains défauts des bœufs, II, 117.
- Famine dans une ruche.** Comment y remédier, II, 443.
- Fanes de légumes,** excellente nourriture d'hiver pour les brebis, II, 227.
- Fange des marais** répand une odeur funeste aux abeilles, II, 399. — Sert de bain aux porcs, 305.
- Far adoréum.** Epoque de sa semaille, III, 109.
- Farine de blé détrempée.** En donner aux jeunes oisons, II, 355.
- Fatigue des hommes et des animaux.** Ce qui la diminue avantageusement, I, 131.
- Faucher le regain des prés** était une occupation permise pour les jours de fête, I, 211.
- Fauchet.** Instrument pour moissonner, I, 207.
- Faucilles et serpettes,** III, 219.
- Faux.** Son emploi dans la moisson, I, 207.

- Favonien, variété du poirier, II, 87.
- Fécondité de la vigne, lui est nuisible si on ne sait la modérer, I, 335. — Signes auxquelles on la reconnaît, 251. — Comment s'en assurer, 255. — Ce qui peut tromper à cet égard, 253. — perpétuelle du sol, 13. — des poules peut être provoquée par une nourriture convenable, II, 307.
- Femmes. Ce sexe a plus de délicatesse et de corps et d'esprit, I, 59. — fécondes doivent parfois être dispensées de travail et appelées à la liberté, 95. — L'intérieur de la maison leur est confié, III, 167, 169, 171. — Quel sentiment produit en elles la vigilance, 169. — Quelle plante les craint à certaines époques, 147.
- Fenouil (Bâton garni de), III, 225. — desséché, 195, 197, 201, 211, 215, 291, 295, 297. — (Feuille de), 295. — (Graine de), II, 127; III, 211, 289, 291, 299, 301. — (Jeunes tiges de), 195 — vert, 289.
- Fenugrec, III, 225, 245, 301, 317. — Quand il se sème, I, 171, 111, 107. — Dans quelle proportion, 171. — Sur quelle terre, *ib.* — macéré dans du vin vieux, III, 231.
- Fer. Après quel ensemencement on doit éviter de toucher le terrain avec le fer, I, 167. — Epoque de l'année où il ne doit toucher ni la vigne ni aucun arbre, III, 365. — Il ne doit toucher aucun arbre avant trois ans, 371.
- Férole, variété de la vigne, I, 235.
- Ferme (Accessoire de la), I, 77. — (Portion de la), 69. — Conditions désirables pour son établissement, 61. — Préceptes relatifs à ses bâtiments, *ib.* — Quel genre de domaine doit être donné à ferme, 85. — Personne ne doit sortir de la ferme, sans être envoyé par le métayer, 91.
- Fermier. De quelle espèce d'esclaves on doit le tirer, I, 85. — Où établir son habitation, 71. — Le père de tous, 83. — Le meilleur pour un père de famille, *ib.* — S'il est avantageux d'en changer souvent, *ib.* — Circonstances où les fermiers libres sont préférables aux métayers esclaves, *ib.*
- Férule, III, 195, 197. — (Graine de), 383. — (Jets de), 195. — quand elle doit être semée, III, 19.
- Festins d'apparat (Vases destinés aux), III, 183.
- Fêtes. Occupations permises ou défendues pendant les jours de fête, I, 183, 209, 211, 213.
- Feuilles quelconques employées comme engrais, I, 189. — superflues de la vigne, les enlever, 401. — sèches, II, 121. — De quels arbres les feuilles peuvent servir à l'alimentation des bœufs, 123. — de figuier, III, 211.
- Fève. Dans quelle condition elle engraisse le champ, I, 185; III, 111. — Quand doit être sarclée, I, 175, 177. — Particularité de ce légume, 175. — Quel terrain lui est propre, 153. — Quels travaux sa culture exige, *ib.* — A quelle époque on la sème, 155. — Comment elle se conserve, *ib.* — Les fèves écrasées avec leurs cosses, sont une excellente nourriture d'hiver pour les brebis, II, 227. — moulues, et entières, empêchent les œufs de se gâter, 321. — sèches arrosées de saumure, 271. — tardives (Récolte des), III, 91. — (Tiges sèches de), 215.
- Fiente de pigeon, III, 351. — Son emploi, I, 145.
- Fièvre des bœufs, II, 135. — Ses symptômes, 137. — Son traitement, 135.
- Figues sèches, III, 191, 209. — vertes très-mûres, 217. — écrasées et humectées. En apaiser la faim des abeilles, II, 443. — sauvages, mêlées cuites à la nourriture des poules, les dégoutent de la figue cultivée, 319. — pétries en masse, comme de la farine, III, 211. — (Vinaigre de), 217.
- Figuier, I, 29; III, 335, 381, 391, 395. — et variétés, II, 83. — Ce qu'il est bon de faire dès qu'ils ont poussé des feuilles, *ib.* — Ne pas les planter dans un temps froid, *ib.* et III, 381. — Quel terrain ils aiment, II, 83. — Les écussonner, III, 99. — Moyen singu-
- lier pour empêcher, dit-on, leur fruit de tomber, 95. — Les différentes espèces demandent différents terrains, *ib.*
- Filets de sparte pour envelopper les arbres dans le but de préserver les fruits de l'atteinte de certains oiseaux, III, 277.
- Fioles bien poissées, III, 259.
- Flacon à large ouverture, III, 281.
- Flamme légère de menn bois, III, 323.
- Flatuosités, III, 205.
- Fléau, son emploi, I, 207.
- Flèche. Ce que les paysans appellent ainsi dans le sarment, I, 305. — Cause qui l'a fait taxer de stérilité, *ib.* — extrémité supérieure du sarment, considérée comme improductive, 277.
- Fleurs. En quel temps les semer, III, 19.
- Flux de ventre. Son effet chez les bœufs, II, 133. — Son remède, *ib.*
- Focané, ce que c'est, I, 385; II, 61.
- Foin, II, 121, 277. — Comment il perd tous ses sucs, I, 203. — A quoi il est bon alors, *ib.* — Ce qui arrive s'il en conserve trop, *ib.* — Quel moment choisir pour le couper, *ib.* — Comment il doit être séché et serré, *ib.* — Celui qui croît naturellement sur un sol plein de suc est préférable à celui qu'on obtient à force d'irrigations, 197. — Comment, après avoir été coupé, il doit être traité et serré, 203. — de pré, excellent fourrage pour les bœufs, II, 121. — d'automne, ou regain, plus agréable que celui d'été, 227. — Il faut se pourvoir d'une forte provision pour mieux entretenir ses animaux, 195. — Quelle partie de l'année est réservée à le charrier, 183.
- Fonds (Choix à faire dans l'acquisition d'un), I, 57. — difficile à trouver et dont peu de personnes jouissent, 45.
- Forêts buissonneuses. Il ne faut pas y conduire les bêtes à laine, II, 219.
- Fortune, comment l'accroître par la culture, I, 35.
- Fosses à engrais. Leurs différentes destinations, I, 79. — Leur construction, *ib.*

- Les tenir dans un état constant d'humidité, 191.
— à recevoir des arbres, forme qu'elle doivent avoir, II, 79.
- Fossés de dessèchement. Il y en a d'ouverts et de couverts, I, 111. — Les curer, III, 113.
- Foudre. Moyen pour s'en garantir, III, 35.
- Fougères, ne cède qu'à une extirpation fréquemment répétée, I, 113. — Meilleur temps pour l'extirper, III, 99. — *Moyen de la détruire*, 113, 115. — Obtenir la permission de la couper chez son voisin pour s'en servir comme d'engrais, 189.
- Fouissement, III, 339.
- Four, III, 211. — Quelles doivent être ses proportions, I, 77.
- Fourmis, III, 369. — En garantir le grain dans l'aire, I, 205.
- Fourneau pour la cuisson du vin. Le rafraîchir avec de l'eau au besoin, III, 227.
- Fourrage. En régler la quantité d'après les divers temps de l'année, II, 121. — Espèces les meilleures et les plus agréables, 225. — vert, 123. — Quel est celui que préfèrent les animaux, 119. — Les meilleurs finissent par laisser les animaux, 225. — (Des différentes espèces de), I, 165.
- Fregellane, variété de vigne, I, 235.
- Frelons. Prendre garde que les abeilles ne deviennent leurs victimes, II, 439.
- Frêne, III, 371. — (Feuilles de), excellente nourriture d'hiver pour les brebis, II, 227. — Pépinière de frênes, 43.
- Frictions journalières, contre les maladies nerveuses, III, 319.
- Frimas. Dans quelles conditions ils causent moins de dommage à la vigne, I, 371. — Moyen d'en garantir les plaies de la vigne, 389.
- Froid. Toute jeune plante souffre et s'engourdit par son effet, 405. — En préserver les jets encore tendres des boutures, II, 89.
- Fromage. (Confection du), II, 357. — Doit être fait de lait pur et très-nouveau, *ib.* — (Conservation du), III, 207.
- frais, 193, 329. — salé, *ib.* — gaulois, *ib.* — Pourrait-on le faire les jours de fête? I, 211. — pressé à la main, II, 261. — Manière de le colorer, 261. — (Conserves de), III, 267. — de brebis, 267.
- Fromagerie, fumier qui en provient, I, 191.
- Froment, III, 271. — Comment éviter sa dégénération, I, 145. — Quand il doit être sarclé, 175. — Terres qui ne lui conviennent pas, 115. — Un demi-modius suffit par jour pour cent vingt tourterelles, II, 333. — torréfié, III, 329. — Des différentes espèces de froments, de leur utilité, de leur importance, du terrain qui leur convient, des différents noms qu'on leur donne, de leur rapport, I, 133, 135, 137, 139. — Ce qu'il faut de modius de semence par jûgère, suivant l'espèce, les lieux, la saison et l'état atmosphérique, 139, 141. — (Sarclage des), III, 77. — précoces, temps de leur semence, 109.
- Frugalité, poussée chez les anciens jusqu'à la parcimonie, III, 7.
- Fruit de la vigne. Doit être quelquefois enlevé en partie, pour la soulager, I, 401. — Précepte général pour tous les fruits qu'on veut garder longtemps, III, 281. — Se conservent tous dans le miel, 203. — Mûrs à cuire, doivent être remués pour empêcher qu'ils ne brûlent, 265. — et légumes, I, 29.
- Fumées, détériore la saveur de l'huile, I, 77. — En préserver les fruits que l'on veut conserver, III, 285. — Ne pas la laisser pénétrer dans le pressoir ni dans le cellier à l'huile, 311. — Utiliser son action, 207.
- Fumer les terres. Quand doit-on s'occuper de ce travail, I, 133.
- Fumigation des ruches, II, 437.
- Fumier, III, 115, 347, 351, 353, 355, 367, 375. — Un agriculteur doit recueillir tous les mois au moins une voie de fumier de menu bétail, dix de gros bestiaux, et autant d'immondices et de balayures, I,
191. — Ce qu'il est pour le sol, 131. — Ce qu'on en emploie pour le coteau et pour la plaine, 133. — Son utilité en agriculture, 187. Ses différentes espèces, *ib.* — Un cultivateur ne doit jamais en manquer, 189. — A quelle époque on doit l'épandre sur les terres, 191, 199. — En quelle circonstance on en doit rassasier la vigne, 375. — N'en répandre que ce que les laboureurs peuvent couvrir dans la journée, III, 133. — Le répandre et le mélanger avec la terre par le binage, *ib.* — Quel est le meilleur, *ib.* — Sa trop grande abondance nuit à la vigne, 351. — gâte la saveur du vin, I, 195. — Quand il importe de séparer les différentes espèces, 191. — Comment les tas doivent être disposés dans le champ, 131. — Quel âge il doit avoir pour être meilleur, 191. — vieux, n'engendre pas d'herbes, 281. — Le soleil lui enlève ses bonnes qualités, 133. — provenant des bestiaux. Son emploi, 189. — des différents oiseaux, 187.
- Fumoir à faire sécher le bois. Où il doit être établi, I, 77.
- Furoncle. Ce que c'est, I, 375.

G

- Galbanum. Son odeur est bonne pour les abeilles, II, 429. — Pourquoi on introduit sa fumée dans les ruches, 449. — Son odeur met en fuite les serpents, 233, 315. — Il ne faut point se fier au sol qui le produit, III, 11.
- Gale. Ses symptômes, II, 239. — (Remèdes contre la), 141. — Ce qu'il convient de faire lorsqu'elle se manifeste dans un troupeau, 239. — Soins à donner aux chevaux atteints de cette affection, 187, 189. — Le traitement des chiens affectés de ce mal peut être utilement appliqué aux hommes, 265.
- Gallinaire (lle). D'où lui vient ce nom, II, 289. — A quelle mer les matelots donnent ce nom, *ib.*
- Gardien des abeilles. Ce dont il doit s'abstenir, quand il faut qu'il touche aux rayons, II, 435.

- Garnisaire. Ce que c'est, I, 373.
- Garum, III, 331.
- Gâteaux des ruches. Ce qu'il faut laisser, en faisant la récolte, II, 449. — sont modelés sur les emplacements qu'ils occupent, *ib.*
- Gaulettes (Haie de), III, 127.
- Gaulois, espèce de raisins, III, 273.
- Gelée blanche. Ne pas faire sortir les troupeaux avant qu'elle ne soit fondue, II, 229. — Gelées et frimas de l'hiver, III, 133.
- Genêt. Comment il se multiplie, I, 419. — Quel terrain lui convient, III, 367. — Les genêts et les roseaux réclament quelques connaissances, I, 29.
- Genie. Aucune science, aucun art n'a été porté à sa perfection par un seul génie, II, 7.
- Genièvre. Echalas faits de son bois, I, 397.
- Gens de la ferme. En faire le recensement, I, 95. — âgés dédaignent d'obéir à un jeune homme, 85.
- Gesse moulue donnée aux bœufs dans certains pays au lieu d'ers, I, 171. — Quand elle se sème, 173. — En quelle proportion, 171. — Son utilité, *ib.*
- Gestation de la terre. Demande tous nos soins, III, 21.
- Giroflée. Quand elle se sème, III, 17.
- Glace des nuits. Ce qui la dessèche ou la ressuie, I, 67.
- Gland, II, 123, 265. — nourriture des bœufs, 121. — donné à satiété, produit la gale, *ib.* — Comment il peut faire avorter les chèvres, 251. — Ce qu'il faut faire quand on en donne aux bœufs, III, 113. — Epoque pour le semer, *ib.*
- Glaucium. Quand il doit être semé, III, 19.
- Gléhonite. Ce que c'est, et comment il se prépare, III, 253.
- Gomme fondue, III, 313.
- Gousse de l'ail et de l'ulpique. Moyen de leur procurer plus de grosseur, III, 137.
- Gôter le pain et la boisson de ses esclaves, pour en juger la qualité, I, 93.
- Gouverner. Le meilleur moyen, c'est de n'exiger que ce qui est juste; et de surveiller avec assiduité, I, 89.
- Grain. Un gros grain donne quelquefois des produits qui lui sont inférieurs, I, 147. — Le chétif ne peut acquérir de force, *ib.* — Plus il est propre, moins il est sujet à être rongé par les charançons, 209. — Précautions à prendre pour conserver le grain battu, *ib.* — d'encens introduit dans les parties sexuelles du cheval, II, 183. — Les grains non récoltés à leur maturité tomberaient à terre au moindre coup de vent, I, 207. — Dès qu'ils sont mûrs, les moissonner avant qu'ils ne soient rôtis par l'ardeur du soleil, 207. — Moissonnés trop tard, deviennent la proie des oiseaux et des autres animaux, *ib.*
- Graines (Epoques convenables à la semence de certaines), III, 135. — Elles tendent à la dégénérescence, I, 275.
- Graisse fondue très-salée, employée dans le traitement des jeunes bœufs, II, 113.
- Gravier, III, 375. — pur, impropre à la culture de la vigne, I, 379.
- Grecs. Beaucoup d'entre eux se sont occupés d'agronomie, I, 37. — Coutume de quelques-uns dans la préparation du moût, III, 241.
- Greffe, I, 29. — (Différentes sortes de), 407. — Règles relatives à cette opération, *ib.* — Quelle est la plus sûre et la plus certaine, 411. — Méthode qui rend possible toute espèce de greffe sur toute espèce d'arbre, II, 97. — Epoque pour les pratiquer, I, 403, 405. — Divers avis sur cette époque, 405. — La greffe peut améliorer les plus mauvais vignobles, 379. — Moyen de multiplier à l'infini une vigne dont on a constaté la fécondité, 263. — Comment doit se faire la taille sur les greffes, 411. — Soins à leur donner, 403. — A quelle époque la greffe réussit le mieux sur la vigne et sur les arbres, III, 77. — Le sujet greffé est plus productif que celui qui ne l'est pas, 379. — On peut greffer tout rejeton sur n'importe quel sujet, 387. — Condition unique, *ib.* — Sur quelle partie de la vigne sera pris le sarment qui doit servir de greffe, 359. — A quelle époque cette opération doit être terminée, 361. — Quels sont les arbres qu'on peut greffer à la fin de décembre, 123. — qui produit des raisins à grains de diverses espèces et couleurs, 363. — des arbres fruitiers. Temps convenable pour cette opération, 67. — des figuiers et des vignes, 81.
- Grêle. Dans quelles conditions elle cause le moins de dommage à la vigne, I, 371.
- Grenades. Quand elles se sèment, II, 85. — Moyen d'empêcher qu'elles ne se gercent sur l'arbre, *ib.* — Moyen d'empêcher qu'elles ne se fendent sur l'arbre, III, 383, 385. — Manières de les conserver, 275, 277, 279. — employées dans le traitement de la clavelée, II, 243. — douces, dites puïques, III, 265.
- Grenadier, III, 383. — Sa floraison sert d'époque, 135, 149.
- Greniers. Comment ils doivent être aérés, I, 73. — Quelle doit être leur distribution intérieure, *ib.* — Il était permis d'y tasser le foin les jours de fête, 211.
- Grenouillettes, ou excroissances morbifiques de la langue des bœufs, II, 135. — Leur remède, *ib.*
- Grives (Education des), II, 333. — Exigent plus de soins et de dépenses que les tourterelles, *ib.* — Quelle nourriture leur donner, 335.
- Guérets (Second labour des), III, 79, 93.
- Guerres civiles et guerres étrangères, parmi les abeilles, II, 415.
- Gueule de lion. Quand elle développe ses fleurs, III, 29.
- Gypse, III, 229, 231, 243, 245.

H

- Habitation du maître, sa distribution, I, 69.
- Habitude d'ordre. On en goûte les fruits dans la vieillesse, I, 95.
- Haie vive. Moyen de la former, III, 127.
- Haricots. Quand ils se sèment, I, 153. — En quelle terre, *ib.* — Dans quelle proportion, *ib.* — Epoque de leur récolte, III, 107. — verts, 201.
- Helvénacie. Variétés et qua-

- lités de cette espèce de vigne, I, 233.
- Helvole, ou bigarrée. Variétés et qualités de cette espèce de vigne, I, 231.
- Hémorragie nasale chez les chevaux, II, 191.
- Herbe. L'empêcher de croître sous les vignes, I, 355. — qui naît spontanément engraisse la terre, I, 105. — On doit sarcler les herbes parasites, III, 133, 137. — potagères, 127. — Ce qui leur est préjudiciable, 131. — en usage suivant les saisons, et comment on les confit, 195, 207.
- Hêtre (Coffres de), III, 283.
- Hirondelles (Arrivée des), III, 73.
- Hiver. Ce qu'on peut faire en cette saison aux jeunes vignes, quand il n'est pas trop rude, II, 31.
- Hordéacé, variété du poirier, II, 87.
- Hospitalité. A qui le métayer doit la donner I, 89. — fréquente. L'économie en souffre, 65.
- Horticulture négligée par les anciens agriculteurs, III, 7.
- Hoüe à deux dents, III, 341, 345. — Son usage dans la culture de la vigne, I, 251, 247, 249, 335. — Manière de s'en servir, 291. — Son usage ignoré des nations étrangères, II, 27.
- Houx (Auges de), contre le gonflement de la rate du porc, II, 273. — fragon, III, 195.
- Hoyau. Quelquefois préférable à la charrue, III, 369.
- Huile, III, 197, 215, 225, 301, 331, 369. — (Fabrication de l'), 303. — Quelle est la meilleure, 309. — Distinction en huile acerbe ou d'été, huile verte, et huile mûre; qualités respectives de chacune d'elles; quelles époques de l'année les produisent, 303. — Dans sa fabrication les meules sont plus avantageuses que le trapet, 305. — de première qualité, 295. — douce. Sa composition, 317. — d'olive, 295. — d'un goût exquis, *ib.* — Les différentes qualités doivent être pressées dans des cabas distincts, 315. — avec du marrube et du vin, II, 125. — congelée avec sa lie, III, 309. — Sa graisse dont sont enduits les vases repousse toute substance gommeuse, 313. — verte, 293. — pour parfums. Comment elle se fait, 319. — (Lie d'), 281, 311, 331. — dans l'eau des bœufs, II, 125. — (Vieille lie d') employée comme engrais, I, 187, 189.
- Humidité, en garantir les étables, I, 71, 11, 139, 217, 219. — salée et amère que jette parfois le sol. Comment remédier au tort qu'elle fait aux semences, 143. — constante, vice contraire à la vigne, 377. — contraire aux conserves, III, 275.
- Hybla. Coutume des villes voisines de cette montagne, relativement aux abeilles, II, 445.
- Hydromel, III, 205, 293. — Manière de le faire, 205.
- Hysope, III, 253. — employé dans le traitement du tac, II, 247.
- Hysopite. Comment se prépare, III, 253.
- I**
- If. Ne pas établir un jardin de rapport sur le sol qui le produit, III, 11.
- Ignorance, nuisible aux vigneron, I, 241.
- Immondices de la ferme. Leur emploi comme fumier, I, 187.
- Incendie. L'éviter, I, 69.
- Incision à la corne du pied des bœufs, II, 131. — annulaire à la vigne, III, 361.
- Incubation (Durée de l') pour les poules, II, 311. — pour les paons et les oies, *ib.* — Soins qu'elle réclame, *ib.* — Moyen d'en ôter le désir aux poules, 307.
- Indigestion du bœuf. Ses symptômes, II, 129. — Remèdes à y apporter, *ib.*
- Industrie (l') du maître compense les pertes occasionnées par l'ignorance des mercenaires, I, 19.
- Inerticule, vigne grecque, I, 233.
- Infirmes doivent être tenues propres, III, 187.
- Innovations. Les tenter de préférence dans un terrain gras, I, 59.
- Insectes dangereux. Ce qui les engendre, I, 65.
- Instruction bornée des paysans, II, 441.
- Instruire les autres est chose difficile, III, 45.
- Instrument employé par les anciens pour déterminer la profondeur des tranchées, I, 295. — Où doit être placé le magasin des instruments d'agriculture, 71. — (Apport et exportation des), 49. — destinés à la taille de la vigne, doivent être bien trempés et bien affilés, 393. — pour la taille des rayons, II, 447. — Les réparer, III, 119.
- Intempéries atmosphériques, I, 15.
- Interlune, époque à observer dans le jardinage, III, 139.
- Intertrigo des chevaux (Remèdes contre l'), II, 189.
- Intervalle à garder entre les ceps, II, 29.
- Ἰπποσέλιον, III, 147.
- Iris, III, 225. — bien pilé, 245. — passé au tamis, *ib.* — blanc, *ib.* — grec, 317. — d'Illyrie, 227.
- Irrigations répétées, devenues nécessaires par la maigreur de la terre, I, 197.
- Irtiole, variété de vigne, I, 235.
- Italie. Les champs plantés de vignes et d'oliviers veulent y être profondément labourés, I, 121.
- Ivoire (râpure d'), mêlée avec du sel grillé et de la farine de fèves, II, 271.
- Ivraie cuite, bonne nourriture pour les poules, II, 303.
- Ivrogne. Perd la mémoire de ses obligations, III, 51.
- J**
- Jacinthes. Quand elles doivent être semées, III, 17. — Quand peuvent être cueillies, 33.
- Jambes (Fractures des) chez les bêtes à laine, II, 245.
- Jardins. Les entourer de haies, I, 81. — Quel doit être leur emplacement, *ib.* — Quelle espèce de champ doit y être affectée, III, 11, 131. — de rapport, doivent être clos de murailles ou de haies épineuses, 13. — (Culture des), 11.
- Jars, ne peut couvrir que trois femelles, II, 349.
- Jaunisse des brebis. Médication, II, 245.
- Jonc, III, 211. — (Corde de), 251. — (Réseau de), 317.

- (Couloir de), 223, 259. — (Racine de), 317. — odorant, *ib.*
- Joug.** Comment il se construit, I, 361. — Sa position, son élévation au-dessus du sol, 367. — Cette élévation doit se régler sur la nature du terrain, *ib.* — Son extension doit être en proportion de la chaleur ou de la rigueur du climat, 365 — (Son choix), I, 415.
- Journée de travail (Prix de la),** doit servir de règle pour la dépense, I, 303. — pluvieuses. Ce qu'il faut faire dans l'intérieur pendant ce temps, III, 185.
- Jours de fête.** Ce qui est permis ou défendu aux agriculteurs en ces jours, I, 209. — Ce qui n'est de service que ces jours-là, III, 183.
- Jugère.** Ce que c'est, II, 11, 15.
- Juste milieu, juste mesure à observer en tout,** I, 53.
- L**
- Labour des champs.** Dans quel temps de l'année il doit se faire, I, 125. — Ce qui fait qu'un champ reçoit difficilement le second labour, 129. — Le faire à propos, 127.
- Labourage à la bêche,** I, 289. — à la charrue, *ib.* — trop pénible, éviter d'y soumettre les jeunes bœufs, II, 113. — , hersage, sarclage. Ce que ces trois opérations prennent de temps au la boureur, suivant les espèces de grains, I, 179, 181, 183.
- Labourer (Manière de) à la houe,** I, 291.
- Laboureurs.** Qualités qu'ils doivent avoir, I, 97, 99.
- Laine imbibée d'huile et de vin,** employée dans les fractures de jambes des bêtes à laine, II, 247.
- Lait,** III, 197, 199. — Des nations entières s'en nourrissent, II, 209. — Plante qui en donne beaucoup aux brebis, et augmente même celui des femmes, III, 395. — de chèvre, I, 25. — du figuier, III, 391.
- Laitage (Abondance du),** aliment commun à tous chez les anciens, III, 7.
- Laitue.** Quand elle doit être semée, III, 19. — Quand elle doit être transplantée, 141. — Différence d'époque suivant l'espèce, *ib.* — Réclame plus d'eau que le chou, *ib.* — Différentes espèces, leurs propriétés; quand doivent être admises sur le sol, 23. — (Conserve de), 199. — (Feuille de), 329. — (Graine de), 135. — noire (Graine de), I, 31
- Lame faite en forme de croissant,** III, 323. — de roseau, 197, 209.
- Lampe, nuisible dans un pressoir à huile,** I, 77; III, 311. — de fer, 219.
- Lapsana,** III, 195.
- Laser (Racines de),** III, 197. — silphion (Racine de), 331. — de la Cyrénaïque, 383.
- Latium, terre de Saturne, où les dieux mêmes ont enseigné à leur race la culture des champs,** I, 25.
- Latéane, variété du poirier,** II, 87.
- Latéritiennes,** III, 203.
- Laurées,** III, 203.
- Laurier, III, 243. — Echalas faits de ce bois,** I, 397. — (Feuilles vertes de), II, 121. — (Jeunes pousses de), III, 301.
- Légumes.** Des espèces les plus utiles. Quand on doit les semer, I, 135. — Quelle nature d'aliments leur convient, 81. — Combien d'époques pour leur ensemencement, III, 131. — Lesquels nuisent ou profitent au sol, I, 185. — Quelles précautions ils exigent pour leur conservation, 209. — semés à la fin de décembre, III, 123. — Temps que mettent à fleurir les légumes à deux cotylédons, I, 179. — divers. Combien ils réclament de journées de travail, 183.
- Lentille.** A quelles époques elle se sème, I, 159. — Dans quelles proportions, *ib.* — Quelle terre lui est propre, *ib.* — Moyen de la préserver des charançons, *ib.* — Dans quelles conditions elle engraisse le champ, 185.
- Lentisque (Graine de),** III, 289, 291, 293, 295, 297, 299.
- Lessive de cendres,** III, 235. — de cendres de sarments, 213. — de cendres de tiges de fèves, 215. — chaude, 311.
- Levain,** III, 191.
- Lézard, ennemi des abeilles,** II, 401, 405.
- Licinienne, variété d'olive,** II, 67.
- Lie d'huile, contre la gale des brebis,** II, 241. — sans sel, son utilité, I, 145. — répandue autour des racines de l'olivier souffrant, III, 77. — d'huile vieille, employée comme engrais, I, 187. — des olives, tout à fait ennemie de l'huile, III, 305. — Moyens d'empêcher qu'elle séjourne dans le lieu où sont déposées les olives après la cueillette, *ib.* — naturelle, *ib.* — salée, *ib.* — utiles l'une et l'autre et doivent être recueillies, *ib.* — grasse des fruits de l'olivier; y tremper les graines pour les préserver des animaux nuisibles, 35. — de bon vin, 249. — d'un vin épais, 287. — de vin miellé, *ib.* — d'un vin généreux et nouveau, 247.
- Liège.** Echalas faits de cette espèce de chêne, I, 395.
- Liens de la vigne.** Plantes qui peuvent servir à leur confection, I, 353. — Les proportionner à la dureté du bois, 353. — (Choix des) pour la vigne, 415. — tirés des ronces. Soins qu'ils exigent, 419.
- Lièvre.** Manière de le nourrir dans les parcs, II, 385.
- Lignée, répond presque toujours à la fécondité de ses parents,** I, 273.
- Ligustres.** Quand ils peuvent être recueillis, III, 31.
- Lin.** Quel sol il demande, I, 161. — Il épuise la terre, *ib.* — Quand il se sème, *ib.* — En quelle proportion, *ib.* — brûle le champ où il est semé, 185. — (Fil de), III, 255. — (Liens de), 279. — (Réseau de), 317. — (Tamis de), 259.
- Linge rude,** III, 285.
- Liqueurs douces.** En placer à l'entrée des ruches affaiblies, II, 443.
- Liquide empoisonné,** I, 63.
- Lires ou porques.** Ce que c'est, I, 129.
- Livèche,** III, 331.
- Loges des esclaves, doivent être solides et suffisamment sûres,** I, 93. — en galerie pour y répartir les truies qui ont mis bas, II, 265, 267.
- Loisirs et travaux.** Rendre

- compte des uns comme des autres, I, 209.
- Lotier. Quand il développe ses fleurs, III, 29.
- Loups. Remèdes contre leur morsure, II, 141. — de mer, nés dans des lacs, 363.
- Louchet. Emploi de cet instrument dans la culture de la vigne, I, 327.
- Lupin. Epoque de son commencement général, I, 151, III, 107. — de toutes les cultures est la plus favorable au sol, 151. — Quelle terre il affectionne, *ib.* — Ses usages, *ib.* — A quelle époque il convient de le sarcler, 175. — Grande ressource comme fumier. Manière de l'employer à cet usage, 195. — Engrais pour les terres, à quelle condition, I, 185; III, 113. — (Tige hachée du), employée comme engrais, I, 189; III, 369. — Quand on doit retourner à la charrue les lupins semés pour engrais, 89. — Ils sont pour la vigne un assez bon amendement, 99. — macérés, II, 123.
- Lucerne. Quand elle se sème, I, 165. — En quelle proportion, 167. — Combien d'années elle dure, 165. — Son action sur les champs, et son utilité pour le bétail, *ib.* — Quelles façons elle demande, *ib.* — Quand cette nourriture est-elle préjudiciable aux animaux, *ib.* — Combien, soignée convenablement, peut-elle fournir de coupes par an, *ib.* — Ne se recouvre pas avec la charrue, mais avec des râtaux de bois, 183. — Excellente pour rétablir les mules et mulets amaigris, II, 205. — bonne pour les agneaux, quand ils commencent à manger, 225.
- Luxe. Cause de l'éloignement pour les anciennes mœurs et pour une existence virile, I, 21. — Quels maux il a produits, III, 171.
- M**
- Maceron, III, 195. — Quand doit être semé, 19. — Comment on confit ses racines, 327.
- Machine (Construction d'une) pour contenir les animaux pendant qu'on les opère, II, 157. — pour faciliter l'approche et la saillie de l'âne sur la cavale, 201.
- Mailletous. Ce que c'est, I, 253. — D'où les tirer pour avoir des vignes généreuses et productives, 261.
- Main introduite dans le rectum des chevaux, II, 185, 187.
- Maison (Economie d'une), III, 179.
- Maitres des arts. Ce sont l'usage et l'expérience, I, 41.
- Mal de tête chez les chevaux. Ses symptômes, II, 183.
- Malache. Quelle saison la voit paraître, III, 29.
- Maladie singulière chez les abeilles, II, 429. — pestilentielle chez les chevaux (probablement morve); traitement, 191. — Comment se contractent les maladies à caractères obscurs, I, 65. — internes (Remède contre les), III, 251. — Substance employée, en frictions journalières, pour combattre les maladies nerveuses, 319. — des brebis. Différents remèdes, II, 235.
- Malheureux. C'est l'action d'un fou de se rendre malheureux, I, 349.
- Mauches d'outils de jardinage. Quels sont les meilleurs bois, III, 119.
- Mandragore. On peut sans danger établir un jardin de rapport, dans un sol qui la produit, III, 11.
- Mangeoires. Hauteur à leur donner, I, 71.
- Marais et terrains salés; nuances qu'ils offrent, I, 115.
- Marbre (fleur de), III, 229.
- Marc de raisin, donné aux poules, diminue le nombre et le volume des œufs, II, 303. — séché après l'extraction de la piquette, 121. — torréfié, pulvérisé, mêlé à du vin, 133. — mêlé à du fumier, son emploi dans la plantation des vignes, I, 301. — foulé. Dans quelle circonstance s'aigrit promptement et corrompt les raisins à la conserve desquels il sert, III, 275. — avec de la paille, II, 123. — Son utilité dans la plantation de la vigne, III, 347. — blanc, 347. — noir, *ib.* — d'olives, III, 369.
- Marcotte de vigne. Ce que c'est, I, 253. — Choix des marcottes, III, 335. — Tort que l'on a de charger de ce choix l'homme le plus inhabile, I, 267. — Pour leur achat, ne se fier qu'à soi-même, 247. — Quelles sont les plus fertiles, 265. — Quel temps choisir pour les planter, 313. — Moyen d'augmenter leur force végétative, 301. — En quelle terre on doit les enfoncer et à quelle profondeur, 253. — Elles doivent être placées en un terrain médiocre, pour ne point déchoir au moment de la transplantation, 249. — Quelle longueur elles doivent avoir, 311. — Quelle profondeur on doit donner aux tranchées, 327. — Espaces à réserver entre chaque, 251. — Combien d'yeux doivent rester au-dessus du sol, 289. — Disposer et diriger leurs pousses dès la première année, 349. — Quand doit-on les tailler, *ib.* — Ancienne opinion relativement à leur taille, *ib.* — Les greffer, II, 89. — La méthode d'en tordre la tête est vicieuse, I, 307. — (Transplantation des), 359. — enracinées, simples, II, 31. — euracinees (Plantation des), III, 75. — Manière de les planter, I, 305.
- Mare d'eau pure, III, 317.
- Maréotique, vigne grecque, I, 233.
- Mariage de l'orme avec la vigne, II, 51.
- Marjolaine. Quand elle peut être cueillie, III, 31.
- Marmite d'airain, III, 287. — d'étain, 265. — de terre cuite, *ib.* — neuve, 299.
- Marrube. Son jus versé sur les plantes, III, 37. — avec de l'huile et du vin, II, 125. — A la guérison de quelles maladies est utile le vin de marrube, III, 251. — Comment il se fait, *ib.*
- Marum. Epoque pour le semer, III, 137. — Quelle terre lui convient, 147. — demande peu de culture, *ib.*
- Matériaux de toute espèce. Il serait avantageux de les tirer du fonds même qu'on a acquis, I, 47.
- Matien, variété du pommier, II, 87.
- Mauvais sujets. Leur esprit étant plus actif, quels travaux on doit leur réserver, I, 97.
- Mauvaises herbes. Les arracher après qu'on a sarclé,

- I, 177, 179. — Les extirper, et surtout le chiendent, 339.
- Médecins. Ne peuvent pas toujours reconnaître le caractère des maladies, I, 65.
- Menthe, III, 197, 293, 327, 329. — Quand elle se sème, 19, 147. — Comment on peut adoucir la saveur de la menthe sauvage, *ib.* — verte, 191.
- Mérique, variété de vigne, I, 235.
- Métayer. Quelle doit être sa conduite à l'égard des domestiques, I, 87; III, 57. — Doit éviter une trop grande familiarité avec les esclaves de la ferme, 51. — Doit fuir le sommeil et le vin, et ne pas s'adonner aux plaisirs de Vénus, *ib.* — Doit exciter ses gens par son exemple et ses exhortations, et les soigner dans leurs maladies, 53. — Il doit aussi les protéger contre la rigueur des saisons, 55. — Sa présence est toujours nécessaire, 59. — Il doit plutôt être le maître que le disciple de ses ouvriers, 45. — Il doit avoir été dès son enfance endurci aux travaux de la campagne, 47. — Il faut le soumettre à des épreuves multipliées, pour juger de ses connaissances et de sa probité, *ib.* — Ses principales obligations, *ib.* — Il doit chercher toujours à s'instruire, I, 91. — Il doit être d'un âge moyen, III, 43. — Il ne doit pas se livrer au commerce, I, 91. — Lui associer une femme de la maison, 87. — Ce qu'un métayer illettré apporte à son maître plus souvent que le registre, 87. et métayères, maîtres et dames; comment se sont distribué les travaux, depuis l'introduction du luxe, III, 171, 173, 175 et suiv.
- Métayère. Quelle femme ce doit être; ses devoirs; défauts qu'elle doit éviter, III, 175 et suiv.
- Mélièr à toile, III, 185.
- Métis de toutes les races de poules; quels avantages ils présentent, II, 295. — de volailles. Quelques avis sur ces croisements, *ib.*
- Meubles (Placement des) dans une maison, III, 181.
- Meules pour la fabrication de l'huile, III, 305. — bien nettoyées, 301. — de foin ou de paille. Quand il convient d'en faire, 203. — Quelle doit être leur forme, et quel est leur avantage, *ib.*
- Miasmes empoisonnés; ce qui les produit, I, 65.
- Miel, III, 205, 241, 289, 291, 293, 297, 329, 331. — A quelle époque se fait le meilleur, II, 439. — Sa saveur suivant les plantes où les abeilles ont butiné, 395. — Sa qualité dépend de celle de la cire, 445. — Se compose, suivant Celse, avec la rosée du matin, 445. — Sa préparation, I, 451; II, 437. — Sa récolte, 445. — A quoi on reconnaît qu'il est temps de le recueillir, *ib.* — Marque à laquelle on reconnaît qu'il faut en différer la récolte, III, 93, 97. — (Récolte abondante de), quelquefois funeste, II, 233. — L'extraire des rayons pendant qu'il est chaud, 451. — Comment on doit procéder à son enlèvement, 437. — cuit, III, 259. — fondu, 283. — avec de la noix de galle, II, 429. — d'excellente qualité, III, 265. — Est un moyen de conservation, 203, 283.
- Miellé, variété du poirier, II, 87.
- Millet. Quand il se sème, III, 81. — En quelle terre il se plaît, I, 149. — Époque de sa récolte, III, 107. — funeste au sol, I, 185. — Quel genre de nourriture il procure, 151. — Bonne nourriture pour les poules, II, 303. — La meilleure pour les grives, 335. — Sa paille est la plus estimée pour la nourriture des bœufs, 121. — et blé détrempés dans de l'eau, bonne nourriture pour les jeunes oisons, 355. — Un demi-modius de ce grain suffit par jour pour cent vingt tourterelles, 333.
- Mnaseas, écrivain grec, III, 189.
- Mois. Ce qu'il faut faire dans chaque mois, III, 61.
- Moisissure, III, 193. — Moyen de l'éviter dans les confitures, 267. — du pied des vignes. Moyen de l'éviter, 383.
- Moisson (Temps de la), III, 95. — Ne pas la remettre au lendemain, I, 207. —
- Ce qui en diminue les produits, 129. — On peut entourer de haies une moisson un jour de fête, 209, 211. — Où les moissons poussent avec plus de vigueur, 121. — Quels pays en produisent de fécondes, 257.
- Moissonner (Différentes manières de), I, 207.
- Montagnes. Y tracer toujours le sillon en travers de son talus, I, 131. — (Pied des), propre à la culture des vignes, 283. — et pentes des coteaux, III, 343.
- Moret oxypore, ou oxyporum. Sa composition, III, 329.
- Mortalité (Différentes causes de) chez les abeilles, II, 425, 433.
- Mortier mêlé de paille, III, 273, 277, 281, 285, 359, 389. — neuf et très-propre, 325. — carthaginois. Son emploi, 157. — Usage qu'on en fait dans la construction d'un rucher, II, 403.
- Mouche introduite vivante dans les parties sexuelles du cheval, II, 183. — Moyen d'écartier les mouches des plaies des chevaux, 189. — Ulcères causés par elles aux oreilles des chiens, 283.
- Mousse, III, 359, 389. — pernicieuse à la vigne, 383. — Moyen de remédier à la mousse touffue qui à la longue couvre les prés, 199.
- Moulin. Quelles doivent être ses proportions, I, 77.
- Moût, III, 251, 257, 261, 265. — Soins qu'on doit apporter à sa conservation, 221. — Le faire réduire dans des vases de plomb, *ib.* — defectueux, *ib.* — de saveur très-douce, 231. — Moyen de lui conserver sa douceur, 247. — Moyen de le dépurer quand un petit animal y est tombé et y est mort, 249. — Doit être travaillé avec pureté et propreté, 219. — bien clarifié, 255. — d'aminée, 253. — de la meilleure qualité, 317. — de mère goutte, 265. — naturellement faible, 225. — nouveau, 291. — tout frais, 261. — provenant de jeunes vignes, 245. — de vieilles vignes, 223, 245. — de terres humides, 245.
- Moutarde. Quand elle doit être semée, III, 19. — Comment

elle se fait, 325. — blanche, 327.

Moutons, III, 371. — du pays, donnent plus de bénéfices que ceux que l'on tire des contrées éloignées, II, 221. — grecs. Dans quels pâturages il faut les mener, 233.

Mouvements célestes. Observations relatives à la vigne, I, 253.

Muffier. Quand il doit être semé, III, 17.

Mule jeune. L'enlever à sa mère au bout d'un an, et la conduire dans des lieux montueux et sauvages, pour l'endurcir à la fatigue des voyages, II, 203. — Moyen d'obtenir une bonne race, 193. — Exemples de mules fécondes, 197.

Mulet. Ses avantages sur la mule, et avantages de la mule sur le mulet, 203. — Pas de fête pour eux, I, 213. — Traitement des mulets malades, II, 203.

Mulet (poisson) supporte difficilement la captivité, II, 371.

Murènes. Ne pas les mêler avec des poissons d'une autre espèce, II, 367. — Elles sont sujettes à la rage comme les chiens, *ib.*

Murgentine, variété de vigne, I, 235.

Murier, III, 385.

Murtée, variété d'olive, II, 67.

Musté, variété du coignassier, II, 87.

Myrappies, III, 203.

Myrrhe, II, 127; III, 227. — L'arbre qui la produit, a été vu vivant à Rome, I, 259.

Myrte, III, 243. — Distinction de ses espèces, 255. — blanc (Baies de), 259. — noir (Baies de), 255, 257. — Boulettes faites de ces baies, 257. — sec (Balais de), 257. — (Vin de), 259. — Pour quelles maladies il est utile, et comment il se fait, 255.

N

Narcisse. Quand il doit être semé, III, 17. — Quand il peut être cueilli, 31.

Nard, III, 227.

Nation des abeilles. Se partage quelquefois en factions, II, 417.

Nature. Elle a imposé la même loi de fécondité aux végétaux, ainsi qu'aux hommes

et aux autres animaux, I, 255, 257. — Elle a voulu que les enfants ressemblassent à leur mère, 261. — Elle ne parvient à faire ce qu'elle veut qu'aidée par l'étude et le travail, 403. — Semences changeant de nature par les propriétés du sol, 163.

Navets. Quand on doit s'en occuper, I, 163. — Quelle terre ils demandent, et à quelle époque on doit les semer, *ib.* — En quelle proportion, 165. — (Graine de), III, 135, 137. — Comment on les confit, 323.

Négligence, vice nuisible au vigneron, I, 241, 361. — Cause la plus commune pour laquelle nos prés vieillissent et deviennent stériles, 199. — Elle donne plus de travail dans une maison que l'exactitude, III, 159.

Névie, variété d'olive, II, 67.

Névien, variété du poirier, II, 87.

Néviennes (Poires), III, 203.

Nids pratiqués dans l'épaisseur des murs, valent mieux pour les poules que des paniers d'osier établis sur des pieux fixés dans la muraille, II, 299.

Nielles. Quelle saison les voit naître, III, 29.

Nitre torréfié et pulvérisé, III, 309.

Noix, III, 383. — Quand elles se sèment, II, 85. — enflammées, III, 191. — de galle dans le traitement de la clavelée, II, 243.

Nomentaines. Voyez Vignes de Nomentum.

Nomophilaques. Ce que c'est, III, 187.

Nord, point de l'horizon le plus froid et le moins humide, I, 73.

Nourriture des bœufs. La leur distribuer peu à peu et les faire boire ensuite, I, 125. — des bestiaux, quels qu'ils soient, doit être abondante, II, 219.

Novales. Leur préférer le terrain défoncé pour la plantation des vignes, I, 299.

Noyaux des olives. Eviter de les briser sous la meule, III, 301, 305.

Numidie. Ordinairement les terrains privés d'arbres n'y sont couverts que de céréales, I, 121.

Numisienne, variété de vigne, I, 235.

O

Obier, III, 371. — avant tout, paraît convenir à la vigne, II, 43. — produit peu de feuilles, et qui ne convient pas aux troupeaux, *ib.*

Obligations. Les meilleures deviennent mauvaises faute d'être exigées à leur échéance, I, 81.

Occation. Quelle est l'opération appelée ainsi, III, 99.

Odeurs mauvaises. En préserver les fruits que l'on veut conserver, III, 285.

Oeufs. De la couvaion, II, 305. — Quels sont les meilleurs pour la couvaion, 307. — Meilleure manière de les placer dans le nid d'incubation, 313. — Nombre à donner à chaque couveuse suivant le mois de l'année, 309. — Choix qu'on doit en faire pour avoir des mâles ou des femelles, 311. — (Petits) ne produisent que de petits oiseaux, *ib.* — Différents moyens pour les conserver bons, 305, 319.

Oie, est agréable aux gens de la campagne, vu le peu de soins qu'elle réclame, II, 347. — Sa vigilance comparée à celle du chien, *ib.* — On ne peut l'élever partout, 349. — Produits qu'on en retire, *ib.* — est très-friande de laitue, 351. — Temps le plus favorable pour l'accouplement, *ib.* — (Éducation des), 349. — Nombre d'œufs qu'elles donnent à chaque ponte, 353. — Quand on doit les faire couver, *ib.* — Combien d'œufs elles peuvent couver, *ib.* — Quel est le temps que dure l'incubation, *ib.* — Ce qui arrive quand on les empêche de couver, 351. — Si l'on peut confier leurs œufs à l'incubation des poules, *ib.* — Sa fiente est nuisible à la terre, I, 187.

Oignon, III, 197. — Quand il doit être semé, 19. — Quel sol lui convient. Sa culture, 159. — Quand on doit recueillir sa graine, *ib.* — Quand il doit être recueilli, 33. — (Préparation de l'), 201. — (Têtes d'), 135. — vert, 329. — (Petits) des-séchés, *ib.* — de Pompéi ou d'Ascalon, 201.

Oiseaux. Leur fumier est utile

- pour les vignes épuisées, II, 287. — Celui des oiseaux aquatiques et nageurs est nuisible à la terre, I, 187. — amphibies, II, 347. — Nom donné par les Latins aux lieux où on place les oiseaux nageurs, 289. — Leurs goûts, leurs habitudes, nourriture qu'ils préfèrent, 359, 361. — Notions sur l'acquisition et la nourriture des oiseaux de basse-cour, 289. — Moyen de ne plus entendre les oiseaux de nuit, III, 35.
- Oisonneries (Etablissement des), II, 349.
- Oisons. Premiers soins qu'ils réclament, II, 353. — Quelle doit être leur nourriture, 355. — Leur engraissement est très-facile, *ib.*
- Όστροι. Ce que les Grecs appellent ainsi, II, 435.
- Oléastelle, espèce d'olive, III, 301.
- Olives, III, 205. — (Différentes espèces d'), I, 289, 301; III, 301. — la meilleure pour manger ou pour fournir de l'huile, 375. — terrain le plus propre à chaque espèce, II, 67. — Signes auxquels on reconnaît leur maturité, III, 307. — (Récoltes des), I, 37, 123; III, 303. — Epoque déterminée où il faut les cueillir et les pressurer sans retard, 313. — Appareils, et énumération des ustensiles dont on doit se pourvoir avant leur récolte, 307. — Séparer la cueillette de chaque jour, 303. — Comment doit être le sol du lieu où on les dépose, 303. — Assertion fautive relative à leur séjour sur le plancher, 315. — Produisent plus de lie pendant les pluies d'hiver, 311. — Moyens de pouvoir en tirer autre chose que de l'huile à manger commune, *ib.* — tombées, 317. — véreuses, 315. — jetées dans la boue par les vents et les pluies, *ib.* — Comment elles doivent être lavées, 317. — pausées, 289. — de Calabre, 301. — blanches. Comment on les confit, 289. — noires. Comment on les confit, 297.
- Olivier, I, 37; III, 335, 373, 393, 395. — De tous les arbres est celui qui occasionne le moins de dépense, bien qu'il tienne le premier rang, II, 65. — n'est pas fécond deux années de suite, 75. — peut être négligé impunément, 65. — Quand il doit être greffé, III, 387. — Echelas faits de ce bois, I, 395. — sauvage, III, 301. — (Différentes espèces d'), II, 65. — Manière d'en disposer des pépinières, 69. — Les entourer de haies, 75. — Ne pas négliger d'arroser les oliviers quand survient la sécheresse, 75. — Ce qu'il faut leur faire quand ils ne produisent pas de fruits, 77; III, 115. — Espèce d'engrais qui leur convient, I, 187; II, 77. — veulent être fumés tous les trois ans, 75. — Il faut extirper chaque année les rejetons qui naissent à la base des arbres, *ib.* — Proverbe à leur occasion, 77. — Les déchausser, III, 115. — Manière de transplanter les jeunes oliviers, II, 73. — On pouvait cueillir le fruit des oliviers affermés les jours de fête, I, 211.
- Ounce. Ce que c'est, II, 13.
- Orage. En préserver les grains battus, I, 209. — Torrent forme par les orages, I, 61.
- Orbulaire, variété du pommier, II, 87.
- Orchis, Orchite, espèce d'olive, II, 67; III, 289.
- Ordre, en toutes choses, satisfait l'homme de sens, I, 317. — dans une maison; ses avantages, III, 179. — Comparé à un chœur de chanteurs, *ib.* — à une armée, 181. — Le métayer, le maître et la maîtresse doivent veiller à ce que l'ordre établi soit maintenu, 187.
- Oreille du bœuf. En quelle circonstance il est bon d'en tirer du sang, II, 129.
- Orge, excellente nourriture d'hiver pour les brebis, II, 227. — écrasée, bonne nourriture pour les poules, 303. — en grain. En donner aux bœufs qui travaillent, 121. — Sa paille est estimée pour l'alimentation des bœufs, *ib.* — macérée. On en nourrit quelquefois les oies couveuses, 355. — Quand le sarclage lui convient, I, 175. — distique ou galate, se mêle utilement au fro-
- ment pour le pain de ménage, 149. — Quand elle se sème, *ib.* — En quelle proportion, *ib.* — hexastique ou canthérine, préférable au froment pour la nourriture des animaux et de l'homme même, 147. — Quand elle se sème, 149. — En quelle proportion, *ib.* — (Son d'), III, 269, 271. — torréfiée, 191. — (Farine d'), bonne pour les agneaux, quand ils commencent à manger, II, 285. — pétrie dans de l'eau. En faire des boulettes pour engraisser les poules, 321.
- Orientation du vignoble n'est pas à négliger, I, 321.
- Origan, III, 197, 287, 331. — (Cimes d'), manière de les confire, 201. — d'outremer, sa culture, 149.
- Orme, est très-agréable aux chèvres et aux moutons, II, 43, 227. — Supporte parfaitement la vigne, *ib.* — Le terrain qui le produit spontanément est bon pour les jardins, III, 11. — Exige une culture continuelle, II, 51. — Ce qu'on doit lui faire quand il est vieux, 51. — (Ecorce d'), III, 359, 389. — d'Atinie, III, 371. — En quelle saison et comment il se propage, 45. — (Différentes espèces d'), II, 41. — Comment il convient de dresser les jeunes ormes, 49. — Ce qu'on doit donner aux abeilles pendant qu'ils sont en fleur, 443. — (Pépinier d'), 43. — (Plantations d'), 41.
- Orue, III, 371.
- Oryx. Ne pas le laisser vieillir au delà de quatre ans, II, 385.
- Ours (Sang d'). Son emploi, III, 369.
- Outils et instruments de fer. Les avoir en nombre double pour ne pas être forcé d'en emprunter dans le voisinage, I, 89.
- Ouvriers négligents et paresseux. Dix ne valent pas un seul homme actif et zélé, III, 51.
- Os (Couteau d'), III, 283.
- Oseraie. A quelle profondeur doit être foui le terrain qui y est destiné, I, 415. — En établir une pour fournir des liens, *ib.*
- Osier, III, 359, 389. — (Baguettes d'), 283. — Comment il se plante, I, 417. —

- (Trois principales variétés d'), 415.
Ostigo, ce que c'est, II, 247.
Oxygale. Comment il se fait, III, 197.
- P**
- Pacages**. Ce qu'il faut faire pour que l'herbe y croisse en abondance, II, 163.
Paille, III, 269, 273, 367, 369. — Seule ressource de certains cantons, II, 121.
Pain (Boulettes de) trempées dans le vin, bonnes pour engraisser les ramiers et les tourterelles, II, 331. — de figures, III, 211.
Paix. Une paix durable donne la faculté de développer toutes les ressources des opérations agricoles, I, 5.
Palais (Ulcération du) chez le bœuf, II, 143. — (Tumeur du), 145.
Paliure, III, 129.
Palmier sauvage. Le terrain qui le produit spontanément peut être choisi pour l'emplacement d'un jardin, III, 11. — (Corde de), 251. — (Ecorce de), 317.
Pampinaires. Ce que c'est, I, 267, 11, 57. — Ce qu'on en doit faire, 59. — acquièrent au bout d'un an la propriété d'être féconds, I, 273. — On les rabat en coursons, *ib.* — Produisent peu pour la vendange, 387.
Pampres. En faire jaillir un d'une place choisie, I, 391. — Soutenus par le cantère, ils résistent plus facilement aux vents, 353.
Panais. Quand il doit être semé, III, 17. — Quelle terre lui convient, 143. — Quand il doit ombrager le sein de la terre, 23. — (Graine de), 135. — (Ombelles fraîchement épanouies de), 195. — (Racines de) et d'eryngium avec de la graine de fenouil, II, 127.
Paniers, III, 297, 299, 307. — enduits de poix, 219. — de saule, suspendus en un lieu obscur, pour la préparation du miel, II, 453.
Panis. Quel rang il occupe parmi les végétaux, I, 149. — Quand il se sème, *ib.* et III, 81. — En quelle terre il se plaît, I, 149. — Epoque de sa récolte, III, 107. — Il est funeste au sol, I, 185. — Ses différents usages, 149; II, 303.
- Paons** (Education des), II, 137. — Comment doit se faire l'enclos qui leur est destiné, 339. — A quel âge ils sont propres à la propagation, *ib.* — Moyen pour les exciter à l'accouplement, *ib.* — Moyen de reconnaître quand les mâles sont en amour, 341. — Il faut les surveiller pendant tout le temps de la ponte, *ib.* — Soins que réclame l'incubation, 343. — Ce qu'il faut faire quand les poussins sont éclos, *ib.* — Maladies auxquelles ils sont sujets, 345.
Papillons, nuisibles aux abeilles, II, 405, 435, 437.
Parcs (Etablissement des), II, 379.
Paresse. Quels maux elle a produits, III, 171.
Paresseux. Moyen de les connaître, I, 99.
Parfums, III, 319. — précieux. Quelles contrées en produisent beaucoup, I, 257.
Pas. Ce que c'est, II, 9.
Passerage, III, 199. — Quand il doit être semé, *ib.* — (Propriété particulière du), 19.
Pastinac. Ce que les cultivateurs appellent ainsi, I, 307.
Pâte (Boules de) trempées dans de la graisse fondue très-salée, II, 113.
Pâtre, ne recherche que les champs incultes et couverts d'herbes, II, 103. — ignorant et paresseux cause plus de dommage, que ne porte de bénéfice celui qui est habile et diligent, 105.
Patrimoine. Ce qui contribue puissamment à son accroissement, I, 95.
Pâturages d'hiver différents de ceux d'été. Peu de localités en offrent aux abeilles, II, 445. — Sentences de Celse relativement à la nécessité de ce changement, *ib.*
Pausie, variété d'olive, II, 67; III, 289.
Pauvre. On n'est jamais plus pauvre que quand on est privé de se servir des choses, parce qu'on ne les trouve pas faute d'ordre, III, 179. — Les pauvres gens, chez les anciens, semblaient vivre à l'aise, III, 7.
Pauvreté plebeienne. Quand elle fut reduite aux aliments les plus grossiers, III, 7.
Pavot comestible. Quand il doit être recueilli, III, 33, 151. — (Graine de), 135. — Brûle le champ qui le produit, I, 185.
Paxamus, écrivain grec, III, 189.
Pays (Pratique du), I, 57. — trop couvert, impropre à la vigne, 377.
Peau d'hyène Singulier emploi qu'en font quelques personnes, I, 145. — de serpent réduite en poudre, dans du vin, II, 125.
Pêcher, III, 385. — Quand il se plante, II, 89.
Pêches. Quand il faut les cueillir, III, 39.
Peculum, *Pecunia*, origine de ces deux mots, II, 105.
Pélusien, variété du pommier, II, 87.
Pesage et mesurage. La métayère doit les inspecter, III, 187.
Pepie, ce qui donne cette maladie aux poules, II, 301. — Moyen de préserver les jeunes poussins de cette maladie, 315, 317. — Dans quelle circonstance elle se déclare, 317.
Pépinières, III, 83, 87, 111, 335, 337, 339, 345, 373. — Quand et comment elles doivent être arrosées, II, 45. — de vignes. Choix du terrain, I, 249, 251. — Comment on y gouverne les vignes, 359.
Pepins de grenade écrasés et arrosés de vin aminé, II, 427. — du centre des courges, produisent des fruits propres à l'usage domestique, comme seaux pour l'eau, vases pour le vin, III, 39. — regardés comme la cause de la perte des fruits qu'on veut conserver, 283.
Perce-pierre, III, 209.
Père de famille, I, 49. — Ses obligations, 81. — Ce qu'il convient qu'il fasse, 57. — diligent, 35. — Comment il doit se comporter, 45. — Ce qu'il doit faire après la première vendange, quand il a fait l'acquisition d'une terre, III, 233. — Il descend d'autant plus volontiers de la ville à sa terre, qu'elle est plus opulente, I, 319.
Pergulane, variété de vigne, I, 235.
Petit-lait, III, 207
Peuples qui ont abandonné leur pays pour fuir de mauvais voisins, I, 51.

- Pied d'une plante. Ce que c'est, II, 9. — de milan, III, 195, 197. — des animaux, employés pour le battage des grains, I, 207. — Lier les pieds des bœufs est un moyen de les corriger de certains défauts, II, 117.
- Pierres, III, 317. — placées dans les fosses sur les racines des marcottes. Leur avantage, I, 301.
- Pieu pour la vigne. Le meilleur est l'échalas. Choix à faire, I, 395. — Chaque pieu doit avoir sa vigne particulière, 331. — Les tailler et les aiguiser, III, 119. — Temps convenable pour les faire, 67.
- Pigeonneaux. Conseils pour les faire rester au colombier, II, 331.
- Pigeons (Education des), II, 323. — Moyen de leur faire affectionner leur demeure, 327. — Ce qu'il y a de mieux pour les nourrir, *ib.* — Ne pas apparier des espèces différentes, 329. — Produisent plus de bénéfice que les poules, *ib.*
- Pignons, III, 243, 329, 383. — Quand ils se sèment, II, 85.
- Pillage. Comment on s'y trouve exposé, I, 65.
- Pin sauvage. Echalias faits de ce bois, I, 397. (Pignons de), III, 243, 329, 383.
- Pintade, II, 289.
- Piquette. Moyen pour en fabriquer de très-bonne, III, 263.
- Piscines à creuser, I, 77. — Leurs différentes destinations, 79. — Y figurer, autant que possible, une mer véritable, II, 371. — Pratiquer, si l'on peut, des issues sur tous les côtés, 369. — d'eau froide et douce, III, 247. — d'eau pure, 317. — On pouvait les curer les jours de fête, I, 211.
- Pituite chez le mouton, II, 245.
- Plaie faite au bois de la vigne. Quelle direction elle doit avoir, I, 389. — faite à la vigne en la taillant. La parer et la couvrir de terre, III, 355. — large, souvent nuisible à la vigne, I, 377. — du sarment. De quoi il faut la couvrir, III, 341. — faite aux arbres en les taillant doit être parée avec un instrument bien tranchant. 389. — noueuse et raboteuse. Doit être évitée, I, 383.
- Plaine (Terrain de). Le plus favorable à la culture des prés, I, 197.
- Plaintes. Venger ceux qui se plaignent justement; punir ceux qui calomnient, I, 93.
- Plantation de la vigne. Seule bonne méthode, I, 337. — Travail qu'elle exige, 295. — Les plantations ne sont pas immortelles, 361. — Elles ne demandent pas à reposer sur un lit fort profond, 319. — Elles ne tardent pas à périr si on ne les féconde par une culture assidue et bien faite, 333.
- Plantes dont la présence spontanée ne doit point empêcher d'établir un jardin de rapport, III, 11. — qui ne se repiquent pas, 143. — qui rendent les brebis galeuses, II, 219. — à fruits. Leurs différentes parties ont chacune leur fonction à remplir, I, 269. — Comparaison tirée du corps humain. *ib.* et 271. — des marais et des forêts sont tout à fait mauvaises comme fourrage, II, 225. — odoriférantes; safran, marjolaine, myrrhe, quand doivent paraître sur le sol, III, 23. — potagères qui réclament quelque soin, 137. — qui viennent spontanément, n'implantent pas fortement leurs racines, I, 279.
- Plants. Quel choix on doit en faire, II, 81. — En substituer de nouveaux à ceux qui ont péri, I, 361. — (Jeunes) doivent être divisés en deux classes. Quelles sont ces classes, III, 335. — de vigne (Choix de), 339. — Sur quelle partie de la vigne il faut les prendre, I, 265. — Les arracher avec soin de la pépinière sans les mutiler, 301. — Premiers soins qu'exigent les jeunes plants de vigne, 343. — Disposition qui favorise leur développement et leur fécondité, III, 347. — Moyen de les préserver et de les fortifier, I, 301. — Ce qui les fait devenir galeux et rabougris, 339. — Ce qu'en peut contenir un jugère, 251.
- Platane (Feuilles de), III, 215.
- Plâtre, III, 203, 207, 215, 217, 255, 261, 265, 267, 271, 281.
- Pleiades. A quelle époque se couchent, I, 137.
- Plomb. Les vases de cette matière conviennent mieux que ceux d'airain à la cuisson du vin, III, 225.
- Pluie. On ne laboure pas pendant les jours de pluie, I, 183. — En imbibant la terre, la pluie rend la culture plus facile, 129. — Ce qu'il faut faire si elle tombe sur le foin qu'on vient de couper, 202. — Dans quelles conditions elle cause le moins de dommages à la vigne, 371. — Elle influe sur l'époque de l'ensemencement, 137. — d'hiver. Ressource en cas de défaut d'eau, III, 131. — Moyen pour empêcher qu'elle ne s'introduise dans la plaie faite à une vigne par l'instrument tranchant, 383. — Il ne faut pas commencer ses travaux quand les pluies menacent, 27, 225.
- Poireau, III, 201. — Comment il doit se semer, 143. — Comment on obtient de grosses têtes, *ib.* — Epoque pour le repiquer, 135. — Quand il doit paraître sur le sol, 23. — (Feuille de), II, 125. — sectile, III, 293, 329. — Différence de culture entre le poireau à tête et le poireau sectile, 143.
- Poires, III, 203. — à faire sécher au soleil, 209. — (Préparation des), 201. — de Dolabella, 203. — de Vénus, *ib.*
- Poirier, III, 385. — et ses variétés, II, 87. — Quand il doit être planté, *ib.*
- Pois. Quand ils se sèment, I, 153. — En quelle terre, *ib.* — Dans quelles proportions, *ib.* — Dans quelles conditions ils engraisent le champ, 185. — chiche ou de bélier, quel sol lui est bon, 163. — Il doit être rejeté comme nuisible à la terre, *ib.* — Quand il peut se semer, *ib.* — En quelle proportion, *ib.* — préjudiciable au sol, 185. — punique, 163.
- Poisson. Tout poisson ne réussit pas bien dans toutes les mers, II, 365. — commun ne vaut pas la peine d'être nourri, 371. — Quels sont les poissons qu'il convient de nourrir dans des lacs, *ib.* — (Nourriture des), 301. — Ceux d'un parage, trans-

- portés dans un autre, ne s'y conserveraient pas, 367. — Exception pour la murène, *ib.* — Leur nourriture doit être plus molle que celle des saxatiles, 373, 375. — Rivages que fréquentent de préférence différentes espèces de poissons, 365, 367.
- Poissonnier (le)*, titre d'un ouvrage de C. Martius, III, 277.
- Poivre blanc, III, 331. — noir, *ib.*
- Poix, III, 217, 247, 271, 275. — Moyen d'empêcher le vin cuit de sentir ce condiment, 237. — (Amphores enduites de), 257. — brûlante, 221, 271. — (Paniers enduits de), III, 219. — (Vases enduits de), 193, 203, 211, 217. — (Cruiches enduites de), 205, 215. — de Brutium, 221, 235. — dure, 221. — dure fondue au feu, 271.
- Pôles du monde déplacés, I, 37.
- Pommes, III, 203. — mationnelles, 283. — miellées, 281. — orbiculaires, *ib.* — sestienues, *ib.* — Comment on les conserve, 281, 283. — à faire sécher au soleil, 209. — (Préparation des), 201. — et raisins, incompatibles, 273. — de pin, 249. — vides de leurs amandes, 193. — On pouvait les étendre les jours de fête, I, 211.
- Pommier et ses variétés, II, 87. — Quand il se plante, 87. — d'été, III, 385.
- Pompéienne, variété de vigne, I, 235.
- Population des campagnes l'emportait sur celle des villes, I, 23.
- Porc. Ne doit pas aller chercher sa pâture dans les prés, I, 199. — est naturellement très-échauffé, II, 271. — Salaison de sa viande, III, 321, 323. — Régime à imposer à l'animal pour son dernier jour, *ib.* — Danger de la présence des excréments du porc malade, II, 127. — Son traitement, 269. — Pulmonie chez le porc, 273. — Douleur de la rate chez le porc, 373. — Différences dans le mode de nourriture, suivant son espèce, I, 29. — Soins à lui donner suivant son espèce, 29. — Qualités que doit avoir un mâle destiné à la reproduction, II, 261. — Soins qu'il réclame à l'état de santé, 261. — La fange lui sert de bain, 305. — Les forêts sont ce qui lui convient le mieux, 263. — Arbres qu'il aime à y trouver, *ib.* — Autres terres qui lui conviennent aussi, 265. — Fruits que l'on peut garder ou faire sécher pour lui donner, *ib.* — Il ne faut pas enfermer les porcs en troupe comme les autres bestiaux, *ib.* — Ils s'arrangent de toute espèce de terrains, 263. — Supportent moins la soif que tous les autres animaux, 271. — (Castration des), 263, 273.
- Porcher. Doit être vigilant, actif, industrieux et courageux, II, 267.
- Porques ou lîres, I, 129; II, 11; III, 137.
- Position relative à l'atmosphère, I, 61. — considérée comme pestilentielle, III, 67. — à donner aux fruits que l'on veut conserver, 285.
- Posséder ne suffit pas, il faut pouvoir cultiver, I, 55.
- Possessions d'outre-mer, leurs inconvénients, I, 43, 45.
- Potiron. Quand il doit être cultivé, III, 27.
- Poulaillers (Construction des), II, 297.
- Poulain. Moyen pour l'obtenir d'un sexe donné, II, 177. — Moyen de reconnaître ses qualités, 179. — Soins à lui donner au moment de sa naissance, et dans les premiers temps de sa vie, 177. — La main la plus légère peut blesser un poulain nouveau-né, 177.
- Poules, III, 395. — Quelle espèce il faut choisir, et en quel nombre, II, 291. — Quelle couleur de plumage on doit préférer, 293. — armées d'éperons saillants, rarement fécondes, et inhabiles à couvrir, *ib.* — A quelle époque les poules commencent à pondre, 305. — Elles cessent de produire en automne, 319. — Nourriture des poules, 303. — Engraissement des poules, 321, 323. — Revue des différentes espèces, 289. — Jugement sur chacune, 295. — de Médie ou de Rhodes, sont-elles fécondes? 295. — de Numidie (Éducation des), 347. — En quoi la poule numidique diffère de la pintade, 289. — sauvages (Éducation des), 347.
- Poulets. Ce qu'il faut faire au moment où ils éclosent, II, 313.
- Pouliot, II, 313; III, 195, 197, 253, 329.
- Poumon (Ulcération du) chez les bœufs, ses symptômes, ses suites, ses remèdes, II, 143.
- Pourpier, III, 209.
- Pourpré, variété du poirier, II, 87.
- Pousses. N'en pas conserver plus que la vigne n'en peut nourrir, I, 363.
- Poussière, sert de bain aux oiseaux de la basse-cour, II, 305.
- Poussins nouvellement éclos enfermés avec leur mère. Soins qu'ils réclament, II, 315.
- Pré. Etymologie du nom latin *prata*, I, 195. — Au bout de combien de temps il peut recevoir le petit bétail et les grands bestiaux, 201. — Le convertir en champ labouré, 195. — Ne rend pas moins en pâturage qu'en foin, *ib.* — S'adonner à la culture des prés, *ib.* — Ils réclament quelques connaissances, 29.
- Précoce, variété du poirier, II, 87.
- Précipités. Ce que c'est, II, 59. — Ce qu'il en faut faire, I, 16.
- Pression du fromage (But de la), II, 259.
- Pressoirs. Soins qu'on doit en avoir, III, 105, 219. — Quelle doit être la température des pressoirs à huile, I, 75. — Leur exposition, 77; III, 311. — Éviter que la fumée ou de la suie y pénètre, *ib.* — Soumettre les olives à leur action, 295, 301.
- Présure. Son usage, II, 257. — Substances qui peuvent la remplacer, 259, 261.
- Priape. Exposer sa statue au milieu des jardins, III, 13.
- Primeurs. Moyen d'en obtenir, III, 135. — Leur procurer par l'arrosement une légère pluie, 21. — Quand on peut les couper, 37.
- Principe fondamental en agriculture, I, 91.
- Printemps. Les mers, les monts et l'univers entier

- ressentent son influence, III, 25. — n'est pas toujours pluvieux, I, 27. — Quand doit être défoncé le terrain qu'on veut ensemen- cer à cette époque, III, 133. — (Equinoxe du), I, 177; III, 249.
- Prisons. En inspecter l'état, I, 93.
- Probité, aussi nécessaire au gardien des oiseaux de la basse-cour qu'à celui des troupeaux, II, 305.
- Procurateur. Où doit-il avoir son logement, I, 71.
- Productions de la terre. Ce qui leur nuit, I, 13. — Quelle espèce de sol elles préfèrent en général, 109.
- Produit d'une contrée étrangère prospère difficilement, III, 337.
- Promenade autour des champs que l'on veut garantir des animaux nuisibles, faits par une femme, pieds nus, sein découvert, cheveux épars, etc., III, 37. — Quelle doit être l'exposition des galeries pour la promenade, I, 69.
- Propreté (Précepte de), III, 189.
- Propriétaire visitant fréquemment son domaine, I, 319.
- Propriété. Ne pas acheter indifféremment une propriété dans quelque endroit que ce soit, I, 57.
- Proserpine. Lui sacrifier au moment de la vendange, III, 219.
- Provins. Comment on doit les faire, I, 357.
- Provigement (Moyen avantageux de), III, 357. — Combien de méthodes de provigement, 355.
- Prudence en affaires, I, 35.
- Prunelier. On peut choisir pour l'emplacement d'un jardin de rapport le sol qui le produit spontanément, III, 11.
- Prunes. Quand les cueillir, III, 39. — d'onyx, 203. — pourprés, *ib.* — sauvages, *ib.*
- Pruniers, III, 385. — Quand ils se plantent, II, 87.
- Puces. Moyen d'en débarrasser les chiens, II, 285.
- Puissance génératrice de l'homme. Le père de l'univers l'a dérobée à notre connaissance, I, 271.
- Puits. Quelles qualités doit avoir l'eau qu'on y trouve, I, 61. — Garantie certaine pour qu'il ne tarisse pas, III, 131.
- Pustules produites par l'attachement de certaines plantes, III, 147.
- Q**
- Quadrant. Ce que c'est, II, 13.
- Quadrupèdes. Deux classes, l'une destinée à être associée à nos travaux, et l'autre à nos plaisirs, notre profit, notre garde, II, 107.
- Quinconce. Ce que c'est, II, 13. — (Disposition en), I, 291. — bonne pour la plantation des vignes, I, 299.
- Quinctius Cincinnatus appelé de la charrue à la dictature, I, 19.
- R**
- Râble de bois, III, 219, 237, 249, 257.
- Racine des plantes. Soins dont elles sont l'objet, I, 177. — Les arbres plantés avec racines poussent plus vite que les simples boutures, III, 379. — inférieures des vignes et des oliviers, trouvent dans un point profond du sol l'humidité nécessaire, I, 121. — supérieures des vignes et des oliviers, nuisent aux récoltes, *ib.* — Éviter que les racines de deux plants de vigne ne s'embarrassent entre elles, 301. — réduites en cendres, 281.
- Radicules nouvelles de la vigne, quelle terre leur est favorable, I, 327.
- Radiole, espèce d'olive, III, 289.
- Rage des juments. Son origine, son traitement, II, 193.
- Raifort, peut se semer deux fois l'année, III, 153. — Sa culture, *ib.* — Manière de confire les cimes de raifort, 201. — (Graine de), 135, 161.
- Raisin. Dans quelle espèce de terrain il prospère le mieux, III, 343. — Opération qui lui donne du suc, et accélère la pousse du bois, 361. — Temps auquel il doit être cueilli, pour se conserver, et moyennant quelles autres préparations, 41, 269. — Moyen de le conserver parfaitement, 271, 273. — (Moût de), 265. —
- et pommes, incompatibles, 273. — d'Aminée, 257. — blanc et noir, quand ils doivent être greffés, 361. — Muscat séché au soleil, *ib.* — sauvage, cueilli vert et cuit avec de la farine de froment, dégoûte les poules de tout raisin, II, 317. — On doit recueillir les raisins à mesure de leur maturité, I, 323. — ne mûrissent pas tous ensemble, 319. — Il en est qui n'acquièrent jamais de douceur, III, 103. — à grains durs, gros et écartés, 273. — à grains durs et petits, et renfermant beaucoup de pepins, I, 219. — à grains tendres et gros, *ib.* — Manière de préparer et de conserver diverses espèces, III, 267. — numides, 271. — pourprés, bumastes, à chair ferme, *ib.* — précoces, 261. — et à chair ferme, I, 221. — sans pepins : moyen de se les procurer, III, 361. — séchés au soleil, 327. — et purgés de leurs pepins, 331. — secs. Leur préparation, 213. — secs, broyés avec égale quantité d'essence de nard et détremés dans du vin dur, II, 427. — secs, écrasés et humectés d'un peu d'eau, 443. — Moyen pour en rendre les grappes plus grosses et plus luisantes, III, 215.
- Rameaux de la vigne. Les attacher avant que le fruit ne mûrisse, I, 371. — des arbres. Manière de les couper, II, 49. — de rouarin desséchés, III, 255.
- Ramilles de cyprès. Leur emploi, I, 145.
- Ramure de cerf. En brûler dans les bergeries, II, 235.
- Rasis, III, 227.
- Râtiatoire de fer, III, 219.
- Rats, III, 369. — En garantir le grain dans l'aire, I, 205. — Rat mort dans le vin, III, 249.
- Raves, quand on doit s'en occuper, I, 163. — Quelle terre leur convient. — A quelle époque elles se sèment, *ib.* — En quelle proportion, 165. — Leur ensemencement et leur culture, III, 161. — (Graine de), 135, 137. — Comment on les confit, 323. — Jus qui les confit très-bien, 327.
- Rayons. Les abeilles en construisent autant qu'elles

- présument pouvoir en remplir, II, 431. — (Taille des), 445. — A quelle époque de la journée il convient d'en faire la taille, 447. — Emploi et description des instruments nécessaires à cette opération, *ib.* et 451. — Leur taille est différente, quand les ruches sont à demeure et entourées d'un mur, *ib.* — Il faut enlever les parties vides, quand il y a insuffisance d'ouvrières par suite d'accident, 431. — Il faut supprimer les rayons trop vieux, ou attaqués des teignes, ou peu solides, 445, 451.
- Récolte. Quelle récolte suit celle des foins, I, 205. — de miel. Quand elle est enlevée, la serrer soigneusement hors des recherches des abeilles, II, 451. — de vin; le prix augmente, quand on n'est pas forcé de vendre tout de suite, I, 321. — Les vieux Quirites obtenaient de plus fécondes récoltes au milieu des armes et des flammes que l'eau descendant à la faveur de la paix, 25. — Moyen employé par l'oncle de l'auteur pour les obtenir abondantes, 193.
- Régions glacées, régions brûlantes, sont également contraires à la vigne, I, 217, 221.
- Rejets. Couper tous ceux qui naissent au-dessous de la tête du tronc, I, 303. — Ce qu'on doit faire des rejets intermédiaires, 341. — Ce qu'on entend par rejets suffragants et ce qu'on en doit faire, 383. — Il faut détruire les rejets stériles du vieux bois, 401.
- Rejets sur les sarments. Conduite différente à tenir suivant le lieu où ils naissent, I, 391.
- Relâchement dans les devoirs et dans la surveillance, I, 95.
- Renouée. Ce qui arrive au mouton qui en mange, II, 247. — Remèdes, *ib.*
- Réseau de lin, III, 317. — de jonc, *ib.*
- Repas journaliers (Vases destinés aux), III, 183.
- Repastiner. Ce qu'on doit entendre par ce mot, I, 307.
- Réserve. Ce que c'est, I, 373.
- Ressources pécuniaires, I, 55.
- Retard. Une opération retardée, retarde toutes les autres, III, 61.
- Rétention d'urine chez les chevaux, II, 183.
- Révivification des abeilles, II, 427.
- Rhéticque, variété de vigne, I, 235.
- Rigoles (Creuser les), III, 113.
- Rigueur (Grande) du droit regardée autrefois comme la plus grande des tyrannies, I, 81.
- Rivière navigable, avantage de sa proximité, I, 47. — La plupart des rivières se couvrent en été de vapeurs, en hiver de froids brouillards, 63.
- Rives entre les bourdons et les abeilles, II, 447.
- Roi des abeilles. Ne provient pas d'un petit ver comme les autres, II, 423. — Est pourvu d'ailes dès sa naissance, *ib.* — Sa conformation, 417. — Il y en a de bons et de mauvais, *ib.* — Discorde à sa mort, 421. — divisés, chez les abeilles. Comment les réconcilier, II, 417.
- Romarin, III, 243, 255. — cuit dans l'eau miellée, II, 429. — de Syrie, III, 267.
- Romulus. Les vrais enfants de Romulus, se livrant à une chasse assidue, excellent par la vigueur du corps, I, 23.
- Ronce, III, 129. — (Sommités de la). Manière de les confire, 201.
- Roquette. Quand elle doit être semée, III, 19. — Elle doit rester où on l'a semée, 143. — (Feuille de), 329. — (Graine de), 135.
- Rose. Quand elle doit être semée, II, 17. — Quand elle développe sa fleur, 29. — Quand sa fleur s'entr'ouvre, 31. — Quand elle peut être cueillies, III, 33. — Sa floraison sert d'époque, 247. — Roses sèches pulvérisées, II, 429.
- Roseau. Comment il se propage, III, 397. — fermé des deux bouts, avec un trou seulement sur un côté, employé dans la recherche des abeilles, II, 409. — dans le traitement des chèvres malades, 255. — Servant comme spatule, III, 265. — (Pointe de) pour ouvrir les olives sans les meurtrir, 291, 299; III, 335. — Terrains que demandent les roseaux, 419. — Manière de les propager, I, 421. — Temps favorable pour les planter et les biner, *ib.* — Eviter que ceux qui doivent soutenir la vigne soient nouveaux, 351.
- Rosée du matin, II, 445. — (Herbes couvertes de). N'en pas laisser manger aux agneaux ou aux chevreux, 247.
- Rosiers, I, 29; III, 335, 399. — tardifs (Plant des), 77.
- Rouleaux. Machine pour froisser les chalumeaux, I, 207.
- Royale. Variété de vigne, I, 235, 255, 259, 263. — venue à Rome des contrées lointaines, 261. — Variété d'olive, II, 67. — espèce d'olive, III, 289.
- Royaux, variété du poirier, II, 87.
- Rubigo (La malfaisante), moyen de la fléchir, III, 35.
- Ruches. A quelle époque de l'année elles essaient, II, 435. — S'assurer si elles sont bien peuplées, 405. — Ne les remuer ni les ouvrir en hiver, 441. — A quelle époque il faut redoubler de propreté et de soins, *ib.* — Moyen imaginé par quelques personnes pour y entretenir de la chaleur pendant l'hiver, *ib.* — Moyen à employer pour pouvoir en visiter l'intérieur, 449. — Moyens de les garantir du feu, des voleurs et des animaux nuisibles, 401. — Ne les déplacer que la nuit, et sans secousse, 445. — Qui ont souffert de quelque épidémie; les repeupler, 423. — Il faut pouvoir les ouvrir par derrière et par devant, 403. — Quand et pourquoi faut-il quelque fois les tenir closes de deux jours l'un, 433. — En quelle circonstance on conseille de souffler dedans avec la bouche, 405. — Elles craignent autant la saleté que la fraude, 397. — En enlever toutes les ordures, 433. — Les rafraîchir, 437. — Les laver, les nettoyer, *ib.* — Les tailler, III, 91. — Si les ruches immobiles offrent quelque avantage, II, 401. — pleines. Leur éviter les secousses en les transportant d'un pays à un autre, 407. — Ce qu'il faut faire en arrivant au lieu de

- destination, *ib.* — vides, garnies de plantes odorantes, attirent quelquefois les essaims, 413. — Il faut avoir des ruches toujours prêtes dans le lieu où l'on élève des abeilles, 425.
- Rue, plante, III, 195, 197, 201, 293, 299, 329. — Quand elle se sème, 147. — Précautions à prendre en la sarclant, 147. — Elle craint l'approche des femmes, en certain temps, *ib.* — Époque pour la repiquer ou la semer, 135. — détrempee dans du vin, II, 125. — (Feuilles de), III, 295.
- Ruisseaux (Curer les), III, 113. — provenant des bois. Ce qu'il faut faire quand il n'en arrive pas d'eau dans les jardins, 21.
- Rumpotin. Ce que c'est, II, 63.
- S**
- Sabine détrempee dans du vin, II, 125.
- Sable. Se mêle avec avantage aux terres argileuses et compactes, I, 193. — trop maigre et dépourvu d'humus contraire à la vigne, 377. — friable et sans force végétative, comment le ranimer, III, 133. — de rivière, 279. — On ne saurait faire une corde avec les impalpables atomes du sable, 9.
- Sablon noir et rougeâtre mélangé de terre humide, a été vanté par les anciens, I, 283.
- Sabot des bœufs. En quel endroit se doit faire l'incision en cas de claudication, II, 139, 141.
- Safran, III, 227. — Les jardins de Rome ont été vus embellis par ses fleurs, I, 259. — Quels pays en produisent beaucoup, 257.
- Saignée des bœufs. I, 131, 145. — des brebis, II, 241, 243.
- Salive d'un homme à jeun. Son emploi, II, 191.
- Salles à manger, qu'elle doit être leur exposition, I, 69. — de bain, quelle doit être leur exposition, *ib.*
- Samère, semence d'orme, II, 41. — Comment elle se sème, 43.
- Sanglier. Ne pas le laisser vieillir au delà de quatre ans, II, 305.
- Sanguine. En marquer les arbres, que l'on transplante pour ne pas les désorienter, III, 375, 379. — délayée dans du vinaigre, 339. — dans de la lie d'huile, 381.
- Sapin (Cônes de), III, 193.
- Sarclage. Époque à laquelle il convient de le faire, I, 177. — Son utilité, ses inconvénients, son à-propos, 173, 175. — Quelles précautions il exige, II, 45. — Quand le sarclage d'hiver est avantageux, I, 177.
- Sarment qui n'a point porté de fruits, n'est pas pour cela affecté de stérilité, I, 273. — Ne pas le tordre en le liant, 397. — à crossette, III, 341. — Les sarments dont on veut obtenir du fruit, doivent être débarrassés des vrilles et des rejets, I, 391. — Si leur nombre est considérable, en enlever quelques-uns, même portant fruit, 401. — Combien on doit en réserver à chaque plant, 361. — A quel âge de la vigne le nombre de ceux à conserver n'est plus déterminé, 371. — Il l'est par la nature du terrain, *ib.* — (Taille et réserve des), III, 349. — (Botte de), 379. — pampinaires, stériles, 339. — à fruit, sont de deux sortes, II, 57. — Il faut casser la pointe des jeunes pour arrêter leur essor, I, 401.
- Sarriette, III, 197, 199, 203, 329. — Quelle saveur elle rappelle, 27. — Quand elle doit être cultivée, *ib.* — (Cimes de), manière de les confire, 201. — (Semence de) mêlée à celle de l'oignon, 159.
- Sauces, III, 291.
- Saule, III, 397. — Quel terrain lui convient. Arbre dont il aime le voisinage, *ib.* — Terrain qu'exige le saule destiné à faire des perches, I, 419.
- Saumure, III, 195, 197, 199, 201, 209. — employée comme moyen de conservation, 191. — pour assaisonner les vins, 241. — Chaude, elle empêche les œufs de se gâter, II, 321. — forte, III, 287, 291, 293, 325. — Comment se fait la saumure forte, 193. — froide, 289.
- Saussaies, III, 73.
- Sautelles, II, 37. — Ce que c'est, I, 357. — S'enracinent vite et facilement, 331. — (Temps favorable à la coupe des), 357.
- Saveur distinguée doit être recherchée en même temps que la fécondité dans le choix d'une vigne, I, 255.
- Scarabées, ennemis des abeilles, II, 405.
- Scandien, variété du pommier, II, 87.
- Schoenum, III, 225, 245.
- Sciences agronomiques. La vie d'un homme suffit à peine pour en connaître l'immensité et les détails, I, 25. — et arts, comparés à l'agronomie, 15.
- Seille (Vin de), III, 251. — Son utilité, *ib.* — Comment il se fait, *ib.*
- Scirpule, variété de vigne, I, 235.
- Sciure d'érable, III, 271. — de peuplier, *ib.* et 279, 285. — de sapin, *ib.* — d'yeuse, 279.
- Scrupule ou Scrupule. Ce que c'est, II, 13.
- Scrotum de l'homme. Quelle plante en offre la forme, III, 11.
- Sécheresse trop grande rend les plantes galeuses et rabougries, I, 285. — Si c'est un temps convenable pour donner aux terres un second labour, 129.
- Sédum, emploi de sa graine contre certains insectes, III, 161, 163. — (Suc de) sur les plantes, 37.
- Sel, III, 191, 195, 203, 209, 215, 241, 279, 293, 299, 301, 325, 327. — mêlé aux fourrages, II, 125. — Il est utile d'en mettre dans les étables, 225. — Il empêche les œufs de se gâter, 319, 321. — Il s'emploie dans le traitement de la gale des brebis, 241. — blanc, III, 193. — égrugé, 295. — fin, 321. — grillé et égrugé, 231, 237. — grillé et tamisé, 199. — gros, 297, 309. — torréfié, 217, 287, 289, 291, 329. — Son effet sur l'huile, 309. — torréfié, concassé, 223, 321. — torréfié et égrugé, 295, 301. — torréfié, non égrugé, 299.
- Semaines. Trente jours de repos les suivent, I, 183. — Quel travail doit les suivre, 173. — d'automne, quand il est à propos de les sarcler, III, 67.

- Semence jetée dans une terre sèche et bien hersée, ce qu'elle y devient, I, 139. — Quantité nécessaire de chaque semence par jugère, III, 109.
- Sénat (Espèce de) parmi les abeilles, II, 421.
- Sénévé, III, 135. — Il doit rester où on l'a semé, 143. — Oter à sa graine son amertume, 327. — (Graine de), 325. — (Suc du), 327.
- Septonce, II, 13.
- Serfourir (Epoque convenable pour), I, 349; III, 21, 67.
- Sergie, variété d'olive, II, 67.
- Serpe bien affilée, III, 389 — du vigneron. Sa description; son usage, I, 393, 395. — Quand on doit éviter de s'en servir, 343.
- Serpent mort dans le vin, III, 249. — Le souffle des serpents fait périr les jeunes poulets, II, 315. — Moyen de les éloigner, *ib.* — Ils sont nuisibles aux ruches, 401. — Où ils recueillent leur venin, I, 65.
- Serpentaire. Quand il est temps de la semer, III, 29.
- Serpette, I, 211, 355, 365, 397; III, 219.
- Serpolet. Sa culture, III, 149.
- Sésame. Quand il se sème, I, 161; III, 95. — En quel terrain, I, 161. — Dans quelle proportion, *ib.* — torréfié, 211. — légèrement torréfié, 329.
- Sesterce. Outil de jardinage, III, 337.
- Sève. Comment elle se comporte, I, 385. — Sa surabondance empêche les greffes de reprendre. Moyen de remédier à cet inconvénient, III, 361.
- Sévérité. Faire craindre sa sévérité, plutôt que détester sa rigueur, I, 89.
- Sextant, ce que c'est, II, 13.
- Sextien, variété du pommier, II, 87.
- Sextule, II, 13.
- Sicilique, ce que c'est, II, 13.
- Signia (Mortier de), II, 357, 367, 381.
- Signin, variété du poirier, II, 87.
- Silex couvert d'un peu de terrain, est propre à la culture des vignes, 283.
- Σίλφιον, III, 197.
- Siphon appelé diabète; la végétation de la vigne lui est comparée, I, 265.
- Sirape. Comment on la fait, III, 301. — Variétés d'olives les plus propres à ce condiment, 301.
- Sircitule, espèce de raisin, III, 273.
- Siros, ce que c'est; leur description, I, 75.
- Situation abrupte et escarpée, contraire à la vigne, I, 377.
- Σμύριον, III, 147.
- Soies du porc. Moyen de l'en dépouiller quand il est tué, III, 323.
- Sol (Aptitude du). Peu de personnes la connaissent, I, 27. — aride, préférable à une terre marécageuse pour la culture de la vigne, 303. — bien exposé au soleil, III, 135. — destiné aux vignes. Quelle qualité on doit y considérer, I, 255. — Division en genres et espèces, 107. — fatigué, épuisé, 13. — Moyen de reconnaître un sol gras, 117 — et d'un aspect agreable, 55. — Moyens de vaincre la maigreur du sol, I, 57. — maritime, III, 135. — neuf, passait de l'état sauvage à la culture, d'où vient sa fécondité, I, 105. — où il n'existe aucun arbre, est le meilleur pour la vigne après le terrain en friche, 279. — Quel est le meilleur pour un jardin de rapport, III, 11. — Quel est le plus mauvais, 109. — Quels légumes lui nuisent ou lui profitent, 185. — Quels sont les vices du sol qui finissent toujours par tuer les vignobles, 377. — stérile, 47 — trop chaud, brûle les vignes, 285. — trop froid, engourdit la racine des vignes, 285.
- Solée pour la fabrication de l'huile, III, 305.
- Soleil. En préserver les marcottes, I, 313. — Moyen de garantir de son ardeur les plaies de la vigne, 389. — Ce qu'on perd à ne le voir ni à son lever ni à son coucher, 23. — La privation du soleil, est contraire à la vigne, 377.
- Solstice d'hiver, III, 121. — Dès cette époque, la température devient plus douce, 63. — et équinoxes. Différents sentiments sur leur époque, II, 439.
- Son. Bon pour les agneaux quand ils commencent à manger, II, 225. — Est également bon pour les poules quand il n'est pas trop dépouillé de sa farine, 303.
- Sophorties, vignes grecques, I, 233.
- Sort. Supporter ses coups avec courage, est le fait d'un sage, I, 49.
- Soucis. Quand ils peuvent être semés, III, 17. — Quand ils peuvent être cueillis, 33.
- Soufre, dans le traitement de la clavelée, II, 243. — pulvérisé, dans le traitement de la gale des brebis, 241.
- Sources. Epoque où l'on peut le mieux apprécier leur force, III, 131. — Cas où il se présente des sources marécageuses, I, 293.
- Souris, III, 369. — morte dans le vin, 249.
- Sous-sol. Toute terre, même la plus fertile, a un sous-sol de mauvaise qualité, I, 129.
- Spadons. Quels sarments on appelle ainsi, I, 273.
- Sparte (Couloirs de), III, 223. — (Filets de), 277. — (Liens de), 279.
- Spatule de bois, III, 235, 265, 287.
- Spionie, variété de vigne, I, 235. — très-productive, mais donne un vin peu estimé, 255.
- Stade, ce que c'est, II, 11.
- Stature. Quels pays produisent les hommes de la plus haute taille, I, 257.
- Stellion, dangereux pour les abeilles, II, 405.
- Stérilité du sol, I, 13.
- Sticule, variété de vigne, I, 235.
- Struthien, variété du coignassier, II, 87.
- Subordonnés. Le maître ne doit pas en recevoir des leçons, I, 87. — Les contenir dans le devoir plutôt que d'avoir à les punir pour des fautes commises, 89.
- Substance odorante, III, 223, 225, 227. — stérile mêlée à une qui est féconde. Quel en est l'effet, I, 129.
- Sueurs provoquées, I, 23.
- Suie. Elle détériore la saveur de l'huile, I, 77. — N'en pas laisser pénétrer dans le pressoir à huile ni dans le cellier, III, 311. — Son emploi contre certains insectes, 161. — En saturer les graines, pour les préserver des animaux nuisibles, 35.
- Suif égoutté dans une plaie ou

moyen d'une lame rougie au feu, II, 139.
 Sujet acheté, en fait d'arbres ou arbrisseaux, n'offre aucune garantie de bonne qualité, III, 335.
 Sulques, variété du figuier, II, 83.
 Superbe, variété du poirier, II, 87.
 Sureau (Jeunes branches de), III, 279. — Echelas faits de ce bois, I, 397.
 Surface du sol. Il ne faut pas s'en rapporter exclusivement à son apparence, I, 119.
 Syrien, variété du poirier, II, 87. —, variété du pommier, *ib.*

T

Tablier de paille ou de jonc pour la préparation de la cire, II, 453.
 Tac. Ses causes, ses symptômes, remède à y apporter, II, 247.
 Taies de l'œil des chevaux, les faire disparaître, II, 191.
 Taille de la vigne. Trois considérations principales doivent diriger dans cette opération, I, 381. — Epoque favorable pour la pratiquer 347; III, 363. — des arbres, I, 29.
 Tamarisc (Auges de), contre le gonflement de la rate du porc, II, 273.
 Tamis de lin, III, 259.
 Tarentin, variété du poirier, II, 87.
 Tarrière, III, 393. — ancienne comparée à la nouvelle, appelée gauloise, I, 413; III, 361.
 Taureaux. Quels sont les meilleurs, II, 159. — A quel âge ils sont bons pour la saillie, 163. — A quel mois de l'année il convient de les faire saillir, 165. — Y a-t-il un moyen de connaître le sexe du produit à naître? *ib.*
 Teignes. Moyen de préserver de leur ravage un plant de figuiers, III, 381. — N'en pas souffrir dans les ruches, II, 435, 437.
 Tempérament, chose désirable en fait de sol et de climat, comme dans nos corps, I, 287.
 Température. Elle influe sur l'époque de la ponte des poules, II, 305. — des

quinze derniers jours de janvier, III, 63. — des quinze premiers jours de février, 69. — des quinze derniers jours de février, 73. — des quinze premiers jours de mars, 75. — des quinze derniers jours de mars, 79. — des quinze premiers jours d'avril, 81. — des quinze derniers jours d'avril, 83. — des quinze premiers jours de mai, 85. — des quinze derniers jours de mai, 87. — des quinze premiers jours de juin, 89. — des quinze derniers jours de juin, 91. — des quinze premiers jours de juillet, 93. — des quinze derniers jours de juillet, *ib.* — des quinze premiers jours d'août, 97. — des quinze derniers jours d'août, *ib.* — des quinze premiers jours de septembre, 101. — des quinze derniers jours de septembre, *ib.* — des quinze premiers jours d'octobre, 107. — des quinze derniers jours d'octobre, 109. — des quinze premiers jours de novembre, 113. — des quinze derniers jours de novembre, 117. — des quinze premiers jours de décembre, 121. — des quinze derniers jours de décembre, *ib.* — des quinze premiers jours de janvier, 123.

Temps. Comme il fuit, III, 23. — Sa perte est irréparable, 59. — (Mauvais), 249.

Térébenthine dans le traitement de la gale des brebis, II, 241. — néméturique, III, 227, 235.

Terrains (Divers genres de). I, 107. — En distinguer les différences, 27. — Quel genre de labour ils doivent recevoir suivant leur nature, 125. — Rendre les terrains caillouteux propres à la culture, 113. — Moyens de défricher les terrains couverts de bois et de brousses, 113. — Comment on doit bâtir sur les terrains déclives, 67. — défoncés, valent mieux pour les vignes que les noyales, 299. — destinés au vignoble. Qualités qu'il doivent avoir, 279, 285. — Quel travail doit subir le terrain, 291. — en friche est le meilleur pour créer un vignoble, 279. — épuisé par certaines pro-

ductions, quel remède y rappellera les forces perdues, 185, 187. — gras. Une plante accoutumée à y vivre ne peut se faire à un terrain maigre, 263. — Quand les terrains humides doivent recevoir le premier, le second, le troisième labour, 127. — Moyen de les dessécher, 111. — inférieurs. Les coteaux leur fournissent assez d'engrais, 201. — ingrats, III, 249. — Comment on les fume, I, 131. — Soins à donner aux terrains nouvellement défrichés, 115. — sablonneux, y mêler de l'argile, 193. — sauvages, leur transformation en champs labourables, 111. — travaillés, doivent rester soulevés et vierges de toute impression du pied, 293.

Terre, mère commune de toutes choses, I, 13. — Elle peut être comparée à l'espèce humaine sous le rapport de l'aptitude génératrice, 105. — Par quel moyen elle ne vieillit ni ne se fatigue, 103. — Elle n'est pas, comme l'homme, sujette aux infirmités de la décrépitude, 13. — Opinion erronée sur son état de vieillesse, 103. — Quelle est la cause de la diminution de ses productions, 105. — Moyen de connaître si elle est propre ou non à la culture des arbrisseaux, 281. — Toute espèce de terre, et surtout celle des vignobles, ne peut bien produire si elle n'est travaillée avec un grand soin et par un homme habile, 335. — Celle qui convient à la vigne est aussi bonne pour les arbres, III, 377. — Toute terre extraite et transportée est un excellent amendement pour les vignes, I, 195. — La meilleure pour les vignes, III, 343. — (Travail de la), I, 109. — En quelle saison il faut retourner la terre des jardins, III, 13. — Ce qu'il faut faire quand elle est endurcie par la continuation d'un ciel serein, 15. — Quand il faut y répandre les engrais, 17. — Epoque à laquelle on ne peut plus rien lui confier, 137. — Ce qu'il faut y faire, et y semer, quand on veut en faire un pré, I, 199. — Ce qui

- la décrédite, 85. — Ce qui l'engourdit et la rend inerte, 279. — Ce qu'on doit observer dans le choix d'une terre, 45, 47. — argileuse; ses qualités, ses inconvénients, 283. — argileuse et trop compacte, y mêler du sable, 193. — bien divisée, III, 279. — bien fumée, 363. — Il ne faut pas toucher à une terre bourbeuse à toutes les époques de l'année, I, 127. — Il ne faut ni la labourer ni la fouir, III, 369. — cariée et mouchetée. Ce que les paysans appellent ainsi, I, 127. — Inconvénients d'une terre compacte, 285. — détrempe dans du vinaigre, III, 361. — disposée en vignoble, offre-t-elle un avantage? I, 237. — douce et propre au blé. Moyen de la reconnaître, 117, 119. — grasse et médiocrement sèche, 47. — humide, ce qu'elle demande de travail, 131. — maigre. Moyen de la reconnaître, 117. — marécageuse, impropre à la culture de la vigne, 303. — Il faut établir des rigoles dans les terres de cette dernière espèce, 197. — médiocre. Moyen de la reconnaître, 117. — mêlée de fumier, III, 347. — de paille hachée, 231. — rouge. Ses inconvénients, I, 283. — salée ou amère est contraire à la vigne, 377. — (Productions de la). Les conserver, 59. — Qualités différentes à y chercher suivant les pays, I, 27. — La saveur des terres est un moyen de les reconnaître, 117. — (Variété des). Peu de personnes les connaissent, 27. — apportées dans les vallées par les inondations et les alluvions, les rendent propres à la culture des vignes, 283. — arrosées ou naturellement humides présentent un double avantage, II, 119. — Leur fertilité dans les temps anciens, comparée à celle du temps de Columelle, I, 239. — Celles qui ont été longtemps en vignobles, sont les plus mauvaises pour les vignes nouvelles, 279.
- Terreau qui s'amasse au pied des buissons et dans les chemins doit être recueilli pour engrais, I, 189, 281. — ramassé dans les chemins ou dans les haies est un excellent amendement pour les vignes, I, 195.
- Thamnus, III, 195.
- Thasiennes, vignes grecques, I, 233.
- Thym, III, 199, 253, 329. — Sa culture, 149. — Manière de confire les cimes de thym, 201.
- Tillenl (Coffres de), III, 283.
- Tiques. Moyen d'en débarrasser les chiens, II, 285.
- Tithymale. Pendant sa fleuraison, il faut donner aux abeilles une alimentation particulière, II, 443.
- Tonneaux. Les enduire de poix, III, 219.
- Tonte des bêtes à laine. A quelle époque elle doit se faire, II, 235. — Conditions qu'imposent les pontifes, pour la faire les jours de fête, I, 211. — La métayère doit y assister, III, 187.
- Topies, variété du figuier, II, 83.
- Torches. On pouvait les tailler les jours de fête, I, 211.
- Tortue marine (Sang de), II, 127.
- Tourterelles (Nourriture des), II, 331.
- Tourtière, III, 211.
- Toux (Remède contre la), III, 251. — Traitement de la toux des chevaux, II, 187. — Comment on guérit la toux des bœufs, 137.
- Traîneaux, machines pour froisser les chalumcaux, I, 207.
- Tranchées pour la plantation de la vigne, I, 291. — Quelle forme leur donner, 337. — En bien dresser les bords, 295. — pour l'écoulement des eaux, III, 113.
- Transplantation de la vigne. Ne doit pas se faire d'une bonne terre en une mauvaise, mais d'une médiocre en une bonne, I, 249. — Observer pour l'effectuer l'état du climat, du lieu, 263; II, 53, 81.
- Trapet pour la fabrication de l'huile, III, 305.
- Travailleurs de la ferme. Comment les diviser, I, 99.
- Travaux de la paix, préparent aux fatigues de la guerre, I, 23. — de la ferme. Les répartir de manière à ce qu'il y en ait pour tout le monde, 99. — à faire pour chaque genre de champ, 179. — de chaque esclave suivant sa force et son intelligence, 95. — Ne pas s'effrayer du temps éloigné où on pourra en recueillir le fruit, 263. — Il faut renoncer aux travaux dont l'immensité absorberait tous les instants du cultivateur, 405.
- Tremois (Ensemenement des), III, 73.
- Tribu. Étymologie de ce mot, II, 11.
- Tribule, III, 305.
- Trient. Ce que c'est, II, 13.
- Troupeau (Ce qu'il faut observer dans l'achat d'un), II, 213. — de brebis, doit être gouverné avec une grande douceur, 229. — peu nombreux, mais bien nourri, rapporte plus qu'un grand troupeau qui souffre de la faim, 219. — Le maître d'un troupeau doit être instruit dans l'art vétérinaire, 223. — Ce qu'il faut faire au troupeau malade, I, 129; II, 235. — Il ne faut pas introduire les troupeaux dans les prés nouveaux et faciles à défoncer, I, 201. — En faire le recensement, 95. — Leur entretien était pour les anciens agriculteurs la source la plus féconde de richesses, II, 105. — (Gaspillage des), I, 55.
- Truie, est de tous les animaux celui qui supporte le moins la faim, II, 275. — Quelles qualités doivent offrir les truies destinées à la progéniture, II, 261, 263. — Moyen pour les empêcher d'engendrer, *ib.* — qui mangent leur portée, 275. — Elles doivent être enfermées avec leurs petits dans des loges séparées, 265, 267. — Avec quoi on doit reconforter les truies qui allaitent, 269. — Moyen de reconnaître quand elles ont la fièvre, *ib.*
- Tube de terre cuite, III, 363.
- Tudicule, pour la fabrication de l'huile, III, 305.
- Tuf sablonneux, contraire à la vigne, I, 377.
- Fuiles chauffées jusqu'au rouge blanc, II, 241.
- Tumeurs purulentes chez les chevaux; leur traitement, II, 191.

Turraniens, variété du poirier, II, 87.

U

Υδρῶν. Ce que c'est que cette maladie. Son traitement, II, 255.

Ulcérations pernicieuses produites par la ruche, III, 147.

Ulcère phagédénique chez les abeilles, II, 431. — Ulcères négligés chez les bœufs, 151.

Ulpique, III, 135. — Ses différents noms, 137. — Manière de le planter, *ib.* — Quand il doit être semé, 19. — (Têtes d') broyées dans du vin, II, 125.

Union conjugale. Ses avantages, ses résultats, III, 167, 169.

Union, ou oignon des Marses, III, 201.

Urine humaine. Son emploi en agriculture, I, 187; III, 117. — vieille, 361, 383. — contre la gale des brebis, II, 241. — dans la jaunisse des brebis, 245. — de bœuf, ou d'homme placée sous les ruches, 429. — de porc ou d'homme employée dans la culture des oliviers, 77.

Ustensiles (Distribution des) dans une maison, III, 181. — de la vendange, quel soin on doit en avoir, 105.

V

Vacceres. Où il convient d'en faire usage, III, 381.

Vaches. Quelles sont les meilleures, II, 159. — Soins qu'elles exigent quand elles ont mis bas, 167.

Vaisseaux servant à la fabrication de l'huile, comment ils doivent être lavés, III, 311.

Vallées sablonneuses, impropres à la culture de la vigne, I, 377.

Van. En quelle circonstance on y doit recourir pour purifier le grain, I, 209.

Variétés de vignes. Leur séparation est importante, I, 321. — Leur classement fort utile, 323.

Vase d'airain, III, 213, 315. — Le bruit qu'on fait en frappant dessus, indiqué comme moyen de décider un essaim à se fixer quelque part, II, 411. — de plomb, III, 205, 225, 309. — de terre cuite d'une

forme particulière, pour la préparation des raisins que l'on veut conserver, 273. — imaginé pour insuffler de la fumée dans les ruches, afin de pouvoir en visiter l'intérieur, II, 449. — Vases nécessaires pour les provisions et les conserves salées, III, 189. — parfumés d'aromates, 243. — d'apparat destinés aux festins, 183.

Végétaux. Leurs aliments comparés à une espèce d'âme, I, 265. — épineux, dommageables pour les bêtes à laine, II, 219.

Vendange. Une seule ne suffit pas pour prouver les qualités d'une vigne, I, 253. — Ce qui en peut diminuer le travail et la dépense, 323. — L'abondance plus ou moins grande de l'année précédente doit guider la conduite du vigneron, 393. — S'il y a plusieurs espèces de vignes, le goût de la moins bonne altérera celui de la meilleure, 321. — Tout ce qui se fait à la maison vers cette époque, réclame les soins de la métayère, III, 219. — humide, 229. — sèche, *ib.* — A quelle condition les pontifes l'autorisent les jours de fête, I, 211. — Etudier le moment propre à ce travail, III, 101, 103, 105. — Travaux préparatoires, 105, 217. — L'espoir des vendanges doit encourager le cultivateur, I, 247. — Cet espoir est fondé sur le choix bien fait de marcottes, 261. — productives, 37.

Vendangeurs. En quelle circonstance il faut s'attendre à être trompé par eux, I, 321. — Leur réserver dans les vignes une voie commode, 367. — ne doivent pas arracher les grappes avec la main, III, 219.

Vents. Quel est le meilleur pour vanner, I, 207. — Il faut éviter les vents froids quand on doit planter des vignes, III, 341. — En préserver les marcottes, I, 313. — Influence des vents du midi et du nord sur le vin, 223.

Vénucule, variété de vigne, I, 235; III, 273.

Vergers, manière de les planter, II, 79. — Les entou-

rer de haies, I, 81. — Quel doit être leur emplacement, *ib.*, et III, 377. — Ceux où il y a peu d'arbres, sont propres à la culture de la vigne, I, 281. — Vigne propre tout au plus à y être cultivée, 225. — considérables, III, 219.

Verges pour battre les olives III, 317.

Verrat. Il doit avant tout être lubrique, 261.

Vers intestinaux des veaux, II, 167. — du cheval, 187. — Empêcher que les vers ne s'engendrent dans les conserves, III, 203. — Moyen d'empêcher qu'ils ne s'engendrent dans le vinaigre de figes, 217. — Ce qui en facilite l'éclosion dans le bois de la vigne, 365.

Vert-de-gris employé dans le traitement du tac, II, 247.

Vesce. A quelles époques elle se sème, I, 167; III, 107. — Dans quelle proportion, I, 169. — En quelle terre, *ib.* — Elle est une bonne nourriture pour les poules, II, 303. — Dans quelles conditions elle engraisse un champ, I, 185; III, 111. — employée comme fourrage, 91. — en bottes, excellent fourrage pour les bœufs, II, 121. — Excellente nourriture d'hiver pour les brebis, II, 227.

Vêtements les plus importants, quels animaux les fournissent, II, 209.

Viande du porc (Salaison de la), III, 321.

Viateurs, officiers chargés d'aller porter aux sénateurs, dans leurs domaines ruraux, l'invitation de se trouver aux assemblées, I, 25.

Vie des champs, fut en honneur chez les anciens Romains, I, 19. — Une vie lâche, n'engendre que maladies, 23.

Vieillesse humaine. Comment elle se constate, I, 103.

Vieux-ving employé dans le traitement du tac, II, 247.

Vigne, I, 37; II, 23, 25; III, 117, 119, 335, 337. — arbrisseau délicat, faible, redoutant surtout les intempéries, I, 335. — Ce qu'elle doit porter de raisins, pour être regardée comme fertile, 251. — Ce qu'il faut considérer dans le choix du plant, *ib.* — Ce qu'il faut

observer quand on est obligé de la fendre, III, 357. — (Déchaussement de la), 365. — Comment elle doit être taillée après le déchaussement, I, 347. — Comment on doit la lier, 353. — Comment on la plante dans les provinces et en Italie, 295. — Comment on s'assure de sa fécondité, 255. — Comment elle se greffe, III, 355. — Culture de la vigne, I, 41, 217. — Pour la cultiver, il ne faut pas regarder à la dépense, 243. — Distance à conserver entre les pieds, 289. — Distinction à faire quand on la plante pour en manger le fruit ou pour le pressurer, 221. — dont les grains mûrissent trop tôt ou trop tard. Inconvénients, 253. — (Ébourgeonnement de la), III, 367. — (Echassement de la), 123. — Époque à laquelle les agriculteurs expérimentés s'abstiennent de la tailler, I, 137. — est la plante qui supporte le mieux les températures les plus opposées, 217. — Éviter de la traverser quand elle est en fleur, 403. — (Feuilles de), III, 215. — Laisser ou ôter le pampre, suivant le pays ou le climat, 99. — La nettoyer avant que les sarments ne bourgeonnent, I, 399. — La percer avec la tarière, III, 361. — La provigner, 353. — L'arrêter par la taille, à près d'un pied au-dessous du joug, I, 363. — La soutenir et la soumettre au joug, 395. — Manière dont elle doit être coupée, 311. — Méthode pour la greffer, III, 359. — Elle peut perdre sa moelle, 355. — (Plantation de la), I, 291, 297. — Pourquoi sa culture est décriée, 239. — Prendre garde de la blesser en fouillant la terre autour des racines, III, 357. — Quand elle doit être déchaussée, I, 345. — Quel espace conserver entre les plants, suivant la nature du sol, 299. — Quels hommes elle exige pour sa culture, 97. — Réclame le travail de la houe, 251. — Répond facilement aux soins dont elle est l'objet, 217. — Rien ne convient mieux aux paysans que sa culture, 237. — Sa culture dans les pro-

vinces, II, 27. — (Serfouissage de la), III, 359, 363, 367, 369. — Si, dans sa première jeunesse, elle n'a pas reçu les soins convenables, elle s'étendue tellement, que désormais aucune dépense ne peut la rétablir, I, 335. — Soins à lui donner pendant et après l'opération de la greffe, 409. — (Tête de la). Ce qu'on appelle ainsi, 265. — Travail qu'exige sa plantation, 295. — Veut être épamprée souvent, 363. — à tête, comment elle se taille, II, 35. — blanche (Boutons de fleur de), III, 195. — Taille de la vigne droite et de la vigne couchée, II, 39. — de mauvaise nature, III, 355. — de nature faible et peu féconde, I, 217; III, 341. — féconde, 339. — vigoureuse, 341. — Erreur de certains cultivateurs au sujet de sa fécondité, II, 61. — jeune, s'arrange mieux d'un appui médiocre que d'une grosse perche, I, 351. — Comment elle doit être gouvernée, III, 349. — liée à l'orme, II, 47. — mariée aux arbres, III, 345, 373. — produit des ceps plus vigoureux et plus féconds, I, 331. — nouvelle. Comment on doit la traiter, 357. — précoces. Une seule, au moyen de la greffe, a peuplé deux arpents, 263. — productive, 217. — tenue à loyer. Pouvait-on la cultiver les jours de fête? 211. — Agir à leur égard comme l'usurier envers son débiteur, 243. — Aime beaucoup les arbres, III, 345. — Avant de les planter examiner la saveur du terroir, 343. — Ce que doivent rapporter de vin celles de la plus mauvaise qualité, I, 243. — Ce qu'on doit considérer dans son association à l'orme, II, 51. — Comment ses racines doivent être coupées, III, 351. — Demandent à être délivrées de la société des marcottes enracinées, I, 359. — Doivent être déliées tous les ans, II, 57. — Employer, pour créer un vignoble, la variété reconnue la plus parfaite, I, 251. — Espèces différentes. Les distribuer suivant la différence du sol, 219. —

Espèces étrangères se familiarisent difficilement, 247. — Exigent de fortes dépenses, 243. — Impossibilités d'en connaître toutes les espèces, 235. — Le meilleur amendement pour augmenter leur produit, 195. — Les différentes espèces doivent être plantées par quartiers distincts, 317, 365. — Les différentes espèces ne déflorissent pas en même temps, 319. — Les serfouir, III, 123. — Leur culture plus productive que celle des foins et des légumes, I, 241. — Leur fécondité dans les temps anciens, 239. — Manière de les attacher, 369. — Mettre le plus grand soin dans le choix du lieu qu'elles doivent occuper, 247. — Moyen par lequel Columelle obtenait les plus belles, 193. — Ne planter que de bonnes espèces, 247. — Noms des espèces qui se recommandent par leur saveur, et la beauté de leurs grappes, 221. — Noms de celles dont les raisins peuvent se conserver pour l'hiver, 221. — Par qui on les fait travailler le plus souvent, 97. — Proportionner la profondeur à laquelle on les plante à la nature du sol, III, 347. — Quelles qualités se plaisent plus particulièrement à Rome, I, 259. — Quelles espèces on doit planter, 313.

Système de plantation adopté par Columelle, 245. — (Taille des), III, 349, 351, 352, 353. — Saison convenable à ce travail, 77. — Travail qu'elles réclament suivant leur âge, I, 355. — à bras, II, 33. — Comment elles se taillent, 35. — aminées. Leur description. Jugement porté sur leurs qualités, I, 225. — à raisin noir, III, 347. — à raisin blanc, *ib.* — à tête, II, 33. — canté-riées, 27. — de coteaux, III, 231. — de plaine, *ib.* — Rang qu'occupent celles de Nomentum, I, 227. — d'espèce arbutive, III, 345. — dont le fruit s'adoucit à la gelée et aux frimas, I, 219. — fixées au joug, III, 345. — généreuses et productives. Comment les obtenir, I, 261. — grecques, 233. — improduc-

- tives rendues fécondes, III, 361. — mariées aux arbres, 257, 265, 351. — nouvelles. Comment on doit les tailler, I, 371. — palissées sur les maisons, III, 369. — précoces, I, 219. — vieilles. Comment on les régénère, 373. — Quand et comment on les taille, 379. — Les multiplier par sautelles, 331.
- Vigneron.** Choix à faire pour cet emploi, I, 243. — A combien de jugères il peut suffire, 243. — Ce qu'un bon vigneron doit éviter ou pratiquer dans une vigne établie, 381, 399. — La récolte de l'année précédente doit le guider dans sa conduite, 393. — Conduite inconsidérée de quelques-uns, 389. — Ils ruinent souvent leurs vignobles, faute de connaître les règles à suivre dans l'emploi de l'instrument tranchant, 393. — Les séparer des laboureurs, 99.
- Vignoble,** II, 25, 29; III, 335, 337. — Le classer, et séparer par des sentiers chaque compartiment, I, 360. — dont les deux tiers produisent autant qu'avait produit la totalité, 337. — Ce qu'il faut faire quand on veut le renouveler, 281. — en état. Trois labours lui suffisent, 403. — resté en culture, 307. — situé sur une côte maritime, III, 241. — Ce qu'il peut produire de vin par jugère, I, 241. — Différence entre les vignobles de la plaine et ceux des coteaux, 223. — Fautes que commettent la plupart des vigneron dans leur culture, 241. — Vigne qui ne convient pas pour en former, 225. — considérables, III, 219. — humides, 233. — mauvais, améliorés par la greffe, I, 379.
- Vin.** Bons soins à lui donner, et remèdes pour ses maladies, III, 249. — Ce qui fait que les vignes en produisent toujours de bon, 339. — Condiments pour l'assaisonner et le fortifier, 245. — Condiments propres à sa conservation, 221. — Il conserve les parfums, 33. — En quelle circonstance il faut en faire boire aux chevaux, II, 181, 185, 191. — L'âge lui procure de la bonté, I, 323. — Moyen d'en chasser les mauvaises odeurs et la saveur fâcheuse, III, 247. — Aucune autre substance ne se pénètre plus promptement des odeurs étrangères, *ib.* — Où doivent en être placés les magasins, I, 77. — Ce que lui fait une certaine proportion de fumée, *ib.* — Quand on doit le recueillir, III, 41. — Quel est celui de la meilleure qualité, 223. — Il est quelquefois utile aux bœufs, I, 123, II, 113. — âpre dans le traitement de la clavelée, 243. — avec du marrube et de l'huile, 125. — de coteau, III, 233. — de mère goutte, 245. — cuit, 203, 205, 221, 255, 263, 269. — ajouté au vin naturel, 235. — Le préserver de la brûlure, 225. — Moyen d'empêcher le vin cuit de contracter le goût de moisi, 191, 237. — utile pour aider à l'expulsion du délivre chez les chèvres, II, 255. — dit napolitain, III, 231. — de raisins séchés au soleil, II, 443; III, 203, 261, 287, 289, 291, 293. — Comment il se prépare, 261. — de taille. Comment il se prépare, 253, 255. — doux. Manière de le faire, 245. — doux d'Aminée, 251. — dur, ou de qualité inférieure, 249. — éventé. En faire du vinaigre, 191. — grec. Composition d'un vin qui y ressemble, 255. — mélangé avec de l'huile, II, 131. — mêlé de plusieurs espèces de vignes, ne peut mûrir, I, 321. — Comment se confectionne le vin miellé, III, 265. — plat et de peu de durée, 345. — qui tourne à l'aigre, 243. — Remèdes à ce vice, *ib.* — réduit par la cuisson à moitié, III, 443, III, 215, 287, 289, 293, 297, 299, 329. — Bon pour apaiser la faim des abeilles, II, 443. — Bon pour la conservation des cornes, III, 215. — réduit aux deux tiers, 225, 287, 291, 297, 299, 329. — Tourne à l'acidité, 225. — Il se conserve moins bien quand il est tiré de vignes différentes, 285. — vieux, II, 127; III, 245, 317. — Au bout de combien d'années le goût ne sait plus saisir les défauts d'un vin vulgaire, 323.
- Vinaigre,** III, 195, 197, 201, 203, 209, 253, 287, 297, 299, 325, 329, 331, 361. — dans le traitement de la clavelée, II, 243. — du tac, 247. — Moyen de conservation, III, 191. — En faire avec du vin éventé, *ib.* — blanc, 327. — de figues. Manière de le faire, 217. — peu fort, 293. — poivré, 293, 329, 331. — scillitique, 253.
- Violettes,** III, 399. — Quand elles doivent être semées, 17. — Quand elles peuvent être recueillies, 31.
- Violier,** quand doit être semé, I, 17. — Quand il développe ses fleurs, 29.
- Visule.** Qualités de cette vigne, I, 231.
- Viviers (Position des),** II, 367.
- Vivres (Prix des)** doit servir à régler la dépense, I, 303.
- Voisinage mauvais (Désagrément d'un),** I, 51.
- Voisins,** avantage qu'on peut en retirer, I, 49.
- Volailles.** Ne pas les négliger, I, 29. — Doivent reposer la nuit sur des perches, II, 301. — En combien de rations diviser leur nourriture, 303. — Cas qu'on doit faire des volailles naines, 295.
- Volème,** variété du poirier, II, 87; III, 203.
- Volonté d'agir,** I, 35. — sage, 55.
- Volucra,** insecte, III, 369.
- Voûte** pratiquée dans le sol, considérée par quelques personnes comme le meilleur emplacement pour serrer les grains, I, 73. — Description de cette sorte de grenier, *ib.*
- Y**
- Yeuse (Feuilles vertes d'),** II, 121.
- Yeux malades chez les bœufs,** II, 120.
- Z**
- Zéa,** III, 395.

ERRATA.

TOME I. Page 63, ligne 20, *au lieu de un même liquide empoisonné, lisez un liquide, même empoisonné.* — Page 131, ligne 10, *au lieu de ameubile, lisez ameublie.* — Page 237, ligne 14, *au lieu de ce que je pense au fond de ces conseils, lisez ce qu'au fond je pense de ces conseils.* — Page 323, ligne 11, *au lieu de Ainsi on n'est pas exposé à gâter sa vendange par le mélange du raisin qui est mûr depuis quelque temps avec celui qui n'est qu'à son point, et on n'est point forcé de se pourvoir d'un grand nombre d'ouvriers à quelque prix que ce soit, lisez La récolte simultanée du fruit mûr et de celui qui n'est pas encore à son point, fait que la vendange s'opère avec précipitation, et force de se pourvoir d'un grand nombre d'ouvriers à quelque prix que ce soit.* — Page 345, ligne 13, *au lieu de feraient soufr, lisez feraient souffrir.* — Page 515, ligne 14, *au lieu de le transport difficile, lisez le transport serait difficile.* — Page 427, ligne 32, *au lieu de était regardé comme vraie, lisez était regardé comme vrai.*

TOME II. Page 13, lignes 2 et 3, *au lieu de scripule, lisez scrupule.* — Page 135, ligne 7, *au lieu de on les traites, lisez on les traite.* — Page 145, ligne 31, *au lieu de la poix liquide, lisez la térébenthine.* — Page 281, ligne 32, *au lieu de par engendrer, lisez pour engendrer.* — Page 321, ligne 7, *au lieu de ne parviennent pas même à les garder, lisez ne parviennent pas à les garder.* — Page 411, ligne 8, *au lieu de s'est dirigée, lisez s'est dirigé.*

TOME III. Page 35, ligne 26, *au lieu de pour que le faite de son toit ne retentît plus de leurs cris funèbres, lisez pour les empêcher ainsi de lamenter du haut des toits leurs funestes plaintes.* — Page 71, ligne 25, *au lieu de peut remplir le but, lisez peut atteindre le but.* — Page 167, ligne 7, *au lieu de la société non-seulement de la vie la plus agréable, lisez la société de la vie, non-seulement la plus agréable.* — Page 269, ligne 33, *au lieu de et font derrière, lisez et font de la même manière.*

TABLE

DES MATIÈRES DU TOME TROISIÈME.

LIVRE DIXIÈME.

	Pages
Avant-propos.....	7
DE LA CULTURE DES JARDINS.....	11

LIVRE ONZIÈME.

Ce qui doit être fait dans la ferme par l'homme préposé à son exploitation.....	43
Ce qu'il faut faire dans chaque mois, en réglant le travail sur le temps.....	61
Détails en prose sur la culture des jardins et sur les herbes potagères.	127

LIVRE DOUZIÈME.

Avant-propos.....	167
LA MÉTAYÈRE. — Soins des affaires de la maison, et préceptes sur les choses que la métayère doit exécuter.....	175
Comment la métayère doit traiter les provisions ou les celliers.....	177
Distribution des ustensiles, et placement des meubles.....	181
Quels vases sont nécessaires pour les provisions et les conserves salées.	189
Comment on fait le vinaigre avec du vin éventé.....	191
Comment on fait la saumure forte.....	193
Quelles sont les herbes dont on fait usage dans les quatre saisons de l'année, et comment on les confit.....	195
Comment on fait l'oxygale.....	197
Conserve de laitues.....	199
Préparation de l'oignon, des poires, des pommes et autres fruits...	201
Composition de l'hydromel que l'on emploie pour les confitures...	205
Manière de faire l'hydromel.....	<i>ib.</i>
De la conservation du fromage, et de certaines herbes à confire...	207
Des pommes et des poires à faire sécher au soleil.....	209
Des figues sèches.....	<i>ib.</i>
De la préparation des raisins secs et de la conservation des cormes..	213
Manière de faire le vinaigre de figues.....	217
Préparation des vendanges.....	<i>ib.</i>

	Pages
De plusieurs espèces de condiments propres à faciliter la conservation du vin.....	221
De la cuisson du vin à l'évaporation des deux tiers.....	225
Du vin cuit que quelques personnes nomment napolitain.....	231
Du vin cuit que l'on ajoute au vin pour le vieillir.....	235
De la poix dont se servent les Allobroges pour assaisonner le vin poissé.	<i>ib.</i>
De la poix néméturique pour les condiments.....	239
De l'eau salée ou saumure pour assaisonner les vins.....	241
Remèdes pour le vin qui tourne à l'aigre.....	243
De la manière de faire du vin doux.....	245
Autres espèces de condiments bon pour la santé.....	<i>ib.</i>
Par quel procédé le moût peut se maintenir toujours aussi doux que lorsqu'il est nouveau.	247
Bons soins à donner au vin, et remèdes pour ses maladies.....	249
Remèdes pour le cas où un petit animal serait tombé dans le moût et y serait mort.....	<i>ib.</i>
Vin de marrube.....	251
Comment il faut préparer le vin de scille.....	<i>ib.</i>
Du vinaigre scillitique.....	253
Comment il faut préparer l'absinthe, l'hyssopite, l'abrotonite et les autres vins de cette espèce.....	<i>ib.</i>
Du vin de taille.....	<i>ib.</i>
Composition d'un vin semblable au vin grec.....	255
Comment on fait le vin myrtite.	<i>ib.</i>
Comment on confectionne le vin de raisins séchés au soleil.....	261
Comment on fabrique de très-bonne piquette.....	263
Comment on confectionne le vin miellé.....	265
Des conserves de fromage.....	267
Comment on prépare et conserve les raisins de barrique.....	<i>ib.</i>
Comment on conserve les grenades.....	275
Comment on conserve les pommes orbiculaires, les sestiennes, les miellées et les autres espèces.....	281
Conserve d'aunée.....	285
Comment on confit les olives blanches.....	289
Comment on confit les olives noires.....	297
Comment on fait la sirape.....	301
Comment on perfectionne l'huile.....	303
De l'huile douce.....	317
Comment on fait l'huile dont on se sert pour les parfums.....	319
De la salaison de la viande de porc.....	321
Comment on confit les raves et les navets.....	323
Comment on fait la moutarde.....	325
Comment on peut confire les racines du maceron et du chervi.....	327
Comment on compose le moret oxypore, ou, comme disent d'autres personnes, l'oxygarum.....	329

TABLE DES MATIÈRES

447

	Pages
DES ARBRES	335
NOTES.	
Livre dixième	400
Livre onzième	401
Livre douzième	406
Des arbres	408
TABLE ANALYTIQUE	413

FIN DU TOME TROISIÈME ET DERNIER.

SECONDE SÉRIE DE LA BIBLIOTHÈQUE LATINE-FRANÇAISE.

Chaque volume, contenant un seul ou plusieurs Auteurs, se vend séparément.

Les volumes, de 25 à 30 feuilles in-8°, sont en tout semblables à ceux de la Première Série de la *Bibliothèque Latine-Française*.

Le prix de chaque volume est de 7 francs, franc de port pour Paris et la Province.

*Les Auteurs désignés par un * sont traduits POUR LA PREMIÈRE FOIS en français.*

Livraisons publiées.	Auteurs publiés :	Nombre de volumes.
1 ^{re} .	Poetæ Minores : Arbo [*] rius, Calpurnius, Eucher [*] ia, Gratus Faliscus, Lupercus Servastus [*] , Nemesianus, Pentadius [*] , Sabinus [*] , Valerius Cato [*] , Vestritius Spurius [*] et le <i>Parvigilium Veneris</i> ; trad. de M. CABARET-DUPATY, prof. au collège royal de Grenoble.....	1
2 ^e .	Jornandès , trad. de M. SAVAGNER, prof. d'hist. en l'Université.....	1
3 ^e .	Censorinus [*] , trad. de M. MANDART, ancien prof. de philosophie; — Julius Obsequens , Lucilius Ampellus [*] , trad. de M. VERGER, de la Bibliothèque royale.....	1
4 ^e , 5 ^e .	Ausone , trad. de M. E.-F. CORPET.....	2
6 ^e .	P. Mela , Vibius Sequester [*] , Éthicus Ister [*] , P. Victor [*] , trad. de M. LOUIS BAUDET, prof.....	1
7 ^e .	R. Festus Avienus [*] , Cl. Rutillius Numatianus , etc., trad. de MM. Eug. DASPOIS et Ed. SAVIOT, anciens élèves de l'École normale.....	1
8 ^e .	Varron , <i>Econ. rur.</i> , trad. de M. ROUSSELOT, prof.....	1
9 ^e .	Eutrope , Messala Corvinus [*] , Sextus Rufus , trad. de M. N.-A. DUBOIS, prof.....	1
10 ^e .	Palladius , <i>Econ. rur.</i> , trad. de M. CABARET-DUPATY, prof.....	1
11 ^e .	Spartianus , Vulcatius Gallicanus , Trebellius Pollion , trad. de M. FL. LEGAT, prof. au collège Rollin.....	1
12 ^e .	Julius Capitolinus , trad. de M. VALTON, prof. au collège royal de Charlemagne.....	1
13 ^e .	Columelle , tome I ^{er} , <i>Econ. rur.</i> , trad. de M. LOUIS DU BOIS, auteur de plusieurs ouvrages d'agriculture, de littérature et d'histoire.....	1
14 ^e .	C. Lucilius [*] , trad. de M. E.-F. CORPET; — Lucilius Junior , Sateius Bassus , Cornelius Severus , Avianus [*] , Dionysius Caton , trad. de M. JULES CHENU.....	1
15 ^e .	Priscianus [*] , trad. de M. CORPET; — Serenus Sammonicus [*] , Macer [*] , Marcellus [*] , trad. de M. BAUDET.....	1
16 ^e .	Columelle , tome II ^e , <i>Econ. rur.</i> , trad. de M. LOUIS DU BOIS.....	1
17 ^e .	Macrobe , tome I ^{er} (<i>Les Saturnales</i> , tome I ^{er}), trad. de M. UBICINI MARTELLI.....	1
18 ^e .	Aulu-Gelle , tome I ^{er} , trad. de M. E. DE CHAUMONT, prof. au collège royal d'Angoulême.....	1
19 ^e .	Columelle , tome III ^e et dernier, <i>Econ. rur.</i> , trad. de M. LOUIS DU BOIS...	1

Sous presse :

MACROBE (3 vol.), tomes 2 et 3, trad. de MM. Henri DESCAMPS, N.-A. DUBOIS, LAASS D'AGUEN.	SEXTUS AURELIUS VICTOR (1 vol.), trad. de M. N.-A. DUBOIS, professeur.
AULU-GELLE (3 vol.), tomes 2 et 3, trad. de MM. Felix FLAMBART, E. BUISSON, prof.	LAMPRIDIUS , trad. de M. LAASS D'AGUEN; FLAVIUS VOPISCUS , trad. de M. TAILLEFERT, prof. au coll. royal de Saint-Louis. — 1 vol.
Monuments gravés de la langue latine. — ENNIUS , trad. de M. PARISSOT, prof. de litt. étr. à la Faculté des lettres de Rennes.	SEXTUS POMPEIUS FESTUS [*] (1 volume en 2 livraisons), trad. de M. SAVAGNER.