h

m23

[Ligon (Louis)]

Vicaire - 522
Thiébaud, 116



WARBURG INST
1904658712

18/1
8



LE MENAGE DES CHAMPS, ET LE JARDINIER FRANÇOIS,

ACCOMMODEZ

AU GOUT DU TEMPS

Dans lesquelles on peut apprendre facilement à aprêter tout ce qui est necessaire pour l'usage de la vie à la Campagne, & même à la Ville ; & la maniere de cultiver parfaitement les Jardins fruitiers, potagers, & fleuristes, avec un traité de la Chasse & de la Pêche.

Ouvrage utile à toutes sortes de personnes.

A PARIS AU PALAIS,

Chez DAMIEN BEUGNIE' dans la grande Salle au pillier des Consultations, au Lion d'or.

M DCC XI.

Avec Aprobation, & Privilege du Roy.

93/2050
D C H 349



PREFACE.

SI la bonté d'un Livre dépend des fréquentes Editions qui en ont été faites, il eſt conſtant que celui cy a eu ſon merite particulier, puiſque voici pour la ſixiéme fois qu'il paroît au jour.

Il eſt vrai que lorſqu'on a formé le deſſein d'en faire un nouveau preſent au Public, l'ordre des matieres y étoit un peu confus, les termes plus d'amoitié barbares, & les penſées des plus uſées; c'eſt pourquoi on a jugé à propos de le mieux ranger, de lui faire parler un langage plus agreable, & enfin de l'habiller entierement à la moderne, afin que juſqu'aux Dames Ménageres qui aiment la nouveauté, prennent du plaiſir à le lire.

Ce Livre a toûjours renfermé de bonnes choſes en ſoy, mais l'Auteur y avoit afecté tant de diſcours ſuperflus, que ſouvent les penſées s'y noïoient ſans les pouvoir ratraper, ce qui eſt un défaut conſiderable dans les ouvrages d'inſtruction, & qu'on s'eſt apliqué à corriger de maniere, qu'il n'y a plus que le précepte: on vient tout d'un coup au fait, & c'eſt ce qui y doit plaire beaucoup.

Cet ouvrage outre cela étoit en deux Tomes, à cauſe du fâtras extrordinaire de parolles dont on l'avoit chargé, mais la précaution qu'on a priſe, comme on l'a déja dit, de retrancher l'inutile, fait qu'il eſt reduit à un volume rempli de beaucoup plus de matieres diverſes qu'il n'étoit auparavant.

Tout ce que cet ouvrage contient eſt tres neceſſaire, c'eſt un Ménage des Champs, dont on peut fort bien ſe ſervir à la Ville : la pratique en eſt aiſée, tres-divertiſſante, & outre cela des plus profitables ; on y aprend tout ce qui regarde l'œconomie d'une maiſon tant pour le commun, que pour tout ce qui concerne les maîtres.

Les Dames y trouveront dequoy s'y divertir agreablement, ſoit par la diverſité des choſes qu'elles ſe plaiſent à faire à la Campagne, comme pâtiſſerie de differentes ſortes, liqueurs, confitures, & quantité d'autres mêts ſemblables, ſoit par l'agrément qu'elles ont d'en regaler leurs amis, ou de manger elles-mêmes ce qu'elles y aprêtent.

Ce Livre a dequoi contenter les bons Ménagers, il les inſtruit à bien faire du vin, ce qui n'eſt pas une choſe ſi facile à pratiquer qu'on ſe l'imagine : Il faut de

l'experience pour en juger, être formé à l'uſage des lieux qu'on habite, & au fait particulier de ces ſortes de manœuvres, ſans cela & un peu de raiſonnement, avec beaucoup d'attention, on ne fait rien que de tres-groſſier : il eſt facile de ſe perſuader la conſéquence qu'il y a de ſe bien acquiter de cet employ ; voila en ſubſtance ce que contiennent *le premier & le ſecond* livre ; *voïons ce que* renferme le troiſiéme.

On y verra un Cuiſinier, ou l'art de faire la cuiſine comme on voudra le nommer, étant la même choſe ; il y étoit déja dira-t-on, il eſt vray, mais quelle cuiſine ! Une cuiſine du tems de Jean de-Vert, où les goûts étoient dépravez, & pour mieux dire, où l'on ne ſçavoit pas diſcerner le bon d'avec le mauvais, toutes ſortes d'ingrediens y étant mis ſans jugement ni raiſon.

Ce n'eſt *donc plus* cela, c'eſt un cuiſinier qui n'oublie rien de tout ce que l'art peut aprendre pour rendre les mêts ſucculens & de bon gout, il eſt vrai, qu'il s'eſt borné à quelque choſe de moins qu'il ne faut pour dreſſer des repas de Princes, & de gros Seigneurs ; mais auſſi on peut dire que s'il s'eſt accommodé aux Bourgeois, il s'eſt encore là deſſus de beaucoup ſurpaſſé, afin de ſe rendre utile aux perſonnes qui

ne s'en tiennent pas à une ſi petite table; outre que parmi les premiers, il y en a qui ſont biena-iſes, & quelque fois obligez de donner des repas qui paſſent une dépenſe mediocre, & alors comme ils peuvent avoir tout ce qu'il faut, il eſt bon qu'un cuiſinier, une cuiſiniere, ou autre prepoſé pour cela, ſçache l'emploïer avec eſprit, afin de s'en faire honneur.

Et pour donner quelques legeres idées de ce grand qu'on recherche dans les repas, on a jugé à propos de donner là-deſſus quelques inſtructions, qui puiſſent ſatisfaire ceux qui acheteront ce Livre pour s'en ſervir : on y eſt même entré en détail de certains termes propres à la cuiſine, afin de parler là-deſſus juſtement, & d'entendre ceux qui s'en ſervent : on verra encore à la fin de ce traité des modelles de tables ſervies, & dont on a jugé à propos de donner des figures.

C'eſt à preſent le Jardinage dont il eſt queſtion, & qui compoſe le quatriéme Livre denôtre Ménage des Champs. C'eſt ce Jardinier François en reputation depuis ſi long-tems, & qui a ſervi de regle à tant d'amateurs de Jardins : ce Jardinier qui a été le Coryfée de ſon ſiecle, où les Jardinages étoient ſans façon, & où, pourveu qu'on ſçeut ce que c'étoit que culti-

ver un melon, ou planter un choux avec quelque proportion, on se croioit le plus habile Jardinier qu'il y eût, tandis qu'on ne pourroit passer aujourd'huy tout au plus que pour un vrai Maraîcher: mais à present que le Jardinage est dans son plus haut point, ce n'est plus cela, on sçait maintenant bien des choses qu'on ignoroit *autrefois*, *c'est pourquoi* on a laissé tout ce qu'*il* y avoit de bon dans ce Jardinier, on l'a accommodé au goût du rems, on y a augmenté beaucoup de choses agreables dans la pratique, enfin on a tâché de le rendre digne de la curiosité de tous ceux qui aiment veritablement le Jardinage.

La culture des fleurs, des arbustes & arbrisseaux n'y est point oubliée, on y traitte de la taille des arbres fruitiers, on y donne des *listes* des fruits de toutes sortes, & qui meritent le mieux l'attention & les soins des plus afectionnez en cela; ainsi l'on peut dire que les plus délicats y trouveront leur compte.

Ce même Livre parle encore des divertissemens qu'on a coûtume de prendre à la Campagne, tels sont les Chasses de plusieurs sortes, tant des bêtes à quatre pieds que des oiseaux en general, on y trouvera aussi quelques secrets pour la

Pêche. Il eſt vrai que ce ne ſont que des idées legeres qu'on en donne, mais qui ſufiſent aſſez pour joüir pleinement de ces plaiſirs : ce ne ſont pas toûjours les grands diſcours qui inſtruiſent le plus, puiſque l'experience nous fait connoître ſouvent qu'un précepte renfermé en peu de mots, s'inſinuë mieux dans l'eſprit de ceux qui veulent *s'en inſtruire ; voilà ce qu'on a* cru devoir dire pour l'apologie de ce Livre, & on a lieu d'eſperer que toutes les perſonnes qui aiment la Campagne ſeront ſatisfaits.

LE MENAGE DES CHAMPS.

LIVRE PREMIER.

CHAPITRE PREMIER.

Du Pain & de tout ce qui peut contribuer à le bien façonner.

ON commence cet ouvrage par le Pain & la maniere de le bien faire ; comme étant le plus neceſſaire de tous les Alimens dont l'homme a beſoin pour ſe nourrir ; c'eſt un Art qu'il eſt bon de ſçavoir à la Campagne, & tel y croit réüſſir bien ſouvent, qui ne fait la choſe qu'à moitié. C'eſt le tout que de bien façonner du pain quand on veut ſe mêler d'en paîtrir ;

il eſt à la verité des Païs où l'on fait de meilleur pain qu'en d'autres; mais nous voyons ſouvent que dans des endroits, on eſt redevable de cette bonté aux Eaux, & non pas à l'induſtrie des ouvriers; puiſqu'il s'y en trouve d'ailleurs d'auſſi experimentez, & qui n'ont pû y réüſſir. Comme par exemple, les Boulangers de Goneſſe auroient beau venir à Paris faire du pain, il ne ſeroit jamais ſi bon que ſur le lieu; c'eſt ce qu'on a éprouvé pluſieurs fois: ainſi il eſt inutile de s'entêter de vouloir faire ailleurs du pain auſſi exquis qu'on en fait en certains lieux, qui poſſedent ſeuls le ſecret de le rendre particulier en ſon eſpece.

Du Choix des Bleds propres a faire du pain.

Pour faire de bon pain il faut avoir de bon bled. Le bled *froment* bien net, bien nourri, & de belle couleur, eſt celuy qu'on doit préferer aux autres grains; quand on achete du froment, il faut prendre garde qu'il ne ſoit point ridé, qu'il ſonne bien dans la main quand on le fait ſaûter,

ſi ce bled rend un bruit ſourd, c'eſt une marque ou qu'il a germé, ou qu'on l'a mis renfler dans l'eau pour le mieux vendre. Il faut laiſſer ce grain & ne s'en point charger.

Le froment qui croît dans les terres piereuſes, & legeres & dont le tuyau eſt gros & fort, eſt *bien meilleur à faire du pain, que celuy qui vient dans les fonds humides & froids; & qui a ſon tuyau tres-foible.*

Le bled nouveau, donne toûjours une plus belle couleur au pain, & en rend la croûte bien plus ferme que le bled vieux; mais auſſi il rend plus de ſon, à cauſe que n'étant pas encore déchargé de certaines parties groſſieres qui s'embarraſſent ſous la meule du moulin, ces parties ne ſe broïent qu'imparfaitement; ce qui ne ſe remarque pas ſi abondament dans le bled vieux, qui en eſt degagé d'une partie par le mouvement qu'on lui a donné dans le grenier, & la fermentation qui s'eſt faite au dedans de ce grain.

Nous avons encore le *Meteïl*, qui eſt un compoſé de froment & de ſeigle, il y en a de plus gras l'un que

l'autre, c'eſt à dire où le froment eſt en plus grande quantité ; car quand le ſeigle y eſt plus abondant, on dit pour l'ordinaire, que ce meteil eſt maigre, ainſi il y a du choix, mais l'œil décide aiſément de cela.

On fait auſſi du pain de *Seigle* tout pur, il eſt fort en uſage en certains Païs, même chez les plus gros Seigneurs, & il y a encore des Dames qui affectent d'en manger pour avoir le tein frais : Ce pain n'eſt pas mauvais quand il eſt bien façonné & cuit à propos.

Les pauvres gens à la Campagne font du pain *d'Orge* pur, ou d'orge mêlé de pois, d'avoine & de veſſe, & on appelle cela de la *Mouture*. Ce pain n'eſt pas des plus excellens ; mais bien-heureux qui en a dans les années que le bled eſt cher.

Du Moulage des bleds.

Pour le Moulin il n'importe qu'il ſoit à eau ou à vent : mais il faut toûjours choiſir celui qui moût le plus vîte ; parce que cette rapidité de mouvement écache mieux le bled, ſans moudre le ſon, que ne fait celui qui eſt lent à travailler.

Le moulin rebatu de nouveau, rend la farine mêlée d'un petit gravier qui ſe trouve ſous les dents quand on en mange le pain; ce qui eſt fort deſagreable, ainſi il ne faut pas ſe preſſer de moudre quand cela arrive, on doit, s'il ſe peut, laiſſer paſſer devant ſoy un ſeptier de bled.

Ceux qui ont le moïen, & ſelon que leur famille eſt plus ou moins nombreuſe, doivent par bonne maxime de ménage, mettre du bled au moulin autant qu'il leur en faut, du moins pour ſix ſemaines ou deux mois; la farine vieille mouluë, fait beaucoup plus de profit que la nouvelle.

On conſerve cette farine dans des huches, ou dans des futailles accomodées exprés, & que quelques-uns appellent pour cela, *Farinoires:* Ces vaiſſeaux doivent eſtre bien fermez tant pour la propreté, que pour garentir la farine de l'évent. Les grandes chaleurs lui ſont contraires, & dangereuſes à y engendrer des mites, qui ſont de petits inſectes qui gâtent la farine; pour prévenir cet inconvenient, on la met à la cave ou en un autre lieu frais, elle s'y conſerve

parfaitement bien, & ſans y contracter aucun goût deſagreable.

De la Conſtruction d'un bon Four, & comment le chaufer.

Comme les Fours ſont fort communs à la Campagne, & qu'il n'y a point de maiſon qui n'en ſoit fournie, il eſt beſoin que le corps en ſoit épais, & d'une bonne maçonnerie. On le conſtruira étroit d'entrée, bas de Chapelle, afin de ne point conſommer tant de bois en le chaufant, & lorſqu'il ſera fait, on le chaufera bien également par-tout, & de longue main, pour obliger la chaleur à penetrer dans les murs; cela en ôte une certaine humidité qui fait bien ſouvent que le four ne chauffe qu'imparfaitement tant qu'elle y reſte.

Pour bien chaufer un four, il n'eſt rien de meilleur que les éclats de gros bois ſec, & particulierement de hêtre, ils le chaufent mieux que le fagot, ou autres matieres dont on ſe ſert pour cela, à cauſe qu'elles rendent trop de cendres, qu'il faut ſouvent ôter de deſſus l'âtre pour le

chaufer bien également; cependant ou le hêtre n'eſt pas commun, on ne laiſſe pas que de bien chaufer le four, & dans les Pays même où le bois eſt rare, l'on emploïe pour cela de la paille ou des bruyeres, que les pauvres gens de la Campagne vont amaſſer les matins, il eſt vrai qu'elles ne font point dans un four qu'on chaufe, un ſi bon effet que le bois, mais un tel chaufage ne laiſſe pas que de donner du pain & du gâteau cuit aſſez à propos; Il faut s'accommoder aux lieux où l'on eſt, ſans s'embarraſſer du reſte. L'âtre du four doit toûjours être conſtruit de terre franche plûtôt que d'eſtre pavé ou quarelé, quoiqu'on en voïe beaucoup dans ce goût-cy.

Comment façonner le pain.

C'eſt ici une ſcience dont il eſt bon que la plûpart des femmes ſoient bien inſtruites, & telle ſe perſuade y être habile, qui ne fait en cela choſe qui vaille. Parlons d'abord du *Pain commun*, puis nous viendrons à d'autres qui ſeront plus délicats.

Les eaux dont on ſe ſert pour paîtrir le pain peuvent être de riviere,

de fontaine, de puits, de ciſternes, ou de pluye, ſelon que les lieux où l'on eſt peuvent en fournir, & il eſt meſme des Pays où l'eau eſt ſi rare, qu'on met en uſage l'eau de mare pour paîtrir du pain.

L'eau ſuppoſée, & telle qu'on la puiſſe avoir à ſa diſpoſition, vous aurez de la farine de meteil mêlée d'une cinquiéme partie de celle d'orge, cela fait un bon pain pour le domeſtique, lorſque ces farines ſont paſſées au gros blûteau.

Enſuite vous prenez d'abord de cette farine de quoi faire un levain, c'eſt-à-dire environ la ſixiéme partie du total de la farine que vous voulez employer pour la fournée, puis vous couvrez ce levain de farine; il faut pour bien faire qu'elle fermente l'eſpace de ſix & ſept heures.

On obſervera qu'il faut que l'eau en hyver ſoit chaude, de ſorte qu'on n'y puiſſe preſque point ſouffrir la main; au lieu qu'en Eſté il ſuffit qu'elle ſoit un peu tiede; & ainſi à proportion dans les autres ſaiſons.

Quand on juge que le levain a aſſez fermenté, on prend le reſte de la fari-

ne deſtinée pour la fournée, on y met le levain, on délaye bien le tout enſemble, on le pêtrit de meſme, & on braſſe long-temps la pâte en la tenant aſſez ferme, afin que le pain en profite d'avantage; car plus la pâte eſt molle, plus le pain eſt leger, & ce n'eſt pas l'avantage du Maître, *parce qu'alors il s'en fait une* bien plus grande conſommation.

La pâte étant bien pêtrie; on la retourne dans la huche, ou dans le pêtrin, c'eſt la meſme choſe, mettant le deſſus deſſous, il eſt bon d'enfonçer le poing dans le milieu de la pâte juſqu'au fond de la huche en deux ou trois endroits, & de la bien couvrir d'une couverture, ou autre choſe capable de l'entretenir toûjours chaude.

Aprés avoir executé ſoigneuſement tout ce qu'on vient de dire, & qu'au bout de quelque temps, (plus en Hyver moins en Eſté,) on a viſité ſa pâte, & qu'on trouve que les trous qu'on avoit faits ſont entierement remplis, qui eſt une marque que la pâte eſt aſſez reveniie, on ſe met en devoir de chaufer le four; mais pour cela, il eſt bon que ce ſoit une per-

ſonne qui le faſſe, tandis qu'une autre a ſoin de la pâte, qu'elle la diviſe par morçeaux pour en former des pains, qui ſont d'environ ſeize livres chacun, plus ou moins, il n'importe, cela ne contribüe rien à la façon du pain; car il eſt preſque impoſſible qu'une ſeule perſonne puiſſe entendre *au four & à la pâte*, ſur tout quand la fournée eſt groſſe.

Cette pâte étant bien maniée & tournée en pain, on la couche ſur une nape étenduë ſur un tournoire, ou ſur une grande table qui ſoit propre, prenant garde de ne point aprocher les pains trop prés les uns des autres, en ſorte qu'ils ſe baiſent, cela produit un mauvais effet, & un pain qui étant tiré du four, n'eſt tout entouré que de *baiſures*, qui n'a n'y mie n'y croûte, mais une pâte dont le goût eſt deſagreable.

Lorſque le four eſt chaud, ce qui ſe remarque quand frottant un bâton contre la chapelle, il en ſort de petites étincelles de feu; on ceſſe d'y brûler du bois, & on en ôte les tiſons & les charbons; ſoignant ſeulement à ranger quelque peu de braiſe à un

côté près la gueule du four, pour entretenir toûjours un peu la chaleur dont il a beſoin pour cuire le pain.

Il faut bien nettoyer le four avec le fourgon, puis avec la patroüille, qui pour l'ordinaire eſt faite de vieux torchons de linge; on la trempe bien dans l'eau claire pour cela, & on la tord aprés, puis on s'en ſert comme auparavant.

Quand le four a eſté bien patroüillé, on le bouche un peu pour lui laiſſer rallentir ſon ardeur qui noirciroit le pain, & peu de temps aprés, on l'ouvre pour l'y enfourner le plus promptement qu'il eſt poſſible, obſervant de ranger les plus gros pains au fond, & au tour du four, finiſſant d'enfourner par le milieu.

On doit bien prendre garde en chaufant le four, de ne point brûler le bois par tout en meſme-temps, mais de le chaufer tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres, en les attirant avec le fourgon.

Le pain étant enfourné, vous boucherez bien le four de ſon couvercle, & l'étouperez bien au tour avec des

linges moüillez pour lui bien conſerver ſa chaleur : Quatre heures aprés, qui eſt environ le temps neceſſaire pour cuire le gros pain, vous en tirerez un, pour voir s'il eſt aſſez cuit; ce qui ſe reconnoît par deſſous, en y frapant du bout des doigts.

Si ce pain reſonne & qu'on trouve qu'il reſiſte beaucoup, il ſera temps de le tirer, ſinon, vous le laiſſerez encore quelque eſpace de temps, juſqu'à ce que vous en jugiez la cuiſſon parfaite. Il eſt dangereux que le pain reſte plus long-temps qu'il ne faut dans le four; car pour lors il rougit, ce qui lui donne un goût trés-deſagreable.

Le pain n'eſt pas plûtôt tiré, qu'on le poſe ſur la partie la plus cuite, afin qu'elle s'aſſoupliſſe en refroidiſſant : Il arrive quelque fois qu'il a trop de chapelle, c'eſt-à-dire, que la croûte de deſſus s'eſt trop élevée, ce qui lui provient de la cendre qu'on a negligé d'ôter en chaufant le four ; alors on met ce pain le deſſus deſſous : S'il eſt également bien cuit, on l'apuïe contre le mur, obſervant de le placer ſur le côté le plus cuit.

Laiſſez bien après cela refroidir ce pain avant que de l'enfermer ; ſoignez toûjours de le mettre ſur le côté dans les huches, afin qu'étant ainſi rangé, il ait de l'air également par tout. Il faut avoir ſoin en Eſté que le pain ſoit dans un lieu frais pour l'empêcher de moiſir, & l'Hyver en quelque endroit exemt de gelée, s'il ſe peut.

Le bon ménage veut qu'on commence par faire manger de la fournée, les pains qui ſont les plus mal faits & les moins cuits ; afin que ceux qui le ſont davantage s'aſſoupliſſent avec le temps, & qu'on ait toûjours preſque une fournée de pain raſſis quand on en fait de nouveau.

Du Pain Bourgeois.

Pour faire le pain Bourgeois, on meſure de la farine ce qu'on en ſouhaitte cuire, on en prend une ſixiéme partie qu'on met en levain : Ce levain ne doit pas tout-à-fait tant fermenter que celui pour le pain du commun, au reſte on le pêtrit de même, & on y fait les mêmes obſervations, tant à l'égard de l'eau que du reſte dont on

a parlé. Il y en a qui font revenir le pain juſqu'à trois fois en le paîtriſſant, obſervant toûjours de l'augmenter de farine, juſqu'à ce qu'il y ait autant de pâte qu'on en ſouhaitte faire de pain.

Il faut remarquer que la plus pure fleur de froment, fait toûjours le meilleur pain, que le plus nouveau le rend toûjours plus agreable, que plus la farine eſt fine, le pain en dure moins long-temps dans ſa bonté, ce qui fait qu'il faut le manger tout frais, & que plus il eſt pêtri ferme, plus il ſe conſerve.

Il y des Ménages où l'on fait du pain de froment d'un tres bon goût ſans être bluté; d'autres qui ne prennent que le bluteau commun, d'autres qui prennent le gros, le tout ſelon l'œconomie qu'on y veut aporter.

Autre maniere de faire de bon Pain.

Prenez de la farine ce que vous en voudrez faire de pain, mettez-en la ſixiéme partie en levain, quand ce levain ſera revenu, joignez-y autant de farine que vous en aurez emploïé la premiere fois pour le faire, (cela

s'apelle rafraîchir le levain,) & le lendemain dés le matin pêtriſſez entierement vôtre pain, y ajoûtant le reſte de vôtre farine ; il faut pêtrir ce pain fort mollet.

Cela fait vous le tournerez & le mettrez dans des Jattes de bois poudrées de farine, crainte que la pâte ne s'y attache ; quand le pain ſera paré, & qu'il ſera queſtion de l'enfourner, vous le renverſerez dans une autre Jatte, afin que le poſant ſur la péle du four, la parure vienne deſſus.

Autre maniere.

Il y en a qui pour rendre le pain leger mettent dans leur levain de la leveure de biere toute fraîche faite, & quand le levain eſt preſt, qui le remoüillent, & le remanient en le chargeant de farine, le laiſſant fermenter une ſeconde fois ; puis ils pêtriſſent le tout bien mollet en tournant les pains, & les mettant ſur une nape ; prenant garde qu'ils ne ſe baiſent point.

Quand on enfourne ces ſortes de pains, qui ſont bien plus délicats que

le pain *du Commun*, il eſt à propos d'obſerver que le four ne ſoit pas ſi chaud, dautant que la chaleur n'a pas beſoin de tant de force pour en perfectionner la cuiſſon.

Autre maniere pour du pain tres delicat.

Quelquefois, l'orſqu'on eſt à la Campagne, il vous vient compagnie, que vous vous faites un plaiſir de regaler en pain extraordinaire, & pour cela;

Il faut prendre un boiſſeau de farine de froment la plus fine & la meilleure que vous aurez; le Tamis vous la rendra telle que vous la ſouhaitterez, en detremper le quart pour en faire le levain, & y mettre deux fois plein la main de leveure de bierre nouvelle, ſi vous en avez, une poignée de ſel fondu en eau chaude, & trois chopines de lait.

Une heure aprés, ajoûtez-y le reſte de la farine que vous pêtrirez bien molle, vous tournerez le pain & le mettrez revenir dans de petites Jattes de bois, puis vous le mettrez au four qui ſera chaud raiſonnablement: quand

quand il ſera cuit, vous le tirerez & le mettrez refroidir ſur le côté, une heure ſuffit pour lui faire acquerir ſa cuiſſon parfaite.

Il ſe fait encore d'une autre ſorte de petit pain fort agreable à manger, il ſe pêtrit comme le précedent, excepté qu'on y ajoûte un peu de beurre frais, qui doit être bon.

Pain de Citroüille.

D'autres par paſſe-temps, font du pain de citroüille, voici comment. Ils font boüillir de la citroüille, comme s'ils vouloient la fricaſſer, & la paſſant à travers un gros linge pour en ôter la groſſe ſubſtance, y ajoûtent de l'eau dans laquelle la citroüille aura cuit, autant qu'il en eſt neceſſaire pour pêtrir le pain qu'ils en veulent faire.

Ils obſervent de gouverner leur pâte a deux levains, comme on l'a dit cy-deſſus, ils la pêtriſſent de la même maniere, la détrempant avec l'eau de la citroüille, & par ce moyen ils font un pain délicieux a manger, il faut qu'il ſoit un peu gras cuit & jaûne; il eſt bon pour rafraîchir, & on

en mange pour avoir le ventre libre.

Tels ſont quelquefois les amuſemens de la Campagne, telle eſt l'œconomie qu'on y obſerve à l'égard du pain, ſur lequel voici encore une remarque qu'il eſt bon de ſçavoir.

Tout pain raſſis, étant remis au four (car ſouvent on eſt obligé d'y en remettre, *à cauſe qu'il s'eſt trop raſſoupli*,) recouvre en quelque façon ce qu'il a perdu de ſa bonté depuis ſa cuiſſon, pourvû qu'il ſoit mangé promptement, aprés avoir été repaſſé au four, car ſi on le gardoit longtemps, il ſe trouveroit bien moins bon qu'auparavant.

CHAPITRE II.

De la Pâtiſſerie en general.

C'Eſt icy un des plus agreables divertiſſemens que les femmes prennent à la Campagne, c'eſt-à-dire, ces femmes bourgeoiſes qui n'aiment jamais mieux la pâtiſſerie que lorſqu'elles la font elles-mêmes ; mais il faut pour cela qu'une maiſon

ſoit fournie de bien des choſes qui y ſont neceſſaires, comme de beurre, fromages, ſucre, fruits de pluſieurs ſortes, & de bonne farine: le tout ſelon les ſaiſons. Avec telle proviſion, il n'eſt plus queſtion que d'un certain ſçavoir faire dans l'art de la pâtiſſerie.

Biſcuit Royal.

Prenez une livre de ſucre, trois quarterons de la plus fine fleur de froment, & huit œufs; battez le tout enſemble dans un vaiſſeau d'étain avec une ſpatule de bois, ou une cuilliere a potage, juſqu'à ce que cette pâte devienne en écume; aprés cela, dreſſez ces biſcuits dans des moûles de fer blanc bien frottez de beurre tout-au-tour, crainte que la pâte ne s'y attache; enſuite, & lorſque vous voudrez les mettre cuire, vous les ſaupoudrerez de ſucre pour les glacer, leur donnant un feu doux dans le four, qui doit eſtre conſtruit de maniere, que la chapelle ſoit plus grande que l'âtre: il ſera bon pour ne s'y pas tromper, d'en eſſayer.

Autres Biſcuits plus delicats.

Si vous les voulez plus delicats ; vous y mettrez dix œufs, dont vous ôterez quatre blancs.

Pain de Patiſſier.

Vous ferez une pâte telle que celle dont on vient de parler, excepté qu'elle doit eſtre bien plus ferme, & par conſequent qu'il y doit entrer plus de farine ; cela fait on la dreſſe dans une tourtiere frottée de bon beurre frais, on met ce pain cuire au four ordinaire, ou à la braiſe, il doit avoir trois doigts d'épaiſſeur, & ſe ſert entier ou par tranches : ce mets n'eſt point indifferent.

Biſcuit de Piédmont.

Il faut prendre trois œufs frais, les battre tres long-temps, y ajoûter demy livre de ſucre en poudre, continuant toûjours à battre ces œufs, & mettre dedans un quarteron de farine la plus fine.

Enſuite vous aurez un entonnoir à travers duquel vous ferez couler la pâte ſur du papier bien beurré, obſer-

vant de mettre les Biſcuits un peu éloignez l'un de l'autre, crainte que venant à s'écarter, ils ne ſe mêlent enſemble.

Pour les glacer, vous prendrez moitié ſucre & moitié farine, dont vous les ſaupoudrerez, aprés quoy vous leur donnerez le four à feu doux.

Biſcuit de Savoye.

On fait la pâte comme on vient précedemment de le dire, mais on remarquera que les Biſcuits de Savoye ſe font plus larges, qu'aprés les avoir tirez du four, & lorſqu'ils ſont un peu refroidis, on les leve de deſſus le papier, puis on les poſe ſur des rouleaux en long, pour leur donner la forme d'une gouttiere, aprés cela on les glace par deſſus.

On peut ſi on veut les manger tout plats, cela dépend de la fantaiſie.

Biſcuit à Jean de l'Eſpine.

Vous prendrez un demi quarteron d'amandes douces, un & demi d'amandes ameres, vous les échauderez vous les pelerez, & les pilerez bien

dans un mortier, y ajoûtant à plusieurs fois deux blancs d'œufs battus.

Etant bien pilées, mélez-y deux livres de ſucre en poudre, remuez bien le tout enſemble à force de bras, juſqu'à ce que la pâte ſe puiſſe manier ; il faut aprés cela prendre cette pâte, la paſſer au tamis en la preſſant fortement avec la main, & de ce qui ſera paſſé vous en formerez vos biſcuits, que vous mettrez ſur du papier.

Aprés que les Biſcuits ſont ainſi dreſſez, on les met ſur une planche, & le couvercle du four par deſſus, avec du feu pour leur donner couleur de ce côté : quand ils en ont aſſez pris, & qu'ils ſont aſſez enflez, on ôte le feu, puis on détache les Biſcuits le plus adroitement qu'il eſt poſſible. Enſuite on les glace du côté qu'ils étoient poſez, & on les ſert au beſoin.

Glace propre pour les Biſcuits.

Prenez du blanc d'œuf & du ſucre en poudre, battez bien le tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ait pris une conſiſtance à peu prés comme de la boüillie.

Cela fait, vous en prenez avec un couteau & l'étendez ſur ces Biſcuits; il faut faire ſécher cette glace à petit feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit endurcie.

On peut auſſi, ſi on veut, glacer les Biſcuits avec de l'eau de ſenteur & du ſucre, le tout battu & bien délayé enſemble.

Biſcuit à la fleur d'Orange.

Vous aurez des œufs bien frais, dont vous tirerez les blancs, vous en prendrez trois pour l'employ d'une livre de ſucre, vous les mettrez dans un mortier de marbre bien net, vous les broüillerez petit à petit, y mêlant de fois à autre du ſucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange.

Il faut continuer cela, juſqu'à ce que le tout devienne épais, & puiſſe faire un corps maniable.

Cela fait, & vôtre pâte etant formée, dreſſez-la en petites boules ou en biſcuits; Si c'eſt en petites boules, roulez-les entre vos mains avec du ſucre en poudre & les étendez ſur du papier, éloignées les unes des autres; ſi c'eſt en Biſcuits, mettez cette pâte ſur une table bien nette & l'étendez

avec le rouleau ; ſoignant toûjours de la ſaupoudrer de ſucre deſſus & deſſous, la changeant ſouvent de place, juſqu'à ce qu'elle ſoit environ de l'épaiſſeur d'un écu.

Enſuite coupez-les avec un couteau, & formez-en vos biſcuits de telle largeur & longueur qu'il vous plaira ; mettez-les ſur du papier blanc un peu écartez l'un de l'autre, aprés cela, faites les cuire dans le four avec un feu mediocre.

On fait ainſi des *Biſcuits de Jaſmin & de Citron :* Si on veut les rendre fort délicats, on peut leur donner une petite pointe d'Ambre, ou de Muſc en broïant la pâte dans un mortier de fonte avec de l'un ou de l'autre de ces parfums, & du ſucre en poudre à meſure qu'on les broïe.

Du Macaron.

On prend une livre d'amandes douces pelées à l'eau chaude, on les pile en les arroſant avec de l'eau roſe, ou de celle de fleur d'orange, crainte qu'elles n'huilent.

Etant bien pilées, on y met une livre de ſucre en poudre, on mêle bien

bien le tout à force de le piler, puis on fait cuire la pâte à demi dans un poëlon, y ajoûtant quatre blancs d'œufs foüettez, aprés quoi on retire du feu cette eſpece de pâte pour en former des macarons ſur du papier blanc; pour aprés les achever de cuire au four à feu doux: Il ſera bon de glacer les macarons, avant que de les mettre cuire, & ſe ſervir de la glace propre aux biſcuits.

Nous parlerons des maſſepains dans le traitté des confitures, les uns & les autres étant du reſſort d'un Chef d'Office, qui doit ſçavoir tout cela.

Des Echaudez aux Oeufs.

Prenez le quart de quatre livres peſant de farine fine, & une douzaine & demie d'œufs, cela ſufira pour faire aſſez d'échaudez, pour en preſenter à une Compagnie.

Avant que de les détremper, il eſt bon de faire un petit levain d'environ un quart de litron de farine, avec eau fort chaude, & de maniere cependant qu'on y puiſſe ſouffrir la

main ; il ne faut qu'une heure pour le faire fermenter, pendant lequel temps on détrempe le reſte de la farine avec les œufs.

Le ſel y doit être mis raiſonnablement, une livre de beurre fondu, ou un peu moins même ſufit. Il faut bien fraiſer la pâte avec la main, ou ſous le rouleau, aprés quoi on façonne les échaudez, pour les plonger enſuite dans une eau preſque boüillante : Cela ſe doit faire promptement, & les retirer de même, juſqu'à deux ou trois fois avec un écumoire ; on les jette autant de fois auſſi dans d'autre eau fraîche.

Puis vous les mettrez égouter pendant une heure ou deux, vous les rangerez enſuite dans un panier pour les porter à la cave, ou autre lieu frais, ils s'y gardent trois ou quatre jours ſans s'aigrir, qu'on les en tire pour les mettre cuire au four à feu doux.

Les doſes marquées icy pour faire les échaudez ne déterminent rien, on peut plus ou moins, & à proportion, employer chaque ingredient qui

y entre, cela dépend de la fantaiſie.

Otez le beurre & les œufs, on fait de même les *Echaudez au ſel & á l'eau.*

Des Gôfres au ſucre.

Ayez huit œufs, une livre de ſucre, autant de beurre fondu, & mêlez bien le tout en le battant; ajoûtez-y trois quarterons de farine que vous délaïerez petit-à-petit avec vos œufs, & vôtre ſucre, juſqu'à ce que cette pâte ait acquis un peu de conſiſtance.

On en fait d'abord l'eſſai; afin de juger au goût, ſi cette pâte eſt aſſez fine, ſinon vous y ajoûterez du ſucre, & du beurre.

La pâte étant en bon état, on prend les fers qui doivent être chauds comme il faut, on les frotte de beurre frais fondu avec une plume ou autre choſe, puis avec une cueilliere on verſe de cette pâte deſſus; une bonne cueillerée à bouche ſufit; on remet les fers ſur un feu clair pour cuire les gôfres, on les retourne, étant cuites, on les tire, ainſi du reſte.

Les *Gôfres au fromage* ſe font, en détrempant de la farine ce qu'on juge àpropos en avoir afaire, avec du lait ou de l'eau, du ſel, du fromage de gruïere en petits morceaux; une demi livre foiſone beaucoup, on y fait filer, ſi on veut un peu de beurre frais fondu, elles n'en ſont que *plus delicates*; *il faut* que cette pâte, quoique liquide, ait n'éanmoins un peu de corps; aprés cela on met cuire ces gofres comme on l'a dit.

CHAPITRE III.

Des Gâteaux de pluſieurs manieres, & autres pieces de four.

GATEAU MOLLET.

AYez un fromage mou, demi livre de beurre frais, preſque un litron de farine, & du ſel àproportion, détrempez le tout enſemble avec de l'eau froide, & pêtriſſez-le bien, pour aprés donner quelle forme vous voudrez à ce gâteau.

Autre ſorte de Gâteau.

Vous prendrez de la fleur ce que vous voudrez, que vous détremperez avec de la crême de lait pure, battüe long-temps auparavant avec la main ; ſur une livre de farine, il faut une demi livre de beurre, cette regle ſervira pour *le plus* ou *le moins* de gâteaux qu'on voudra faire.

*A*joûtez à cette pâte un peu de fromage mou, il eſt bon qu'elle ſoit un peu ferme, & quand on la juge en bon état, on en forme les gâteaux, qu'on dore, & qu'on fait cuire enſuite.

Autre.

Pour une livre de farine, vous prendrez demi livre de beurre & trois œufs, dont il y en aura un ſans blanc ; aprés cela, détrempez vôtre farine avec du lait froid, enſuite faites de cette pâte une abaiſſe avec le rouleau, aprés l'avoir pliée en quatre, & cela juſqu'à quatre fois, le ſel n'y ſera pas oublié.

Cette pâte ainſi preparée, vous en

metrez au four pour eſſai, ſi elle eſt trop fine, repliez-la deux fois comme vous avez déja fait, formez vôtre gâteau, & le mettez cuire.

Gâteau verollé, ou galeux.

Vous ferez de la pâte comme cy-deſſus, vous en ferez une abaiſſe pour former vôtre gâteau, ſur lequel vous étendrez de petits morceaux de fromage de gruieres, ou autre afiné que vous aurez, avec du beurre.

Il y en a, qui au lieu de lait, détrempent leur pâte ſimplement avec de l'eau, elle n'en n'eſt pas ſi peſante, & même quand le beurre eſt bon, le gâteau en eſt plus delicat.

Gâteau feüilleté.

Prenez deux livres de farine, plus ou moins, & deux œufs, détrempez doucement le tout avec de l'eau froide, faiſant en ſorte que la pâte ſoit un peu molle.

Enſuite prenez autant peſant de beurre que de pâte aprés l'avoir laiſſée un peu repoſer; pêtriſſez bien ce beurre avec cette pâte qui en ſera

rabattez les deux bouts de la largeur de deux doigts ſeulement ; il ſufit que le beurre ſoit enfermé.

Aprés cela, applattiſſez cette pâte avec le rouleau, pliez-la en quatre, par quatre fois, obſervant toûjours à chaque fois de l'aplattir, formez vôtre gâteau & le mettez au four.

Talemouſe.

On ſe ſert pour cela de pâte feüilletée, & faite comme la precedente: on en prend un morceau, au milieu duquel on met de la farce au fromage, dont on parlera dans la ſuite, on ferme par le haut cette talemouſe, dont la figure eſt à trois cornes, obſervant neanmoins d'y laiſſer un peu paroître de cette farce, pour la faire boufir au four, & prendre couleur en cuiſant.

Ratons.

On ſe ſert d'une pâte faite comme pour gâteau, on en prend un morceau large deux fois comme un écu, qu'on arondit, & ſur lequel on met

de la farce au fromage, puis en ayant fait ce qu'on en ſouhaite, on les met cuire au four : ils ſe ſervent chaudement, pour être mangez bons.

Tartes au fromage.

On prend de la farine ce qu'on juge en avoir beſoin, on y met un tiers peſant de beurre, & deux œufs par livre de fleur, enſuite on détrempe le tout avec de l'eau froide, & du ſel ce qu'il en faut.

Cela fait, & lorſque vôtre pâte aura pris corps, vous en ferez une abaiſſe, épaiſſe comme une piéce de trente-ſols, & vous étendrez deſſus la farce qui ſuit.

Farce au fromage.

Vous prendrez du fromage mou, du beurre frais à proportion, c'eſt à la prudence du Pâtiſſier à juger de ce qu'il faut de farce pour garnir l'abaiſſe qui eſt étendüe ; vous y mettrez quelques œufs dont vous ôterez la moitié des blancs, & quelques cueillerées de fleur.

Aprés cela, il faudra détremper le

tout avec de l'eau froide ſi cette farce vous paroît trop fine, vous l'augmenterez d'un peu de fleur, ſi au contraire elle eſt trop forte, vous y mettrez du beurre avec de l'eau.

Si au lieu de ne mettre rien que de l'eau, on y m'ettoit un peu de crême de lait, elle n'en ſeroit que meilleure.

Il y en a qui avec le fromage mou ajoûtent à cette farce du fromage de gruïeres, ou du fromage afiné, cela dépend du goût, mais pour lors il n'y faut point mettre de crême.

Tarte à la Crême.

Il faut faire l'abaiſſe de la même pâte que celle pour la tarte au fromage, à l'égard de la crême, voici ce que c'eſt.

On met boüillir dans un poëlon une pinte de bon lait, avec un bon morceau de ſucre, on y ajoûte deux blancs d'œufs frais bien foüettez, avec un peu d'eau de fleur d'Orange, on remüe bien le tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit un peu épais.

Enſuite on le laiſſe refroidir, on

le paſſe dans une paſſoire à petits trous, on preſſe ce qui reſte dans la paſſoire, & on s'en ſert pour mettre ſur l'abaiſſe preparée, aprés quoi on fait cuire cette tarte au four : On ſe paſſe, ſi on veut d'eau de fleur d'Orange.

Autre Crême.

Si vous voulez une crême plus delicate, pelez & pilez une livre d'amandes douces, arroſez-les en les pilant de bon lait frais, crainte qu'elles n'huilent, verſez deſſus une pinte de bon lait, remüez bien le tout enſemble.

Enſuite il faut le mettre dans un poëlon, le faire chaufer prêt à boüillir, aprés cela vous le paſſerez au tamis en le preſſant, vous prendrez le lait qui en ſera ſorti, vous le mettrez dans le poëlon avec un bon morceau de ſucre, & vous le ferez boüillir juſqu'à ce qu'il devienne un peu épais, aprés quoi vous retirerez vôtre crême, que vous dreſſerez ſur vôtre tarte, que vous acheverez de façonner pour la faire cuire.

Crême commune.

Vous délaïerez quatre œufs dans un demi litron de crême : étant bien incorporée avec la farine, vous y ajoûterez encore quatre œufs, les mettant l'un aprés l'autre, à meſure que vous délaïerez le tout.

Enſuite mettez une pinte de lait ſur le feu, & quand il commencera à boüillir, vous verſerez dedans par inclination l'apareil cy-deſſus, le remüant continuellement de peur qu'il ne brûle. Il faut ajoûter un quarteron de bon beurre, & une pincée de ſel.

Puis vous ferez cuire cette crême, obſervant toûjours de la remüer avec la cueilliere : Etant cuite, on l'étend ſur l'abaiſſe pour la faire cuire aprés que la tarte aura eu toute ſa façon.

Tourte à la Royale.

La pâte ſe fait de la même maniere que celle pour tartes, excepté qu'on y ajoûte beaucoup de ſucre en poudre ; aprés cela on en forme une

abaiſſe dans une tourtiere, & l'on y met la crême que voici.

Vous aurez une pinte de lait que vous ferez boüillir juſqu'à ce qu'il deviene un peu épais, enſuite, vous mettrez un bon morceau de ſucre avec ſix jaunes d'œufs bien delaïez, & un peu de beurre frais.

Laiſſez cuire cette crême, étant cuite, dreſſez-la ſur vôtre abaiſſe, & la faite cuire à la braiſe, feu deſſus & deſſous la tourtiere.

Autre.

On prend de la crême douce avec une livre ou deux d'amandes bien battües, on mêle le tout dans un poëlon, on le remüe bien, & on le fait cuire à petit feu.

Vôtre crême étant cuite, ce qui ſe remarque lorſqu'elle s'épaiſſit, vous prenez deux jaunes d'œufs, vous les délaïez avec un peu de ſucre en poudre, & vous les jettez aprés dans vôtre crême à laquelle vous faites prendre encore quatre ou cinq petits boüillons, étant ainſi achevée, vous façonnez vôtre tourte à

l'ordinaire, & la mettez cuire ; vous y pouvez, ſi vous voulez, mêler de l'écorce de citron.

On ſe ſert encore de cette même pâte pour faire des abaiſſes pour tourtes au verjus, aux ceriſes, & aux groſeilles, qui doivent être confites auparavant que de les emploïer ainſi.

Des Darioles, & des Flancs ou Flanets.

La pâte qui ſert pour les tartes, eſt propre auſſi pour faire les abaiſſes des darioles, flancs ou flanets ; on fait la crême en cette maniere.

Il faut détremper de la farine pour ce qu'on a envie de faire de darioles, on met quatre œufs pour un liron de farine, une pinte de lait, & du ſel raiſonnablement ; on remüe bien le tout enſemble, puis on fait cuire cette crême, pour aprés garnir les abaiſſes des darioles qu'on fait cuire au four à feu doux. On les ſert toutes chaudes avec un peu d'eau de fleur d'Orange.

Les *Flancs ou Flanets* ſe font de la

même maniere, ſinon que la crême en eſt plus farineuſe.

Des petits Choux.

Ils ſe font avec des œufs dont on ôte la moitié des blancs, on y emploïe la plus pure farine de froment, avec du fromage mou, & du ſel avec raiſon; *Il faut que cette pâte* ſoit molle; on la coupe aprés par petits plotons, puis on forme ces choux qu'on met au four.

Du Poupelain.

On fait les poupelains avec la même pâte, ils ſe forment fort plats; on les met au four ſur du papier beurré; étant cuits, on les coupe par moitié, & on les frotte en dedans de beurre fondu bien clarifié, leur en donnant autant qu'ils en peuvent recevoir, puis on les poudre de ſucre, & on les remet au four pour les afermir.

Quand on veut les tirer du four, on les rejoint les uns aux autres, obſervant de les poudrer encore de ſucre par deſſus, puis on les ſert chau-

dement ; ils veulent eſtre mangez de même.

Pâte biſe pour les Pâtez de Venaiſon.

Vous prendrez de la farine de ſeigle ce que vous jugerez en avoir beſoin, un peu de beurre, du ſel ſi vous voulez, vous la pêtrirez avec eau chaude, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien ferme, quand vous voudrez vous en ſervir, vous en ferez une abaiſſe d'un bon poûce & demi d'épaiſſeur, à cauſe des tranſports qu'il faut qu'elle ſoufre.

Cette pâte n'eſt propre que pour la groſſe venaiſon, la croûte en devient inutile, n'étant point bonne à manger. Vous vous en ſervirez donc pour les viandes que voici, & que vous aſſaiſonnerez ainſi qu'on le va dire : Mais comme il eſt néceſſaie d'épices pour donner goût à toutes ſortes de pâtez, & tourtes, en voici une compoſition dont il eſt bon d'avoir ſa proviſion en campagne.

Epices propres pour l'assaisonnement des pâtez & tourtes.

Vous prendrez trois quarterons de poivre, un quarteron de gingembre, une once de cloud de geroffle, & autant de canelle ; vous battrez bien le tout ensemble dans un mortier & le passerez par le tamis, puis vous vous en servirez.

Comme cette Epice sert d'assaisonnement à beaucoup d'autres Ragoûts, on peut en composer d'avantage si on veut, & la bien conserver pour l'occasion dans des boëtes bien fermées.

Pâté de Cerf.

Quelque piéce de Cerf qu'on veüille mettre en pâte, il est bon d'abord de la faire mariner, aprés qu'elle est un peu mortifiée.

Cela observé, lardez-la de gros lard, assaisonnez-la de sel, & d'épice ordinaire, vous ferez aprés une abaisse de pâte bise, vous la garnirez dans le fond de lard pilé, de laurier & des bardes de lard.

Ensuite

Enſuite façonnez vôtre pâté, dorez le ſi vous voulez & le mettez cuire au four; Il faut trois ou quatre heures pour cela; vous ſoignerez de le perçer crainte qu'il ne creve, & au ſortir du four vous le boucherez: Cette façon de pâtez ne ſe pratique gueres que pour les pâtez d'envoy.

Les Pâtez de *Chevreüil, de Sanglier* & d'autres groſſe venaiſon ſe font de la même maniere, à l'épice prés, dont on doit ſe ſervir avec prudence, on en agit de même encore à l'égard des *Liévres, Perdrix, Canards ſauvages & autre gibier.*

Pâte fine pour des pâtez de toutes ſortes.

On prend de la plus pure farine de froment ce qu'on en a beſoin, du beurre à diſcretion, & du ſel raiſonnablement, on met cette farine ſur une table bien propre, on fait une foſſe en rond au milieu dans laquelle on met ſon beurre, s'il eſt dur, on le manie pour l'amollir, puis on y ajoûte du ſel écraſé bien menu & de l'eau chaude ce qu'il en faut.

Enſuite vous détrempez le tout enſemble, & à meſure que vôtre pâte-

ſe fait, vous l'arroſez de fois à autre avec un peu d'eau tiede ; lorſque la pâte ſera bien liée, vous en ferez une abaiſſe ſur laquelle vous jetterez un peu de farine ainſi que deſſous, afin que la pâte ne tiene point à la table.

La pâte en Hyver doit être plus graſſe qu'en Eſté, c'eſt ce qui la rend bien maniable, & quand il fait froid, ſoignez de la couvrir, afin qu'elle s'en pêtriſſe mieux. On ſe ſert de cette pâte pour toutes ſortes de patez, tant en gras qu'en maigre, & ainſi dans la maniere de les faire, & dont nous allons parler, on ne repete point celle de compoſer la pâte pour leurs abaiſſes.

Pâté de Liévre.

On le larde de moyen lard, aſſaiſonné de bonnes épices, puis on le met ſur l'abaiſſe preparée, & de la pâte cy-deſſus, qu'on a ſoin de garnir auparavant de bardes de lard, & de bon beurre, éparpillé tout du long avec du laurier ; il faut auſſi avant que d'achever ce pâté, couvrir le deſſus du lievre de bardes de lard

puis on le façonne entierement, on le dore avec des œufs battus, puis on le met cuire au four; Il faut trois ou quatre heures pour cela.

Si on veut que ce pâté ſoit plus délicat, il faut prendre de la chair d'un membre de mouton, de bon lard, & hacher le tout enſemble avec bon aſſaiſonnement & fines herbes.

Ce hachis étant fait, vous mettez vôtre Liévre au milieu de vôtre abaiſſe, & vôtre hachis tout-au-tour, puis vous achevez vôtre pâté à l'ordinaire, & le faite cuire de même. On déſoſſe le liévre ſi on veut, ou bien on le laiſſe entier; c'eſt ainſi que ſe font les pâtez *de Levraut, de Canards ſauvages ou domeſtiques, & de Perdrix.*

Pâté d'une poîtrine de Veau.

Faites vôtre abaiſſe à l'ordinaire, aïez une poitrine de veau, mettez-la par morceaux, & piquez chaque morceau d'un moyen lardon pour les ranger aprés ſur vôtre abaiſſe; il faut les aſſaiſonner de lard, de bonnes épices, fines herbes & laurier, cham-

pignons, culs d'Artichauds, couvrir le tout de pâte fine, & le mettre cuire pendant deux heures étant cuit, vous y coulerez une ſauce blanche avec jaunes d'œufs & verjus.

Vous pouvez de cette maniere empâter toutes ſortes d'autres endroits de veau, des *Lapins*, & de la *volaille*; ou bien pour celle ci; faites ſi vous voulez vôtre pâté de la maniere qu'on le va dire.

Pâté de poulet d'Inde.

Aïez un poulet d'Inde, briſez lui les os, tant de l'eſtomach que du reſte du corps, aſſaiſonnez le dedans d'un peu d'épices & de ſel, piquez le de moyen lard, & l'étendez en cet état ſur vôtre abaiſſe garnie de beurre, & de bardes de lard, ou bien d'un godiveau avec des champignons, culs d'Artichaux, lard pilé, & aſſaiſonement de bon goût; il eſt bon que le poulet d'Inde ſoit par tout, hors ſur le deſſus, entouré de ce godiveau; aprés cela on ferme ce pâté, & on le met cuire au four aprés l'avoir doré.

Les pâtez de *Chapons*, *& de poulardes* ſe peuvent faire de cette maniere.

Tourtes de Pigeonneaux.

Aïez des pigeonneaux tout-habillez, rangez les ſur une abaiſſe dans la tourtiere, garniſſez-les de ris de veau, champignons & menües beatilles, le tout avec bon aſſaiſonnement & fines herbes; il faut que le fond de vôtre abaiſſe ſoit garni de lard pilé ou fondu, & qu'elle ſoit d'une pâte un peu plus fine que pour les pâtez, il n'y a pour cela qu'à augmenter la doſe du beurre; puis quand vôtre tourte ſera cuite, vous y coulerez un jus de citron ou du verjus en ſervant.

Les tourtes de *Cailles*, *d'Alloüetes* & autres petits oiſeaux, peuvent ſe faire de cette maniere.

Tourtes de Beatilles.

Vous nettoyerez vos beatilles dans l'eau chaude, vous les rangerez ſur une abaiſſe dans une tourtiere en pâte fine, & les accompagnerez de

champignons, trufes, ris de veau, & moëlle de Bœuf avec bonne épice, ſel, & lard pilé ou fondu, enſuite vous couvrez cette tourte de la même pâte, vous la dorez & la mettez cuire au four, ou à la braiſe feu deſſus & deſſous.

On met ainſi en pâte des *Langues de Mouton*, & de *Bœuf*, obſervant de couper celles-cy par tranches, des *Ris de Veau* & *abatis d'Oiſons* ou autres Oiſeaux de baſſe-cour.

Tourtes d'Anguilles.

Ecorchez vos Anguilles, ôtez-en l'arrête, hachez la chair avec fines herbes, champignons & bon beurre : Cela fait vous étendez ce hachis ſur une abaiſſe de pâte fine dans une tourtiere, vous la recouvrez de la même pâte, & la mettez cuire comme on l'a dit cy-deſſus ; étant à demi cuite, vous y mettez un verre de vin blanc, & en ſervant trois jaunes d'œufs délaïez avec du verjus.

On peut ſe paſſer ſi on veut de hacher l'anguille, en la coupant par rouëlles ſeulement ; on l'aſſaiſonnera

de champignons, culs d'artichauds, & bons aſſaiſonnemens ; Elle ſe ſert comme la precedente.

Les tourtes *de Tanches* ſe font de la même maniere, obſervant de les limoner auparavant que de les mettre en abaiſſe, on les accompagne auſſi, ſi on veut, de laites de carpes ſi on en a.

Les *Solles*, coupées par tronçons, *le Saumon frais, la Carpe, le Brochet* & pluſieurs autres poiſſons, s'empâtent ainſi, pour être ſervis chaudement.

Il ſemble, aprés tout ce qu'on vient de dire ſur la pâtiſſerie, qu'en voilà ſufiſament pour en regaler ſes amis à la Campagne, ou avoir le plaiſir d'en manger en particulier dans ſon domeſtique. *Paſſons au vin qui fait l'ame du repas*, & ſans lequel la bonne chere n'eſt point complette. Cettte matiere-cy eſt plus d'importance qu'on ne croit à ceux qui veulent ſe mêler de façonner du vin ; car de la bonne ou mauvaiſe façon qu'on y aporte, dépend le plus ou le moins d'argent qu'on tire de cette

liqueur, lorſqu'on la vend, ou de plaiſir quand on la boit.

CHAPITRE IV.

Du Vin, de la maniere de le faire, & de pluſieurs autres choſes qui le regardent.

VIN PAILLET ET PROMPT A BOIRE

LA meilleure façon qu'on puiſſe donner au vin paillet, ou au vin gris, eſt d'aporter de la vigne les raiſins ſans les écraſer, & les mettre tout d'un coup ſur le preſſoir, où il faut les faire trepigner aux pieds, *pour en preſſer aprés le marc.*

Pour bien faire & rendre le vin égal, il faut d'abord mêler tout ce qui dégoute du preſſoir dans une cuve, excepté le vin de la derniere coupe ou taille qu'on met ſeparément.

Cela obſervé, on ſupoſe qu'on a tous ſes tonneaux diſpoſez à la rece-

voir

voir, on l'y porte, mettant d'abord deux tinées de vin dans chaque vaiſſeau, ſauf aprés, lorſque tous les vaiſſaux ſeront ainſi égalez, d'y en remettre ce qu'il faut, & juſqu'à ce qu'on puiſſe par le bondon y toucher du bout du doigt, cette quantité ſuffit pour luy faire jetter deſſus toute l'écume qu'il pouſſe en boüillant; plus le vin jette ainſi de lie, plus il en devient clair dans la ſuite. Ainſi gardez-vous bien de faire comme certains avaricieux, qui par une eſpece de mauvais ménage, n'empliſſents d'abord de vin leurs tonneaux, qu'autant qu'il en faut pour boüillir dedans, ce qui fait que toute la vilenie qui en doit ſortir, reſte dans ces tonneaux, & ſouvent un vin ainſi façonné, n'a qu'une fauſſe couleur, ce qui en diminüe beaucoup le prix, & l'agrément.

Quand la fermentation du vin eſt faite, & qu'il eſt de repos, on l'emplit juſqu'au bondon, on ne le couvre d'abord que de feüilles de vignes, & de tuilleaux, ou pierres plattes deſſus, à cauſe d'un reſte de fermen-

tation dont les parties encore extrémement agitées, ne ſoufrent point qu'on les renferme, à moins qu'on ne veüille riſquer ſouvent de tout perdre, cette agitation étant ralentie, on bondonne les tonneaux d'abord à volonté, puis on en cogne les bondons entourez d'un peu de linge, de maniere que le vin ne puiſſe s'éventer.

Quant au vin de la derniere coupe, on le met ſeparément dans d'autres tonneaux, & c'eſt pour faire du vin pour le Maître de la maiſon. Le meilleur vin eſt celui dont les vignes croiſſent dans des terres légeres, & pierreuſes, ſituées ſur des côteaux, & expoſées au midy; il ne faut pour rendre ce vin excellent, que du Morillon blanc & noir, comme on dit aux environs de Paris, ou du Pineau, ainſi que ce raiſin eſt apellé en Bourgogne.

Du Vin rouge.

Il y a maniere de bien faire ce vin, il y a des Pays ou pour cela on ne fait choix que des raiſins noirs, d'au-

tres où l'on mêle le tout, mais c'eſt lorſque le plant des vignes qu'on vendange, eſt plus des deux tiers de raiſins noirs, ce qui ſe voit ſouvent dans les fortes terres, ou terres pierreuſes, mais dans l'un & l'autre cas, voici une regle generale qu'il faut ſuivre, ſi on veut avoir de bon vin rouge.

Il faut dés la vigne, & à meſure qu'on aporte les raiſins dans les tonneaux, les écraſer, & en tirer le plus de grapes qu'il eſt poſſible, qu'on jette dans un autre vaiſſeau; ce travail ſe continüe juſqu'à ce que la vigne qu'on veut vendanger, ſoit achevée.

A meſure qu'on charoye les vaiſſeaux de vendange à la maiſon, on les vuide dans la cuve; quand tout y eſt, ſi l'année n'eſt point chaude, on peut ainſi laiſſer paſſer la nuit à cette vendange, & le lendemain matin prendre deux hommes pour en ôter le plus de grapes qu'il leur ſera poſſible, & pour cela ils prennent chacun un rateau dont les dents ſont de fer, ils foüillent de côtez & d'autres dans la

cuve & tirent à eux ce qu'ils peuvent de ces grapes, qu'ils ſecoüent avec la main pour en ôter les grains de raiſins qui pourroient y tenir, puis ils jettent ces grapes dans d'autres tonneaux qui ſont proches d'eux.

Si l'année eſt chaude, on ne perd point de temps à égraper cette vendange, car il ſeroit pour lors dangereux que dans la fermentation, le vin ne contractât le goût de la grape, ce qui le rend tres-rude & deſagreable à boire : tout cela obſervé, on le laiſſe cuver ce qu'on juge à propos & juſqu'à ce qu'il ait acquis une belle couleur rouge : dans les années chaudes douze à quinze heures ſuffiſent pour cela, mais quand l'Autonne eſt froid & pluvieux, il faut vingt-quatre heures & davantage, même pour les vins rouges delicats, & ou il n'y a preſque que du Pineau.

Les vins rouges compoſez de *treſſeau* & d'autres raiſins noirs de cette ſorte, & parmi leſquelles, il y a auſſi du Pineau, veulent être faits de la maniere qu'on vient de le dire ; mais ils veulent bien plus cuver, ſur tout

quand les vignes ſont ſituées dans une terre forte, ou d'un gros ſable, parce qu'ils ont beſoin de plus de corps, outre que les raiſins noirs, exceptez le Morillon, ou pineau, teignent plus ou moins, ſelon que la chaleur ſe fait plus ou moins ſentir, l'année que l'on vendange.

Il y en a ſur-tout au Village, qui ne prennent pas tant de précautions à faire ces vins, ils les laiſſent cuver tant & plus dans leur grape, & pourveu qu'ils acquierent de la couleur, ils ne ſe foucient pas du reſte; Auſſi quels vins ont-ils? De gros vins mâtins, ſans grace, ſentant la grape, & toûjours bons à garder jamais à boire; & des vins diminuez ſouvent de moitié de prix à cauſe de cette *mauvaiſe façon.*

Quand donc on fait de ces vins rouges, on ſuivra les bonnes maximes. Il faut les tirer, c'eſt-à-dire, ôter le moût de la cuve pour le porter dans les vaiſſeaux, & le marc ſur le preſſoir. Obſervez au reſte tout ce qui a été dit pour le vin gris.

Il eſt vrai qu'il y a de ces vins rou-

ges bien plus fermes les uns que les autres, mais c'eſt ſelon le climat & les raiſins dont ils ſont compoſez, & le plus ou le moins de cuve qu'on leur donne; c'eſt pourquoi on ne peut juſtement donner des regles là-deſſus, c'eſt à ceux qui ont des vendanges à faire, à s'étudier ſerieuſement à trouver le veritable ſecret.

Faute quelque fois de ne pas laiſſer aſſez cuver le vin rouge, il manque de couleur, & devient mou, ou trop tendre, comme diſent les Gourmets, il n'eſt pas moins dangereux de lui laiſſer prendre trop de cuve, cette trop grande fermentation en rompt le fumet, & le rend rude.

D'autres par une ignorance toute pure de ſçavoir faire le vin rouge, le rendent de couleur de tuile, cela vient de laiſſer trop de raiſins blancs avec les rouges, & particulierement, lorſque le treſſeau ou autres raiſins de cette ſorte, & de peu de relief, y dominent. Il ſeroit bon pour lors de ſéparer le raiſin blanc, du noir, ou du moins, s'il n'y en n'avoit pas aſſez pour faire une cu-

vée, de tirer à part le moût du vin blanc, & de l'entonner d'abord, puis mêler le tout, & le laiſſer cuver ſelon les années ; parce que quand le vin blanc cuve, il jaunit, & qu'étant en plus grande quantité que le rouge, cette couleur mêlée avec celle-cy, ne peut donner qu'une couleur fauſſe au vin ; ce qui fait qu'il tombe en peu de temps.

Du Vin blanc.

Le meilleur plan de raiſins, pour les vins blancs, ſont les *Morillons*, ou *Pineaux blancs*, les *Mêliez blancs*, les *verts*, parce que le vin n'en devient point jaune, d'autres apellent ce raiſin-cy du *Plan vert*, & le Beaunié.

Pour bien façonner le vin blanc, il faut vendanger le raiſin blanc à l'ordinaire, ſans mêlange d'aucun raiſin noir, & le porter dans la cuve tout foulé dés la vigne, ou le fouler dans la cuve, ſupoſé que les vignes en ſoient aſſez proche pour le voiturer directement dedans.

Quand tout le raiſin eſt cüeilli ; &

dés le ſoir qu'on eſt de retour des vignes, il faut ſe mettre en devoir de tirer ce vin, & de porter le marc au preſſoir. Le vin blanc ne ſçauroit être trop-tôt fait pour être bien clair, cette qualité lui eſt eſſentielle, car pour peu qu'il prenne la couleur d'Ambre, c'eſt un défaut. C'eſt ce qui arrive quand le vin blanc cuve, & ce qui le fait jaunir quelque fois.

Ce défaut ne vient pas toûjours de la nonchalance, ou du peu d'experience qu'ont les perſonnes à faire du vin; le preſſoir qu'on n'a pas chez ſoi, ou à ſa diſpoſition, en eſt ſouvent cauſe; ſur-tout dans les années chaudes, & dans les lieux où il n'y a qu'un preſſoir bannal, où chacun n'y preſſure qu'à ſon tour. On conſeille pour lors, ſi cela ſe peut, de ſe contenter de faire porter les raiſins dans la cuve ſans les écraſer, & d'attendre au lendemain à s'en acquitter.

Au-reſte pour faire du bon vin paillet, rouge ou blanc, il faut ſuivre la pure nature, c'eſt-à-dire, ne point s'amuſer à le mixtionner,

comme on faiſoit autrefois, prétendant par-là en relever le fumet ; le meilleur vin eſt celui qui n'a d'autre goût que le pur vin, tous ceux où il y entre des ingrediens, ne meritent pas être ſervis ſur les tables des gens, qui ſe connoiſſent en bon vin.

Des Rapez.

Il y a de deux ſortes de rapez ; l'un qui eſt fait purement avec des copeaux de bois de hêtre, ou fouteau, & l'autre avec de ces copeaux, & des raiſins noirs, le tout par moitié, & lit par lit. Quelques-uns au lieu de copeaux ſe ſervent dans les derniers rapez de ſarment de vigne, qu'ils mettent auſſi dans le tonneau, lit par lit avec les raiſins.

Quand on emploïe les copeaux, il faut les laiſſer tremper l'eſpace de deux jours dans de l'eau claire ; qui pourroit dans des ſacs les plonger dans une riviere, ou un ruiſſeau, s'épargneroit la peine de les changer d'eau ; ce qui ſe fait deux fois le jour, lorſqu'on ne les met tremper que dans le cuvier.

Aprés cela, on les laiſſe égouter & ſécher au grand air, auparavant que d'en emplir le tonneau, juſqu'à un bon pied prés du bord, quand il eſt à gueule-bée. Il faut aprés l'enfoncer, & le relier à plein, enſuite on prend une chopine de bonne eau-de-vie qu'on jette dans le tonneau, on le bouche de ſon bondon, on le roule à pluſieurs fois pour faire prendre aux copeaux le goût d'eau-de-vie, puis ayant mis ce rapé en chantier, on l'emplit de vin gris nouveau, de la même maniere qu'on a dit qu'il faloit faire à l'égard des autres tonneaux.

Ce vin qui boût à l'ordinaire, eſt bien plûtôt clarifié que celui des autres tonneaux, & on le fait exprés pour éclaircir les vins gris ou blancs, qui pêchent un peu en couleur. Voilà quelle eſt ſon uſage, ou bien pour en faire un vin promt à boire aprés vendanges.

Pour le rapé de raiſin qu'on emplit de vin rouge, ainſi qu'on l'a dit, & & qui fermente de même que le rapé de copeaux, il eſt tres-utile dans

un Ménage, tant à la Ville qu'à la Campagne. Il eſt toûjours d'une belle couleur, & ſert à ſoûtenir celui qui en manque, lorſqu'on le paſſe ſur ce rapé : un vin éventé coulé deſſus, perd ſon évent, & les baiſſieres y prennent un nouveau corps, & un goût de vin fort agreable : Les Marchands de vin ont ſoin de s'en fournir beaucoup, & c'eſt chez eux un grand treſor qu'un rapé.

Remede pour le Vin gras.

On connoît que le vin eſt gras & peſant, quand il file en le verſant ; Et pour le dégraiſſer, on prend deux onces de belle colle de poiſſon, qu'on coupe par petits morceaux, puis on la met fondre dans une chopine de vin ſans la mettre ſur le feu, la remüant pluſieurs fois.

Etant fondüe, on la jette dans le tonneau par le bondon, aprés quoi on remüe bien le vin avec un bâton, au bout duquel eſt attaché un mouchoir blanc ; on retire à deux ou trois fois ce bâton pour nettoyer ce qui tient au linge, enſuite il faut laiſſer

ce vin en repos, il ſe clarifiera, & deviendra ſec.

Secret pour éclaircir le Vin blanc.

Le vin blanc quelque fois prend une couleur Ambrée ou jaunâtre, pour avoir été mal façonné, ce qui ne le rend pas de vente. Pour l'éclaircir, on prend une pinte de bon lait frais tiré pour chaque demi muid, on le verſe dans le tonneau par inclination, & le long d'un bâton, puis quand le tout y eſt, on remüe bien ce vin avec ce bâton, & au bout de deux ou trois jours il eſt clarifié.

Du Vin doux,

Prenez pour un quart, une chopine de bonne moutarde détrempée avec du moût, un quarteron de beurre frais en bâton long comme le doigt, mettez le tout dans vôtre quart, rempli de la premiere goute du preſſoir, ajoûtez y un noüet de canelle dans un petit linge blanc; il faut que le vaiſſeau ſoit tout plein juſqu'au bondon, & ſoigner de le

bien bondonner à force, de maniere que le vin n'ait aucun air, aprés vous le laiſſerez de repos. Les ingrediens qui y ſont entrez empêchent la fermentation de ce vin, & en émouſſent tellement les parties, que ce vin reſte toûjours doux, comme s'il ſortoit du preſſoir, on le laiſſe un mois en cet état avant que de l'éprouver.

Comment conſerver le Vin.

Une bonne cave d'abord contribüe beaucoup à conſerver les vins dans leur bonté; on doit les viſiter ſouvent, pour voir ſi les vaiſſeaux ne s'en fuïent point, car étant vuides, le vin pourroit s'éventer.

On apelle une bonne cave quand elle eſt fraîche, & éloignée des mauvaiſes odeurs, & pour cela, il faut ſoigner de les faire nétoyer ſouvent; le vin alors s'y conſerve tres-bien; mais il ne faut point négliger à le remplir quand il eſt vuide, ce qui ſe fait ordinairement tous les deux mois.

Quand il s'agit de remplir le vin, on choiſit toûjours du meilleur rem-

plage ; un tonneau plein n'eſt point ſuſceptible d'évent, & le vin y maintient toûjours mieux ſa qualité.

L'œconomie veut qu'on prenne d'abord pour ſa boite les vins les plus foibles, & garder ceux qui ſont plus fermes pour l'arriere ſaiſon.

Lorſqu'on a du vin en perce, & qu'il faut lui donner vent pour le faire venir, on le perce en deſſus prés le bondon, & on met dans le trou un foſſet à diſcretion, qu'on ferme davantage quand on a tiré du vin ce qu'on en ſouhaite ; ou bien un gros grain de ſel, ou un morceau de papier & une poignée de ſable, ou de cendre par-deſſus.

Pour boire la derniere goûte d'un tonneau de vin auſſi bonne que la premiere, on prend à preſent de ces bouteilles de gros verre, & à petit cou, autant qu'on ſçait qu'un demi muid ou un quart contient de vin pour les remplir, on tire tout ce vin de dans, on bouche bien ces bouteilles avec du liége, on les porte à la cave dans du ſable, & le vin s'y conſerve tres-bon, juſqu'à ce

qu'il ſoit beu; on ne craint point alors qu'il s'évente, n'y qu'il s'afoibliſſe.

Lorſqu'un tonneau de vin ſera vuide, tenez-le toûjours bien fermé, juſqu'à ce que vous vouliez le défoncer & en ôter la lie; car l'air le feroit moiſir, & l'empuantiroit de maniere, qu'il ne ſeroit *plus* propre à recevoir du vin, ſans riſquer de le perdre. Il faut être meilleur ménager; ces vaiſſeaux peuvent ſervir pluſieurs années, quand ce ne ſeroit que pour mettre les preſſurages des vins, & ceux qu'on deſtine pour la boite de la Maiſon.

CHAPITRE V.

Autres boiſſons neceſſaires, particulierement au Ménage des Champs.

DU CIDRE.

LE Cidre ſe fait ordinairement avec des Pomes, il faut pour

cela choiſir les plus douces, & qui paroiſſent comme inſipides au goût, à cauſe de leur douceur ; cette boiſſon dans les païs vignobles, ne ſe fait que pour ſupléer au vin ; au lieu que la Normandie, qui eſt un climat froid, & où il n'y peut croître du vin, eſt la contrée où il ſe boit plus de cidre, qu'en tout le reſte du Royaume.

Pour le façonner ; on amaſſe toutes les pomes, tant celles qui tombent d'elles-mêmes, que celles qu'on abat, Lorſque la ſaiſon le permet. On les met en monceaux dans des greniers, pour s'en ſervir au beſoin, & avoir par-là le loiſir de faire le cidre; car il s'en fait juſques vers Pâques.

Pour le faire comme il faut, mettez vos pomes dans une auge de bois de figure ronde, pour les écacher ſous une meule, tournée par un cheval, joignez à ces pomes, tant & ſi peu d'eau que vous voudrez que vôtre cidre ſoit bon ou mediocre : Vous obſerverez de remüer ces pomes dans l'auge, à meſure qu'elles ſe pilent, avec des pelles de bois,

ou

ou un rateau fait exprés qui ſuit la meule, & qui eſt attaché au levier qui la fait tourner.

Les pomes étant pilées, on les porte ſur le preſſoir, & à meſure qu'on les y met, on dreſſe la motte avec de la grande paille pour mieux la lier; cette motte pour l'ordinaire eſt quarrée, & ſe forme lit par lit, de fruit & de paille, & chaque lit a quatre doigts d'épaiſſeur, aprés quoi on charge le preſſoir.

Il y a cette diference du vin au cidre, que c'eſt toûjours le meilleur du vin qui ſort le premier du preſſoir, au lieu qu'au cidre, c'eſt la derniere goute.

Quand le marc eſt bien preſſé, on le met retremper dans des vaiſſeaux avec de l'eau, & au bout de huit jours, plus ou moins, on lui donne une nouvelle preſſe, avec les précautions ordinaires. C'eſt ainſi qu'on fait la boiſſon pour le commun de la maiſon; au lieu que celui où il n'y a point d'eau, eſt deſtiné pour vendre, & en regaler ſes amis.

Il faut que le cidre fermente long-

temps, avant que de le bondonner; car il eſt bien plus furieux dans ſa fermentation que le vin.

De la Picace.

On fait d'une autre ſorte de boiſſon avec des pomes, qu'on apelle *Picace*, & pour cela, ſoit avant la maturité des pomes, ſoit dans le temps qu'elles ſont mures, on prend de ces fruits qu'on caſſe, on les met dans un tonneau par le bondon, il faut que ce tonneau ſoit preſque plein, puis on y verſe de l'eau juſqu'à deux doigts de la bonde pour le laiſſer boüillir, & à meſure que cette picace ſe boit, on remplit toûjours le tonneau, juſqu'à ce qu'on trouve que cette boiſſon s'afoibliſſe, & ne puiſſe plus être remplie; *les domeſtiques* s'accommodent mieux de cette boiſſon, que d'eau toute pure.

Du Poiré.

Tout ce qu'on a dit à l'égard du cidre, ſe doit obſerver pour le poiré, on fait auſſi de la picace avec des poires ou des cormes, on ſe ſert

encore pour cela d'autres fruits, comme de ceriſes, de groſeilles rouges, de prunes, d'aliſes, de cornoüilles & autres; ces ſortes de liqueurs ſont d'autant meilleures qu'il y a moins d'eau. On ne dit rien de la bierre, on laiſſe aux Braſſeurs l'art de la bien faire.

CHAPITRE VI.

Du Vinaigre & du Verjus

VOici d'autres liqueurs qui ſont fort neceſſaires à la Campagne, pour l'aſſaiſonement de bien des viandes qui s'y mangent, ſur tout dans le commun d'une Maiſon, où *les ſaûces ne ſont point bonnes, s'ils elles ne ſont relevées* d'une pointe de vinaigre ou de verjus.

C'eſt même un Ménage d'avoir ſa proviſion de vinaigre, & de ſçavoir le ſecret d'en faire du bon.

Du Vinaigre.

Pour faire le vinaigre, on ſe ſert

de pluſieurs methodes, dont la meilleure & la plus certaine, eſt celle que pratiquent les Vinaigriers, & qu'ils font paſſer pour un ſecret.

Ils prennent deux barils tout-neufs, d'environ la longueur d'un demi muid; mais il vaut mieux qu'ils ſoient gros que longs; ſi on veut en avoir de vieux bois qui ait déja ſervi à mettre du vin, il faudra le faire doler, ces ſortes de tonneaux s'apellent des *Flûtes.*

Dans chacun de ces tonneaux ils mettent quatre pintes du meilleur & du plus fort vinaigre qu'ils puiſſent trouver, & le verſent dedans le plus boüillant qu'il eſt poſſible, & à l'inſtant ils les bondonnent bien; puis les roulent & les agitent au moins l'eſpace de plus de ſix heures durant; tant que ce vinaigre ſoit froid.

Cela fait, ils revuident ce vinaigre par la bonde & l'égoutent bien, aprés ils mettent ces flûtes en chantier, dans un lieu chaud, où il ne géle jamais, ils les accotent de maniere qu'elles ne branlent point, & les

bondonnent ſeulement pour empêcher les ordures de tomber dedans. Puis avec le percoir, ils y font un trou ou deux, qu'ils apellent des yeux, au haut du fond, à trois doigts prés du Jable, ils prennent huit pintes de leur meilleur vinaigre pour chaque piéce, & l'entonnent par ces trous avec un entonnoir fait exprés, & huit jours aprés, ils y ajoûtent avec cet entonnoir deux pintes de vin propre à faire du vinaigre, & au bout de huit autres jours, ils le rechargent encore d'autant.

Ils ont cependant la précaution de goûter ce vinaigre, pour juger s'il éſt auſſi fort que le bon vinaigre qu'on y a mis, crainte que s'il étoit plus foible, & moins travaillé, on ne vint à le noyer & l'empêcher de bien faire ſon effet, & ainſi de huit jours en huit jours, ils le rechargent toûjours juſqu'à ce qu'il ſoit plus qu'à demi plein.

Alors on pourra le recharger d'avantage, & de quatre en quatre jours, ſi on veut, jugeant toûjours par l'eſſai s'il eſt aſſez travaillé.

Quand les flûtes ſont preſque pleines, on en peut tirer pour le beſoin du Ménage ſeulement, & lorſqu'elles ſont pleines tout-à-fait ; on en tire les deux tiers, ſi on veut, dont on emplit quelqu'autre vaiſſeau, pour s'en ſervir dans l'occaſion, ou pour en vendre ; ſoignant aprés, & petit à petit, ainſi qu'on l'a dit, de recharger ce vinaigre, qui étant gouverné ainſi avec prudence, comme d'une ſource, d'où l'on tire pendant long-temps de tres-bon vinaigre.

Comme les Maiſons à la Campagne, ne ſont pas aſſez nombreuſes, pour avoir des flûtes entieres de vinaigre pour leur proviſion, on peut prendre d'autres vaiſſeaux bien plus petits, & ſe conformant à leur grandeur, regler les doſes du vinaigre qu'il faut d'abord mettre dedans, & obſerver au reſte tout ce qui a été dit ſur cet article.

Le vin pouſſé, & aigri, eſt celui qu'on choiſit pour faire le vinaigre, mais celui qu'on tire des lies eſt encore meilleur, le vin qui a de la fleur

n'eſt point bon, il faut l'en purger auparavant, autrement le vinaigre ne travailleroit point, & laiſſeroit le vin au même état qu'on l'auroit mis.

Pour colorer le vinaigre, on prend ordinairement du jus de meures ſauvages lors qu'elles ſont dans leur plus grande maturité, on le verſe dans le vinaigre *qu'on a tiré pour la proviſion, & il prend ainſi une tres-belle couleur.*

Du Vinaigre Roſat.

Aïez des roſes communes, quand elles commencent à s'épanoüir, n'en prenez que les feüilles de la fleur, empliſſez-en une bouteille de verre, que vous expoſerez au grand Soleil, l'attachant contre un mur expoſé au midi *pour avoir plus de réflexion.*

*Vous boucherez bien cette bou-*teille avec du liége, & lui mettrez le goulot en bas, afin que le peu d'eſprits qui s'évaporeront des roſes, puiſſent en montant s'attacher au fond de la bouteille; vous la retournerez & la ſecoüerez de temps en temps pour que les roſes ſéchent mieux.

Aprés cela rempliſſez cette bouteille de bon vinaigre, mêlez-y un peu de clou de geroſle, & de la canelle, aprés cela vous aurez d'excellent vinaigre.

Autres Vinaigres excellens.

Il ſe fait un autre vinaigre blanc, avec de la fleur de vigne, & pour la recüeillir, il faut au temps que la vigne eſt le plus en fleur, mettre des ſervietes ſous les Ceps, pour l'y faire tomber.

On en prend une poignée, qu'on fait ſécher comme les roſes, on emplit la bouteille de bon vinaigre blanc, on la boûche bien avec de la cire, & on la met infuſer au Soleil, *juſquà la fin de la Canicule.*

Les roſes muſcades, ou blanches communes, les fleurs d'Oranges, de Citron, de Jaſmin, de Sureau & dœillets, ſont tres-propres auſſi pour donner au vinaigre, un goût tres-relevé, & de pluſieurs ſortes d'odeurs.

Il y en a qui mettent dans du vinaigre des gouſſes d'ail, ou d'échalotes, qu'ils font faner au Soleil, avant que de s'en ſervir ; il en faut peu, & le vinaigre en eſt tres-bon.

Du Verjus.

Le meilleur raiſin pour faire du verjus, eſt le *bourdelais*, ou *Grey*, comme *on dit en Bourgogne* ; le *Gouais* y eſt encore tres-propre ; on ſçait aſſez comment il ſe fait ſans qu'il ſoit beſoin ici d'en rien dire.

Pour entretenir long-temps le verjus en bon état, on ne ſçait point d'autres ſoins, quand il ſera dans le tonneau, que d'y mettre à chaque muid une livre de ſel, & le *tenir* toûjours bien *bouché*.

Une canelle de bois eſt meilleure pour tirer le verjus, lorſqu'il eſt en perce, qu'une de cuivre, que cette liqueur ronge en peu de temps par ſon acrimonie, le verjus & le vinaigre ſont propres à bien des ſaûces ; mais paſſons à d'autres liqueurs qui chatoüillent d'avantage le goût, & qui

pour l'ordinaire couronnent agrablement les repas.

CHAPITRE VII.

De pluſieurs Liqueurs propres à boire, & comment les faire.

Du Rossolis

ON prend une pinte de bonne eau-de-vie, on la met dans une bouteille de verre avec douze clouds de geroſle, trois brins de poivre long, un peu d'Anis vert, & un peu de Coriandre caſſée. Aprés cela, il faut laiſſer tremper le tout environ deux heures, le paſſer dans un linge, & faire cuire de bon ſucre à ſouffler, dans lequel on met l'eau-de-vie, ſoignant de bien remüer le tout avec une cuilliere.

Cela fait, vous paſſez cette liqueur dans une chauſſe à hypocras, vous mettez au fond de cette chauſſe une douzaine d'amandes douces caſſées & non pelées, vôtre Roſſolis

étant tout distilé, vous le mettez en bouteilles.

Populo.

Pour faire cette liqueur, on prend une pinte de bon vin blanc, on y met une pome de Reynette pelée & coupée par tranches. *Un peu d'Anis, & de Coriandre cassée, & on laisse tremper le tout environ deux heures.*

On fait ensuite cuire du sucre à soufler, dans lequel on mêle un demi septier d'esprit de vin; il faut bien remüer le tout, aprés cela on le laisse refroidir. Etant froid, on y met le vin blanc, on passe le tout comme le Rossolis, & on le conserve de même.

Ratafiat rouge.

On choisit de belles Cerises bien meures, on les écrase bien, on les presse, & on les passe au tamis pour en tirer le jus. Il est bon d'y ajoûter des framboises & des groseilles; il ne faut qu'un quart de ces derniers fruits.

Sur deux pintes de ce jus, on me

une pinte d'eau de-vie, cinq ou ſix onces de ſucre, trois ou quatre clouds de geroſle, & quatre ou cinq grains de poivre blanc, le tout concaſſé.

Enſuite il faut mettre infuſer tous ces ingrediens dans un vaiſſeau de terre ou de grais, qu'on bouche bien, & lorſqu'il eſt ſuſiſament infuſé, on le met dans des bouteilles pour le conſerver, & le ſervir au beſoin.

On ne met, ſi on veut, que des Ceriſes, & comme le goût de noyau eſt ce qui releve le ratafiat, on prend quelque peu de noyaux de Ceriſes, & de ceux d'Abricots, qu'on pile bien & qu'on mêle avec le ratafiat, quand on le fait infuſer.

Ratafiat Blanc.

On prend ce qu'on ſouhaitte d'eau-de-vie, il faut ſur une pinte, une bonne once de noyeaux bien pilez; une pincée de canelle, un cloud de geroſle, ſi peu que rien de Coriandre, un peu plus d'un quarteron de ſucre, & un bon demi-ſeptier d'eau boüillie, aprés l'avoir laiſſée refroi-

dir, & il faut remarquer qu'on ne doit mêler cette eau, que lorſqu'on veut paſſer l'infuſion à la chauſſe ; étant paſſée & bien clarifiée, on la met dans des bouteilles pour les garder. Ce ratafiat eſt fort aiſé à faire en tout temps, & ceux qui font leur ſéjour à la Campagne, ſeront bien aiſes de le ſçavoir préparer.

Liqueur pour fortifier l'eſtomach.

On fait fondre une livre de ſucre dans une pinte de vin vieux, on y ajoûte un peu de canelle concaſſée, puis aprés qu'elle y a un peu infuſé, on paſſe le tout à la chauſſe à pluſieurs fois.

Enſuite on y mêle de l'eau-de-vie à diſcretion, & ſelon qu'on veut que la liqueur ſoit plus ou moins violente, puis on y verſe de l'eſſence d'hypocras ; cette liqueur étant faite, on la ſerre dans des bouteilles, ou on la boit ſur le champ. On en fait moins que d'une pinte, ſi on veut, & ce confortatif eſt d'un grand ſecours à la Campagne, & de peu de dépenſe pour les défaillances de

cœur, & les femmes en travail ; on peut ſi on veut n'y point mettre d'eſſence d'hypocras.

Du Café.

On a du Café tres-moulu qu'on met dans une cafetiere telle qu'on l'a, on y verſe la quantité d'eau qu'on ſouhaitte, on la fait boüillir, on la retire du feu, puis on y met le café, un demi quarteron pour pinte d'eau.

Il faut bien ſoigner de mêler le tout enſemble, & de le bien remüer avec un bâton fait exprés, puis on remet la cafetiere prés du feu. On laiſſe prendre dix ou douze boüillons à la liqueur, aprés quoi on y verſe un peu d'eau, pour faire tomber le marc au fond.

On ſert enſuite le Café aprés qu'il eſt repoſé, & on le verſe par inclination dans des taſſes avec du ſucre, on le fait au lait, ſi on veut, au lieu d'y mettre de l'eau.

Eau Cordiale.

Aïez une pinte de bonne eau de

vie, une demi-livre de belles ceriſes, auſquelles vous ôterez les queües, demi livre de ſucre, un gros de canelle & autant de cloud de geroſle, mettez le tout infuſer au Soleil pendant la canicule dans une bouteille de verre, bien bouchée avec du liége, & du parchemin moüillé.

Il faut la renverſer tous les jours, afin de bien mêler le Marc, aprés que cette liqueur a infuſé pendant ce temps, on la laiſſe clarifier, puis on s'en ſert au beſoin.

Etant priſe à jeun, elle eſt merveilleuſe contre le mauvais air, elle eſt bonne pour les indigeſtions, cruditez de l'eſtomach, & coliques cauſées par froid, & pour donner de la force aux femmes dans leurs accouchemens.

Eau de Framboiſes.

Aïez des Framboiſes bien meures, paſſez-les dans un linge, & en tirez le jus que vous mettrez dans une bouteille de verre, expoſée au Soleil juſqu'à ce qu'il ſoit clarifié.

Aprés cela vous le verſerez douce-

ment dans un autre vaiſſeau, crainte de le troubler. Vous en prendrez un demi-ſeptier, que vous mettrez dans un pot avec une pinte d'eau, & un quarteron de ſucre.

Il faut bien battre le tout enſemble, le verſant d'un vaiſſeau dans un autre; cette eau étant ainſi agitée, on la paſſe dans un linge; on la met rafraîchir à la Glace ou autrement, puis on s'en ſert.

L'eau de *Fraiſes* de *Ceriſes* & de *Groſeilles rouges*, ſe font de la même maniere, elles ſont fort agreables au goût, & ce ſont des liqueurs dont on peut à la Campagne régaler ſes amis à bon marché: ces eaux rafraîchiſſent beaucoup.

Eau de Fleurs d'Orange.

Si vous voulez faire de l'eau de fleur d'Oranges, vous en prendrez une poignée que vous mettrez dans une pinte d'eau & un quarteron de ſucre, vous battrez bien cette eau, ainſi que l'eau de Framboiſes, & quand elle aura pris le goût des fleurs, on la paſſe dans un linge, puis on la

met rafraîchir à la Glace, pour la boire avec plus de plaiſir.

Ainſi ſe font les eaux de *Violettes*, & de *Jaſmin d'Eſpagne*, & comme on cultive de toutes ces fleurs à la Campagne; on eſt perſuadé, que c'eſt faire plaiſir à ceux qui y demeurent, que de leur donner toutes ces inſtructions.

Fin du premier Livre

LE MENAGE DES CHAMPS.

LIVRE SECOND.

CHAPITRE PREMIER.

Des Confitures liquides, & la maniere d'y réüſſir.

C'Eſt un plaiſir à la Campagne, de ſçavoir déguiſer en pluſieurs manieres les fruits qu'on y recüeille ; car outre qu'on les mange dans leur maturité, ſelon qu'il plaît à la nature de nous les donner, on a encore l'agrément d'en avoir en confiture, pour s'en ſervir dans l'occaſion ; & ſans afecter ici aucun ordre dans les inſtructions que

nous allons donner la-dessus ; nous commencerons par les poires.

Des Poires.

Les poires ordinairement qu'on confit, sont le *petit Rousselet*, *la blanquette*, *le gros muscat*, & *l'Orange* : Celle-cy étant trop grosse se coupe par quartiers, ou par moitié, afin de mieux prendre sucre, aprés qu'on les a passées à l'eau.

Prenant donc du Rousselet, ou autres poires de celles dont on vient de parler, & étant bien choisies, vous les pelez proprement, leur laissant la queuë, & les jettez dans l'eau fraîche pour les empêcher de noircir ; ensuite mettez-les bien boüillir, puis vous les tirerez, & les jetterez encore dans une autre eau fraîche, tandis que vous ferez d'ailleurs cuire vôtre sucre dans une poële.

Pour livre de fruit, il faut une livre de sucre, que vous ferez d'abord cuire un peu, pour y mettre aprés vos poires. laissez bien boüillir le tout, & soignez de le bien écumer, vous ne tirerez point vos poi-

res que leur cuiſſon ne ſoit entierement parfaite ; ce que vous connoîtrez, lorſque le boüillon venant à s'abaiſſer, ne fera plus tant de mouſſe, ou de bouteilles qu'au commencement, & par les goutes de ſyrop que vous mettrez ſur une aſſiete, qui étant refrodies, ne doivent pas couler, ou doivent lorſqu'on y touche avec le doigt, faire ſentir une bonne conſiſtance, & faire le filet.

Vos poires étant cuites, vous les mettrez dans quelque terrine, ou vous les laiſſerez repoſer trois ou quatre jours, afin que toute l'humidité du fruit ſe diſſipe à l'air, & que le fruit prenne ſucre ; aprés ce temps, ſi vous voyez quelque eau ſurnager le ſyrop, aprés avoir panché vôtre terrine, vous l'égouterez, & remuërez vôtre confiture à la poële pour lui donner un boüillon, puis vous la tirerez, vous la laiſſerez un peu refroidir, & l'empotterez pour la ſerrer aprés, & la ſervir au beſoin.

Il faut la laiſſer trois ou quatre jours ſans la couvrir, afin qu'au bout

de ce temps, s'il y paroît encore quelque humidité vous l'égoutiez, pour couvrir aprés vos pots

Si du premier coup, vos poires étoient aſſez cuites aprés les avoir égoutées, vous vous contenterez de les faire chaufer, en les remüant un peu avec l'écumoire, & vous les tirerez aprés dans vos pots, quand elles ſeront un peu refroidies.

Des Abricots verts.

On prend de ces abricots lorſqu'ils ſont encore tout tendres, & avant que leur noyau ſoit durci; ſi vous les voulez faire ſans les peler, il faut pour leur ôter le duvet, les mettre dans l'eau boüillante avec un peu de bon tartre; puis aprés on les eſſüie l'un aprés l'autre, pour les confire enſuite en cette maniere.

Aïez du ſucre clarifié, mettez-y vos abricots enſorte qu'ils baignent dedans, & faites leur prendre ſur le feu ſept ou huit boüillons, tirez les & les laiſſez égouter, enſuite, vous remettrez vos abricots dans la poële, vous y ajoûterez un peu de ſucre cla-

rifié, vous les ferez encore boüillir & continüerez ainſi juſqu'à trois ou quatre fois, & enfin à la derniere fois, vous les laiſſerez cuire juſqu'à ce que le ſyrop ſoit parfait, ce qui ſe remarque, comme on l'a dit cy-deſſus; puis vous ôterez vos abricots de deſſus le feu pour les mettre en pots, aprés les avoir bien écumez. C'eſt ainſi qu'on confit les *Amandes vertes.*

Des Abricots meurs.

Pour faire cette confiture, il faut peler les abricots, leur ôter le noyau, faire boüillir de l'eau, les y jetter & leur donner un boüillon ſur le feu, les en retirer & les mettre aprés dans l'eau fraîche.

Il faut que chaque abricot ſoit auſſi mollet l'un que l'autre, aprés cela, on les met tous dans du ſucre clarifié, & on les laiſſe boüillir juſqu'à ce qu'ils n'écument plus.

Etant écumez, vous les laiſſez refroidir, & les égoutez ſur une paſſoire, tandis que d'ailleurs vôtre ſyrop cuit en conſiſtance raiſonnable,

pour y jetter aprés vos abricots, il faut en augmenter le syrop de sucre clarifié, leur donner encore un boüillon, & les égouter encore.

A la derniere fois, faites encore cuire vôtre syrop à part, un peu plus fortement que le premier, aprés quoi vous glisserez vôtre fruit, auquel vous donnerez un boüillon couvert, pour le descendre aprés, l'écumer, & le dresser dans des pots : il faut trois quarterons de sucre pour une livre de fruit.

Des Prunes.

Les prunes les plus excellentes pour confire, sont le *Perdrigon*, les *Mirabelles*, *l'Islevert*, *les Moyeux* de Bourgogne, *la Diaprée*, *l'Abricotée*, *& le Damas rouge.*

De quelque espece de ces prunes que vous choisissiez, il les faut prendre quand elles commencent à meurrir, les peler & les jetter dans l'eau fraîche, pour aprés les mettre boüillir dans une autre eau qu'on aura fait chaufer auparavant.

On les laisse ainsi sur un petit feu

juſqu'à ce qu'elles commencent à verdir, enſuite on les ôte de deſſus le feu, & on les laiſſe refroidir dans leur eau, étant froides, on les tire & on les met dans de l'eau fraîche.

Cela fait, aïez du ſucre clarifié, & cuit déjà en une aſſez bonne conſiſtence, gliſſez-y vos prunes, aprés les avoir égoutées de leur eau, faites-les boüillir à grand feu, & les écumez, ôtez-les aprés de deſſus le feu, laiſſez-les refroidir.

Enſuite remettez vôtre poële ſur le feu, & faites boüillir vos prunes juſqu'à ce que le ſyrop ait acquis ſa cuiſſon parfaite, aprés quoi vous les tirerez & les dreſſerez dans des pots, que vous couvrirez quand elles ſeront refroidies.

Il y en qui ne pélent point les prunes, & qui ſe contentent de les piquer d'une épingle à trois ou quatre endroits vers la queuë, & ſur le corps pour les empêcher de ſe déchirer, & faire enſorte qu'elles prennent mieux ſucre.

Des

Des Pêches meures.

Elles ſe confiſent comme les abricots, voyez l'article, & vous y conformez.

Des Coins.

On fait choix de coins qui ſoient murs, on les péle, on les coupe par quartiers, on ôte les trognons & on met les fruits dans l'eau fraîche, pour aprés les faire boüillir dans d'autre, juſqu'à ce qu'ils commencent à s'amollir.

Aprés cela, il faut faire une décoction des pelures, des trognons, & de quelques parties d'autres coins, la paſſer au tamis, ou à travers un linge, & s'en ſervir pour confire vos coins deſtinez pour cela.

Vous mettez du ſucre dans cette décoction, vous l'y faites clarifier, & prenez aprés une conſiſtance de ſyrop, puis vous y mettrez vos coins, qui doivent boüillir à petit feu, il eſt bon de les tenir couverts pour leur faire prendre couleur.

Pour bien conduire ces coins juſ-

qu'à leur cuiſſon, on obſerve de les ôter quelque fois de deſſus le feu, de les y remettre, aprés qu'ils ſe ſeront un peu repoſez de fois à autre, & cela juſqu'à ce que le ſyrop ait acquis une conſiſtance de gelée.

Aprés quoi vous dreſſerez vos coins dans des pots, & les couvrirez lorſqu'ils ſeront refroidis. Pour donner une belle couleur aux coins, il faut y ajoûter de la cochenille boüillie dans de l'eau avec de l'Alun, & de la crême de tartre, & paſſée aprés dans un linge blanc.

Des Noix.

Il faut choiſir les noix tendres, & avant que la coquille durciſſe, les peler juſqu'au blanc, & les jetter à meſure dans l'eau fraîche, aprés quoi vous les ferez boüillir à gros boüillons, juſqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, elles n'y tiennent point.

Il eſt temps pour lors de les tirer, & de les mettre dans de l'eau fraîche, puis on les preſſe par le milieu pour y ficher un cloud de geroſle,

ou de la canelle coupée par petits morceaux, ou même de l'écorce de citron.

Cela fait, vous gliſſez vos noix dans une eſpece de ſyrop clair & d'éja preparé, vous leur y donnez pluſieurs gros boüillons, & les laiſſez de repos environ une demi heure. remettez-les aprés ſur un grand feu, Faites prendre à leur ſyrop une bonne conſiſtance, & quand vous jugerez qu'elles auront acquiſe leur parfaite cuiſſon, vous les dreſſerez dans des pots, & les ſerrerez pour vous en ſervir dans l'occaſion.

Il y en a, pour donner un bon relief à cette confiture, qui y délayent un peu d'Ambre, & en rendent ainſi le goût ſemblable aux noix qui nous viennent de Roüen.

Des Ceriſes ſans noyau.

Vous choiſirez de groſſes ceriſes, non tournées, & d'une couleur vive & vermeille, vous en ôterez les queües & les noyaux, & vous aurez du ſucre clarifié à la poële, dans lequel vous mettrez vos ceriſes;

vous les y ferez boüillir à grand feu, ſoignant de les bien écumer.

Enſuite vous les tirerez de deſſus le feu, & les laiſſerez refroidir, pour les y remettre aprés, & les y faire boüillir à gros boüillons.

Cela obſervé, ôtez-les tout-à-fait lorſque vous les jugerez cuites, par les épreuves dont on a parlé, écumez-les bien, s'il en eſt beſoin, & les dreſſez à l'ordinaire.

On leur donne une belle couleur, ſi on ajoûte dans la cuiſſon des ceriſes du jus de groſeilles, & le goût de framboiſes, en y mêlant parmi un peu de ce fruit.

On fait des *Ceriſes avec le noyau*, qui ne ſont pas moins bonnes que les précedentes, excepté qu'elles ne ſe ſervent point ſi proprement; pour la façon de les faire, c'eſt la même choſe que pour les ceriſes ſans noyau.

On fait pour le Ménage des *Ceriſes à-my ſucre*, qu'on reſerve pour les collations du Carême, ou pour en donner à quelque domeſtique malade, ou quelques pauvres infirmes

retenant les autres ceriſes pour s'en faire honneur dans les occaſions.

Des Groſeilles.

On prend de belles groſeilles rouges, auſquelles on ôte les queües, on les met dans du ſucre clarifié, & déja tant ſoit peu reduit en ſyrop, on les fait bien boüillir, & on les écume.

Il faut enſuite, les ôter de deſſus le feu, & les laiſſer refroidir, pour les y mettre de rechef, les faire boüillir & les écumer, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit devenu preſque en gelée; ce qu'on remarque, lorſque trempant une cueilliere dedans, elle rougit; Cela étant, vous ôterez vos groſeilles de deſſus le feu, vous les écumerez, s'il en eſt beſoin, & les empôterez à l'ordinaire.

Il faut une livre de ſuere, pour livre de fruit. On donne auſſi le goût de framboiſes aux groſeilles, de la même maniere qu'on fait aux ceriſes: cela leur fait prendre un parfum agreable.

Des Framboiſes.

Les frambroiſes ſe veulent confire comme les groſeilles, excepté qu'il ne faut pas qu'elles cuiſent tant : on doit les choiſir belles, fort peu meures, bien entieres, & leur ôter leurs queües.

Du Verjus.

On confit le verjus ſans pepins, ou avec ſes pepins, il ſe fait également bien d'une & d'autre façon ; on choiſit pour cela du *Bourdelais*, ce raiſin eſt apellé *Gray* en Bourgogne; il faut le choiſir beau, faire fremir de l'eau, & y jetter les grains aprés les avoir détachez de leur grape ; on les tire de l'eau, quand ils commencent à monter, & aprés les avoir ôtez de deſſus le feu pour les mettre dans une autre eau fraîche.

Cela fait, mettez vôtre verjus reverdir ſur le feu, pour le tirer & l'égouter aprés ; le gliſſer enſuite dans du ſucre clarifié, & qui a déja un peu boüilli, & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'il veüille fremir ; alors

on le tourne bien avec l'écumoire, on l'écume de même, puis l'ayant remis ſur le feu, & l'y ayant donné un boüillon couvert, on l'emporte.

Du Muſcat.

Ce raiſin ſe confit comme le verjus, il faut le choiſir beau & avant qu'il ait acquis ſa maturité, & qu'il eſt encore verdelet; on a coûtume de lui ôter la peau, & les pepins.

Des Meures.

Les meures ſe doivent prendre un peu vertes pour ſe bien confire, autrement elles s'emmarmeleroient: il faut trois quarterons de ſucre pour livre de fruit, elles ſe font comme les ceriſes, excepté qu'elles ne ſont pas ſi longues à cuire.

Cette confiture eſt bonne pour ceux qui ſont atteints du mal de gorge.

CHAPITRE II.

Des Gelées.

L'Envie de confire toutes ſortes de fruits à la Campagne, fait naître celle d'en faire des gelées: cette variété de déguiſer ainſi ces fruits, plaît beaucoup; on s'en fait honneur dans les occaſions, & on joüit du plaiſir d'en manger quand on veut.

Gelée de Pome.

Pour faire de la gelée de pomes, il en faut prendre, les caſſer & les bien faire boüillir dans de l'eau, étant bien cuites, on les paſſe à travers un linge, & ſur une pinte de ce jus, on met trois quarterons de ſucre.

On fait bien boüillir le tout, & juſqu'à ce que le ſyrop ait acquis une bonne conſiſtance; ſoignant toûjours de le bien remüer, & de l'écumer de même, puis vous tirerez vôtre gelée

gelée dans des pots tels que vous voudrez.

Les pomes de Courpendu ſont bonnes pour cela, avec le Calville ; lorſqu'on veut que la gelée ſoit rouge, & pour y contribuer avec avantage, il faut toûjours laiſſer cette gelée couverte en cuiſant, y ajoûter du vin vermeil, ou de la cochenille preparée.

La gelée blanche, ſe fait avec les pomes de Reinettes, il faut bien auſſi ſe donner de garde en cuiſant de la couvrir.

Gelée de Coins.

C'eſt proprement le *Cotignac d'Orleans*. Voici comment il ſe fait.

On prend des Coins qu'on coupe par quartier, on les met cuire dans *de l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient en* marmelade, puis on paſſe le tout dans un linge blanc en le preſſant fortement avec la main.

Enſuite vous prenez ce jus, vous le mettez dans la poële, dans du ſucre déja clarifié, & cuit un peu en conſiſtance de ſyrop ; vous remüez bien

le tout, il faut autant peſant de ſucre que de jus, & le laiſſer cuire, juſqu'à ce que vous voïiez qu'il ſoit devenu en gelée : Il y en a pour donner couleur à cette gelée, qui y mettent du vin vermeil, d'autres de la cochenille preparée ; puis ils dreſſent cette gelée dans des boëtes ou dans des pots.

Si pendant l'année cette gelée venoit à chancir ou à candire, il n'y auroit qu'à faire boüillir de l'eau claire & en verſer par-deſſus, cela la rendra belle comme ſi elle venoit d'être faite.

Gelée de Ceriſes.

Vous preparerez vos ceriſes comme ſi vous vouliez les confire, & les mettrez dans du ſucre clarifié, & déja un peu épaiſſi, & vous les laiſſerez cuire juſqu'à ce que le ſyrop ait pris une conſiſtence de gelée, ce que vous remarquerez aiſément, puis vous les tirerez & les paſſerez au tamis, pour aprés le mettre en pots, il faut auſſi peſant de ſucre que de fruits.

D'autres tirent le jus des Ceriſes qu'ils paſſent à travers un linge, puis ils le mettent dans du ſucre déja un peu cuit, ils le font boüillir, ſoignant bien de l'écumer, & le laiſſent cuire juſqu'à la conſiſtance qui eſt neceſſaire à une gelée; ce qui ſe connoît par les marques que voici.

Mettez des goutes de ce ſyrop ſur une aſſiette, laiſſez-les refroidir, & ſi aprés ces goutes s'enlevent ſans y tenir, c'eſt ſigne que la gelée eſt aſſez cuite. Il eſt bon pour donner couleur à la gelée de Ceriſes, d'y mêler un peu de jus de Groſeilles.

Gelée de Verjus.

On prend du Verjus, & on lui donne un boüillon dans l'eau, on le paſſe dans un gros linge: on fait cuire d'ailleurs des pomes dont on tire la décoction, qu'on mêle avec le Verjus, puis on le laiſſe cuire, & on en éprouve la cuiſſon, comme de la gelée de Ceriſes.

Gelée de Groſeilles vertes.

'Aïez de belles Groſeilles bien choi-

ſies, ôtez-en les pepins & les paſſez à l'eau ſur le feu, laiſſez-les y boüillir juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu ramollies, enſuite vous les jettez dans du ſucre cuit à part, vous les y faites bien boüillir en les écumant juſqu'à ce que le ſyrop ait pris conſiſtance de gelée, puis vous les paſſez au tamis & les empôtez aprés, pour vous en ſervir au beſoin.

Gelée de Framboiſes.

Elle ſe fait de la même maniere que celle de Groſeilles. Obſervez ſeulement qu'on prend quatre livres de Framboiſes, deux de Groſeilles, & cinq livres de ſucre; ainſi du reſte à proportion.

Gelée d'Epinevette.

Cette gelée ne demande point d'autres ſoins que celles de Groſeilles: conſultez l'article.

CHAPITRE III.

Des Confitures ſeches, & Pâtes ſucrées de pluſieurs ſortes.

ON eſtime les confitures ſéches en ce qu'elles ſont de garde qu'elles s'envoïent fort loin, & qu'elles ſe preſentent avec honneur aux perſonnes de diſtinction & autres, qui vous viennent voir à la Campagne; c'eſt un grand ſecours en hyver pour les deſſerts.

Il faut d'abord établir pour maxime generale, que tout fruit qu'on met *ſécher, doit auparavant avoir été confit au liquide*; ainſi, ſupoſez cette premiere façon donnée, & qu'on veüille avoir des poires confites au ſec, voici comment il s'y faut comporter.

Poires au ſec.

Si on veut les mettre au ſec ſi-tôt

qu'elles ſont confites, il faut leur donner quelques boüillons pluſque pour les garder au liquide, & les pouſſer juſqu'à ce que le ſyrop commence à prendre une conſiſtance de conſerve.

Alors on tire les poires, on les met ſur des ardoiſes ou des feüilles de fer blanc, obſervant qu'elles ne ſe touchent point l'une l'autre, puis on les porte à l'étuve.

Ce que c'eſt qu'une étuve en terme de Confiſeur.

Cette étuve eſt un petit cabinet bien fermé de tous côtez, garni en dedans & tout-au-tour de tablettes à jour & faite de fil de fer ; dans le bas de cette étuve, on met une *poële* ou des réchauts pleins de feu, dont la chaleur contribüe à deſſecher ce qu'il y a d'humide ſur les fruits qu'on retourne de tems en tems, tantôt d'un côté tantôt de l'autre, autant de fois qu'on le juge à propos, & juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs.

Si on veut ne ſécher les fruits qu'à

meſure qu'on ſe trouve en avoir beſoin, vous prendrez vos poires confites au liquide, vous en ferez liquifier le ſyrop, en mettant vôtre pot dans une terrine d'eau, que vous laiſſerez boüillir ſur le feu environ une demie-heure, vôtre fruit alors ſe détachera facilement, & vous le mettrez ſur des ardoiſes, *pour les faire ſécher à l'étuve.*

Vos poires étant bien ſéches, vous les rangez proprement dans des boëtes, mettant à chaque lit de fruit une feüille de papier; il ne faut pas que les poires ſoient preſſées les unes contre les autres, crainte d'en ôter la glace, qui fait une partie de leur beauté.

Pomes au ſec.

On fait ſi l'on veut des pomes au ſec, qu'on confit d'abord comme les poires, mais comme ce fruit ainſi déguiſé ne donne pas une confiture bien exquiſe, on ne s'aviſe gueres d'en faire; cependant ſi la curioſité ou certain goût particulier ſollicitoit à le faire, il faudra choiſir pour cela des

pomes de Reinettes, & on les ſéchera comme les poires.

Prunes au ſec.

On les confit au liquide pelées ou ſans peau, puis on les met ſécher avec les mêmes précautions que les poires, enſuite on les ſerre dans des boëtes pour les conſerver & s'en ſervir au beſoin.

Abricots verts au ſec.

Aïant été préparez comme pour le liquide, ſoit qu'on veüille d'abord les mettre au ſec, ou attendre plus tard, on ſe comporte en cela comme aux poires.

Ceux qui ont confit des *Amandes*, peuvent, pour les faire ſécher, ſe ſervir des mêmes voïes. On conſeille neanmoins pour l'un & l'autre de ces deux fruits, de les faire ſécher ſi-tôt qu'ils ſont confits, parce qu'ils ſont tres-ſujets à prendre graiſſe, & qu'on ne ſçauroit aſſez-tôt à cauſe de cela, leur donner l'étuve.

Abricots jaunes au ſec.

Ces Abricots-cy ſe ſéchent comme les précedens, c'eſt-à-dire, qu'aprés que leur ſyrop eſt liquifié, on les en tire pour les faire égouter, pour aprés les ranger ſur des ardoiſes bien propres, & les porter à l'étuve juſqu'au lendemain matin, qu'on les retourne, & le ſoir même encore. Il faut ſe donner ces ſoins à toutes ſortes de fruits qu'on fait ſécher, juſqu'à ce qu'ils le ſoient parfaitement; enſuite on les met proprement dans des boëtes garnies de papier en dedans, aprés les avoir poudrez de ſucre.

Pêſches au ſec.

Les *Pêches* & les *Pavis* ſeront mis au ſec comme les Abricots.

Ceriſes au ſec.

Vos Ceriſes étant confites, vous les portez à l'étuve juſqu'au lendemain matin, puis vous les tirez pour les faire égoûter & les ranger ſur les

ardoiſes ; il faut les poudrer de ſucre, elles en paroiſſent plus belles.

Groſeilles au ſec.

On les confit en bouquets, étant confites, & aprés les avoir laiſſé repoſer une nuit dans leur ſyrop, on y aporte les mêmes ſoins qu'aux Ceriſes.

Noix blanches au ſec.

Les mêmes précautions qu'on a aporté pour ſécher les fruits cy-deſſus, doivent être gardées à l'égard des noix blanches.

Oranges au ſec.

Aïez des Oranges de Portugal, pelez-les fort legerement, puis, ſi vous les voulez confire entieres, faites un trou à l'endroit de la queuë, par ou vous puiſſiez adroitement les vuider.

Enſuite vous les mettrez tremper à meſure dans de l'eau, que vous ferez boüillir pour en ôter l'amertume, les changeant pluſieurs fois, tant qu'elles n'aïent plus aucun goût d'amer.

Cela fait, vous les tirerez du feu, & les jetterez dans d'autre eau tiede, puis vous aurez tout prés du ſucre clarifié, dans lequel vous les mettrez, aprés leur avoir un peu laiſſé égoûter leur eau.

Obſervez qu'il faut que vos Oranges boüillent juſqu'à ce que le ſyrop ait pris une *conſiſtance de conſerve*; pendant leur cuiſſon, on doit toûjours les remüer & les retourner avec la gâche, aprés quoi on les tire, on leur laiſſe bien égouter le ſucre qui eſt dedans, pour les porter enſuite à l'étuve.

On confit auſſi les Oranges en quartiers; on ne preſcrit point ici la quantité de ſucre clarifié dont il eſt beſoin pour confire ces fruits, il ſufit de *dire qu'il eſt neceſſaire qu'ils nagent dedans*: Ce qui en reſte aprés qu'elles ſont cuites, s'emploïe à autre choſe.

On fait auſſi de *Zeſts* d'Oranges, qui ne ſont autre choſe que la peau de ces fruits coupée comme par lardons; on les confit comme les Oranges, & on les fait ſécher de même.

Citrons au ſec.

Les Citrons ſe confiſent & ſe ſéchent comme les Oranges, le ſucre qui en reſte peut ſervir à faire de la conſerve de maſſepain, & des noix vertes.

Des Pâtes.

Pâtes de Poires.

Pour faire cette pâte, on prend des poires des meilleures qu'on puiſſe avoir, telles que le petit Rouſſelet, & autres bonnes poires qui ſoient caſſantes tant d'Eté que d'Hyver; on les met à la braiſe.

Etant cuites, prenez-en ce qui paroît de couleur rouſſâtre & ce qu'il y a de plus cuit, paſſez-le au tamis en le preſſant, aprés cela vous mettrez cette Pâte dans du ſucre clarifié, que vous ferez cuire à petit feu, ſoignant de la remüer continuellement, crainte qu'elle ne brûle & ne s'attache au fond, & continuer ainſi juſqu'à ce qu'elle ait acquis ſa parfaite cuiſſon, ce qui ſe remarque lorſque cette pâte quitte la poële.

Aprés cela, il faut tirer cette pâte, la dreſſer ſur des ardoiſes en guiſe de Macarons, pour la mettre ſécher à l'étuve ; il faut bien être ſoigneux de bien retourner ces pâtes, afin qu'elles ſéchent comme il faut, enſuite on les ſerre proprement dans des boëtes.

Pâte de Pomes.

Pour faire les pâtes de pomes, on prend des pomes de Reinettes ou du Courpendu, les plus belles que l'on peut : On les coupe par moitiez, on leur ôte la tête & le trognon, puis on les fait boüillir dans de l'eau pour les paſſer aprés comme les poires.

Etant paſſées, vous mettez auſſi peſant de marmelade que de ſucre, dans lequel, aprés qu'il eſt clarifié, vous laiſſez cuire vôtre pâte, comme celle des poires, vous la dreſſez de même, & la faite ſécher à l'étuve.

Il y en a pour rendre cete pâte délicate, qui pilent parmi la marmelade quelques abricots confits, qu'ils paſſent enſemble, cela ne peut que donner un bon relief à la pâte de pomes.

Pâtes de Prunes.

Les Mirabelles, l'Iſle-vert & les Perdrigons, ſont les prunes dont on ſe ſert ordinairement pour faire de la pâte de prunes.

Il faut de l'une ou de l'autre, qu'on choiſit, en ôter le noyau, les paſſer à l'eau ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient deveniües toutes mollettes, enſuite on les égoute, on les paſſe au tamis en les preſſant, puis on met ce qui en ſort dans un poëlon; on le fait cuire comme les pâtes cy-deſſus, & ſécher de la même maniere.

Il ſe fait en Bourgogne une pâte de prunes de *Moyeu* qui ſe façonne de même que les autres, hors qu'on ne la cuit pas juſqu'à ce qu'elle quitte le poëlon.

Pâte d'Abricots.

Pour la pâte d'Abricots, elle ſe façonne comme les précedentes, en faiſant un peu boüillir le fruit & ôtant la peau aux endroits où elle eſt rouge; il ne faut que demie-livre de ſucre à la livre de fruit, & ſi ce ſont des

Abricots verts, vous y en mettrez trois quarterons.

Pâte de Pêches.

Elle ſe fait comme celle des Abricots.

Pâte de Ceriſes.

On prend des Ceriſes bien meures, qu'on paſſe à l'étamine, on en broïe les peaux dans un mortier, on les paſſe au tamis, on mêle tout ce qui en eſt ſorti; on le met dans le poëlon avec du ſucre clarifié, demie-livre pour livre de fruit, & on laiſſe cuire cette pâte comme les autres.

Quelques-uns font boüillir un peu ces Ceriſes dans l'eau, & les laiſſent aprés égoûter dans une paſſoire percée fort dru, puis mettent ce dégoût dans le poëlon, & le font cuire à l'ordinaire.

Pàte de Groſeilles.

La pâte de Groſeilles ſe fait comme celle de Ceriſes, aprés les avoir épluchées ſoigneuſement de leurs or-

dures, & leur avoir ôté la queuë; cette pâte eſt excellente.

Pâte de Framboiſes.

Il faut pour cela que les Framboiſes ſoient bien meures; cela obſervé, vous leur ôtez les queuës, & les paſſez dans un tamis de crin bien delié, puis on en façonne la pâte comme celle de Ceriſes. On eſtime beaucoup cette pâte à cauſe de ſon goût agreable.

Pâte de Verjus.

La pâte qu'on en fait eſt tres-bonne, & ſe fait de la même maniere que celle de Ceriſes, aïant auparavant obſervé tout ce qui a été dit pour la confiture.

CHAPITRE

CHAPITRE IV.

Des Conſerves & Maſſepains.

C'Eſt encore ici un vrai divertiſſement pour la Campagne, que de ſçavoir déguiſer adroitement, & d'une maniere propre à flatter agreablement le goût, les fleurs & les fruits d'un Jardin. La methode en eſt tres-facile, & la pratique décide du fait.

Conſerves de Violettes.

On a de la Violette, on en épluche les fleurs, ne prenant ſimplement que ce qui eſt violet, on les broïe bien dans un mortier de marbre ou de pierre, tant que le tout ſoit ſi délié, qu'on n'y puiſſe plus remarquer aucune forme de feüilles.

Cela fait, paſſez-les dans un linge & tirez-en le jus, que vous mettrez dans le poëlon & dans du ſucre qui aura déja pris quelque conſiſtance de ſyrop. A une livre de ſucre, il faut environ un verre d'eau.

Quand vôtre jus eſt mêlé avec vôtre ſucre, il faut bien le remüer avec la gâche, & l écumer : Vous le laiſſez ainſi boüillir, juſqu'à ce qu'il ſoit reduit en conſerve ; ce qui ſe connoît en trois manieres.

La premiere, quand en tournant & mêlant vôtre ſucre de tous côtez, vous retirez vôtre gâche ſans l'égoûter que tres peu, & que la ſecoüant fortement avec la main, vôtre ſyrop s'en va comme en filaſſe volante.

La ſeconde, quand aïant retourné vôtre ſucre, vous laiſſez égoûter vôtre gâche, & que dans les dernieres goutes qui tombent, il y reſte comme un petit filet qui ſe retraiſſit en montant, ſe tortillant en maniere de queuë de cochon.

Et la troiſiéme, lorſqu'aprés avoir boüilli long-temps, vous voïez que vôtre ſyrop s'épaiſſit, & qu'au lieu qu'il faiſoit ſon boüillon dans le milieu, il ſe fait de tous côtez mais plus lentement.

C'eſt alors qu'il faut tirer vôtre conſerve de deſſus le feu, & la laiſſer tant ſoit peu refroidir, aprés

quoi on prend la compoſition, pour la verſer dans des moules de papier.

Etant froide, ôtez-en cette conſerve pour la couper avec la pointe d'un couteau de telle maniere que vous voudrez. S'il arrive qu'elle tienne au papier, faites chaufer un petit aix & poſez vos moules deſſus, cela détachera vos conſerves, & elles ſe levront aiſément. Pour quatre livres de ſucre, il faut environ gros comme un œuf d'Oïe de fleurs de violetes pilées : Jugez du reſte à proportion.

Conſerves de Bourache & de Bugloſe.

Les conſerves de fleurs de *Bourache & de Bugloſe*, ſe font de la même maniere.

Conſerve de Roſes.

Vous prendrez des Roſes de Provins les plus rouges ; vous les ferez ſécher dans des ſachets de papier au Soleil ou au feu, étant bien ſéches, vous les pilerez dans un mortier, & les paſſerez dans un tamis bien délié.

Enſuite, prenez quatre onces de cette poudre ; détrempez-la dans le jus de quatre citrons bien clarifié, faute de jus de citron, vous vous ſervirez de verjus ; le tout étant bien délaïé, vous le verſerez dans du ſucre cuit déja en conſiſtance de conſerve, vous incorporerez le tout enſemble avec la gâche, en le remüant fortement de tous côtez, *juſqu'à* ce que vôtre conſerve ait prit couleur, & que vous la voïez achever.

Quand vous voudrez la dreſſer, vous la taillerez comme il vous en prendra fantaiſie. Si vôtre conſerve ſe refroidit trop vîte, & qu'elle ne vous donne pas le loiſir de la dreſſer, vous mettrez vôtre poëlon ſur un feu lent, pourvû qu'il le chauffe un peu, & la rende maniable, *cela ſufit pour la tirer entierement*

Il faut obſerver de ne point faire la pâte de roſes trop liquide, avant que de la mettre dans le ſucre, car la conſerve ſe décuiroit trop, à cauſe du jus de citron. C'eſt aſſez qu'elle en ſoit empreinte par-tout, de ma-

niere que cette pâte ſe puiſſe mettre en pelottes ſans qu'elle coule.

On ne fait guéres à la fois de cette conſerve, car plus elle eſt fraîche faite, plus elle eſt belle on ſe contente d'avoir toûjours de la poudre de ces roſes en reſerve, afin d'être à portée d'en faire de la pâte quand on voudra.

Conſerve de fleurs d'Orange.

Elle ſe fait en prenant gros comme un œuf de fleurs d'Oranges, qu'on épluche de leurs boutons, on les hâche bien, puis on les jette dans du ſucre cuit en conſiſtance de conſerve, on remüe bien le tout avec une gâche, faiſant enſorte que toute cette compoſition ſoit également fournie partout : Il faut toûjours remüer, juſqu'à ce que le ſucre ſe prenne par deſſus, & forme une petite glace, aprés quoi, on dreſſe la conſerve comme les autres.

Il y en a, au lieu de hâcher les fleurs d'Orange, qui les pilent dans un mortier, & qui les mettent aprés dans le ſucre pour achever leur con-

ſerve comme nous l'avons dit.

Conſerve de fleurs de Jaſmin d'Eſpagne.

Elle ſe façonne de même que celle de fleurs d'Oranges.

Conſerve de Framboiſes.

Pour faire cette conſerve, on prend des Framboiſes qu'on preſſe legerement, on en tire le jus qu'on met dans un verre pour le laiſſer clarifier ; puis vôtre ſucre étant cuit en conſiſtance de conſerve & tiré hors du feu ; vous verſez ce jus dedans, y en mettant ce que vous jugez à propos, pour ne point décuire vôtre ſucre ; étant faite vous la dreſſez à l'ordinaire.

Conſerve de Groſeilles.

Elle ſe fait comme la précedente ; quelques-uns pour rendre ces conſerves plus belles, y mêlent un peu de jus de Ceriſes, en effet cela leur donne un tres-bel œil, & les rend tres-delicieuſes.

Conſerve d'Epine-vinete.

Cette conſerve eſt tres-agreable, la maniere de la faire eſt ſemblable aux précedentes.

Conſerve d'Orange.

Vous prenez des rapures d'Orange, que vous faites tomber dans de l'eau fraîche, crainte qu'elle ne noirciſſe, vous la mettez infuſer ſur le feu pour en ôter l'amertume; ce que vous réïterez pluſieurs fois, juſquà ce que ſon goût amer en ſoit entierement hors.

Cela fait, vous la mettrez dans un linge blanc, que vous tordrez pour en faire ſortir toute l'eau, enſuite vous la verſerez dans un plat d'argent ou de terre, vous la ſécherez ſur le feu en la maniant continuellement, car elle s'attacheroit au plat.

Cette rapûre étant preſque ſéche, vous la mettrez dans du ſucre cuit, comme on l'a déja dit, & l'achevrez ainſi que les autres conſerves.

Si vous voulez y ajoûter un peu de jus de Citron ou d'Orange, aprés

que vôtre poudre aura été bien mêlée, cela en relevra le goût.

Vous pourrez mettre à deux livres de ſucre, gros comme une balle à joüer à la longue paûme de poudre d'Orange, & du jus à diſcretion, prenant garde de ne pas trop décuire le ſucre.

Conſerve de Citron.

Elle ſe fait de même que celle d'Orange, rapant non-ſeulement de la peau jaune, mais encore de la chair, juſqu'à la pulpe qui eſt en-dedans; le jus de citron n'y doit point être oublié.

On fait auſſi de la conſerve de *jus de Citron*, ſans y mettre de la chair rapée, mais elle n'a que l'acidité de ce fruit, & n'eſt pas ſi agreable que celle de rapûre : elle ſe façonne au reſte de même que les conſerves précédentes.

Conſerve d'eau de fleurs d'Orange.

Cette conſerve ne demande pas d'autres ſoins que celle de jus de citron, on l'ordonne pour les défaillances

lances de cœur qui ſurviennent aux femmes groſſes.

Conſerve de Piſtaches.

Il faut les peler à l'eau chaude, puis les piler dans un mortier, les arroſant avec de l'eau de fleur d'Orange, crainte qu'elles n'huilent.

Cela fait, on les met dans du ſucre cuit en conſerve, on mêle bien le tout enſemble; juſqu'à ce que cette conſerve ſoit parfaite, puis on la dreſſe.

Il y en a qui ajoûtent un peu de Muſc, ou d'Ambre gris mêlé avec du ſucre paſſé au tamis; cette conſerve eſt admirable, & merite d'être ſervie ſur table.

Autrefois on faiſoit de ces pâtes de conſerve *mille petits colifichets*, on contrefaiſoit des tranches de Jambon, des cervelats, des rubans d'Angleterre de pluſieurs couleurs, des chifres & autres choſes de cette ſorte; mais comme cela n'eſt plus d'uſage, on n'a pas jugé à propos d'entrer dans ce détail, qui ne pourroit que ſatisfaire vainement la curioſité

du Lecteur. Paſſons aux maſſepains.

Maſſepain friant.

La pâte de maſſepain eſt un compoſé d'amandes douces, ou ameres, d'avelines, de piſtaches, de noyaux d'abricots ou de pêches : on y mêle ſi on veut des quatre ſemences froides. Tous ces ingrédiens ſe travaillent de même façon.

Pour le faire excellent, on prend une livre d'amandes qu'on pêle au ſortir de l'eau chaude, puis qu'on jette dans de la fraîche, à meſure qu'on les dépoüille de leur peau, on les retire aprés de cette eau, on les eſſuïe avec un linge bien ſec, & on les met dans un mortier pour les bien piler. Vous les arroſerez en les pilant d'eau-roſe, ou pour le mieux de celle de fleur d'orange, crainte qu'elles n'huilent, ce qui rendroit le maſſepain déſagreable.

En pilant les amandes, vous y ajoûterez petit-à-petit du ſucre en poudre que vous incorporerez bien, cela fait, vous paſſez cette pâte à

travers le tamis, afin que s'il y reſtoit quelques morceaux d'amandes qui fuſſent trop gros, on les pilât encore.

Cette pâte étant ainſi preparée, vous la mettez dans une poële à confiture ; vous la faites cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'elle quitte le fond de la poële, obſervant toûjours de tourner ce maſſepain pour l'empêcher de brûler.

Pour éprouver ſi le maſſepain eſt cuit, on en prend un morceau, s'il a quelque petit goût de rôty ſa cuiſſon eſt parfaite, ſinon, on continüe toûjours à le remüer.

Etant cuit, on le verſe dans quelque vaiſſelle de fayance poudrée de ſucre, afin que le maſſepain ne s'y attache point, lorſqu'il eſt preſque refroidi, on le met ſur une table bien propre, on manie bien cette pâte, on l'étend ſous le rouleau en maniere d'abaiſſe, & on le façonne comme on veut, c'eſt à-dire, en tourtes ou en petits pains, auſquels vous donnerez quelle figure vous voudrez.

Cela fait, vous mettrez tout cela

cuire au four moïénement chaud ; pour faire prendre à vos maſſepains une couleur rougeâtre tout-au-tour ; vous les retirerez enſuite, les laiſſerez refroidir, & les glacerez avec du ſucre en poudre battu dans de l'eau-roſe, ou celle de fleur d'orange. il faut que cette glace ait la conſiſtance du miel ; on ſe ſert d'un couteau pour l'étendre.

On doit encore aprés cela mettre les maſſepains au four pour cuire cette glace, & quand elle ſera gonflée vous les tirerez, les laiſſerez refroidir, & les ſerrerez en lieu ſec, pour vous en ſervir dans l'occaſion.

Il y en a, au lieu de mêler le ſucre en poudre avec les amandes pilées, qui mettent ces Amandes dans du ſucre déja reduit en ſyrop, mêlant bien le tout enſemble & travaillant la pâte comme il a été dit.

Quand on fait des tourtes, & aprés leur avoir donné couleur, on les glace à l'ordinaire, on les pique deſſus de piſtaches, d'écorce de citron, ou d'orengeat, puis on les remet au four pour les perfectionner.

Quelques-uns garniſſent le milieu de ces tourtes de quelques confitures: on façonne auſſi du maſſepain en petits flancs, qu'on remplit auſſi de confitures telles qu'on les a.

Maſſepains de Piſtaches, & d'Avelines.

Ils ſe font comme le précédent, on les déguiſe ſous pluſieurs formes, & autant que le genie en cela peut l'inſpirer : on en façonne des eſpéces de macarons; ce ſont ceux-là qui ſe ſervent le plus ordinairement ſur table.

Maßepain ordinaire.

Il faut à une livre de ſucre, une livre d'amandes pilées comme on a dit, & cuire à demi la pâte : Etant preſque refroidie, on y ajoûte quatre blancs d'œufs foüettez, puis on façonne les maſſepains comme on veut, pour les mettre cuire au four doux; on les glace avec du ſucre & des blancs d'œufs battus qui forment de la mouſſe, & c'eſt la deſſous qu'eſt l'eau dont on ſe ſert pour cela

C'eſt ainſi que les Pâtiſſiers font leur maſſepain, & qu'on le peut faire à peu de frais à la Campagne.

Maſſepain d'Orange.

Preparez vôtre ſucre & vos amandes comme il a déja été dit, prenez enſuite une demie-livre de chair d'orange confite liquide, égoutez-en le ſyrop, pilez-la, & la mettez avec vos amandes.

Il faut bien travailler le tout enſemble, le bien incorporer, & le faire cuire dans un poëlon, en remüant toûjours le fonds & les côtez, juſqu'à ce que vôtre pâte n'y tienne plus, aprés cela, vous glacerez vos maſſepains à l'ordinaire, & les façonnerez à vôtre fantaiſie.

Maſſepain de Citron.

On le travaille de même que celui d'orange, prenant pour cela de la chair de citron ou de la marmelade.

CHAPITRE V.

Compotes de plusieurs sortes.

IL n'est rien de mieux inventé que les compotes pour garnir agreablement un fruit, & en peu de tems, & on peut dire, particulierement à la Campagne, que c'est un secours qui donne d'autant plus de satisfaction pour le goût, qu'il fait d'honneur sur une table par la décoration qu'il donne à un fruit; il est question de sçavoir comment se fait cette espece de confiture.

Compote de Poires.

Les Poires qu'on emploïe le plus ordinairement pour les compotes pendant l'Eté, sont le *petit Rousselet*, les *Blanquettes*, & les *Muscates*, en Automne le *Bezi-d'hery* & le *Messire-Jean*, & en Hyver le *Certeau*, le *franc-Real* & le *Bon-chrétien d'Hyver*.

Pour faire cette compote comme il

faut ; on pile ces poires, & on les met dans un pot de terre neuve. A une livre de fruit, il ſufit d'un quarteron de ſucre ; ajoûtez-y de l'eau & de la canelle, juſqu'à ce que le tout trempe, & un verre de vin vermeil à moitié de la cuiſſon ; laiſſez boüillir ces poires, les tenant toûjours bien couvertes, dautant que cela leur donne une belle couleur rouge, il faut ſoigner de les remüer de tems en tems, crainte qu'elles ne s'attachent au pot, & les faire cuire à petit feu, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit parfait.

Autre.

On fait boüillir des poires à grande eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient amollies, on les tire & on les met dans l'eau fraîche pour les peler.

Etant pelées, on les pique à la tête d'un cloud de geroffle, qui, autant qu'on le peut, doit pénetrer juſqu'au cœur, aprés cela, on les fait cuire dans de l'eau & du ſucre, juſqu'à ce que le ſyrop ait pris une bonne conſiſtance, puis on les tire. Si les poires ſont groſſes, on les coupe par

moitiez ou par quartiers, ſoignant de leur ôter le trognon.

Compotes de Pomes.

Vous aurez des pomes de Reinettes, vous les pelerez, les couperez par moitiez, en ôterez proprement le cœur, & les jetterez en eau fraîche. Vous en prendrez auſſi les pelures, & celle d'autres pomes que vous couperez auſſi par petits quartiers, & que vous ferez bien boüillir. Etant cuites, vous les paſſerez dans un linge bien blanc, & vous vous ſervirez de l'eau qui en aura dégouté, pour mettre dans un poëlon avec du ſucre à diſcretion, & ſelon la quantité de pomme dont vôtre compote doit être compoſée.

Faites aprés cela boüillir le tout à grand feu, juſqu'à ce que vôtre fruit ſoit cuit, ſoignant quelque fois de le retourner avec la cuilliere, tirez-le enſuite, & le laiſſez égouter ſur une ſerviete blanche.

Enſuite vous le dreſſerez dans une jatte, ou ſur une aſſiette de fayance, vous acheverez de faire prendre à

vôtre ſyrop ſa cuiſſon parfaite, en l'augmentant d'un peu de ſucre & de jus de citron, étant achevé & refroidi, vous le dreſſez ſur vos pomes, & les ſervez.

Si vous prenez des *Pomes de Calville* il faudra les couper par moitiez, les mettre cuire dans de la décoction de pomes de Reinette, & les achever comme la précédente, excepté qu'on y ajoûte du vin rouge, au lieu de jus de citron.

D'autres ſans tant de façons, prennent des pomes qu'ils pélent & coupent par moitiez, qu'ils mettent dans un poëlon avec de l'eau, & un bon quarteron de ſucre : Ils font bien boüillir le tout enſemble juſqu'à ce qu'ils voïent que le fruit ſoit cuit, puis le dreſſent dans des jattes, & verſent le ſyrop deſſus ; pour la nouveauté des pomes, on prend la paſſe pome blanche, le Calville d'Eté ou le Rambour blanc.

Compote de Prunes.

Il faut d'abord preparer le prunes comme ſi on vouloit les confire, puis

les aïant amollies dans l'eau ſur le feu, vous les mettez dans du ſucre clarifié, vous les laiſſez boüillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus, & quand elles ont pris ſucre, vous les dreſſez dans des jattes le ſyrop par-deſſus. On prend les mêmes prunes que pour les confitures.

Compote d'Abricots verts.

On commence d'abord à faire blanchir les abricots, comme il a été dit à l'article des confitures liquides, & qu'on a cru inutile de repeter ici, voïez page 101. ainſi que ce qui concerne le reſte, juſqu'à les mettre au ſucre clarifié, ſur deux cuillerées de ſucre, il en faut une d'eau, & autant qu'il en eſt beſoin pour cuire *les abricots.*

On *les* laiſſe là dedans prendre ſucre, & acquerir ſur le feu la cuiſſon qui leur convient, cela fait; on les laiſſe refroidir, & ſi vôtre fruit étant cuit ſuffiſamment n'a pas pris ſa conſiſtance, vous acheverez de le faire cuire à part, puis le dreſſerez dans des jattes ou compotieres.

Compote d'Amandes vertes.

Elle ſe fait de même que celle d'abricots verts.

Compote d'Abricots jaunes.

Aïez des abricots & les pelez, ôtez leur le noyau, & les faites un peu boüillir dans l'eau, juſqu'à ce qu'ils montent, & qu'ils ſoient devenus mollets.

Cela fait, vous les tirerez, les mettrez dans l'eau fraîche, puis au ſucre clarifié; vous les ferez boüillir juſqu'à ce qu'ils n'écument plus, puis vous les dreſſerez à l'ordinaire.

Compote de Pêches.

Il faut obſerver la même choſe qu'aux abricots, c'eſt pourquoi on n'en dira rien davantage.

Compote de Ceriſes.

On y laiſſe la moitié de la queüe, on les choiſit belles, puis on les met dans un poëlon avec peu d'eau; car ce fruit en rend aſſez d'ailleurs, & du ſucre qu'on fait fondre, envi-

ron demie-livre ſuffit pour livre de ceriſes.

Laiſſez aprés cela boüillir vos ceriſes, écumez-les bien pendant ce temps-là, & juſqu'à ce qu'elles deviennent mollettes, & qu'elles aïent aſſez pris ſucre ; enſuite vous les dreſſerez dans vôtre compotiere, & les ſervirez chaudement.

C'eſt à la nouveauté des ceriſes, qu'on fait cette compote, qui commence à donner un nouvel agrément à un fruit ſur une table.

Compote de Groſeilles vertes.

C'eſt encore ici une des premieres compotes qui paroît en Eté ; pour la bien faire, on choiſit de belles groſeilles vertes, on les met blanchir dans l'eau ſur le feu, quand l'eau eſt prête à boüillir, on ôte ce fruit de deſſus le feu, on le tire, on le met ſur un linge pour le laiſſer eſſuyer.

Aprés cela, il faut le mettre au ſucre clarifié, demie-livre de ſucre pour litron de groſeilles; laiſſez boüillir le tout enſemble à boüillon couvert, & juſqu'à ce que vous jugiez

que vôtre compote ſoit achevée ; il faut ſur la fin de la cuiſſon la couvrir pour faire reverdir le fruit, puis le dreſſer à l'ordinaire, & le ſervir chaudement.

Compote de Groſeilles rouges.

Aïez de belles groſeilles bien choiſies, & bien épluchées, mettez-les dans du ſucre clarifié ; demie-livre de ſucre ſur une de fruit, laiſſez-leur prendre un grand boüillon par deſſus, & continuez de les faire cuire ainſi, juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez cuites pour de la compote.

Enſuite ôtez-les de deſſus le feu, ſoignez à les écumer, laiſſez-les un peu refroidir, & les dreſſez chaudement.

Compote de Framboiſes.

Il faut avoir des framboiſes bien choiſies, & qui ne ſoient pas entierement meures, les mettre dans du ſucre clarifié, les y laiſſer un peu boüillir, puis les dreſſer dans une jatte.

Compote de Fraiſes.

Elle ſe fait de même que la précedente, il eſt ſeulement à remarquer que ce fruit doit être tout-à-fait mûr.

Compote de Verjus.

Preparez-le d'abord comme ſi vous vouliez le confire tout-à-fait, enſuite vous le mettrez dans du ſucre clarifié, vous l'y laiſſerez prendre dix à douze boüillons, puis vous le tirerez, & le ſervirez chaudement.

Compote de Nêfles.

On les choiſit bien, on en ôte les aîles, puis on fait rouſſir de bon beurre frais, on y paſſe les nêfles dans une poële ou dans une caſſerole, ſur le fourneau, & on les y laiſſe bien boüillir.

Etant ainſi bien cuites, on y met du vin rouge environ un demi-ſeptier, du ſucre à diſcretion; on fait bien boüillir le tout de maniere que cela faſſe le ſyrop, enſuite, on dreſſe

cette compote, qu'on ſert chaudement poudrée de ſucre.

Il y en a qui ôtent le beurre aprés y avoir bien fait cuire les nêfles, & achevent de faire cuire leur compote avec le vin & le ſucre, d'autres qui n'y metttent point de beurre tout-à-fait ; la ſeconde façon eſt la meilleure.

Compotes de Coins.

On prend des coins, on les envelope dans du papier, on les moüille & on les enterre ſous la cendre chaude, ou ſous la braiſe pour les faire cuire.

Etant cuits, on les coupe par quartiers, on en ôte les trognons, on les met dans un poëlon avec de l'eau & du ſucre, on les fait bien boüillir, juſqu'à ce que le ſyrop ait acquis une bonne conſiſtance ; aprés cela, on les dreſſe, pour être ſervis chaudement.

Voilà déja juſques-ici ſuffiſament dequoi garnir un deſſert, & tel auroit ſes proviſions à la Campagne, qui pourroit ſe flatter de donner un fruit

fruit aſſez complet, à ceux qui viendroient lui rendre viſite ; voici d'autres choſes bien plus ſimplement aprêtées, dont on ſe fournit auſſi en bien plus grande quantité, & qui ſe mangent plus ordinairement dans le domeſtique.

CHAPITRE VI.

Des Confitures au moût ou vin doux, au miel & au Cidre.

LE miel eſt l'ouvrage des Abeilles, & ſe fruit qu'on en tire pour le dédommagement des peines qu'on prend à les nourrir. Il n'y a point de bonnes maiſons à la Campagne, qui ne doivent avoir quelques paniers à mouches ; le miel eſt propre à bien des choſes, & on s'en ſert en confiture, comme nous l'allons voir

Confitures au Miel.

Toutes ſortes de fruits qui ſe confiſent au ſucre, ſe peuvent auſſi confire au miel, ſoit poires, coins, ceriſes, abricots &c. & pour y réüſſir,

il faut en cela ſe conduire par raport à chaque fruit, ſelon qu'il a été marqué au chapitre des Confitures liquides; excepté qu'au lieu de ſucre, on y met du miel.

Il faut toûjours prendre le meilleur miel pour faire des confitures, & le bien clarifier, cette clarification ſe fait dans la poële ſur le fourneau, ſoignant de bien écumer cette liqueur quand elle boût; c'eſt un des points principaux pour la beauté des fruits qu'on y confit.

Quand le miel eſt clarifié, on en prend à peu prés la doſe qu'il convient pour le fruit, on l'y fait cuire avec les mêmes précautions qu'il a été dit pour le ſucre.

Pour connoître quand le miel eſt cuit en le clarifiant, (car il faut qu'il ſoit tel avant que d'être emploïé.) On prend un œuf de poule, on le met deſſus, s'il enfonce, le miel n'eſt pas aſſez cuit, s'il flotte deſſus, la cuiſſon en eſt parfaite, & par conſequent tres-bon pour confire toutes ſortes de fruits.

Le miel eſt fort ſujet à brûler,

c'eſt pourquoi il faut prendre garde ſur la fin à le bien remüer juſqu'au fond avec une gâche, & à lui donner un petit feu. Le miel brûlé eſt fort deſagreable au goût, ainſi on ne ſçauroit trop veiller à prévenir cet inconvenient.

Confitures au moût vulgairement apellé Cotignac.

On n'y confit guéres que des *Poires* des *Pomes*, & des *Coins*; voici la maniere d'y réüſſir.

On prend trois ſeaux ou bien moins, ſi l'on veut, de moût ou vin-doux, ſelon le peu ou le plus de fruit qu'on a à confire, on les met dans une chaudiere ou chaudron ſur le feu, dont la flamme doit être claire, ne point trop s'élever, & battre également par-deſſus; autrement elle pourroit brûler le moût, & lui faire acquerir un goût âcre.

Laiſſez-le boüillir, & reduire juſqu'aux deux tiers, afin qu'il s'épaiſiſſe, & puiſſe confire ſuffiſamment vôtre fruit pour être de garde ſans ſe gâter.

Vos fruits ſoit *Pomes*, *Poires* ou *Coins*, il n'importe, étant pelez, & les aïant déja auparavant fait boüillir dans l'eau pour les amollir un peu, vous les jettez dans vôtre moût, vous les y laiſſez cuire, ſoignant bien de les écumer, les faiſant boüillir juſqu'à ce que vous voïez que le ſyrop ſoit en bonne conſiſtance; ce qui ſe connoît en en mettant quelques goûtes ſur une aſſiette, ſi pour lors on les voit demeurer en rubis, & ne point couler lorſqu'on panche cette aſſiette, le ſyrop eſt cuit; autrement il faudroit encore laiſſer prendre quelques boüillons à cette confiture.

Le moût ne ſçauroit être pris trop doux, c'eſt pourquoi il faut auſſi-tôt que la vendange eſt déchargée dans la cuve, ne pas manquer d'en prendre ce qu'on en a beſoin.

Il y en a pour donner un goût relevé à leur confiture, qui l'aſſaiſonnent d'un peu de canelle & de cloud de geroſle, enfermez dans un petit noüet de linge blanc, afin que ces ingrediens ne ſe mêlent point avec

les confitures : On peut prendre indifferemment vin blanc ou vin rouge.

Du Raiſiné.

Le raiſiné proprement parlant eſt du raiſin confit au moût, il ſe fait en prenant de beaux raiſins noirs, qu'on cüeille aprés que le Soleil en a abatu la roſée, & qu'on met eſſuïer dans quelque grenier pendant quinze jours.

Quand on veut ſe mettre en devoir de le faire, on égraine ce raiſin, on le preſſe entre les mains, & l'on met les plures & le jus dans un chaudron pour les faire boüillir.

Il faut être bien ſoigneux d'écumer ce raiſiné, ôtant le plus de pepins qu'il eſt poſſible, laiſſant reduire le tout au tiers, & obſervant de diminüer le feu, à meſure qu'il s'épaiſſit.

Il faut ſouvent le remüer avec une gâche, crainte qu'il ne brûle. Etant reduit, on le paſſe à travers une étamine ou gros linge blanc, le preſſant fortement avec la main ou avec la gâche.

Cela fait, vous remettrez vôtre

raiſiné, c'eſt-à-dire tout ce qui en eſt ſorti ſur le feu, pour lui faire prendre quelques boüillons pour l'achever de cuire, le tournant continuellement, tant qu'on juge qu'il ſoit parfaitement cuit, puis on le tire du feu, on le verſe dans des terrines, crainte qu'il ne contracte un goût d'airain. Etant à demi refroidi, on l'empôte pour le conſerver & s'en ſervir au beſoin.

Il eſt neceſſaire de laiſſer les pôts découverts pendant cinq ou ſix jours, puis vous les couvrez de papier, quand vous viſiterez vôtre raiſiné, ſi vous en voïez le papier chancy, vous l'ôterez & y en remettrez d'autre, vous continüerez ces ſoins, juſqu'à ce que tout ce que ce qu'il y a d'humide ſuperflu ſoit évaporé, alors il ne chancira *plus*, à *moins* que la cuiſſon n'en ſoit pas parfaite, en ce cas, il ne faut point balancer à le recuire un peu, pour enſuite le couvrir à demeurer.

Il y en a qui pour faire du raiſiné, prennent du moût cuit comme on l'a dit, & dans lequel ils mettent cuire

des grains de raiſin, l'une & l'autre façon a ſon merite, le premier raiſiné eſt plus délicat, & celui-ci profite davantage dans le Ménage.

Confitures au Cidre.

On confit auſſi toutes ſortes de fruits au cidre de poires fait ſans eau, celui de pome n'a pas aſſez de douceur pour être emploïé à cet uſage : il faut ainſi que le moût, le faire boüillir d'abord, & le laiſſer reduire au tiers, avant que d'y mettre le fruit, & au reſte agir de la même maniere qu'à l'égard du vin doux.

CHAPITRE VII.

Des Confitures au ſel & au vinaigre.

Concombres confits.

LEs concombres ſont les plus gros fruits du Jardin potager, qui ſe confiſent au ſel & au vinaigre ; on

les prend fort petits, tels que ſont les *Cornichons*, nommez ainſi, parce qu'ils repreſentent comme de petites cornes, qu'ils ſont crochus, & qu'ils ne profitent point en groſſiſſant. Ces concombres ſont toûjours fort tendres, il y en d'autres qui ſont plus gros, & qu'on eſtime auſſi pour cette confiture.

On les confit pelez ou ſans peau; la premiere façon eſt la meilleure, étant plus propres & plus blancs que ceux qui ne le ſont pas: pour les cornichons, on ne les péle point; ils ont la peau fort tendre, & prennent ſel & vinaigre fort aiſément.

On cüeille ces concombres dés le matin par un beau tems, ou bien on en achete qu'on ſe perſuade avoir été cüeillis de même, en tout cas, & pour plus de ſureté, on les laiſſe paſſer la journée expoſez au Soleil, pour les amortir un peu, afin qu'ils prennent mieux ſel, perdant alors une partie de leur humidité, qui leur eſt ſuperfluë

Vous mettrez les concombres pez, & ceux qui ne le ſont pas dans des

des pots de grais, chacun à part, vous les rangerez proprement, les preſſant le plus que vous pourrez, ſans les froiſſer; vous jetterez par deſſus du ſel en bonne quantité, peu de vinaigre, juſqu'à ce que ceux d'en haut trempent, autrement il s'y feroit une moiſiſſure qui gâteroit ceux qui ne tremperoient pas.

Cela fait, ſerrez-les dans un lieu qui ne ſoit ni chaud ni froid; il faut laiſſer ainſi les concombres ſix ſemaines ſans y toucher, afin qu'ils ſe confiſent parfaitement.

Pourpier confit.

Le pourpier qu'on veut confire, eſt pris ordinairement de celui qu'on a replanté pour avoir de la graine, parce qu'il eſt toûjours plus beau & plus gros que celui du pourpier qui eſt reſté en place, aprés avoir été ſemé.

Le vrai tems de le cüeillir, eſt quand il commence à fleurir, c'eſt le moïen de l'avoir bien tendre; ſi on attend plus tard, il devient trop dur à manger; on le laiſſe amortir

deux ou trois jours au Soleil, puis on le met dans des pots de grais, le salant & le couvrant de vinaigre, comme les concombres.

Autres fruits de Jardin confits.

Les capres, la percepierre & l'estragon se confisent de même, ainsi que les fleurs de genêts, cela sert d'assaisonnement aux salades, & aux soupes en Carême.

Fonds d'Artichaux confits au sel & à l'eau.

Les fonds d'Artichaux se confisent au sel & à l'eau, mais d'une autre maniere; & pour cela il les faut faire cuire plus qu'à demi, aprés avoir ôté le foin de dedans, quand ils sont froids, & bien égoutez de toute leur eau; on les essuïe avec des linges, afin qu'il n'y reste aucune humidité.

Cela fait, on les range dans des pots, & on répand par dessus de l'eau salée, autant qu'elle le peut être, & ce jusqu'à ce qu'on reconnoisse qu'en y en mettant trop, il

ne puiſſe plus en fondre, & que le ſel aille tout entier au fond.

Il faut que cette eau ſurnage les Artichaux, & couler par deſſus du beurre fondu, à la hauteur environ de deux doigts, afin que l'air n'y puiſſe entrer; ce beurre étant refroidi, on bouche les pots avec du papier, & on les ſerre en lieu de ſureté contre les chats & les rats.

Le veritable tems pour faire cette proviſion eſt l'Automne, il ne faut pas attendre que les Artichaux veulent fleurir pour les confire ainſi, ils ſont trop durs alors; mais on doit les prendre lorſqu'ils ſont encore fermez.

Quand on voudra emploïer ces Artichaux en cuiſine, on les deſſalera, les changeant d'eau pluſieurs fois. Cela vient fort à propos, pour les ragoûts en Hyver, où on eſt au dépourvû de la plûpart des aſſaiſonnemens qui y ſont propres, ſi on ne prend cette précaution.

Champignons, Aſperges, Mouſſerons &c. confits au ſel.

On confit de la même maniere les Aſperges, les Morilles, les Champignons, & les Mouſſerons: on les fait cuire auſſi à demi, & on les confit chacun ſelon leur ſaiſon.

Il eſt bon de viſiter au moins tous les mois les pots, afin que s'il y paroiſſoit quelque choſe de chancy, ou que quelqu'un perdît ſa ſaumure, on y aportât auſſi-tôt du remede.

Il n'y a point de Maiſon de Campagne pourvûë de toutes ces proviſions, qui ne s'eſtime plus heureuſe mille fois qu'une Maiſon de Ville, avec tout le ſecours qu'elle peut tirer d'une halle, ou d'un marché: La premiere ne met que ſa peine à ſe donner ces douceurs, au lieu que l'autre, ne peut les avoir qu'à force d'argent.

CHAPITRE VIII.

Des fruits ſecs & la maniere de les ſecher.

LEs Jardins nous fourniſſent quantité de fruits, qu'on ſéche au four, & qu'on ſécheroit au Soleil, s'il avoit aſſez de chaleur pour cela, comme en Languedoc; mais étant obligez à nous aſſujetir au climat où nous vivons, on ſe ſert du premier expedient, & chaque eſpéce de fruit étant de diferente nature, on dira par raport à chacun en particulier, la maniere de les ſécher.

Ceriſes ſéchées au four.

On les choiſit bien meures, bien groſſes & non tournées; on les met ſur des clayes, les rangeant côte-à-côte, ſans les entaſſer les unes ſur les autres, y laiſſant les queües & les noyaux, enſuite, on les met dans le four modérément chaud, comme lorſqu'on en a tiré le pain.

Il faut les y laiſſer tant qu'il aura de la chaleur, les retirer, & les changer toutes de place, afin qu'elles ſéchent de tous côtez.

Cela fait, chaufez encore le four moderément; remettez-y vos fruits tant de fois que vous remarquiez qu'elles ſoient aſſez ſéchées pour être gardées.

Aprés cela, vous *les* laiſſerez refroidir en monçeaux un jour entier, vous les lierez par bouquets & les ſererez dans quelques vaiſſeaux bien propres & bien fermez.

Prunes ſéchées au four.

Les prunes ſe ſéchent de même, & veulent être cüeillies tres mures, celles qui tombent d'elles-mêmes, ſont *les plus eſtimées pour cela*, d'autant qu'*elles ont plus* de chair, & ſont d'un meilleur goût que les autres, voici les plus excellentes à faire pruneaux.

Les Imperiales, les Dattes, ſainte Catherine, Diaprée, Perdrigon, Brignolle, Mirabelle, Rochecorbon, Damas de toutes ſortes, ſur tout

celui de Tours, & le ſaint Julien, pour le commun du logis.

Pêches ſéchées au four.

On les ſéche comme les prunes; mais il eſt bon de les cüeillir à l'arbre, car celles qui tombent, outre qu'elles ſont trop meures, elles ſe meurtriſſent de maniere qu'elles ſont fort difficiles à ſécher à ces endroits, qui ont toûjours quelque choſe de deſagreable au goût.

Avant que d'en ôter les noyaux, vous les mettrez une fois au four pour les amortir, puis vous les fendrez proprement avec le couteau, vous en tirerez le noyau, les ouvrirez & les applatirez ſur une table bien nette, afin que les mettant au four, elles ſéchent également dedans & dehors; aprés la derniere fois qu'on les tirera du four, étant encore toutes chaudes, vous les refermerez & les aplatirez.

Abricots ſéchez au four.

Il faut auſſi que les Abricots ſoient murs, quand on veut les faire ſé-

cher, on ne les ouvre point pour leur ôter le noyau, on le pouſſe proprement par l'endroit de la queüe, & il en ſort aiſément; on ne les ouvre point non-plus quand on les met au four, on ſe contente de les aplatir.

Il y a des Ménagers de Campagne, qui ſubſtituënt gros comme un pois de ſucre à la place du noyau, & les mettent dans une terrine pleine de lait, qu'ils enfournent quand le pain a pris couleur, & qu'ils ne tirent point qu'ils ne ſoient refroidis.

Aprés cela, ils portent leurs abricots à l'étuve, & les font ſécher, comme on a dit à l'Article des confitures ſéches; quand ils ſont aſſez ſecs, & étant encore tout chauds, ils les poudrent de ſucre, & les ſerrent deux jours aprés dans des boëtes garnies de papier,

Cette façon de ſécher les abricots les rend tres-excellens; on peut ſi on veut, donner cette façon aux pêches.

Poires ſéchées au four.

Les poires ſe ſéchent pelées & ſans peler, la premiere maniere les rend plus délicates ; en ce cas, on prend les peaux qu'on met avec les poires, & de l'eau dans un chaudron qu'on laiſſe boüillir, juſqu'à ce que le fruit ſoit amolli ; obſervez qu'en les pelant, on ne leur ôte point la queüe ni la tête.

Aprés cela, vous prenez vos poires que vous faites ſécher comme les prunes, reſte à preſent à faire choix des fruits qu'on deſtine pour être ſéchez.

Il ne faut que des poires caſſantes, & de celles qui ont le plus d'odeur, comme par exemple en Eté, on prendra le gros Muſcat, le petit Rouſſelet, le *Gratioli*, ou bon-Chrétien d'Eté, ces fruits ſont meilleurs pour faire des compotes en Carême ; en Automne, le Bezy-d'heri qui a un petit goût d'Anis ; en Hyver, on a le Certeau, le franc-Real, le Rateau, & le bon-Chrétien d'Hyver, ſi on veut.

Autre maniere de ſécher les poires plus délicates.

Aïez des poires pelées proprement, ſi elles ſont groſſes coupez-les par moitiez ou par quartiers, ôtez-en les trognons (c'eſt une maxime qu'il faut toûjours garder) mettez-les dans une ou pluſieurs terrines, les peaux par-deſſus, couvrez les enſuite de pâte, & les laiſſez cuire comme les abricots, enſuite vous les tirez, vous les rangez ſur des ardoiſes, aprés les avoir poudrées de ſucre, & les portez à l'étuve pour les ſécher.

Quelques-uns prennent des poires aprêtées comme on l'a dit, les mettent dans l'eau avec leurs peaux, & du ſucre environ une livre pour dix de fruits, ils laiſſent bien boüillir le tout, juſqu'à ce que ces fruits ſoient devenus mollets; puis ils les tirent, les font égouter, & les mettent ſécher au four, ainſi que les autres.

Pommes ſéchées au four.

On ſéche ordinairement les pomes avec leur peau, on les coupe par moitiez, & on en ôte le trognon, on en fait boüillir quelques-unes pour en tirer le jus, puis on met les autres dedans ſur le feu, pour les faire amollir; aprés quoi on les ſéche à l'ordinaire.

Raiſins ſéchez au four.

Les raiſins de toutes ſortes, Chaſſelas, Muſcats & autres, ſe ſéchent au four ſur la claye de la même maniere que les Ceriſes, ſi le Soleil avoit autant de force ici qu'en Languedoc, on négligeroit la chaleur des fours, pour profiter de celle de cet Aſtre, qui cuit bien mieux ces fruits que le feu.

Féves ſéches.

Il faut prendre des plus tendres, leur ôter leur robe, ou les écaler, comme on dit en quelques Païs, puis les expoſer au Soleil ſur des clayes, ou enfilées ainſi que des

Chapelets. Pour peu que le Soleil rende de chaleur, cela ſuffit pour ſécher ces fruits de Jardin; Etant ſecs, on les ſerre en un lieu ou l'humidité ne regne point, ſi vous les mettez ſur des clayes, ou autres choſes ſemblables; il faut bien ſoigner tous les jours de les remüer, pour les changer de place, & les rentrer la nuit dans la chambre, pour les remettre au Soleil le l'endemain.

Champignons ſéchez.

On fait choix de bons champignons qui ne ſont point verneux, on les péle, on les enfile, & on les pend en quelque lieu, où il y a de la chaleur, comme par exemple ſur le deſſus d'un four, devant le feu du four, ou dans le four même, quand il eſt moïenement chaud: les champignons ſéchent facilement en ces endroits. On fait ſécher de même les morilles, & les mouſſerons.

CHAPITRE IX.

Du Laitage.

ON ne fait pas de doute que les avis qu'on va donner, ne ſoient du goût de ceux qui font leur ſejour ordinaire à la Campagne, ils s'y ſentiront trop interreſſez pour ne les pas lire avec plaiſir, & on eſt perſuadé que ç'auroit été en quelque façon leur paroître myſterieux à contre-tems, que de leur tenir cachées ces petites connoiſſances.

Moïens pour avoir de bon lait.

Il faut que les Vaches ne ſoient ni trop vieilles ni trop jeunes, point farouches, mais paiſibles, & qu'elles ne ſoient point en amour, toutes ces mauvaiſes paſſions diſſipent terriblement les parties qui devroient concourir à rendre le lait ſubſtantiel ; c'eſt d'où vient auſſi que cette liqueur tourne ſouvent ſur le feu, au lieu que lorſqu'elle eſt naturelle-

ment bien conditionnée, cette inconvenient ne lui arrive point.

Le lait pour être bon doit être plus jaune que blanc, & ſur tout de ce blanc qui paroît comme azuré, le bon pâturage à la verité y contribüe beaucoup, il y en a qui préferent celui des Montagnes aux pâturages des Vallons, cependant on eſt d'avis de laiſſer le premier pour les moutons, & de choiſir l'autre pour les Vaches. Il ne faut pas négliger de leur donner encore à manger à la Maiſon, plus elles ont de nourriture plus elles engraiſſent, & plus leur lait prend de conſiſtance; ce Beſtial veut être entretenu proprement de litiere.

Il y a des Vaches qui ſont bonnes pour le lait, d'autres pour le beurre & d'autres qu'on eſtime pour leurs fromages, c'eſt un merite particulier dans chacune, auquel on a diverſement égard, ſelon qu'on ſe trouve avoir le plus de beſoin de l'un ou l'autre de ces trois avantages. Plus le lait rend de créme, plus il rend de beurre & moins de bons

fromages, moins auſſi ce lait créme, meilleurs en ſont les fromages, & le beurre plus rare.

Pour avoir de bon lait, on doit le tenir bien proprement, avoir ſoin de bien échauder & laver tous les jours les terrines, les barattes, & autres utenciles ſervant à ce Ménage. Celle qui le gouverne doit être naturellement propre, & vigilante à tenir la laiterie nette de toutes ſortes d'ordures, d'autant que le lait eſt fort ſuſceptible des mauvaiſes odeurs des lieux où on le met.

Le lait craint le grand chaud, comme le grand froid, il faut tâcher à le garantir de ces deux extrémitez qui le perdent entierement, nous n'entrerons point ici dans le détail de bien des particularitez, qui regardent le gouvernement de cette liqueur; cela nous meneroit trop loin, nous dirons ſeulement que lorſqu'on viſite le lait, & qu'on voit que la créme eſt montée, on la léve dans un pot bien lavé, ſi elle eſt deſtinée à d'autres uſages que pour faire du beurre, on s'en ſert

comme on veut, ſinon, & lorſqu'il y en a ſuffiſament, on met cette créme dans la baratte, on la bat avec le batoir, juſqu'à ce que beurre ſoit parfait.

S'il eſt long-tems à ſe prendre, mettez-y du lait ſortant du pis de la Vache, n'attendez point qu'il ſoit refroidi; ou bien il y en a qui mettent dedans quelque bague d'argent ou d'or, & aprochent un peu la baratte du feu, c'eſt une eſpece de taliſment à la verité, auquel on ne doit avoir guéres de créance, & plûtôt attribuer la forme du beurre aux parties qui par le ſecours d'un peu de chaleur, y ont concouru.

Le beurre étant fait, & bien lavé, on le met dans un linge bien blanc, ou on le conſerve juſqu'à ce qu on veüille s'en ſervir, ou l'envoïer au marché; l'uſage qu'on en peut faire à la Maiſon regarde la cuiſine, mais comme il eſt bien des Maiſons de Campagne, où il n'en faut pas pour du frais une ſi grande conſomption, on le deſtine ou pour ſaler, ou pour fondre,

fondre, afin de le garder ſans qu'il ſe gâte.

Maniere de ſaler le beurre.

Le beurre étant tout frais (c'eſt ainſi qu'il doit être, pour être ſalé.) On met une livre de ſel pour douze-livres de beurre, & on l'égruge bien menu, puis on prend ce beurre deux livres à deux livres ou environ, on le manie bien, on le pêtrit de même, puis on l'étend ſur une table qui ſoit propre, en maniere d'abaiſſe, ſur laquelle on répand partout du ſel, enſuite on plie ce beurre, on le pêtrit bien encore, pour faire pénétrer le ſel par-tout, aprés cela on le met au fond du pot deſtiné pour le garder.

On recommence la même manœuvre, *juſqu'à ce que tout le beurre* ſoit ſalé; le ſel qu'on répand ſur chaque lit doit y être mis avec prudence, outre qu'il eſt bon de goûter de ce beurre, pour juger ſi l'aſſaiſonnement eſt comme il faut.

Quand les pots ſont pleins à un doigt prés du bord, on met du ſel,

dans de l'eau qu'on laiſſe fondre, pour le verſer ſur ce beurre, ou bien on y répand ſimplement du ſel, cela empêche qu'il ne contracte le goût de raſle.

Il y en a qui auparavant de ſaler leur beurre, font blanchir leur ſel, prétendant qu'il eſt plus propre alors pour cet uſage, mais comme on voit tous les jours réüſſir le ſel gris, on laiſſe au libre arbitre des perſonnes qui ſe mêlent de ſaler du beurre, de ſe ſervir de l'un ou de l'autre.

Comment fondre le beurre.

On prend de bon beurre frais, on le met dans un chaudron, on l'y laiſſe fondre & boüillir ſur un feu clair & moderé. Quand la force de ſon boüillon eſt paſſée, on le voit qui s'abaiſſe & ſe clarifie.

Alors on prend l'écumoire, & l'aïant deſcendu de deſſus le feu, on l'écume fort ſoigneuſement; étant écumé, on le verſe par inclination dans des pots préparez exprés, ou bien on ſe ſert d'une cüilliere à pot pour le dreſſer, prenant bien garde

de broüiller le fond, qui eſt une matiere craſſe, & qu'on tire à part, pour être emploïée pour le domeſtique.

Il faut être ſoigneux de bien couvrir ces pots, & de les mettre dans un endroit hors de la portée des chats & des rats, qui en feroient un tres-grand dégât.

Ce beurre fondu eſt fort propre pour les fritures, & pâtes de pâtiſſerie differentes : il ſert auſſi à pluſieurs autres ragoûts pour le commun de la Maiſon. Autrefois on ſervoit du beurre déguiſé en pluſieurs manieres, comme avec des piſtaches, & autres ingrédiens; mais aujourd'huy comme cela n'eſt plus guéres ſage, on n'a pas crû devoir en rien dire ici.

Des Fromages.

Pour faire d'excellens fromages, il faut non-ſeulement que le lait ſoit bon, mais auſſi que la préſure en ſoit bien preparée ; voici comment elle doit être compoſée.

Vous prenez la caillette d'un Veau

qui n'a pris autre nourriture que le lait, & qui aura teté tout ſon ſaoul deux heures avant que d'avoir été tué.

Cette caillette alors eſt toute remplie du lait que cet animal a ſuçé, & qui paroît tout en grumeaux, qu'il faut ſoigneuſement éplucher des poils, ou autres petites ordures que le Veau a avallées en tetant.

On lave bien ces grumeaux à l'eau claire, à meſure qu'on les manie, les poſant ſur un linge blanc pour les eſſuïer un peu, il en faut faire autant à la caillette; puis la retourner pour y mettre dedans ces grumeaux qu'on ſale bien, on la pend en l'air, obſervant de mettre quelque vaiſſeau deſſous pour recevoir ce qui en dégoute, & qui eſt ce qu'on apelle la *Préſure*, dont on ſe ſert pour faire coaguler le lait; cependant avant que d'y toucher, il eſt bon de la laiſſer quelques jours prendre aſſaiſonnement, puis on l'emploïe de la maniere qui ſuit.

Vous prenez du lait tout chaud ſortant de la Vache, vous le paſſez

& mettez dedans de cette préſure bien délaïée dans une cuilliere avec un peu du même lait, puis vous le mêlez & le tournez quelque tems, ce lait chaud ſe prend en auſſi grande quantité qu'on juge à propos en avoir ſuffiſament pour faire un fromage.

Le lait étant pris, vous tirerez le caillé avec la cuilliere à pot, & le mettrez dans une ou pluſieurs écliſſes, ou formes ſi vous voulez, ou chaſſerons, ſelon les noms que le Païs où l'on eſt a impoſé à ces ſortes d'utenciles, & l'y laiſſerez égouter ſon petit lait; cela fait, & ſelon que vous voudrez qu'il ſoit plus ou moins ferme, vous le tirerez, pour être ſervi incontinent, ou gardé pour une autre occaſion, cette methode fait des meilleurs fromages.

On fait des fromages pour le commun qu'on met en préſure aprés avoir écrémé le lait; ces fromages ſervent de pitance, ſoit qu'ils ſoient nouveaux faits, ſoit qu'on les veüille garder, & pour cela, il faut les ſalez

Maniere de ſaler les Fromages pour garder.

Le lait étant encore tout chaud, ou s'il eſt refroidi, vous le mettez ſur la cendre chaude, & jettez dedans la préſure délaïée ; quand il eſt pris, on le dreſſe comme on l'a dit.

Le fromage étant bien égouté, vous le ſalez par-deſſus, & le laiſſez repoſer, juſqu'au lendemain, afin qu'il ſoit bien ferme ; puis vous le retournez & le ſalez de l'autre côté, le laiſſant repoſer dans l'écliſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit affermi, enſuite vous l'expoſez à l'air dans la chaſſiere, pour achever de le durcir, aprés quoi on le ſerre avec les autres, qu'on a ainſi façonnez ; juſqu'à ce qu'on veüille le manger en cet état, ou le faire afiner.

Comment afiner les Fromages.

Le plus ſur moïen pour afiner les fromages, eſt de les tremper dans l'eau ſalée, les enveloper de feüilles

d'Ormes ou d'Orties, & de les mettre dans des pots de grais, les uns ſur les autres, afin qu'ils ſe communiquent leur humidité.

Quelques-uns, lorſqu'ils ſont ſecs, les envelopent de balles d'avoine, & les mettent dans des armoires à la cave ſur des tablettes, ſans qu'ils ſe touchent.

On fait des fromages compoſez de lait de Brebis, Chevres, Vaches & Jumens qui ſont admirables; on n'y apporte point d'autres ſoins que ceux dont on a parlé, & tels ſont faits les fromages d'Auvergne, de Limoges, de Champagne & de Hollande, qu'on eſtime tant par-tout. Ils ſont la plûpart afinez avec de la lie de vin, & enterrez ſous l'égoût des tonneaux.

Le poivre battu y peut auſſi entrer, & le jus de bled vert pilé; ou autres herbes fort vertes, pour donner aux fromages la couleur, le goût & l'odeur qu'on veut qu'ils aïent.

Au lieu de préſure, il y en a qui font ſécher des barbes de violettes,

ou des fleurs de Cardons d'Eſpagne ; dont *ils* ſe ſervent pour faire coaguler le lait.

Obſervation ſur le lait.

Quelque fois le lait eſt ſi gras de ſon naturel, qu'il eſt impoſſible d'en faire des fromages, ſi on ne l'écréme un peu, ce qu'on pratique ſelon ce que le jugement peut le ſuggerer, & l'on ſe comporte au-reſte comme il a été marqué.

Les terrines à lait, dont on a ôté la créme pour faire le beurre, doivent être miſes au four un peu chaud, ou devant le feu, quand c'eſt en Hyver ; ſoignant de les retourner de tems-en-tems, afin de faire cailler le lait ſans préſure ; puis on en fait des fromages pour le commun, qu'on ſale de la maniere qu'on la enſeigné.

Maniere de faire un Fromage promt à manger.

Prenez à midy de la créme de lait qui a été trait du matin, avec autant de lait ſortant de la Vache, mêlez

mêlez-les enſemble, prenez un peu de préſure, délaïez-la avec de l'eau ſalée, jettez-la dans le lait, remüez bien le tout, & le laiſſez repoſer une heure.

Aprés cela, vous le mettrez dans l'écliſſe, & ne le garderez pas plus de vingt-quatre-heures Pour le faire bien cailler, il faut prendre un pot de grais large en bas & étroit par le haut dans le tems d'Hyver, vous mettrez ce pot dans un chaudron d'eau chaude, juſqu'à ce que le lait ſoit tiede, afin de le faire mieux prendre.

L'eau de fleur d'Orange, ou l'eau d'eau ſalée, eſt merveilleuſe, & rend les fromages promts à manger delicieux, & ſi on veut mêler du jus d'amandes ou de piſtaches, paſſées par l'étamine avec du lait & un peu d'eau de fleur d'Orange, les fromages en ſeront exquis; la meilleure ſaiſon de les faire, eſt le Printems, & ce ſont là de ces fromages, dont on régale ſes amis à la Campagne.

Des Crémes façonnées.

La plus agreable créme & la plus naturelle qu'on puiſſe manger, eſt celle qu'on leve de deſſus les terrines de lait, quand il eſt un peu repoſé.

Créme en motte.

Quand la créme eſt épaiſſe, & toute montée, on la bat, & on la met dans un petit panier avec un linge entre-deux, puis quand elle eſt égoutée, on la dreſſe dans un plat, où elle forme comme de petites mottes; quand on met du ſucre deſſus, elle n'en eſt que meilleure.

Créme foüettée.

Aïez de la créme fraîche, battez-la bien avec des verges de bouleau, ajoûtez-y un peu de blanc d'œuf, elle ſe tiendra un peu de tems comme de la neige, à la hau-

teur de plus d'un demi-pied dans le plat ; c'eſt ainſi qu'on la ſert pour être mangée promptement. Si vous voulez y mêler un peu d'eau de fleur d'Orange, elle n'en ſera que plus excellente.

Pour faire un plat de collation à la Campagne qui ſoit agreable, on prend un fromage moû ſalé d'un jour, on le paſſe à travers l'étamine, puis on y mêle de la créme douce, on bat le tout enſemble, on le dreſſe dans une jatte, on le poudre bien de ſucre, on y met un peu d'eau de fleur d'Orange, puis on le ſert ; ce fromage eſt ſi exquis, qu'on l'appelle pour cela le *Fromage d'ami.*

On déguiſe encore la créme douce d'une autre maniere, comme par exemple, il y en a qui y délaïent des jaunes d'œufs avec de l'eau de la fleur d'Orange & du ſucre, & font chaufer & épaiſſir un peu le tout ſur le réchaud.

D'autres y ajoûtent le jus d'amandes, ou de Piſtaches pelées, pilées & paſſées au tamis avec un

peu de lait, d'autres enfin enrichiſſent ce mets d'écorce de citron bien pilée, le tout mêlé enſemble, telle créme a ſon merite particulier.

Fin du ſecond Livre.

LE MENAGE DES CHAMPS.

LIVRE TROISIE'ME.

CHAPITRE PREMIER.

De la Cuisine.

Et premierement de la maniere d'aprêter toutes ſortes de Racines.

NOus ne croïons pas ici devoir tomber dans un détail general de tout ce qu'il y a de plus commun dans l'aſſaiſonnement des racines, n'y aïant guéres de perſonnes qui n'y ſoient inſtruites

par la pratique journaliere qui s'en fait tous les jours dans les Maiſons, nôtre deſſein n'étant que de donner des inſtructions ſur des manieres de les déguiſer avec plus d'art & de délicateſſe, car outre que ces petites connoiſſances n'auroient pas lieu de ſatisfaire beaucoup l'eſprit du Lecteur, elles ne feroient que groſſir un volume de mille choſes qui n'en valent pas la peine, nous commencerons par les bettes-raves.

Bettes-raves.

On les mange frites, & pour cela on les met cuire dans l'eau, au four ou ſous la cendre, on les péle, puis les aïant coupées en long groſſe comme le poûce, ou en tranches épaiſſes d'un doigt, on les met tremper dans une pâte claire faite avec de la farine de froment, & quelques jaunes d'œufs cruds, & un verre de vin blanc, puis on les met frire à la poële dans de bon beurre.

Etant frites, & bien ſéches, on les dreſſe dans un plat, & on les ſert chaudement pour entremets.

ou pour mets ordinaire, lorſque ce n'eſt pas dans un Repas reglé; cette maniere de les ſervir eſt la plus délicate.

Cette racine ſe mange encore fricaſſée avec bon beurre, ſel, poivre & oignons par tranches, on la coupe pour lors par roüelles, & pour aſſaiſonnement, on lui donne une petite pointe de vinaigre, puis on les ſert.

On mange auſſi les bettes-raves en ſalade avec huile d'Olive, & on les emploïe pour border quelques entremets en maigre.

Des Carottes & Panais.

On les ſert frites comme les bettes-raves, mais il faut auparavant les *faire cuire dans l'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient* preſque maniables comme de la pâte.

Les carottes & les panais s'aprêtent à la ſauce blanche avec une pointe de vinaigre, ou pour le mieux avec de la créme douce; au lieu de vinaigre.

Carotte à la Portugaiſe.

Aïez de belles carottes, cuites comme on l'a dit, coupez-les par morceaux longs comme le tiers du doigt, ou plus petits, ce ſera encore mieux, mettez-les boüillir dans une caſſerole, dans du ſucre clarifié, ſoignez de les y bien écumer, & quand elles auront aſſez pris ſucre, ajoûtez-y un peu de créme douce, ou des jaunes d'œufs délaïez avec un peu d'eau de fleur d'Orange, & les ſervez chaudement. Les *Panais* s'accommodent de même.

Ces racines ſe mettent dans les potages à la chair, mais il les faut ratiſſer auparavant.

Salſifix communs.

Vous pouvez les frire comme les bettes-raves, aprés les avoir bien fait cuire dans l'eau, on les ſert à la ſauce blanche avec la muſcade, & une pointe de vinaigre, ſi vous les aimez mieux à la créme douce, ils n'en ſeront que plus délicieux.

Salsifix d'Espagne ou Scorsoneres.

Pour aprêter cette racine, on commence par la ratisser, & on la jette à mesure dans l'eau fraîche, où elle trempe quelque tems, pour en ôter l'amertume, ensuite on la met cuire comme les autres salsifix, & on la sert de la même maniere.

Autrement.

Vos scorsoneres étant bien cuits, & bien égoutez, vous les mettrez ensuite sur le feu avec de la moële de Bœuf, ou lard coupé en dez, & du boüillon du pot, & vous les y laissez mittonner.

Cela fait, & quand vous voulez les servir, vous les versez dans un plat, & au lieu de cette premiere sauce, vous y mettez un jus de gigot, assaisonné d'un peu de sel & de poivre, & d'un jus d'Orange ou de citron, avec de la muscade rapée par-dessus.

Les salsifix d'Espagne servent aussi pour les potages en gras, c'est une des racines les plus exellentes que

nous aïons ; on peut en manger dans toutes les ſaiſons de l'année.

Raiponſes.

Cette racine n'eſt emploïée que dans les potages en Carême, & pour cela, on la ratiſſe, & on la fait cuire avec la purée, & avec ſes feüilles.

Navets.

Les navets ne ſont guéres d'uſage que dans les potages, tant gras que maigres; ils entrent encore pour aſſaiſonnemens dans quelques ragoûts, comme Canards aux navets, & Oiſons aprêtez de même ; & dans les haricots, & quelques daubes.

Cherüis.

Cette racine eſt fort délicate, elle ſe ſert comme les ſalſifix, il eſt inutile d'en rien dire de plus.

Trufes.

On les prépare de diverſes façons, la plus ſimple, eſt de les faire cuire dans le vin, le ſel & le poivre, puis

les ſervir chaudement pour entremets dans une ſerviette.

On les cuit auſſi au courboüillon, fait avec vin, vinaigre, ſel & poivre, oignons, peau de citron & paquet de fines herbes.

Etant cuites, vous les pilez, vous les coupez par roüelles, puis vous les mettez à la ſauſſe au beurre, ou à la moële avec un peu de courboüillon, & un *jus* de gigot, pour aſſaiſonnement.

Les trufes ſervent auſſi à aſſaiſonner les ragoûts les plus importans, & les tourtes les plus délicates.

Champignons.

Les Champignons ſe déguiſent en pluſieurs manieres, il y a du choix à en faire, voici ceux qu'on emploïe *ordinairement*, & *comment on les connoît bons.*

Les Champignons de couches peuvent ſe manger ſans crainte, mais comme à la Campagne, il ne ſont pas toûjours bien communs, il faut ſçavoir qu'un bon champignon doit être bien ferme, rouge par deſſous,

blanc par deſſus, & de bonne odeur.

Quand ils ſont paſſez ou verreux, ils ne valent rien, il s'en trouve dans les pâtures qui ſont fort bons.

Pour les aprêter, il faut les éplucher & les jetter dans l'eau claire, les couper en dez, & les faire boüillir d'abord dans un peu d'eau, pour leur ôter leur plus grande force, puis les tirer pour les mettre dans une caſſerole, & les y paſſer au beurre.

On les y laiſſe boüillir, on les aſſaiſonne de ſel, poivre autres épiceries & fines herbes. Quand ils ſont cuits, on y fait une liaiſon avec un peu de farine frite, jaunes d'œufs, & verjus, puis on les ſert.

Au lieu de cette liaiſon, on y met ſi on veut, du jus de mouton, lorſqu'il n'y aura preſque plus de ſaulce, & on ſoigne de dégraiſſer un peu ce ragoût, c'eſt-à-dire, d'en ôter un peu de beurre, ſi on juge qu'il y en a trop.

On ſe ſert de lard, ou de moëlle de bœuf, pour paſſer les Champi-

gnons au lieu de beurre, cela dépend de la fantaiſie du cuiſinier.

Il y a en qui ne font point boüillir, les champignons dans l'eau avant que de les aprêter, & ſe contentent de les faire ſuer ſur le réchaud, mais il faut convenir que de cette façon, ils ont le goût trop fort, & n'en ſont pas ſi agreables.

On mange les *Champignons rôtis* ſur le gril, ou dans le four, mettant dans l'eſpece de petit baſſin qu'ils forment un peu de beurre, du ſel & du poivre; on appelle ces champignons à la Campagne, des *Champignons à la croque au ſel.*

On ſert des *Champignons farcis*, voici comment; faites une farce avec chair de veau, moëlle de bœuf, & lard, ſel, poivre, & perſil; *hachez bien le tout*, enſemble, & en rempliſſez vos champignons, épluchez auparavant, comme on a dit; enſuite, vous les rangerez dans une terrine avec bon boüillon, bien aſſaiſonné, vous les ferez bien cuire, étant cuits, vous les tirerez & les ſervirez chaudement, ſoit pour

garnir un potage, ou ragoûts, soit pour plat d'entremets, ou ordinaire.

D'autres font cuire d'abord leurs champignons tout entiers, & leur farce à part, puis ils les enfarciſſent, & les mettent ainſi prendre couleur au four, ils ſont merveilleux de cette maniere.

Si c'eſt en maigre, vous ferez un hachis de poiſſon bien aſſaiſonné, & agirez au reſte comme deſſus.

On *frit* auſſi les *Champignons*, & pour cela, on les fait cuire d'abord dans du boüillon, ou dans de l'eau ſimplement; étant cuits, on les trempe dans une pâte claire faite avec farine, & des œufs, on les poudre d'un peu de ſel, puis on les frit dans du beurre ou du ſain doux, ſelon le tems & le goût, enſuite on les ſert avez perſil frit pour garniture, & un jus de citron ou d'Orange.

Les champignons en cuiſine ſervent à beaucoup d'autres choſes, comme par exemple à garnir des potages tant en gras qu'en maigre, & aſſaiſonner la plûpart des ragoûts.

Mouſſerons.

Avant que d'emploïer les Mouſſerons, il les faut éplucher & les bien laver, puis on les aſſaiſonne ainſi.

On les fait cuire en caſſerole avec beurre frais ou lard fondu, ſel, poivre, perſil & ciboules en paquet, on les laiſſe un peu mitonner, puis on y met de la créme douce pour lier la ſaulce, ou bien des jaunes d'œufs délaïez avec un peu de verjus, ou ſimplement de la farine frite ou chapelure de pain.

Morilles.

Il faut bien monder ces eſpeces de champignons, de tout leur gravier, en les lavant en grande eau, on les mange comme les champignons, c'eſt-à-dire en ragoût, frites, ou farcies. Elles ſont d'uſage pour les potages, ragoûts & patiſſerie, ainſi que les mouſſerons & champignons; on en fait des entremets,

CHAPITRE II.

Comment assaisonner les herbages.

Choux-Fleurs.

AYez des choux fleurs, épluchez-les bien de toutes leurs feüilles, & coupez-les à l'ordinaire, puis vous les mettrez boüillir dans l'eau avec sel & poivre.

Etant cuits, & bien amollis, faites-les égouter, mettez-les dans une casserolle avec bon beurre frais, sel, poivre, muscade & une pointe de vinaigre; laissez les un peu mitonner à petit feu, puis vous les tirerez pour être servis chaudement.

D'autres, au lieu de beurre, font cuire leurs choux fleurs dans du lard fondu avec bon assaisonnement, puis lorsqu'ils sont prêts à être servis sur table, ils y mettent un jus de mouton, & une pointe de vinaigre.

Il y en a qui les mange en salade

lade avec bonne huile d'olive, ſel & vinaigre.

Choux pommez.

Ils ne ſe mangent guéres qu'en potage gras ou maigre ; on peut manger les *Choux farcis*, voici la maniere.

Vous prendrez un choux, vous lui ôterez les plus grandes feüilles, ne lui laiſſant que ce que vous voudrez qu'elle ait de groſſeur, & vous le ferez boüillir ; puis vous le tirerez de l'eau, & le mettrez égouter.

Etant un peu refroidi, vous ouvrirez toutes les feüilles juſqu'au cœur, & appuirez un peu deſſus pour le tenir en état, aprés quoi vous le remplirez d'un hachis fait ainſi.

Prenez de la roüelle de veau, du lard, des champignons, un peu de moëlle de bœuf, ſel, poivre & ciboulettes : hachez bien tout celà enſemble, étant bien haché, rempliſſez en vôtre choux, refermez le, liez-le avec de la ficelle, & le mettez en pot à part avec bon boüilllon pour le faire cuire, & aſſai-

ſonné d'un bon jus de bœuf, fines herbes, tranches d'oignon, ſel & poivre.

Vôtre choux étant cuit, vous le dreſſez au milieu d'un plat, vos croûtes tout-au-tour que vous faites bien mitonner avec d'autre boüillon, vôtre potage étant comme il faut, vous le ſervez garni de ce que vous voudrez, ou ſans le garnir.

D'autres ſervent le choux dans un plat, ſans pain ni boüillon, & mettent deſſus un ragoût de ce qui s'aviſent.

Si c'eſt en maigre, vous ferez vôtre farce de chair de poiſſon, avec bon aſſaiſonnement, & le ſervirez avec une ſoupe à la purée ou au lentilles, nous dirons quelque choſe des potages en leur lieu.

Chicorée.

Aïez de la chicorée blanche, lavez la, & en ſeparez les feüilles, puis paſſez-la à l'eau ſur le feu.

Etant cuite, & bien égoutée, vous la mettez en caſſerole avec de bon beurre frais, ou lard fondu, ſel &

poivre ; vous la laiſſez un peu cuire, puis vous y ajoûtez un jus de mouton, ſi vous en avez, ou un filet de vinaigre avec de la muſcade rapée, aprés quoi vous la ſervez.

Cette chicorée ſe met encore amortir dans la léchefrite, ſous une éclanche de mouton, qui la cuit merveilleuſement bien, avec ce qui en dégoutte, & quand on la veut ſervir, on l'ôte de la graiſſe, & on l'aſſaiſonne de ſel & poivre, & d'un filet de vinaigre, avec le jus de l'éclanche qui tombe deſſus.

Oſeille.

On fait de la farce à l'oſeille qu'on ſert ſous des œufs, ou qu'on emploïe pour farcir quelque poiſſon, ou dont on fait purement un plat pour manger.

Et pour cela, vous prenez de l'oſeille que vous épluchez & lavez bien, vous la faites amortir dans de l'eau, puis vous la tirez & l'égoutez bien.

Hachez-la enſuite, mettez-la dans une caſſerole avec bon beurre frais,

ſel, poivre, perſil, ciboulle & cerfeüil, laiſſez-la un peu mitonner, tirez-la, & la ſervez avec un peu de muſcade rapée : on peut, ſi on veut, y mettre de la créme naturelle pour l'adoucir.

Epinards.

Il les faut nétoïer, les faire amortir comme l'oſeille, & les hacher de même.

Etant hachez menu, mettez-les en caſſerole avec bon beurre, & en ſuffiſante quantité, laiſſez-les boüillir, ou bien au lieu de beurre, ſervez-vous de lard fondu, ſel, & poivre, & un peu de purée ſi vous en avez, ou de la créme douce pour le mieux : Quand ils ſeront cuits, vous les tirerez & les ſervirez chaudement, avec croutons frits pour garniture.

Autrement.

Vos épinards étant tout prêts à mettre en caſſerole, vous les faites cuire avec bon beurre comme on a dit, & les aſſaiſonnez outre cela d'un peu de ſucre, écorce de citron, & deux macarons pilez ; puis en les

tirant, vous y verſez un peu d'eau de fleur d'Orange.

Cardes de poirée ou de Bettes.

On en choiſit des plus blanches & des plus belles, on leur ôte les filets, puis on les fait blanchir à l'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient devenües bien mollettes.

Etant ainſi preparées, vous les coupez par morceaux, vous les mettez en caſſerole avec bon beurre, jus de bœuf ou de mouton, ſi vous en avez de la moëlle de bœuf hachée, & un peu de bon fromage rapé, ſel & poivre; vous les laiſſez cuire ainſi, puis vous les ſervez aprés les avoir dégraiſſées, avec un jus de citron.

On ſert encore les cardes, cuites avec bon boüillon & jus, & une liaiſon au beurre roux & farine frite, ſi c'eſt en maigre, on ôtera le jus & la moëlle, & on les poudrera de fromage rapé.

Les cardes ſe mangent plus communément & ſeulement avec une ſaulce blanche tournée, & aſſaiſon-

née de ſel, poivre, pointe de vinaigre, & muſcade rapée.

Les feüilles de bettes-cardes ſe mangent encore en guiſe d'épinards, il faut les accommoder de la même maniere ; hors les aſſaiſonnemens doux qui n'y entrent point.

CHAPITRE III.

Des fruits de Jardin, & des légumes. Maniere de les aſſaiſonner.

CONCOMBRES.

LEs *Concombres farcis* ſe font de cette maniere : on les vuide de leur pulpe & de leurs ſemences, aprés les avoir pelez legerement, & on les remplit aprés d'une farce faite avec de la roüelle de veau, moëlle de bœuf, champignons, perſil, ciboulle, ſel, poivre & bonne épice ; il faut hacher le tout enſemble, & en remplir les concombres.

Cela fait, mettez cuire ces concombres dans un pot avec du boüillon gras, prenez garde qu'ils ne cuiſent pas trop.

Etant cuits, vous les dreſſez au milieu du plat deſtiné pour le potage, & vos croûtes tout au tour, vous verſez deſſus vôtre boüillon, & laiſſez bien mitonner le tout, puis vous le ſervez avec un *jus* de bœuf.

Au lieu de veau pour faire la farce, on peut prendre du Porc frais, du blanc de quelque volailles, de poulet-d'Inde, de perdrix, de faiſans & autres chairs délicates, telles qu'on les aura à ſa diſpoſition.

Pour les jours maigres, on emploïe des chairs de poiſſon, comme de carpes, tanches & brochets, obſervant de faire cuire les concombres dans du boüillon fait avec les têtes, & arrêtes de ces poiſſons, ou de la purée au pois verds ou ſecs.

On en mange *de fricaſſez*, & pour y réüſſir, on les pele, & on les tranche en roüelles à l'épaiſſeur d'un écu, puis on les poudre de ſel, on prend de l'oignon qu'on paſſe à la

poële pour y mettre aprés les concombres qu'on paſſe cinq ou ſix tours dans de bon beurre ; cela fait, on y met de la créme douce, ou des jaunes d'œufs délaïez avec du verjus.

Les concombres ſont d'un grand ſecours en cuiſine, il s'en accommode en ſalade ; on en garni des potages, on en met ſous une éclanche à la broche, cela eſt tres-facile à pratiquer, c'eſt pourquoi on ne daigne pas en rien dire.

Au lieu de ſervir vos concombres farcis en potage, vous pouvez l'accompagner d'un ragoût tel que vous voudrez, ſoit en gras, ſoit en maigre.

Citroüilles.

Aïez de la citroüille, coupez-la en dez bien menu, mettez-la dans une caſſerole, laiſſez-l'y un peu ſuer, puis vous y mettrez de bon beurre, du ſel & du poivre, vous laiſſerez bien cuire le tout enſemble, juſqu'à ce que vôtre citroüille ſoit reduite en boüillie, étant cuite, vous y mettrez

trez un peu de créme pour la dreſſer aprés, & la ſervir chaudement.

Andoüillettes de Citroüilles.

Prenez de la citroüille cuite, maniez-la bien avec beurre frais, jaunes d'œufs durs, perſil haché menu, ſel, poivre & autres épices, formez-en vos andoüillettes que vous ferez cuire en plein beurre dans la caſſerole.

Etant cuites, ôtez-en toute la ſaulce, mettez-les au four ſur une léchefrite, poudrez-les de rapure de pain, laiſſez leur prendre couleur, ſoignant de les tourner de tems-en-tems, afin qu'elles riſſollent également de tous côtez.

On fait du potage à la citroüille, on dira comment dans ſon lieu; ſous ce nom on comprend le *Potiron*, les *Bonnêts de Prêtre* & les *trompettes d'Allemagne*, qui ſe déguiſent de la même maniere.

Artichaux.

On ne dit rien ici de la maniere ordinaire d'aprêter les artichaux, nonplus que d'en faire la ſaulce, il n'y a perſonne, pour peu qu'elle ſache l'entregent du Ménage, qui n'en ſoit in-

ſtruite, mais voici d'autres déguiſemens qu'on leur donne, & qu'on ſera bien aiſe d'aprendre.

Artichaux frits.

On fait frire les artichaux, & pour cela, on les coupe par tranches, on en ôte le foin, & on les néttoïe bien. Enſuite on les fait cuire dans l'eau, étant cuits, on les trempe dans une pâte claire, compoſée de fleur de farine, ſel, poivre & un œuf; puis on les fait frire dans du ſain doux ou beurre afiné.

On peut ſi on veut fariner ſeulement les artichaux, & les mettre frire, pour les ſervir aprés avec du perſil frit pour garniture.

On ſert des *Artichaux à la Créme*, on n'en prend que les culs, qu'on fait cuire dans l'eau boüillante, aprés on les paſſe au beurre dans la caſſerole, ou avec du lard, & un paquet de fines herbes; puis on y met de la créme, le tout aſſaiſonné de bon goût; quand ils ſont cuits on les ſert ainſi chaudement.

Les artichaux entrent dans la plûpart des ragoûts, & en font un des principaux aſſaiſonnemens.

Cardes d'Artichaux.

Vous prendrez des cardes d'artichaux, vous les couperez par morceaux longs comme le doigt, vous les éplucherez bien, & les laverez de même; puis vous les ferez cuire à l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient amollis.

Etant cuits, vous les mettez en caſſerole avec de bon jus, moëlle de bœuf, un peu de boüillon gras, ſel, poivre, un paquet de fines herbes, & de bon fromage rapé; laiſſez un peu mitoner le tout, pour les ſervir aprés avec une pointe de vinaigre; on ſe paſſera de jus, ſi on n'en n'a point.

Ces cardes ſe mangent ſeulement, ſi on veut, à la ſaulce blanche; c'eſt une choſe tres-facile à pratiquer, on en garnit des potages, aprés avoir été aſſaiſonnées.

Cardons d'Eſpagne.

Ils s'aprêtent de la même maniere que les cardes d'artichaux.

Aſperges.

On les ſert à la *ſaulce blanche*, ou à *la Créme*, la premiere maniere eſt

ſçüe de trop de monde, pour en rien dire ici; à l'égard de l'autre, on fait cuire les aſperges à l'eau, on les paſſe au beurre dans une caſſerolle, ou avec du lard, aprés cela on y ajoûte de la créme, & on aſſaiſonne le tout de bon goût.

Les *Aſperges en petit pois* ſe font en coupant tout le vert par petits morceaux, qu'on met en caſſerole avec lard ou bien beurre, de la moëlle de bœuf, ſel, poivre & paquet de fines herbes; on laiſſe boüillir le tout enſemble; étant cuit, vous le tirez, & y mettez un peu de créme avant que de ſervir vos aſperges.

On ſert les aſperges à l'huile & au vinaigre, aprés qu'elles ſont cuites à l'eau.

Poids verts.

Aïez des pois verts, mettez-les en caſſeroles avec bon beurre, un peu de perſil ou ſans perſil, & du ſel, laiſſez les cuire à loiſir, étant cuits, mettez-y un coulis verd de coſſes de pois, c'eſt-à-dire, un jus exprimé de ces coſſes, aprés qu'elles auront été pilées, & un peu de ſucre.

On n'y met point de ſucre, ſi on veut, & au lieu de coulis, on les aſſaiſonne d'une créme douce ; puis on les ſert.

Quelques-uns y ajoûtent des cœurs de laitües pommées, les pois n'en valent pas pire, outre que cela foiſonne, & que la fourniture en eſt bonne pour l'ordinaire de la Maiſon.

On fait encore cuire de gros pois verts ſans tant de façon, c'eſt-à-dire, qu'aïant bien cuit dans le beurre, on y ajoûte un peu d'eau pour les achever de cuire avec ſel, poivre & un peu de perſil, & cœurs de laitües, ſi on le juge à propos.

Il eſt de certains pois verts, dont la coſſe eſt fort mince, & qui ſe mangent. Il faut les faire aprêter comme les pois verts à la créme.

Pour connoître les bons pois tendres d'entre les durs, il ne faut pas qu'ils ſoient ronds, mais longs & pointus vers leur queüe, que les deux moitiez ne ſe ſeparent point en les écachant entre les doigts, & qu'ils ſoient pleins de ſuc : Il n'importe pas pour la groſſeur, car tels ſont petits, qui ne laiſſent pas quelquefois que d'être durs & mal conditionnez.

On fait de la purée de pois verts pour des potages maigres qui ſont excellens, & qui eſt propre pour bien des ragoûts.

Pois ſecs.

Les pois ſecs n'ont rien dans leur aſſaiſonnement qui merite nous arêter ici, on en fait de la purée pour le Carême, & cette purée eſt d'uſage, non ſeulement dans les potages, mais elle entre même en pluſieurs ragoûts en maigre, comme on le verra dans la ſuite de cet ouvrage. On accommode des pois paſſez avec bon beurre, ſel, poivre, cerfeüil, & muſcade en les ſervant.

Lentilles.

On les fait cuire à l'eau, puis on les paſſe au roux à la caſſerole, enſuite on les aſſaiſonne d'un peu de leur boüillon, ſel, poivre & du perſil, avec une pointe de vinaigre en ſervant, ou ſans vinaigre.

On fait des potages au l'entilles, tant en gras qu'en maigre, leur boüillon entre en pluſieurs ragoûts : il leur donne un tres-bon goût, & on les ſert à l'huile, ſi on veut.

Féves de Marais.

Quand les féves ſont encore petites & toutes nouvelles, on les fraiſe rarement, c'eſt à-dire, on ne les dérobe point, on ne leur ôte point leur écale.

Etant bien choiſies, on les paſſe au roux à la poële, puis on y met environ un petit verre d'eau, dans lequel on a fait fondre du ſel, avec de la ſariette; on les laiſſe boüillir, enſuite on lie la ſaulce avec de la créme douce, pour les ſervir aprés toutes chaudes.

On peut, ſi on veut, ſe ſervir de lard au lieu de beurre, elles en ſont plus délicates, mais obſervez que quand ces féves ſont groſſes, il faut abſolument les fraiſer, autrement elles ont un goût fort que leur donne leur peau, & qui eſt tres-deſagreable. Quand c'eſt pour le commun, on n'uſe pas de tant de précaution.

Haricots.

Ils ſe mangent dans la nouveauté avec leurs coſſes, il faut leur ôter certains filets qui joignent ces coſſes, les faire boüillir dans l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien amollis, puis les paſſer

au beurre dans une casserole, avec sel, poivre, un peu de boüillon, puis de la créme douce, ou des jaunes d'œufs délaïez avec un peu de verjus.

Lorsque les haricots sont écossez, on les fricasse de même, d'aucuns au lieu de créme, ou de jaunes d'œufs, y mettent une pointe de vinaigre; d'autres les *fricassent à l'étuvée.* Cela dépend de la fantaisie.

CHAPITRE IV.

Des œufs & bignets.

ON déguise les œufs en bien des manieres, mais il y en a qui sont si simples, & si connües d'un chacun, qu'on n'a pas jugé à propos de s'étendre la-dessus, puisque, tout ce qu'on en diroit ne pourroit que grossir inutilement un livre, où l'on ne cherche que quelque chose au-dessus du commun, & qui ne se pratique pas ordinairement dans les cuisines bourgeoises, car nous avons les œufs à la cocque, les œufs pochez, au miroir, & quantité d'autres qu'on sçait tres-bien accom-

moder à la Campagne, paſſons donc à ceux qui meritent mieux nôtre curioſité.

Oeufs à la fleur d'Orange.

On caſſe des œufs, qu'on bat bien avec un peu d'eau de fleur d'Orange, & du ſucre en poudre, étant bien battus, verſez-les dans une caſſerole ſur un peu de beurre que vous aurez fait fondre, mettez-y un peu de ſel, remüez bien le tout, de peur qu'il ne s'attache au fond: Vos œufs étant cuits, vous les dreſſez dans un plat, vous y rapez du ſucre, & les ſervez.

Oeufs à l'écorce de Citron.

Caſſez vos œufs dans quelque plat à part, battez-les, mettez-y de la mie de pain trempée pendant deux heures dans du lait, & paſſée à l'étamine, ou dans une paſſoire à petits trous, ajoûtez-y du ſel & du ſucre, un peu d'écorce de citron confite & hachée bien menu, & de l'eau de fleur d'Orange, mêlez-bien le tout, & le verſez dans un autre plat ſur le fourneau, où vous aurez fait fondre de bon beurre; laiſſez-les cuire, & pour leur donner couleur, faites rougir une péle &

l'expoſez deſſus, puis vous les ſervirez.

Oeufs à la Portugaiſe.

On ne prend que des jaunes d'œufs qu'on foüette, & dans leſquels on met du ſucre fondu dans de l'eau de fleur d'Orange, joignez à cela deux jus de citron, & un peu de ſel, battez-bien le tout, ſur le feu, & lorſque les œufs quitteront le plat, vous pouvez les dreſſer, & les garnir d'écorce de citron, ou de maſſepain.

Oeufs aux Amandes.

Aïez des amandes pelées, pilez-les dans un mortier avec un morceau d'écorce de citron confite, prenez du ſucre, & le faite cuire à part avec un peu d'eau, & quand il aura pris une conſiſtance de ſyrop, mettez-y vos amandes avec des jaunes d'œufs, battez bien le tout, remüez-le juſqu'à ce qu'il quitte le poëlon, & le ſervez chaudement avec ſucre rapé par deſſus.

Oeufs pochez à la Princeſſe.

On commence par faire fondre du ſucre qu'on cuit, juſqu'à ce qu'il ait pris une conſiſtance de ſyrop; on caſſe

des œufs dont on ne prend que les jaunes, qu'on met l'un aprés l'autre dans une cuilliere à bouche, & qu'on tient ainſi dans le ſyrop, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, on en fait tant qu'on en veut de cette maniere, & lorſque le plat eſt rempli, on les poudre de ſucre, puis on les ſert, piquez d'écorce de citrons confits, avec de l'eau de fleur d'Orange, qu'on verſe par-deſſus.

Autres Oeufs pochez.

Vous pochez vos œufs à l'ordinaire, vous prenez d'ailleurs de l'oſeille que vous pilez bien, & dont vous exprimez bien le jus que vous mettez dans un plat, avec beurre, deux jaunes d'œufs cruds, ſel & muſcade : enſuite verſez cette liaiſon ſur vos œufs, & les ſervez.

Oeufs à la Créme.

Vous faites cuire des œufs tout entiers dans une caſſerole avec bon beurre, étant cuits, vous les détachez, & les rangez ſur un plat, pour aprés y mettre de la créme de lait, un peu de ſel & de ſucre, & les ſervir chaudement.

On ſert encore, beaucoup d'œufs

des jaunes d'œufs durs, ſel & muſcade, on le paſſe au beurre dans la caſſerole, & on le laiſſe cuire.

Enſuite, mettez-y de la créme de lait, prenez vos blancs d'œufs, coupez par moitiez, rangez-les ſur vôtre farce accommodée dans un plat, aprés les en avoir remplis, puis vous les ſervez.

Il ſe fait auſſi de pluſieurs ſortes d'omeletes, il y a l'Omelette au ſucre qui ſe fait avec des œufs qu'on bat, & dans leſquels on met de l'écorce de citron confite hachée bien menu, un peu de créme fraîche, & du ſel.

Elle ſe fait a la poële avec bon beurre; on la poudre de ſucre avant que de la dreſſer, puis on la tourne, la dreſſant du côté qu'elle eſt riſſolée, & qu'on ſucre auſſi, puis on la ſert chaudement.

On fait des *Omelettes aux épinards*, & à *l'ozeille*, il faut prendre de la farce comme on a dit qu'on la faiſoit chacune à leur article, & les broüiller avec les œufs, enſuite cuire l'omelette à l'ordinaire.

Omelette au rognon de veau, prenez un rognon de veau, quand il eſt preſque cuit à la broche, ou aprés que la

longe de veau eſt tirée, hachez-le bien avec perſil, ciboulettes, ſel & poivre.

Etant bien haché, caſſez des œufs environ une douzaine, battez-les bien avec vôtre hachis, en ſorte que le tout ſoit bien mêlé, achevez aprés cela de faire cuire vôtre omelette à la poële avec bon beurre, il faut qu'il ſoit bien roux, afin que l'omelette prenne plus belle couleur.

Il y en a qui ne mettent ni perſil, ni ciboulettes, mais de l'écorce de citron confite hachée menu à la place, avec du ſucre, & qui poudrent encore cette omelette de ſucre; avant que de la ſervir.

On peut faire ainſi des *Omelettes aux champignons* cuits en ragoûts, les farcir, ſi on veut de blancs de chapon, de ris-de-veau, & d'autres choſes de cette nature paſſées auſſi en ragoût, ſi c'eſt en maigre, on ſe ſert de hachis de poiſſon.

Bignets de pluſieurs façons.

Les bignets les plus communs, ſe font avec la farine, le fromage moû, du lait, du vin blanc environ un bon verre, des œufs, & du ſel raiſonna-

blement, que l'on détrempe bien enſemble en conſiſtance de boüillie.

Dans cette pâte on trempe des tranches de pomes de Reinettes, puis on les met l'une aprés l'autre avec une cuilliere d'argent dans la friture de beurre, ou du ſain-doux; on prend ſoin de les retourner, quand *ils* ont pris une *belle couleur* d'un côté, afin qu'*ils riſſolent* de même de l'autre, puis on les tire avec l'écumoire, ou quelque grande brochette de bois; on les poudre de ſucre, quand ils ſont bien égoutez, & on les ſert aprés. C'eſt ce qui s'appele des *Bignets aux pomes.*

On fait des bignets, ſi on veut, de cette pâte ſeule, ce ſont des *Bignets à l'ordinaire*; dans cette même pâte au lieu *de pome*, on y met du fromage de gruïere, ou autre qui ſoit afiné, enſuite, on fait ces bignets comme les autres. On les appelle des *Bignets au fromage.*

Quelques-uns, pour faire de bons bignets les détrempe avec de la fleur, des jaunes d'œufs, du lait, du ſucre, & un peu de beurre filé, avec de l'écorce de citron haché bien menu, ils

mêlent bien le tout enſemble, & font cuire leurs bignets dans du ſaindoux, ou de bon beurre afiné, & les ſervent poudrez de ſucre, & baſſinez d'eau de fleur d'Orange, ou d'eau-roſe pour ceux qui l'aiment.

On en fait encore avec des amandes pilées, & auſquels pour cela, on a donné le nom de *Bignets aux amandes*; on y ajoûte de l'écorce de citron confite pilée auſſi, & mêlée avec ces amandes, du ſucre en poudre, & de l'eau de fleur d'Orange, on mêle bien tout cela dans une pâte faite comme on l'a dit; puis on frit ces bignets à l'ordinaire.

Au lieu de pomes, on prend de la marmelade d'abricots, de prunes, ou ceriſes, ou de ces fruits confits mêmes, quoique liquides: ces bignets ſont fort délicats, & ſe ſervent dans les repas de conſequence; ce ſont alors des plats d'entremets, tant en gras qu'en maigre; on peut dire que juſques ici, on a déja donné aſſez de quoi régaller en maigre ſes amis à la Campagne, il ne reſte plus qu'à parler des viandes graſſes, & du poiſſon, & dire les manieres differentes ſous leſquelles

quelles on peut les masquer en cuisine. Commençons par la volaille de la basse-cour.

CHAPITRE V.

L'art de bien appréter la Volaille.

Des petis Poulets.

IL n'est pas besoin de dire ici la maniere de tuer cette volaille, & de l'habiller prête à en faire ce qu'on en souhaite, il n'est servante de Village qui ne le sçache, pour peu qu'elle ait d'adresse & de genie; on sçait quon la plume à sec, ou à l'eau chaude, qu'on la met rôtir aprés l'avoir piquée de bon lard ou bardée, & qu'enfin on la déguise *de plusieurs manieres*, en voici quelques-unes.

Poulets fricassez.

C'est le ragoût le plus ordinaire qu'on en fait à la Campagne, & pour cela, aprés que vos poulets ont été préparez proprement, vous les coupez par quartiers, & les passez à la poële avec lard

roux qu'on ôte enſuite, vous y mettez un peu de boüillon, ou de l'eau, ſel, poivre & paquet de fines herbes, ou perſil haché menu, ſi on l'aime ainſi; on laiſſe boüillir le tout, juſqu'à ce qu'on juge que la ſaulce ſoit faite, aprés cela & avant que de dreſſer ces poulets, on y fait une liaiſon avec le même roux où *ils* ont *frit*, & farine frite, *cela s'appelle des Poulets au roux.*

Les *Poulets à la ſaulce blanche* ſe font autrement : On les paſſe à la poële au beurre blanc, on les y fait bien riſſoler, puis on y met du boüillon gras, ou de l'eau, ſel, poivre, fines herbes en paquet, on laiſſe boüillir le tout, juſqu'à une conſomption raiſonnable de la ſaulce, qu'on lie avec deux jaunes d'œufs délaïez avec du verjus. Ou bien on y met de la créme douce délaïée avec un jaune d'œuf, ce ſont pour lors des poulets à la créme.

Poulets à la gibelotte.

Vos poulets étant coupez comme pour fricaſſer, vous les rangez dans une caſſerole, vous les paſſez au lard, vous y mettez un peu de boüillon, un verre de vin rouge, ſel, poivre & fi-

nes herbes en paquet, aprés laiſſez-les boüillir, étant cuits vous les dreſſez pour être ſervis chaudement, ſi vous avez des champignons, le ragoût n'en vaudra que mieux.

Poulets en Compote.

Vous trouſſez vos poulets, & les paſſez au lard fort chaud dans la caſſerole, il faut qu'*ils* ſoient bien riſſolez. Enſuite égoutez, & ôtez-en la graiſſe, mettez-y du boüillon, fines herbes, ſel, poivre, & clouds de geroſle, laiſſez bien cuire, & mitonner le tout, étant cuits, dreſſez vos poulets aprés les avoir liez d'un jaune d'œuf avec du verjus, & les ſervez.

Poulets marinez.

On met *les poulets par quartiers*, on *les fait mariner*, au verjus, ou vinaigre, ſel, poivre, clouds de geroſle, & laurier; il faut trois heures pour qu'ils marinent bien, enſuite on fait une pâte fort claire comme celle des bignets, on les trempe dedans; puis on les frit au ſain-doux, ou au beurre afiné.

Poulets en civet.

Aïez des poulets blanchis à l'eau ou à la braiſe, il n'importe, coupez-les par quartiers, & les paſſez au roux dans de bon lard, aprés cela mettez-les en caſſerole avec du boüillon, ou de l'eau qui ſoit chaude, ſel, poivre, clouds, & paquet de fines herbes, faites bien boüillir le tout, & à la moitié de la cuiſſon, ajoûtez-y un verre de vin, avec une pointe de rocambole. Etant cuits, ſervez vos poulets garnis de perſil frit.

Poulets friands.

Il faut les couper comme pour fricaſſeé, les paſſer au lard avec un peu de farine, puis les dégraiſſer, y mettre du boüillon, avec un jus de mouton ou de bœuf, champignons coupez en dez, morilles ou mouſſerons, & un verre de bon vin avec des Anchois hachez, vous laiſſerez cuire ces poulets ; étant cuits, vous lierez la ſaulce avec un peu de vôtre roux, & les ſervirez chaudement.

Poulets farcis.

Faites un bon godiveau avec roüelle de veau, moëlle de bœuf, champignons, ſel, poivre, perſil & un jaune d'œuf crud, hachez bien le tout enſemble, & en farciſſez vos poulets dans le corps, paſſez-les aux roux avec du lard, laiſſez leur prendre une belle couleur, faites-les cuire dans de bon boüillon, aſſaiſonné de bon goût, aprés les avoir degraiſſez, ajoûtez-y des champignons, quelques ris de veau, & artichaux; quand le tout ſera bien cuit, vous lierez la ſaulce avec des jaunes d'œufs délaïez dans du verjus.

Pour mortifier promtement les poulets, on les jette dans l'eau la plus fraîche qu'on ait, auſſi-tôt qu'ils ſont tuez, d'autres les enterrent pendant quelque tems; ces expediens font plaiſir, ſur tout lorſqu'à la Campagne il vous vient quelqu'un à l'imprevû, & qu'on ne ſçait que lui donner à manger.

Chapon en ragoût.

Prenez un chapon, trouſſez-le, fendez-le ſur le dos, & lui caſſez tous les os, cela fait, paſſez-le au lard dans une

casserole, laissez-lui bien prendre couleur.

Ensuite, mettez ce chapon en pot, bardé de lard dessus & dessous, sel, poivre, paquet de fines herbes, & tranches d'oignon, bouchez bien ce pot, mettez-le à la braise, feu dessus & dessous, prenant garde qu'il ne soit pas trop ardent, il faut que cela mitonne bien : Etant cuit, vous tirez vôtre chapon du pot, vous le panez proprement, & le mettez au four pour prendre couleur, puis le servez avec un ragoût de champignons & de ris de veau, que vous jettez par dessus.

On peut si on veut, farcir ce chapon de quelque bon godiveau bien assaisonné, un tel plat donne à manger à plusieurs personnes, & sert de grande entrée dans les repas reglez.

Chapon à la daube.

Vous lardez vôtre chapon de moïen lard, bien assaisonné de sel, & d'épices, & l'envelopez dans une serviete, vous l'empotez avec du boüillon, & du vin, sel, poivre, clouds de géroffle, écorce d'Orange, & laurier; vous le faites bien cuire, étant cuit,

vous le laiſſez à moitié refroidir dans ſon boüillon, puis vous le tirez & le ſervez pour entremets dans un repas reglé.

On ſert les chapons *marinez*, *farcis*, en *civet*, & à la *gibelotte* comme les poulets, il n'y a que la cuiſſon plus forte, qu'il leur faut donner.

Poulardes mignones.

Trouſſez vos poulardes, & leur mettez une barde de lard ſur l'eſtomach, laiſſez-les cuire ainſi à la broche.

Durant qu'elles cuiſent, faites à part un ragoût de ris de veau, champignons, ſel, poivre, paquet de fines herbes, avec bon beurre, & une liaiſon avec farine frite, ou un bon coulis de bœuf.

Cela fait, & bien cuit, vous prenez vos poulardes rôties, vous les dreſſez dans un plat, le ragoût par-deſſus, & les ſervez chaudement.

Les poulardes s'apprêtent comme les chapons, il n'y a qu'à conſulter les articles, & les ſuivre.

Poulets-d'Inde.

On met les poulets-d'inde *à la daube*,

voïez ce qui en a été dit à l'égard du chapon, & vous y conformez.

Le Poulet-d'Inde rôti & mangé froid, eſt admirable avec une ſaulce robert, ou une ramolade avec des capres & ciboules hachées, du perſil, bonne huile d'olive, quelques rocamboles, bons aſſaiſonnemens, & un filet de vinaigre. On en fait rôtir ſi on veut les aîles & les cuiſſes ſur le gris. Cette ramolade peut ſervir à toutes ſortes de volailles froides, qui ont été rôties.

Oiſons à la daube.

Voïez ce qui a été dit là-deſſus à l'égard du chapon, *page* 214. ſervez-vous des mêmes inſtructions, & vous réüſſirez.

On mange les *Oiſons farcis* & rôtis à la broche, cette farce eſt compoſée de leur foye, de leur cœur, fines herbes, ſel & poivre, qu'on la fait cuire, puis on en farcit l'oiſeau entre chair & peau, ou dans le corps, mettez le aprés cela à la broche, & le laiſſez cuire, flambez-le de lard, s'il n'eſt pas aſſez gras, étant rôti, ſervez-le.

Oiſon en ragoût.

Mettez vôtre oiſon à la broche, tirez-le à demi cuit, & le mettez en caſſerole, ou en pot avec champignons, culs d'artichaux, du boüillon, ſel, & poivre, quelques rocamboles, & fines herbes, laiſſez boüillir le tout; étant cuit, aſſaiſonnez le d'une pointe de vinaigre, & le tirez.

Oies.

Les oies s'apprêtent comme les oiſons, on les mange rôties; flambées de lard, quand elles ne ſont point graſſes, avec une vinaigrette deſſous en ſervant.

Il faut conſerver la graiſſe qui en ſort, elle eſt propre à bien des uſages en cuiſine.

On ſale des oies graſſes coupées par quartiers, qu'on met dans des pots de grais pour la proviſion de la Maiſon, on en met au pot en guiſe de petit ſalé, c'eſt un excellent manger.

La petite oie bien nétoïée eſt bonne en pot, pour faire un excellent potage.

Canard domeſtique.

Les canards domeſtiques ſont meilleurs pour mettre au pot, que les ſauvages, parce qu'ils n'ont point le goût de marécage.

Canards en ragoût.

Coupez-les par quartiers, mettez-les en caſſerole, paſſez-les au lard, de maniere qu'ils ſoient bien riſſolez, ôtez-en la graiſſe, & les faites cuire avec bon boüillon, ſel, poivre, fines herbes en paquet, trufes, & culs d'artichaux.

Lorſqu'ils ſont à moitié cuits, on y met un verre de vin, dans lequel ils prennent quelques boüillons, on les tire aprés les avoir aſſaiſonnez d'une pointe de vinaigre, & lié la ſaulce avec un peu de leur roux & farine frite, on peut accommoder ainſi les *Oies & Oiſons.*

Pigeons.

Le pigeon eſt un oiſeau qu'on mange tres-jeune, quand on veut les habiller on les ſaigne ſous l'aîle, puis on les apprête pour l'uſage auquel ils ſont

deſtinez, on les plume au ſec, ou à l'eau chaude, cela dépend de la fantaiſie.

Pigeons en Compote.

Aïez de bons pigeons, bien trouſſez, paſſez-les au lard dans la caſſerole, pour leur faire prendre une belle couleur, ôtez-en la graiſſe; & y mettez du bon boüillon, ſel, poivre, fines herbes en paquet, champignons & culs d'artichaux; laiſſez-bien mitonner le tout, juſqu'à ce que vous voïez que la ſaulce ſoit faite, étant cuits, liez la avec un peu du lard qu'on en aura tiré, & farine frite, puis vous les ſervirez.

Pigeons au Baſilic.

On fait une farce avec du lard, perſil, un peu de baſilic, ciboulettes, ſel, & poivre, dont on farcit les pigeons ſur le dos entre chair & peau, aprés quoi, on les met cuire avec du boüillon du pot, ſel, poivre, & fines herbes en paquet, étant cuits on les tire, on les trempe dans une pâte à bignets, puis on les frit à la poële en beurre afiné ou ſain-doux, aprés quoi on les

ſert quand ils ſont riſſollez, & qu'ils ont pris belle couleur.

Pigeons au court boüillon.

Vous prendrez de gros pigeons, vous les trouſſerez proprement, & les empoterez avec vin blanc, verjus, ſel, poivre, un peu d'eau, clouds, laurier, paquet de fines herbes, & Orange ſéche. Laiſſez-les cuire, étant cuits, vous les tirerez de leur court-boüillon, & les panerez proprement, de maniere qu'on ne voïe point de viande, & leur donnerez couleur avec la péle rouge.

Pigeons farcis.

Aïez de bons pigeons, farciſſez-les d'un godiveau fait en cette maniere. Prenez du lard crud, un morceau de veau, moëlle de bœuf, champignons, ſel, & poivre avec perſil, hachez bien le tout, & le liez avec deux jaunes d'œufs.

Cela fait, farciſſez-en vos pigeons dans le corps, ficelez-les bien, crainte que la farce ne tombe; il faut la faire cuire avant que de s'en ſervir, puis vous mettez ces pigeons à la broche, vous les laiſſez rôtir; étant rôtis, vous

les dreſſez dans un plat avec un ragoût de champigons par-deſſus.

D'autres prennent ces pigeons ainſi farcis, les empotant avec barde de lard deſſus & deſſous, & bons aſſaiſonnemens, ils bouchent bien le pot, & les font cuire doucement à la braiſe; étant cuits, ils les tirent, les panent avec de la chapelure de pain, & leur font prendre couleur au four, ou avec la péle rouge, puis les ſervent avec pareil ragoût que deſſus, ou ris de veau, champignons, culs d'artichaux paſſez en ragoût & bien aſſaiſonnez.

On mange auſſi les *Pigeons marinez*, voïez ce qui en a été dit à l'article des poulets, *page* 209.

On les ſert rôtis ſur le gril, & cela s'appelle à la *Crapaudine*, c'eſt-à dire, on *les fend par* l'eſtomach, étant fendus, on *les* aſſaiſonne de ſel, poivre, & mie de pain; on les met griller, enſuite on les ſert avec une vinaigrette rehauſſée d'une pointe d'ail, ou de rocambole.

Pigeons fricaſſez.

Il faut les couper par gros morceaux, les paſſer à la poële avec lard fondu,

ou bon beurre, & farine pour lier la ſaulce ; puis les faire cuire avec bon boüillon, ſel, poivre, clouds, & paquet de fines herbes ; étant cuits, on les dreſſe dans un plat, & on les ſert aprés.

CHAPITRE VI.

Des Oiſeaux Champêtres & Marécageux, comment les appréter.

VOici un Chapitre qui n'eſt pas des plus indiferens en fait de cuiſine ; c'eſt par les inſtructions qu'on y donne, qu'on apprend a diverſifier en ragoût pluſieurs oiſeaux, tant champêtres que marécageux, & ce qui peut s'apeler *le couronnement du plaiſir, qu'on* a eu de les prendre a la chaſſe, qui eſt le plus noble paſſe-tems de la Campagne. Commençons par les perdrix.

Perdrix.

Le tems où les perdrix ſont le moins agreables, eſt lorſqu'elles paiſſent le bled vert, pour connoître une jeune perdrix, il faut qu'elle ait le bec noir,

la jambe menüe & brune ; c'eſt pourquoi les Rotiſſeurs, pour tromper ceux qui en achetent chez eux, leur brûlent ordinairement le haut du bec, & les jambes, afin qu'on ne puiſſe pas connoître ſi elles ſont vieilles.

Les mâles ſont toûjours les plus délicats, & ceux qui ont le plus de fumet, pourveu qu'ils ſoient jeunes, & ne ſoient point en amour : les gris ont un petit cercle de duvet au tour de l'œil, avec un demi cercle de plumes rougeâtres à l'eſtomach, & les rouges ont un argot rouge à la jambe.

Quand l'œil d'une perdrix morte eſt gros, luiſant & comme vif, c'eſt une marque qu'elle eſt fraîche tuée ; au lieu que ſi il eſt terne ou obſcur, & qu'il paroiſſe alteré, on peut dire que cet oiſeau eſt vieux tué.

Ceux qui veulent les garder longtems, les mettent dans un tas de bled, ou bien à la cave, il faut leur ôter le gros boyau, qui eſt la partie qui ſe corrompt le plûtôt.

Quelque vieille tuée que ſoit une perdrix, pourveu qu'elle ne ſente point le relan, & qu'elle ne porte point trop au nez, elle eſt toûjours mangeable.

On ſert les *Perdrix rôties* aprés les avoir habillées, & piquées de bon lard & bien proprement, on ne leur plume point la tête.

Perdrix en ragoût.

Aïez une perdrix, trouſſez-la, & la farciſſez d'un godiveau fait avec chair de veau, lard, moëlle de bœuf, ſel, poivre, ciboulles & perſil, le tout bien haché.

Vôtre perdrix étant bien farcie, vous la mettez dans un pot, bardes de lard deſſus & deſſous, paquet de fines herbes, ſel & poivre, vous étoupez bien ce pot, & le mettez entre deux braiſes, vous laiſſez ainſi cuire vôtre perdrix, étant cuite, vous la tirez & la ſervez avec un ragoût de champignons, & ris de veau par deſſus.

Vous pouvez ſi vous voulez ne pas farcir vôtre perdrix, vous contenter de la fendre ſur le dos juſqu'au croupion, & l'aſſaiſonner de ſel, poivre, & perſil haché menu.

Au lieu du ragoût cy-deſſus, on ſert les *Perdrix aux lentilles*, on les fait cuire comme on vient de dire, puis on prend des lentilles cuites à l'eau, on

les met en caſſerole avec perſil, ciboule hachée, bon beurre, ou lard fondu, ſel, poivre, & du boüillon gras, on les laiſſe boüillir doucement, étant cuites, on y ajoûte un jus de mouton ou de bœuf; puis on les dreſſe ſur les perdrix.

Perdrix en capilotade.

Faites rôtir à demi vos perdrix, tirez-*les* & *les* coupez par gros morceaux, mettez-les en caſſerole avec du vin, ſel & autre épicerie, laiſſez-les bien boüillir, aprés cela vous les ſervirez avec jus d'Orange, & pain rapé pour lier la ſaulce, qui doit être courte.

Perdreaux.

Les perdreaux ſe mangent rôtis, piquez de *menu lard*, avec une ſaulce au *verjus*, *ſel*, & poivre, ou jus d'Orange, on ne les déguiſe guéres autrement.

Beccaſſes.

Pour manger les beccaſſes rôties, & aprés les avoir habillées, on leur paſſe le bec à travers le corps par les côtez, on les pique de lard menu, on

les embroche, & on met deſſous dans la léchefrite des rôties pour recevoir le dégoût qui en tombe ; étant rôties, on les ſert avec verjus, ſel & poivre, dans laquelle ſaulce on fait enfler les rôties avant que de dreſſer les beccaſſes deſſus.

On *les apprête en capilotade* comme *les perdrix*, voïez l'article.

Beccaſſines en ragoût.

On les fend en deux ſans rien ôter du dedans, on les met dans une caſſerole, on les y fait riſſoler avec lard fondu, puis on y met un peu de boüillon gras, ſel, poivre & fines herbes en paquet, ou hachées, ſi on les aime ainſi ; on y ajoûte des champignons, & on laiſſe bien mitonner le tout, étant cuit on ſert ce ragoût avec un jus d'Orange, ou de citron par deſſus, on les mange auſſi rôties.

Les *Pluviers* ſe ſervent de même que les Beccaſſines, *les Vanneaux*, *Guignards*, *Merles*, *Etourneaux* & *Culs-blancs*, ne demandent point d'autres obſervations dans leurs aprêts.

Grives.

Les Grives ſe mangent *rôties.* Il faut les flamber, les poudrer de rapures de pain, ou de mie émietée, & les ſervir enſuite, avec verjus, ſel, poivre, & une petite pointe d'échalotte, ou un jus d'Orange.

Pluviers.

Les pluviers s'accommodent comme les Beccaſſes; on les rôtit auſſi, & on les ſert de même.

Alloüettes.

Les Alloüettes ne ſe vuident point quand on veut les manger rôties, on les flambe, & on les panne: étant cuites, on les ſert avec une même ſaulce que pour *les Grives.*

Alloüettes en ragoût.

On les vuide pour lors, on les met riſſoler en caſſerole avec lard fondu, & farine qu'on fait frire; vos Alloüettes aïant pris belle couleur; mettez-y du boüillon gras, ſel, poivre, fines herbes en paquet, quelques champignons, & un verre de vin, laiſſez-les-

y mitonner, & quand la ſaulce ſera faite, tirez-les avec jus de citron en ſervant.

Becque-figues.

Elles ſe mangent rôties & poudrées de pain rapé & de ſel, avec une ſaulce au verjus, poivre & ſel.

Ramiers.

On rôtit les Ramiers, & on les ſert avec une vinaigrette, ils peuvent s'apprêter comme les pigeons, conſultez les articles.

Faiſans.

On les fait rôtir piquez de menu lard avec une ſaulce au verjus, ſel & poivre.

On les apprête en ragoût comme les Beccaſſes, voïez cy-deſſus : ou bien vous pouvez les manger en capilotade, ainſi que les Perdrix, l'article vous inſtruira comment cela ſe fait, les *Faiſandeaux* s'apprêtent de même.

Gelinotes de bois.

Les Gelinotes de bois ſe déguiſent en cuiſine, ainſi que les Perdrix, on les pique de menu lard, quand on les

fait rôtir, & on les ſert avec un jus d'Orange.

Cailles.

Ces oiſeaux veulent être bardez pour la broche, on les pique ſi on veut de menu lard, & on les mange au jus d'Orange, ou avec verjus, ſel, & poivre.

On peut mettre les Cailles en ragoût, & pour cela, il faut les fendre en deux par l'eſtomach, les paſſer au lard dans une caſſerole avec un peu de farine pour lier la ſaulce, enſuite mettez-y un peu de boüillon, ſel, poivre, & paquet de fines herbes; des champignons coupez en dez & culs d'artichauxlaiſſez-les cuire doucement, étant cuites, verſez-y un jus de mouton ſi vous en avez, avec un jus d'Orange, ou un filet de verjus.

On en ſert déguiſées autrement, & comme les Perdrix en ragoût; on peut y voir.

Ortolans.

Les Ortolans s'aſſaiſonnent comme les Cailles, on les mange rôtis, & on les arroſe en cuiſant d'un peu de lard fondu, ou bien on les Flambe, on les pane avec rapûre de pain, du ſel,

puis on les ſert avec un jus d'Orange, ou verjus & ſel.

Mauviettes.

Elles ſe ſervent comme les Cailles, hors que lorſqu'on les fait rôtir on ne les vuide point ; on les pique proprement, ou on les barde, & du dégoût qui en ſort, on fait une ſaulce avec verjus, ſel & poivre.

Petits Oiſeaux de toutes ſortes.

Des petits Oiſeaux qu'on a pris en bon nombre à la pipée, ou par le moïen d'autres pieges, on en fait des fricaſſées comme celle de petits poulets, *page* 209. ou bien une compote, ainſi que celle des pigeons, conſultez l'article.

La plûpart des Oiſeaux dont on vient de parler, entrent dans les potages, que nous reſervons à traitter dans un Chapitre particulier.

Canards ſauvages.

Ces Canards cy-ſont meilleurs au goût que les Domeſtiques, & plus eſtimez, l'Hyver eſt la ſaiſon pour les manger, on les ſert comme les Beccaſſes.

On rôtit les Canards ſauvages ſans les piquer, mais en récompenſe on les flambe avec du lard : il ne faut pas les trop faire cuire à la broche, le trop de cuiſſon les déſſéche & leur rend la chair inſipide : on les ſert avec une poivrade ordinaire, ou une ramolade avec perſil, ciboule, Anchois & capres, le tout haché enſemble, & mis dans un plat avec ſel, poivre, bonne huile d'olive, & vinaigre délaïé avec le reſte.

Sarcelles.

Les Sarcelles s'aprêtent comme les Canards ſauvages. Il eſt inutile ici de rien dire davantage là-deſſus.

Oies ſauvages.

On les flambe avec le lard pendant qu'elles rôtiſſent, étant cuites, on les ſert avec la même ſaulce que pour les Canards.

CHAPITRE VII.

De la Viande de Boucherie, & de la maniere de la déguiſer.

DE tous les animaux à quatre pieds qui ſe mangent, le veau eſt l'aliment le plus naturel & le mieux faiſant à l'homme, il eſt d'un grand ſecours en cuiſine, & on le déguiſe même en bien des manieres, on ne s'arrête point ici à celle de le ſçavoir tuer, habiller, & diſſecter, on laiſſe cette ſcience aux bouchers, qui le font avec plus d'induſtrie que perſonne; nous dirons ſeulement les noms de chaque piéce qui ſe vendent à la boucherie, afin qu'on appréne à les connoître lors qu'on en a beſoin, & qu'on eſt au fait de le devoir faire. Il en ſera de même à l'égard de chaque animal qui ſe débite en cet endroit.

Dénombrement des parties du Veau.

Il y a *la tête, les pieds, le cœur, la rate, le poulmon, le foye & la fraiſe, le rognon*

le rognon, les ris, & la langue, voilà les parties internes.

Quand on le dépéce, on leve le *quartier de devant, l'épaule, le bout ſaigneux, la poitrine, le collet* autrement le *quarré*, dans le deriere, vous avez la *longe*, la *roüelle*, le *jarret*. Voïons preſentement comment tout cela s'apprête.

La tête de *Veau* les *pieds* & la *fraiſe*, toutes ces *piéces* ſe cuiſent au pot avec ſel, poivre, thim, perſil, ciboules, & clouds de girofles; étant cuits, on les ſert avec une vinaigrette, garnis de perſil verd haché.

Il y en a qui mettent les *pieds* en ragoût, aprés les avoir fait cuire à l'eau, puis ils les paſſent au beurre en caſſerole, avec un peu de boüillon, ſel, poivre, & paquet de fines herbes; ils les laiſſent cuire; étant cuits, ils lient la ſaulce avec un jaune d'œuf délaïé avec du verjus, & les ſervent.

Le *cœur* la *ratte* & le *Poulmon* ſe font en fricaſſée à l'ordinaire, avec du beurre roux, auquel on les paſſe, du vin & autres aſſaiſonnemens; l'article ne merite pas qu'on s'étende d'avantage là-deſſus.

Foye de Veau en ragoût.

Vous le lardez bien avec lard assaisonné de sel & poivre, vous le mettez dans une casserole ou terrine, vous le poudrez de sel & de poivre, dessus & dessous, & le laissez suer à petit feu, afin qu'il rende plus de jus, dans lequel vous le laissez boüillir doucement, & long-tems; il est bon de frotter la casserole d'un peu de rocambole pour y donner goût; étant cuit, vous le tirez, vous le coupez par tranches, & le servez dans la saulce.

Quelques-uns, avant que de mettre cuire le foye de veau, le font mariner pendant deux ou trois heures, tout lardé qu'il est, puis ils le font cuire comme on a dit, ils y ajoûtent un verre de vin, & le tirent pour le servir.

D'autres le font rôtir à la broche, mais le goût n'en n'est pas si relevé qu'en ragoût, & le servent avec une ramolade faite du dégoût qui en est tombé, sel, poivre, vinaigre, & une pointe d'échalotte, ou de rocambole: Un foye de veau froid bien piqué, bien assaisoné & bien cuit est un excellent

manger, on peut en ſervir en entremets.

Epaule de Veau.

L'épaule de veau eſt bonne rôtie, il faut l'arroſer avec du beurre, ou lard fondu, pour la rendre plus délicate; on la panne encore ſi on veut, elle n'en n'eſt que meilleure, ou bien on la pique de menu lard.

Poitrine de Veau en ragoût.

Aïez une poitrine de veau bien choiſie, paſſez-la au roux dans la caſſerole, avec du lard, enſorte qu'elle ſoit bien riſſolée, enſuite ôtez vôtre lard, mettez-y du boüillon, ſel, poivre, cloud, & paquet de fines herbes; laiſſez bien cuire le tout avec champignons, & culs d'artichaux; étant cuit, faites y une liaiſon avec un peu de vôtre roux & farine que vous ferez frire dedans, puis vous le mettrez dans vôtre ragoût, & le tirerez.

Pour rendre la poitrine de veau plus délicate, & d'un meilleur relief, on peut la farcire entre la peau & les côtes, avec roüelles de veau, moëlle de bœuf, lard, fines herbes, champignons, ſel,

& poivre, & la laiſſer cuire comme on l'a dit.

Poitrine de Veau marinée.

Elle ſe marine dans le verjus, ſel, poivre, clous, ciboules, & laurier, il faut deux heures pour lui bien faire prendre ſuc ; puis on la trempe dans une pâte compoſée de fine farine, d'œufs, d'un peu de ſel & d'eau, il faut qu'elle ſoit claire, comme pour faire des Bignets, enſuite on la frit à la poële dans du ſain-doux, beurre afiné, ou lard fondu, & on la ſert avec jus de citron, ou verjus ſimplement.

On la cuit à la broche, ou bien on la coupe par morceaux, pour la fricaſſer en guiſe de petits poulets ; voïez l'article.

Le *quarré* ſe mange boüilli, rôti ou fricaſſé comme la poitrine.

Longe de Veau.

La longe de veau pour l'ordinaire ſe ſert rôtie, c'eſt une groſſe piéce pour Rôt.

On la ſert *en ragoût*, voici comment On la pique de gros lard, puis on la

fait cuire à moitié à la broche, enſuite on la met en caſſerole avec boüillon, ſel, poivre, champignons, culs d'artichaux, & paquet de fines herbes; ajoûtez-y le dégoût de la longe, laiſſez bien cuire le tout, juſqu'à ce que la ſaulce ſoit beaucoup tarie, & quand vous voudrez ſervir vôtre longe, liez en la ſaulce avec de la farine frite, ou jaunes d'œufs délaïez avec verjus: tel plat convient lorſqu'on a groſſe Compagnie, & l'on peut dire qu'une longe de veau apprêtée ainſi, fait honneur à une table.

Rognon de Veau.

On en fait un hachis pour omelette, nous avons dit comment on l'apprêtoit à la *page* 205. nous n'en parlerons point davantage.

La *Roüelle de Veau* entre en bien des mets diferens, on en met *en pâte*, & ſe mange chaude ou froide, on la met en hachis, c'eſt ſous ce maſque qu'on l'emploïe à pluſieurs uſages; comme par exemple on en fait des *pâtez en pot* nourris de bon boüillon, lard fondu, ou moëlle de bœuf, & autres bons

assaisonnemens ; on y met des marons dans le tems.

On fait de ce hachis des *Saucissons*, des *Bouletes* pour garniture de potages ou de ragoûts ; on en compose des *pâtez d'assiette*, & sert pour farcir d'autres viandes : On n'y oublie point les champignons, culs d'artichaux, & autres bons assaisonnemens.

Gigot de Veau.

Cette piéce se met boüillir ordinairement, elle rend la soupe tres-bonne, & tres-salutaire pour le corps.

Bœuf.

Le Bœuf a ses parties aussi bien que le Veau, mais comme il y en a qui ne meritent pas l'attention d'un cuisinier, nous les passerons sous silence.

La *Langue de Bœuf* se sert *rôtie* ; pour cela on la fait cuire comme la viande boüillie, étant cuite, on la péle, on en ôte le bout du côté de la gorge, & on la pique proprement avec lard menu.

Ensuite on la met à la broche ; étant rôtie, on la sert avec une ramolade pareille à celle dont nous avons déja

parlé à la *page* 251. ou bien avec un ragoût de champignons, & ris-de-veau, ou avec une ſimple vinaigrette.

Langues parfumées.

Aïez une ou pluſieurs langues de Bœuf, ôtez-en un peu du gros bout, & les mettez en pot, les unes aprés les autres, ſoignant de mettre du ſel à chaque rangée.

Preſſez-les bien les unes contre les autres, couvrez bien vôtre pot, & laiſſez les ainſi prendre ſel, pendant ſix ou ſept jours, aprés cela vous les tirerez, & les mettrez parfumer à la cheminée, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches; elles ſe conſervent long tems, puis on les fait cuire dans de l'eau avec cloud, ſel & poivre; étant cuites, on les ſert dans l'occaſion.

Il y a les *Langues fourées*, & celles qu'on mange *fricaſſées*, quand ces dernieres ſont cuites à l'eau, & qu'on les a pelées, on les coupe par tranches épaiſſes d'un écu; on les paſſe au roux avec lard fondu, ou beurre, & farine frite: on les fait cuire dans du boüillon, ſel, poivre, perſil, ciboules ha-

chées, ou en paquet, étant cuites, vous *les* ſervez.

Le Bout ſaigneux ſe mange boüilli, & fait de tres-bonne ſoupe.

La *Poitrine*, ou *piéce tremblante* eſt la partie du bœuf la meilleure & la plus honnête à ſervir ſur table; étant boüillie, on peut ſi on veut, & pour plus de propreté, la garnir de perſil verd haché menu.

L'Alloyau ſe mange rôti, mais pour être bon, il ne faut pas le laiſſer trop cuire, d'autant qu'étant trop deſſéché, il eſt inſipide; parce qu'il n'y a que la grande quantité de jus dont il puiſſe être imbibé, qui lui donne un bon goût.

Il y en a, quand il eſt tiré, qui le dépécent par morceaux, qui y font une ſaulce, avec ſel, poivre & eau ſeulement, & l'aïant fait boüillir ſur le réchaud, y mettent un demi verre de vin qu'ils laiſſent boüillir auſſi, avec une pointe de rocambole.

Alloyau en ragoût.

Prenez un gros Alloyau, faites-le rôtir à moitié, tirez-le, mettez-le dans un pot avec bon boüillon, champignons,

gnons, culs d'artichaux, rognon de mouton, ſel, poivre & paquet de fines herbes, laiſſez bien cuire tout cela: Etant cuit, liez la ſaulce avec un jus de bœuf & farine frite, puis vous le tirez, & le ſervez ainſi.

D'autres font rôtir tout-à-fait l'Alloyau, puis le ſervent avec un ragoût de ris-de-veau, champignons, culs d'artichaux & autres aſſaiſonnemens, le tout cuit à la caſſerole, & le mettent par deſſus.

Il y a les *Roüelles*, ou piéces de *Cimier*, c'eſt de ces endrois qu'on tire de la viande, pour faire des fricandeaux, dont on ſe ſert non ſeulement pour entrées, mais encore pour plats particuliers, ou garnitures de plats.

Des Fricandeaux.

Pour les faire, prenez des tranches de bœuf de cette partie, coupez-les fort minces, piquez-les de gros lardons en quantité, & aſſaiſonnez-les de ſel & poivre.

Enſuite, & lorſque vous en aurez fait pluſieurs, comme par exemple, pour ſervir ſeulement de garnitures, ou en faire un plat particulier, vous

les rangez dans une caſſerole que vous couvrez bien, & mettez ſur la braiſe, pour leur faire prendre couleur d'abord d'un côté, puis de l'autre.

Cela fait ; on les tire, on en égoute la graiſſe, & on les paſſe dans un petit roux, avec lard fondu, & un peu de farine pour lier la ſaulce ; aprés cela, on y met un bon jus de mouton ou de bœuf, celui-cy ſe tire d'une piéce de bœuf à moitié rôtie exprés à la broche, & qu'on preſſe bien, puis on laiſſe un peu cuire ainſi les fricandeaux, qu'on ſert lorſqu'ils ſont cuits.

Vous pouvez ſi vous voulez farcir vos fricandeaux de quelque farce que vous jugerez à propos, & que vous rangerez dans vôtre caſſerole, lit par lit, aïant eu la précaution de frotter vôtre farce d'œufs battus, aprés l'avoir étendüe.

On tire auſſi de ces roüilles de gros morceaux de chair, dont on ſe ſert pour faire du bœuf à la mode, en voici la maniere.

Bœuf à la Mode.

Il faut bien battre la piéce de bœuf, qu'on déguiſe ainſi, la larder de gros

lard assaisonné, & la passer à la poële, si on veut, avant que de la mettre en casserole ou terrine, avec sel, poivre, laurier & cloud en poudre.

On bouche bien la casserole, on la met sur une braise moderée, & on laisse ainsi suer le bœuf, jusqu'à ce qu'il ait rendu tout son *jus*, soignant toûjours jusques-là d'entretenir le feu: Quand on voit que le bœuf nage dans son *jus*, on commence à lui donner le feu plus fort, & étant presque à moitié cuit, on y met un verre de vin, on le laisse bien boüillir; étant cuit, on le tire avec un jus de citron par dessus: on peut y donner une pointe de rocambole qu'on écache dans le plat; il y en a qui auparavant que de larder le bœuf, le font mariner environ deux heures.

Roulades de Bœuf.

On prend aussi de cet endroit de bœuf des tranches dont on fait des roulades en cette maniere, on les aplatit bien sur une table, & on y met dessus une farce composée d'un morceau de roüelle de veau, moëlle de bœuf, bon lard, champignons, sel, poivre &

perſil haché menu, ainſi que tout le reſte, avec quelques jaunes d'œufs.

Cela fait ; roulez vos tranches proprement, mettez-les en pot, bardes de lard deſſus & deſſous, puis à la braiſe, laiſſez-les cuire, & prendre belle couleur ; étant cuites, vous les tirez & en ôtez la graiſſe, vous les coupez en deux, les rangez dans un plat, & les ſervez chaudement.

On peut accompagner ces roulades de quelques ragoûts de champignons, ris-de-veau ou autres, elles n'en ſont que d'un meilleur goût.

La *Surlonge* eſt bonne boüillie, on en fait à la Campagne des pâtez pour la proviſion de la Maiſon.

La *Queüe de Bœuf* ſe ſert boüillie, on la ſert en haricot, elle eſt ainſi tres-excellente.

Pour le *Trumeau*, on le mange boüilli auſſi ; il nourrit parfaitement bien une ſoupe.

Il y a les *Charbonnées* qui ſe levent du côté de l'Alloyau, qu'on ſert boüillies au pot, ou rôties ſur le gris, avec une ramolade deſſous.

Tout ce qu'on a dit du bœuf, ſe doit entendre de la vache, il n'y reſte plus

que les entrailles de ces animaux qui ſe vendent chez les tripieres, & qu'on accommode comme on veut, chacun a ſon goût là-deſſus, mais elles ne meritent pas que nous nous arrêtions ici à entrer dans le détail de leurs aprêts.

De l'Agneau.

On mange *l'Agneau rôti*, ſoit entier, par quartiers ou par moitiez, quand c'en eſt la ſaiſon.

Les autres parties de l'Agneau, comme la *tête* les *pieds* la *fraiſe* s'aprêtent preſque de la même maniere.

On ſert la tête en potage, & pour cela, aprés l'avoir bien habillée on la met cuire en pot avec le foye, du petit ſallé, ſel, poivre, clouds & fines herbes en paquet.

Etant cuite, on a d'ailleurs un autre pot où cuit la viande pour le potage, qu'on dreſſe & qu'on fait mitonner; ſoit avec des croûtes, ou ſoupes coupées à l'ordinaire: Enſuite, on range la tête deſſus & au milieu, avec le foye coupé par gros morceaux, & les pieds pour garnitures.

On ſert la tête d'Agneau pour plat

particulier, avec un ragoût de champignons par deſſus bien aſſaiſonné.

On mange les *pieds d'Agneau farcis*, il faut pour cela d'abord qu'ils ſoient bien cuits, ôter l'os du milieu, & étendre la peau qu'on farcit d'un hachis fait avec un peu de chair d'Agneau, du côté de la cuiſſe, ou morceau de roüelle de veau, lard, moëlle de bœuf, ſel, poivre, fines herbes, & champignons, le tout bien haché.

Cela fait; mettez de cette farce ſur vos peaux étendües, repliez-les un peu, & les trempez dans des œufs battus. Il les faudra paner aprés cela, & les faire frire avec du lard, ou ſaindoux, ou beurre afiné; puis vous les ſervirez garnies de perſil frit.

Pour la *fraiſe*, elle ſe cuit au pot comme la tête, & ſe ſert chaudement avec une vinaigrette.

Mouton.

La *tête* du mouton, eſt la moindre partie, l'aprêt en eſt ſi commun, qu'il eſt inutile d'en rien dire.

La *langue* eſt tres-délicate, & on en fait des mêts fort agreables en cette maniere: On les ſert *grillées*, & bien

panées avec verjus, ſel, & poivre pour ſaulce.

Autrement.

Aïez des langues de Mouton, fendez-les en long, panez-les bien avec ſel & poivre, & les mettez griller.

Etant grillées ſervez-les dans un ragoût de champignons, rognons de mouton, tetine de Vache, ſel & poivre, le tout paſſé à la caſſerole avec bon beurre, & cuit à propos; il eſt bon que les langues y mittonnent un peu, puis vous les ſervez.

Les *pieds de Mouton à la ſaulce blanche*, ſe font en les paſſant à la poële avec lard fondu, ou bon beurre, puis on y met un peu de boüillon du pot, ou eau ſimplement, ſel, poivre, perſil & ciboules en paquet, ou hachées menu, ſi on les aime ainſi; enſuite on fait boüillir le tout, & quand la ſaulce eſt reduite à moitié, on la lie avec des jaunes d'œufs délaïez dans du verjus, ou de la créme de lait.

Ils ſe farciſſent comme les pieds d'agneau, & on ſupoſe que ces pieds avant que de les aprêter ainſi, doivent être

cuits fort mollets, & tels qu'on les achéte chez les tripieres.

Le *bout ſaigneux* eſt excellent boüilli, & en haricot avec des navets, & des marons grillez, quand c'eſt la ſaiſon. La *queüe* eſt merveilleuſe en potage, il eſt bon de la dégraiſſer un peu, crainte qu'elle n'y donne le goût de ſuif.

Queüe de Mouton frite.

Etant cuite comme il faut au pot, vous en ôtez la peau & la trempez dans une pâte à bignets, puis vous la faites frire dans du ſain-doux, lard fondu, ou beurre afiné, ſervez-la aprés cela avec verjus, & poivre blanc.

Queüe de Mouton glacée.

Il faut en ôter la peau aprés qu'elle eſt cuite, la bien paner avec ſel, & poivre, & la frotter avec des blancs d'œufs, puis la mettre au four, ou dans une tourtiere pour lui faire prendre couleur, pour enſuite la ſervir.

Le *quarré* de mouton ſe ſert rôti à la broche, on le poudre de mie de pain, de ſel, & poivre; on peut encore le piquer de perſil, avant que de le paner.

On le mange *frit*, il faut qu'il ſoit *cuit* pour cela ; puis on agit à ſon égard comme pour la queüe, la ſaulce eſt le verjus, ſel & poivre blanc.

Les *cotelettes de Mouton* ſe mangent paſſées à la poële avec lard fondu, ou beurre afiné, ou ſain doux, bien panées, avec ſel & poivre blanc.

On les mange encore marinées : nous avons déja dit comment cela ſe fait, il eſt inutile de le repeter, voïez poulets marinez. *page.* 211.

Cotelettes en haricot.

On fait un *haricot* avec des cotelettes de mouton ; pour cela on les coupe en deux, on les paſſe au roux dans la caſſerole, avec lard fondu, on y met une pincée de farine, & les navets en même-tems ; il faut que les uns & les autres aïent pris une belle couleur.

Enſuite, mettez-y un peu de boüillon du pot, ſel, poivre & cloud de géroſle, laiſſez cuire le tout doucement ; étant à moitié cuit, mettez-y environ un verre de vin ; quand la cuiſſon en ſera parfaite, vous le tirerez & le ſervirez chaudement. Vous pouvez y ajoûter des marons dans le tems.

L'épaule de mouton ſe rôtit à la broche, lardée de perſil : cela lui donne bon goût ; on la pane ſi on veut, ſur la fin de ſa cuiſſon, & on la ſert avec une ſaulce au pauvre homme, compoſée d'eau, ſel & poivre blanc, avec une pointe de rocambole écachée dans le plat

Le *gigot de Mouton* ſe mange auſſi rôti, on le nomme differemment, les uns l'appellent *éclanche*, d'autres *membre* de *Mouton*, ainſi ſous quelques-uns de ces trois noms qu'on le puiſſe entendre, c'eſt la même choſe.

Gigot de Mouton farci.

On fait cuire le gigot, on l'écorche, & on en ôte la chair qui eſt au tour des os ſans les déjoindre, cette chair étant levée, vous la hachez fort menu avec ſel, poivre, moëlle de bœuf, perſil, quelques jaunes d'œufs.

Cela étant bien haché ; on en farcit l'éclanche ſur les os, & on recouvre cette farce de la peau qu'on a levée de deſſus la chair ; obſervant de laiſſer paſſer le bout de l'os.

Enſuite, on met cette éclanche au four, où on lui laiſſe prendre couleur ;

aprés cela, on la tire, pour la ſervir en plat particulier.

On met auſſi le *gigot à la daube*, & pour y réüſſir, on le bat bien & on lui rompt l'os du manche; on le fait mariner pendant trois ou quatre heures, puis on le met à moitié rôtir à la broche.

Cela fait, empotez-le avec boüillon, ſel, poivre & paquet de fines herbes, écorce d'Orange ſéche, & laurier; laiſſez l'y boüillir, & à moitié de la cuiſſon, mettez-y un verre de vin; étant cuit, tirez-le, & liez la ſaulce avec farine frite dans du lard; puis le ſervez.

On peut y aioûter des navets paſſez au roux dans du lard fondu, & farine frite, & des marons dans la ſaiſon, il n'en ſera que meilleur.

Le gigot ſe met en pâte, & pour cela, il le faut hacher, & le bien aſſaiſonner; voïez l'article des pâtez.

Chevreaux.

Les Chevreaux ſe mangent rôtis, comme les Agneaux; la Chevre ſe cuit ainſi que le mouton; mais la chair n'en n'eſt

gueres agreable, auſſi ne l'apprête t'on que pour les domeſtiques.

Cochon.

Nous commencerons par le cochon de lait. Il ſe mange *rôti* à la broche, aprés avoir été bien échaudé & vuidé proprement; on met dans le corps du ſel & du poivre, un oignon & un brin de ſauge, on l'arroſe en cuiſant avec beurre fondu; étant cuit & bien riſſolé, on le tire, & on le ſert chaudement.

On peut le farcir avant que de le mettre à la broche, d'un hachis fait avec le foye, moëlle de bœuf, champignons, ſel, poivre, clouds de géroſle battus, & perſil, le tout bien haché enſemble, & cuit dans la caſſerole; enſuite on met ce hachis dans le corps du cochon, qu'on ficelle, crainte que la farce ne ſorte, puis on le met à la broche.

Cochon de lait à la daube.

Il faut l'enveloper d'une ſerviete, & aprés l'avoir aſſaiſonné dans le corps de ſel, poivre, clouds battus, & un brin de ſauge, le mettre dans une

poiſſonniere, ou autre vaiſſeau, où il puiſſe tenir tout de ſon long, avec boüillon, vin blanc, ſel, poivre, laurier & cloud de gérofle; puis le laiſſer bien boüillir.

Etant cuit, vous le tirez, vous l'ôtez de la ſerviete, & le dreſſez ſur un plat couvert d'une autre ſerviete blanche; enſuite, vous le ſervez: cette daube ſe mange froide, & chaude, elle eſt merveilleuſe d'une & d'autre maniere.

Porc.

Cet animal, quand il eſt gras, eſt d'un grand ſecours dans le Ménage, voici en quoi.

Le *ſang* ſert à faire du boudin avec les *tripes*, lorſqu'elles ſont bien lavées.

Boudin noir excellent.

Pour faire d'excellent boudin noir, il faut hacher de l'oignon bien menu, le paſſer à l'eau chaude, le tirer; puis le mêler avec le ſang aſſaiſonné de ſel & de poivre.

Enſuite, on coupe la panne bien menu, on broüille bien le tout enſemble avec la main; il faut y mettre raiſona-

blement de cette panne, ou graiſſe, comme on voudra l'appeller.

Cela fait ; on prend une boudinoire, qui eſt une eſpece d'entonnoir de fer blanc, on la met dans le bout d'un boyau, dont l'autre eſt lié avec du fil, puis on entonne le ſang pêle-mêle avec ce qui eſt dedans, juſqu'à ce que le boyau ſoit plein : Alors on lie encore cet autre bout avec du fil.

On ſupoſe que tous les boyaux dont on ſe ſervira, pour faire ce boudin, ſoient bien lavez, dégraiſſez, & nettoïez de leurs ordures.

Si vous voulez y mettre du lait avec le ſang, du perſil & de la ciboule hachée, & y ajoûter une cuillerée de boüillon gras, il en ſera plus délicat.

Quand tout le ſang eſt emploïé, on prend ce qu'il y a de boyaux pleins, on les met dans un chaudron rempli d'eau ; on les y fait boüillir, & à meſure qu'ils cuiſent, on prend ſoin de les piquer avec une épingle, pour éprouver ſi ils ſont cuits ; ſi le ſang en ſort, leur cuiſſon n'eſt pas parfaite, au lieu que ſi c'eſt de la graiſſe, on ne balancera point à les tirer.

Boudin blanc.

Le boudin blanc, ſe fait avec blanc de volailles rôties, & lait, un peu de panne, ſel, poivre, & oignons, le tout haché bien menu, aprés cela, prenez cette farce, empliſſez-en les boyaux, & les faites de la longueur que vous ſouhaittez, aïant ſoin à chaque longueur d'en lier le bout avec du fil.

Ce boudin étant fait; on le met cuire à l'eau comme le noir, puis on le tire ſur une ſerviete, & on le laiſſe refroidir, pour s'en ſervir au beſoin.

Sauciſſes.

On prend de la chair de cochon, & de la panne qu'on hache bien avec ſel, poivre, clouds battus, & perſil.

Enſuite, vous prenez des boyaux préparez pour cela, vous les rempliſſez de ce hachis de la longueur que vous voulez que ſoient vos ſauciſſes; étant faites, vous les laiſſez pour vous en ſervir au beſoin.

Ceux qui les ſouhaittent plus délicates, y font mêler du blanc de volaille

rôtie, telle qu'elle ſoit & d'un peu d'anis.

Andoüilles de Porc.

On fait boüillir les boyaux deux ou trois boüillons, puis on les retire, on les fend, & on les coupe de la longueur qu'on veut que ſoient les andoüilles.

Prenez enſuite du ventre de cochon bien net & bien dégraiſſé, coupez cette viande en gros lardons, longs comme vos andoüilles, que vous formerez moitié boyaux, & moitié de cette chair; aïant auparavant ſoigné de les aſſaiſonner de ſel & poivre.

Vos andoüilles étant formées, vous les revêtiſſez des boyaux qui doivent leur ſervir de robbes, ou de chemiſes, comme vous voudrez dire, qu'on a dû avoir bien netoïées, & fait tremper quelque tems en eau chaude, pour en ôter le goût naturel, qui eſt en quelque façon déſagreable; ficelez bien le bout de chaque andoüille, & le liez de même, afin qu'elles ne ſe défaſſent point.

Quand toutes vos andoüilles ſont faites, vous les empotez l'une ſur l'autre.

vous

vous les ſalez à diſcretion, & les poivrez de même; puis vous bouchez bien vôtre pot, vous le mettez à la braiſe, & laiſſez ſuer ainſi vos andoüilles, il faut qu'elles y ſoient depuis le matin juſqu'au ſoir, leur augmenter le feu petit-à petit; & à meſure qu'elles rendent leur jus: Ces andoüilles cuites ainſi ſont admirables.

On peut y ajoûter du boüillon du pot, cloud de gérofle, & un oignon par tranches: Quand elles ſont cuites, on les laiſſe refroidir dans leur boüillon, puis on les dreſſe pour ſervir en entrée aprés qu'on les met rôtir ſur le gril.

Le *Boudin noir*, ſe mange rôti ſur le gril. Le *blanc* auſſi.

Mais il faut mettre deſſous celui-cy une feüille de papier pour recevoir la graiſſe qui en ſort, & dans laquelle il riſſole à merveille; pour les *ſauciſſes*, on les ſert rôties ſur le gril, ou paſſées à la poële dans du vin.

La *gorge du Porc* eſt ſalée à l'ordinaire, & elle ſe ſert parfumée à la cheminée.

Les *Pieds* ſe ſalent auſſi pendant dix ou douze jours, qu'on les retire du ſaloir, pour les apprêter comme on le va dire.

On les fait cuire au pot, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien doüillets, on les tire, & on les laiſſe refroidir, enſuite, on les fend, on les panne avec chapelure, ou mie de pain, ſel & poivre; puis on les met ainſi rôtir ſur le gril, & on les ſert avec une ſaulce robert, ou moutarde ſeule.

Les *Oreilles de cochon* s'apprêtent de même, ſi mieux vous n'aimez, pour donner meilleur goût à ces parties de porc, les faire cuire dans de l'eau & du vin blanc, ſel, poivre, cloud de géroſle, paquet de fines herbes, & un peu de pane de cochon, & les faire rôaprés, comme on a dit.

L'échinée, le *filet*, & *l'épaule* ſe rôtiſſent à la broche, & ſe ſervent à la ſaulce robert, ou à la poivrade.

Les *gribelettes* ſe mangent rôties ſur le gril, on les appelle autrement *carbonades*: pour les ſervir plus délicatement, on les paſſe à la poële avec lard & farine qu'on fait frire, on les y fait bien riſſoler, puis on les met cuire avec du boüillon, aſſaiſonnement ordinaire, & paquet de fines herbes; étant cuites, on les ſert pour plat particulier.

On prend auſſi de ces gribelettes, pour faire du hachis ; chacun l'apprête à ſa maniere : au reſte cela n'eſt pas difficile ; c'eſt un mets commun pour la Maiſon ; on en met auſſi en pâte.

Les *Cotelettes* ſe mangent comme les gribelettes, les *Jambons* ſe parfument aprés avoir été tirez du ſaloir, on les fait cuire à l'eau & au vin ſur le feu dans un chaudron, avec ſauge, thim, oignons piquez, & quelques peaux de citron ; il eſt bon que le jambon qu'on cuit ainſi, rempliſſe preſque la capacité du chaudron, car un grand lavage ne lui vaut rien. Pour fournir juſqu'à ce qu'il ſoit cuit ; on a de l'eau chaude à commandement, qu'on met dans le chaudron ; à meſure que l'autre tarit ; on continüe, juſqu'à ſa parfaite cuiſſon.

Pour manger le jambon meilleur que cuit à l'eau & au vin, on le fait rôtir à la broche ou au four, étant cuit de quelque maniere que ce ſoit, on leve la coüene de deſſus, on la poudre de poivre blanc, & de perſil verd haché menu, puis on en rabat la coüene, on le laiſſe refroidir, pour le ſervir quand on veut.

On fait des pâtez de jambon en pâte

biſe, voïez à l'article de la patiſſerie ce qui en a été dit.

CHAPITRE VIII.

Du menu Gibier : inſtructions ſur les appréts qui lui conviennent.

NOus appellons menu gibier les *Liévres*, *Lévreauts*, *Lapins & Lapreaux*. Voici comment on les déguiſe en cuiſine.

Liévre.

Le Liévre ſe mange *rôti* à la broche; on l'enſanglante de ſon ſang, on le pique de menu lard, & lorſqu'il eſt cuit, on le ſert avec une poivrade, ou à la ſaulce douce, pour ceux qui l'aiment, avec ſucre, vin, vinaigre, canelle, & poivre; on peut le flamber, ſi on veut, au lieu de le larder.

Liévre en civet.

Il faut dépecer le liévre par morceaux, le paſſer à la caſſerole dans du lard fondu, beurre ou ſain-doux, & farine pour frire; puis le faire cuire

avec boüillon, vin rouge, ſel, poivre, écorce d'Orange ſéche, & fines herbes en paquet ; laiſſez bien boüillir le tout, faites cuire le foye à part, pilez-le bien, broüillez-le avec un peu de boüillon, paſſez cela à l'étamine, & le mettez dans vôtre civet ; quand la ſaulce aura pris bonne conſiſtance, vous le tirerez & le ſervirez chaudement.

Levreauts.

Les levreauts ſe mangent de toutes grandeurs, les meilleurs ſont ceux qui naiſſent en Janvier, & lorſqu'ils ſont demi ou de trois quarts : Quand un levreaut eſt dans ſa parfaite grandeur, & qu'on doute qu'il ſoit vieux, on lui tire les oreilles en écartant, ſi la peau ſe relâche, c'eſt une marque qu'il eſt tendre, ſinon, on juge qu'il eſt vieux, & qu'il ſera dur.

Les levreauts ſe ſervent *rôtis* comme le liévre ſans autre myſtere, on les mange auſſi en *civet*, c'eſt encore le même aprêt, ou en *pâté*. On en a parlé dans le Chapitre de la patiſſerie, on peut y voir.

Lapins.

Les lapins de garenne ſe reconnoiſſent à la couleur, à l'odeur & au goût : à la couleur, parce qu'ils ont le poil du pied & le deſſous de la queüe plus roux que ceux de clapier ; tout le manteau en tient auſſi, mais il eſt difficile à connoître. *Les Rôtiſſeurs*, pour tromper ceux qui en achetent, leur brûlent un peu le poil des pieds pour le rouſſir, à quoi il faut prendre garde : Pour l'odeur, il eſt un certain fumet qu'on ne peut déguiſer à ceux qui ſont verſez là dedans, & c'eſt ce fumet qui facilite encore tres-bien à diſtinguer les lapins de garene, d'avec les autres, quand on les mange.

Pour connoître un jeune d'avec un vieux, on l'éprouve comme les levrauts, ou pour le mieux, on tâte, & on coule le poûce ſur la jointure des pieds de devant, ſi il l'a groſſe, c'eſt ſigne qu'il eſt vieux.

On rôtit les lapins à la broche, piquez de menu lard, & on les ſert avec eau, ſel & poivre blanc pour ſaulce, ou jus d'Orange.

Ils ſe mangent en *civet* comme les liévres, ou en guiſe de petits poulets.

Lapins en guiſe de petits Poulets.

Vous les coupez par morceaux, & fendez la tête, vous les paſſez à la poële avec lard fondu ou beurre roux, & farine, vous les mettez en caſſerole avec boüillon, ſel, poivre, & fines herbes en paquet; *laiſſez bien cuire le tout; étant cuit*, & vôtre ſaulce aſſez liée par ſa cuiſſon, dreſſez-les, & les ſervez chaudement.

Si vous les voulez à la ſaulce blanche, vous les paſſerez au blanc avec bon beurre, les ferez cuire comme on l'a dit, & pour liaiſon, vous y mettrez des jaunes d'œufs délaïez avec verjus, ou de la créme de lait.

Lapreaux.

On obſerve en cuiſine la même choſe pour les lapreaux, que pour les lapins.

Lapreaux en ragoût.

Vous les couperez par quartiers, & les paſſerez au roux dans la caſſerole, avec un peu de farine pour frire, mettez-les cuire aprés cela avec boüillon.

ſel, & poivre, paquet de fines herbes, champignons, & culs d'artic[illegible]; il faut que le tout cuiſe doucement; étant cuit, tirez-le, & le ſervez.

On fait des *Pâtez* de lapins & de lapreaux, on les met en *Tourte*. Voïez chaque article en ſon lieu.

CHAPITRE IX.

Differentes manières d'apprêter le gros Gibier.

SOus ce nom, on comprend le *Sanglier*, *Marcaſſins*, *Cerf*, *Chevreüil*, *Biches*, *Fans*, & *Daims*.

Sanglier.

Le ſanglier s'aprête *rôti*, & ſe ſert à la poivrade, ou jus d'Orange, ſel & poivre, cet animal ſe dépéce comme le porc, & peut ſe manger de même.

Hure de Sanglier.

On commence par la bien faire brûler à feu clair, & la bien nétoïer de ſon poil, qu'on ratiſſe avec un couteau.

Cela

Cela fait ; mettez-la dans un chaudron avec eau, ſel, poivre à diſcretion, feüilles de laurier, cloud de géroſle, oignons piquez de clouds, romarin, panne de cochon ou ſaindoux, & autres fines herbes, laiſſez bien cuire le tout ; étant à moitié cuit, ajoûtez-y environ troïs pintes de vin ; il faut qu'elle y boüille fortement & long-tems ; étant cuite, vous la tirerez de deſſus le feu, & la laiſſerez refroidir dans ſon boüillon, puis vous la dreſſerez pour être ſervie froide en entremets dans un repas reglé.

Vôtre hure aura un goût plus relevé, ſi vous la ſalez quelque tems avant que de la faire cuire.

Les *Jambons* ſeront accommodez comme ceux du cochon ordinaire, ſoit en pâte ou autrement. Voïez les *pages* 252. & ſuiv. Les *Marcaſſins* s'aprêtent de même que le ſanglier.

Cerf.

Le Cerf ſe marine d'abord piqué de menu lard, puis on le fait rôtir à la broche, l'arroſant de ſa marinade, & pour ſaulce, une poivrade ; ou le dégoût qui en eſt ſorti, aſſaiſonné de

ſel & poivre blanc, & liée avec farine frite au lard.

La Longe & l'Epaule de Cerf, ſe ſervent ainſi : il y en a qui la mangent à la ſaulce douce, voïez à l'article du liévre ce que c'eſt ; le *civet* eſt encore l'aprêt qui lui convient. On en a parlé auſſi pour le liévre, c'eſt la même choſe, conſultez l'endroit.

Biche.

Elle s'aprête comme le Cerf, il eſt inutile d'en rien dire davantage.

Chevreüil.

Le Chevreüil ſe rôtit comme le Cerf, il ſe ſert avec les mêmes ſaulces ; on peut encore en prendre la rate, la paſſer à la poële avec lard fondu & farine, la piller & la paſſer à l'étamine, puis la mettre dans une vinaigrette, avec un peu du roux, pour lier la ſaulce.

Il ſe mange en *civet*. Voïez ce qui en a été dit ; leurs façons ſe maſquent de la même maniere.

Daim.

On peut le manger *rôti* comme le Cerf mariné ou non mariné, & avec

les mêmes ſaulces, le *civet* lui convient auſſi, de même qu'à ſon *Fan*.

CHAPITRE X.

Des divers aprêts convenables au Poiſſon d'eau douce.

LA pêche a ſes plaiſirs particuliers à la Campagne, & on peut dire que les diverſes manieres dont on aſſaiſone ce qui en vient, les rendent parfaits, quand on le mange. Voïons quels ſont ces aſſaiſonemens, & comment on y réüſſit.

Carpe.

On la mange à *l'étuvée*, ce ragoût eſt trop commun pour daigner en rien dire.

On la met au *court-boüillon* avec verjus, ſel, poivre, cloud de géroſle, laurier, oignons, un peu de vin, & écorce d'Orange ſéche; aprés l'avoir vuidée, & lui avoir ôté les oüyes; on ne l'écaille point, & on la laiſſe cuire là dedans; étant cuite, on la ſert ſur une ſerviete garnie de perſil verd,

& pour ſaulce une vinaigrete, ou ſaulce blanche avec bon beurre.

Carpe rôtie.

Etant écaillée & vuidée, vous la tailladez ſur le dos, la frottez de beurre fondu, & la mettez ſur le gril; étant grillée, faites-y une ſaulce blanche avec bon beurre, ſel, poivre, un filet de vinaigre, & un peu de muſcade rapée.

Il y en a qui pour ſaulce, prennent les laittes qu'ils paſſent au roux dans une caſſerole avec farine, un peu de purée, ou eau ſeulement, ſel, poivre, champignons & fines herbes en paquet, ils laiſſent bien cuire le tout; puis ils le ſervent par deſſus la carpe.

Carpe riſſolée.

Il faut prendre une carpe laitée, & l'habiller, lui laiſſer la peau tout le long du ventre, juſqu'à la queüe, la lever, la laiſſant ſeulement tenir à la tête, & en ôter toute lachair, & les arrêtes.

Aprés cela, hâchez bien cette chair avec les laittes, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre & cloud de géroſle en poudre, deux œufs battus avec un peu de beurre; cela fait, rempliſſez-

en la peau de vôtre carpe, lui recouſant le ventre, pour lui faire prendre ſa premiere forme

Vôtre carpe étant ainſi aprêtée, vous la faite cuire dans une tourtiere, feu deſſus & deſſous, ou bien au four, aprés l'avoir bien frottée de beurre frais, vous la retournez de tems-en-tems, afin qu'elle cuiſe également; étant preſque cuite, panez-la bien, ôtez tout le beurre fondu dans la tourtiere, & quand elle aura bien pris couleur, ſervez-la avec un ragoût de champignons & de laittes par deſſus; le tout bien aſſaiſonné & de bon goût.

Carpes en hachis.

Prenez de la chair de carpe, hachez-la bien avec champignons, culs d'artichaux, laites, ſel & poivre, cloud de géroſle battu & perſil; mettez tout cela en caſſerole avec bon beurre frais, & purée, ou boüillon de lentilles, ou de poiſſon. (On dira dans la ſuite la maniere dont il ſe fait,) laiſſez cuire doucement le tout, étant cuit, liez la ſaulce avec un jaune d'œuf & verjus.

On ſert la carpe frite en beurre afiné, on ſçait comment cela ſe fait; on

en frit dans le domeſtique avec bonne huile de noix, mais à preſent qu'elle eſt fort rare, on a recours au beurre.

Carpe farcie.

Aïez une belle carpe, habillez-la, farciſſez-la dans le corps, d'un hachis compoſé de chair d'anguilles, & de carpe, perſil, ciboule, ſel, poivre & clouds en poudre, avec deux jaunes d'œufs pour la lier.

Aprés cela, mettez vôtre carpe en caſſerole, paſſez-la au beurre, mettez-y un peu de boüillon pour la faire cuire avec bon aſſaiſonnement, champignons & culs d'artichaux, & vôtre carpe étant cuite vous la ſervez chaudement.

Brochet.

On diſtingue par nom les brochets ſelon leur âge; les petits ſont apellez *Brochetons*, les moyens *Brochets*, & les gros *Quarreaux*.

Les brochets de toutes grandeurs ſe cuiſent au *court-boüillon*, voïez ce qui en a été dit à la carpe, on ſupoſe qu'ils aïent été habillez comme il faut, ſans les écailler; ſi ils ſont trop gros, on les coupe en quatre, & on jette deſſus

du vinaigre, & du ſel tout boüillant, avant que de les mettre dans la poiſſoniere, puis on les cuit à l'ordinaire.

On ſert le *Brochet mariné* dans du verjus, ſel, poivre & jus d'Orange, aprés l'avoir coupé par tronçons, qu'on trempe dans une pâte à bignets, pour les frire enſuite en beurre afiné. On le *frit*, ſi on veut, ſans être mariné, le poudrant ſeulement de farine, puis on le ſert avec verjus, ſel & poivre blanc.

Le brochet ſe mange auſſi à la *ſaulce blanche*, aprés être cuit dans du vin blanc, un peu d'eau, ſel, poivre, feüille de laurier, & clouds battus; on le tire de cette eſpece de court-boüillon, pour le mettre dans un plat, & la ſaulce par-deſſus.

Brochet à la Daube.

On coupe le brochet par petits morceaux qu'on paſſe au roux, en caſſerole avec des navets, & un peu de farine, on y met un peu de purée, ou de boüillon de poiſſon ou de lentilles, ſel, poivre & paquet de fines herbes, on le laiſſe cuire ainſi. Il faut à moitié de la cuiſſon y ajoûter environ un verre

de vin blanc, laiſſer encore boüillir le tout ; étant cuit, vous le dreſſez & le ſervez en même-tems.

Brochet farci

Cela ſe fait de même que pour la carpe, hors qu'au lieu de chair de carpe, on prend de celle de brochet, & d'anguilles ; pour le reſte, il n'y a rien à obſerver davantage.

On peut encore manger le *Brochet riſſolé* comme la carpe, en changeant ſeulement de chair pour le hachis, voïez *page.* 268.

Perches.

Les Perches ſe mangent à la *ſaulce blanche* à l'ordinaire, aprés les avoir fait cuire dans un demi court-boüillon, & leur avoir ôté la peau : ou bien aprés qu'elles ſont cuites, on les ſert avec un petit ragoût de champignons, qu'on met par-deſſus.

Brême.

On ſert la *Brême rôtie* comme la carpe. Voïez *page.* 268. Et pour ſaulce, ce ſeront les mêmes que pour la perche. On la mange encore à la *ſaulce rouſſe* avec perſil & ſel.

Gardon.

Il s'aprête comme la brême, on peut lui donner encore pour ſaulce de bon beurre frais fondu avec verjus de grain écraſé, ſel, poivre, & un peu de muſcade.

Goujon & autres petits poiſſons.

Le goujon eſt excellent *frit*, aprés avoir été vuidé de ſes boyaux.

La *Vandaiſe* s'accommode en *ragoût* en caſſerole avec bon beurre, purée, ou boüillon de lentilles, ou un peu d'eau ſimplement, ſel, poivre & paquet de fines herbes, le tout bien cuit enſemble, on y met un filet de verjus, puis on le dreſſe.

Les *Ables*, *Verons*, *Loches* & *Chabots*, tous petits poiſſons qui ſe pêchent dans les rivieres, & qui s'aprêtent de la même façon.

Barbeau.

On le cuit au demi *court-boüillon*, aprés qu'on l'a vuidé, puis on le dépoüille de ſa peau pour le ſervir avec une ſaulce blanche tournée, & liée avec

jaunes d'œufs ; il y en a qui y laiſſent la peau.

Anguilles.

On l'écorche, puis on l'ouvre par le ventre pour la vuider ; il faut lui trancher la tête, & le bout de la queüe, & la couper par tronçons.

L'Anguille à l'étuvée eſt la moindre façon qu'on lui puiſſe donner pour flatter le goût.

Anguilles en ragoût.

On prend les tronçons d'une ou pluſieurs Anguilles, on les paſſe au beurre blanc dans la caſſerole, puis on les fait cuire avec purée, ou boüillon de lentilles, ſel, poivre, clouds battus, bouquet de fines herbes, un verre de vin blanc, champignons, & culs d'artichaux.

Ce ragoût étant cuit ; on lie la ſaulce avec un coulis de mie de pain trempée dans du boüillon & paſſée au tamis.

Pour les manger à la *ſaulce brune*, on les paſſe au roux avec beurre & farine ; puis on les fait cuire comme on a dit, hors la liaiſon qu'il en faut ôter, la farine frite ſufit aſſez pour cela.

Anguilles marinées.

Voïez brochet mariné, & vous y conformez.

Anguille rôtie ſur le gril.

On taillade les tronçons, qu'on trempe dans du beurre fondu, on les poudre de ſel & poivre, on les met rôtir ſur le gril; étant rôtis, on les ſert avec beurre, ſel, poivre & vinaigre, le tout bien lié avec une pointe d'échalote, ou de rocambole écachée.

Anguilles fricaſſées.

Elles s'aprêtent comme les petits poulets, il n'y a pas plus de façon, il faut couper les anguilles par morceaux raiſonnables, & cette maniere de les maſquer ſoit au blanc, ſoit au roux, eſt tres-excellente, voïez à la *page.* 209.

On fait des *tourtes* & des *pâtez chauds d'Anguilles*, & ce poiſſon entre dans les *potages.*

Lamproïe.

On la coupe par tronçons comme l'Anguille, & on a ſoin en l'habillant

d'en garder le ſang pour s'en ſervir comme on dira.

Lamproie en ragoût.

Mettez vos lamproies par tronçons dans une caſſerole, paſſez-les au roux avec bon beurre, & farine, ajoûtez-y du *boüillon de poiſſon*, purée, ou *boüillon de lentilles*, un verre de vin, ſel & poivre, perſil & ciboule en paquet; faites boüillir le tout enſemble, ajoûtez-y le ſang; étant cuite, vous la ſervirez toute chaude.

Elle ſe *rôtit*, & ſe mange *frite* comme l'anguille; on la mange à la ſaulce douce, étant rôtie à la broche ou autrement; cette ſaulce ſe fait avec vin rouge, beurre roux, ſucre, ſel & un morceau de citron verd.

Tanches fricaſſées.

Il faut délimoner les tanches, & les vuider comme les autres poiſſons, les couper par morceaux, & l'aprêter comme l'anguille en ragoût, tant au blanc qu'aux roux.

On les mange auſſi en *hachis*, voïez cet article dans la carpe, & ſuivez-le exactement. Elle ſe *frit* auſſi de la mê-

me maniere, & ſe farcit ſans y rien obſerver autre choſe.

Ecreviſſes.

Les écreviſſes ſont ſuſceptibles de pluſieurs aprêts differens, on les met en ragoût, en cette maniere.

On fait cuire les écreviſſes à l'ordinaire, on en prend les queües, les pattes, & le dedans du corps, on les paſſe au roux dans une caſſerole avec bon beurre, ou lard fondu, farine pour frire, ſel, poivre, clouds battus, bouquet de fines herbes, champignons, & boüillon de poiſſon, ou aux lentilles, ou purée claire, on laiſſe cuire le tout doucement; étant cuit, on le dreſſe, puis on le ſert chaudement.

On les paſſe *au blanc*, ſi on veut, avec beurre frais, & pour liaiſon, on y met des jaunes d'œufs délaïez avec verjus.

On ſert des écreviſſes en *tourtes*, elles entrent dans les potages, & on les mange cuites en vinaigre, un peu d'eau, ſel & poivre qui eſt l'ordinaire.

Tortües.

Pour les aprêter, il faut leur couper la tête, la queüe & les pieds.

On les mange en guiſe de poulets fricaſſez, & pour y réüſſir, coupez-les par morceaux, & les faites cuire à l'eau, ſel & poivre.

Etant cuites; paſſez-les à la caſſerole avec beurre roux, ou lard fondu, & farine pour frire, ſel, poivre, champignons, culs d'artichaux, fines herbes en paquet, & boüillon de poiſſon ou de lentilles, il faut que cela cuiſe doucement, étant cuit, vous le tirez & le ſervez.

Vous pouvez les paſſer au blanc avec beurre frais, & leur donner pour liaiſon des jaunes d'œufs délaïez avec verjus.

Grenoüilles.

On les écorche, & on ne leur laiſſe que les deux cuiſſes & l'arrête du dos, puis on les aprête en fricaſſée de poulets. Voïez l'article. *page* 209.

Truites.

Pour les préparer, on les habille d'abord, puis on les ſert, ſi on veut,

au court-boüillon, voïez carpe ainſi déguiſée, pour vous inſtruire là-deſſus. *page* 267.

Truites riſſolées.

Aïez des truites tout habillées, frottez-les de beurre fondu, panez-les bien avec chapelûre de pain, ſel & poivre, mettez-les dans une tourtiere, feu *deſſus* & *deſſous* frottée de beurre frais, ou au four, laiſſez-les-y bien riſſoler, & prendre belle couleur, & les tirez à ſec.

Enſuite, vous les mettez dans un ragoût de champignons cuit à part, vous les y faites mitonner; aprés quoi vous les ſervez avec un jus d'Orange.

On mange les truites *marinées*, & *frites* comme les autres poiſſons ainſi maſquez, & dont on a parlé.

Saumon frais.

Le ſaumon ſe coupe par tranches, quand on veut le mettre en ragoûts differens, il ſe mange *riſſolé* comme la truite.

Saumon en ragoût.

Vous prenez une ou pluſieurs tranches de ſaumon, vous les paſſez au

roux dans une caſſerole avec beurre & farine pour frire, il faut qu'elles prennent une belle couleur.

Cela fait, ajoûtez-y du boüillon de poiſſon, ou de lentilles, champignons, culs d'artichaux, ſel, poivre, paquet de fines herbes, & le foye du ſaumon délaïé; ce ragoût étant cuit, vous le ſervez, la *hure* ſe peut ainſi manger.

Le ſaumon ſe ſert *mariné & frit* comme pluſieurs autres poiſſons, on le fait *rôtir ſur le gril*, avec une ſaulce blanche, & des anchois hachez dedans, & un peu de ſon foye délaïé.

Pour le ſaumon ſallé, il ſe mange ordinairement à l'huile, ou au beurre roux avec une pointe de vinaigre.

Aloſe.

On la *rôtit ſur le gril* comme les autres poiſſons, aprés l'avoir vuidée, & pour ſaulce, on prend de bon beurre vinaigre & ſel, on y met, ſi on veut, des groſelles vertes, ou du verjus de grain dans la ſaiſon, ou de l'ozeille cuite, & bien aſſaiſonnée.

Elle ſe ſert au *court-boüillon*, on a aſſez dit comment cela ſe fait ailleurs.

Plies.

Plies.

On les met *rôtir ſur le gril* aprés les avoir habillées, puis on les ſert avec une ſaulce comme pour l'aloſe, ou un ragoût de champignons qu'on jette par deſſus.

Elles s'aprêtent *au court-boüillon*, & ſe ſervent avec jus d'Orange, & perſil frit pour garniture.

Plies en caſſerole.

Paſſez-les au roux en caſſerole avec bon beurre, & farine pour liaiſon, mettez-y du boüillon de poiſſon ou de lentilles, champignons, ſel, poivre, paquet de fines herbes, & un peu de vin blanc; faites cuire le tout doucement: Etant cuit, vous le tirez, & le ſervez tout chaudement.

Les plies ſe mangent *frites*, aprés les avoir poudrées de farine & d'un peu de ſel, & ſe ſervent ainſi avec perſil frit pour garniture.

CHAPITRE XI.

Des Poiſſons de Mer, & comment les apréter.

CARLET.

LE carlet s'aprête en *caſſerole*, au *court-boüillon* & *frit*, ainſi que la Plie.

Limande.

Les aprêts dont nous allons parler pour la ſole, ſeront les mêmes dont il faudra ſe ſervir pour la limande.

Sole.

On ſert la ſole *frite*, poudrée de farine & de ſel, puis on l'ouvre pour en ôter l'arrête; pour ſaulce, on lui donne une ſaulce blanche avec un anchois, ou une ſaulce robert, ou bien un ragoût de champignons.

Soles farcies.

On fait une farce de poiſſon bien

assaisonnée avec champignons, sel, poivre, persil, & bon beurre, le tout bien haché & manié ensemble, on en farcit les soles en leur tirant l'artête par dessus le dos.

Etant farcies, vous les arrosez de beurre fondu, vous les panez avec sel, & les mettez en tourtiere frottée de beurre feu dessus & dessous, ou au four, pour leur faire prendre belle couleur.

Ensuite, vous les tirez au sec, & les mettez en casserole avec boüillon de poisson ou purée, sel, poivre, champignons, culs d'artichaux, un peu de beurre, & fines herbes en paquet.

Quand les soles sont cuites, on lie la saulce avec farine frite, puis on les sert chaudement.

Barbüe

On la met au *court-boüillon*, on la mange *grillée*, & pour cela on la fait mariner, puis on la pane avec chapelure de pain, sel & poivre; aprés l'avoir frotteé de beurre fondu, on la met en tourtiere feu dessus & dessous, ou au four pour lui faire prendre belle couleur; ensuite, on la sert seule, ou avec un ragoût de champignons par

deſſus. Ce poiſſon ſe met auſſi en pâté.

Turbot.

Il s'aſſaiſonne & ſe mange comme la barbüe, les petits turbots, ſe mangent *rôtis ſur le gril*, & frit ainſi que les limandes.

Rougets.

Les rougets ſe mangent *grillez* comme la barbüe, & *rôtis* ſur le gril, comme les autres poiſſons, & pour ſaulce, on en paſſe les foyes à la caſſerole avec bon beurre, & rocambole, puis on les pile avec un peu de boüillon, enſuite, on les paſſe à l'étamine, & on met ce qui en ſort ſous les rougets avec ſel, poivre, & jus d'Orange.

Les rougets ſe ſervent *farcis* ou en *caſſerole*, voïez les autres poiſſons aprêtez ainſi, & vous y conformez. La *Dorade* reçoit les mêmes aſſaiſonnemens.

Vives.

Les vives ſe ſervent *rôties ſur le gril*, avec une ſaulce blanche, aſſaiſonnée de de capres & d'Anchois, ou avec l'ozeille cuite & bien aprêtée avec bon

beurre, perſil & autres aſſaiſonnemens.

On *frit* les vives, & on les ſert accompagnées, ſi on veut, d'un ragoût de champignons, culs d'artichaux, ſel & poivre, le tout bien préparé, & qu'on met par deſſus, ou ſimplement avec jus d'Orange.

Elles ſe mettent en *pâte* fine, voïez comment cela ſe fait dans le chapitre de la pâtiſſerie; on les aprête en *fricaſſée de poulets*, liſez la maniere d'y réüſſir en ſon lieu.

Maquereaux.

Vuidez-les, & les entourez de fenoüil verd en la ſaiſon, puis *rôtiſſez-les ſur le gril*, leur faiſant une ſaulce avec beurre roux & groſelles vertes, poivre, ou bien on les ſert avec un ragoût de champignons par deſſus.

On les mange encore *en ragoût*: Pour cela, paſſez-les bien au roux dans une caſſerole avec farine, laiſſez leur prendre une belle couleur, puis vous les ferez cuire avec bon boüillon de poiſſon, ou purée claire, champignons, ſel & poivre; étant cuits, tirez les & les ſervez avec jus de citron.

Raye.

La raye ſe cuit à l'eau, & ſe ſert à la ſaulce rouſſe, elle eſt meilleure cuitte *au court-boüillon.*

Eſturgeon.

On mange l'eſturgeon en *haricot* avec des navets; il faut d'abord paſſer le tout au roux avec farine, lard fondu, ou beurre; puis vous le mettez en caſſerole avec boüillon du pot, ou de poiſſon ou purée, ſi c'eſt en maigre, ſel, poivre & perſil; étant cuit, vous le tirez.

On le cuit au *court-boüillon*, & on le ſert avec un ragoût de champignons par deſſus.

L'eſturgeon ſe met en pâte lardé d'anguilles, ou de lard. Il eſt excellent chaud ou froid.

Morüe.

On laiſſe ici à part les manieres communes de manger la morüe, ſoit fraîche ou ſalée, qui ſont aſſez connües d'un chacun, on ne parlera ici que de ce qui peut en relever le goût.

Morüe en ragoût.

Aïez une belle queüe de morüe, ou autre piéce délicate, faites la cuire dans du lait, tirez-la, frottez-la de beurre fondu, panez la bien, & la mettez cuire en tourtiere, feu deſſus & deſſous, ou au four; aïant pris une belle couleur, vous la dreſſez ſur un plat & la ſervez, avec un ragoût de champignons.

On la mange *frite*, on ſçait comment cela ſe fait, la ſaulce eſt un jus d'Orange ou verjus, avec ſel & poivre blanc.

Harang frais.

Le harang frais s'aprête comme le maquereau.

Eperlans.

Ces poiſſons ſe mangent *frits* ou *rôtis* ſur le gril, dans le premier cas, vous les ſervirez à la ſaulce rouſſe avec jus d'Orange, ſel & poivre blanc.

Ils ſe mangent auſſi en *ragoût*, voïez ſaumon déguiſé de cette maniere, vous pouvez les metttre au *court-boüillon*, & les ſervir ſur une ſerviete avec une vinaigrette à part.

Macreuſe.

Sans nous arrêter à mille choſes ſuperflües & qui ne pourroient déjà qu'avoir été dites le Lecteur veut bien que pour les aſſaiſonnemens qui convienent à la macreuſe, on le renvoïe à ceux du canard ſauvage ou domeſtique, puiſque c'eſt la même choſe.

Anchois.

Les anchois ſont d'un grand uſage en cuiſine, on en fait des ſalades, & ſont emploïez en pluſieurs ragoûts, tant en gras qu'en maigre ; on les fait deſſaler dans le vin, avant que de s'en ſervir.

Huitres.

On les mange *crües* à déjeûner avec du poivre, elles entrent dans beaucoup de ragoûts.

On les ſert *grillées*, c'eſt-a-dire, on les ouvre d'abord, & on les aſſaiſonne chacune de ſel, poivre, perſil & ciboules hachées menu, & un petit morceau de beurre, puis vous les refermez, & les mettez griller au four, ou ſur le gril ; dans cette derniere façon, il faudra de tems-en-tems, quand elle

elles ſeront découvertes, paſſer la péle rouge par deſſus, aprés les avoir panées, elles ſe grillent fort bien au four, étant grillées, ſervez-les.

On les met à *l'étuvée*, c'eſt le ragoût le plus commun; on les fait *frire* aprés les avoir un peu poivrées, laiſſées prendre poivre, & les avoir farinées, ou trempées daus une pâte à bignets, ou bien, on les fait mariner, avant que de les frire.

Moules.

Ratiſſez-en bien tout le gravier qui y tient, lavez-les bien, & les faites boüillir en eau, ſel & perſil, retirez-les aprés, & les ôtez de leur coquille, pour les déguiſer comme vous voudrez.

Moules en ragoût.

On les paſſe au blanc à la caſſerole, ſel, poivre, perſil, thim & ciboules hachées menu, avec de leur boüillon, on les laiſſe cuire, & ſur la fin de la cuiſſon, on y met des jaunes d'œufs délaïez avec verjus, ou bien de la créme de lait pour lier la ſaulce.

On les fait *au brun*, ſi on veut, avec farine frite pour liaiſon, au lieu

d'œufs. On en fait auſſi un potage fort excellent, nous verrons comment dans le chapitre qui ſuit.

CHAPITRE. XII.

De quelques potages extraordinaires.

COmme le boüillon tant en gras qu'en maigre, eſt la baſe de tous les potages, qui ne ſont excellens qu'autant qu'il eſt bien nourri, & qu'il ne dépend plus pour leur faire changer de noms que des diferents animaux qu'on y fait entrer, & des aſſaiſonnemens divers qu'on y donne, voici comment on prépare un boüillon dans le premier cas.

Aïez du bœuf du meilleur endroit, comme tranches, cimier ou trumeaux, jarret de veau, queüe de mouton, ou quelques autres bonnes piéces, empotez-les, laiſſez-les boüillir à l'ordinaire, avec ſel, poivre & clouds de geroſle, & ſupoſé que vous vouliez faire un *potage au Chapon*, vous le mettez cuire

dans vôtre pot avec les autres viandes, ce potage ſera aſſaiſonné de tels herbages ou légumes qu'il vous plaira, ſelon la ſaiſon, ſoit carotes, panais, ou racines de perſil.

Le tout étant cuit enſemble, faite mitonner vôtre potage, mettez le chapon deſſus, & garniſſez-le de vos racines, avant que de le ſervir, nourriſſez-le d'un bon jus de veau.

Pour mieux faire ſi on veut, on fait cuire le principale boüillon comme nous avons dit dans un pot à part, & le chapon dans un autre avec du boüillon de ce pot, & les racines & autres choſes dont on veut l'aſſaiſonner.

Si vous voulez ſervir un *potage* au *Chapon farci*, vous ferez un bon godiveau, compoſé de roüelle de veau, moëlle de bœuf, bon lard, ſel, poivre, clouds de géroſle battus, perſil & ciboules, le tout bien haché, & dont vous farcirez vôtre chapon dans le corps, ou entre la peau & la chair, vous le mettrez cuire comme on l'a dit, & le ſervirez de même.

On peut ainſi faire des potages de *Poulets*, *Poulardes*, *Poulets de grain & d'Indonneaux*.

Pour faire ces ſortes de *potages aux navets*, il faut les ratiſſer, les couper en dez, ou en long, & les paſſer au roux dans la poële, avec lard fondu, & un peu de farine, puis les mettre cuire avec le chapon ou autres volailles: pour les *Choux*, ils s'empotent avec la volaille, étant coupez par quartiers; il faut nourrir ce boüillon d'un bon jus de bœuf.

Le *potage de Pigeons* ſe peut faire de la même maniere, mais pour le mieux, vous les larderez de gros lard, & les paſſerez au roux à la caſſerole, avec lard fondu, juſqu'à ce qu'ils aïent pris belle couleur, puis vous les empoterez à part comme on a dit, & les ferez cuire de même.

Les *potages de Bizets*, & *Ramiers, Faiſans*, *Faiſandeaux & Cailles*, ſe font de la même maniere.

Le *potage d'Abatis d'Agneau* qui conſiſte en la tête, les pieds & le foye, ſe font en mettant cuire ces parties en un pot à part avec du petit lard, ſel, poivre, clouds de gérofle, & fines herbes. Etant cuites; vous les dreſſez au milieu de vôtre potage que vous faites mitonner, avec du boüillon fait

comme on l'a dit, & qu'il faut en mitonnant nourrir d'un bon jus.

Les *petites oïes de poulets d'Indes*, & *d'Oïes*, qui en ſont proprement les abatis, peuvent ſervir de même en potage.

Potage au Canard.

Prenez un bon canard domeſtique, qui ſoit gras, faites-le rôtir à demi, & le mettez cuire aprés en pot à part comme les pigeons: Vous pouvez le farcir ſi bon vous ſemble, & le ſervir aux *navets*, comme on l'a dit cy-deſſus.

Ou bien aux *lentilles*, & pour cela, aïez des lentilles cuites, mettez-les en caſſerole avec lard fondu, paſſez-les bien avec perſil & ciboule hachée, mettez-les cuire aprés dans un pot à part avec *du boüillon de* vôtre pot, ſel, & poivre, & quand vous aurez fait mitonner vôtre potage, vous dreſſerez vos lentilles par deſſus, & vôtre canard au milieu: Les *Pigeons* & autres volailles ſe peuvent ainſi ſervir en potage, avec un jus de bœuf, les *Perdrix* & les *Cailles* ne demandent point d'autres obſervations en fait de ſoupes

On fait de tous les oiſeaux dont on

vient de parler des potages à *la purée verte*, dans la saison des pois verds, ce sont d'excellentes soupes : Voici comment elles s'aprêtent.

On prend de gros pois avec des écosses, on les passe un peu à l'eau chaude avec persil, on les égoute, puis on les pile bien dans un mortier, avec une mie de pain imbibée de bon boüillon, puis on en exprime le jus à travers l'étamine qu'on garde à part.

Il faut avoir d'ailleurs des petits pois, les passer à la casserole avec lard fondu, puis boüillon du pot, sel poivre & persil, & les laisser cuire à propos.

Tout cela ainsi preparé, vous mettez mitonner vôtre potage avec le boüillon du grand pot, ensuite vous versez dessus de vôtre purée, vos volailles au milieu, & vôtre ragoût de pois tout par dessus.

On sert aussi des potages de *Sarcelles*, c'est le même aprêt que pour les canards.

Potages en maigre.

Nous commencerons par les potages au poisson, & dirons d'abord qu'el en doit être le principal boüillon.

Ce boüillon ſe fait avec les arrêtes, les têtes & les queües des poiſſons qu'on déſoſe ; ſi cela ne ſufit pas, mettez-y en quelques-uns d'entiers, & ſur tout quelques tronçons d'anguilles, parce qu'elles ont la chair graſſe, laiſſez bien cuire le tout dans un pot avec eau, beurre, ſel, poivre, oignon piqué de clouds de gérofle, & paquet de fines herbes.

Etant bien cuit, on paſſe ce boüillon à l'étamine. On peut, ſi on veut, le nourrir de queües d'écrevices pilées, & paſſées auſſi, avec un verre de vin blanc. C'eſt là ce boüillon dont on a déjà parlé, qui entre en bien des ragoûts, & où nous avons tant de fois renvoïé.

Ce boüillon étant donc aprêté de cette maniere ; ſi c'eſt un *potage de carpe farcie* que vous vouliez ſervir, vous la farcirez comme il a été dit à la *page* 270. & vôtre potage étant bien mitonné avec le boüillon de poiſſon, vous dreſſez vôtre carpe au milieu, & ſervez chaudement.

Si c'eſt un *Brochet farci*, vous aurez recours à la maniere de le déguiſer ainſi, & le ſervirez ſur vôtre ſoupe de même que la carpe.

Le *Saumon frais* ſe ſert en potage, & pour cela, on l'accommode comme il a été enſeigné, *page.* 279. & on le dreſſe au milieu du potage, quand il eſt mitonné.

Les *Soles*, les *Tanches*, & autres poiſſons qu'on farcit, ſe ſervent de même en potage, ſuivant d'abord ce qui a été marqué ſur les farces pour chacun en leur particulier, & la maniere de les faire cuire.

Potages de croûtes farcies, tant en gras qu'en maigre.

Vous prenez des croûtes de pain ſéchées au four, c'eſt de cela dont il faut faire le corps des potages extraordinaires, & ſupoſé que vous vouliez faire des potages de *croûtes farcies de blanc de Chapon, de Perdrix*, ou autres oiſeaux propres pour les ſoupes. Vous conſulterez l'article de chaque oiſeau dont vous aurez beſoin, & verrez comment les farces ou hachis s'en font, & s'en cuiſent; étant cuits, vous en garniſſez vos croûtes aprés les avoir fait mitonner.

Il faut obſerver que lorſqu'on dit de faire un hachis, ou farce de blanc de

quelque volaille ou oiſeau que ce ſoit, on doit toûjours auparavant les faire rôtir à la broche, car cette chair s'en leve alors plus aiſément ; il ne reſte plus qu'à la hacher, l'aſſaiſonner, & la cuire comme il eſt dit en bien des endroits.

Croûtes farcies en maigre.

On agit à l'égard des poiſſons, comme pour la volaille, & autres oiſeaux qui entrent dans les potages ; c'eſt-à-dire, on a recours pour en farcir des croûtes aux manieres d'en faire les farces ou hachis, & qu'on met par deſſus lorſqu'elles ſont mitonnées.

On farcit auſſi des croûtes aux lentilles, qu'on aprête ainſi qu'on l'a dit à l'article du potage des canards aux lentilles, *page.* 293. excepté, ſi c'eſt en maigre, qu'au lieu de lard on ſe ſert de beurre.

Autres potages en maigre.

Il y a le *potage aux Champignons*, on les fait cuire en ragoût, voïez l'article, *page* 179. on fait à part une ſoupe au lait & perſil, étant faite, vous mettez tremper vos croûtes, puis vous

dreſſez vos champignons par deſſus. Le *potage aux Mouſſerons & Morilles* ſe fait de même.

Au lieu de lait, vous pouvez vous ſervir de boüillon de lentilles, cuit avec ſel poivre, & racines de perſil.

Le *potage d'aſperges* ſe fait en mettant cuire à part des pointes d'aſperges en guiſe de petits pois, *page* 196. & dreſſant ce ragoût ſur des croûtes mitonnées dans une purée verte, faite comme on l'a enſeigné.

On ſert des *potages d'amandes*, prenez pour cela des amandes, pilez-les bien dans un mortier, verſez-y un peu de lait crainte qu'elles n'huilent.

Etant bien pilées, paſſez les à l'étamine ou dans un linge, mettez ce qui en ſort dans du lait, un peu de ſel & ſucre, achevez de cuire le tout, & quand il ſera prêt à dreſſer, mettez-y des jaunes d'œufs délaïez, & verſez ce boüillon ſur vôtre potage, avec ſoupes taillées à l'ordinaire, & non-pas des croûtons; on peut raper des biſcuits par deſſus.

Nous avons encore les potages aux *Arroches, feüilles de poirée & épinards.* on les met cuire dans un pot avec pu-

rée claire, ſel, poivre, clouds battus; étant cuits, on dreſſe le boüillon ſur des croûtes qu'on laiſſe mitonner, & & les herbages par deſſus.

Le *potage aux petits pois* ſeparé ſe fait comme nous l'avons dit à la *page* 196. on peut s'y regler, au lieu de lard, ſervez-vous de beurre.

Pour le *potage de citroüille*, on la coupe par petits morceaux, qu'on paſſe à la caſſerole au beurre blanc avec ſel, poivre, & perſil haché menu, il faut la laiſſer cuire en boüillie; étant cuite, vous la mettez dans un pot de terre, avec lait boüillant, vous l'y laiſſez prendre un boüillon ou deux, puis vous la dreſſez ſur des ſoupes taillées à l'ordinaire.

Voilà ſufiſament de potages pour regaler ſes amis à la Campagne tant en gras qu'en maigre, il ne reſte plus pour finir ce troiſiéme livre, que de donner de certains termes propres à la cuiſine; pour l'intelligence de ceux qui n'y ſont pas encore verſez.

CHAPITRE XIII.

Explication de certains termes propres à la cuiſine.

Aſſaiſonnement eſt en cuiſine les ingrediens qui entrent dans les ragoûts, pour en relever le goût ; & lorſqu'on dit par exemple, vous ferez cuire telle choſe avec champignons trufes & *bon aſſaiſonnement*, c'eſt-à-dire, ſel, poivre, clouds, & fines herbes, ces deux mots comprennent tout cela. *Paquet de fines herbes*, c'eſt-à-dire, du perſil, & de la ciboule liez enſemble, au lieu de les hacher dans les ragoûts, la plûpart des gens délicats n'aimant que le goût de ces herbes, ſans les trouver parmi la ſaulce.

Paſſer au roux, c'eſt-à-dire, faire griller tout ce qu'on veut dans du lard, ou beurre roux.

Paſſer au blanc, c'eſt paſſer de la viande ou autre choſe dans du beurre frais fondu dans une caſſerole, ou poële.

Paſſer à la poële, à la caſſerole, c'eſt

faire riſſoler ce qu'on veut dans ces vaiſſeaux avec bon beurre, lard fondu, ou ſain-doux.

Paſſer à l'eau chaude, c'eſt y faire amortir quelques herbages. On dit auſſi *paſſer à l'eau boüillante*, c'eſt y faire amollir quelque choſe.

Beurre afiné, on apelle ainſi le beurre fondu.

Farine frite, on s'en ſert pour lier les ſaulces au roux : On en met environ une petite cuillerée.

Paner les viandes, c'eſt les poudrer de croûtes de pain rapées, ou de chapelures ſéchées au four, pilées & paſſées à l'étamine.

Pointe de vinaigre, c'eſt en mettre un petit filet dans un ragoût, auquel il convient ; on dit auſſi une *pointe d'ail d'échalotes*, ou de *rocamboles* ; c'eſt en froter le plat ſeulement, où l'on veut dreſſer quelque ragoût.

Jus de bœuf, quand on parle en cuiſine de nourrir un ragoût, ou un potage d'un jus de bœuf ; on met pour cela un morceau de bœuf rôtir à la broche, on le tire à demi cuit, on le coupe dans une caſſerole ou un plat, & on le preſſe pour en tirer le jus,

comme on fait celui d'une éclanche de mouton.

CHAPITRE XIV.

Inſtructions pour ordonner des Repas réglez tant en gras qu'en maigre.

IL n'eſt pas qu'à la Campagne il n'y ait des gens qui ſe piquent de donner à manger avec autant d'ordre & de propreté que dans les Villes, & comme ils n'ont pas tous des maîtres d'hôtel qui leur puiſſent marquer l'ordonnance de ces repas, on a jugé néceſſaire d'en donner ici une idée qui ne déplaira pas aux curieux en fait de bonne chere.

Il faut d'abord ſçavoir la quantité de perſonnes qu'on a à traiter, le couvert ſe met à l'ordinaire; ce n'eſt pas une ſcience qui doive ici nous arrêter pour en donner des inſtructions, il eſt bon de ſçavoir ſeulement qu'en terme de cuiſine, il y a les *Entrées* qui font le premier ſervice aprés les potages.

On ſert ordinairement pour *Entrée* les tourtes à la viande, ou au poiſſon, les pâtez qui ſe mangent chauds. Les ragoûts, les hachis, tout ce qui ſe rôtit ſur le gril, comme boudins de toutes ſortes, andoüilles, ſauciſſes fricaſſées de toutes manieres, bœuf à la mode, & autres viandes qu'on ſert chaudement.

Il y a le Rôt qui eſt le ſecond ſervice, c'eſt là que ſe ſervent les groſſes viandes rôties à la broche, ce qui s'apelle le *gros Rôt*, le *menu Rôt* ſont les volailles, autres oiſeaux & menu gibier rôti.

L'entremets eſt ce qu'on ſert entre le Rôt & le fruit, ou deſſert comme on voudra dire, ce ſervice eſt rempli ordinairement de tourtes de pâtiſſerie en maigre, de jambon, de pâtez froids, de blanc manger, d'aſperges, artichaux, morilles, toutes ſortes de marinades, & de bignets, langues fourées & parfumées, viandes froides rôties à la broche, & grillées ſur le gril, petits pois, champignons de toutes manieres, trufes, pieds & oreilles de cochon ſoit frites ou autrement.

Le *fruit* apellé communément le *deſſert*

eſt le quatriéme ſervice, c'eſt là où paroiſſent les fruits ſelon les ſaiſons, les confitures, compotes ſéches & liquides, pâtes de fruits, biſcuits, macarons, maſſepains & compotes de toutes ſortes ; ainſi que les fromages, & autres pâtiſſerie, comme gâteaux, gaufres, darioles, flancs & autres choſes de cette nature.

Il y a encore dans les repas les hors-d'œuvres qui ſont des plats qui ſe ſervent aux trois premiers ſervices, comme non neceſſaires pour l'ordonnance & l'œconomie du repas ; mais pour en augmenter le nombre, pouvant fort bien s'en paſſer, ſans pour cela que ce repas manquât dans les regles. On ſert pour *hors-d'œuvres* dans les premiers ſervices des ragoûts qui conviennent aux entrées, & dans l'entremêts des plats qu'on a coutûme d'y ſervir, *le Rôt* n'eſt point accompagné de hors-d'œuvres ; & on y ſert pour l'ordinaire les ſalades.

Voilà une idée generale de tout ce qu'un repas reglé peut être compoſé, & ſur laquelle on peut établir aiſément pour s'en faire honneur. Quand on ſçait le nombre des conviez qui doivent être

du

repas : On raiſonne de combien de plats on ſouhaitte que chaque ſervice ſoit rempli ; ce qui ſe doit obſerver encore ſelon que ces perſonnes ſont plus ou moins diſtinguées.

Les *potages* ſe ſervent en repas reglez ſoir & matin, mais en ce cas-cy, ils demandent une grande ſuite de plats au lieu qu'à diné, on eſt obligé à une moindre dépenſe.

Repas en maigre.

Pour le premier ſervice des repas en maigre, on ſert les potages ſoit au poiſſon, ſoit aux racines ou legumes ; toutes ſortes de poiſſons en ragoûts, farcis à la daube, en fricaſſées ; grillez à l'étuvée, & marinez en ragoût, épinards, petits pois, & autres herbages, legumes & œufs de toutes ſortes.

Pour *Entremets*, on ſert les poiſſons au court-boüillon, frits, rôtis ſur le gril, ou à la broche, pâtez & tourtes de poiſſon, artichaux, aſperges, tourtes d'épinards & d'autres manieres, & pâtez d'œufs.

Il ne reſte plus aprés ces connoiſſances, qu'à juger de combien de plats on veut garnir une table, ce qui ſe

doit regler comme on a déja dit, ſelon le plus ou le moins de perſonnes qui doivent être de ce repas. Un peu de genie & quelques attentions là-deſſus tire toûjours aiſément une homme d'afaire, quand il veut l'entreprendre; mais pour avoir une idée plus complette de ce qu'on vient de dire, voïez des modelles de ſervice qu'on a jugé à propos de donner gravez, & ſur leſquels on poura, ſi l'on veut, encherir ou retrancher ce qu'on jugera à propos.

REPAS EN GRAS.

PREMIER SERVICE.

ou Table d'entrée.

ON ſupoſe donc qu'on veüille donner un repas en gras, que ce ſoit en Automne, que ce repas ſoit conſiderable, & ſervi pour douze ou quinze perſonnes, pour lors on pourra donner ce qui ſuit, ſur tout à diner.

Deux potages.

1. Un potage de poulets farcis aux lentilles.
2. Un potage de canards aux navets.

Huit moyennes entrées.

3. Un plat de canard en ragoût.
4. Un de chapon gras à la daube.
5. Un de langues de mouton à la grillade, & ragoût de champignons par deſſus.
6. Un de boudins blancs.
7. Un de perdrix à la daube.
8. Un d'un haricot de poitrine de mouton.

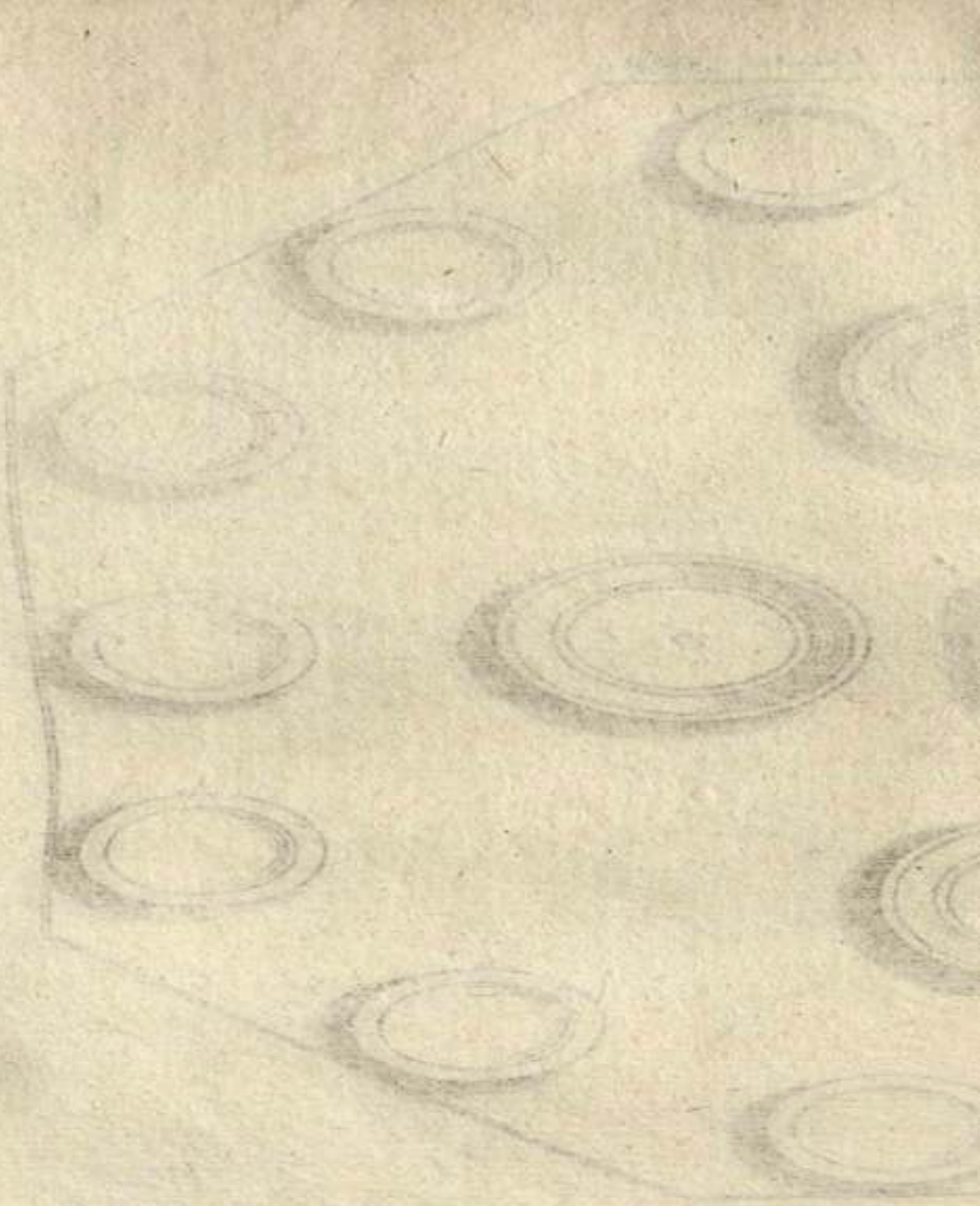
9. Un de deux petites poulardes avec un coulis d'écrevisses.

10. Une tourte de pigeons.

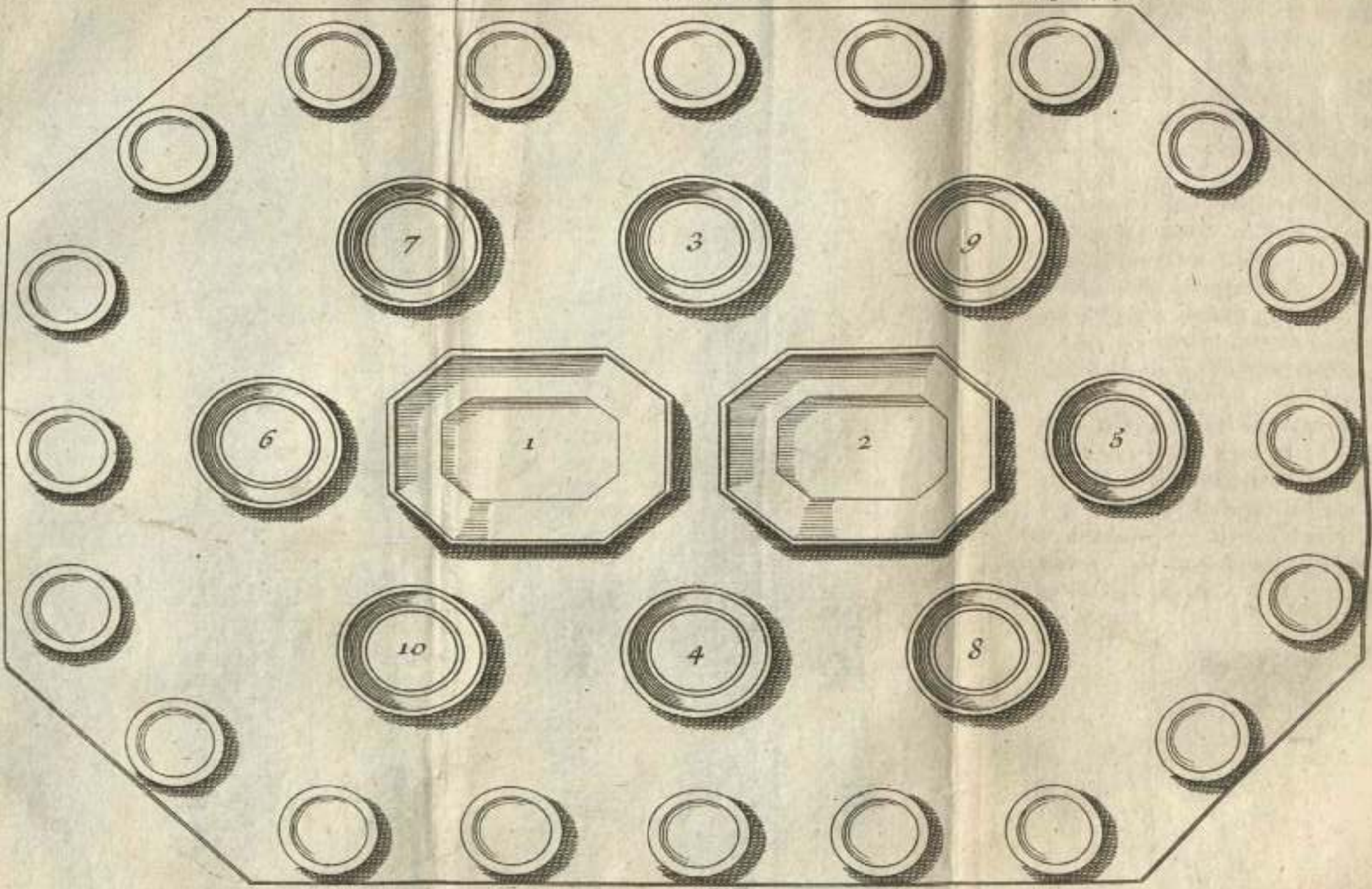
Si c'étoit à souper, au lieu de potage, on pourroit donner deux grandes entrées, sçavoir une longe de veau en ragoût, garnie de marinade, & une éclanche de mouton farcie, cuite en casserole avec champignons, ris-de-veau & autres assaisonnemens.

On peut à l'égard de ce qui se sert en chaque saison, & sur le modelle qu'on vient de donner, se regler pour d'autres repas plus ou moins forts.

On sert encore, si l'on veut, *des hors-d'œuvres* qui servent par exemple dans ces repas d'un plat de ris-de-veau frits, & d'un de hachis de perdrix ; il y a encore plusieurs autres choses qui se servent en *hors-d'œuvre*, & qu'on aprend par la pratique qu'on se fait de servir des repas.



Entrée



FIGURE

D'UNE TABLE D'ENTRE'E

pour quinze perſonnes.

SECOND SERVICE.

POUR LE RÔT.

DIx plats, ſçavoir deux grands & huit petits.

1. Une longe de chevreüil garnie d'alloüettes rôties.
2. Un coq-d'inde garni de même.

Huit petits.

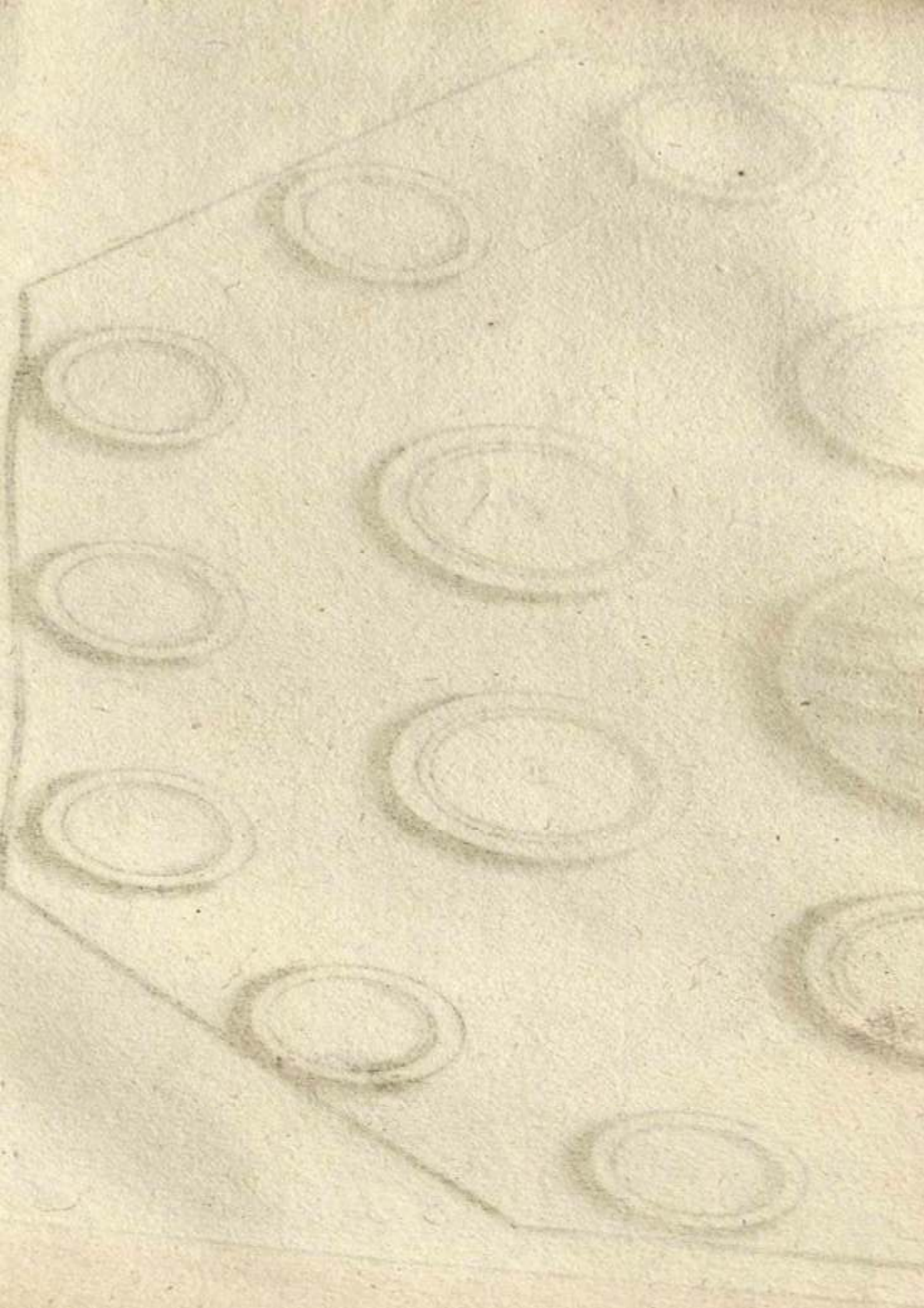
3. Un plat moyen de beceaſſines.
4. Un de pigeons de voliere.
5. Un de perdrix.
6. Un de beccaſſes.
7. Un de pluviers.
8. Un de levreaux.

9. Un de lapins.
10. Un de chapons paillers.

Deux ſalades.

11. Unede chicorée.
12. Une de celeri ou autres.

Vous pouvez mettre juſqu'à quatre ſalades, ſi vous le ſouhaittez; cela dépend de la fantaiſie.



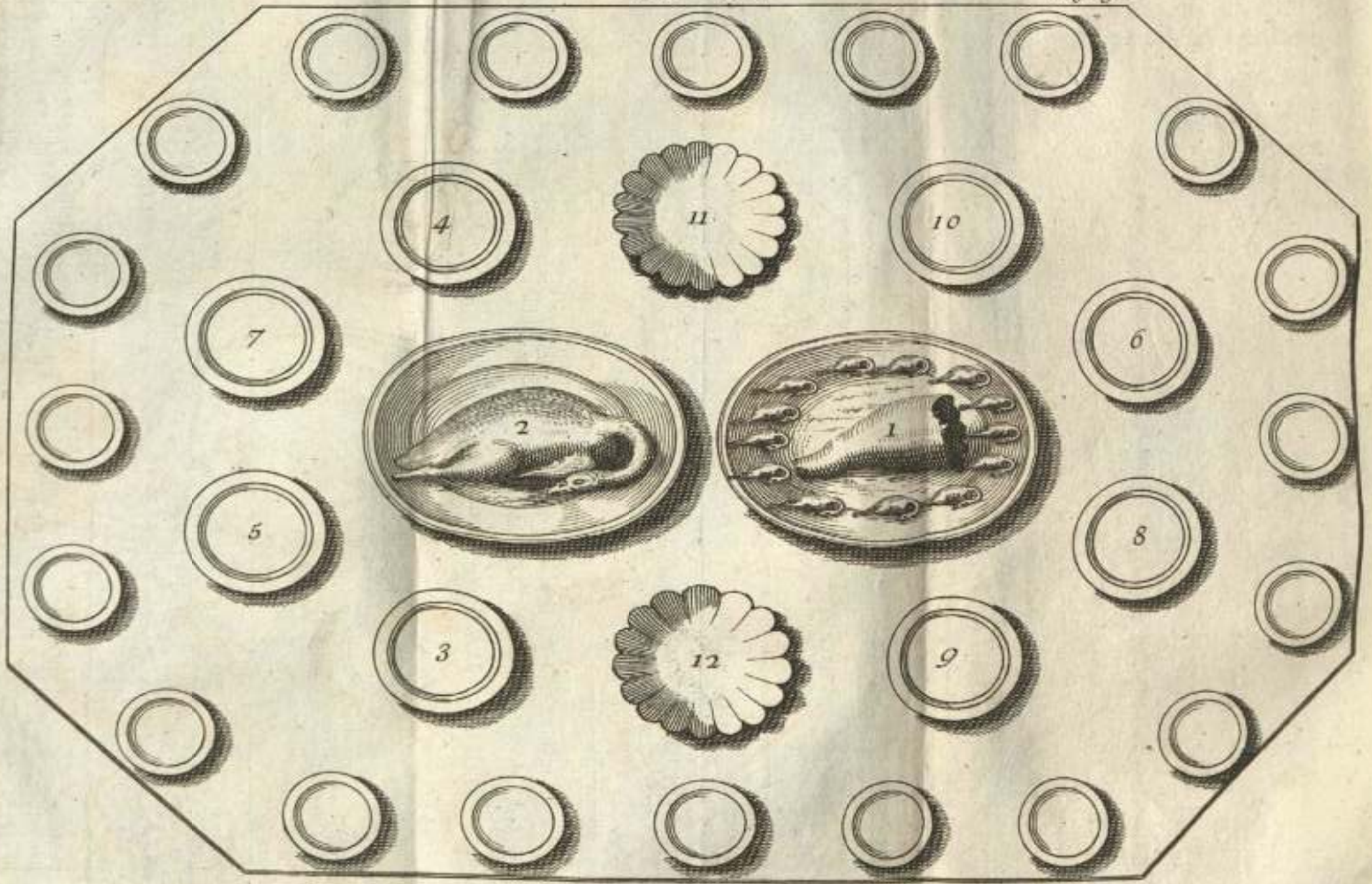

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

FIGURE
D'UNE TABLE DE ROT.

TROISIE'ME SERVICE,
Appellé l'Entremêts.

NEuf plats, dont il y en aura un grand ſçavoir.

1. Un pâté de Jambon.

Huit petits plats.

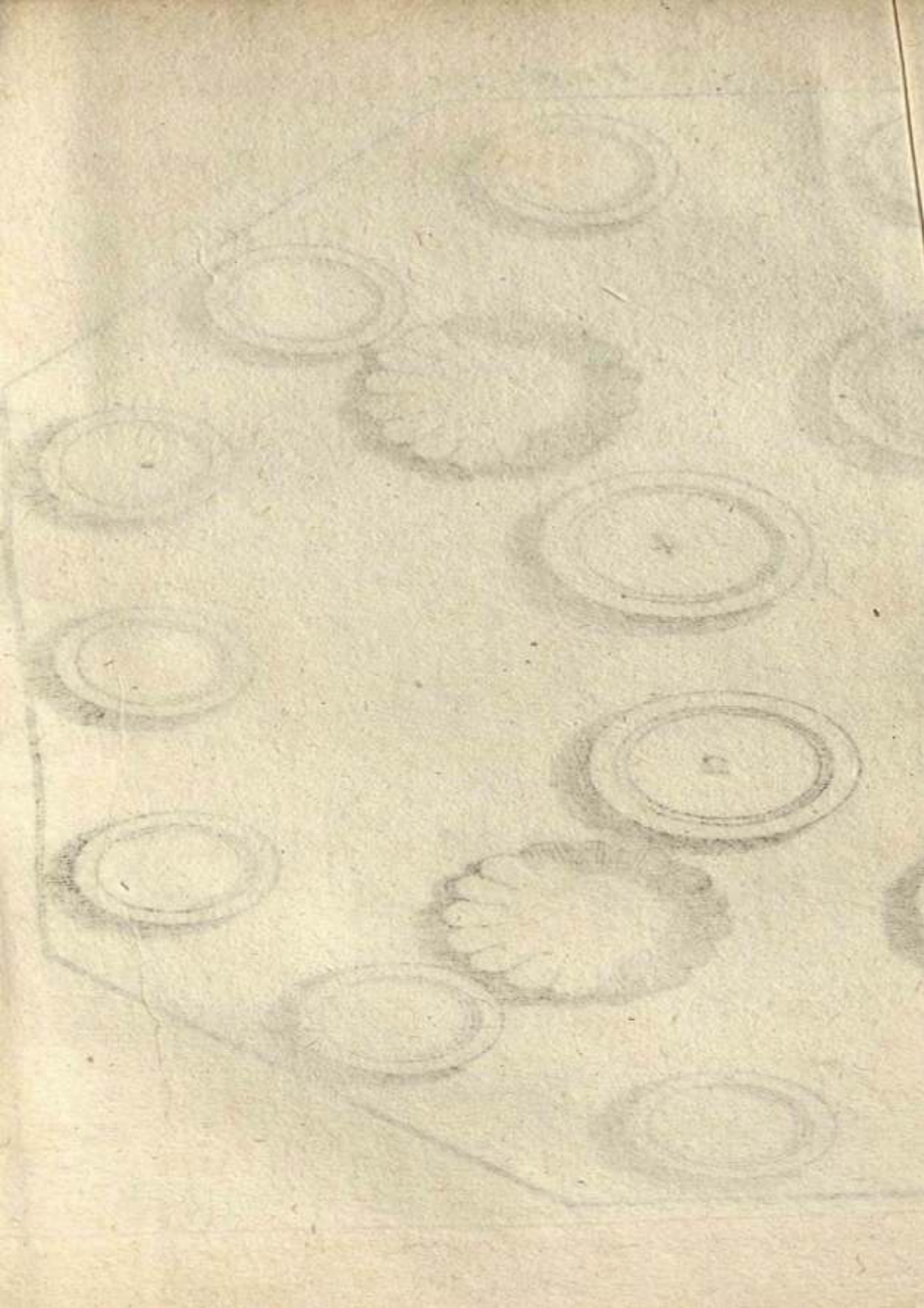
2. Une tourte de pâte croquante, garnie de bignets.
3. Un plat de ris-de-veau piquez de lard rôtis à la broche, & un ragoût par deſſus.
4. Un de champignons à la crême.
5. Un de culs d'artichaux frits.
6. Un de blanc manger.
7. Un d'une omelette au rognon de veau, ſucre & écorce de citron, le tout bien haché

Deux hors-d'œuvres

8. Un de cardons au parmesan.
9. un de truffes au court-boüillon.

L'ordre de tous ces services est tel qu'on les fait aujourd'huy chez les personnes les plus distinguées, & qui se piquent de mieux donner à manger : Il est encore beaucoup d'autres choses qui se servent en cette saison, & qu'on peut substituer à la place de celles dont on vient de parler, *il suffit d'un genie* particulier en fait des repas pour s'en tirer à son honneur ; reste à present le *fruit* vulgairement appellé le *dessert*, dont on va donner une explication aprés la figure qui suit.

FIGURE



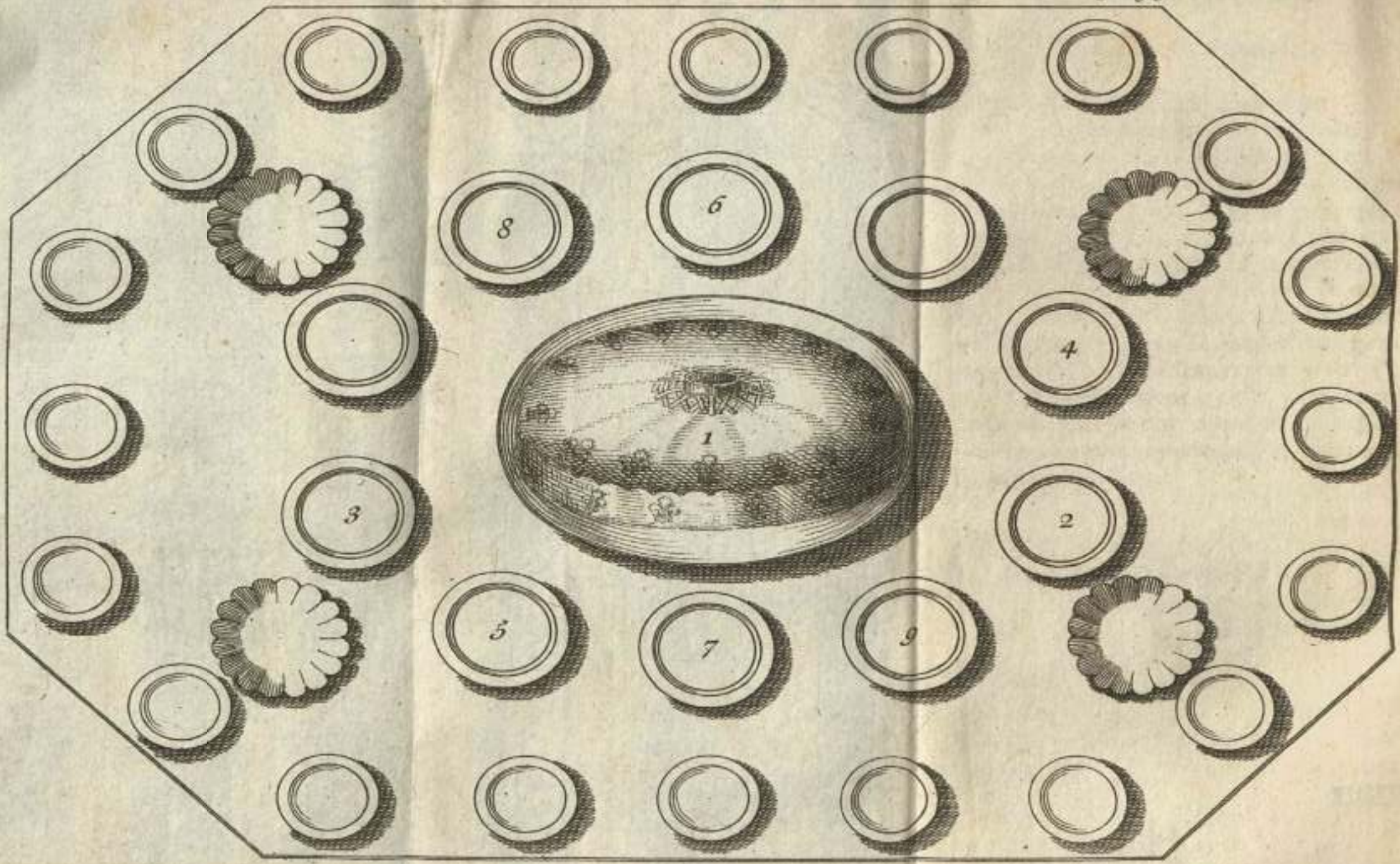

8
6
4
1
3
2
5
7
9

FIGURE
D'UNE TABLE D'ENTREMETS.

QUATRIE'ME SERVICE.

LE FRUIT.

LE fruit ou deſſert, eſt ordinairement où l'on ſert tous les fruits de la ſaiſon, les confitures & les pâtes ſucrées & les compotes, voici ce qu'on peut donner pour accompagner le repas dont on vient de parler.

Il y aura deux grandes corbeilles chargées de fruits par cymetrie; marquées. 1. & 2.

3. Une tourte de franchipane.
4. Une tourte aux abricots confits.
5. Une petite corbeille chargée & entremêlée de maſſepains, de confitures ſéches, & pâtes differentes.
6. Une autre petite corbeille ornée de même.
7. Une aſſiette d'abricots confits.

8. Une assiette de cerises confites.
9. Une assiette de verjus confits.
10. Une assiette de groseilles.
11. Une de compotte de poires.
12. Une de compotte de pomes.

Il y a encore bien d'autres choses qu'on peut servir dans un fruit en cette saison, & dont on le peut varier, & le tout dépend du choix de celui qui ordonne le repas : car par exemple, il y a les crêmes de toutes sortes, les gelées, & plusieurs autres patisseries de bien des façons, & comme ces sortes de repas se couronnent ordinairement par les liqueurs ; on aura recours à ce qui en a été dit dans ce livre, pour les faire, & les servir ensuite, soit à la glace ou autrement.

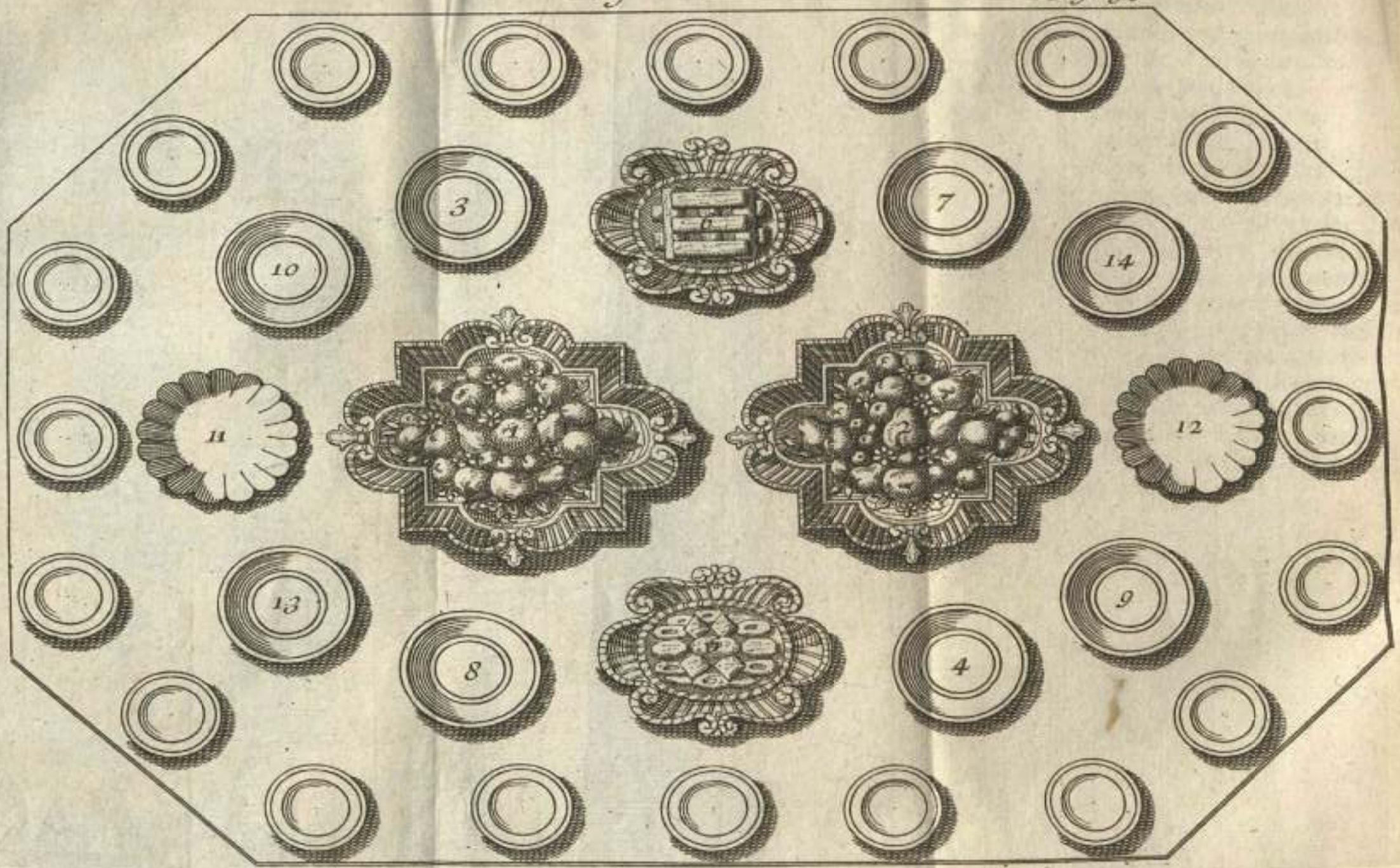

3
7
10
14
11
12
13
9
8
4

FIGURE
D'UN FRUIT.

REPAS EN MAIGRE.

COmme on a donné des modeles de repas en gras, on a cru devoir en preſcrire pour le maigre, afin qu'il n'y ait rien à dire à cet ouvrage. Supoſé donc qu'on veüille donner à diner; voici ce qu'on peut ſervir tant pour entrées que pour entremets.

Premier Service.

POTAGES.

Deux potages ſçavoir.
Un aux écrevices.
Un au lait & aux amandes.

Entrées.

Lagrande entrée, une tourte d'anguilles.
Quatre autres petites.

Une de perches farcies.

Une de carpes en hachis.

Une de vives en fricaſſée de poulets, ou de tanches.

Une de morüe fraîche, ou autre miſe en ragoût.

Quatre hors-d'œuvres.

Un de ſoles farcies.

Un de brochet à la ſaulce blanche.

Un de filets de perches au blanc.

Un de carpes grillées.

SECOND SERVICE.

POUR LE RÔT.

UN plat de barbüe au court-boüillon.

Un plat de carpe au court-boüillon, voilà les deux grands plats.

Six plats moyens.

Un plat de tanches frites.

Un plat de carpe rôtie ſur le gril avec un ragoût de champignons deſſous.

Un plat d'anguilles rôties à la ſaulce blanche.

Un de brochetons au blanc.

Un d'œufs à la Portugaiſe.

Un d'œufs à la crême à l'eau de fleur d'Orange.

On peut encore ſervir pour hors-d'œuvres quelques racines, ou legumes, & proportionner le ſecond ſervice au premier.

Repas en legumes racines & herbages.

Si on vouloit ne ſervir un repas qu'en racines, legumes ou herbages, on pourroit pour potages, en avoir aux petits oignons avec un pain au milieu, ou bien un potage aux lentilles garni de pain frit, ou un d'aſperge à la purée verte, avec petits pois, ou de lait d'amandes.

Entrées.

Et pour entrées ſervir un plat de lentilles en ragoût.

Un de purée aux pois.

Un autre d'haricots verds.

Un d'aſperges en guiſe de petits pois, & le reſte ſelon les ſaiſons.

Entremêts.

Pour entremêts, une tourte de lait d'amandes.

Un plat de champignons en ragoût.

Un de morilles, à la crême.

Un d'épinards, à la crême.

Un d'artichaux.

Un de bignets de pommes.

Si c'eſt en Hyver, on ſervira des haricots en coſſe, conſervez ſecs, & en ſalade.

Un autre plat d'haricots à la crême.

Un d'artichaux ſalez à la ſaulce blanche, & pluſieurs autres legumes, herbages & racines qui ſe trouvent en Hyver & en Carême. Paſſons à l'ambigu, dont l'ordonnance n'eſt pas moins utile que celles dont nous venons de parler.

L'ambigu.

L'ambigu ſe nomme auſſi une *collation lardée*, parce qu'elle eſt mêlée de viandes & de ce qu'on ſert en entremêts, & dans un fruit; en voici un modele qui ſervira pour ſe regler ſur d'autres, qu'on voudra dreſſer plus ou moins forts.

1. Grand plat de Rôt, ſçavoir un agneau entier garni de fricandeaux.

2. Une grande corbeille chargée de fruits de la saison, ou d'Oranges.
2. Autre grande corbeille chargée de même.

Quatre compottes.

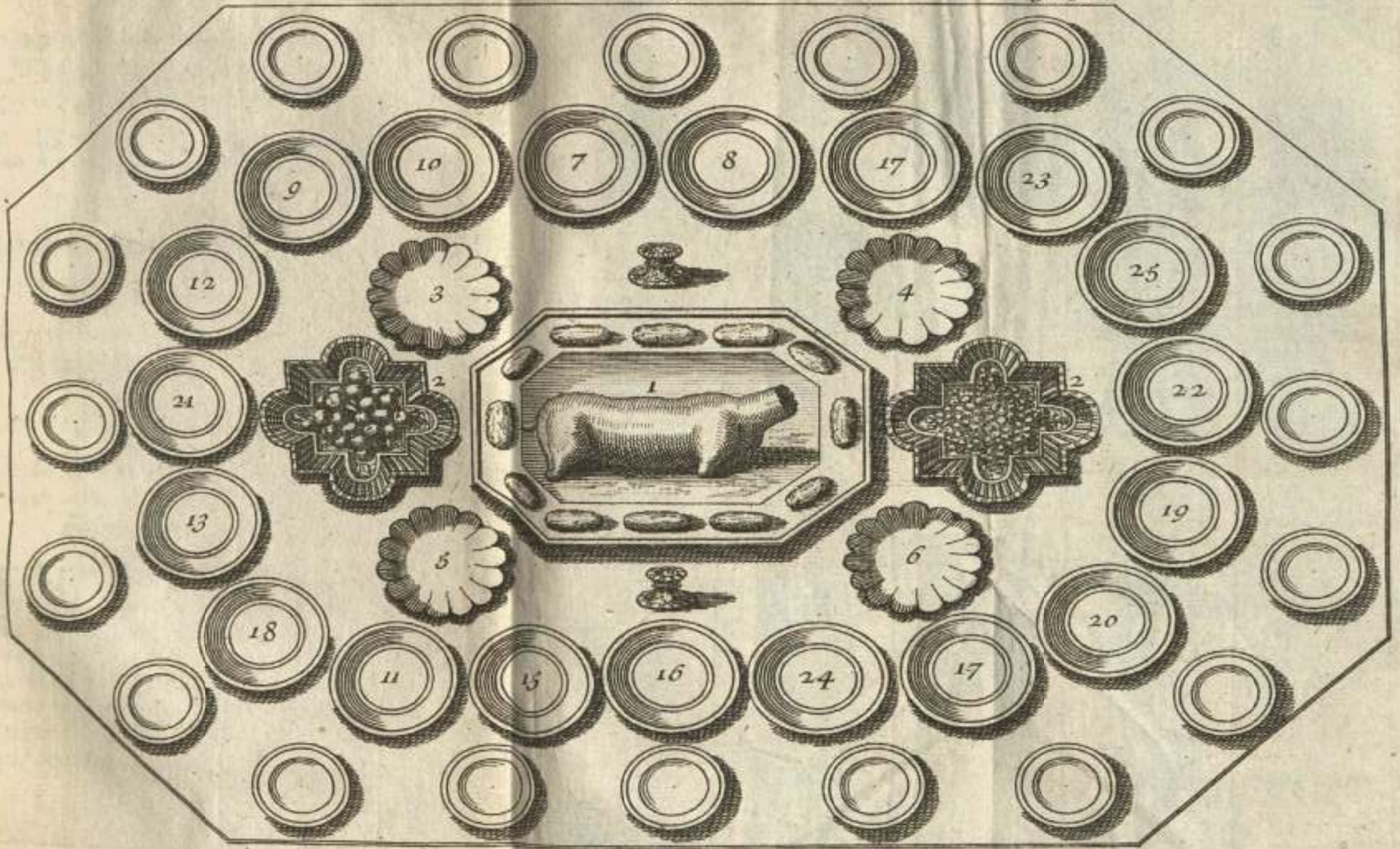
3. Compotte de poires.
4. Compotte de pomes.
5. Compotte de coins.
6. Compotte d'abricots verds d'écuits.
7. Une moyenne entrée de chapon à la daube.
8. Une de culs d'artichaux empâtez & frits.
9. Une assiette d'abricots confits.
10. Un plat de quatre perdrix rôties.
11. Une moyenne entrée de foye de veau en marinade.
12. Une assiette de verjus confits.
13. Une tourte de franchipane.
14. Un plat de quatre lapins rôtis.
15. Un plat de champignons en ragoût.
16. Un plat de blanc manger.
17. Un de langues fourées.
18. Un de tranches de Jambon.
19. Un plat de pigeons au basilic.
20. Un de ris-de-veau & crêtes farcies.
21. Un de gâteau feüilleté.
22. Un de poupelain.

23. Une assiette de marons.
24. Une assiette de fromage.

On peut fourer cet ambigu d'autres choses que de celles dont on vient de parler, on a dequoi choisir dans tout ce qui se sert pour entrées, Rôt, entremêts, hors-d'œuvres, & fruit, il ne dépend plus aprés cela que d'un bon goût à sçavoir bien ordonner un tel repas, nous avons assez parlé de cuisine & de tout ce qui regarde les autres aprêts pour la bouche; passons à present au Jardinage, qui ne fait une des parties de ce livre la moins utile.

(Figure d'un ambigu.)

Fin du troisiéme Livre.


1
2
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
15
16
17
17
18
19
20
22
23
24
24
25

LE MENAGE DES CHAMPS.

LIVRE QUATRIE'ME.

CHAPITRE PREMIER.

Le Jardinage.

De la ſituation & fond d'un Jardin, & des moyens d'ameliorer les terres défectueuſes.

HEureux celui, qui dans l'enavie qu'il a d'avoir un Jardin, trouve un bon fond de terre, comme par exemple, de ces ſables noirâtres & ſubſtantiels, de ces terroirs qui ne ſont ni trop forts ni trop legers, beaucoup remplis de ſels, & profonds de deux pieds & demi à trois

pieds. Celui là, dis-je, a lieu d'être content, parce qu'il peut tout attendre de ſes ſoins & de ſa dépenſe.

Si cette profondeur ne ſe rencontre pas, & qu'il y ait ſeulement un bon pied & demi de bonne terre, tout y réüſſira aſſez, pourveu qu'on foüille entierement le jardin, juſques ſeulement à la mauvaiſe terre qu'on ne tirera point deſſus, mais qu'on labourera d'un bon demi pied, & qu'on laiſſera dans le fond.

On commence pour cela à ouvrir une tranchée de quatre à cinq pieds de large, ou de toute la longueur du terrein que vous voulez foüiller, cela dépend du nombre plus ou moins grand d'ouvriers que vous avez.

Cette foüille ſe fait en jettant les terres toutes devant ſoy, & commençant toûjours à ouvrir la tranchée dans le bas de la pente que le jardin peut avoir. Obſervant en cela ce que font les jardiniers, quand ils veulent bécher un quarré ou une planche de jardin.

Vôtre tranchée étant vuidée, & curée; on la remplit de la terre de celle qu'on ouvre enſuite, ainſi ſucceſſivement, juſqu'à ce que tout ce qu'on

veut foüiller du jardin le ſoit entierement.

Quant à la ſituation du jardin, il eſt vrai qu'il en eſt de plus favorables les unes que les autres, mais comme on ne prétend pas ici gêner perſonne là-deſſus, on ſe ſervira des lieux tels qu'on les aura, pourveu qu'ils ſoient bien expoſez au Soleil, & point ombragez de grands bois; on peut alors en tirer du profit: ne faire point d'eſtime des terres argileuſes, lourdes, humides & froides; elles ne ſont nullement propres pour les jardins.

Si en foüillant vôtre terre, il s'y rencontre des pierres dans le fond, il faudra les piocher un bon demi pied, & les laiſſer ſans les ôter, cela n'empêche point les racines des arbres de végéter, bien au contraire elles ſervent à filtrer les terres, & à en détacher plus aiſément les ſels. Le meilleur tems de foüiller les terres, eſt depuis le mois d'Octobre, juſqu'à la fin de Decembre, ſi le tems le permet.

Autrefois les curieux en jardins faiſoient paſſer leur terre à la claye, on le peut encore faire, ſi on veut, mais la dépenſe en eſt grande, & cette ma-

niere d'agir ne peut convenir qu'aux terroirs trop pierreux.

La forme de cette claye eſt un chaſſis de menuiſerie de deux poûces d'épais, de ſix pieds de haut, & de cinq de large, lequel a deux traverſes dans ſa hauteur de la même groſſeur du chaſſis, & toutes les quatre piéces qui traverſent ſont percées également de la groſſeur des baguettes, ſemblables à celles dont ſe ſervent les chandeliers.

Les trous ſont diſtans les uns des autres d'un travers de doigt, les baguettes de coudre ſont celles qui durent plus long-tems ſans ſe corrompre. Il faut que le haut & le bas du chaſſis ſoient percez à jour, afin que lorſqu'il y aura des baguettes de rompües, on puiſſe en remettre facilement d'autres, les arrêtant avec des petits coins de bois par les bouts, de peur qu'elles ne coulent hors du chaſſis.

Il eſt de ces clayes à plus juſte prix, & ſans tant de façon, elles ſe font de roüettes de chêne ou de coudre qui ſont des baguettes fort pliante, c'eſt un ouvrage de vanier, & un inſtrument dont ſe ſervent les maçons pour paſſer leur gravois.

Les arbres plantez dans les vallées, portent plus de fruits que ceux qu'on met dans les plaines, ceux des plaines plus que ceux des collines, mais ces derniers ont un goût plus relevé.

Si on trouve que la terre où l'on veut situer son jardin ait quelques défauts, on tâchera de les corriger par le moïen des fumiers, qui ne pourront que l'ameliorer; il faut les apliquer conformes à la nature du terrein, c'est-à-dire, s'il est leger & chaud, le fumier de vache lui sera tres propre. Si c'est une terre forte dont le fond ne soit pas trop humide, il faudra se servir de celui de mouton, mais si cette terre est humide & froide, servez-vous de fumier de cheval, les curures de mare & les amassis des boües égoutées sont encore bonnes pour les terres legeres, & mises aux pieds des arbres, elles les ravivent à merveille.

Pour faire que ces amandemens ne soient point inutilement emploïez, soit quon veüille en engraisser des quarrez entiers, ou quelques planches seulement, il faut répandre ce fumier sur la superficie de la terre, aussi épais qu'on peut en avoir pour y sufire, &

qu'on le juge à propos, puis donnant à cette terre un profond labour avec la bêche, enterrer ce fumier le mieux qu'on peut; le tems de faire ce travail eſt le mois de Novembre ou Decembre.

Pour les eaux dont les jardins ont beſoin, on ſe ſert de celles qui eſt le plus à ſa diſpoſition, ſoit de pluïes ou de ciſternes; il eſt bon avant que de l'emploïer, de la tirer dans des tonneaux ou auges de pierres, & la laiſſer un peu échaufer au Soleil. Celle des fontaines eſt tres-bonne, ſi elle eſt trop fraîche, on uſera de la même précaution que pour l'eau de puits.

L'eau de riviere ne demande pas tant de ſoins, puiſqu'on peut s'en ſervir à meſure qu'on la puiſe, ainſi que celle des ruiſſeaux; on ſe ſervira auſſi tres-bien des eaux de mares, elles ne contribüent pas moins que les autres à la fecondité de toutes ſortes de plantes.

CHAPITRE II.

Des Eſpaliers contre-Eſpaliers, & buiſſons, comment les planter & conduire.

PAr *Eſpaliers*, nous entendons les arbres dont les murs des jardins ſont garnis, & qui dans leur figure forment celle d'un évantail, ou d'une main ouverte.

On ſupoſe un jardin tout entouré de murailles, dont la terre a été bien foüillée, & qui n'attend plus que l'induſtrie du jardinier pour recevoir tout ce qu'il voudra lui commettre de plans.

Quand une foüille a été une fois faite, elle épargne bien des peines à ceux qui ont envie de planter des arbres, en ce qu'ils ne ſont pas obligez de faire de tranchées, une terre étant aſſez bien préparée lorſqu'elle a été remüée comme on l'a dit.

Si les platte-bandes le long des murs n'avoient pas été foüillées, au lieu de tranchées, comme on faiſoit autrefois,

une bonne foüille leur vaudra mieux; l'experience nous en a convaincu juſqu'ici, & quand on y voudra planter les arbres, ſupoſé qu'on trouve que la terre n'ait pas aſſez de ſels pour ſufire à les bien nourrir, on y répandra du fumier, comme nous l'avons dit, qu'on mêlera bien avec la terre, dont on recouvrira les racines de ces arbres quand ils ſeront plantez

Cela obſervé; on marque les places où l'on veut planter les arbres, neuf ou douze pieds de diſtance l'un de l'autre ſufiſent pour les arbres nains, contre un mur, & une demi tige au milieu, afin que ce mur ſoit plûtôt couvert entierement: il ne faut pas craindre que dans cette eſpace les racines ſe nuiſent l'une l'autre. C'eſt une erreur à la verité dont nos anciens étoient imbus, & de laquelle les épreuves qu'on en a ſi heureuſement faites juſqu'ici, nous ont deſabuſez.

Aïant remarqué la place de vos arbres ſelon la meſure dont on vient de parler, vous y ferez creuſer des trous larges comme une fois la forme d'un chapeau, puis vous vous diſpoſerez à y planter les arbres.

Pour

Pour y réüſſir, il en faut bien préparer les racines, c'eſt-à-dire, les retailler par le bout, & en éplucher le chevelu, couper la tige de l'arbre à ſept ou huit poûces au deſſus de la gréfe, coucher les arbres du côté du mur, environ un demi pied, & faire enſorte que la tête n'en ſoit éloignée que de trois poûces au *plus*, & que la coupe ſoit tournée du même côté.

Quand on plante un arbre, il en faut bien étendre les racines, puis remplir le trou, & ſoulever un peu l'arbre en le ſecoüant afin que la terre meuble, coule & rempliſſe tous les vuides qui ſont entre les racines; enſuite on dreſſe la terre, on la pietine un peu au tour de l'arbre pour l'afermir dans ſon aſſiette, & empêcher qu'elle ne ſe trouve creuſe en quelque endroit, ce qui cauſeroit la moiſiſſure aux racines, & en retarderoit l'effet qu'on en attend.

Aprés que les arbres ſont plantez; il eſt bon de faire mettre du fumier au pied de chacun par deſſus la terre, & en former un quarré au tour de chaque tige: ce fumier conſerve la fraîcheur des racines contre les grandes

chaleurs de l'Eté, & lorſque les pluies ſurviennent, elles tombent ſur ce fumier, & en diſſoûdent les ſels, les entraînent avec elles ſur les racines des arbres, & les font végéter avec beaucoup de vigueur.

Pour ce qui regarde le tems de planter les arbres, c'eſt ordinairement vers *la fin d'Octobre, & pendant les mois de Novembre & Decembre* dans les terres legeres & un peu pierreuſes, ainſi que dans celles qui ſont d'un temperament moderé; c'eſt-à-dire, *qui* ne ſont ni froides ni humides; car ſi elles l'étoient, il faudroit attendre les mois de Mars ou d'Avril.

Quant aux moïens de bien conduire un eſpalier, il eſt beſoin de la part du jardinier d'une grande experience, de beaucoup d'attention à la maniere d'agir des arbres, & d'un bon treillage.

Differentes ſortes de treillages.

Il y en a qui d'abord fichent des échalas à demi pied prés du mur, pour commencer à conduire les premiers jets des arbres, à meſure qu'ils pouſſent, & s'il eſt beſoin d'y ajoûter des tra-

verſes, ils y en mettent où il eſt neceſſaire, liant ces jeunes productions avec de petits oziers, ou joncs, ſans les ſerrer que bien peu, mais ſeulement pour les conduire.

Le meilleur expédient pour la propreté d'un jardin, eſt de faire un treillage de neuf poûces chaque mailles, lequel ſera ſoûtenu contre le mur par des os de pieds de mouton ſçellez dans le mur; ce treillage eſt plus de durée que le précedent; que ſouvent les arbres entraînent avec eux à meſure qu'ils croiſſent, les pieux qui les ſoutiennent n'étant fichez que dans terre, & étant ſujets par là, à ſe pourrir en peu de tems.

Si pour faire ce treillage vous prenez du bois de quartier un peu plus gros qu'un échalas ordinaire & le faites lier avec du fil d'arechal recuit, pour le rendre plus ſouple à manier, l'ouvrage en ſera beaucoup plus beau, & durera ſix fois plus que le bois rond, quand même l'écorce ſeroit ôtée; ce qu'on doit toûjours faire, dautant qu'elle ſert de retraitte à pluſieurs petits inſectes nuiſibles aux arbres.

Les plus curieux font planer ces écha-

lats, & les font peindre en huile avec du vert de Montagne, un peu de vert de gris & de blanc de plomb pour le faire mieux sécher. Cette dépense empêche que la pourriture ne s'y mette; pour ces échalats, ils doivent avoir neuf pieds pour les plus hauts.

D'autres poussent encore leur dépense bien plus loin, quand ils veulent faire dresser un treillage, & pour cela ils font sçeller dans le mur des bouts de bois de la grosseur d'un fort chevron, & quarré à huit pans égaux, leur donnant seulement quatre poûces de saillie.

Sur chaque pan, il y a un trou fait avec la tariere d'un poûce & demi de profondeur, à deux poûces prés du bout. On place ces morceaux de bois à égalle distance tant en hauteur qu'en largeur.

Au milieu de chaque quarré, on séelle encore un autre bout de bois, faisant la figure d'un carreau. Ensuite on prend des échalats de bois de quartier, longs de la distance que les bouts de chevron sont séellez, & aiguisez par les deux extrêmitez, pour pouvoir entrer dans les trous qui sont aux bouts des chevrons, & pour les y placer, on les plie un peu

en forme d'arc, posant les deux bouts dans les trous qui sont vis-à-vis les uns des autres, & laissant aller l'arc, ils se redressent & tiennent d'eux-mêmes sans aucune autre ligature.

Voici encore un autre invention pour palisser les arbres, qui est de prendre de petites lanieres de cuire, ou de lisieres de drap, avec lesquelles on attache les branches des arbres, liant ces lisieres à des clouds qui sont dans le mur; on s'est défait depuis quelques années de ces manieres de palisser les arbres, la trouvant en quelque façon incommode.

Les treillages soûtenus par des crochets de fer scelez dans le mur sont les plus propres, & ceux qui sont les moins sujets à être racommodez.

Il faut observer de ne planter aucun arbre dans les encoigneures des murs, parce qu'on ne peut que dificilement leur donner une belle figure en cet endroit.

Des contr'espaliers.

Un *contr'espalier* est une espece de haye qui borne les allées du jardin, & qui leur donne la forme, on les apelle encore *haye d'apui* : ces arbres veulent

être plantez avec les mêmes précautions que les eſpaliers ; excepté qu'on tient leur tige un peu plus droite.

Il y a de ces contre eſpaliers qu'on fait double, & qui reſſemblent à des buiſſons en long, au lieu qu'ils ſont ronds pour l'ordinaire, c'eſt la maniere la plus belle qu'on ait pû inventer pour cela, & celle qui raporte plus de fruits.

Les contr'eſpaliers qui ne ſont que ſimples, ſont conduits pour l'ordinaire le long d'une haye d'échalats qu'on fait à mailles de neuf poûce en quarré ; ce bois eſt placé derriere l'arbre, c'eſt-à-dire du côté des quarrez, & non des allées : Le bon ſens le veut ainſi, & les regles du jardinage.

Des Buiſſons.

Nous apellons *Buiſſons* en terme de jardiniers, certains arbres nains auſquels on donne en effet la figure d'un buiſſon rond. On les plante pour l'ordinaire en platte-bandes au tour des quarrez d'un potager.

La mode à preſent en bien des endroits, où l'on cherche plus de fruits, que de légumes ou d'herbages, eſt de

faire des plans entiers de buiſſons dans des quarrez. Il faut les planter en quinconce à douze pieds l'un de l'autre, & un pomier grefé ſur paradis au milieu. Cette longueur de douze pieds ne doit pas neanmoins ſe determiner tout-à-fait, cela va quelque fois à un peu plus un peu moins, ſelon que la longueur & la largeur des quarrez le peut permettre pour la plus juſte meſure.

Pour planter avec ſuccés les arbres en buiſſon, il faut obſerver ce que nous avons dit à l'égard des eſpaliers; outre cela on poſe un cordeau au milieu de la platte-bande, afin que les arbres y ſoient mis ſur un alignement qui ſoit droit; il faut bien ſe donner de garde de labourer les jeunes arbres la même année qu'ils ſont plantez, cela les altere, & les met en danger de perir, c'eſt une experience qui ne ſe manifeſte que trop tous les jours. Voilà ce qu'on peut dire ſur la maniere de planter les arbres nains tant eſpaliers, contr'eſpaliers que buiſſons, reſte aprés cela à leur donner les ſoins qui leur conviennent, & dont on parlera dans la ſuite.

CHAPITRE III.

Des Arbres & du choix qu'on en doit faire.

CE n'eſt, pour ainſi parler, rien faire ou tres peu de choſe, que d'avoir bien préparé la terre, ſi les arbres qu'on y met ne ſont beaux & bien choiſis: pour les eſpéces, il faut autant qu'on le peut, s'adreſſer à des gens fideles quand on veut en acheter, & leur faire mettre le nom du fruit ſur chaque paquet.

Si vous êtes curieux d'en remarquer les eſpéces, vous y réüſſirez en y pendant de petites ardoiſes où le nom de l'eſpéce ſera écrit, ou bien y gravant ſeulement des chifres, qui ſeront raportez dans un regiſtre qu'on aura chez ſoy, & vis-à-vis duquel le nom du fruit ſera auſſi écrit; cela ſe doit faire avec ordre, & de maniere qu'on puiſſe d'un coup le connoître ſans peine.

Les poiriers qu'on doit planter, doivent toûjours être choiſis des meilleu-

res

rès eſpéces, & il faut toûjours prendre plus de poiriers d'Automne que d'Eté, & plus d'Hyver que ceux d'Automne.

Il en eſt de même à l'égard des *Pommiers* pour l'eſpéce : les *Pêchers* demandent les mêmes attentions ; pour les abricotiers, comme il y a en a de deux eſpéces : on ne ſçauroit guéres y être trompé. à l'égard des *Pruniers*, il y a encore du choix à faire pour avoir les bonnes eſpéces, mais comme la liſte qu'on en donnera, ne contiendra que des meilleures ; on pourra les prendre ſans crainte d'en recevoir aucun déplaiſir.

Mais pour revenir au choix qu'on doit ſçavoir faire des arbres, ceux qui ſont gréfez ſur coignaſſier ſont les meilleurs pour les arbres nains, dautant qu'ils s'aſſujetiſſent mieux à cette forme que les arbres entez ſur franc ; il en faut neanmoins gréfer des uns & des autres pour contenter les fantaſques, & s'en ſervir au cas qu'on veüille planter dans un terroir où le coignaſſier ne réüſſiroit pas.

Les arbres gréfez ſur coignaſſier raportent bien plûtôt & de bien plus beaux fruits

que ceux qui ſont ſur franc, qui les donnent bien plus petits, & bien moins colorez ; qu'on prenne garde ſur-tout de mettre de ceux-ci dans des terres fortes, ce ſeroit le moïen de n'avoir que de long-tems du fruit, & toûjours beaucoup de bois.

Le bon âge dans lequel on doit planter les jeunes arbres eſt lorſqu'ils ont trois ou quatre ans ; s'ils étoient plus jeunes, ils ſeroient plus long tems à garnir leur eſpalier, ou à ſe former en buiſſon, & étant plus vieux ſouvent ils ne jettent que de chetives productions, qui trompent nôtre eſperance.

L'opinion de beaucoup de gens eſt, qu'il n'eſt tel que de planter de gros arbres au ſortir de la pepiniere, d'autres contraires en ſentiment, ſoûtiennent qu'un arbre bien choiſi, de belle venuë, & de l'âge qu'on a marqué, pouſſera de plus beau bois qu'un qui ſera plus vieux, & qui ne jettera que du petit bois, quoiqu'en quantité.

Il faut rejetter les arbres mouſſus, ils ne peuvent rien promettre de bon ſortant d'un mauvais fond, ainſi ceux qui ont des charieres, & qui paroiſſent rabougris. Les arbres doivent être de

belle venüe, d'une tige bien unie, & d'un bois clair, prendre garde que la gréfe ait bien recouvert le ſujet ſur lequel elle eſt poſée, & qu'ils ſoient garnis de branches dans le bas, afin que l'eſpalier s'en forme mieux.

On choiſit toûjours de beaux jours pour arracher les arbres, dont le tranſport ſe doit faire autant qu'il ſe peut ſans les endommager.

CHAPITRE IV.

De la taille des Arbres, la maniere de les paliſſer, & d'autres ſoins qu'ils exigent pour devenir forts, & donner de beaux fruits.

QUant à la taille des arbres, le vray tems eſt le mois de Novembre & Decembre pour les arbres foibles, & celui du mois de Mars pour ceux qui ſont vigoureux, les pêchers ne doivent ſe tailler qu'à la fin de Mars, & au commencement d'Avril.

Taille des fruits à pepins.

On commence à tailler un arbre par le dépaliſſer, ſi c'eſt un eſpalier, & d'ôter ainſi qu'aux autres nains, tout le jet du bois d'Août, en quelque partie de l'arbre qu'il ſoit, ſi ce n'eſt à une place vuide, & que vous ſoïez ſans eſperance que la branche voiſine le rempliſſe, à moins que de la ravaler, pour l'obliger à pouſſer du nouveau bois qui opere cet effet.

Il faut retrancher entierement les nouvelles branches qui ſortent de deſſus les vieilles, & qui jettent avec trop de furie; on les apelle *Branches-gourmandes*, dautant qu'elles abſorbent toute la ſéve qui doit nourrir les bonnes branches.

Si neanmoins elles croiſſoient dans un endroit où elles paroiſſent neceſſaires pour remplir un vuide, on les y laiſſeroit & on les tailleroit à dix ou douze poûces.

Toutes branches qui viennent tant ſur le devant d'un arbre que ſur le derriere, doivent être ôtées, à cauſe qu'elles rendent l'arbre diforme: Le

meilleur eſt de les ébourgeonner en Avril & en May, quand elles commencent à pouſſer.

Tout bourgeon à fruit ſera laiſſé ; s'il ſe rencontroit pourtant au bout de quelque branche qu'on voulût qui donnât du bois, il ne faudroit point l'épargner, tailler la branche courte, & éborgner *les autres boutons à fruits* qui ſe trouveroient.

Les branches de qui on attend du bois, & qu'on nomme *branches à bois*, ſeront taillées ſelon leur force, c'eſt-à-dire, au trois ou quatriéme œil, ſi elles ſont vigoureuſes, & au deuxiéme ſi elles ſont foibles.

Les *branches de faux bois* doivent auſſi être retranchées, parce qu'elles ne ſont propres à rien ; il y a encore d'autres *petites branches chetives qu'on* ne *doit point épargner*, d'autant qu'elles ne font qu'aporter de la confuſion ſur un arbre, & l'endommager.

Comme dans un arbre eſpalier, contre'eſpalier ou buiſſon on doit toûjours avoir égard à la figure, on retranchera toutes les branches qui naîtront mal placées.

Quand on taille un arbre, il faut

faire attention à ſon plus ou moins de vigueur & s'y conformer, c'eſt-à-dire *le tailler* court s'il eſt foible, au lieu que s'il a de la force, on le taillera long : dans le premier cas, c'eſt à deux ou trois yeux, & dans le dernier à dix ou douze poûces.

Plus on ôte de bois à un arbre vigoureux, *plus il en rejette* ; c'eſt une maxime conſtante, & qui doit obliger un jardinier à ſçavoir ſe ménager là-deſſus.

Il y en a, qui aïant des arbres gréfez ſur franc qui s'emportent avec furie, & ne pouſſent que du bois, qui les laiſſent paſſer leur fougue, ne leur touchant preſque point ; ils prétendent qu'aprés ils fructifient beaucoup, on s'en raporte à eux, mais il vaut mieux alors recourir aux racines d'où leur vient leur trop de nourriture, & en retrancher quelques-unes des plus groſſes.

Faites le moins de playes que vous pourrez à un arbre, & ravalez plûtôt une branche difforme que de la tailler en pluſieurs endroits, le nouveau bois qu'elle pouſſera donnera plus d'eſperance d'en avoir du fruit dans la

ſuite, & rendra l'arbre plus beau.

Toute taille qu'on fait ſur une branche, doit toûjours être en talues ou pied de biche derriere un bourgeon à bois, au deſſus duquel on laiſſe un chicot de l'épaiſſeur d'un écu.

Pour donner la belle figure à un arbre & éviter les vuides, on obſervera de laiſſer toûjours derriere un œil qui regarde un vuide.

Si c'eſt un *buiſſon*, d'avoir égard à ſa rondeur & de la lui faire acquerir en mettant un cerceau au tour, attaché avec de l'oſier à deux ou trois échalats, pour y lier les branches, & obſerver de laiſſer l'œil le plus haut de chaque branche à bois en dehors de l'arbre.

Prenez bien garde de ne point laiſſer d'argots ſur un arbre, il n'y a rien qui le rende plus défectueux.

Taille des fruits à noyau.

On commence d'abord à les tailler comme les poiriers, c'eſt-à-dire on les dépaliſſe, & on en ôte tout le bois mort.

Les *branches à bois* ſe taillent au quatre ou cinquiéme œil, ſelon que l'ar-

bre a de force : on connoît aiſément ces branches, n'étant chargées d'aucuns boutons; aux *branches à fruit* on les leur double.

Taillez court ces branches-cy, ſi vous voïez que vôtre pêcher ſe dégarniſſe du côté des branches à bois.

Les *gourmandes* ſeront laiſſées au cas qu'elles ne ſoient point accompagnées de branche à bois, & taillées à dix ou douze poûces.

Quand un pêcher eſt uſé, c'eſt-à-dire, qu'il ne pouſſe plus de branches à bois, & qu'on ne peut eſperer qu'il en produiſe, il faut l'arracher, ſi c'eſt dans une terre legere; ou le couper par le pied, ſi c'eſt dans une terre forte ou humide.

Il faut agir à l'égard des *abricotiers* comme pour les pêchers, celui-cy quand on le ravale, ne tarde guéres à former une belle tête.

Les *pruniers* ſe taillent preſque de même; il eſt vrai qu'il faut uſer d'un peu plus de précaution à l'égard des branches à bois, qu'il faut toûjours tailler long, ou quelque fois les laiſſer entieres, autrement on n'auroit que du bois & point de fruit.

La taille des pêchers eſt ordinairement vers la fin de Mars ; on les taille encore depuis la mi-May, juſqu'à la mi-Juin ; mais ce ne ſont alors que les branches à fruit qu'on racourcit pour les fortifier, & donner de plus beaux fruits.

On les décharge auſſi du trop de fruit, & on retaille les branches gommées au deſſous de la gomme.

Autre travail pour les Abres fruitiers.

On pince les nouvelles branches de pêchers & de poiriers au trois ou quatriéme œil, quand on voit qu'elles veulent s'emporter avec trop de vigueur ; c'eſt au mois de May & Juin que cela ſe pratique.

Il eſt néceſſaire d'ébourgeonner les arbres tant à pepin qu'à noyau, c'eſt-à-dire d'ôter toutes les branches qui naiſſent en confuſion deſſus : c'eſt aux mêmes mois que deſſus que ſe fait ce travail.

Pour avoir de beaux fruits d'Automne & d'Hyver, il faut décharger vos arbres de ce que vous jugez qu'ils en peuvent avoir de trop, coupant avec

des ciſeaux les plus chetifs par le milieu de la queüe, au lieu de les abattre.

Dans le commencement d'Août & même ſur la fin de Juillet, il eſt bon petit-à-petit d'ôter les feüilles des arbres qui ombragent les fruits, afin que le Soleil par ſa chaleur contribüe à les colorer aux premieres roſées du matin qu'il fera, au défaut deſquelles vous les moüillerez une fois le jour avec l'arroſoir.

Pour ce qui eſt de paliſſer les arbres, le tems le plus propre eſt lorſqu'ils ſont taillez.

La principale ſujetion pour bien conduire un eſpalier eſt d'étendre les branches en forme de main, ou d'évantail ouvert, prendre garde qu'elles ne croiſent point les unes ſur les autres.

S'il ſe rencontroit pourtant quelque place à l'arbre qui ne fut pas garnie, on pourroit en ce cas croiſer quelque petite branche pour couvrir ce vuide; mais il ne faut ſuivre cette maxime que tres-rarement.

Il eſt néceſſaire de donner au moins quatre labours aux arbres par chacun an, le premier ſera avant l'Hyver, il faut que ce labour ſoit profond. Le

ſecond labour ſe fera à la ſortie de l'Hyver, il ſervira à bien mêler la terre avec le fumier qui aura été mis avant l'Hyver ; pour les autres, vous les donnerez legerement ; il ſufit d'empêcher les méchantes herbes d'y croître.

Les labours ne ſe font jamais par un tems de pluïe, ainſi que par le grand Soleil, dautant que l'un rend la terre en mortier, l'autre altere les racines qui ſont encore tendres.

Donnez-vous de garde de labourer les jeunes arbres, ſur-tout dans les terres chaudes & legeres, la premiere & ſeconde année qu'ils ſont plantez, c'eſt riſquer à les perdre ; il faut laiſſer à leur pied le fumier qu'on a dit d'y mettre en les plantant, & ſe contenter de les arroſer pendant les grandes chaleurs.

CHAPITRE V.

De la Pepiniere & Bâtardiere.

LA pepiniere étant l'endroit où l'on commence à élever les arbres, il eſt bon de dire ici de quelle maniere on doit la gouverner.

Il faut d'abord choiſir un bon morceau de terre, ſelon qu'on ſouhaitte que la pepiniere ſoit plus ou moins ſpacieuſe, & l'aïant fait foüiller; (il lui faut de neceſſité ce travail,) on ſonge aprés à la remplir des ſemences qui lui conviennent, tant pepins que noyaux.

Les premiers ſe ſement en rayon, & les autres au plantoir à quatre bons doigts les uns des autres, on prend garde de ne point mêler les eſpéces, & pour cela on les met à part.

On préſupoſe que la terre où on les met ait été préparée comme il faut, & on obſervera de choiſir un beau tems pour faire ce travail, & toûjours vers la fin de Février, quand la terre ſera rendüe meuble.

A l'égard des noyaux; ce travail ſe

doit pratiquer en Novembre ou Décembre, & on ne ſe ſert que d'amandes pour cela. Voici la meilleure methode & celle qui réüſſit le mieux.

On prend des pots ou des manequins, on met d'abord deſſous un lit de terre ou de ſable, puis des amandes, en ſorte qu'elles ne ſe touchent point, & on continüe ainſi lit par lit, juſqu'à ce que ces manequins ou ces pots ſoient remplis.

Il eſt bon de les arroſer, de les laiſſer à l'air juſqu'aux gelées, & lorſque le froid eſt venu, de les porter en une cave ou autre endroit, où il ne puiſſe point avoir priſe ſur ces noyaux; ils reſtent en cet état juſqu'au mois de Mars qu'on les en tire pour les planter en place, & pour cela, on les verſe doucement à terre, on les manie de même, crainte d'en rompre le germe qui eſt déja formé; puis on les plante ſur des alignemens, & à la diſtance qu'on a dite: Cette méthode de planter les noyaux eſt propre pour les terres humides, ainſi que pour les legeres.

Pour les *Plans enracinez*, tant francs que ſauvageons de bois, de pomes & de poires, que pruniers & coignaſſiers,

vous creuſez de petites rigoles de la hauteur & largeur d'un fer de bêche ſeulement, diſtantes de trois pieds l'une de l'autre, & jettant la terre toute d'un côté ſur le bord du rayon.

Cela fait, vous y poſez vôtre plan l'apuiant de l'autre côté, & l'aïant auparavant habillé comme il faut, vous ne le placez qu'à demi pied l'un de l'autre, chaque eſpéce à part.

A meſure que vous poſerez vos plans dans cette tranchée, vous y ferez jetter la terre deſſus, & remplirez le rayon ſur lequel vous marcherez un peu, pour affermir la terre & la mieux faire joindre aux plans, cela empêche que leurs racines ne s'éventent.

Il faut être ſoigneux d'en déranger les méchantes herbes, par des labours fort legers qu'on leur donne: il eſt bon de rogner les plans à quatre doigts haut de terre quand on les y met, & non pas par un raiſonnement auſſi faux qu'il eſt ridicule, d'attendre comme la plûpart des jardiniers, à faire cette operation au mois de Mars.

Quand les plans ont pouſſé on ne leur laiſſe qu'un jet, abattant les au-

tres au mois de Février ſuivant, & ſur ce jet on ébourgeonne les yeux d'en bas juſqu'à un pied de haut, afin qu'il ne ſe trouve point de nœuds à l'écorce qui empêche de placer une gréfe commodément.

Si dés l'année même que vos plans auront été mis en terre, *il s'en trouve d'aſſez forts pour écuſſonner*, & qu'ils ſoient en ſéve, ne faites aucune difficulté de les gréfer.

Pour les amandiers, ils ſe gréfent toûjours la même année que les noyaux ſont plantez, autrement c'eſt leur faire perdre une année mal à propos; on les écuſſonne toûjours ſur jeune bois, & non ſur celui de deux ans, où l'écuſſon ne reprend que rarement.

Tous ces plans étant ainſi plantez, on les entretient tous les ans de trois ou quatre labours, & on les gréfe comme nous le dirons dans la ſuite: paſſons auparavant à la bâtardiere.

De la Bâtardiere.

Une bâtardiere eſt un plan d'arbres grefez & tirez de la pepiniere qu'on éleve & qu'on conduit en eſpaliers ou

buiſſons, juſqu'à ce qu'on les déplante pour les mettre en place. Cet endroit eſt ordinairement un des plus reculez du jardin, à cauſe qu'il cacheroit la vûë des autres quarrez.

Le lieu étant choiſi, & la terre bien préparée, on fait faire des trous tirez au cordeau de deux pieds de large ſur tout ſens, & d'un pied & demi de profondeur, diſtans de quatre pieds l'un de l'autre, & les rangées éloignées de même.

Aprés cela, on prend dans la pepiniere les arbres gréfez, on les tranſplante dans la bâtardiere, il n'importe que la gréfe ne ſoit que de deux ans, ils ſont aſſez bons pour être replantez; & pour y réüſſir, on ſe reglera ſur ce qui a été dit ſur la maniere de planter les jeunes arbres.

Ces arbres étant ainſi plantez; on les conduit ou en eſpaliers, ou en buiſſons par le ſecours de la taille, comme s'ils étoient en place.

Si vous voulez durant les grandes chaleurs, faire beaucoup de bien à ces jeunes arbres, c'eſt de mettre au tour du pied de la fougere ou du grand fumier; quatre doigts d'épais ſeulement, &

& trois pieds en largeur ſuffiſent : leur tige doit être au milieu ; cela ſert à ombrager les racines, à entretenir la fraîcheur de la terre, & empêche que les grandes pluïes venant à la battre, ne l'oblige à ſe crevaſſer lorſque le hâle auroit donné deſſus ; ce qui leur cauſe un notable préjudice.

Si immediatement avant que de mettre ce fumier, on fait donner un labour à la terre, ce ſera un double avantage que les arbres en recevront, dautant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne pouſſera aucune mauvaiſe herbe ſous ce fumier.

Une *Bâtardiere* eſt néceſſaire pour trois raiſons, la premiere pour avoir des arbres comme en magazin, & dont on puiſſe ſe ſervir pour remplir d'abord la place d'un qui ſeroit mort, ou qui languit & ne profite point.

La ſeconde, pour ôter la confuſion qui pourroit être dans une pepiniere, à cauſe de la trop grande quantité de jeunes arbres.

Et la troiſiéme c'eſt pour en avoir à vendre & ſe dédommager par là de la dépenſe qu'on a faite à les planter ; on peut auſſi tirer du fruit de ces

arbres en cet endroit, ce qui eſt une double ſatisfaction.

On doit auſſi avoir une bâtardiere pour les *arbres à plein vent*, que d'autres nomment *arbres de haut-vent*, *en plein air*, & d'autres *arbres à pied droit*, ou *arbres de haute tige*, ils doivent en avoir ſix à ſept pieds pour être beau.

Quoique ces arbres demandent en quelque façon la même culture que les arbres nains, néanmoins il faut obſerver en les plantant, & pour leur bien préparer la tête, d'y laiſſer trois ou quatre branches de la longueur de dix ou douze poûces.

Les poiriers de tige ne doivent être gréfez que ſur franc & en fente, & les pomiers ſur doucin & non pas ſur paradis : les arbres à plein vent veulent auſſi qu'on les décharge du bois qui leur eſt inutile, & être plantez à deux toiſes & demie ou trois toiſes de diſtance ; ſi l'on plante un buiſſon entre deux, il faut quatre toiſes.

Le quinconce eſt la figure qui leur eſt le plus ordinaire : on peut encore les planter, ſi on veut, à angles droits.

On pourra ſemer dans ces plans quelques herbages, & particulierement des

légumes, comme pois, féves &c. Cela ſervira à les entretenir de labours, mais il ne faut pas que ce ſoit la premiere année, à moins que ces labours ne ſe donnent à plus d'un bon pied éloigné de celui de l'arbre; pour les raiſons qui en ont été dites.

CHAPITRE VI.

Des gréfes & du choix qu'on en doit faire.

CEſt un point eſſentiel, en fait de jardinage, de ſçavoir bien choiſir les gréfes, car c'eſt de-là que dépend la fecondité plus ou moins promte des arbres.

Les meilleures gréfes pour la fente ſont celles qu'on tire du bout des plus fortes branches d'un arbre qui eſt dans ſon année de raport: il eſt bon qu'il y ait du bois de deux féves, elles ſe cüeillent en Février qui eſt le tems de gréfer, ou en Mars, il n'importe en quel tems de la Lune.

En cüeillant vos gréfes vous leur laiſ-

ſerez, comme on a dit, du bois de la ſéve précédente, la longueur de deux ou trois traverts de doigt, pour y faire l'entaille, ce n'eſt pas qu'on péchât beaucoup quand on ne gréferoit que du bois de la derniere ſéve ; Mais l'experience a apris que ſuivant la derniere maxime, les arbres en raportent plûtôt du fruit.

On peut conſerver les gréfes juſqu'à ce qu'on veüille les apliquer ſur le ſujet qu'on leur deſtine, en les enterrant à moitié dans quelque petit endroit un peu ombragé.

La gréfe *pour écuſſon à œil pouſſant*, ſe cüeille quand on veut s'en ſervir ; c'eſt pour l'ordinaire au mois de Juin, & ſelon qu'on remarque que le bois eſt en ſéve, & l'œil de la gréfe eſt aſſez fort pour pouvoir être levé ſans offenſer le germe qui eſt dedans.

Il faut apliquer au plûtôt cette gréfe, ſi-non la conſerver dans de l'eau fraîche & nette, qu'on changera tous les jours ; elle ne doit tremper que d'un travers de doigt ſeulement.

La gréfe pour *l'œil dormant* ſe cüeille en Juillet ou Août, c'eſt auſſi l'action de la ſéve qui doit regler cette opera-

tion : nulle conſideration pour la lune en ce travail, ce n'eſt qu'une ſuperſtition groſſiere, & digne ſeulement des eſprits foibles en fait d'Agriculture.

Si la ſéve eſt lente à agir dans les terres legeres, il faut au defaut d'une certaine humidité qui leur convient, uſer des arroſemens ; cette humeur ſans doute la mettra en mouvement dans les ſauvageons. L'écuſſon eſt toûjours aſſez bon quand même il ne ſe voudroit point détacher de ſon bois, puiſqu'on les peut apliquer enſemble ; mais le ſujet manque quelquefois bien de diſpoſition, pour le recevoir heureuſement faute de ſéve, & il arrive ordinairement, quand l'Eté eſt trop ſec, qu'ils ne pouſſent que fort peu dans la ſéve d'Août.

On connoît que le ſauvageon, ou ſujet eſt bien en ſéve, en deux manieres ; l'une en inciſant l'écorce avec le gréfoir ; ſi en la levant elle quitte le bois, c'eſt bon ſigne, ſi non, il faut attendre que la ſéve agiſſe plus abondament ; autrement on travaille en vain.

L'autre indice eſt quand on voit au bout des branches des ſujets, des feüilles produites par la nouvelle ſéve qui

ſont plus blanchâtres que les autres.

La gréfe pour l'écuſſon ſera choiſie pour les poiriers du jet de l'année, les yeux en ſeront bien nourris & bien formez ; pour le pêcher ce ſera de même quant au jet, mais il faut que les yeux en ſoient doubles, & que la branche ſoit de belle venuë ; il y en a beaucoup qui ſont maigres par le bout, auſquelles à peine trouve-t-on un ou deux yeux de bons. On cüeille ces gréfes tout proche du jet de l'année précédente ; on en ôte le bout d'en haut où l'on ne ſçauroit lever d'écuſſons ; il faut auſſi couper les feüilles à la moitiée de la queüe, n'étant beſoin que d'un petit bout de cette partie pour tenir l'écuſſon lorſqu'on le place.

CHAPITRE VII.

De la maniere de gréfer tant en écuſſon, fente qu'autrement : De quelques avis ſur les gréfes, & particularitez qui regardent les arbres & les fruits.

ON ne compte que trois manieres principales de gréfer, qu'il ſoit néceſſaire de ſçavoir, & dont on puiſſe eſperer un heureux ſuccés : Il y a *l'écuſſon*, la *fente* & la *couronne*.

L'écuſſon eſt de deux ſortes, ſçavoir à *œil pouſſant*, & à *œil dormant* ; le premier ſe fait au mois de Juin, & l'autre en Juillet, Août & Septembre, & il faut pour réüſſir dans l'un & l'autre, que l'arbre ſoit en pleine ſéve.

Si-tôt que l'écuſſon à œil pouſſant eſt fait, on coupe la tige du ſauvageon à quatre doigts ou environ au-deſſus de la gréfe, pour l'obliger incontinent à pouſſer, au lieu qu'à celui à œil

dormant, l'operation ne s'en fait qu'en *Avril.*

Pour réüſſir à poſer l'un & l'autre écuſſon, il faut que le tems ſoit beau & doux, point ſec ni pluvieux, parce que le hâle & la pluïe empêchent qu'il ne ſe colle au ſujet : voici au reſte comment on léve l'écuſſon.

Prenez vôtre gréfoir, faites une inciſion ſur la gréfe en forme d'un V. tenez-en bien aprés cela les feüilles, & tâchez en le tirant doucement à vous, à le lever.

Cela fait, vous inciſerez le ſujet avec vôtre gréfoir à l'endroit le plus uni, à trois ou quattre poûces au-deſſus de terre, & cette inciſion ſe fera en maniere d'un T. on doit bien prendre garde dans cette operation, à ne point offenſer le bois, en enfonçant trop le gréfoir, car la moindre bleſſure qui pourroit ſurvenir à ce bois, pourroit faire douter du ſuccés de l'entrepriſe.

Ces deux inciſions étant achevées; on prend le manche du gréfoir, avec lequel on ouvre de part & d'autre l'écorce de l'inciſion du ſujet, enſuite on prend de la main gauche l'écuſſon qu'on tient dans ſa bouche, & de la droite

on

on l'inſere avec le coin du manche du gréfoir dans cette inciſion.

L'écuſſon poſé, vous le liez avec de la laine, qui vaut mieux que la filaſſe, dautant que s'allongeant à meſure que l'écuſſon pouſſe, elle ne l'étrangle point.

L'œil dormant eſt préferable pour les pêchers & abricotiers à celui de la pouſſe, à cauſe que n'aïant pas le tems devant l'Hyver de pouſſer, il ſe met hors par-là du dommage qu'en recevroit ſon jeune jet.

L'Hyver étant paſſé, & cet écuſſoncy commençant à pouſſer, on coupe la tige du ſauvageon, comme on l'a dit, & la laine qui le tient ſerré; c'eſt par derriere que cette ligature ſe coupe, ſans l'ôter, dautant qu'elle tombera aſſez d'elle-même.

Pour l'argot qui eſt au-deſſus de l'écuſſon, il ne faut le couper qu'au mois de Février de l'année ſuivante, dans le tems qu'on taille les arbres.

De la gréfé en fente.

Quant à la *gréfe en fente*, tous arbres depuis la groſſeur du doigt, juſqu'aux plus gros, y peuvent être propres;

le tems de la faire eſt depuis que les gelées ſont paſſées, juſqu'à ce que les arbres entrent en ſéve.

Pour gréfer en fente, il faut ſcier le ſauvageon à quatre poûces environ au-deſſus de la terre, puis en ragréer la coupure avec la ſerpete.

Cela fait, fendez vôtre ſujet du côté ou l'écorce vous paroît la plus unie, & un peu à côté de la moëlle, avec un petit coin de bois que vous laiſſez dans la fente, juſqu'à ce que vôtre gréfe ſoit prête à y être introduite; enſuite vous taillez cette gréfe en maniere de coin, vous l'inſerez dans le ſujet, & la placez ſi bien, que les endroits par où monte la séve (qui ſont entre le bois & l'écorce) ſe joignent tres-juſtement.

Aïant poſé vôtre gréfe, vous ôtez le coin bien doucement ſans ébranler la petite branche gréfée, vous couvrez ce qui reſte de la fente avec un peu d'écorce tendre, puis vous l'emmaillotez avec de la terre glaiſe, de la mouſſe par deſſus, & deux écorces de ſaules croiſées qu'on lie d'un ozier au-deſſous de la fente de la gréfe, cela s'apelle en terme de Jardinage une *poupée*.

On peut ſur un ſujet pour la fente y poſer deux ou quatre gréfes, ſelon la groſſeur du ſujet, en ce cas-cy, on fait ſur le ſauvageon deux fentes en croix, & on obſerve au reſte tout ce qui a été dit.

Si vous gréfez en fente ſur un vieux arbre qui ſoit vigoureux, il eſt bon de ne lui pas abattre toutes ſes branches, & voir auparavant comment la ſéve agira, car s'il n'y avoit que le ſujet ſeul, il pourroit arriver que cette ſéve y ſeroit ſi abondante qu'elle ſuffoqueroit la gréfe; ſi au contraire on voit qu'elle y agit modérément, on coupera alors toutes ces branches inutiles.

De la gréfe en couronne.

Cette gréfe ſe fait entre le bois & l'écorce, & ordinairement ſur les vieux arbres, & dont l'écorce eſt trop dure pour ſouffrir l'effort du coin ſans être endommagée.

Cela obſervé, & aprés qu'on a ſcié le ſujet & rafraîchit le trait de la ſcie juſqu'au vif; on taille les gréfes par un ſeul côté en aiguiſant, puis on prend un petit coin de fer qu'on poſe entre le

bois & l'écorce, on frape dessus avec un maillet pour détacher l'écorce d'avec le bois, & aprés l'avoir retiré, on y poſe la gréfe, mettant le bois coupé du côté du bois du ſujet, l'écorce contre l'écorce, & enfonçant cette gréfe juſqu'au haut de l'entaille.

On met ainſi au tour du tronc de l'arbre, autant de gréfes qu'il en peut porter, diſtante l'une de l'autre de trois poûces & demi, ou environ : le tems de gréfer en couronne eſt à la fin d'Avril & au mois de May, quand les arbres ſont en pleine ſéve ; on n'attend pas ce tems pour cüeillir les gréfes qui y ſont propres, on les cüeille comme pour la gréfe en fente, & on les conſerve juſqu'à ce tems-là enterrées, comme on a dit cy devant.

Quand la gréfe en couronne eſt faite, on ſe ſert d'ozier pour lier le ſujet & tenir les gréfes en état, puis on y fait une poupée, comme à la gréfe en fente.

Si quelques unes des gréfes qu'on a faites en fente ou en écuſſon, manquent à pouſſer, il ne faudra pas en arracher les ſujets, car ils repouſſeront de nouveaux jets, qui auront quantité de petites branches qu'on éla-

guera d'un demi-pied de haut, & plus, s'ils ſont bien forts. Cela ſe fait en Automne aprés la cheute des feüilles, & l'on a par ce moïen des ſujets ſur leſquels on peut regréfer.

Les poiriers ſe gréfent en écuſſon ſur la coignaſſe, & en fente ſur le franc, ſauvageons de bois ou autres gros ſujets.

Toutes ſortes de pomiers viennent tres-bien, & donnent de tres-beaux fruits ſur paradis, mais les arbres en demeurent toûjours nains, & particulierement le calville qui y fait merveille, & qui prend plus de rouge dedans que celui qui eſt gréfé ſur franc, qui eſt le veritable ſujet pour les pomiers à plein vent.

Les *pruniers* reçoivent également bien l'écuſſon comme la fente; il y en a quelques eſpéces qui viennent francs du pied, c'eſt-à-dire, qui n'ont point beſoin d'être gréfées, & pouſſent de leur racine une tige qui forme un arbre, dont le fruit qu'il aporte eſt merveilleux, telles ſont quelques eſpeces de damas, & la ſainte-catherine; quoique la gréfe pourtant qui eſt un ſecours de l'art, l'emporte toûjours au-deſſus

de la nature : les meilleurs ſujets pour gréfer les pruniers au ſentiment des jardiniers les plus experimentez, ſont le ſaint-Julien, & le Damas.

Les *Abricotiers* ſe gréfent ſur les amandiers, & pruniers, & toûjours en écuſſon, à œil dormant ; il y a de deux ſortes d'abricots, l'ordinaire & le hatif ; celui-ci demande une bonne expoſition. Les abricotiers en eſpalier donnent leur fruit plus gros que celui qui eſt à plein vent, mais l'autre les produit d'un meilleur goût, & plus ſucculent.

Les *Pêchers* ſe gréfent comme les abricotiers, c'eſt-à-dire ſur l'amandier & ſur le prunier de damas noir & ſaint-Julien ; ceux qu'on gréfe ſur pêcher ne durent que tres-peu, on ne s'aviſe guéres auſſi de le faire, à moins que ce ne ſoit quelques pêchers en place qu'on veüille écuſſonner, pour en changer l'eſpece.

Si par l'intemperie de quelque mauvaiſe fraîcheur d'une nuit, ou par un vent roux les feüilles ou le jeune bois d'un pêcher ſe trouvent endommagez, le plus court chemin eſt de le ſcier au plûtôt juſqu'au gros des plus fortes branches,

afin qu'elles en rejettent de nouvelles, qui reparant le dommage, tiendront toûjours l'arbre garni. Autrement, le bois bleſſé ne pouſſe que des branches maigres, & dont on ne peut rien eſperer.

Les curieux qui veulent garantir leurs pêches & leurs abricots de la gelée, font au deſſus de leur eſpalier une maniere de petit auvent de deux pieds de ſaillie hors du mur, & mettent de grands rideaux de toile au-devant, pendus à des tringles de fer, & des anneaux pour les fermer ou ouvrir en tems & lieu.

Au lieu de rideaux, on y met des paillaſſons ou des nattes qui ſe roulent & qu'on abat quand on veut : c'eſt une dépenſe à la verité, mais c'eſt pour plus d'une année ; aprés cela, il ne faut plus qu'être ſoigneux de couvrir à propos ces pêchers, & de les découvrir quand le Soleil donne, ou que le tems eſt doux.

Les ceriſiers, & bigarotiers ſe gréfent ſur le meriſier pour le plein vent, & ſur le ceriſier pour être nain. Le tems de les écuſſonner eſt au commencement de Juin, quand le fruit com-

mence à rougir & prendre couleur ; il s'en peut auſſi gréfer à œil dormant, ſi on veut ; le *Mériſier* reçoit plûtôt la fente que l'écuſſon, & cette gréfe convient auſſi pour les arbres de tige.

Pour les *Amandiers*, nous avons dit la maniere de les multiplier par la ſemence *dans le chapitre des pepinieres; on peut y voir.*

CHAPITRE VIII.

Des Figuiers.

POur ne point nous arrêter ici à la méthode de multiplier les figuiers par le ſecours de la ſemence, nous paſſerons aux autres manieres de les élever, qui ſont les *Boutures, plans enracinez*, ou *drageons*, & les *marcottes.*

Les boutures ſont meilleures éclatées que coupées ; il faut qu'elles aïent au moins trois ans, que le bois en ſoit robuſte & plein de nœuds ; la cime à trois fourchons eſt préferable à tout autre ; on fait cas auſſi de celle qui

eſt au haut de l'arbre ; & le veritable tems de les planter eſt le mois de Mars & d'Avril ; cela ſe fait en rigole comme les coignaſſiers.

Les marcotes ſe font en paſſant une branche à travers un manequin rempli de bonne terre, on l'attache bien ferme à l'arbre, afin qu'il ne ſoit point ébranlé par les vents, ce qui empêcheroit que la branche paſſée dedans ne prît racine. On a ſoin de l'arroſer de tems en tems, afin d'aider à la vegetation.

Il faut marcoter les figuiers un peu auparavant qu'ils commencent à pouſſer, comme au mois de Mars, & les ſevrer de leur mere au mois d'Octobre, pour les planter à demeurer ſoit en caiſſe, pots, ou pleine terre.

Les drageons, s'éclatent du pied, & comme il y tient toûjours un peu de chevelu, ils ſe plantent comme les marcotes.

Les figuiers réüſſiſſent mieux dans les terres legeres que dans les humides; leur principale taille eſt de ſoigner à pincer le bout des jets de l'année, dés le commencement de Juin, cela fait que les figuiers en donnent plus de fruits.

Le bois des figuiers étant fort ſuſceptible de gelée, on doit les couvrir pendant l'hyver quand ils ſont en pleine terre, & mettre les caiſſes dans la ſerre.

Ne plantez jamais de figuiers prés des cloaques ou eaux croupiſſantes, ils n'y font choſe qui vaille, donnant toûjours plus de bois en ces endroits, que de fruit.

Les figuiers qu'on plante en lieux chauds, pierreux ou ſabloneux, ont le goût bien plus relevé, que ceux qu'on met en terre froide, ou ſous des goutieres, ils demandent plûtôt l'abri des murs que le plein vent.

Ces arbres ne veulent point qu'on les contraigne comme les autres eſpaliers, ainſi, au lieu de les coller contre le mur, on ſe contente d'en attacher le corps des groſſes branches, & non pas les jets, d'où naiſſent les figues qui veulent de l'air.

Les figuiers ſe gréfent en flûte ou en écuſſon, celui-cy eſt le plus ſur & le meilleur, il faut toûjours les écuſſonner au bas de l'arbre.

L'écuſſon pris ſur une branche de deux ou trois ans eſt plus sûr, que ce-

lui qu'on léve ſur du jeune bois de l'année, & à cauſe de l'épaiſſeur de l'écorce, on le léve d'un ſeul coup de couteau, parce qu'alors, il s'aplique mieux ſur le ſujet.

Quand par malheur le grand froid a ruiné les figuiers, il ne faut les receper qu'aprés la ſaint Jean, la ſéve qui y agit toûjours en abondance, les renouvelle bien-tôt.

Les cendres de la leſſive ſont merveilleuſes pour raviver les figuiers, & les conſerver toûjours en bon état: on les répand à leurs pieds, elles empêchent l'herbe d'y croître, & font mourir celles qui y ſont venuës.

Les figues qui réüſſiſſent le mieux dans les climats temperez ſont les *figues blanches à petit grain*, *& la figue violette*, la premiere a l'eau fort ſucrée & eſt tres-fondante, elle a tres-peu de pepins, & raporte en Eté & en Automme: l'autre eſt longue, aſſez groſſe, charge beaucoup dans les deux ſaiſons; mais celles qui naiſſent en Automne ne meuriſſent qu'à peine, au reſte en Eté elles ſont fort ſucrées.

CHAPITRE IX.

Traité de pluſieurs arbres arbuſtes & arbriſſeaux, avec des inſtructions pour les élever.

DES MEURIERS.

LEs meuriers ſont rares dans les pepinieres, parce qu'on n'en fait point ordinairement de grands plans, ils ſont pourtant tres-utiles & néceſſaires tant à la Ville qu'à la Campagne; leur fruit eſt agreable à manger, on s'en ſert pour faire du ſyrop pour les maux de gorge, il eſt de longue durée. Cet arbre ſe plante pour l'ordinaire dans les cours ou baſſes-cours, & jamais dans les Jardins: il y a le *Meurier rouge* & le *blanc*. L'uſage de celui-cy eſt pour faire des berceaux & des allées dans des jardins qui ſont fort agreables: il y a des pays où on ſe ſert des feüilles pour la nourriture des vers à ſoye.

Ces meuriers ſe greffent tous deux ſur l'orme en écuſſon ou ſur le tilleul:

on eſtime mieux le dernier ſujet que l'autre, qui par les boutures qu'il jette de toutes parts, nourrit moins ſon fruit.

Il y en a qui gréfent le meurier rouge ſur le blanc, mais comme l'un eſt auſſi rare que l'autre, on a recours plûtôt au ſujets dont on vient de parler qu'à ces derniers; quand les meuriers ſont gréfez, on les cultive en pepiniere comme les autres arbres.

Des Neſliers.

Il y en a de trois ſortes, ſçavoir le *neſlier à feüilles larges, & à fruit gros*, le *neſlier à petit fruit & ſec*, & *le neſlier à fruit ſans noyau*: le premier eſt celui qui ſe voit le plus communément dans les Jardins, il n'y a guéres de maiſons de Campagne qui n'en ſoit fournie.

Toutes ces eſpeces ſe peuvent gréfer heureuſement ſur l'épine blanche, ou ſur le franc poirier. Les terroirs humides & froids leur conviennent mieux que pas un autre, on les gréfe en écuſſon ou en fente, ſi les ſujets ſont aſſez gros, & qu'ils ſoient jeunes.

Des Jaſmins communs.

On marcote cet arbriſſeau pour en multiplier l'eſpece ; il eſt propre à mettre en eſpalier dans les Jardins de propreté, ce qui forme une maniere de tapiſſerie de verdure le long d'un mur, qui eſt fort agreable : on en couvre auſſi des cabinets ſi on veut, & ce Jaſmin aujourd'huy pour ces uſages, eſt devenu fort à la mode : il y a une eſpece de *Jaſmin jaune* qui ſe pullule de même, mais qui n'eſt pas ſi recherché.

Du Jaſmin d'Eſpagne.

On tire du plan enraciné du Jaſmin commun, pour grefer celui *d'Eſpagne.* On met pour cela ce plan dans des caiſſes ou pots, pour les pouvoir mettre plus facilement dans la ſerre pendant l'hyver.

C'eſt en fente ordinairement que ſe grefe cet arbriſſeau, & ſur un jet de l'année précedente, poſant la grefe au milieu de la tige du ſauvageon, qui en eſt le ſujet ; on l'envelope aprés d'un petit morceau de cire, y faiſant une petite poupée.

Pour le conduire dans les formes, on le taille tous les ans à la fin de l'Hyver prés de la gréfe, ne laiſſant qu'un œil à chaque brin, pour produire les jeunes jets où ſeront les fleurs. La tête de cet arbriſſeau doit avoir la forme d'une petite tête d'ozier, & une tige d'un pied de haut.

Cette eſpéce de Jaſmin eſt devenuë fort commune en France, depuis qu'on s'eſt adonné à en gréfer. Autrefois on en mettoit en eſpalier, mais la ſujetion qu'il y faloit aporter étant trop embarraſſante & coûtant trop de ſoins, fait qu'on a négligé ce travail.

Des Roſiers muſquez.

Ces roſiers s'écuſſonnent ſur l'églantier, & ſont tres-faciles à gouverner; puiſqu'il n'y a qu'à les décharger du bois mort, & arrêter les jeunes jets qui s'emportent trop, pour faire que les autres profitent davantage: ils ſe multiplient auſſi de *Marcottes*, & de *Boutures* les couchant dans quelque endroit ombragé, pour leur faire prendre plûtôt chevelu.

Des Myrtes.

Les *Myrtes* ſe marcotent, & le veritable tems, c'eſt toûjours un peu auparavant la ſéve d'Août.

Pour y réüſſir, on fend le bois qu'on met en terre, à l'endroit d'un nœud, *juſqu'à la moitié de la* groſſeur de la branche & environ trois ou quatre doigts de longueur: En ſix ſemaines ils jettent un chevelu ſufiſant pour les ſevrer, & traſplanter; ils pouſſent auſſi du pied de petits rameaux qu'on ſepare de la mere branche, & qui font merveille aprés.

Des Lauriers-Roſes, & Lauriers-Ceriſes

Ils ſe gouvernent de même que les Myrtes, les lauriers ceriſes ſe peuvent mettre en paliſſade ſi on veut, & paſſent l'Hyver en pleine terre ſans danger.

Des Lauriers communs.

On ſe ſert de balauſtes, (c'eſt le nom de leur graine) pour les multiplier, on les

les ſeme pour cela en caiſſes, ou en pots, & dés la premiere ou ſeconde année ils peuvent être replantez, pourveu qu'on ait eu la précaution de les mettre en une terre moitié terreau, & moitié terre franche, & qu'on ne les ait point laiſſé manquer d'eau.

Si on les place ſous quelque égoût de toits à couvert du Soleil du midi, ils viendront beaux à merveille: il eſt bon pendant les gelées de les couvrir de paille pour les en garantir en étant fort ſuſceptibles.

Du Philirea ou Alaterne.

On en ſeme avant l'Hyver la graine en caiſſe ou en pots qu'on porte dans la ſerre, où cette graine germe mieux, & donne de plus beaux jets que ſi elle n'étoit ſemée qu'au printems.

Quand ils ont ſeulement demi pied de haut, on les peut replanter, ils ſouffrent qu'on les tonde ſans que cela leur cauſe aucun préjudice On en dreſſe des berceaux & on en fait des palliſſades qui donnent beaucoup d'agrément à un Jardin, quand elles ſont bien conduites.

Il eſt encore d'autres arbuſtes comme *Altea frutex, l'arbre de Judée, le Lilas* & autres, dont nous ne parlerons point, étant tres-faciles à élever.

CHAPITRE X.

D'une méthode tres-facile pour cultiver les fleurs.

CE n'eſt point ici un traité complet ſur cette matiere, c'eſt ſeulement la culture de quelques fleurs, & autant qu'il en faut pour divertir l'eſprit d'un curieux, lorſqu'il eſt à ſa Maiſon de Campagne.

Terre propre à un Jardin pour fleurs.

Elle doit être legere & ſubſtantielle, bien meuble, & avoir pour le moins un pied & demi de profondeur, les terroirs humides & francs ne ſont point bons pour ces plantes, & pour entretenir la terre telle qu'on vient de le dire, on y mêle ſouvent du terreau de couches. C'eſt le ſecret pour faire que les fleurs y croiſſent bien.

Les Jardins à fleurs ſont ou Jardins particuliers diſtribuez à l'ordinaire, ou parterres en découpez, cela dépend de la fantaiſie de ceux auſquels ces Jardins apartiennent.

Des Anémones.

Pour entrer d'abord en matiere, on dira que les Anémones ſe plantent depuis le mois de Septembre juſqu'en Octobre ſur planches, ou en platte-bandes, ſur des alignemens tirez au cordeau, à quatre poûces l'un de l'autre, & plantées à même diſtance, dans des trous faits au plantoir; on ſoigne de les tenir nettes de méchantes herbes, & de les arroſer quand elles commencent à pouſſer, ou quelles ſont en fleur; il eſt bon pour les garantir de la gelée, de les couvrir de grande paille ou fumier.

Les pattes d'Anémones ne reſtent en terre depuis qu'elles ſont plantées, que juſqu'aprés la ſaint Jean-Baptiſte qu'on les léve; il faut les mettre ſécher, elles s'en gardent mieux, & que ce ſoit toûjours dans un endroit à couvert de la pluïe, & des ardeurs du Soleil.

Des Renoncules.

Les renoncules ſe plantent & ſe lévent en même-tems que les anémones, dans une même terre, & à pareille diſtance. Il faut ſoigner de les lever auſſitôt que leur feüille eſt tombée.

Des Martagons.

Ils ſe multiplient par le moïen de leurs oignons, pourveu qu'on les mette dans une terre bien labourée, *ils* y croiſſent toûjours aſſez bien; quand la fleur eſt paſſée, on en coupe la tige pour leur faire pouſſer des racines. Les *Lys*, & les *Imperiales* ſe gouvernent de même.

Des Narciſſes.

Ces plantes pour l'ordinaire veulent une terre legere & ſubſtantielle; on les plante en platte-bande ou dans des pots, à la hauteur de cinq doigts, & dans une pareille diſtance. Il y a des oignons qui viennent du levant qui ne fleuriſſent point dans nos Jardins, s'ils ne ſont plantez à fleur de terre, c'eſt à quoi il faut prendre garde.

Des Jonquilles.

La terre de potager eſt celle qui convient le mieux à ces fleurs, elles ne veulent pas être trop expoſées au Soleil.

La Jonquille d'automne demande un endroit ombragé, une terre legere, & être plantée à la hauteur de trois doigts & à deux de diſtance l'une de l'autre : on n'enleve l'oignon que bien rarement. Pour la garentir en Eté du trop grand chaud, on l'ombrage de quelque paillaſſon ou autre choſe de cette nature.

Du Crocus.

Une terre graſſe lui convient, & veut qu'on le plante à la hauteur de trois doigts & à même diſtance ; en platte-bandes ou dans des découpez de parterre.

Des Tulipes.

Les tulipes veulent une terre ſubſtantielle, lorſqu'elle eſt trop legere, elles n'y font rien qui vaille & avortent la plûpart ; il faut que cette terre ſoit bien meuble, le terreau remedie aux de-

fauts qui pourroient ſe trouver dans la terre d'un Jardin.

Ces plantes ſe multiplient d'oignons ou de graines, en ce cas-cy, il faut prendre de celles qui ſont tardives, elles réüſſiſſent mieux, & panachent plus facilement : à l'égard des couleurs les blanches à fond noir ou bleu, ou les rouges d'écarlate à fond bleu violet, & bordé d'un cercle blanc, ſont préferables à toutes les autres.

Quand on veut les ſemer, on remplit un pot de bonne terre à potager bien paſſée au crible, & on les y ſeme à claires voyes, à la hauteur d'un demi doigt.

On ne doit lever les oignons qui en proviennent qu'au bout de deux ans, & trois ans aprés ils donnent de belles fleurs.

Du Fretilaire.

Cette plante veut un terroir frais, & de frequens arroſemens pendant les grandes chaleurs on les plante en pots, ils y réüſſiſſent mieux qu'en pleine terre ; on les couvre à la hauteur de trois doigts.

Les fretilaires ſe multiplient de grai-

ne, c'eſt au mois de Septembre que cela ſe fait, & on les replante incontinent aprés.

Des Iris.

Les Iris ne ſont point d'une difficile culture, il viennent fort bien dans une terre legere, plantez à trois doigts de hauteur, en plattes bandes, ou dans des découpez de parterre.

Les Iris bulbeux ne veulent être mis qu'à deux doigts en terre, & dans quelque lieu ombragé, on ne leve les uns & les autres que tous les trois ans ſur la fin de Juillet, & ſe replantent comme les Anémones.

De la Tubéreuſe.

La Tubéreuſe ſe met en pot, dans une terre legere & ſubſtantielle. Pour avoir de bonne heure des fleurs de tubéreuſes, on en plante les oignons au mois d'Avril, & on en met les pots en couche chaude, & telle qu'elle doit être pour y ſemer des graines.

Au défaut de ces couches, on expoſe ces pots au grand Soleil & on les arroſe copieuſement pendant les chaleurs

de l'Eté ; il faut enterrer ces oignons trois doigts avant en terre.

De L'hyacinte.

L'hyacinte vient de graine & ſe ſeme en Septembre & en Octobre, on tranſplante les jeunes oignons au bout de deux ans.

La plus courte voïe neanmoins, eſt de ſe ſervir des oignons pour en avoir bien-tôt de la fleur, la culture n'en n'eſt point difficile ; une terre à potager bien meuble, convient fort bien à l'hyacinte.

Du Cyclamen.

Les cyclamens Printaniers & Autonneaux ſe plaiſent en terre legere, un peu amandée avec un bon terreau de couche, & en lieu peu expoſé au Soleil, deux doigts de profondeur ſuffiſent quand on les plante.

Des Oeillets.

L'œillet ſe multiplie de ſemence, ou de marcotes. Le vrai tems de les faire eſt aprés que la fleur en eſt paſſée pour les lever en Septembre.

Quand on veut marcotter les œillets, on

on choiſit toûjours les jets les plus bas, & dont la tige paroît mieux nourrie ; on en ôte les feüilles juſqu'au deux ou troiſiéme nœud ; puis avec un ganif, on fend ce nœud juſqu'environ la moitié de la tige, & retournant le tranchant du ganif du côté d'en haut ; on y fait une entaille longue environ de cinq à ſix lignes.

Enſuite on couche à terre doucement cette branche inciſée, on l'y arrête par le moïen d'un petit crochet de bois qu'on fiche en terre, aprés quoi on la recouvre de terre ; il eſt bon d'y verſer incontinent un peu d'eau pour faire joindre la terre, cela en facilite beaucoup la repriſe.

Les œillets ſe mettent ordinairement en pots, dans une terre legere, mêlée de bon terreau, ou dans de bon terreau ſeulement ; mais ils n'y prennent pas tant de nourriture. A meſure qu'ils pouſſent, on fiche à leur pied des petites baguettes de coudre, le long deſquelles on les attache avec du petit jonc, pour empêcher leurs montans de ſe rompre.

Ils ne veulent point le grand Soleil, ſur-tout lorſqu'ils ſont en fleur, car cet

Aſtre par l'apreté de ſa chaleur, avec l'humidité qui peut y être ſouvent, en ternit le luſtre, & les fait paſſer trop vîte.

Quand les œillets ont jetté leurs montans, & qu'ils pouſſent leurs boutons, on les en décharge d'une partie pour les avoir plus beaux, il faut avoir ſoin de les arroſer, quand on juge qu'ils en ont beſoin.

Les curieux, quand leurs œillets ſont en fleur, ont ſoin de les tenir couverts pendant la pluïe, parce qu'elle ne peut que les ternir, & effacer la beauté de leur blanc.

Voilà ce ſemble aſſez de fleurs pour contenter un campagnard; il pourra s'il veut remplir les plattes-bandes, ou les découpez de ſon parterre dans les ſaiſons qui leur ſont propres, de *giroflées doubles, juliennes, giroflées jaunes d'œillets de poëtes; ſoucis, roſes d'indes*, & autres qui ſont fort communes, & dont la culture eſt tres-aiſée.

CHAPITRE XI.

Des maladies des Arbres, & des moïens d'y remedier.

DU CHANCRE.

DE toutes les maladies qui viennent aux arbres, le chancre eſt le plus dangereux, pour remedier à ce mal, il faut au Printems ſeulement le cerner tout au tour dans l'écorce vive juſqu'au bois ; il tombera de lui-même, ou bien on le gratte avec un couteau, cela opere un ſemblable effet,

De la Mouſſe.

Cette infirmité eſt cauſée aux arbres par le trop d'humidité qui regne dans le terroir où ils ſont plantez, ou quelque autre mauvaiſe qualité ; ſi c'eſt un petit arbre, vous en netoierez la tige avec quelque morceau de gros drap, & pour un gros, vous graterez cette mouſſe avec un couteau de bois, ou le dos de quelque autre inſtrument de fer:

le tems propre eſt à l'iſſüe d'une pluïe ; ou à la roſée du matin ; car durant la ſéchereſſe, elle y eſt ſi fort attachée, qu'on ne ſçauroit la racler ſans endommager de beaucoup l'écorce de l'arbre.

De la jauniſſe ou langueur.

Cette jauniſſe qu'on voit aux feüilles des arbres eſt cauſée ſans doute par quelques accidens dont ſouvent nous ne ſommes pas certains, il faut donc en chercher la cauſe ; ſi ce n'eſt que du côté du terroir qui ſeroit uſé, on fait un cerne au tour de l'arbre, on en ôte toute la terre, & on remplit la tranchée d'une nouvelle mêlée de fumier, cela ravive l'arbre.

Il ſe peut d'ailleurs que l'arbre languiſſant, ſoit incommodé par differens inſectes ou autres animaux qui endommageroient ſes racines. Pour lors il faut les chercher aux pieds & les ôter, ou empêcher par quelques ſecrets, que ces ennemis n'en n'aprochent ; nous commencerons par exterminer les taupes.

Des Taupes.

Pour les prendre, il y en a qui enfoüiſſent en terre un pot à beurre dans l'endroit par où elles doivent paſſer, renfonçant le pot deux doigts au-deſſous de leur trace, & en paſſant elles tombent dans ce pot.

D'autres ſe ſervent de bois de ſureau, dont *ils* font une petite enceinte, & le fichent en terre à demi pied de profondeur.

Le plus sûr eſt de les veiller le matin & le ſoir, quand elles travaillent, & les enlever adroitement avec la bêche. On les aſſomme auſſi avec un maillet garni de pointe de clous longues d'un doigt, & en frapant ſur la taupiniere quand elles paſſent, & foüillant promtement avec la bêche, on les trouve étourdies du coup ou bleſſées même.

Des Mulots.

Ils ſe prennent en faiſant avec de la grande paille une petite hute, comme la couverture d'une ruche, mettant deſſous une terrine pleine d'eau

juſqu'à quatre doigts prés du bord, & jettant par-deſſus l'eau, un peu de paille d'avoine pour la cacher. Ces animaux viendront pour s'y vautrer, ou y chercher quelque grain, & ils ſe noïeront.

Des Vers.

Les vers ſe mettent quelquefois entre le bois & l'écorce de l'arbre, quand on peut juger où ils ſont, on ſe met en devoir de les ôter avec la ſerpette.

Des Coupe-Bourgeons.

Il y a une eſpece de petits vers qu'on apelle *coupe-bourgeons*, qui s'engendrent au bout des jeunes jets, & qui font mourir tout le haut; pour ceux là ils ſont aſſez aiſez à trouver, & on le racommode en coupant la branche qui en eſt attaquée juſqu'au vif.

Des Puceons verds.

Cet inſecte mange les jeunes jets à meſure qu'ils pouſſent. On le détruit tres-difficilement, ſi ce n'eſt en frottant les branches de chaux vive détrempée.

Des Fourmis.

Le moïen de bannir les fourmis d'un arbre, eſt de faire une ceinture au tronc, de la largeur de quatre doigts, avec de la laine fraîchement tirée de deſſous le ventre d'un mouton; le meilleur eſt de prendre une ou pluſieurs petites bouteilles de verre, d'y mettre du miel, ou une eau mielée, & l'attacher à l'arbre, toutes les fourmis entreront dedans, aprés cela, on emporte ces bouteilles qu'on trempe dans l'eau chaude qu'on a toute preparée, & elles y meurent; il faut enſuite remettre les bouteilles comme à l'ordinaire.

Des Limaçons.

On les cherche derriere les feüilles où *ils* s'attachent ordinairement, & quand on *les* y trouve, on les jette à bas, & on *les écraſe*; *ils* endommagent beaucoup les fruits, ſi on n'y prend garde.

Des Perce-Oreilles.

Pour détruire ces petits animaux, on

met des ongles de bœuf, mouton ou porc au bout des échalats qu'on fiche en terre le long des buiſſons ou contr'eſpaliers, parcequ'il n'en n'eſt pas beſoin aux eſpaliers, puis on va dés le matin à ces piéges avec un chauderon, ou autre utencile ſemblable, & levant promtement les ongles, & les frapant pour les faire tomber dans le chauderon, ces beſtioles y tombent, & ſi-tôt qu'elles y ſont, il faut les écraſer.

Des Chenilles.

Quant aux chenilles, elles ſont tres-faciles à détruire pendant tout l'Hyver, ôtant les foureaux attachez aux branches des arbres, & les jettant au feu.

Si quelque précaution qu'on ait priſe, il eſt échapé à nôtre recherche quelques foureaux, & que les chenilles aïent éclos, il ne faut pas négliger à les ôter de bonne heure, lorſque par la fraîcheur de la nuit, ou par quelque pluïe, elles ſe ſeront toutes amaſſées en pelotons; & pour cela on les fait tomber ſur une tuile ou un bout de planche, puis on les écraſe avec une palette de bois. Il ſeroit inutile d'en-

treprendre ce travail pendant que le Soleil luit, parceque pour lors les chenilles ſont diſperſées ſur les arbres.

Des Arbres languiſſans, & comment y remedier.

Quand les arbres ſont languiſſans, & qu'on y a aporté du côté des terres tout le ſecours qu'on a crû néceſſaire, il faut toûjours les tailer court, & avant l'Hyver ; c'eſt une maxime qu'il ne faut point oublier. Il ne nous reſte plus dans cette partie de cet ouvrage qu'à parler de la culture des herbes herbages, & autres choſes qui croiſſent dans un potager : nous verrons quelles ſont les inſtructions qui les regardent, aprés avoir donné la maniere de garder les fruits dans la fruiterie, & un catalogue des meilleurs.

CHAPITRE. XII.

De la maniere de conſerver les fruits dans la fruiterie ; avec quelques remarques ſur les raiſins curieux.

POur réüſſir à conſerver les fruits en leur naturel, il eſt bon de choiſir quelque lieu dans la Maiſon qui ſoit commode pour en faire une fruiterie, & pour cela, il faut qu'il ait les fenêtres petites à cauſe de la gelée & du grand chaud, & les tenir toûjours bien fermées ; n'y laiſſant entrer aucun air, ne ſe ſervant de la clarté que dans le beſoin, & ſoignant de refermer les volets quand on en ſort. Un celier où l'on deſcendroit trois ou quatre degrez ſeroit aſſez propre pour une fruiterie : Il y en a qui font bâtir exprés ces ſortes d'endroits, & qui les font voûter, il n'en valent pas pire, parce que le chaud & le froid y ont moins de priſe.

Le lieu étant deſtiné pour la fruiterie, on le garnit tout au tour de tablettes de planches de chêne, au cas qu'il ſoit grand, & qu'on puiſſe faire

dans le milieu des monçeaux de fruits des plus communs : ſi ce lieu eſt petit, on ſe contentera d'en mettre de trois côtez, reſervant le quatriéme pour y placer les monçeaux.

Ces planches ſeront poſées ſur des conſoles de bois ou de fer, deux côte à côte pour y donner la largeur de deux pieds : on y cloüe une petite latte par devant, crainte qu'en maniant les fruits, ils ne roulent & ne tombent.

On obſervera de laiſſer trois pieds de vuide par le bas, pour mettre les petits monçeaux de fruits les moins beaux, en les ſeparant néanmoins chacun ſelon ſon eſpece ; on garnit cette fruiterie de tablettes juſquau plancher, les poſant les unes ſur les autres, & ſur les conſoles, à la diſtance d'environ neuf poûces, ou davantage ſi l'on veut.

Pour plus grande commodité, on a une eſpece de degré de bois aiſé à porter, qui ſert à atteindre juſqu'à la plus haute tablette, quand on viſite les fruits. Une échelle ny une chaiſe n'eſt pas ſi commode, la premiere fatigue trop les pieds, & l'autre quelquefois n'eſt pas aſſez ſtable.

Le tems venu de cüeillir les fruits, qui eſt lorſqu'ils commencent à tomber d'eux-mêmes, on ſe met en devoir de le faire. On ne peut d'ailleurs fixer un tems pour cela, par raport aux années qui ſont plus ou moins chaudes, & aux terroirs qui ſont bien plus hatifs les uns que les autres, & qui par conſequent reculent ou avancent la maturité des fruits. c'eſt pourquoi il faut que la prudence & l'experience en décident. Les fruits d'Hyver, comme poires & pomes, ne ſe cüeillent guéres que vers la fin d'Octobre, commençant à faire cette recolte par les fruits les plus tendres, qui ſont les beurées & finiſſant par les plus fermes, qui ſont les fruits caſſans.

Il y a des fruits qui ne veulent ſe manger que moux, comme les Cormes, Néfles, Aliſes, Azeroles, & quelques autres. On les laiſſe ſur l'arbre tant qu'on voïe que tombant en quantité d'eux-mêmes, on eſt obligé de les abattre, pour achever de les faire meurir ſur la paille dans la fruiterie. Le vrai tems de cüeillir les *Néfles* eſt la ſaint Luc.

Lorſqu'on ſe met en devoir de cüeil-

lir les fruits, il faut avoir des corbeilles d'ozier bien fortes, & mettre un peu de paille au fond, pour empêcher que le fardeau de celles de deſſus, ne froiſſe contre la corbeille, celles qui ſont deſſous.

A meſure que vous détachez un fruit, faites en le choix, mettant les gros avec les gros, & les mediocres avec ceux qui ſont pareils ou tombez d'eux-mêmes, ou que vous aurez abattus en cüeillant les autres; chaque eſpece en ſa corbeille à part.

Les pomes percées de vers ſeront miſes au rebut, c'eſt-à-dire, avec celles qui tombent ou qui ſont meurtries; il faut à meſure que les corbeilles s'empliſſent, porter les fruits qui ſont dedans à la fruiterie, pour les en décharger, & ranger doucement les plus exquis ſur les tablettes.

Les poires de bon Chrétien demandent en les cüeillant plus d'exactitude que les autres, il y en a qui aïant choiſi les plus belles, leur ſcellent le bout de la queüe avec de la cire d'Eſpagne: ils ont, diſent-ils, leur raiſon pour en agir de la ſorte, mais bonne ou mauvaiſe il n'importe, on peut le faire ſi

on veut, & les enveloper aprés chacune dans du papier.

Pour les autres fruits exquis tels que ſont le *ſaint-Germain*, *l'Echaſſerie*, *le Colmart*, & autres de ce premier ordre, on n'y fait point tant de façon; il ſuffit qu'ils ſoient bien cüeillis & à tems, que la fruiterie ſoit bonne, & qu'on ait ſoin de les y bien ranger, & de les viſiter ſouvent ainſi que tous les autres: c'eſt de ce dernier ſoin que dépend en partie leur conſervation.

Les *Raiſins* de toutes ſortes ſe conſervent de pluſieurs manieres, ou en les rangeant ſimplement ſur des planches, ou en les pendant à des cerceaux qu'on attache au plancher, ou le long des ſolives, non pas par la queüe, mais par le bout d'en bas de la grape.

Il les faudra couvrir par deſſus avec du papier pour les garantir de la pouſſiere, ou bien les pendre dans des armoires qui ferment bien: on prétend que cette derniere maniere eſt la meilleure.

Remarques ſur les Raiſins curieux.

A propos de raiſins, voici quelques inſtructions qui regardent les plus cu-

rieux, & que le Lecteur ne ſera pas faché d'aprendre. Tels ſont les *Muſcats* de pluſieurs ſortes, les *Raiſins Damas* la *Sciouta*, le *Raiſin de Corinthe*, le *Genetin* & autres.

On les plante comme les autres vignes, à quelque bon abry de mur. Et on les conduit de même : les mouches de toutes ſortes ſont tres friandes de ces raiſins, & s'y jettent avec ardeur, ce qui ne ſe peut faire ſans leur cauſer un notable préjudice. Pour y remedier, il y en a qui dans le tems qu'ils meuriſſent les envelopent de gaſe; les loirs, les rats domeſtiques & les foüines n'y courent pas avec moins d'avidité, mais on les en bannit par des pieges qu'on leur tend, il y en a de pluſieurs ſortes, dont l'invention eſt tres-facile à mettre en pratique. Voici une liſte de tout ce qu'il y a de meilleurs fruits, & dont on puiſſe ſans héſiter, remplir un Jardin.

CHAPITRE XIII.

Catalogue des noms des fruits les plus exquis, ſelon l'ordre de leur maturité.

FRUITS ROUGES.

ON entend par fruits rouges, les *Framboiſes*, les *Groſelles* & les *Ceriſes*.

La *Framboiſe* eſt un fruit fort agreable ; il y a la rouge & la blanche, la premiere eſt plus odorante, & a le bois plus rougeâtre, cette plante ſe plaît mieux dans les terres legeres qu'humides : on les plante par rayons de deux pieds de largeur.

Les punaiſes ſe jettent beaucoup ſur ce fruit, & le rendent déſagreable au goût ; on empêche qu'elles ne s'y attachent, prenant de l'eau de chaux dont on frotte les branches des framboiſiers quand on les taille. Cette taille doit toûjours être courte : il faut ôter le vieux bois qui meurt toûjours aprés avoir donné du fruit.

Des

Des Groſelles.

Il y en a de pluſieurs eſpeces, ſçavoir la *groſelle verte* à bois épineux, elle eſt aſſez connüe ſans en rien dire davantage.

La *groſelle rouge* de deux ſortes, la *commune*, & celle *de Hollande* qui eſt fort eſtimée, nous avons encore la *groſelle blanche commune*, autrement apellée *Perlée*, & la *groſelle blanche de Hollande*. Cette eſpece n'eſt point ſujette à couler.

On fait des buiſſons de toutes ces eſpeces de groſelles, qu'on prend ſoin de tailler court pour avoir du jeune bois & de beau fruit : elles viennent de bouture & de plan enraciné.

Des Ceriſes.

Sous ce mot on comprend les ceriſes, les bigareaux & les guignes, il y a de pluſieurs ſortes de ceriſes ſçavoir.

Les Ceriſes précoces.
Les Ceriſes à bouquet.
Les Griotes.
Les Ceriſes hatives.
Les Ceriſes de Monmorençy.

Les Bigareaux, on n'en connoît que d'une ſorte.

Des Prunes.

Le gros Damas noir.
Mirabelle blanche.
Mirabelle violette.
Gros Damas D'Eſpagne.
Damas violet.
Damas blanc.
Damas rouge.
Damas gris ou d'Abricot vert.
Iſle-vert.
Reine claude.
Prune de Monſieur.
Diaprée violette.
Perdrigon violet.
Perdrigon blanc.
Perdrigon hatif.
Sainte Catherine.
Imperatrice.
Prune d'Abricot jaune, ou Virginalle.
Prune mignone.
Moyeux de Bourgogne pour les belles confitures.

Des Pêches.

Avant Peſche muſquée. C'eſt une des premieres Peſches qui ſe mangent.
Peſche de Troye, elle vient en même tems.
Alberge.
Magdelaine blanche.
Magdelaine rouge.
Violette hative.
Peſche d'Italie.
Peſche pourprée.
Belle Chevreuſe.
Belle de Vitry.
Peſche Chanceliere.
Peſche Royalle.
Peſche admirable.
Perſique.
Belle garde.
Peſche d'Andilly.
Peſche mignone.
Peſche bourdin.
Violette tardive.
Peſche de Pau.
Brugnon muſqué.
Pavi admirable.
Pavi Magdelaine.

Pavi Ramboüillet
Pavi Royal.

Abricots

Abricot hatif.
Abricot tardif.

Poires d'Eté.

Le petit Muſcat, ou ſept en gueule eſt en ſa maturité dans la fin du mois de Juin, & au commencement de Juillet.
Le Citron des Carmes en Juillet & Août.
Muſcat Robert en même tems.
Le beau preſent.
Robine.
Orange, à la fin d'Août.
Cuiſſe Madame.
Petit Blanquet.
Bon-Chrétien d'Eté. muſqué.
Poire à deux têtes.
Poire de chartrain groſſe.
Poire de Beurrée, inconnüe aux environ de Paris, tres commune en Bourgogne, & tres-bonne ſur tout dans les terres legeres; mais pour cela, il faut la manger dans ſon point de maturité, autrement elle cotonne.

Amiré muſqué.
Caſſolette.
Fleur de guigne ou petit rouſſelet d'Eté.
Fondante de Breſt.
Rouſſelet de Rheims.
Amiré.
Amiré Joannet.
Lichefrion.
L'oignonet.
Bergamotte d'Eté. Tous ces fruits ſe mangent juſqu'à la fin d'Août.

Poires d'Automne.

Angleterre.
Beurré rouge, autrement Iſambert le bon.
Meſſire-Jean.
Bergamotte commune.
Bergamote craſane en Novembre.
Sucré verd.
Martin ſec.
La Dauphine.
Bezy de la motte.
Doyenné.
Petit Oing.
Verte longue ordinaire.
Verte longue Suiſſe.
Bezy-d'hery.

Bergamotte Suiſſe.
Orange rouge.
Orange muſquée.
Beurré gris.
Verte longue panachée.
Marquiſe en Novembre.
P. de ſatin en Novembre.
Salvéati.
Belliſſime d'Automne.
La Dauphine.
Jalouſie.

Poires d'Hyver.

Virgouleuſe de *même.*
Epine d'Hyver.
Saint Germain.
Martin ſec.
Rouſſeline.
Bon Chrétien d'Hyver. Ce fruit ſe garde juſqu'à Pâques.
Bergamotte de Pâques *de même.*
Royale d'Hyver.
Ambrette.
Merveille d'Hyver.
Colmart.
Bezy de Chaumontel.
Echaſſerie.
Angelique de Bordeaux.

Bergamotte de Soulers
Louiſe bonne.
Bezy quaiſſoi.

Poire à cuire.

Franc Real.
Certeau.
Rateau.

Pommes.

Couſſinote.
Apy.
Bardin Calville d'Eté.
Calville d'Automne.
Calville blanc.
Chateigner.
Courtpendu rouge.
Courtpendu gris.
Reinette d'Angleterre.
Courtpendu Reinette.
Fenouillet.
Paſſe pome.
Pome de Jeruſalem, ou Pigeonet.
Pome de drap d'or
Rambour.
Reinette blanche.
Reinette griſe.
Reinette de Bretagne.
Pome d'or.

Un curieux aura lieu d'être content du choix des fruits dont on vient de donner des listes ; tâchons à le satisfaire sur ce qui nous reste à traitter du Jardin potager, comme on a déja fait dans tout ce qui a été dit cy-devant.

CHAPITRE XIV.

LE JARDIN POTAGER.

Des Melons Concombres & autres semblables fruits de Jardin.

DE LA MELONIER.

POur bien dresser une meloniere dans les formes, vous choisissez dans l'enceinte du Jardin le lieu le plus à l'abry du mauvais vent, que vous fermez d'une espece de mur fait avec de la grande paille, & que vous affermissez, & arrêtez avec de bons pieux fichez en terre & à côtez, crainte que les vents ne la renversent. Il y aura une porte qui fermera à clef pour en empêcher l'entrée à toutes sortes de personnes.

Dans

Dans cette eſpace de terre qui ſera de telle grandeur que vous le ſouhaiterez, & clos comme on vient de le dire; vous ferez vos couches avec du fumier de cheval, amaſſé durant l'Hyver, à meſure qu'on le tire de l'écurie, & mis en monçeau proche ou dans la Meloniere même.

Dés le mois de Janvier, on commence à dreſſer les couches pour les premieres ſalades, prenant du fumier ſorti tout récemment de deſſous les chevaux, qu'on mêle avec celui qui eſt en monçeau, afin que le premier réchaufe l'autre.

De la maniere de faire les couches.

Ces couches ſe font de toute la longueur de la Meloniere, de quatre pieds de large, & dautant de haut, laiſſant un ſentier tout au tour pour y remettre du fumier chaud: Quand on s'aperçoit que les couches peuvent avoir perdu preſque leur chaleur, & qu'elles ſemblent morfondües.

Une couche pour être bien dreſſée doit être égale par tout & bien foulée aux pieds, on met par deſſus environ l'épaiſſeur de huit à neuf poûces de ter-

reau, qu'on épanche uniment ; on acheve de dreſſer cette couche tout à l'entour en tenant à ſon bord un ais ſur le côté, & foulant un peu le terreau avec la main contre l'ais.

Les couches doivent toûjours être dreſſées ſix jours avant que d'y ſemer les graines, afin que la grande chaleur du fumier ſe diſſipe pendant ce tems-là, & qu'il ne leur en reſte qu'une moderée, ce qu'on éprouve en fourant le doigt dans le terreau.

Quand une couche eſt en bon état, on ſeme les graines de *laitües* ſur celles qu'on aura faites au mois de Janvier, avec un peu de *cerfeüil*, pour avoir des premieres ſalades : puiſque nous ſommes ſur cet article, nous ne le quiterons point que nous n'aïons dit ce qu'on doit obſerver à l'égard de ces premieres laitües, puis nous reviendrons aux Melons.

Comment avoir des laitües promtement.

Pour faire que les laitües levent promtement, on en met tremper la graine dans l'eau pendant vingt-quatre heures, puis on la met dans un ſachet de

toile en quelque lieu chaud, pour la laiſſer égoûter, afin que le germe ſoit formé avant qu'on la ſeme.

Elle veut être ſemée fort épaiſſe, & en raïons faits avec le manche de la bêche, ou quelque bâton aprochant de cette groſſeur : on couche pour cela ce bâton ſur le terreau, on apuïe deſſus, en ſorte qu'il entre preſque tout à fait, puis on ſeme la laitüe, qu'on recouvre auſſi-tôt, & par ce moïen on a de belle ſalade en peu de tems. On peut faire auſſi tremper la graine de cerfeüil qui levera bien vîte ; voilà pour ainſi parler, l'emploi des couches qu'on fait en Janvier, car il eſt trop-tôt pour ſemer les Melons.

Ce n'eſt que vers le quinze ou le vingt du mois de Février que ce travail ſe fait, ſur d'autres couches dreſſées comme celles dont on vient de parler. Il faut que la graine de Melon trempe vingt-quatre heures avant que d'être miſe en terre, & faire choix de la meilleure, & de la mieux nourrie.

Pour ſemer cette graine avec méthode, on fait de petits trous ſur le terreau avec le doigt, profonds d'environ un bon poûce & diſtant l'un de l'autre

de trois à quatre ; chaque trou contiendra deux ou trois ſemences, ſauf à en éclaircir le plan, au cas qu'elles levent toutes.

Vous couvrez proprement ces graines de bonnes cloches de verre, avec des paillaſſons par deſſus pendant les frimats, qui ſont fort ſujets à les détruire, quand on les y laiſſe expoſées. Ces paillaſſons doivent être apuïez ſur des traverſes de bois de la groſſeur d'un échalats, leſquelles ſont ſoûtenües avec des fourchettes fichées en terre au bord de la couche.

On laiſſe environ quatre poûces d'eſpace entre les paillaſſons & la couche ; & en cas qu'il ſurvienne quelque gelée, nége ou autres frimats, il faudra couvrir tout l'eſpace qui ſera entre la couche & les paillaſſons avec du grand fumier chaud, juſqu'à ce que le mauvais tems ſoit paſſé.

Si vôtre graine par malheur avoit trouvé la couche trop chaude, & qu'elle ne fût pas levée en peu de tems, vous en ſemerez d'autre, ſoignant de réchaufer vôtre couche par les côtez avec du fumier de cheval, ſorti récemment de l'écurie.

Quand les Melons ſont levez, on leur laiſſe croître juſqu'à quatre ou cinq feüilles, puis on les replante ſur d'autres couches conſtruites comme les précédentes; & pour cela, on fait des trous au milieu de ces couches de quatre en quatre pieds, & on y plante les Melons, levez en motte avec la houlette de Jardinier.

Le ſoir à *Soleil couché* & aprés, eſt le vrai tems de planter les jeunes Melons: *Il faut* choiſir un beau jour, le plan s'en portera mieux. Vous couvrirez ces plans de maniere qu'ils ne voïent de quatre jours le Soleil, vous les arroſerez les premiers jours aprés qu'ils auront été tranſplantez, afin qu'ils reprennent plus vîte.

On y laiſſe les cloches de verre, juſqu'à ce que le fruit ſoit déja gros, & autant de tems que le fruit pourra tenir ſous la cloche, laiſſant toûjours un peu d'air entre la cloche & la couche, crainte que ces plans n'étouffent.

Depuis les dix heures du matin juſqu'à quatre aprés midy, il eſt bon de lever les cloches de deſſus les Melons pour les fortifier contre le mauvais tems, en cas qu'ils ſoient déja forts, & de les recouvrir ſur le ſoir.

Lorſqu'on voit que le plan languit & ne profite pas bien, on l'arroſe à demi pied prés de ſa racine avec de l'eau où l'on aura fait infuſer de la fiente de pigeon.

A meſure que les Melons prennent des forces, on prend ſoin d'en châtrer les principaux jets, & lorſqu'il y a trois ou quatre Melons noüez ſur chaque jet, on arrête ſa trainaſſe, à un nœud au-deſſus de celui où eſt le fruit.

Il eſt important de bien étendre ſur la couche de côté & d'autre les jets des plans, afin de donner plus d'air aux jeunes Melons. Quand ils ſont gros comme le poing, on ceſſe de les arroſer, ſi ce n'eſt dans une exceſſive ſéchereſſe, que les feüilles ſe fanent & jauniſſent, en ce cas un peu d'eau à chaque pied languiſſant ne peut que leur bien faire.

Pour que le fruit ne ſente point le terreau, on met des tuileaux deſſous, il en meurit auſſi plus volontiers; quoique ſans ce ſecours, on ne laiſſe pas de voir des Melons, parvenir à une maturité parfaite & ne contracter aucun goût de fumier.

Tout petit jet inutile doit être rogné,

ſi ce n'eſt que le fruit ſoit trop découvert, & qu'il ait beſoin de quelques feüilles pour favoriſer ſon accroiſſement.

Pour ſçavoir quand un melon eſt bon à cüeillir, on regarde à la queüe, qui ſemble alors vouloir ſe détacher du fruit, s'il jaunit en deſſous, ç'en eſt encore une marque, ainſi que quand le petit jet qui eſt au nœud, ſe déſſeche, & lorſqu'en le fleurant, on y trouve de l'odeur.

Les Melons brodez ſont ordinairement douze ou quinze jours à ſe façonner, avant que d'être meurs; les autres jauniſſent quelques jours auparavant que de les cüeillir

Si c'eſt pour envoïer au loing, vous cüeillerez vos Melons dés qu'ils commencerons à tourner, ils s'acheveront de meurir en chemin. Si c'eſt pour manger promtement, il faudra les cüeillir dans leur parfaite maturité, les mettant dans un ſeau d'eau fraîche tirée du puits, & les laiſſant rafraîchir comme on fait le vin; leur goût ſe perfectionne par ce moïen.

On doit s'aſſujetir à viſiter la Meloniere au moins quatre fois le jour au

tems de leur maturité, autrement il arriveroit qu'il y en auroit qui tourneroient trop, & qui perdroient par-là de leur relief, étant trop mollasses & aqueux.

Du choix des Melons.

Pour choisir un bon Melon, il faut qu'il ne soit ni trop vert ni trop meur, qu'il soit bien nourri, aïant la queüe grosse & courte, pesant à la main, ferme en le pressant & non mollasse, sec & vermeil par dedans, & qu'il sente comme un goût de gauderon, quand on le porte au nez.

Des Concombres.

Ils se sement comme les Melons sur coûche & en même tems, & on les transplante de la même maniere; on en met en pleine terre dans le mois de May. Ils veulent être beaucoup arrosez pour donner quantité de fruits; on coupe les jets superflus, & ceux qui n'ont que des fausses fleurs

Il ne faut pas tant les dégarnir de feüilles que les Melons, si on veut

que leur fruit groſſiſſe en peu de tems, ils aiment la fraîcheur : on ſeme auſſi les concombres dans des trous remplis de terreau ſans autre façon.

On ne cüeille les concombres qu'à meſure qu'on en a beſoin, dautant qu'ils groſſiſſent toûjours. Le veritable tems de les manger bons, eſt auparavant qu'ils commencent à jaunir, car aprés ils ne font que durcir.

Des Citroüilles.

Les citroüilles ſe ſement en trous remplis de terreau ; on les met en un endroit du jardin fort ſpacieux à cauſe qu'elles étendent leur bras fort au loin ſans donner du fruit : il faut les tailler comme les Melons & ne leur ôter que les petits bras, laiſſant courir le maître jet ſans l'arrêter ; dautant que c'eſt lui qui produit le plus beau fruit ; on en conduit proprement les jets ſur terre, laiſſant des ſentiers pour les cerfoüir dans le beſoin, les ſarcler & les arroſer.

Les trous dans leſquels on les tranſplante, doivent avoir deux toiſes de diſtance entre eux : les citroüilles ſe

cüeillent lorſqu'elles ſont bien Aoûtées, c'eſt-à-dire dans leur maturité : on en mange dés le mois d'Août, & on peut les laiſſer ſans les cüeillir juſqu'à ce que les premieres fraîcheurs ſe faſſent ſentir ; c'eſt ordinairement le matin que cela ſe pratique, puis on les met eſſuïer en monçeaux à la chaleur du jour, pour les ſerrer aprés dans un endroit temperé, & ſur des planches ſans ſe toucher. il faut ſur tout les préſerver de la gelée, car elles ſe pouriroient toutes.

Les *Potirons*, *Bonnêts de Prêtres*, *Trompettes d'Eſpagne*, *Courges* & autres fruits ſemblables, ſe cultivent de même que les citroüilles, excepté qu'il y en a parmi eux qui veulent des apuis comme des pois ; mais on juge bien qu'ils doivent être plus forts à cauſe de la peſanteur du fruit des premiers.

La graine de citroüilles ſe ramaſſe à meſure qu'on mange les fruits, on la laiſſe ſécher à l'air, puis on la ſerre où les rats ne puiſſent point l'endommager ; il faut en faire la même choſe à l'égard des graines de Melons & Concombres.

CHAPITRE XV.

Des Artichaux, Cardons d'Eſpagne & Aſperges.

IL y a de deux ſortes d'artichaux, les *violets* & les *verds*. Les *œilletons* qui ſont à côté des vieux pieds ſervent de plan ; il faut les mettre en bonne terre, bien meuble & bien amandée. C'eſt ordinairement au mois d'Avril & aprés que les gelées ſont paſſées que les œilletons ſe plantent, aprés les avoir ſéparez de leur mere avec le plus de racines qu'il eſt poſſible, pour en faciliter la repriſe : s'ils ſont forts, ils donneront du fruit dés l'Automne ſuivante.

Ils ſe plantent à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, ſelon la bonté de la terre, & il eſt bon, crainte qu'il n'en manque quelques-uns, d'en mettre toûjours deux, à quatre bons doigts l'un de l'autre, d'eſpace en eſpace ſous le trait du cordeau, à condition, s'ils reprennent tous deux, d'en ôter le plus foible.

Ils ne veulent autre culture avant l'Hyver, que d'être labourez de tems en tems, pour aider leurs racines à s'étendre, & en bannir les méchantes herbes.

Quand l'Hyver eſt venu, on a ſoin de les couvrir avec du grand fumier pour les préſerver de la gelée ; il eſt bon de les buter dans les terres legeres & ſabloneuſes ſeulement, car en agir ainſi dans les fonds humides, c'eſt riſquer de les faire pourrir.

On butte les artichaux, & on les couvre le plus tard qu'on peut, prenant garde néanmoins de ne pas être ſurpris par les fortes gelées.

Pour avoir du fruit en Automne ; il ne faut que couper la tige de ceux qui auront porté du fruit dés le Printems ; on doit aprés cela les entretenir de labours, les arroſer dans le beſoin, & ôter les petits œilletons qui naiſſent à côté.

Aprés l'Hyver, on découvre les artichaux, non pas tout d'un coup, mais peu à peu ; crainte que les fraîcheurs ne les ſurprennent, c'eſt-à-dire que ce travail ſe pratique à trois repriſes de quatre en quatre jours. Cela fait,

on les laboure, & on les déchauſſe pour les œilletonner, n'en laiſſant ſur chaque pied que deux des plus forts pour donner du fruit.

Pour tirer des cardes d'artichaux, on ſe ſert des vieux pieds qu'on veut rüiner ; car il eſt bon de cinq en cinq ans d'en renouveller quelque quarré, parce que la plante ſe laſſe à la fin de produire, & ne donne que de petites pomes.

Les premiers fruits étant cüeillis, on coupe les tiges le plus prés de terre qu'il eſt poſſible, cela fait pulluler les pieds, & qu'ils jettent quantité d'œilletons qui ſont bien beaux, & qui étant élevez à trois pieds de hauts, doivent être liez avec de la grande paille ſans les ſerrer beaucoup, puis les entourer de grand fumier ; cela les fait blanchir.

Vous pouvez les laiſſer juſqu'aux grandes gelées que vous les arracherez pour les mettre en un lieu où le froid ne penétre point.

Des Cardons d'Eſpagne.

Quant aux *Cardons d'Eſpagne*, ils

ſe multiplient de graine, qu'on ſeme dans des trous remplis de terreau, on met deux ou trois graines dans un même trou, on obſerve au reſte ce qui a été dit pour les artichaux ; la culture en eſt ſemblable.

Des Aſperges.

Elles viennent de graine & ſe ſement ſur planche dont la terre a été bien preparée, & bien amandée. A deux ans, on les leve & on les tranſplante, voici comment.

On fait des foſſes de trois pieds de large & d'un & demi de profondeur, laiſſant quatre pieds entre deux foſſes pour vuider la terre, & la jetter également des deux côtez, l'accommodant en dos de bahut.

Enſuite on donne un bon labour au fond de ces foſſes, on y plante les aſperges au cordeau, à trois pieds l'une de l'autre, & tout au bord de chaque côté de la foſſe, afin qu'elles s'étendent du côté des ſentiers qu'on peut labourer plus d'un bon pied de large en dedans ; étant plantées, on les recouvre d'une bonne terre mêlée de fumier

environ quatre doigts de haut ſeulement, dautant que par ſucceſſion de tems la terre qui eſt ſur les ſentiers, s'abat dans la foſſe, & la remplit à la fin à niveau du Jardin.

Pour les labours, il ne s'en donne que trois par année, le premier quand les aſperges ceſſent de pouſſer, le ſecond à l'entrée de l'Hyver, & le troiſiéme un peu auparavant que les aſperges commencent à pouſſer.

A chaque labour, on ſoigne de remplir la planche ou foſſe, d'environ quatre doigts, y jettant la terre des ſentiers, & par deſſus il eſt bon d'y répandre environ deux doigts de grand fumier de vieille couche.

On eſt du moins trois ou quatre ans ſans couper aucune aſperge, afin que la plante ſe fortifie en pied, & donne des jets plus forts; ce tems paſſé, on en coupe tant qu'il en croît, obſervant ſeulement de laiſſer monter les plus petites à graine.

Pour bien cüeillir les aſperges, il faut ôter un peu de terre d'autour de celles qu'on veut cüeillir, crainte d'en couper d'autres qui pouſſent. Cette operation ſe fait le plus bas qu'on peut.

On obſervera en labourant les planches, s'il n'y a point quelques pieds d'aſperges qui ſoient venus de graine rombée par hazard, alors on les arrachera pour ne laiſſer que les maîtres pieds.

CHAPITRE XVI.

Des Choux & Laitües de toutes ſortes.

NOus comtons pluſieurs eſpeces de choux, ſçavoir les *Choux-fleurs*, les *Romains*, de *Milan*, les *Pancaliers*, ceux de *Gennes*, les *Friſez*, les *Choux pommez*, & autres.

Des Choux-Fleurs.

Ils ſe multiplient de graine, & cette graine nous vient d'Italie, car celle qui croît en France dégénere conſiderablement, & ne produit rien qui vaille.

Pour connoître ſi elle eſt bonne, il faut qu'elle ait la couleur vive, & brune

&

& non pas d'un rouge clair, qu'elle ſoit fort pleine d'huile, bien ronde & non ridée, petite ou deſſechée.

Cela obſervé, on ſeme cette graine au mois de Mars ſur couche, en raïons à quatre doigts l'un de l'autre & à claire voie, puis on la recouvre de ſon terreau.

Vers la fin d'Avril, quand les Melons ſont hors de deſſus la couche, on peut encore y ſemer d'autres choux-fleurs, comme les précedens, ils donneront leurs pommes en Automne, au-lieu que les premiers les donnent plûtôt.

Pour les replanter, il faut attendre qu'ils ſoient aſſez forts; on leur coupe le bout de la racine; & on les enterre juſqu'au collet; à trois pieds de diſtance l'un de l'autre, & deux rangs ſeulement ſur chaque planche: on ſoignera de les ſarcler & les labourer legerement, quand ils en auront beſoin, juſqu'à ce que les feüilles couvrent la terre.

Quand les choux-fleurs commencent à pommer, vous en liez les feüilles avec de la grande paille, pour enfermer la pomme qui ſe fortifie en peu de tems; la pomme étant formée, vous

les arrachez & les portez dans une ſerre, cave ou cellier il n'importe, pourvû qu'il n'y gele point.

Des Choux de toutes ſortes.

Ils viennent de graine comme les precedens, & ſe ſement de même ſur couche : on en ſeme auſſi en pleine terre ſur la fin du mois d'Avril : Tous choux veulent être arroſez ſoigneuſement les premiers jours qu'*ils* ſont plantez, pour en faciliter la repriſe.

Les *Choux à large côte* ne ſe ſement qu'au mois de May, parce qu'ils ſont trop ſuſceptibles des moindres fraîcheurs, & ſe plantent en Juillet, ils pomment en Automne.

Les *Choux blancs pommez*, ceux *d'Auberviliers*, les *Choux rouges*, & les *Choux muſquez* demandent la même culture, ainſi que les *Pancaliers*.

Les *Choux blonds* ne ſe ſement qu'au mois d'Août pour être tranſplantez un peu avant l'Hyver, & en avoir pendant toute cette ſaiſon.

Toutes les eſpeces de choux demandent une terre bien amandée, & bien meuble : on les plante ſur planche, ou

à plein quarré comme les choux-fleurs, & on y donne les mêmes ſoins.

Il faut ſoigner d'ôter toutes les feüilles mortes des choux pour plus de propreté, & pour éviter la mauvaiſe odeur qui provient de la corruption de ces feüilles, & qui ſe communique aux choux. On donne ces feüilles aux vaches, cela leur fait avoir du lait.

Pour la graine, vous reſervez de vos plus beaux choux que vous replantez à l'abri des vents froids, & que vous garantiſſez de la gelée en les couvrant de grand fumier ſec. Il y en a qui pour plus de ſureté, portent de ces choux dans la ſerre, où ils paſſent l'Hyver, puis il les replantent dans le Jardin, où ils montent à graine, qu'on ramaſſe quand les premieres gouſſes ſont féches, & s'ouvrent d'elles-mêmes.

On ſeme dans le mois d'Août des choux pommez ſur planche, pour leur y laiſſer paſſer l'Hyver comme dans une pepiniere, juſqu'au Printems qu'on les replante à l'ordinaire. C'eſt le moïen d'avoir des choux pommez de bonne heure, ſi on y aporte d'ailleurs tous les ſoins neceſſaires.

Il fait bon ſemer des choux tous les

mois, pendant tout l'Eté, afin d'en avoir toûjours pour remplacer ceux qui meurent par quelque accident que ſe puiſſe être.

Si on ne veut pas arracher le tronc des choux aprés qu'on leur a coupé la tête, ils repouſſent de nouveaux jets qu'on nomme *Broccolis* en langage Italien, & *Broques* en François : ils ſe mangent ordinairement en Carême dans le potage à la purée ; les Broques qui viennent ſur les choux Romains ſont les meilleures.

Des Laitües.

Il y en a de beaucoup d'eſpeces, nous avons les *Laitües à coquille*, les *Capucines*, celles de *Gennes*, les *Laitües friſées*, la *Romaine*, les *Chicons & Alphanges*, les *Laitües de la Paſſion*, les *Crêpes blondes* qu'on ſeme à la fin de Janvier ſur couches & ſous cloches, les *Laitües Georges*, les *Mignognes* & les *Crêpes vertes*.

On ſeme des laitües pendant preſque toute l'année, & pour les bien faire pommer, il n'y a qu'à les replanter à demi pied ou un peu plus l'une

de l'autre, & les arroſer beaucoup, particulierement avant midy.

Celles de Gennes ſont préferables à toutes les autres à cauſe de leur groſſeur, & qu'elles paſſent l'Hyver ſur terre étant tranſplantées.

Pour les laitües qui ne pomment point, Il n'y a qu'à les ſemer, & à meſure qu'elles croiſſent les éclaircir, afin que celles qui reſtent profitent mieux.

On lie les Chicons & Alphanges pour les faire blanchir : il faut toûjours pour cela choiſir un beau tems & attendre que la roſée du matin ſoit eſſuïée, Il y en a, qui pour les faire blanchir promtement, les couvrent chacune de quelque pot de terre, & mettent par deſſus du fumier bien chaud.

Pour la graine de laitües de toutes ſortes, elle eſt facile à recüeillir ; il faut les arracher quand on voit qu'il y a plus de la moitié des fleurs paſſées, & les acôter tout de bout contre un mur expoſé au Soleil. On les y laiſſe huit ou dix jours ; la graine s'y meurit tres-bien, & lorſqu'elle eſt ſéche, on la froiſſe entre ſes mains, on la nétoïe de ſa bale, puis on la ſerre pour s'en ſervir au beſoin, chaque eſpece à part.

CHAPITRE XVII.

Des Racines.

DES BETTES-RAVES.

IL leur faut une terre qui ſoit bonne, bien meuble, bien amandée & labourée profondement ; autrement elles ne font choſe qui vaille, pivotent imparfaitement, & perdent beaucoup de leur couleur, ce qui les rend deſagreables au goût, & fait qu'on les rejette.

Les Bettes-raves ſe multiplient de graine, & lorſque l'Hyver eſt paſſé, on les ſeme à claires voies ſur planches : ſi lorſqu'elles ſont levées, on remarque qu'elles s'ouvrent trop drües, on les éclaircit, à quatre bons doigts l'une de l'autre, & on replante ailleurs celles qu'on a arrachées ; il faut alors enfoncer le plantoir bien avant, & obſerver de ne leur point rogner le pivot.

On ne peut s'en ſervir qu'à la fin de l'Automne, & pour les garantir de la gelée, on les arrache, puis on les

porte dans la ſerre où elles ſe gardent enterrées dans le ſable, & d'où on les tire pour s'en ſervir au beſoin.

Pour la graine : on réſerve des plus belles bettes-raves qu'on plante au Printems en quelque petit endroit du Jardin, & là, elles donnent leur graine, qu'on ramaſſe lorſqu'elle eſt meure, & qu'on laiſſe aprés être arrachée, un peu de tems expoſée au Soleil, pour perfectionner ſa maturité.

Des Carotes & Panais.

Elles viennent & ſe gouvernent de même que les bettes-raves ; elles ne craignent point le froid en terre, c'eſt pourquoi on ne prend guéres la précaution de les porter dans la ſerre, les *Panais* ne demandent point d'autre culture.

Des Salſifix d'Eſpagne, autrement Scorſoneres.

Ils ſe ſement en deux tems au Printems, & quand ils défleuriſſent, cela ſe fait en raïons ſur planches, quatre raïons à chacune.

Quand ils montent à graine, il eſt bon de leur donner quelques apuis; ces plantes ſe cultivent de même que les bettes raves. Pour recüeillir leur graine, il faut quatre ou cinq fois le jour les viſiter, car elle eſt ſujette à s'épanoüir, & à s'envoler; c'eſt pourquoi on ne peut trop ſoigner à la ramaſſer.

Des Raves ou Raiforts.

On en ſeme dans tous les mois, depuis qu'on commence à conſtruire les premieres couches, juſqu'au mois d'Octobre. Les premieres ſe ſement en des trous de la hauteur du doigt, diſtans de trois poûces l'un de l'autre, & dans chaque trou, on y laiſſe tomber deux ſemences, mettant un peu de ſablon par deſſus, & laiſſant le trou tout ouvert. Les autres raves qui ſuivent, ſe ſement auſſi ſur couches par raïons & en pleine terre.

Pour en avoir de bonne graine, on en laiſſe monter des premieres ſemées, & on la recüeille quand les gouſſes d'en bas s'ouvrent, & laiſſent tomber leur graine.

Des

Des Navets.

On les ſeme au Printems, & dans le commencement de Juillet, toute la difficulté d'y réüſſir conſiſte à bien prendre ſon tems. S'il eſt trop pluvieux, la graine creve & ne germe point, s'il eſt trop ſec, elle ne leve pas, c'eſt pourquoi quand on voit qu'une ſemaille a manqué, il faut donner à la terre un nouveau labour, & reſemer par deſſus des navets.

Quand ils ſont levez, & qu'ils ont même juſqu'à quatre feüilles, les puçeons ſe jettent deſſus & les mangent. C'eſt encore une ſemaille perdüe, & qu'il faut recommencer comme on a dit.

Pour manger de bons navets, ils ne doivent pas être plus de ſix ſemaines en terre, autrement, ils deviennent verreux, ſe cordent, & ſont deſagreables à manger.

On tranſplante des plus beaux navets au Printems pour en avoir de la graine, on les ſerre pour l'Hyver dans la cave, ou autre lieu exemt de gelée, ſans autre ſoin que de les mettre par monçeaux ou par bottes.

Du Perſil.

Il ſe multiplie de graine qu'on ſeme ſur planche ou en bordure ſur des plattes-bandes, & en raïons éloignez de quatre doigts les uns des autres : la terre en doit être bien meuble, & couverte d'un peu de terreau ; ce travail ſe fait ſi-tôt que les gelées ſont paſſées.

Les feüilles de perſil ne ſont pas ſeulement les parties dont on ſe ſert en cuiſine, on y emploïe encore les racines, ce qui fait que nous avons compris cette plante dans ce Chapitre.

Pour la graine, on en laiſſe monter quelque bout de planche, & on ne l'arrache point que tout ne ſoit meur, ce qui ſe connoît aiſément.

Des Cherüis.

Ces racines ſe perpetüent par le moïen de la graine, mais mieux de plan, en terre bien meuble, & bien amandée.

Ces plans ſe mettent en raïons, quatre à chaque planche, & profonds de deux doigts, puis avec le plantoir on

fait des trous à ſix poûces l'un de l'autre, & dans chaque trou, on met deux ou trois de ces jeunes pieds, qu'on éclatte des vieux ; il faut les arroſer ſouvent, ſi on veut les avoir beaux & en quantité ; on en tire de terre à meſure qu'on en a beſoin, & on laiſſe le reſte qui groſſit toûjours.

Des Raiponces.

On ne dira rien ici de la culture de ces racines, dautant que la nature en prend aſſez ſoin d'elle-même, outre qu'on ne mange que les ſauvages.

CHAPITRE XVIII.

De toutes ſortes d'herbes potageres.

DE LA BETTE-BLANCHE OU POIRE'E.

CEtte herbe vient de graine & ſe ſeme au mois de Mars, & quand elles ont ſix feüilles on les replante,

parce qu'elles ſont aſſez fortes alors ; la terre où on les met doit avoir été bien labourée, & amandée s'il en eſt beſoin.

On les met ordinairement ſur planches à deux bons pieds l'une de l'autre, & les rangées ſur leſquelles elles ſeront, à même diſtance.

Pour leur faire produire de belles cardes, on ſoigne à *les bien* labourer avec la binette, à les ſarcler, & à ne leur point épargner l'eau dans *la neceſſité*, & ſur tout pendant les grandes chaleurs.

Quand il eſt queſtion de cüeillir *les* cardes, on les tire un peu de côté, crainte d'offenſer la ſouche, qui nourira celles qui reſteront, & reparera par-là le dommage qu'elle a ſouffert : les bettes-cardes dont il faut faire choix, ſont celles dont la feüille eſt blonde, & rejetter les vertes.

On ſeme de la poirée *pendant* tout l'Eté, pour en avoir de tendres à mettre au potage, ou *pour* farce, & même ſi vous en avez à la fin d'Août, vous les laiſſerez paſſer l'Hyver comme en pepiniere, & au Printems, vous les replanterez pour avoir des premieres cardes.

Pour en avoir de la graine, laiſſez-en monter des plus blanches & des plus larges ſans leur arracher aucunes feüilles : on arrête les montans à des échalats, crainte que le vent ne les abatte, deux pieds au plus ſuffiſent pour ſe fournir de cette graine, qu'on a ſoin d'amaſſer quand elle eſt meure & bien ſéche.

Des Arroches, ou Bonnes-Dames.

Cette herbe eſt fort agreable au manger dans le potage, on dit qu'elle porte ſon beurre avec elle : il y en a de deux eſpéces, la jaune & la rouge, la premiere eſt la meilleure & ſe cultive comme la poirée, excepté qu'on ne la replante point, il ſuffit qu'on la ſarcle, & qu'on l'arroſe dans le beſoin.

Des Chicorées franches.

Il y a pluſieurs eſpeces de chicorées qui ne different entre-elles que par les feüilles, mais qui toutes ſe cultivent de même façon.

On les ſeme vers la mi-Mai ſur cou-

che dont la chaleur eſt paſſée, ou ſur planche couverte de deux bons doigts de terreau, & cette graine veut être jettée en terre à claire voïe, & au cas que les plans croiſſent trop drüs, on les éclaircira pour les faire blanchir ſans les replanter; ces chicorées étant alors trop ſujettes à monter à graine.

Le veritable tems de les ſemer pour les tranſplanter ſans crainte, eſt la fin de Juin & durant tout le mois de Juillet; on en ſeme auſſi en Août pour en avoir tout le reſte de l'Automne. Les chicorées ſe plantent ſur planche, comme les chicons, on les lie de même.

Pour blanchir les chicorées, on en lie chaque pied de deux liens de paille; & durant les grandes chaleurs, ſi vous voïez qu'elles veulent grainer, creuſez la terre à côté du pied, & ſans l'arracher, couchez-la en terre ne laiſſant ſortir que le bout des feüilles: Ces chicorées ſe blanchiront en fort peu de tems.

Il faut obſerver de les coucher toutes d'un côté les unes ſur les autres, comme elles ont été plantées.

La meilleure maniere de faire blanchir promtement les chicorées, eſt de

les lier à l'ordinaire, puis de les couvrir de grand fumier ſec, & de les arroſer par-deſſus de tems en tems, & ſur-tout pendant les grandes chaleurs. Si c'eſt en Hyver, on peut ſe ſervir de fumier ſorti nouvellement de l'écurie; les chicorées alors blanchiront en peu de tems.

Ceux qui veulent les conſerver pour l'Hyver, les portent dans une ſerre ou cave, & les y enterrent dans du ſablon, leur mettant la racine en haut, & du fumier par-deſſus.

Quant à la graine, vous laiſſerez monter des plus belles chicorées, & particulierement de celles que vous verrez qui voudront blanchir d'elles-mêmes, on peut donner à cette graine le tems de bien meurir ſans craindre qu'elle tombe; étant meure, on l'égraine, & on la ſerre pour le beſoin.

De l'endive ou Chicorée ſauvage.

Elle ſe gouverne comme les précédentes, & même avec moins de peine; elle ſe ſeme en raïon ou à plein champ.

Pour la blanchir, on la couvre de grand fumier mediocrement chaud, on

la tire de terre au commencement des gelées, & elle ſe porte à la ſerre pour y être accommodée dans du ſablon, ainſi que la chicorée franche.

De l'Ozeille.

Nous en cultivons ordinairement de deux ſortes qui ſont *l'ozeille à longue feüille*, & l'ozeille à feüille ronde ; elles ſe multiplient toutes deux de graines, ou de plans éclattez ; on les ſeme au mois de Mars ſur planche en raïons, à quatre bons doigts éloignez l'un de l'autre, & en bonne terre bien meuble, & couverte d'un peu de terreau.

Il faut être ſoigneux de ſarcler ces plantes, & quand elles ſeront un peu fortes, de les éclaircir, afin qu'elles profitent mieux : on garnira d'autres planches de ce qu'on arrachera.

Le meilleur moïen eſt de prendre de groſſes toufes d'ozeille, les éclatter, & d'en planter le plan ſur planche à quatre doigts l'un de l'autre, & en raïons, ce travail ſe fait au commencement d'Automne, ou au mois de Mars : ces eſpece d'ozeilles viennent bien d'une & d'autre façon, durent fort long-tems

en bon état ſans qu'on y touche, même juſqu'à dix ou douze ans, aprés lequel tems, il eſt bon de les renouveller par le moïen des plans éclatez.

Il faut les labourer avec la binette, ou piochon du moins trois fois l'année, entre les raïons, & ôter generalement tout ce qui s'y trouvera, puis y mettre tout du long environ deux doigts d'épais de terreau, ou de fumier de pigeon ou de poules.

Pour la graine elle eſt facile à recüeillir, car en Eté ces ozeilles montent en quantité, & quand on voit que la graine en eſt meure, on coupe les tiges des montans prés de terre, puis étant bien ſéchée, on la nétoïe, & on la ſerre.

De la Bourrache.

Elle ſe ſeme au Printems a plein champ, & à quelque petit endroit ſeparé du Jardin; comme la racine de cette plante reſiſte à la gelée, on la laiſſe en terre, & elle repouſſe au mois de Mars; ou pour mieux faire, il eſt bon d'en ſemer pluſieurs fois durant l'année, elle en eſt plus tendre; toute ſa culture conſiſte à quelques legeres

labours qu'on lui donne, & à la farcler.

Pour la graine, on en laisse monter des plus beaux pieds, & on la ramasse avec soin.

De la Bugloſe.

Elle se cultive de même que la bourrache, sans autre façon.

Du Cerfeüil.

Il se seme sur couche, comme on a déja dit, pour en manger dans la nouveauté, c'est une fourniture de salades fort agreable, & sur planche, ou en platte-bande les moins exposées au Soleil.

Il est bon d'en semer de mois en mois, afin de le manger plus tendre; on en laisse monter à graine quelque bout de planche, ce sera assez pour en fournir amplement.

Du Celleri.

Pour avoir plus long-tems du celeri, on en seme à deux fois, parce que le

premier ſemé monte aiſément à graine, & devient dur.

On en ſeme d'abord ſur couche au commencement d'Avril, il faut que la graine en tombe fort drüe, & l'éclaircir de bonne heure, au cas qu'il leve trop épais, afin qu'il ſe fortifie avant que d'être replanté, autrement il s'étiole trop & ne peut rien faire qui vaille.

Le plus ſûr eſt de le replanter en pepiniere, mettant les pieds à deux ou trois poûces l'un de l'autre; il ne faut pour ce travail que faire des trous avec le doigt; ce premier ſe peut replanter au commencement de Juin, ſoit en tranchées profondes d'un bon fer de bêche, & larges de trois à quatre pieds, pour y faire trois à quatre rangées, & y mettre les plans, diſtans d'un pied l'un de l'autre. Cette méthode ſe pratique dans les terres ſéches, c'eſt la plus commode pour les butter.

Dans les terres fortes on les plante en planches à l'ordinaire, & dans les mêmes diſtances. Il faut d'une & d'autre maniere ſoigner de bien arroſer ces plans pendant l'Eté, c'eſt ce qui le rend tendre.

Pour le blanchir, on commence d'a-

bord par le lier de deux liens quand il eſt aſſez fort, & toûjours par un beau tems, enſuite on le butte ſoit de terre, ſoit de grand fumier ſec.

Le Celleri ainſi butté, juſqu'au haut de ſes feüilles dont on coupe les extrêmitez, blanchit en moins d'un mois, pour bien faire, & afin qu'il ne ſe pourriſſe point, on n'en doit butter qu'autant qu'on en peut conſommer par ſucceſſion de tems, autrement il riſqueroit de pourrir.

Quand la gelée commencera à ſe faire ſentir, on ſoignera de le bien couvrir, ou de l'arracher en motte tout lié, & le tranſporter dans une ſerre, ou cave, quoiqu'étant bien couvert en terre il puiſſe tres-bien ſe conſerver.

On en ſeme une ſeconde fois à la fin de May, & au commencement de Juin, en pleine terre bien preparée, & bien amandée : pour ce qui regarde le reſte de la culture c'eſt la même choſe que ce que nous venons de dire : ce celeri ſe mange durant les mois de Février & Mars.

Pour en avoir de la graine, on en replante à l'écart quelques vieux pieds aprés l'hyver, qui donnent leur graine en maturité en Août.

Du Pourpier.

Il y a le *vert*, & le *doré*, le premier ſe ſeme ſur couche, & dés que les gelées ſont paſſées; parceque pour peu qu'il ſoit couvert de cloches, il reſiſte aſſez aux frimats du printems, au lieu que le *Pourpier doré* eſt plus tendre, & par conſéquent plus ſuſceptible des accidens de la nouvelle ſaiſon.

Ce dernier en récompenſe ſe ſeme durant tout l'Eté ſur planche bien preparée, & couverte de deux bons doigts de terreau; la graine en veut être ſemée à claire voïe.

Etant ſemée, on la recouvre proprement avec le rateau; il faut être ſoigneux de l'arroſer avec l'arroſoir, c'eſt le moïen que ce pourpier leve en peu de tems, & devienne tres-beau.

Il ſe replante pour en tirer de la graine ſur planche en raïons, & les pieds à un bon pied l'un de l'autre: les cotons qu'il jette en cet état en ſont plus gros, & meilleurs par conſequent à confire.

Pour recüeillir cette graine, on arrache chaque pied l'un aprés l'autre,

on les met ſur un drap pour ſe fanner au Soleil, le ſoir venu, on la ſerre à couvert, puis on la remet au Soleil, & on continüe ainſi juſqu'à ce qu'elle s'acheve de meurir, & la marque de ſa maturité eſt lorſqu'elle eſt noire ; étant ramaſſée, & bien netoïée, on la ſerre ſoigneuſement ; celle de deux ou trois ans réüſſit mieux que la graine de l'année.

Il y a une eſpece de pourpier ſauvage, apellé *Porcelaine*, il vient de lui-même ſans qu'il ſoit beſoin de le cultiver.

Des Epinards.

Il y en a de trois ſortes, la *grande eſpece* à grande feüille, le *petite eſpece* dont la feüille eſt plus pointüe, & les épinards à *feüille blonde*. On les ſeme au commencement du mois d'Août, afin qu'ils ſe fortifient avant les gelées, & on en peut couper ſi on veut, *ils* ſont fort tendres alors.

On les ſeme ſur planche en raïons éloignez de quatre doigts l'un de l'autre, on les ſarcle proprement quand ils ſont levez.

Pour en avoir de la graine, on en

reſerve quelque bout de planche ſans y rien couper ; la graine eſt de deux ſortes, celle à piquans, & l'autre ſans piquans, & toute ronde : cette derniere produit les épinards blonds qui ſont les plus délicats.

CHAPITRE XIX.

Des Légumes.

DES FE'VES.

IL y a les groſſes féves, apellées à Paris *féves de marais*, & les petites; voici quelle eſt leur culture.

Il y en a qui les ſement dés l'Avent pour en avoir des premieres, d'autres qui attendent juſqu'au mois de Février, & les autres retardent juſqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à craindre du côté des gelées. De ces trois méthodes la derniere eſt la plus sûre, dautant, que ſelon les deux premieres, on riſque ſa ſemence, à moins qu'on ne ſe donne bien des ſoins aprés.

Les féves demandent une bonne terre, bien amandée, & bien meuble,

avant que de les ſemer ; on choiſit celles qui ſont les mieux conditionnées, on les met tremper un jour dans l'eau, afin d'en avancer la vegetation de plus dix ou douze jours plus qu'ils ne feroient, ſi elles étoient ſemées ſéches.

Il faut les ſemer en raïons, profonds de deux bons doigts, & les mettre environ à un demi pied l'un de l'autre, quand il ya trois ou quatre de ces raïons de ſemez, on laiſſe un ſentier entre quatre autres pour pouvoir les ſarcler, & les cerfoüir dans le beſoin.

D'autres, pour plus de propreté, ſement les féves en planches ſur des raïons, & dans de petits trous faits au plantoir, cela dépend au reſte de la fantaiſie.

Il faut ſoigner à meſure que les féves croîtront d'en bannir les méchantes herbes, & de les cerfoüir : étant crües, ſi vous remarquez que les puçeons endommagent la tige, vous la leur rognerez, emportant l'inſecte avec le plus tendre jet ; cette operation auſſi arrête les féves & les empêche de ſe trop emporter, & de couler par conſequent, autrement il n'en noüe qu'une partie, tandis que les autres tombent.

Vous

Vous mettrez ces rognures dans quelque utencile pour les jetter au feu, ou bien vous les enterrez dans le fumier, ou en quelqu'autre endroit éloigné des féves, car ces beſtioles y retourneroient.

L'ordinaire des Jardiniers eſt d'en deſtiner quelques planches pour en manger en vert, ſans en cüeillir des gouſſes, & quand ils ont entierement dépoüillé quelque pied, ils en coupent le montant prés de terre, afin qu'il pouſſe de nouveaux jets, qui porteront leur fruit dans l'arriere ſaiſon.

Les féves qu'on deſtine pour ſemer, doivent reſter ſur leurs pieds juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecs; que les gouſſes & la tige ſoient toutes noires, & être arrachées pendant la plus grande chaleur du jour, cela fait, on les égraine, puis on les ſerre.

On prétend que le chaume des féves mis pourrir avec les autres fumiers, en augmente de beaucoup les ſels: il y en a, qui pour ameliorer leur terre, y ſement des féves, & qui lorſqu'elles ſont en fleur, ſans ſonger à la perte qu'il peut y avoir, labourent le tout enſemble.

Des Haricots.

On les apelle en des Pays *féves rôtes*, ou *pois de Rome*, ou *pois taupins*, il y en a de pluſieurs eſpeces: de blancs, de noirs, de gris blancs, & de rouges.

On ſeme les haricots ordinaires ſur planche comme les féves, on en deſtine quelques-unes pour manger en vert, laiſſant les autres pour être mangées ſecs, & pour la ſemence. Quand on les cüeille, on doit prendre garde de ne point rompre la tige, afin qu'elle en produiſe juſqu'à ce qu'elle ſéche ſur pied: il eſt bon de les ramer, afin que ne rampant point par terre, les pieds en raportent davantage de pois.

Il y en a de petits, qui viennent bas, & auſquels il n'eſt pas beſoin de donner des apuis: ils grainnent beaucoup, on en ſeme à plein champ ſans tant de façon, dans une terre bien labourée: on ſoigne de bien recouvrir la ſemence, & huit ou dix jours aprés que les haricots ſont levez, il eſt bon de les gratter un peu, & les laiſſer aprés croître à l'avanture.

Les *haricots rouges* ſe ſement le long

de quelque mur par curioſité ſeulement, & on les fait monter le long des treillages qui leur ſervent d'apuy.

Toutes féves de cette ſorte aiment les terres ſabloneuſes ; le tems de les ſemer eſt la fin du mois d'Avril : on les ſerre comme les féves ordinaires, & lorſqu'elles ont bien ſéché ſur le pied.

Des Pois.

Nous en avons de pluſieurs ſortes dans le Jardinage, ſçavoir les *Pois hatifs*, *les nains*, *les gros blancs* & *les verds*, *les pois ſans parchemin* de deux ſortes, les *Chiches*, *les pois de tous les mois*, *& les taupins*, autrement apellez *Lupins*.

On ſeme les Pois ſur planches en faiſant quatre ou cinq raïons ſur chacune, ſelon l'eſpece des pois qu'on veut ſemer : on les ſeme auſſi à plein champ.

Les pois hatifs ſe ſement dés l'Avent, le long d'une platte-bande, à l'abri de quelque mur expoſé au midy, ou ſur quelques ados à la même expoſition. Ils demandent une terre bien labourée, & couverte de prés de deux bons doigts de terreau : il faut être ſoi-

gneux pendant l'Hyver de les couvrir de grand fumier ſec.

On peut encore ſemer de ces pois au commencement de Février, ſi le tems le permet, & de la même maniere qu'on le vient de dire : la terre ſabloneuſe eſt celle naturellement où *ils* viennent le mieux, & le plus promtement, *s'ils* ſont ſur quelque côteau naturel *à l'aſpect du midy*, *ils* croîtront encore *tres-bien*.

A l'égard de leur culture, *tout le* ſecret ne gît qu'à les tenir nets *de mé*chantes herbes, & les cerfoüir un peu, ces ſoins les avancent merveilleuſement, pourveu qu'il ſurvienne de *la* pluïe peu de tems aprés. Il eſt bon de les ramer ſi on veut qu'ils ne rampent pas ; cela les empêche auſſi de ſe gâter une bonne partie.

Quant aux *pois* qu'on ſeme à plein champ ſur le guéret frais labouré, ou ceux qu'on ſeme ſous raye *à la charüe*, ils viennent aprés cela ſelon *le tems* bon ou mauvais qu'il fait pendant qu'ils ſont dans terre.

Tout *pois de la grande eſpece*, tels que ſont les *blancs* les verts, *les pois ſans parchemin* & les *Chiches*, veulent

être ſemez ſur planches, en raïons; quatre rangées à chaque planche pour avoir plus de facilité à les ramer : on fait beaucoup d'eſtime des *pois de Hollande* par leur délicateſſe, ils chargent extrêmement, jettant des rameaux à chaque nœud.

Pour tous les autres pois qu'on ſeme à la charüe; il n'eſt pas beſoin ici d'en donner d'inſtruction, il n'y a point de laboureur qui n'en ſçache l'art, ſoit que cela ſe faſſe ſur guéret fraîchement labouré, ou ſous raye.

A l'égard des *pois de tous les mois*, parce qu'ils fleuriſſent continuellement, il faut les ſemer à l'abry du mauvais vent, en quelque endroit du Jardin, pour en avoir de bonne heure; on les cultive comme les *hatifs*, excepté qu'on en coupe proprement les coſſes lorſqu'ils ſont en vert, n'y en laiſſant ſécher aucune : ils demandent de tems en tems des arroſemens, principalement durant le mois d'Août; & qu'on les ombrage avec des paillaſſons durant les grandes chaleurs : *Ils* ne ſe paſſent point ſi-tôt en cet état, & produiſent tous les mois quantité de pois.

Des Lentilles.

Elles ſe ſement au même tems que les pois, ſur guéret fraîchement labouré, & auquel on aura donné un premier labour avant l'Hyver, elles en viennent plus belles. La terre ſabloneuſe eſt celle qui leur convient le mieux; ce legume n'étant guéres du reſſort d'un Jardinier, nous en laiſſerons la culture aux laboureurs, qui ſçauront nous en fournir à foiſon.

Les lentilles données en herbe aux chevaux, leurs ſont merveilleuſes, cette nourriture les rétablit lorſqu'ils ſont maigres, & attenuez par les fatigues ou autrement : il n'y a point de laboureurs amoureux de leurs chevaux, qui ne leur en donnent une demi gerbe à chacun en les harnachant. Cette avertiſſement ne peut être qu'avantageux pour ceux qui demeurent à la Campagne.

CHAPITRE. XX.

Des Plantes bulbeuſes.

ON apelle ainſi les *Oignons*, *l'Ail*, *la Ciboule*, *la Rocambole*, *les Cives*, *& les Poireaux*, parce que ces plantes naiſſent avec des envelopes l'une ſur l'autre à la partie qui eſt en terre ; les Botaniſtes les nomment *Bulbes* ; on les cultive comme on va l'enſeigner.

De l'Oignon.

Il y en a de deux ſortes le *blanc* & le *rouge* ; ils veulent une bonne terre bien préparée, & beaucoup amandée, autrement ils ne croiſſent que fort chetifs, on les ſeme en planche à claires voïes, & à plein champ.

Quand ils ont le tuyau gros comme une plume, on peut en arracher ſi on veut ; pour replanter, ils deviennent tres-gros : s'ils levent trop drüs, il ſera bon de les éclaircir ; on ne doit point leur refuſer de l'eau pendant les grandes chaleurs, tous ces ſoins contribüent à les faire devenir gros.

Si pendant qu'il fait bien chaud vos oignons veulent monter à graine, pilez-en aux pieds les montans pour les en empêcher, cela les arrêtera & les fera groſſir.

Quand vous voirez qu'ils ſeront hors de terre, que leur feüille ſera ſéche, & qu'ils ſeront bien Aoûtez, alors vous les arracherez entierement, recherchant juſqu'aux plus petits avec le piochon ou la binette; il faut les laiſſer quelques jours ſécher par monçeaux ſur le guéret, puis les ſerrer dans un endroit exemt de gelée, & d'humidité.

Pour la ſemence, on choiſit les plus gros oignons de ceux qu'on a conſervez du froid, & aprés l'Hyver, on les plante en bordure à part dans le Jardin: ſix bons oignons ſuffiſent pour s'en fournir de graine abondamment.

Quand ces oignons ſont montez, ils ſont forts ſujets à être renverſez par les vents à cauſe de leur tête chargée de ſemences, & de la foibleſſe de leurs tuyaux, c'eſt pourquoi on leur apüie chaque pied de quelque échalat fiché en terre, & auquel on lie ces tuyaux à deux endroits avec un brin de paille, ou de jonc.

La

La graine étant meure, ce qui ſe connoît, lorſqu'elle eſt à découvert, on arrache les pieds, & aprés en avoir coupé tout les tuyaux, on en met ſécher les têtes pendües au plancher pour les éplucher, & en tirer enſuite la graine.

Il y a tant de tromperie à acheter de la graine d'oignons, qu'il eſt bon toûjours d'en faire proviſion ſoi même, car les Grenetiers ſouvent la vendent trop vieille, & par conſequent incapable de rien produire de bon.

Pour connoître ſi elle eſt bonne, on en prend une pincée qu'on met dans une écuelle ou autre utencile avec de l'eau, on l'y laiſſe infuſer ſur de la cendre chaude : cette graine pouſſera ſon germe en peu de tems, ſi elle eſt bonne, ſi-non il la faudra jetter.

Des Ciboules.

Les ciboules viennent de ſemence, on en ſeme preſque toute l'année, excepté pendant le grand froid, ſur planche, & au cas qu'elles levent trop drües, on les éclaircit pour qu'elles deviennent plus fortes.

On les replante de *Cuisses*, en en mettant quatre ou cinq ensemble pour en faire une toufe : il faut éloigner ces plans de quatre poûces l'un de l'autre sur des alignemens tirez au cordeau. Les ciboules veulent une terre bien labourée, & préparée comme il faut, on les sarcle, & on leur donne de petits labours de tems en tems.

On peut les laisser en planches tant d'années qu'on voudra, elles grossiront toûjours, & feront toufes par les cayeux qu'elles jettent en abondance.

Il est bon pourtant de trois ou quatre ans l'un de déplanter les ciboules pour les mettre en un autre endroit ; elles y profitent mieux étant éclatées & replantées à l'ordinaire.

De l'Ail ou de Gousses.

Il vient de cayeux sur planche, en raïon de quatre doigts éloignez l'un de l'autre, les cayeux à même distance : le vrai tems de le planter est à la fin de Fevrier, & celui d'en noüer les montans sur la fin de Juin ; on les leve de terre à la Magdelaine, ils veulent

une terre preparée comme pour les ciboules.

Des Echalotes.

Elles ſe cultivent & ſe perpetüent comme l'ail, on les laiſſe un peu âérer, puis on les ſerre en quelque endroit non humide. Les *Rocamboles* ſe cultivent de même.

Des Poireaux.

Les poireaux ſe multiplient de ſemence comme les ciboules, & ſe replantent ſur planche en alignement tiré au cordeau, & à quatre poûces l'un de l'autre; on les plante au plantoir qu'on enfonçe le plus avant qu'il eſt poſſible, afin qu'ils aïent plus de blanc, & on obſervera pour cela de ne point remplir le raïon tout d'un coup

Dans la ſuite, on a ſoin de les labourer & ſarcler de tems en tems, & de les arroſer de même, ils demandent une terre bien ameublie, & beaucoup fumée.

Il y en a qui pour leur faire acquerir beaucoup de blanc, & lorſqu'ils ont pris leur croiſſance parfaite, qui

les couchent dans leur raïon les uns sur les autres, & ne leur laissent sortir que l'extrêmité des feüilles, & par ce secret tout ce qui est en terre blanchit, & un poireau gouverné ainsi, fait autant de profit que deux autres.

Quand on en veut recüeillir de la graine, on reserve des plus beaux & des plus longs qu'on replante au Printems; quand ils sont montez, on leur donne des apuis comme à l'oignon; cette graine étant meure on la serre de même.

CHAPITRE XXI.

Des fournitures de sallades.

LEs fournitures de salades dont un Jardin potager doit être garni, sont *le beaume, l'estragon, la perce-pierre, le cresson alenois, la corne de Cerf, la pimprenelle & la tripe-madame.*

Il y a de ces herbes qui se sement, & d'autres qui se plantent de plan enraciné, quoiqu'elles portent presque toutes de la graine, qui ne réüssit pas si bien que le plan.

Celles qui se sement, sont la corne

de Cerf, la pimprenelle & le creſſon. Les autres ſe plantent de plan enraciné ou de bouture, & toutes ſe gardent fort-bien en terre ſans danger.

On les laiſſe autant qu'on veut dans l'endroit où on a ſemé ou planté ces fournitures, n'aïant aprés cela d'autres ſoins à prendre aprés elles qu'à les cerfoüir, & les tenir nettes de méchantes herbes.

CHAPITRE XXII.

Des herbes odoriferantes propres tant à la Cuiſine, qu'à faire des bordures de Jardin.

DU THIM.

LE thim ſe multiplie de ſemence, & ſe replante de plan enraciné, éclaté de toufes ; il ſe plante au plantoir en bordure, ainſi qu'on fait le buis.

De la Sariette.

Elle ſe ſeme tous les ans, c'eſt pour-

quoi on ſoigne d'en recüeillir la graine tous les ans : on ſe ſert de la feüille pour mettre dans les féves.

De la Marjolaine.

Elle eſt de deux ſortes, la marjolaine franche, & celle d'Hyver. La premiere eſt fort ſuſceptible de gelée, & la moins eſtimée ; on la ſeme tous les ans, & pour cela on en leve quelque plante en motte pour la conſerver dans la ſerre, afin qu'elle graine de bonne-heure : celle d'Hyver ſe multiplie de rejettons enracinez, on en fait des bordures tirées au cordeau, & en rigole.

De la Sauge.

La ſauge eſt de deux ſortes, la *commune & la panachée*, elles ſe multiplient toutes deux de plans éclattez de leurs ſouches avec racines, & de bouture, elles ſervent de bordures dans les potagers, & veulent être renouvelées tous les trois ans.

Du Romarin.

Cet arbriſſeau vient de bouture, &

de plan enraciné, éclatté de ſouche. Les jeunes qui viennent d'eux-mêmes par le moïen de la graine qui tombe, peuvent être tranſplantez en motte, lorſqu'ils ne commencent qu'à lever de terre, ils profitent en peu de tems pourvû qu'on les arroſe dans le beſoin.

Du Fenoüil, & de l'Anis.

Ils ſe ſement & ſe gouvernent ſans beaucoup de ſoin : le premier ſert de fournitures de ſalades, les jets les plus nouveaux ſont les plus tendres & les meilleurs.

CHAPITRE XIII.

Des Fraiſes & des Champignons, ſecret d'en avoir de bonne-heure & en quantité.

QUoiqu'à la Campagne, on ſoit proche des bois, où les fraiſes viennent naturellement & en abondance, cependant il eſt bon d'en avoir dans les potagers, parce qu'elles y

ſont plus à portée, & qu'elles y deviennent plus belles.

Le meilleur plan dont on ſe ſert pour cela ſont les fraiſiers des bois : on les plante ſur planches, en bordures ſur platte-bandes bien expoſées, ou ſur des ados, autrement coſtieres, faites exprés, & au plein Soleil.

Les fraiſes ſe mettent à un demi pied l'une de l'autre, trois pieds dans un trous & ſur des alignemens tirez au cordeau eſpacez de même. Le vrai tems de les planter eſt au mois de Mars, Août & Septembe, lorſque les trainaſſes ſont fortes, & ont pris de bonnes racines.

Etant plantées, il faut ſoigner à les labourer, & ſarcler, en retrancher les trainaſſes en Mars, n'y en laiſſant aucunes, & quelques feüilles, ſi les fraiſiers en ont trop.

Les fraiſiers durent deux ou trois ans en une même place ſans être changez: mais au bout de ce tems, il eſt bon de les renouveller.

S'il étoit queſtion de leur choiſir des terres; il faudroit préferer les ſabloneuſes, & les legeres aux terres fortes & humides, mais comme ce choix ne

dépend pas toûjours de nous, & qu'on eſt obligé de ſe ſervir de celles qu'on a à ſa diſpoſition, on y plantera les fraiſiers comme on vient de dire.

Si vous voulez avoir des fraiſes en Automne, vous n'avez qu'à couper toutes les premieres fleurs qu'elles pouſſeront, & les empêcher de fructifier; elles en rejetteront d'autres qui donneront leur fruit dans l'arriere ſaiſon.

Il y en a pour en avoir de bonne-heure, qui les plante en pots au mois de Septembre dans du terreau, pour les placer enſuite ſur couche au mois de Decembre.

On peut auſſi les planter ſur couches ſans les empoter, cela ſe fait au mois de Mars; il faut pour avancer ces couches qu'elles ſoient chaudes d'abord, les entretenir ainſi par des réchaufemens, & que les fraiſiers ſoient toûjours couverts de cloches, à moins qu'il n'y ſurvienne en ces ſaiſons des jours qui ſoient doux.

Des Champignons.

Pour avoir des champignons ſur couche, faites des tranchées de trois pieds

de large & d'un demi pied de profondeur, aïez du fumier de cheval, mêlez y-bien le crotin avec la paille, & mettez ce fumier dans la tranchée de la hauteur de deux pieds, enſorte qu'il ſoit en dos d'Ane.

Vous le couvrez enſuite de deux poûces d'épaiſſeur de terre, c'eſt au mois de Novembre qu'on fait ces couches, & au mois d'*Avril ſuivant*, on couvre ces couches de grand fumier pour faire que la chaleur ne frape deſſus.

Cette couche étant ainſi achevée, on en conſtruit d'autres ſi on veut, & quand on voit que le fumier qui les couvre eſt ſec, on ſoigne à le moüiller, ce qui ſe fait ordinairement de trois ſemaines en trois ſemaines, ſupoſé qu'il ne tombe point d'eau, c'eſt ainſi qu'on trouve le moïen d'avoir de bons champignons & en quantité.

Il ſemble que voilà toutes *les inſtructions* qu'on puiſſe donner *ſur ce qui* regarde un Jardin fruitier & potager, & qu'on aura lieu à *la* Campagne d'être content de la *lecture* de ce Livre, qui ne renferme rien que de tres-utile.

Fin du quatriéme Livre.

TRAITÉ DES CHASSES, DE LA VENERIE, ET DE LA FAUCONNERIE.

Avec

La maniere de connoître les bons Chiens, & une inſtruction aiſée pour la Pêche.

CHAPITRE PREMIER.

De la connoiſſance des bons Chiens.

LA Chaſſe eſt un plaiſir noble, & qui n'apartient qu'à la Nobleſſe ; il y en a de pluſieurs ſortes, comme

nous ferons voir dans la ſuitte de ce petit traité, & qui ſe pratiquent de differentes manieres, c'eſt-à-dire, avec des chiens courans, des Levriers, mâtins, chiens couchans, Braques, Epagneuls, & Baſſets. Voïons quelles marques naturelles doivent avoir les couchans pour être bons.

Les plus eſtimez ſont ceux qui ont les oreilles longues larges & épaiſſes, & le poil de deſſous le ventre gros & rude, ce n'eſt guéres qu'aprés trois mois que ces marques ſe rendent ſenſibles. C'eſt un bon ſigne quand ils ont les nazeaux ouverts, parce qu'ils ſont ordinairement de haut nez.

Pour les bien élever, on les fait nourrir aux Villages; la chair ne leur vaut rien, elle leur gâte l'odorat, & les rend pareſſeux; il faut bien ſe donner de garde de les laiſſer aller aux garennes, cela les rend ſujets au change, ce qui ne vaut rien dans un chien courant. C'eſt à dix mois pour l'ordinaire qu'on commence à les mettre au cheni.

La premiere leçon qu'on leur donne, eſt le forhuz, qu'on leur aprend à en-

tendre, & pour cela, un Valet de Chasse, ou quelqu'autre personne entendüe dans la Chasse, mene ces chiens un peu à l'écart, sonne du cor, & crie *Ty-a-hillaut* pour le Cerf, & *Va-cy* aller pour le Lievre; pendant qu'une autre personne qui les tient en lesse, les découple en criant, *écoute à lui tirez, tirez.*

Quand les chiens sont au forhuz, on leur donne à manger quelque chose pour les afriander à cet exercice.

La personne qui sonne du cor ne doit point sortir de sa place, & quand les chiens sont un peu en humeur, elle doit recommencer à forhuer, & à sonner en criant comme l'autre, tandis que celui-cy les menace, & les houssine, leur disant, *écoute à lui tirez, tirez.*

Lorsque ces chiens sont arrivez, on leur donne encore à manger pour les accoûtumer, & de cette maniere ces deux maîtres en fait de chiens qu'on instruit, les envoïent l'un à l'autre, puis ils les couplent en les caressant.

Les chiens ne sont bons à courre le Cerf qu'à seize ou dix-huit mois, en-

core ne faut-il les y mener qu'une fois la semaine, pour les y rendre forts petit à petit : ce n'est qu'à deux ans que cette force leur vient.

Pour bien instruire les chiens pour Cerf, on ne doit point leur faire courir une Biche, parceque son sentement est tout autre, & sa curée produit des effets tout differens.

Ces chiens ne doivent point être dressez dans des toiles, parce qu'y voïant le Cerf qui tournoye toûjours, & étant accoutumez à cet objet, ils ne font aprés que lever le nez & tournoyer sans chasser, quand ils chassent hors des toiles.

Le matin ne vaut rien pour faire chasser les chiens, parce qu'ils se rebuttent quand ils ont senti le Soleil.

Le meilleur tems de dresser les chiens, est quand les Cerfs sont en leur grande venaison, & pour lors, on choisit une foreſt où les relais seront bien justes & à propos, on met tous les jeunes chiens avec quatre ou cinq des vieux pour les dresser, on fait lancer le Cerf auprés d'eux, & on les découple dessus.

En quelque endroit qu'on tuë le Cerf,

on lui dépoüille le col, qu'on donne en curée tout chaudement aux chiens. Il y a encore d'autres curées, comme par exemple, la curée froide qui eſt celle qu'on leur prépare d'ailleurs, & qui ſe fait de morceaux de pain trempez dans le ſang de la bête, qu'on met ſur ſa peau avec quelque morceaux de chair qu'on apelle le *droit des chiens.*

CHAPITRE II.

Du naturel du Cerf, de ſa rüe, de ſa miie, de ſa téte, & du jugement qu'on doit porter de ſes pieds, de ſes fumées & de ſes portées.

LE Cerf eſt timide de ſon naturel, mais il craint plus les chiens que les hommes : on dit qu'un Cerf prêt à ſe rendre, va feignant ſon corps, ce qui ſe remarque lorſqu'en *chancelant* il fait de grands bonds, de grandes gliſſées & donne des os en terre.

Le rut de Cerf eſt la ſaiſon où il eſt

en chaleur & cherche la femelle; il commence à y aller environ la my-Septembre, & cette chaleur dure prés de deux mois : quand deux vieux Cerfs ſe rencontrent au rut, ils ſe battent & choquent avec furie, juſqu'à ce que l'un d'eux reſte victorieux.

Quand les Cerfs ſont en rut, on les tüe aiſément ; car n'étant occupez qu'à ſuivre les voyes de la Biche, ils ne ſe donnent pas le tems d'éviter les chiens qui les chaſſent.

On apelle *Muſe de Cerf*, la triſte contenance où il ſe trouve lorſqu'il eſt en amour.

La *Müe* du Cerf eſt le bois qu'il quitte en Février & en Mars, les vieux le font plûtôt que les jeunes ; quand le Cerf a mué, ou jetté ſa tête, il commence à ſe retirer prés des gaignages & de l'eau, où il prend ſon buiſſon, afin d'aller à tous viandis.

Les jeunes Cerfs ne prennent jamais de buiſſon qu'ils n'aïent porté la troiſiéme tête, qui eſt au quatriéme an, & alors on les peut juger Cerf de dix cors bien fraîchement.

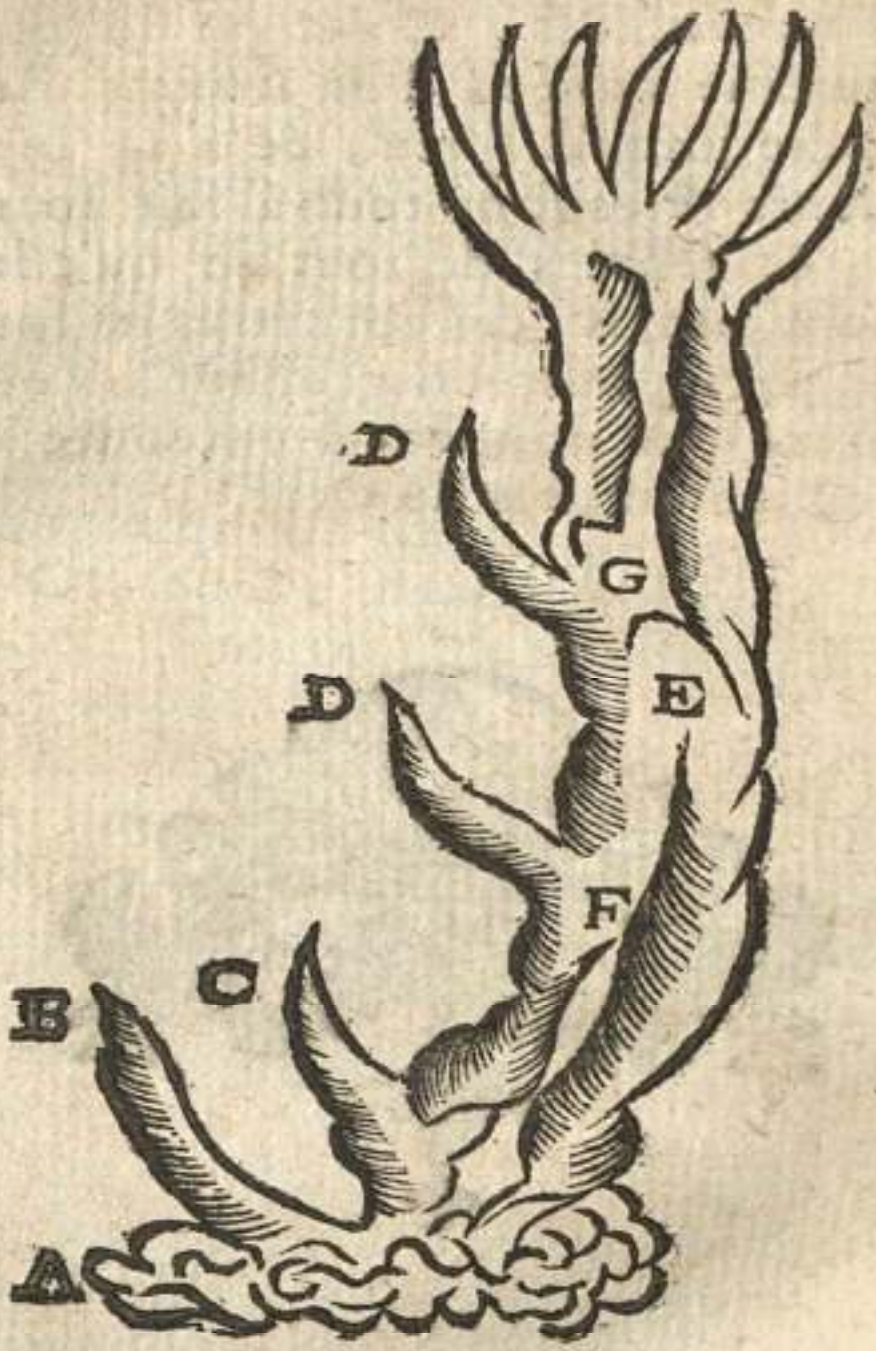
La premiere tête des Cerfs s'apellent

Dagues

Dagues, & ils ne la portent jamais qu'à leur deuxiéme année, ils doivent porter à la troisiéme depuis quatre jusqu'à huit cornettes, & dix ou douze à la cinquiéme année, à la sixiéme depuis douze jusqu'à seize, & à la septiéme leurs têtes sont tout-à-fait marquées, & semées de tout ce qu'elles porteront jamais : ces cornettes ne font plus qu'augmenter en grosseur. Voici une figure qui donnera à entendre ce que c'est qu'un bois de Cerf.



FIGURE D'UNE TESTE DE CERF.



Explication de cette Planche.

A. Est la *meule*, & ces petites marques traversieres. *B.* s'apellent *Pierrures*. *C.* est le premier cor, autrement dit *Andoüiller*. *D.* Le *Surandoüiller*, on apelle *Chevilleures*, *Enforchures*, *Trochures & Paumures*, les branches ou cors. *E.* Qui naissent au-dessus. *F.* Est *la Perche* qui porte les Andoüillers & les cors. *G.* Les *Goutieres* qui sont de certaines fentes qui regnent le long de la perche, & on nomme la *coronure* ces branches. *H.* Qui sont à la cime en forme de couronne.

Du Jugement du pied de Cerf.

Le Cerf a le pied long, le talon gros & large, & la fente ouverte, on distingue l'alleure d'un vieux Cerf, en ce qu'il n'avance jamais le pied de derriere plus que celui de devant, il y a à dire plus de quatre doigts, au lieu qu'un jeune Cerf le passe.

Le Cerf en pays montueux & pierreux a la place d'ordinaire usée, & dans

les lieux sabloneux & aplanis, il apuit davantage du talon.

La Biche a le pied fort long, étroit & creux, & le talon si petit, qu'un Cerf de deux ans l'a aussi gros. La Biche se distingue encore du Cerf par ses viandis qu'elle fait d'une maniere gourmande, au lieu que le Cerf de dix cors le fait délicatement.

Du Jugement des fumées de Cerf.

Les fumées de Cerf, sont leur fiente & on les divise en *Plateaux*, *Troches*, & *Noüées*.

Les plateaux se forment aux mois d'Avril & May, ils sont larges & gros, ce sont les marques d'un Cerf de dix cors. En voici la figure

Plateaux.



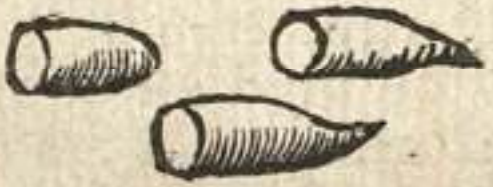
Les Cerfs jettent leurs troches aux mois de Juin & Juillet, elles sont molles pour l'ordinaire.

Figure de Troches.



Pour les Noüées, elles ne se remarquent que depuis la my-Juillet jusqu'à la fin d'Août.

Figure de Noüées.



Les fumées du relevé du soir & celles du matin sont bien differentes l'une de l'autre, les premieres sont mieux digerées que les autres, à cause du repos que les Cerfs ont eu de faire leur

ronge & digerer leur viandis, ce qui ne se remarque pas aux fumées du matin, à cause du mouvement qu'ils se donnent la nuit en viandant.

Du Jugement des portées.

On en peut avoir connoissance toute l'année hors quatre mois, sçavoir Mars, Avril, May & Juin où ils müent & ont leurs têtes molles : dans une autre saison, on juge aisément des portées dans les taillis de huit à dix ans, où l'on voit des branches que les Cerfs ont heurtées en levant leurs têtes.

Du Jugement des alleures.

On juge encore par les alleures du Cerf, quelle peut être sa force & son corsage ; si son pied est long, c'est une marque qu'il est grand, s'il est rond c'est signe qu'il est plus foible, & c'est par ces marques qu'on doit plus ou moins ménager les chiens à la poursuite d'un Cerf.

CHAPITRE III.

Des differentes manieres de queſter le Cerf ſelon les mois & les ſaiſons.

Commment les quêter aux gaignages.

A La fin du mois d'Octobre & Novembre, on va chercher les Cerfs dans les brüieres, où ils viandent en ce tems.

En Decembre, ils ſe mettent en hardes, & ſe retirent au plus fort des forêts, à l'abri des vents & des injures de l'air; ils viandent la pointe de la mouſſe, & le bois.

Quand le mois de Janvier eſt venu, ils quittent les autres beſtes, & ſe mettent trois ou quatre Cerfs enſemble, & vont ſur les liſieres des bois, afin d'eſtre à portée des bleds qu'ils viandent pour lors.

Le viandis des Cerfs en Février & Mars, ſont les chatons des ſaules & des coudriers, les bleds verds & les Prez,

c'eſt par conſequant dans ces endroits qu'il faut les queſter en ce tems.

On les trouve dans les buiſſons aux mois d'Avril & May, où ils reſtent juſqu'au rut, en Juin Juillet & Août. Ces animaux viandent toutes ſortes de grains, & c'eſt pour lors auſſi qu'ils ſont en leur grande venaiſon, & qu'ils vont boire à l'eau à cauſe de l'alteration que leur cauſe ces viandes.

Enfin en Septembre & Octobre, ils quittent leurs buiſſons pour aller au rut, & c'eſt pour lors qu'ils ſont toûjours agitez, & n'ont point de viandis certain, c'eſt pourquoi on les trouve en pluſieurs endroits.

Comment queſter le Cerf aux taillis avec le Limier.

Comme les Cerfs de repos font volontiers leur reſſuy dans les taillis, il faut obſerver de n'y point aller ſi matin pour queſter, car il eſt dangereux pour lors qu'aïant éventé, ils ne ſe débûchent.

Celui qui conduit le Limier doit eſtre attentif aux alleures du Cerf, ſçavoir ſi elles ſont de bon tems ou de hautes

Erres,

Erres, au cas qu'il trouve ce Cerf à ſon gré.

Les chiens de haut nez tirent fort lâchement le matin, à cauſe de la poſée qui les fait oublier, & negliger les voyes.

Si donc le Veneur trouve un Cerf qui lui plaiſe, qui aille aſſez de bon tems devant lui, & que ſon Limier le deſire bien, il doit le tenir de court, crainte qu'il n'apelle, car jamais il ne faut donner la longueur du trait à un Limier; quand ce Veneur aura vû quel Cerf c'eſt, il eſt bon qu'il le rembûche s'il eſt poſſible, & le rende au couvert, en remarquant tres-attentivement non ſeulement les connoiſſances du pied, mais encore celles des portées & des foulées.

Ce Veneur aprés cela jettera ſes briſées haut & bas, & dans le tems qu'il verra ſon chien bien animé, il doit auſſi prendre ſes devans, & faire ſes enceintes deux ou trois fois, l'une par les grands chemins, & voyes, afin de s'aider de ſon œil, & l'autre par le couvert, car le Limier va en ces endroits plus de haut nez.

Si le Cerf eſt bien détourné, le Ve-

neur doit aller à la brisée, & prendre le contre-pied pour lever les fumées tant du relevé du soir que du matin, en regardant le lieu où il a fait son viandis, & pour connoître ses ruses.

Quand le Veneur trouve deux ou trois entrées & autant de sorties, il doit reprendre ses enceintes plus grandes, afin d'y renfermer toutes les ruses du Cerf. Cela fait, excepté à une entrée par laquelle il pourroit être venu des *taillis* ou gaignages, il faut qu'il mette son chien dessus, & le fasse lancer jusqu'au fort ; c'est ainsi qu'on détourne un Cerf.

Quand le Veneur veut quêter aux taillis ou aux gaignages pour voir le Cerf à veüe, il doit dés le soir remarquer un arbre, & par où il pourra venir à bon vent.

Il se levera le lendemain deux *heures* avant jour, pour aller s'*afuter sur cet* arbre, où il restera *jusqu'à ce* qu'il ait veu la bête se rembucher au fort, il doit avoir eu la précaution d'avoir amené son chien avec lui, & de l'avoir laissé à quelqu'un un peu loin de son affût, afin de l'aller reprendre au be-

ſoin, pour détourner le Cerf, ce qui ne ſe doit faire qu'une bonne heure aprés leur rembuchement, dautant que les Cerfs ſont quelquefois au bord du fort au reſſuy.

Bien ſouvent les Cerfs qu'on a courus ſe recellent longuement ſur eux, & font leur viandis aux petites couronnes des taillis dérobez qui ſont au milieu des forêts, ce qui leur arrive plus ſouvent en May & Juin; pourtant au bout de quatre jours, il faut qu'ils ſortent de leur buiſſon, étant curieux de ſçavoir où ſont les autres bêtes, qui leur ſervent comme de ſauve-garde, car étant pourſuivis des chiens, les Cerfs leur donnent ces autres bêtes en change.

Il ne faut à tels Cerfs, les quêter dans ces endroits qu'à neuf heures; parce qu'ils y font quelquefois leur reſſuy un peu tard, c'eſt pourquoi ſe retirant doucement, aprés avoir reveu le pied, ou levé les fumées; on contrefait d'un peu loin le berger ou le charretier de peur de les faire lançer, & demie-heure aprés le Veneur pourra faire ſon enceinte.

CHAPITRE IV.

Comment mettre les Relais, lancer le Cerf & le donner aux chiens

QUand on veut mettre des relais, la prudence veut que cela ſe pratique ſelon les ſaiſons, à cauſe qu'en Hyver les Cerfs ſuivent les grands forts, aïant la tête dure, au lieu qu'ils ne ſuivent que les petits taillis au Printems, parce qu'ils l'ont molle & en ſang.

Il eſt beſoin que les relais ſoient accompagnez d'un bon piqueur, avec deffence à un valet de chiens de les découpler ſans ordre; le ſilence eſt fort neceſſaire en cette occaſion.

Les relais étant placez, ceux qui en ſont, doivent s'éloigner de trois ou quatre pas de la Chaſſe, à cauſe du bruit qui ſe fait d'ordinaire aux relais, & afin d'entendre & voir plus tranquillement ce que fait la bête, & découpler à propos les chiens dans le beſoin.

Comment lancer le Cerf.

Le Cerf étant détourné, on prend le Limier, & on s'en va à la briſée avec tous les Piqueurs de la meute, pour remarquer les connoiſſances du Cerf qu'on veut courir, pour ne ſe pas tromper au change.

Les chiens étant alors arrivez, tous les Piqueurs s'écartent vîtement au tour du buiſſon pour voir le Cerf, afin de le bien remarquer au partir du lancer.

Quand le Veneur qui l'a détourné voit tout prêt, il doit ſe mettre devant tous les autres & frapper à route en criant, *voi-le-cy aller*, *voi-le-cy avant*, *va avant*, *voi-le-cy par les portées*, *rotte*, *rotte*, *rotte*, & autres termes pour le Cerf.

Le Cerf étant parti de ſon lit, on ſe donne de garde de ſonner encore pour chiens, ſi ce n'eſt lorſqu'il commence à dreſſer par les fuites, & que le Veneur en eſt certain, & c'eſt alors qu'on peut ſonner en criant, *thy-a hillaud*, faiſant ſuivre ſon Limier ſur les Erres, criant & ſonnant juſqu'à ce que les chiens ſoient arrivez à lui.

Alors il doit se mêler parmi-eux avec son Limier pour les réjoüir, & peut sortir du fort donnant son chien à quelqu'un, & monter à Cheval, observant d'aller toûjours au-dessous du vent, & de côtoyer la meute pour relever les défauts.

Quand le Cerf a donné le change, on rompt les chiens & on les recouple en retournant prendre les dernieres Erres, ou chercher la reposée.

Si les Piqueurs précedent la meute, & qu'ils voïent le Cerf, ils doivent sonner à veüe & en mots longs, & si pour lors ils parlent aux chiens, ils crïent, *thy-a-hillaud* plusieurs fois, jusqu'à ce qu'ils soient venus à eux; étant venus, on les laisse passer & l'on crie *passe, passe, passe, ha, har, ha, har.*

Quand le Cerf est dans l'eau on doit crier *har, il bat l'eau, il bat l'eau*, s'il est aux abois, on sonne six ou sept sons fort vîtes, & courts, le dernier doit être plus long, on raisonne ainsi à plusieurs fois.

Lorsque le Cerf est pris, il faut sonner longuement par sons longs, & en parlant ainsi aux chiens, *à la mort*

chiens, à la mort, à la mort. La Chaſſe finie, on ſonne trois ſons fort longs, qu'on redouble aprés par deux autres plus courts, & un troiſiéme ſemblable aux deux premiers.

CHAPITRE V.

De la diſſection du Cerf, & de ſa Curée.

QUand le Cerf eſt mort, on ſonge d'en faire la diſſection, & la premiere partie qu'on en doit lever ſont les dyntiers, enſuite on le fend à la gorge juſqu'à ces parties; puis on le prend par le pied d'entre le devant & on inciſe la peau tout au tour de la jambe au-deſſous de la jointure, & on la fend depuis l'inciſion juſqu'au deſſous de la poitrine, on en fait de même aux autres jambes.

Cela obſervé, on leve la langue, puis les deux nœuds qui ſe prennent entre le cou & les épaules, enſuite les flancarts, puis les autres piéces du Cerf.

Quand cette diſſection eſt faite on ſe

disposé à faire la curée aux chiens à commencer par les Limiers auxquels on donne le cœur & la tête. Les chiens courans ont pour eux le cou qu'on leur départ tout chaudement, car il faut observer que les curées chaudes sont les meilleures & celles qui se font au logis sont de pain découpé avec fromage, & teint du sang du Cerf. Voilà une idée de la Chasse du Cerf qui suffit pour en donner envie, & y réüssir. Voïons une petite explication des termes qui y conviennent, afin que dans cet exercice on entende ce qu'ils signifient.

CHAPITRE VI.

De la Chasse du Sanglier, & de quelques termes dont on use à son égard.

SI le Sanglier, proprement parlant, est un porc sauvage qui se retire dans les forêts; il est aisé à aprivoiser quand il est jeune.

Cet animal aporte en naissant toutes ses dents, il en a quatre qu'on apelle

défenſes, ſçavoir deux en haut qui ne ſervent qu'à aiguiſer les deux de la barre de deſſous qui tüent; les deux d'en haut ſe nomment les *grez*, & les deux d'en bas, *Limes*, *Dagues* ou *armes*, *de la Barre*, les dents de ſa machoire inferieure ſortent de ſa gueule, & ſe tournent en demi cercle.

Le rut des Sangliers eſt au mois de Decembre, leur grande chaleur dure preſque trois ſemaines, leur venaiſon commence à la my-Septembre & finit vers le commencement de Decembre.

Quand le Sanglier eſt jeune, on l'apelle *Marcaſſin*, lorſqu'il a un an, on l'apelle *bête de Compagnie*, à deux ans il ſort de compagnie & eſt dit *Ragot*, à trois ou quatre ans il eſt dit en *ſon tiers* ou *quartan*; c'eſt alors qu'il eſt fort dangereux, à cinq ans on le nomme *Mire*, & alors ſes défenſes étant tournées, il eſt moins à craindre, à ſix ans il eſt dit *grand Sanglier*, à ſept ans *grand vieux Sanglier*.

Les Sangliers font leur bauge dans les bois garnis d'épines & de ronces, les jeunes mâles s'éloignent plus hardiment de la mere que les femelles, ils vivent de tous grains; fruits, lé-

gumes, & racines, hors de naveaux ou de raves.

La femelle du Sanglier s'apelle *Laye*, elle ne porte qu'une fois l'an. Le Sanglier eſt une bête paſſagere qui revient pourtant tant qu'il peut à la forêt où il eſt né.

Quand le Sanglier va aux gaignages, on dit qu'il va faire *ſes mangeures*. S'il cherche des vers avec ſon *boutoir* qui eſt ſon nez, on apelle ces endroits *boutis*, & cette quête *vermeiller*, brouter l'herbe à ſon égard c'eſt *herbeiller*, & *mulotter*, quand il cherche en foüillant la terre, le gland & les bleds que les mulots ont cachez.

CHAPITRE VII.

Du jugement des Sangliers.

IL y a à l'égard des Sangliers des jugemens pour connoître quelles ſont leurs alleures, les *formes* en devant être grandes & larges, les *pinces* de la trace de devant rondes & groſſes, les *coupans* des côtez des traces uſez, le *talon* large, les *gardes* autrement dites

ergots groſſes & ouvertes, & qu'il doit donner en terre.

Le *ſoüil* fait connoître ſa grandeur, on la connoît encore aux entrées des forts qu'il aura tout barboüillé, ou à quelque gros arbre auquel il ſe va d'ordinaire frotter au ſortir du ſoüil.

CHAPITRE VIII.

Comment prendre le Sanglier à force avec les chiens.

LA Chaſſe du Sanglier ſe fait à force aux accours avec les levriers, avec le Limier en routaillant, avec des aboyeurs, des arquebuſes, des amorces & des toiles dans les enceintes. Il y a un grand équipage entretenu pour courre le Sanglier qu'on apelle *Vautrait*.

Un jeune Sanglier à ſon tiers an n'eſt pas courable, car il courre plus longuement qu'un Cerf à ſix cornettes : mais quand il a ſon quart d'an, on le peut prendre à force.

Il eſt dangereux de donner des chiens courans à un Sanglier, à moins qu'on

ne leur mette des colliers chargez de sonnettes, car alors le Sanglier fuit, au lieu de tuer les chiens,

Le Sanglier se détourne comme le Cerf, on y met des relais de la même maniere, mais on observera que ce soit de vieux chiens & sages, autrement c'est en risquer beaucoup.

CHAPITRE IX.

De la Chasse du Liévre.

LE Lievre est un animal fort rusé & qu'on chasse avec des chiens dans des plaines, on apelle *Bouquet* le mâle du Lievre, & la femelle *Haze.*

Les Lievres tiennent d'ordinaire les guérets quand il fait beau tems, mais quand il a plû, ils tiennent les friches ou sont prés des chemins. Leur rut est au commencement de Janvier Fevrier & Mars, les femelles font leurs petits en des jours differens, à proportion du tems qu'elles ont été couvertes

Comme il est des termes propres à chaque chasse, lorsqu'il est question

de ſe faire entendre des chiens ; voici ceux dont on ſe ſert à la Chaſſe du Lievre.

Supoſé donc qu'on veüille quêter un Lievre, & faire venir les chiens à ſoy pour les faire entrer en quelque taillis ou fort, on leur crie, *horva, à moy the-au.* En ſonnant du cor, un ſon bien long, & ſi l'on eſt à quelque paſſée on dit, *aquercy, aquercy, hau, il a paſſé ici.*

Il faut remarquer qu'on ne doit jamais ſonner en quête le greſle du cor, mais le gros tant qu'on voudra ; ſi ce n'eſt qu'on veüille apeller les chiens : on ne manquera point auſſi de leur donner alors quelque friandiſe lorſqu'ils ſont arrivez, afin qu'ils voïent qu'on ne les apelle point à faux ; & qu'ils aprennent par ce moïen à mettre une difference entre la quête & le forhuz.

Il faut parler aux chiens comme à la chaſſe du Cerf, hors au forhuz, car au lieu de crier, *thia hillaut*, on dit, voi-le-cy aller, & on donne même ſon de cor, ſi vous en exceptez la quête, où on ne ſonne que le gros pour le Lievre.

En quel tems & comment quêter le Lievre, & le lancer aux chiens.

La vraie saison commence à la my-Septembre, & finit à la my-Avril, quand on a rencontré la nuit d'un Lievre en quelques bleds ou autres gaignages, on doit avoir égard à la saison. Si c'est au Printems ou dans l'Eté, il est inutile de chercher les Lievres au fort, à cause des fourmis & des lezards qui les incommodent, mais il faut aller dans les guérets, au lieu que durant l'Hyver, ils sont aux forts pour se mettre à l'abri des vents de galerne.

C'est donc selon chaque saison qu'on doit apeller les chiens & battre tout de rang, en battant de la gaule sur les buissons qu'on veut faire quêter, en nommant par leur nom les chiens qui quêtent le mieux, pour les réjoüir.

Si-tôt qu'on a fait le premier cerne à un Lievre, & qu'on a connoissance du Pays qu'il tient en ses fuites, il faut gagner les devants pour le voir à veüe, & là forhuant les chiens c'est le moïen de bien rompre des ruses du Lievre.

Les chiens qui prennent de grands cernes en leurs défauts sont fort estimez, dautant qu'ils renferment dedans toutes les malices & ruses d'un Lievre, quoiqu'on dise ordinairement qu'il n'est tel que des chiens qui suivent le droit.

Quand on veut chasser le Lievre avec les chiens, on ne doit point y aller pendant la rosée, cela leur rompt l'odorat, & les empêche par consequent d'aller droit au gibier, & s'ils rencontrent, c'est un hazard, il y en a neanmoins qui ne s'en font point un scrupule pendant les grandes chaleurs.

Quand les chiens ont rencontré, il faut tenir la voye du Lievre, & le suivre jusqu'à ce qu'ils l'aïent lançé : on doit toûjours lâcher les vieux chiens devant les jeunes, afin qu'ils chassent mieux.

Aprés qu'on a lancé les chiens, on leur laisse passer cette premiere équipée, puis on les apelle en leur disant, *à moy* chiens, *thia haut* ; s'ils ne reviennent pas, on sonne du cor par mots entre-coupez, & le premier son du grêle.

Les Lievres ont beaucoup de ruses qu'un bon chasseur peut rompre neanmoins

moins quand il ſçait ſon métier. Quelquefois un Lievre cherchera un carefour auquel tendront pluſieurs chemins, qu'il tiendra tous, allant & venant, c'eſt-là où il faut l'aller chercher, & faire prendre aux chiens les devants au tour de ces chemins, & un peu au-de-là de l'endroit, où l'on ſçaura que le Lievre aura fait ſes retours, pour y trouver ſes dernieres voyes.

Les Liévres qu'on chaſſe paſſent auſſi quelquefois la riviere & gagnent quelque Iſle, où ils ſe relaiſſent ſur quelque tête de ſaules : on peut, ſi on veut, aller dans ce lieu pour le relancer.

Il eſt encore beaucoup d'autres ruſes qui ſont naturelles aux Lievres, & dont il ſeroit trop long de faire un détail, nôtre deſſein n'étant ici que de donner une idée de cette chaſſe, & non pas un traité complet.

On chaſſe au Lievre avec *les baſſets*, & le fuſil, en trotant par *les Champs*, on les prend encore *aux Levriers*, & à l'afût ; d'autres *leur* tendent pluſieurs pieges, comme *lacets* & panneaux, qui ſont des ſortes de filets dans leſquels ils donnent aſſez.

CHAPITRE

CHAPITRE X.

De la Curée du Lievre.

POur faire la Curée du Lievre, on prend du pain, du fromage & autres friandiſes qu'on met dans le corps du Lievre, afin de les imbiber de ſang, cela fait, & lorſqu'on veut le donner aux chiens, on attache ce Lievre par quatre ou cinq endroits avec une corde, afin qu'un des chiens n'emporte pas tout; puis on le cachera, & on s'en ira à cent pas de là porter ce forhu.

Il faut pendant ce tems-là qu'une autre perſonne donne le pain & le fromage aux chiens, quand *ils* auront mangé cette curée, il faudra forhuer avec le cor, & menacer les chiens, en criant, *écoute à lui*, puis on leur montre le Lievre, & quand il eſt entourré des chiens, on le jette au milieu d'eux, & comme il y a quelquefois dans les meutes des jeunes chiens, qui n'oſent aprocher de la curée; on

doit leur avoir reservé la tête & les épaules.

La chair de Lievre est tres-contraire aux chiens, si on ne les fait boire aprés qu'ils en ont mangé, & on ne les laisse paître tout découplez ; il est bon encore aprés cette curée de leur donner du pain, s'ils en veulent. Le poulmon, & la peau ne leur vaut rien : ces parties les rendent malades, ainsi il ne faut point leur en donner en curée.

CHAPITRE XI.

Du Daim, & comment le chasser,

LE Daim est une espece de Cerf, excepté que son poil est plus blanc, & qu'il est d'un corsage plus petit que celui du Cerf : sa tête a plus de cors, & a une plus longue queüe ; il naît à la fin du mois de May, & va plus tard au rut que le Cerf.

On ne se sert point de suite ny de Limier au Daim comme au Cerf, on le juge par le pied. Le Daim se prend aux eaux & demeure volontiers en Pays secs toûjours en hardes, ex-

cepté depuis le mois de May jusqu'à la fin d'Août, & c'est pendant ce tems-là qu'ils prennent leurs buissons, à cause des mouches qui les importunent.

On les trouve volontiers dans les hauts Pays, où il y a des Valées & des petites Montagnes, ainsi on peut les y aller chercher dans cette saison.

CHAPITRE XII.

Du Chevreüil, & de sa Chasse.

LE Chevreüil entre en rut au mois d'Octobre, & cette chaleur leur dure quinze jours, ce n'est qu'avec une Chevrelle. Ces animaux demeurent ensemble mâle & femelle, jusqu'à ce que celle-cy veulent faonner, & dans ce tems elle s'écarte de son mâle qui tüeroit le petit faon : quand il est assez grand, la Chevrelle recherche son mâle, & se rassemblent toûjours, si on n'en tuë l'un ou l'autre.

Et la raison de cela, c'est, dit-on, à cause que la femelle porte deux petits mâle & femelle, qui étant nez ensemble, s'y tiennent toûjours, on les trou-

ve aux forts des buissons, bruyeres; & joncs, dans les hautes Montagnes, & grandes Vallées.

Les Daims vont au viandis comme les autres bêtes, & lorsqu'ils sont poursuivis des chiens, ils se cachent dans l'eau comme les Cerfs.

CHAPITRE XIII.

Du Lapin avec une instruction pour le chasser.

LE Lapin est à peu prés de la taille du Lievre : on ne le chasse point aux chiens ny aux Levriers, mais à la fût, on le prend avec des bourses faites exprés, des furets, & des panneaux pendant la nuit.

Les Lapins se retirent dans les bois, & dans les garennes, où *ils creusent* des terriers pour se mettre; *ces animaux* peuplent beaucoup, car les femelles portent tous les mois cinq ou six petits, *elles* s'apellent *hazes*.

Quand on prend les Lapins avec des bourses, il faut aprés qu'elles sont ten-

dües se retirer à l'écart, dans un endroit, cependant d'où l'on découvre de l'œil toutes les bources, afin d'y courir, si-tôt qu'il y aura quelque Lapin de pris. Cette sorte de Chasse demande un grand silence, parce que le Lapin qui a l'oreille fine, prend tout d'un coup l'épouvante quand il entend du bruit.

CHAPITRE XIV.

De la Chasse du Loup.

LEs Loups sont des bêtes farouches qu'on chasse avec les chiens courans, & les Levriers, il y fait bon au mois de Janvier; on les trouve alors; au lieu qu'en Fevrier, Mars & Avril ils quittent les grands Pays.

Les mois de Juin, Juillet & Août, ne sont point propres pour chasser le Loup, à cause des bleds qui les cachent dans les Campagnes.

On quête le Loup en Octobre, Novembre & Decembre, avec des Limiers & des Levriers, ils sont pour

lors dans les grands forts & dans les buissons.

Les termes dont on se sert pour chasser au Loup, sont *valecy allé*, quand on veut joindre les vieux chiens, en criant *harlou mes belots harlou*, puis on sonne pour chiens, pour remettre les chiens sur les voyes, on leur dit, *tirez chiens*, & lors qu'on en est proche, on crie *harlou mes belots*, *rali chiens*, *rali*, *&*, *s'en va chiens s'en va.*

On chasse le Loup dans les bois, ainsi que dans la Campagne; dans le premier cas, il faut commencer par l'aller détourner avec le Limier; quand on a trouvé la bête, on jette ses brisées, puis on prend les devants, aprés quoi on le lance.

Il faut pour bien courre un Loup que le Pays ne soit point montueux, mais plat, & qu'il soit sans buissons, & au cas qu'il s'y en trouve, on place tout au tour les cavaliers pour empêcher que le Loup ne s'y rembûche; *c'est en tel Pays qu'on a le plaisir de voir cet animal poursuivi par des Levriers choisis exprés, & qui le prennent à force.*

Le Loup va au rut en Fevrier, & est en sa grande chaleur pendant dix

ou douze jours, les Louves portent neuf semaines.

CHAPITRE XV.

Des Renards, Thessons, & Blereaux, avec une instruction de leur Chasse.

ON chasse les Renards aux chiens courans, & aux Levriers qui doivent être hardis pour se lancer dessus & le mordre : on peut leur donner la Chasse pendant toute l'année, c'est ordinairement dans les bois qu'il faut les chercher ; on les trouve aussi le long des ruisseaux, dans les garennes, dans les champs, & dans les bleds.

Le Renard est sujet à se terrer, & quand par hazard cela lui arrive lorsqu'on le chasse, on le deterre avec des pioches, puis on prend un basset qu'on met dans le trou qui le fait sortir, puis on le poursuit, ou bien on le tire au fusil, quand on l'y voit à portée.

Du Taisson.

Le taisson se chasse comme le Renard, avec des bassets : on le trouve dans les lieux montueux, dans les bois & dans les garennes, cet animal ne s'écarte guéres de son terrier, afin que si-tôt qu'il entend la voix du Chasseur, ou des chiens, il se refugie dedans.

Les Chasseurs doivent prendre garde que le taisson ne se lance sur eux, & ne les morde, la blessure en est dangereuse : on prend aussi les taissons aux collets, mais ils s'en débarrassent bien-tôt, si on ne court promptement les assommer, parce qu'ils les coupent avec leurs dents.

Du Blaireau.

Le Blaireau se chasse ainsi que le Taisson, ils sont presque semblables l'un à l'autre, cet animal est fort puant, & tres-nuisible aux Lapins, il y en a qui confondent les noms des Blaireaux & & des Taissons.

De

De la Fauconnerie.

La Fauconnerie est un divertissement fort noble, & une chasse qui se fait avec un Oiseau apellé Faucon, d'où cet exercice a prit son nom.

On compte de six especes de Faucons, sçavoir le *Faucon*, *le Gerfaux*, *le Sacre*, *le Lanier*, *l'Emerillon*, & *le Hobereau*.

Le *Faucon* a la tête ronde, le bec gros & court, le cou fort long, la poitrine large grosse & charnüe, les aîles longues, la queüe courte, les cuisses grosses, & les jambes courtes.

Le *Gerfaux* est ordinairement bien empieté, il a les doigts longs, le corsage grand & puissant, il est fier & hardi à afaiter, & merveilleusement gaillard à la montée.

On apelle *Sacre* une espece de faucon femelle, quand cet Oiseau est pris aprés la müe, il est le plus vîte; il est court empieté, hardi, de couleur rouge, ou tannée ou grise, il a la langue grosse, les doigts gros & d'un bleu mourant, le Sacre est propre pour voler les grands Oiseaux, comme Oyes sauvages, Grives, Herons & Butors.

Le *Lanier* est un Oiseau assez commun en tous Pays, il est plus petit que le Faucon-gentil, il est court empieté, il a la tête grosse, il vole communément sur terre & sur riviere; on s'en sert pour la Perdrix & pour le Lievre.

L'*Emerillon* a la forme d'un Faucon, & n'est propre que pour vol de petits Oiseaux, parce qu'il est de lui-même le plus petit des Oiseaux de proye.

Pour le *Hobereau*, il est fort plaisant au vol des petits Oiseaux, étant encore plus petit que l'Emerillon, il est marqueté sous le ventre, & a le dos & la queüe noirâtres.

Outre ces noms d'Oiseaux dont on vient de parler, il y en a encore d'autres qui sont particuliers, tels que sont ceux de *Faucon-Pelerin*, venant des Pays Etrangers, *Faucon-gentil de passage*, parcequ'il ne vient que des lieux circonvoisins. *Faucon niais* c'est celui qui a été pris au nid; *Faucon Royal*, parce qu'on l'afaite avec grande facilité, *Faucon-sor*, est celui qui a encore son premier plumage, *Faucon-hagard* est un Faucon fier & bizarre, qui n'est plus sort quand on le prend & qui a mué, & changé de plumes.

Nous avons encore *l'Autour*, dont on compte cinq eſpeces, ſçavoir *l'Autour femelle*, c'eſt la premiere & la plus noble ; le *demi Autour*, eſt maigre & peu prenant, le *Tiercelet* c'eſt le mâle de l'Autour, il prend les Perdrix ; *l'Epervier* nous dirons ce qu'il eſt plus bas, & le *Sabech*, cet Oiſeau reſſemble à l'Epervier.

L'Autour pour être bon, doit avoir la tête petite, les yeux grands, le bec long & noir, le cou long, la poitrine groſſe, les ſerres groſſes & longues, & les pieds verds, ſon vol eſt pour Faiſans, Cannes, Oyes ſauvages, Lapins & Lievres.

Cet Oiſeau eſt ruſé de ſon naturel, il n'y a point de Faucon qui ſoit ſi bon Chaſſeur pour le profit.

De certains ſoins qui regardent les Oiſeaux de proye, avant que d'être afaitez.

Il faut les mettre d'abord en un endroit obſcur, pour les rendre obéiſſans aux inſtructions, ou bien on leur cille les yeux, & pour y réüſſir vous prenez une aiguille enfilée de fil délié qui

ne ſoit point retors, vous faites tenir l'Oiſeau & le prenez par le bec, puis vous lui mettez l'aiguille d'une paupiere à l'autre, prenant garde de prendre la toile qui eſt deſſous la paupiere, cela fait, on tire les deux bouts du fil, qu'on lui noüe ſur le bec; enſuite dequoy on coupe le fil prés du nœud, & on le tord de maniere que les paupieres ſoient ſi hautes levées que l'Oiſeau ne puiſſe voir que devant lui.

Il faut armer les Oiſeaux de proye qu'on veut inſtruire de jets de *cuir*, qui ayent les bouts un peu renverſez: ils doivent avoir demy pied de long, & être coupez; on doit auſſi les armer de ſonnettes, afin qu'ils ne ſe dérobent point, & qu'on les entendent de fort loin.

Les meilleurs Faucons ſont ceux qui ſouffrent qu'on les chaperonne, parce qu'ils obéiſſent volontiers à l'homme, qui eſt une choſe neceſſaire pour cet exercice, outre qu'il n'eſt point ſujet à ſe battre.

Comment afaiter les Oiſeaux de proye.

Quand on a trouvé des Faucons do-

cilles, & capables de devenir de bonne afaire, il faut les porter trois jours & trois nuits sans cesser, afin de leur faire oublier leur naturel farouche, & de les rendre familiers.

Il faut les paître de bonne chair chaude d'Oiseaux vifs, & lui en donner de bonnes gorgées; ce soin se doit prendre deux fois par jour, & l'espace de trois jours, observant de le déchaperonner de tems en tems pour l'accoûtumer: Les Faucons doivent, comme on a dit, avoir les yeux tellement cillez qu'ils ne voïent goute, jusqu'à ce qu'ils soient asseurez.

Quand l'Oiseau de proye commence à prendre le pât; on le poivre, & on lui laisse faire sa tête en le chaperonant, jusqu'à ce qu'il puisse voler de dessus le bloc sur le poing, aprés quoi on lui montre le Lievre.

Si-tôt qu'il commence à le connoître, on le porte à la Campagne avec la filiere attachée à la longe, & lorsqu'au branle du Lievre & de la longueur de la filiere, il commence à venir, on le jardine le matin.

L'Oiseau étant bien assûré, ce qui se remarque lorsqu'il s'accoutume à manger

devant le monde & le chevaux, on le met hors de filiere, obſervant neanmoins d'abord avant que de l'abandonner à lui-même, de lui faire tuer une poule d'un pennage ſemblable à peu prés à la couleur de celui au vol duquel on le deſtine.

Aprés qu'on a afaité l'Oiſeau, & remarqué qu'il eſt devenu docile, on l'inſtruit à connoître la voix de ſon gouverneur, & pour y réüſſir, prenez un poulet vivant que vous mettrez dans un endroit obſcur : où il y ait cependant un peu de clarté pour faire que le Faucon voïe ſon maître ; donnez-le en proye à vôtre Oiſeau que vous tiendrez ſur le poing en lui parlant, aprés cela enchaperonnez-le, donnez-lui les parties de l'Oiſeau les moins charnües, & c'eſt par-là que vous exciterez ſon apêtit.

Pour le rendre de bon afaitage & le rendre plus prompt à la volerie, on doit lui preſenter juſqu'à deux ou trois fois le poulet, le déchaperonnant autant de fois, & criant fortement en lui parlant comme on veut, enſuite on reprend l'Oiſeau qu'on enchaperonne promptement.

Pour apprendre les Oiſeaux de proye à voler.

Le Faucon étant bien inſtruit au lever, & fondant indiferemment ſur le gibier pour la volerie duquel on l'a dreſſé ; on va avant Soleil couché, qui eſt l'heure qu'il a faim, dans une grande Campagne loin des arbres, on y aporte le Faucon, on le déchaperonne dans le tems que les chiens quêtent, ce ſont ordinairement des Epagneux, & s'il ſe leve un Perdreau, & qu'il le prenne, on lui en jettera à terre la cervelle & l'eſtomach.

Des Vols differens dans la Fauconnerie,

On en compte ſept, ſcavoir le vol pour le Heron, le Milan, la Corneille les Champs, les Rivieres, la Pie & pour le Lievre, les Gerfaux. On y emploïe auſſi les Sacres, mais quand ces Oiſeaux ont lié leur proye, il faut auſſitôt leur jetter une poule à la main pour les empêcher de ſe paître de la viande du Milan, qui leur eſt contraire.

Pour le vol du Heron, on ſe ſert

des mêmes Oiſeaux, & à la difference de la chair de Milan qui leur eſt contraire ; celle du Heron leur eſt ſalutaire, c'eſt pourquoi on leur en laiſſe faire bonnes gorgées.

On vole la Corneille avec les Faucons; & quelquefois le Tiercelet de Gerfaux qu'on accompagne de deux Faucons. On emploïe auſſi quelquefois le Duc à cette volerie, *pour mieux attirer la Corneille, ce vol eſt le plus aiſé de tous.*

Les Faucons ſont toûjours deſtinez pour ce vol, qui eſt le plus difficile de tous : *il faut* être fort diligent à y ſervir les Oiſeaux, & à les paître de bonne viande ; les Tiercelets de Faucons, de Sacres, de Laniers, & de Lanerets y ſont auſſi fort propres.

Quant au vol de la Riviere, il n'eſt pas moins difficile que le précédent, on ſe ſert de Faucons, qui doivent être bien à la chair ; quand *ils ont fondu* ſur leur proye ; il ne *faut pas* les en laiſſer paître, *mais au contraire* la leur ôter *incontinent*, & *les* remettre au vol.

Les Oiſeaux pour la Pie s'afaitent comme les précédens, ce ſont ordinairement les Tiercelets de Faucons qu'on prend pour ce vol.

Et pour celui du Lievre, les Gerfaux sont les Oiseaux qu'on préfere à tous les autres : il faut qu'ils soient bien instruits, & qu'aussi-tôt qu'ils ont lié leur proye, on leur presente une poule, dont on leur laisse prendre bonnes gorgées.

De la Chair qu'il faut donner aux Oiseaux de Proye, quand on les afaite.

On leur donne un peu de la cuisse ou du cou d'une poule, les tripailles leur sont bonnes aussi, ce pât leur dilate le boyau.

Quand on paît les Oiseaux, il faut se comporter ainsi, il faut les faire manger par poses, & leur cacher quelquefois la chair, de peur qu'ils ne se débattent : on leur fait aussi plumer des petits Oiseaux, comme ils ont coûtume de faire au bois, cela les afaite merveilleusement bien; en prenant ces soins, il faut toûjours paître les Faucons tout chaperonnez.

CHAPITRE XVI.

De la Peſche.

IL n'y a rien de plus amuſant que la Pêche, ny qui interreſſe davantage à la Campagne, c'eſt un divertiſſement qui y plaît, mais comme il y a pluſieurs ſortes de poiſſons qu'on pêche, auſſi y-a-t il diverſes manieres de pêcher. En voici quelques-unes dont on va donner des inſtructions fort aiſées à pratiquer.

De la Pêche des Anguilles.

Elles ſe pêchent à la naſſe, qui eſt une eſpece de filet fort connu, & qu'on tend à la décharge d'un pertuis, ou d'une vanne de Moulin; au défaut de ces deux endroits; on fait dans l'eau une haye avec des clayes qu'on arrête avec des pieux, il faut que ce ſoit dans une riviere qui ne ſoit point profonde.

Les Anguilles ſe prennent encore avec des vers de terre les plus gros qu'on peut trouver, on les attache huit ou dix

les uns prés des autres au bout d'un petit cordeau qu'on tient en main, puis on les jette dans l'eau, ſi-tôt que les Anguilles les aperçoivent, elles y accourent, & prenant chacune un vers qu'elles tiennent avidement, on tire à ſoy le cordeau, & on amene ainſi ce Poiſſon, quand on obſerve qu'il fait remüer ce cordeau: cette pêche ſe fait dans un petit batteau qu'on fait aller ſur l'eau.

On peut ſi on veut attacher ces vers à des hameçons, & au lieu de vers ſe ſervir de peaux de Grenoüilles, ou de morceaux de poiſſon.

On pêche auſſi les Anguilles à la foüine, cet inſtrument eſt fort connu, & quand on ſçait bien s'en ſervir, on peut dire qu'on eſt aſſuré de faire bonne Pêche, où il y a de l'Anguille.

De la Pêche du Barbeau.

L'hameçon dormant, eſt le piege qu'on tend au Barbeau, quand on veut le pêcher: on en tend pluſieurs à la fois, & doivent chacun être long d'un poûce, c'eſt au bout d'une corde ordinairement qu'on les attache: on les jette

le ſoir dans l'eau, juſqu'au lendemain matin qu'on y retourne pour les tirer, & prendre le Barbeau qui y aura donné.

On prend auſſi ce poiſſon à la fouine, il faut pour cela que l'eau ſoit fort claire, & qu'elle ne ſoit pas beaucoup profonde.

De la Pêche du Brochet.

Ainſi que les poiſſons précédens, le Brochet ſe prend à l'hameçon, qui ont pour apât d'autres petits poiſſons : *Il* faut que les hameçons ſoient forts, il ſe prend auſſi aux bricoles, qu'on tend dans une eau courante, & une pierre dedans pour la faire aller au fond.

La ligne volante eſt encore un piege qu'on tend au Brochet : on l'attache au bout d'une perche, & pour apât, on y met du goujon ou autre petit poiſſon ; il faut jetter cette ligne *le* plus avant qu'on peut, & *ſe promenant* ſur le bord d'une riviere, ou d'un Etang : on fait remuer cette ligne, ce mouvement *réveille le* poiſſon & l'attire, il faut de la patience à cette Pêche, ainſi qu'aux autres.

De la Pêche de la Carpe.

Les Carpes ſe pêchent à la ligne, & pour cela, il faut des hameçons à l'ordinaire, & des lignes de ſoye verte, fortes & groſſes comme une groſſe corde à violon : quand on veut ſe ſervir de ces lignes, on les attache à de grandes gaules attachées au bout de quelqu'autres bâtons qui ſoient longs & gros comme le doigt, les lignes doivent être longues de cinq à ſix toiſes ; on les entortille au tour du bras, & on n'en laiſſe de longueur qu'autant qu'on le juge à propos ; on met pour amorce à ces hameçons des vers de terre.

On pêche encore les carpes à la truble, qui eſt une eſpece de filet aſſez commun.

De la Pêche des petits Poiſſons.

Les petits poiſſons, comme le *Chabot* & le *Goujon*, ſe prennent à la naſſe dans les rivieres, ou à la fouine, de jour ou au clair de la Lune ; ils viennent ſur le bord de l'eau, on

trouve auſſi de ces poiſſons dans des ruiſſeaux : la vraye ſaiſon de les pêcher, eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à Pâque. Le Chabot ny le Goujon ne donnent point à l'apât ; ainſi il eſt inutile de leur tendre l'hameçon.

Le *Meunier* ſe prend à l'hameçon, parce que ce poiſſon eſt fort avide à l'amorce, qui pour l'ordinaire eſt de vers de terre, ou de ceux qu'on prend ſur des charognes ; *la Loche* ſe pêche de la même maniere.

De la Pêche du Saumon.

Le *Saumon* ſe prend au grand filet ou à la naſſe, ou bien avec la fouine ; c'eſt au mois de May qu'on le pêche avec ce dernier inſtrument, & en Mars avec les filets.

De la Pêche de la Truite.

Les *Truites* ſe pêchent dans les ruiſſeaux, où l'on ſçait qu'il y en a, & pour cela, on en détourne le courant de l'eau par le moïen d'un bâtardeau, & quand le ruiſſeau eſt à ſec, ces poiſſons ſe laiſſent aiſément prendre à la

main, ils ſe pêchent auſſi à l'hameçon apâté de vers.

De la Pêche des Grenouilles, & des Ecreviſſes.

Les Grenoüilles ſe prennent de differentes manieres, on les pêche au feu avec des torches de paille, qu'on porte dans les lieux qu'on ſçait en être fournis, on ſe met dans l'eau, on ramaſſe les Grenoüilles qui ſont tout au tour de ſoy, & qui ſe laiſſent prendre ſans peine, & on les met en quelque utencile qu'on tient entre ſes jambes comme un ſac, par exemple; il faut garder un grand ſilence quand on pêche des Grenoüilles, autrement la Pêche en eſt tres-mediocre; plus le tems eſt obſcur, meilleur il y fait.

D'autres pour pêcher beaucoup de Grenoüilles, prennent un verre qu'ils mettent ſur une Grenoüille aprés l'avoir renverſé; & ſur le bord d'un étang ou d'un autre endroit aquatique, où l'on ſçait qu'il y a des Grenoüilles, & pour faire enſorte que la Grenoüille n'ôte point le verre de ſa ſituation, & ne ſorte de deſſous, on met une pierre ſur le cul de ce verre.

Cela fait, retirez-vous ſans faire de bruit, & lorſque la Grenoüille qui eſt ſous le verre aura crié, prenez une petite truble, ou un panier à vendangeur, attaché au bout d'une Perche, plongez-le dans l'eau : tirez-le adroitement de deſſous les Grenoüilles qui ſeront accourües au cri de celle qui eſt ſous le verre, & levez vôtre truble ou vôtre panier ; & alors vous prendrez beaucoup de Grenoüilles.

Comment prendre les Ecreviſſes.

Les Ecreviſſes ſe pêchent de differentes manieres, on prend pour cela une petite perche, au bout de laquelle on met pour apât une Grenoüille, puis on tend cet apât aux trous où l'on croit qu'il y a des Ecreviſſes, qui ne manquent point de donner à l'amorce ; on gliſſe deſſous une petite truble, ou un panier comme on l'a dit à l'Article des Grenoüilles ; puis on le leve doucement, & pour lors, on prend beaucoup d'Ecreviſſes.

On pêche les Ecreviſſes à la main, & pour cela, on ſe met dans l'eau, & l'on fourre ſon bras dans les trous, où l'on

l'on juge qu'il y peut avoir des Ecrevisses, qu'on tire avec la main.

Autrement.

Ayez la carcasse d'un chien ou d'un chat, ou d'un vieux Lievre, mettez-la pourrir dans du fumier pendant l'espace de huit jours, portez aprés cela dans l'eau cette charogne, & dans les endroits où vous sçaurez qu'il y a des Ecrevisses, attachez-la avec une pierre, cela se doit faire le soir, puis y retourner le lendemain, la charogne sera toute garnie d'Ecrevisses qui seront aisées à prendre. On peut apâter ainsi ces sortes de petits poissons, jusqu'à deux fois par jour.

Autre secret.

Au lieu de la charogne précédente, on prend une vieille morüe qu'on laisse pourrir aussi dans le fumier pendant quinze jours, les Ecrevisses s'y attachent en aussi grande abondance ? & pour ne rien perdre de cette pêche, on glisse dessous cette morüe, un panier ou une petite truble, afin que s'il vient à s'en détacher, elles tombent dedans

CHAPITRE XVII.

De plusieurs autres Secrets pour prendre toutes sortes de Poissons d'eau douce.

Secret pour en amasser beaucoup en un endroit.

PRenez trois dragmes pesant de Marjolaine bâtarde, autant de Sariette, ajoûtez-y huit dragmes de Myrrhe, autant de bol Armenien, & pareille dose d'écorce d'encens, avec trois onces de foye de Porc rôty, autant de graisse de Chevre, & autant d'ail, le tout pilé séparement, & incorporé dans une pâte faite avec de la farine d'orge détrempée avec du vin, auquel on aura donné quelque odeur; cela fait, on met de cette composition dans les rivieres ou ruisseaux, où l'on sçait qu'il y a du poisson: il ne manque point de courir à cette amorce & on le prend ou avec une truble, ou d'autres filets.

D'autres prennent d'une herbe apellée, *Delphinium male*, qu'ils pilent, & dont ils prennent le ſuc qu'ils jettent dans l'eau, & diſent que les poiſſons y acourent, & qu'il eſt aiſé de les prendre alors à la main.

Autre ſecret pour prendre toutes ſortes de Poiſſons.

Vous prenez du ſang d'une Chevre, de la lie de vin, un peu d'encens, & de la farine d'orge; mêlez le tout enſemble, ajoûtez-y du poulmon de Chevre coupé menu, jettez cet apât dans l'eau, & aux endroits où vous ſçaurez qu'il y aura du poiſſon, & vous le prendrez aiſément à la main, ou avec une petite truble, un panier ou autre utencile de cette nature.

Autre ſecret.

Il faut prendre de la graiſſe de Brebis, du Sizame rôty, de l'ail, un peu d'encens, de l'onguent, du thim, du Romarin ſec, & de chacun mediocrement, piler le tout enſemble, & le partager en petits boles que vous jetterez

dans l'eau, les poissons courent à cette amorce, & se laissent prendre facilement.

Autre pour endormir les Poissons.

Les poissons ne sont jamais plus aisez à prendre, que lorsqu'on peut trouver le moïen de les endormir ; c'est à quoi on réüssit, si on prend une once d'esturgeon le plus puant qui sera possible, une once de jeunes papillons, de l'anis & du fromage de Chevre, de chacun trois dragmes, deux de suc de pruneaux, autant de sang de cochon, & quatre de galbanum ; puis on pile le tout ensemble, & aprés y avoir mêlé un peu de vin, on en fait des boles qu'on laisse sécher à l'ombre ; étant secs, on s'en va sur le bord des rivieres, ou autres endroits où l'on sçait qu'il y a du poisson ; on jette de cet apât, & lorsque les poissons en ont avallé, ils s'endorment aussi tôt, de maniere qu'on peut les prendre aisément à la main.

Autrement.

Ou bien faites une pâte de farine d'orge, que vous mettrez en petites

boulettes groſſes comme des pillules ; & que vous jetterez dans l'eau, cela operera l'effet que vous en attendrez.

Autre ſecret pour prendre toutes ſortes de petits Poiſſons.

Ayez de la graine de roſes qui ſe trouve dans les gratte-culs, quelques grains de moutarde, & les jettez en l'eau, les poiſſons y accoureront.

Autrement.

Prenez des coques de Levant, avec du Cumin, du vieux fromage, de la farine de froment & du vin, broyez le tout enſemble, & en formez comme de petites pillules que vous jetterez dans une rivierre ou autre lieu, où vous ſçaurez qu'il y aura du poiſſon : il faut que l'eau ne ſoit point agitée ; tous les poiſſons qui prendront de cette amorce, viendront ſe rendre au bord de l'eau comme endormis & enyvrez, & ſe laiſſeront prendre à la main & ſans peine.

Il y en a qui prennent ſimplement de la fleur de ſoucy, qu'ils coupent

par morceaux, cet apât étourdit les poiſſons quelques gros qu'ils puiſſent être, de maniere qu'ils ſe laiſſent prendre aiſément à la main.

Autrement.

Prenez quatre feüilles de nard celtique, une de ſouche de la groſſeur d'une féve, de la Myrrhe d'Egypte, du cumin autant qu'on peut en prendre avec trois doigts, une poignée de ſemence d'anis, pilez bien le tout enſemble, & le paſſez à travers un crible, mettez-le dans quelque petit vaiſſeau, broyez bien le tout enſemble, aprés y avoir exprimé le ſuc & le ſang de quelque carpe morte, ou de quelqu'autre poiſſon, aprés cela, ſervez-vous de cette amorce, & vous en verrez l'effet, elle eſt d'uſage en toute ſaiſon

Secret particulier pour prendre le Barbeau à la main.

Vous prendrez huit dragmes deſquilles de féve, qui ſont une eſpece d'oignon qui croît dans les lieux marecageux, autant de lentilles entieres rô-

ties, vous les pilerez enſemble, & les incorporerez dans le blanc d'un œuf; enſuite vous en formerez de petites boulettes, dont vous vous ſervirez, quand vous voudrez prendre du Barbeau à la main.

Autre pour prendre des Lamproyes

Prenez de la chair d'Eſturgeon, huit dragmes de graine de rüe ſauvage, autant de graiſſe de Veau, mêlez le tout enſemble, pilez-le bien, puis vous en formerez des boulettes groſſes comme des pois que vous jetterez dans les endroits où vous ſçaurez qu'il y a des Lamproyes, & vous les prendrez aiſément à la main, parce que cette amorce à laquelle ils courent, les étourdit.

Autre pour prendre des Anguilles.

Il faut prendre huit dragmes de ſcolopendre de mer; c'eſt une eſpece de poiſſon, autant de ſquilles qui ſont des eſpeces d'Ecreviſſes, & une dragme de Jugioline, mêler le tout enſemble, & s'en ſervir d'apât comme des autres.

CHAPITRE XVIII.

Autres Secrets pour pescher des Poissons de Mer.

Comment prendre les Polipes, & les Seches.

COmme on ne donne point ce Livre-cy seulement pour ceux qui habitent prés des rivieres & des *ruisseaux*, mais encore en faveur de ceux qui sont proche de la mer ; on a cru devoir mettre des secrets pour y pêcher du poisson.

Le *Polipe* est un poisson, qui lorsqu'il n'a pas dequoi se nourrir, mange, dit-on quelquefois ses bras, il en a jusqu'au nombre de huit, & ce qui a été mangé, renaît ensuite : ce poisson jette une humeur qui est de couleur de pourpre.

La *Seche* est un poisson long d'environ de deux coudées, on dit qu'il n'a point de sang, qu'il n'est pas trop bon à manger, mais qu'on le pêche à cause

des

de ces os qui ſont tres-propres à faire ces creuſets à Orfévres. Pour pêcher ces deux poiſſons, on prend ſeize dragmes de ſel ammoniac, huit de beurre de Chevre, on pile le tout enſemble, puis on en frotte du linge ſans ourlet; cela fait, on jette ce linge dans l'eau, & ces poiſſons ne l'ont pas plûtôt aperceu qu'ils y acourent pour y mordre, cet apât les endort, mais il faut auſſitôt jetter le filet deſſus, & on les prend ainſi aiſément.

Secret pour prendre les Tortües.

Prenez ſix dragmes de ſel ammoniac, autant de graiſſe de veau, une dragme d'oignon, incorporez le tout enſemble, aprés cela, frottez-en des hameçons faits en maniere de féves, jettez-les dans l'eau, & les tortües qui aiment l'odeur de cette mixtion, viendront s'y prendre.

Comment prendre des Mages Marins.

Il faut prendre un membre de Mouton, le mettre en un pot de terre neuve, & le bien boucher, de ſorte

que l'air n'y entre point, enſuite mettez ce pot dans un fourneau de terre, afin que la viande y cuiſe, & amoliſſe bien, cela fait, vous prenez de cet apât, & le jettez en l'eau par petits morçeaux, les Mages qui en ſont friands, y donent avidement, & s'endorment auſſi-tôt; ce qui en rend la priſe aiſée: ces Mages ſelon Rondelet, ſont des eſpeces de cancres de mer.

De la maniere de pêcher les Cancres.

Un *Cancre* eſt une Ecreviſſe de mer, qui a le corps rond. Il y en a que les Italiens apellent *Granccuoli*, d'autres les nomment *Squaranchons* ou *Granciponol*, les Provençeaux *Squinado*. Voici comment ce poiſſon ſe pêche.

On prend de la décoction de miele de ſautrelles, & des vers de terre, on pile le tout enſemble, les arroſant avec de l'eau, & on en fait une mixtion épaiſſe comme du miel, cela fait on jette cette amorce dans l'eau, & elle étourdit les cancres qui en ſont friands.

Secret pour pêcher les Tons.

Vous prendrez des noix, vous les brûlerez ſur la cendre, & les pilerez aprés avec de la Marjolaine, joignez-y du pain imbibé d'eau & du fromage de Chevre, incorporez bien le tout enſemble, & en formez de petits bolus que vous jetterez au Tons. Ce poiſſon ſe pêche avec grand bruit, quand on le prend aux filets, on l'apelle *Cordelle* quand il eſt jeune, & au ſortir de l'œuf, lorſqu'il eſt plus grand, on le nomme *Limain*, *Pelamyde* quand il quitte la boüe, & *Ton* quand il paſſe un pied de grandeur.

Des moyens de prendre le Pâtenaque.

C'eſt un poiſſon qui eſt de la figure d'une Raye, & qu'on apelle autrement *Tareccronde*, il eſt bon à manger, hormis la tête & la queüe, on le prend ainſi.

Ayez de la fiente d'Hirondeles, broyez-la bien, & la pêtriſſez avec de la farine de ſeigle, dont vous ferez des bolus; ou bien faites cuire ſur une aſſiete de la graine de laitüe, en y infuſant du

beurre, mêlez-y de la fleur de farine formez une paſte du tout, que vous jetterez par petits morceaux, que ce poiſſon avallera; cet apât l'étourdira auſſi-tôt, & il ſera aiſé à prendre pour lors.

CHAPITRE XIX.

De pluſieurs ſecrets qui regardent les Oiſeaux.

LEs Oiſeaux ſont un divertiſſement de Campagne qui ſe prend le plus ordinairement par la Jeuneſſe, elle aime à les ſurprendre de pluſieures manieres, afin de s'en ſervir ou pour les élever en cage, ou pour les manger quand ils ſont pris; c'eſt pourquoi on a jugé à propos de dire quelque choſe ſur cette agreable Chaſſe.

De diverſes manieres de prendre les Oiſeaux.

Les Oiſeaux ſe prennent à la glu ſur le bord des ruiſſeaux, ou à la pipée; la pipée eſt une chaſſe qui ſe fait ordi-

nairement avec des gluaux preparez ſur un arbre, tandis que l'Oiſeleur caché dans un buiſſon, attire les Oiſeaux avec des pipées, ou par le moyen d'un hibou, dont le cri eſt encore plus puiſſant pour les attirer ; il n'eſt guéres de païſan à la Campagne qui ne ſçache cet amuſement.

On prend encore les Oiſeaux au *trebuchet*, qui eſt une eſpece de petite cage, dont la partie ſuperieure eſt ouverte, & arrêtée ſi délicatement, que pour peu qu'on y touche, le reſſort ſe lâche & la ferme, enſorte que l'Oiſeau qui eſt entré, ſe trouve pris : Il eſt encore d'autres machines dont on ſe ſert pour prendre ces petits animaux, lorſqu'on veut les élever en cage.

CHAPITRE. XX.

De quelques inſtructions plaiſantes qu'on peut donner aux Oiſeaux qu'on éleve en cage.

LEs Oiſeaux qu'on éleve en cage ſe nourriſſent ſelon leur nature, les uns vivent de grain comme de chene-

vis, millet & autres, & les autres de chair, ou de fromage, aprés cela on les nourrit ou pour leur chant naturel, ou pour leur aprendre à ſifler ou à parler.

Pour bien aprendre à parler aux Oiſeaux, il faut toûjours que ce ſoit dans l'obſcurité, c'eſt-à dire le ſoir, & ſe ſervir d'une chandelle qu'on leur expoſe devant leur cage; les tenebres rendent les Oiſeaux *plus* attentifs à ce *qu'on leur enſeigne, & plus ſuſceptibles* par conſéquent des ſons qu'*ils* entendent : la lumiere qu'on leur opoſe, eſt pour les réveiller un peu du ſommeil où les tenebres trop profondes ont coûtume de les jetter.

Il faut donc obſerver ces deux circonſtances quand on veut enſeigner des Oiſeaux à ſifler ou à parler, & leur articuler bien les airs ou les paroles dont on veut les fraper : ce petit exercice demande un peu de patience, & on doit pour y réüſſir, choiſir toûjours de jeunes Oiſeaux.

Autre inſtruction pour les petits Oiſeaux.

Ceux qui nourriſſent des Chardonnerets, les inſtruiſent à chanter d'une au-

tre maniere plus plaiſante. Voici comment. Ils leur attachent un petit fil au pied, qu'on lie à un demi cercle de bois, attaché à une tablette où il y a un miroir, au deſſous de ce demi cercle, où en eſt un autre un peu plus grand, afin que faiſant un eſcalier, ils puiſſent décendre de l'un à l'autre, cet Oiſeau qui va ainſi ſautillant, & qui ſe voit dans ce miroir, croit que c'eſt un autre Oiſeau de ſon eſpece qu'il y voit, ce qui l'encourage.

Ce que deſſus obſervé, on met du côté du demi cercle d'en haut deux petits ſeaux de fer blanc, l'un rempli de grain, & l'autre d'eau, & accommodé de maniere, que le chardonneret tirant l'un de ces ſeaux à lui ſelon qu'il a beſoin de boire & de manger, l'autre deſcende, comme cela ſe voit à un puits où l'on puiſe de l'eau : quand un Oiſeau eſt bien inſtruit à ce manege, on peut dire qu'il donne beaucoup de plaiſir.

Secret pour prendre des Oiſeaux à la main.

Ayez de l'hellebore blanc, mêlez-en parmi la nourriture dont vous voudrez vous ſervir pour appâter vos Oiſeaux

qui n'en n'auront pas plûtôt pris qu'ils tomberont tout étourdis.

D'autres prennent du grain qu'ils mettent tremper dans de la lie de vin, ou dans de la décoction d'hellebore blanc avec du fiel de bœuf, cela opere le même effet que dessus.

Il s'y prend à ces apâts des perdrix, des oyes sauvages dans la saison & des canards; mais à l'égard de ces derniers, il est bon d'attacher des canards domestiques un peu éloignez de la nourriture qu'on jette pour prendre les autres, qui voïant ces domestiques volent à eux, & mangent de la morce qu'on leur tend, & qui les étourdit de maqu'ils en tombent à bas.

Contre les Poux des Oiseaux.

Si les Oiseaux ont des Poux, il les faudra frotter d'huile de lin; elle détruira cette vermine.

F I N.

TABLE
DES CHAPITRES

LIVRE PREMIER.

CHAP. I. *DU Pain & de tout ce qui peut contribuer à le bien façonner.* page 1

CH. II. *De la pâtisserie en general.* 18

CH. III. *Des Gâteaux de plusieurs manieres & autres pieces de four.* 28

CH. IV. *Du Vin, de la maniere de le faire, & de plusieurs autres choses qui le regardent.* 48

CH. V. *Autres boissons necessaires, particulierement au Ménage des Champs.* 63

CH. VI. *Du Vinaigre & du Verjus.* 67

CH. VII. *De plusieurs Liqueurs propres à boire, & comment les faire.* 74

TABLE DES CHAPITRES

LIVRE SECOND.

CHAP. I. *DEs Confitures liquides, & la maniere d'y réüſſir.* page 82

CH. II. *Des Gelées.* 96

CH. III. *Des Confitures ſéches, Pâte ſucrées de pluſieurs ſortes.* 101

CH. IV. *Des Conſerves & Maſſepains* 113

CH. V. *Compotes de pluſieurs ſortes.* 127

CH. VI. *Des Confitures au moût ou vin doux, au miel & au cidre.* 137

CH. VII. *Des Confitures au ſel & au vinaigre.* 143

CH. VIII *Des fruits ſecs, & la maniere de les ſécher.* 149

CH. IX. *Du Laitage.* 157

LIVRE TROISIE'ME.

CHAP. I. *DE la Cuiſine, & premierement de la maniere d'aprêter toutes ſortes de Racines.* page 173

TABLE DES CHAPITRES.

CH. II. *Comment assaisonner les herbages.* page 184
CH. III. *Des fruits de Jardin, & des légumes. Maniere de les assaisonner.* 190
CH. IV. *Des œufs & bignets.* 200
CH. V. *L'art de bien aprêter la Volaille.* 209
CH. VI. *Des Oiseaux Champêtres & Marécageux, comment les aprêter.* 222
CH. VII. *De la Viande de boucherie, & de la maniere de la déguiser* 232
CH VIII. *Du menu Gibier : instructions sur les aprêts qui lui conviennent.* 260
CH. IX. *Differentes manieres d'aprêter le gros Gibier.* 264
CH. X. *Des divers aprêts convenables au Poisson d'eau douce.* 267
CH. XI. *Des Poissons de Mer, & comment les aprêter.* 282
CH. XII. *De quelques potages extraordinaires.* 290
CH. XIII. *Explication de certains termes propres à la cuisine.* 300
CH. XIV *Instructions pour ordonner des Repas tant en gras qu'en maigre.* 302

LIVRE QUATRIE'ME.

CAP. I. *DE la ſituation & fond d'un Jardin, & des moyens d'ameliorer les terres défectueuſes.* page 321

CH. II. *Des Eſpaliers, contr' Eſpaliers & buiſſons, comment les planter & conduire.* 327

CH. III. *Des Arbres, & du choix qu'on en doit faire.* 356

CH. IV. *De la taille des Arbres, la maniere de les paliſſer, & d'autres ſoins qu'ils exigent pour devenir forts, & donner de beaux fruits.* 339

CH. V. *De la Pepiniere & Bâtardiere.* 348

CH. VI. *Des gréfes & du choix qu'on en doit faire.* 355

CH. VII. *De la maniere de gréfer tant en écuſſon, fente qu'autrement : De quelques avis ſur les gréfes, & particularitez qui regardent les arbres & les fruits.* 359

CH. VIII. *Des Figuiers.* 366

CH. IX. *Traité de pluſieurs arbres arbuſtes & arbriſſeaux, avec des inſtructions pour les élever.* 372

CH. X. *D'une méthode tres-facile pour cultiver les fleurs.* page 378
CH. XI. *Des maladies des Arbres, & des moyens d'y remedier.* 387
CH. XII. *De la maniere de conſerver les fruits dans la fruiterie; avec quelques remarques ſur les raiſins curieux.* 394
CH. XIII. *Catalogue des noms des fruits les plus exquis, ſelon l'ordre de leur maturité.* 400
CH. XIV. *Des Melons Concombres, & autres ſemblables fruits de jardin.* 408
CH. XV. *Des Artichaux, Cardons d'Eſpagne & Aſperges.* 419
CH. XVI. *Des Choux & Laitües de toutes ſortes.* 424
CH. XVII. *Des Racines.* 430
CH. XVIII. *De toutes ſortes d'herbes potageres.* 435
CH. XIX. *Des Légumes.* 447
CH. XX. *Des Plantes bulbeuſes.* 455
CH. XXI. *Des fournitures de ſallades.* 460
CH. XXII. *Des herbes odoriferantes propres tant à la Cuiſine, qu'à faire des bordures de jardin.* 461
CH. XXIII. *Des Fraiſes & des Champignons, ſecret d'en avoir de bonne-heure & en quantité.* 463

Table des Chapitres du Traité des Chaſſes & de la Pêche.

CHAP. I. *De la connoiſſance des bons Chiens* 467
CH. II. *Du naturel du Cerf, de ſa rüe, de ſa müe, de ſa tête, & du jugement qu'on*

doit porter de ſes pieds de ſes fumées & de ſes portées. 471
CH. III. Des differentes manieres de quêter le Cerf ſelon les mois & les ſaiſons. 479
CH. IV. Comment mettre les Relais, lancer le Cerf & le donner aux chiens. 484
CH. V. De la diſſection du Cerf, & de ſa Curée. 487
CH. VI. De la Chaſſe du Sanglier, & de quelques termes dont on uſe à ſon égard. 488
CH. VII. Du jugement des Sangliers. 490
CH. VIII. Comment prendre le Sanglier à force avec les chiens. 491
CH. IX. De la Chaſſe du Liévre. 492
CH. X. De la Curée du Liévre. 497
CH. XI. Du Daim, & comment le chaſſer. 498
CH. XII. Du Chevreüil, & de ſa Chaſſe. 499
CH. XIII. Du Lapin, avec une inſtruction pour le chaſſer. 500
CH. XIV. De la Chaſſe du Loup. 501
CH. XV. Des Renards, Theſſons, & Bleureaux, avec une inſtruction de leur Chaſſe 503
CH. XVI. De la Pêche. 514
CH. XVII. De pluſieurs autres ſecrets pour prendre toutes ſortes de Poiſſons d'eau douce 522
CH. XVIII. Autres ſecrets pour pêcher des Poiſſons de Mer. 528
CH. XIX. De pluſieurs ſecrets qui regardent les Oiſeaux. 532
CH. XX. De quelques inſtructions plaiſantes qu'on peut donner aux Oiſeaux qu'on éleve en cage. 533

Fin de la Table.