



SECVRITAS PVBLICA

LD

THEATRE
D'AGRICVLTVE

ET

MESNAGE LES CHAMPS.

D'OLIVIER DE SERRES
SEIGNEVR DV PRADEL.

A. PARIS.
M. D. C.

du Roy.
Avec privilege de sa Ma^{te} de l'Empereur



CINQVIESME LIEV
 DV THEATRE D'AGRICVLTVRE,
 ET
 MESNAGE DES CHAMPS.

DE LA CONDVITE DV POVLAILLER,
 du Colombier, de la Garenne, du Parc, de l'Estang,
 du Ruscher, & des Vers-à-Soie.



SOMMAIRE DESCRIPTION DV
CINQUIESME LIEV, QVI EST

l'adresse
donnee
au pere-
de-fa-
mille de
pour-
voir sa
maison
pour le
viure or-
dinaire,
d'abon-
dance de

Volaille.	Terre- stre.	Quelle est ceste vo- laille ou pouaille en gene- ral, & son logis. CHAP. I.	La Ter- restre,	<i>La Pouaille cõmune.</i> CHAP. II. <i>La Pouaille d'Inde.</i> CHAP. III. <i>Les Paons.</i> CHAP. IV.
	Aquati- que.		&	<i>Les Oies.</i> CHAP. V. <i>Les Canes communes,</i> <i>celles d'Inde, & les me-</i> <i>stres.</i> CHAP. VI. <i>Les Cygnes.</i> CHAP. VII.
	Aërien- ne.		} sont les <i>Pigeons du Colombier.</i> CHAP. VIII. } <i>Pigeons Pattés & domestiques.</i> CHAP. IX. } <i>Cailles & Tourterelles.</i> CHAP. X.	
Cõnins.	} les communs & ceux d'Inde qu'on entretiët en lieux } separés & distincts en <i>la Garenne.</i> CHAP. XI.			
Bettes roulles.	} que pour le plaisir des Grands l'on nourrit enfermés } dans <i>le Parc.</i> CHAP. XII.			
Poisson.	} <i>d'Estang, de Pescher, de Viuier.</i> CHAP. XIII.			
Miel.	} qu'on recueille du labour des Abeilles en <i>l'Apier ou</i> } <i>Ruscher.</i> CHAP. XIV.			
Aussi de fine soie pour se meubler & vestir honora- blémēt.	} par la nourriture & artifice admirable <i>des Vers-à-soie,</i> } <i>dits Maigniaux.</i> CHAP. XV.			



CHAPITRE I.

La Poulaille, terrestre & aquatique en general, & leur logis.



FIN que nostre maison contienne non seulement les necessités, mais aussi quelques delices & voluptés, telles qu'honnestement on les peut souhaitter : après l'auoir fournie du principal bestail, en suite nous la meublerons de l'autre, dont l'ornement est en augmentation de reuenu. A s'auoir, de toutes especes de Volaille, de Connils, de bestes-rouffes, de poissons, d'Abailles, & de Vers-à-soye.

LA nourriture de la Poulaille est si vulgaire, qu'il semble estre chose inutile d'en traiter particulièrement, estans doctes en ce gouuernemét, les plus simples femmelettes, car il n'y a tât pauvre metairie, où la poulaille ne face la premiere nourriture. Neantmoins és diuerses obseruations, mieux entendues en vn endroit qu'en autre, representees à nostre mere-de-famille, à laquelle proprement ce negoce appartient ; tous-jours apprendra-elle quelque chose, pour rendre ceste sienne nourriture plus fructueuse.

EST à noter, qu'il y a plusieurs & diuerses races & especes de Poulaille, domestiques & estrangeres; dont se compose ceste nourriture, lesquelles est besoin de discerner, pour les gouuerner toutes selon leur particulier naturel. Les poules domestiques ou communes, sont celles dont de toute ancienneté la race en est entre nous, differentes neantmoins en quelque chose par-entr'elles, comme en grandeur de corps, en couleur & quantité de pennage; non pourtant de diuers naturel, aians toutes la chair tresbonne, ne cedans en delicatesse à nulles autres, & dont les œufs sont les premiers en santé. Touchant les estrangeres, celles d'Inde, appellees *Melangrides*, sont les plus cogneuës, naturalisees en ce Roiaume depuis quelque temps, desquelles la conduite s'est rendue aisée par vsage. Après sont les Gelinotes, dites de *Numidie*, especes de Faisan, puis les Poules-d'eau, le Heron, l'Otarde, le Hallebran, l'Aigrete. Aussi d'autre volaille nourrit-on, comme Perdrix, Sarcelles, Griues, Cigoignes, Grues, & semblables, passa-

geres, aquatiques & terrestres; toutesfois avec difficulté: mais c'est aussi pour grâds seigneurs qui regardét plus au plaisir qu'au profit, sans se soucier de la despence. Les Cygnes & Paons ne serôt rejettés, par estre esleuables, diuersément neantmoins, pour la diuersité de leur naturel. car non sans grâde peine esleue-on le Cygne en lieu qu'il n'ait accoustumé: mais le Paon, facilement presque par tout. Quât à la volaille aquatique, outre le Cygne, c'est l'Oie & les Canes cômunes & d'Inde, qui y tiennent le principal rang, desquelles deux dernieres sort vne troisieme & bastarde race; quand le canard d'Inde & la Cane commune, s'accouplent ensemble.

à leur logis. EST nécessaire pour vn prealable, donner logis commode à chacune espèce de ces volailles, sans lequel elles ne profiteroient à moitié de leur deuoir: d'autant que ces bestes, petites ou grandes, ne peuuent que mal-aisément subsister parmi l'autre bestail, s'en perdant tous-jours quelque vne en tresignant & mordant. le fort opprimant le foible. Les plumes & le fiens de la volaille, sont pernicieuses à toute sorte de bestail, gros & menu: pour laquelle consideration doit-on separer ces animaux-ci, d'avec les autres; afin que chacun soit logé à l'aise & à part. Ioint que ceste raison s'y ajouste, que les œufs en ce mellinge, sont sujets à se perdre: d'autât que les bestes les cassent, les mangent, & les larrons les desrobent. chose notable, pour ne se priuer de telle commodité, premier reuenu de la poulaille & de la cane commune.

disposition des poulaillers. SELON l'ordonnance des Antiques, nos Geliniers ou Poulailleurs auront leurs principales veuës tourneés vers l'Orient d'Hyuer; afin que la poulaille soit eschauffée du Soleil à son leuer. Et si voulons du tout suiure leur aui, joindrôs les poulaillers au four, ou à la cuisine; en les accommodans de telle sorte, que la fumee en sortant penetre jusqu'à la poulaille, pour leur santé: Ce conseil n'est receu, pour plusieurs incommodités que la poulaille apporte en la maison, la fallissant de sa hienste, & l'importunât par sa crierie: pour laquelle cause la logeons-nous tant loin qu'il est possible de l'habitation des hommes. Cela fera donques en la partie des estableries la plus esloignée de la maison, que dresserons nos poulaillers; en lieu toutesfois le plus chaud qu'y pourrons choisir. Nous en baltirons trois ou quatre contigus & arrangés de suite, l'vn joignant l'autre, & tous ensemble, en l'aspect du ciel ci dessus noté; c'est assauoir, vn pour chacune espèce de poulaille: afin que toutes soient logees selon leur desir. Pour les oyes & canes, vn seul suffira, à cause de la sympathie de leurs mœurs: ou ce seroit que la grande quantité qu'auriés de telle volaille aquatique, meritaît de leur faire vn tect à part pour chacune de ces espèces. Des communes & de celles d'Inde, n'est de mesme, pour la difference de leurs complexions, mal-aisément se comparissans. Tres-bien des coqs, chapôs, & poules communes, lesquelles se juchent ensemblement, n'estant possible de les separer. Qui cét, viuans le jour en compaignie, par estre tous de mesme genre, quoi-que de diuers sexe. Neantmoins les chapons prejudiciét grâ-

dement aux poules, leur empeschant de faire des œufs en abondance: tant en les chauchans, qu'affamans par leur continuellé frequentation. A quoi le seul remede est la separation, les faisans viure en terroirs distincts, en diuerses metairies appartenantes à vn mesme maistre: où sans s'importuner les vns les autres, les chapons d'vn costé, & les poules de l'autre, se maintiendront tres-bien: mais ce sera sous tel despartement, de loger les poules près de la maison, pour le respect des œufs, qui mieux se conserueront, que moins seront esloignés de la mere-de-famille, laquelle pour la facilité de traicter les poules de l'œil, les fera abondamment fructifier.

A VC VNE sujction n'y a-il touchant la figure & capacité des poulaillers, estant en la liberté d'vn chacun de les disposer à son plaisir, pourueu qu'ils n'excedét en petitesse. De huit ou neuf pieds de quarreure dans œure & peu moins de haulteur sera la raisonnable capacité d'vn chacun poulailler: lesquels pour le meilleur on voutera par le dessus: attédu que la poulailler sera plus chaudemēt en Hyuer, & plus freschement en Esté, & moins importunee des souris, beletes, fouines, & seblables bestes, sous les voutes, que sous les planchers, ne simples couuertures. Des fenestres pour donner jour & entree à la poulailler dans les geliniers, seront faites & accommodees selon chacune espeece, comme sera monstré. Et particulieremēt en chacun poulailler aura vne porte pour les personnes y allans & venans: laquelle on asserra où le mieux l'accordera. car en cela n'y a aucune sujction, hors-mis touchant l'aspect du Septentrion, lequel conuient euitier à cause des froidures.

LES murailles en seront de bonne estoffe, bien basties & maçonnees, proprement blanchies & dehors & dedans. En leur espesseur seront espargnés des trous pour les nids de la volaille: & joignant iceux dresser leurs juschoirs, qu'on disposera selon le particulier desir de chacune espeece; ainsi qu'on verra ci-aprés. Outre lesquelles retraites, est besoin faire de petits cabinets dedans la maison ou ailleurs, en endroit chaud, pour y mettre couuer les poules & y esleuer les poussins de toutes sortes & espees: jusqu'à ce que fortifiés, puissent estre meslés avec les autres de plus grand aage, & qu'exempts du danger d'estre foulés aux pieds & par les hommes & par les bestes, ou mangés par chiens & pourceaux, selon leur inclination, puissent seurement s'agrandir. Au defaut desquels cabinets, seruent les grandes cages, à ce proprement accommodees.

CHAPITRE II.

La Poulaille commune.

*Façon du
logu de la
poulaille
commune.*



V logis de ceste sorte de poulaille aura deux ouuertures du costé de l'Oriét d'Hyuer, l'vne sera vne fenestre large d'vn pied, & longue de deux, pour esclairer le dedans, à quoi telle mesure suffira. Laquelle fenestre pour seurté, sera ferree avec des barreaux de fer mis dans l'espaisseur du mur, & au deuant d'iceux plaqué vn petit treillis de fer d'archail; fait à la façon de cage, pour empescher l'issue à la poulaille & l'entree aux rats, fouines, beletes, & semblables ennemis des poules. L'autre ouuerture seruira d'entree & de sortie à la poulaille; qu'à telle cause l'on fera à la proportion de leur corps, qui pourra estre de huit à neuf pouces en quarrure: pour môtér à laquelle on y accómodera au deuant vne eschelete portant des petits degrés, par lesquels la poulaille se rendra aisément dans le gelinier. Telle entree fermera-on à clef tous les soirs, la poulaille estant retiree, & tous les matins sera ouuerte, pour l'en faire sortir & donner les champs pour paistre; auquel temps sera facile de recognoistre ce bestail-là en sortant de rang, & là dessus faire son compte. Environ six pieds sur la chaussee ou le paué du dedans, sera posee ceste entree, qui peut reuenir à la hauteur d'vn homme despuis terre. Et justement à son niueau asserra-on le juschoir, sur lequel les poules dés leur entree, se rendront sans monter ne descendre: & de là, par mesme aisance, aux trous & nids, pour aller pondre; qu'à telle cause l'on fera joignant le juschoir. Il sera còposé de perches, de bois esquarries, pour mieux la poulaille s'y affermir, qu'estans rondes: lesquelles perches ne seront espargnees en ceste œuure, à ce que le juschoir estant fait bien à profit contiene toute vostre poulaille.

sa capacité.

*son jus-
choir.*

ses nids.

TROIS rangs de trous fera-on dans le gelinier; l'vn joignant le juschoir, & les autres au dessous vers terre: au deuant desquels regnera vn petit aix; afin que d'icelui les poules puissent commodément entrer dans leurs nids, sans còtrainte d'y voler dedans, en danger d'y casser les œufs y estans. Quatre ou cinq nids mettrés de rang en chacune face, & ce equidistamment: laquelle face par ce moien, en contiendra douze ou quinze; & en suite les quatre, quarante huit ou soixante: duquel nombre rabatus les nids que la porte & les fenestres occuperont, qui pourront estre dix, en resteront à suffisance pour vostre poulaille. Laquelle se passeroit bien de moindre nombre, quelque abondante qu'elle soit, pource que le tout n'est pas occupé à la fois: mais pour l'vtilité que ce leur est, d'auoir des nids à choisir, en ferons plustost trop que peu. Les meilleurs nids sont ceux qu'on façonne dans l'espaisseur de la muraille, garnis en bas & és costés de quelques petits aix, qui se puissent oster & remettre, pour la netteté, y en ajoustant vn de qua-

tre doigts de large par le deuant; afin de retenir les œufs de couler en dehors, en lui seruant de barriere. Avec des pierres plattes proprement façonne-on ces nids, pour pouuoir estre nettement tenus. Aucuns pour nids se seruent de paniers d'oziers, qu'on attache contre la muraille avec des chevilles; mais non tant vtilement. car encores que les paniers se nettoient facilement, si est-ce que les garans ou les rôpans, selon qu'à ce ils sont sujets, les poules se treuuent quelques fois mal accommodees de nids. Par quoi grand estat pour ce seruire ne doit-on faire des paniers. Or de quelque matiere que soient les nids, l'on auisera de les façonner plustost grands que petits: à ce que la poule y puisse loger & remuer à son aise.

Leur matiere.

Le parterre du poulailler sera quarrellé avec de la brique ou avec des pierres vnimét taillees: à ce que les rats ne les serpens n'y puissent auoir entree, & que l'interieur du poulailler se puisse bien nettoier & baloier. La porte pour l'entree des personnes ne sera au pan du mur des autres ouvertures, ains à costé: pour laquelle cause choisira-on ce poulailler-ci à l'vn des bouts de la rangee non enclaué parmi les autres.

A v deuant du poulailler asserra-on l'abruuoir, defaillant l'eau viue, & ce dans des auges de pierre, ou de terre de potier cuite, ou de bois creuées proprement: dans lesquelles chacun jour mettra-on de l'eau fresche & nette. Et afin qu'aucun bestail ne fallisse l'eau, sera bon tenir tous-jours les auges couuertes seulement par le dessus, laissans les costés à jour; par lesquels les poules passans la teste s'abruueront à plaisir: & par ne pouuoir entrer dans l'eau ne la remueront avec les pieds & n'y fienteront, comme feroiét sans tel empeschement. L'eau corrompue est tres-mauuaise à la pouaille, lui engendrant la pepie, des catherras, & la faisant deuenir ladre: ce qui sera necessaire de preuenir, aucune eau sale ne croupissant près des fumiers, en la court ni ailleurs où ceste volaille frequente: ains que les seuls fumiers y paroissent à sec de jour à autre y en ajoutant de nouueau, à mesure qu'on le sort des estables: ainsi des balieures de la maison, des cendres du foier, & de celles de la lexiue; & semblables menuisailles où la pouaille se delecte, y grattant & bequettant à plaisir. Prés du poulailler sera bon d'y auoir des forts buissons ou quelque touffe d'arbrisseaux; pour s'y retraire la pouaille à l'ombre, durant les grandes chaleurs, & estre là à couuert du milan, du huhau & autresoiseaux de proie. Seruant aussi tel bouquet, quelques fois en Esté de retraite à certaines poules, qui y vont couuer secretement, au desceu de la mere-de-famille; laquelle finalement est bien aise de voir arriuer chés elle, sans en auoir fait estat, vne troupe de poulets supernumeraires.

L'abruuoir de la pouaille.

Buissons pour retraire à la pouaille.

V O I L A le logis preparé; reste maintenant à le meubler du meilleur bestail qui sera possible. La plus souhaitable race de poules, est celle qui avec la delicateffe de la chair, fournit des œufs en abondance, la plus-part des saisons de l'annee. Telles qualitez se treuuent le plus souuent en celles qui sont de moienne corpulence; qu'és autres trop grandes ou trop petites; &

Marques de bonne poule.

és noires & tanees, qu'és blanches, emplumees de couleur claire. Les noires par dessus les autres sont loüees des Medecins, pour la qualité de leurs œufs, qui sont fort sains; & de la mesnagere pour l'abondance: attendu que les poules de pennage noir, sont plus joieuses & robustes, que celles de blanc. Pour ceste cause aussi sont moins prises les blanches, qu'elles sont plus sujetes aux oiseaux de proie, que les noires: par facilement se descouvrir de loin leur couleur. La creste pendäte d'vn costé est signe certain de fertilité. La couleur jaune és pieds & jambes, de delicatesse & fanté de la chair. Les ergots & esperons hautemēt posés à costé des jambes (marque masculine) la difficulté de se laisser courrir: dont elle est & moins fertile en œufs, & moins propre à couuer; par impatience cassant les œufs avec ses ergots. En outre choisirons-nous la poule tenant des qualités du coq, le plus que faire se pourra, representees comme s'ensuit.

Du coq.

QU'E le coq soit de moyenne taille, toutes fois plus grand que petit: de pennage noir ou rouge-obscur: aiant les pieds gros, garnis d'ongles & de griffes, avec les ergots forts & acérés: les jambes fortes, & tout cela de couleur jaune: les cuilles massiues & fournies de plume: la poictrine large: le col esleué & fort garni de plumes de diuerses & variantes couleurs; cōme dorées, jaunes, violetes & rouges: la teste grosse & esleuee: la creste rouge cōme escarlate; grande, redoublée, crespelue: le bec gros & court: les yeux noirs & brillās: les aureilles larges & blāches: la barbe longue & pendäte: les ailles fortes & bien fournies de pennage: la queuë grande & haute, la portant redoublée par dessus la teste, si toutes fois il a queuë: car des esqueués s'en treuve de fort bons. Sera aussi le coq esueillé, chaud, courageux, remuant, robuste, prompt à chanter, affectionné à defendre ses poules, & à les faire manger.

CE S T E est la plus commune poulaille & dont le profit est assuré, laquelle l'on accompagnera de celle de la grande sorte presque esplumee, pour auoir des grands chapons, comme ceux du Mans & de Lodunois: de naine & petite aussi, pour l'abondance des œufs: des frizees & semblables plaisantes à voir, pour la diuersité, & avec ce vtils.

AP R È S l'election, suit le nombre de la poulaille qu'on a à entretenir. Sur cest article grand fondement ne peut estre posé, pource qu'il depend immediatement du lieu auquel l'on est: d'aurant que plus grande quantité de poulaille peut-on commodément nourrir en pais de bleds, qu'en celui de vins: veu que le grain est la vie de ce bestail. sans ce moien ne pouuant s'entretenir qu'avec langueur. Parquoi ces distinctions feront l'ordonnance de ceste nourriture: avec ceste generale resolution, qu'en quelque part qu'on soit, vn petit nombre de poules bien gouverné avec liberalité, profite plus qu'vn grand mal nourri: afin que la mere-de-famille face son compte qu'il ne faut espargner à la poulaille ne le soin, ne les viures.

MO I N S de deux coqs ne doit-on entretenir. car qui n'en a qu'vn, n'en a point, pour les frequētes & inopinées pertes qui en auiennent. Dont ainsi

*Au sur
le nombre
de la pou-
laille.*

*particu-
lièrement,
Des coqs.*

pourueus, quand vn coq defaut, l'autre y supplée, en attendant nouueau secours: sans quoi demeureroit-on en peine: car des poules n'est comme des vaches, chevres, & truies, lesquelles pour faire couvrir l'on enuoie vers les masses, pour loin qu'ils soient. A deux coqs conuiennent vingt-cinq ou trente poules, puis que la charge d'vn seul est de douze ou quinze. Ce nombre, quoi-que presque des plus petits, pour vne bonne maison, ne laissera de rapporter des œufs en abondance, estant bien conduit. Abondans les grains & les pailles chés vous, ne vous arrestés à si petit nombre de volaille; ains amplifiés vostre nourriture à mesure de vos moiens; fournissant de coqs vos poules selon le departement susdit: non tant pour faire faire abondamment des œufs aux poules (sans masse ne laissant d'ouer, comme se void tous les jours) que pour rendre les œufs sains au manger, & qu'estans germés, soient bons à eslorre: à quoi defaillant, defaudrôt aussi telles vtilités raisonnablement esperées.

OUTRE la mangeaille que ceste volaille treuve en campagne, con-
 uient lui donner du grain ou autre viande, deux fois le jour, avec ordinaire limité & heure certaine pour n'y faillir nullement; de peur que la poulailler se detraque au prejudice de sa ponte & de sa graisse. Ne lui changera on aucunement de lieu pour manger; mais tous-jours en vn mesme lieu la viande lui sera baillee: & à ce qu'elle y mange commodément, le lieu sera plein & uni; & assis à l'abri des vêts, pour y séjourner à l'aïse sans estre battue des froidures. Le premier repas doit estre donné à Soleil leuant: car comme ceste volaille est tres-diligente à se leuer quand- & le jour, aussi veut-elle manger dès le grand matin: le temps lui durant merueilleusement, en attendant la viande, cependant qu'elle descharge sa colere sur le plus precieux des jardinages, quand elle y peut atteinre, & a moien de se desemprisonner du poulailler. Lequel dommage l'on euite ou modere, en ne dilaiant de leur porter à manger aux lieu & heures accoustumées. Le second repas sera quelque petite heure deuant que le Soleil se couche, pour donner loisir à la poulailler de se retirer à l'aïse. Ainsi continuant sans interruption elle se portera tres-bien, & seront tous-jours (le temps n'y contrariant) les poules disposées à faire des œufs; & grasses raisonnablement pour manger. Leur plus propre & mesnageable pasture, sont les millets communs, les vaneures & criblures des bleds qu'on serre à part à cest usage; aufquelles, pour alonger la toille, ajouste-on quelques fois du gland pilé, des herbes hachées, des fruits decoupés, & autres choses selon les saisons. Du son bouilli & chaudement, leur donne-on pour l'espargne: & tant qu'on peut des miettes de la table, pour les prouoquer à pondre, qu'à cela les conferue-on curieusement, comme l'on fait l'auoine pure, leur estant fort propre, le mil sarrazin aussi: mais par dessus toute autre viande, la graine de chanvre est de grande efficace à faire ouer.

D'y plaisir que la poulailler prend à manger de la vermine de terre, est sorti l'inuétion de la verminiere, profitable en ce mesnage: d'autant qu'à

*La pasture
de la poulailler.*

*Vermine
artificielle
pour pasture
à la poulailler.*

uec beaucoup d'espargne elle aide à entretenir grande abondance de volaille, dont elle est grassement nourrie, avec peu de grain qu'on lui donne d'ordinaire. Ainsi procede-on à cest artifice. Vne fosse est faite de la figure & de la grâdeur qu'on veut, non toutesfois moindre en chacune face, estant quarree, de dix ou douze pieds, & à l'equipolent d'autre figure: profonde de trois à quatre: en lieu vn peu pendant, pour en faire vuidier l'eau du fons de peur de croupir: au defaut duquel lieu, par estre l'endroit en parfaite planure, sans s'arrester à le creuser l'on en esleuera le bas avec de la terre pour le faire vuide, & l'enclorra-on de muraille bien maçonnée de la hauteur de trois à quatre pieds, cōme si c'estoit vne petite court. Dans cest enceint, creusé ou elleué, mettra-on au fons vn liêt de paille de segle, hachée menu, de la hauteur de quatre doigts ou demi pied; sur icellui vn liêt de fumier de cheual ou de jument, pur & recent, qu'on couvrira de terre legere & deliée, sur laquelle on espardra du sang de beuf ou de chevre, du marc de railins, de l'auoine & du lon de froment, le tout meslé ensemble. Ce fait l'on retournera à la paille de segle, & consequemment aux autres matieres; assauoir, au fumier & à la terre, qu'on disposera en lictees l'vne après l'autre, par l'ordre susdit, chacune de quatre doigts d'espés ou de demi-pied, en y ajoutant des autres droguerries, comme dessus: & d'abondant, fourrant au milieu de telle cōposition, des tripailles de mouton, de brebis & d'autres bestes, telles qu'on pourra recouurer. Finalement, le tout sera couuert avec des forts buissons, qu'on chargera avec des grosses pierres; pour engarder que les vents ne descouurent l'artifice, ne les poules aussi; cōme sans tel empeschement elles feroient, y gratant & bequetant: la pluie donnera dessus pour faire pourrir ceste composition, but d'icelle. Dans ce mellinge en peu de temps s'engendrera nombre infini de millions de vers, lesquels faudra mesnager avec ordre, autrement les laissant à discretion, les poules les auroient tost deuorés. En bastissant la verminiere, on y laisse vne porte au milieu en l'vne de ses faces, regardât l'Orient ou le Midi, laquelle l'on ferme avec pierre seche jusqu'au plus haut. Par telle porte l'on entame la verminiere, ostant de ses plus hautes pierres ce qui est requis pour l'ouuerture; afin de distribuer aux poules la mègeail le qui en est tirée, au jour la journee, selon la faculté de la verminiere & la mesure du nôbre de la poulaille: de quoi elle se paist avec beaucoup d'affection après auoir mangé le grain, que pour l'ordinaire on lui distribue premierement au sortir du poulailler. Vn homme avec trois ou quatre coups de besche, sort tous les matins la prouision de telle mègeaille, pour tout le jour, sur quoy la poulaille emploie le temps, ne cessant d'y bequeter & gratter tant qu'un seul ver y paroist. Serrant cependât à part ce qui reste de la précédente journee, qui aiat esté curieusement recherché, vuide de vermine, ne peut plus seruir qu'en fumier. Tous-jours par vn seul endroit l'on vuidera la verminiere, sans y faire nouvelle ouuerture, moiënât lequel ordre, fournira longuemēt des vers à la poulaille: laquelle en outre

aura la liberté d'entrer dās la verminiere, par la porte qu'à telle cause tiēt-on continuellement ouuerte: mais ce ne sera que plusieurs jours après qu'on aura cōmencé à fouiller dās la verminiere; dans icelle s'y estāt fait vn vuide pour y laisser entrer la pouaille. A mesure du fouiller, la porte s'abaisse, d'icelle ostāt les pierres de jour à autre, lesquelles l'on repose à costé pour reīterer le seruice estant venu jusques au fons, ce qu'on fait petit-à-petit, comme dit est. Es buissons de la couuerture ne sera touché, qu'à mesure que la composition en sera ostee: demeurant le reste tous-jours couuert jusqu'à la fin; de peur du degast que la pouaille y feroit, fouillant par le dessus, ainsi qu'à esté représenté. Est à noter aussi que la verminiere doit estre assise en lieu chaud, à l'abri des vents; à ce que sans importunité la pouaille y sejourne volontiers.

ET à ce que telle prouision de vermine ne defaille, sera bon faire deux ou trois verminieres; pour seruir alternatiuement les vnes après les autres: n'en tenant jamais à la fois qu'une ouuerte; pour icelle vuidee, estre derechef remplie. Par ainsi la viande se renouuellant, fournira cōtinuellement moien de viure à la pouaille. Mais par estre ce mesnage plus requis en Hyuer qu'en Esté, c'est aussi durant les froidures qu'on s'en sert le plus, pour l'aspreté de la saison, qui ne souffre à la terre de produire alors d'elle-mesme tant de bestioles, herbes, fleurs, fruits, qu'en temps chaud & temperé, dont la pouaille fait son profit.

LES mures sont agreables à la pouaille, dont elles se paissent tres-bien. A telle cause, l'on plantera quelque nombre de muriers près de leur repaire: & soient les mures, blanches ou noires, ne laissent d'estre bonne nourriture à ce bestail: toutesfois plus appētissantes treuent les blanches, que les noires, pour l'extreme douceur de celles-là. Pour ce seruice, conuendra fabit;nit d'effueiller les muriers, commel'on fait de ceux desquels sont nourris les Vers-à-foie, à ce que leur fruit demeure bon, tel ne pouuāt estre celui dont l'arbre auroit esté effueillé: ains tout haui deuiendroit-il par la chaleur du Soleil, le treuuant sans couuerture.

LA mere-de-famille pour son soulagement, commettra au gouuernement de sa pouaille, la plus experte & diligente de ses seruantes; se reseruat toutesfois la principale intelligence de ce negoce. Laquelle seruante par charge expresse, aura le soin de nourrir la pouaille, l'enfermer, l'ouuir & souuēt recognoistre; & en somme sans obmission d'aucun article, concernant telle fatigue, cōduira sa volaille. Comme, De retirer les œufs des poules de jour à autre, pour les serrer à part, separément par journees, sans se confondre; afin de distinguer les frs d'avec les autres, & estre employés selon les diuers vsages qu'on desire: De nettoier les geliniers chacune sepmaine vne fois; sortant les fumiers de tous les endroits d'iceux, jusques aux juschoirs, eschellètes, & montees; afin qu'aucune saleté n'y sejourne: De les parfumer souuent avec des herbes odorantes; y faisant quelquesfois brusler dedans, de l'encens, du benjouin, & semblables drogues, pour en chaf-

Les mures pour viande à la pouaille.

Le gouuernante de la pouaille.

fer le mauuais aer & malignes senteurs: mesmes en temps auquel ce bestail est trauaillé de quelque maladie. Tout d'vne-main rafraeschira les nids de nouvelle paille, avec la vieille, sortant dehors les pucés, poux & autres bestioles nuisibles à la poulaille: ou plustost se seruira-elle du foin, par n'estre si sujet à engédrer vermine que la paille, & plus qu'elle estre mol & chaud, au soulagement de la poulaille: laquelle par tel ordre, sera maintenue en bon estar, pour en tirer le seruice tel que raisonnablement l'on en espere.

LES poules ont ceci de commun avec les autres reuenus de la terre, que d'auoir gaiement leur particuliere saison de pondre. Les poules de robuste nature, en pais chaud & temperé, font des œufs plus longuement que les debiles, en froid. A toutes lesquelles le froid est contraire, cessans de faire des œufs alors que l'Hyuer se renforce. Il est vrai qu'estât en plusieurs choses admirable l'artifice de l'homme; en cest endroit aussi il y a moyen de contraindre les poules à pondre en Hyuer; presque contre le cōmun ordre. A cela trois choses concurrent, la force de la poule, le lieu de la garde, & la viande dont elle est nourrie. Quelque petit nombre de poules bien marquées & choisies de moienne corpulence & d'age, seront enfermées dans vne chambre chaude & claire; avec vn coq gaillard & esueillé. Là seront grassement nourries avec mangeaille propre à vostre intention. L'orge bouilli & baille chaud, y est bon; l'auoine crue aussi: la graine de l'herbe appelée *esparcet*: les mietes venans directement de la table: toutes sortes de criblures des bléds: mais par sur toutes ces choses, la graine de cheneuy est de grande efficace à eschauffer les poules, non pour les en nourrir entierement (car la viande seroit trop chere) ains pour leur esueiller l'appetit, les en paissans par fois. On se prendra garde qu'elles n'aient faute de ces viures: que l'eau nette & claire leur abonde aussi: que le fumier soit souuent osté, & la paille de leurs nids de mesme remuée. Dans quelques jours obserués les poules qui feront bien, pour sortir de cest ordinaire celles qui ne respondront à vostre esperance, comme à cela toutes ne se rencontrent propres. Et comme les viandes susdites ouurent les poules, d'autres les resserrent: mesime les pepins des raisins, desquels on s'abstient de paistre la volaille, au temps de leur ponte; ains seulement hors d'icelle leur en donne-on, pour leur viure & entretenement.

AVEC difficulté les œufs se peuuent longuement garder en bonté, de laquelle ils decheent d'heure à autre. Les medecins tiennent l'œuf nouveau estre tres-bon, & le vieil tres-mauuais: que le premier jour vn œuf vaut de l'or: le second, de l'argent: & le tiers, du plomb. En somme, tant plus freschement pondus, tant plus ils valent: parquoi l'on ne se trauaillera beaucoup d'en faire grande reserue. Ce sera seulement afin qu'aucune prouision ne defaille au logis, pour l'emploier en grossier appareil de cuisine, ou en medecine, au temps qu'ils manquent. Aucuns gardent les œufs avec du son, ou du sel, ou des cieures de bois de chesne, ou des cendres, ou du millet; les enterrans dans aucunes de ces matieres separees. Autres les met-

Faire ouir
en Hyuer.

Garde des
œufs.

tent parmi la paille, ou dans du foin, distinguans les saisons; pour selon icelles distinguer aussi les matieres, chaudes ou froides. L'experience de plusieurs enseigne, les œufs se pouuoir garder autant que porte leur naturel, sans tant de mystere. car il ne faut que les loger dans quelque caueau en bas; non toutesfois humide; où pour la propriété de l'aslicte, chaude en Hyuer, & fresche en Esté, se conseruent bien: pourueu que sans agitation, tout doucement on les arrange dans des casses de bois, sans les meslinger avec aucune matiere. Ceste chaleur representee en Hyuer, preserue les œufs de geler, selon qu'à cela ils sont sujets, n'estant au contraire à craindre qu'elle les cuise, veu qu'elle est moderee. Mais d'autant qu'on n'a besoin de se mettre en peine d'en garder pour l'Esté, durant lequel les poules en fournissent à suffisance: ne faut penser que pour l'Hyuer, & à telle cause retenir des œufs que les poules font dans le mois d'Octobre. car par estre les plus frés de la saison, passerôt aussi plus auant dans l'Hyuer, que si on les auoit prins deuant ce temps-là. Entre les munitions de viures qui furent preparees pour l'armee que le Roi Charles sixiesme dressa cõtre l'Angleterre, l'an mil trois cens octate six, y auoit prouision de moieux d'œufs, batus avec du vinaigre dont des tonneaux estoient remplis. par là nous apparoissant n'estre d'aujourd'hui la difficulté de conseruer telle viande.

C'EST la nourriture de la poulaille, & vne partie de son reuenu: reste à montrer comment on la multiplie, pour en faire durer la race; sans lequel moien, dans peu de temps l'engeance en defaudroit: veu la courte vie de ceste espece de volaille, laquelle ne passe guieres plus auant que de cinq à six ans: encores est-ce pour le respect des plus robustes masses, coqs & chapõs. car quât aux femelles, elles sont du tout vieilles à quatre. Ceste poulaille se renouuelle par ses œufs, selon le cõmun naturel des oiseaux. Les poules tendent là, que de faire leur ponte, pour après la couter & esclorre; à quoi Nature les incite. Mais d'autant que rarement viennent-elles à bout de leur entreprinse, pour le danger des chiens, renards, & autres bestes, qui gastent & œufs & poussins, quand ils les rencontrent en campagne, alors que d'elles-mesmes les poules s'efforcent d'esteuer leurs petits; aidant aux poules, leur inclination naturelle a esté redigee en art. Suiuant lequel on obserue diligemment la poule qui a acheué sa ponte; pour lors la mettre en œuure, sans la laisser refroidir de ceste sienne grande affection. La ponte (que les femmes du Languedoc appellent *poussignade*) est certain nombre d'œufs que la poule fait sans se reposer que bien peu, vn chacun jour, quelquesfois deux, mais raremēt; reuenāt peu plus ou moins, à dixhuit ou vingt. L'õ recognoit facilmēt cela au glousser, qui est vn cõtinnuel & nouveau chant, differēt de leur ordinaire musique. Toutes poules, quoi que gloussātes & desireuses de couuer, ne sont propres à ce mestier. Les plus jeunes de deux ans n'y valēt rien, ne les grielches, ne les escarrabilades & farouches, qu'õ appelle aussi enragees; ne celles qui ont des ergots

Faire cou-
uer les pou-
les.

cōme des coqs: ains seulement les fraîches & paisibles, estans d'ailleurs bien cōplexionées, & de robuste nature. Le plustost qu'on peut, après l'Hyuer, mettre couuer les poules, est le meilleur; pour auoir des poulets auancés, afin d'estre grâds deuât l'arriuée de l'Esté, & pouuoir estre chapônés deuât la saint-Iean, par ce moien auoir des chapons auancés, & en suite grands, selon le prouerbe, *Chapons deuât la saint-Iean, & Chaponneaux après*, n'estant possible que les tardifs puissent atteindre ceux qui naissent de bōne heure. Mesme consideration a-on des femelles que des masles, plus valeureuses estans tous-jours les poules qui se rencontrent les moins tardiuës. Les anciens ont defendu de ne faire estat des poulets esclôs depuis la mi-Iuin en bas; disans ne pouuoir s'accroistre, quoi-que bien nourris. Nous ne rejetterons pourtant les poulets tardifs, par souuentefois de tels s'en rencontrer faire bonne fin: mesme venans à propos, quād les primerains n'ont eu saison. Non pour en faire des chapons de la grande sorte, ains de la moienne, pour les mager en chapōneaux ou estoudeaux durant l'Hyuer, qui par bōne nourriture, s'engraissent tres-bien, aias tiré leur embonpoint dès leur naissance, s'accordant sur les moissons. De mesme que les masles conuient manger en Hyuer les femelles tardiuës, sans auoir esgard aux œufs qu'elles font en abondance: à cause de l'abastardissement de la race: grande ne se pouuant conseruer que par les poules, aians grād corps; ce qu'on ne treuve en celles de ceste volée-ci, qui demeurent tous-jours petites, à cause des froidures arrestans leur accroissement.

Choisir les œufs, P O U R couuer, seront choisis des grands œufs. car de tels, comme a esté dit, vient la grande poulaille. Et si on desire d'auoir plus de masles que de femelles, y en mettra-on plus de poinctus que de mouffes: d'autant que selon l'antique & curieuse recherche, de ceux-là sortent les coqs, & de ceux-ci, les poules. Conuient aussi en cest endroit ne se seruir que d'œufs fraichement pōdus, pour leur facilité à esclorre, au respect des autres longuement gardés, qui à ce ne valent rien, non plus que les legers. Mais on les choisira de dix ou douze jours, & fort pesans; c'est assauoir jusques là, que l'eau ne les puisse porter. Par laquelle espreuue l'on discernera les bons œufs d'avec les mauuais, quand en les plongeans tous dās l'eau fresche l'on rejette pour couuer ceux qui nagent au dessus, retenāt les autres qui tombent au fons. De ceci, en outre, seruira l'eau, que rafraichissant les œufs, les mettra tous en mesme poinct, pour esclorre de compaignie. Est de besoin prendre garde à la Lune; d'autant que plus facilement naissent les poulets en sa mōte, qu'en sa descente: par quoi faudra mettre couuer les œufs sur la fin du croissant, pour esclorre au commencement d'icelui.

le temps. O B S E R V E R le nombre impair des œufs qu'on met couuer: de les fourrer tous à la fois au nid, avec vn plat de bois, sans estre lors licite de les toucher à la main, ne cōpter vn à vn: de mesler parmi la paille du nid, des bulchetes de bois de laurier, des aulx, des clouds de fer, & autres drogues pour preseruer des tonnerres les œufs, dans lesquels ils tuent les pou-

lets ja demi formés, comme l'on dit, sont traditions des antiques Paiens, desquelles aucunes superstitieuses femmes tiennent encores aujourd'hui quelques reliques; à quoi nullement ne se faut arrester, pour la ridicule curiosité; ains à ce qui peut auancer l'œuvre par raisonnable jugement. Ceste raison antique s'accorde avec la pratique de ce temps, que tant moins faut bailler des œufs à la poule, que plustost on l'emploie à couuer: pour la difficulté, plus grande, qu'il y a à faire esclorre les œufs, tost que tard: à raison des froidures, qui ne sont encores passées en Ianuier ne Feurier, auquel temps aucuns commencent à les mettre en œuvre. Parquoi en telle primeraine saison, ce sera assés de donner à vne poule vne douzaine d'œufs: en Mars, quelque peu dauantage: & finalement en Auril, & de là en hors, tant que la poule en pourra embrasser & couurer: à la couuee de laquelle aidera beaucoup le temps, s'eschauffant de jour à autre.

DE mettre couuer des poules dans le fort de l'Hyuer, pour auoir des poulets en telle saison, est chose plus difficile qu'utile: toutesfois si sans auoir esgard à la peine, ainsi le desire nostre mere-de-famille; à ceci emploiera-elle de ses poules celles que pour over en Hyuer elle aura tenuës enfermées, comme a esté monstré: lesquelles à cela aucunemēt preparees par traictement particulier, se diuont plus aisēmēt à ce seruice-ci, qu'autres prinſes directement du poulailler. Les mieux marquees de celles-là, & les plus fresches, seront retirees en quelque chambre chaude, & là nourries curieusement en toute abondance de viande & bruuage: en les tenās nettement; les eschauffans avec du seneué, & des soupes en vin, & du pain blanc: à quoi aide aussi la fueille & la graine d'ortie desſechees & mises en pouldre. Et lors qu'après leur ponte les verrés glouffer, leur conuiendra donner des œufs à couuer; les logeans derriere le four à cuire le pain, pour là chaudement accommodées & hors de bruit, par faire leur œuvre. Pendant qu'elles seront en train, leur faudra continuer le traictement accoustumé; pour ne leur donner occasion par famine de laisser la besongne imparfaicte.

*Pour auoir
des poulets
durant
l'Hyuer.*

M A I S plus assurement que par autre voie, peut-on auoir des poulets en Hyuer, par le moien des pigeons patés, lesquels de nature couuans toute l'annee, estans bien traictés, esclorront des œufs de poule commune, si on les leur suppose au lieu des leurs qu'on aura osté auparauant. A insi cuidans couuer leurs propres œufs, couueront les autres, desquels sortiront des poulets: qu'après par bonne nourriture, faudra curieusement esleuer dans des cages en lieu chaud: à quoi grand soin est requis, puis que c'est sans mere qu'on entreprend telle œuvre: aussi en cest endroit-là consiste la maistrise de ceste delicatesse.

*Autre
moien.*

C'EST vne trop grande curiosité que de faire esclorre les œufs de poule, sans les mettre couuer sous aucune volaille. Cela se fait neantmoins en vn petit fourneau, à cela accommodé; eschauffé par le dessous d'vn feu continuel, esgal & non trop fort, duquel les œufs sont eschauffés, & dans

*Faire
esclorre les
œufs sans
poule.*

dixhuit ou vingt jours les poussins en sortent avec esbahissement. Le fourneau est de fer ou de cuire, vouité en rond par le dessus, à la maniere de ceux à cuire le pain : pavé de mesme matiere, droitement & sans aucune pente, comme vn plancher. Dessus lequel sont arrangés les œufs, entremeslés avec de la plume, & couverts d'un oreiller de plume bien mollet. Le feu continuel & esgal est donné à tout le fourneau, par quatre lampes tout-jours allumées, posées de telle sorte, que leur flamme touche le dessous dudit plancher, qui la communique à tout le fourneau & aux œufs qui sont dedans, lesquels sont aussi eschauffés par la reuerberation dudit fourneau. Pour plus grande aisance faudra que le dessus du fourneau soit tout d'une piece, en forme d'une cloche en timbre, vn peu platte, aiant vn petit anneau en la sommité du dehors, pour la retirer estant eschauffée, quand on voudra remuer les œufs ; ce qu'il faudra faire vn couple de fois durant la couuee. Faudra aussi que le plancher estant de figure ronde, enuiron d'un pied de diametre, aie sur sa circonference ou bord vn rehaufsement d'un pouce de haut, & qu'il soit tellement espais, qu'un petit canal y puisse estre fait, dans lequel on vienne à fourrer le dessus du fourneau justement de part & d'autre. Ainsi par artifice l'esprit de l'homme supplée à vn besoin au defaut des poules : pouuant par ce moien faire sans elles en tout temps, ce qu'en vn certain temps seulement Nature nous permet faire avec elles. Les poulets ainsi esclôs forcément sont sujets à desfluxions & reumes, & par ainsi difficiles à eleuer : à cause de quoi en faudra auoir beaucoup plus de soin en leur premiere jeunesse, que des naturels, pour les faire venir en leur parfait accroissement.

*où loger la
poule &
ses poussins.*

A L'ESLEVEMENT de la poulaille, le prenant à l'origine, est necessaire d'estre pourueu de lieu propre; autrement peu de plaisir aura la mercede-famille de sa nourriture : la poule couuante, ne les poussins esclôs, ne pouués souffrir l'incommodité d'un mauuais logis. C'est pourquoy nous auons ordonné des cabinets estre faits en lieu secret & chaud, auquel sans bruit & nul froid, à l'aise les poules puissent satisfaire à leur deuoir. Dans les poulaillers communs elles couuerôt tres-bien, voire & avec affection, estant le lieu de leur habitation ordinaire, auquel elles font les œufs de grande efficace en cest endroit : non pour les primeraines couuees, ains pour les subsequentes, quand pressées de la saison toutes les poules se mettent de couuer. Là donques vers le mois d'Auril & en après, pourra-on laisser les poules faire leur tasche : à la charge toutesfois, de placquer des portes de fil d'archail au deuant de leurs nids pour engarder que l'autre poulaille ne les destourne de couuer; & les poules couuantes aussi de quitter besongne & d'en sortir qu'aux heures ordonnées par la gouuernante, pour les enuoier promener. Es cabinets loge-on les poules employées des premieres en ceste action : à la charge que pour les primeraines couuees, seront les plus chauds & en suite les autres par ordre, selon le temps que leur affection à couuer est apparue.

EN quelque lieu qu'on loge les couueuses, pour vn preallable l'on nettoiera tres-bien les nids, de mesme les parfamera-on aussi; afin de les remplir de bonne odeur, après en auoir chassé la mauuaise: puis les garnira-on de paille fraische, ou plustost de foin, pour les raisons dictes; & au deuant seront mis des petits aix, pour empescher les œufs de verser en hors, au remuement de la poule. Tout joignant la gouuernante accommodera de la victuaille & de l'eau, pour manger & boire; à ce que l'aissance de telles choses face arrester les poules à leur besongne: de laquelle quelques fois la gouuernante les retirera, pour leur faire prendre l'aer & le Soleil, & ce sera lors qu'elle les verra par trop opiniastrément arrestees à leur œuure; pour peu de temps toutesfois, de peur que les œufs se refroidissent par trop longue absence.

SANS nécessaire cause, s'abstiendra la gouuernante de toucher les œufs estans vne fois posés sous les poules, pour le dâger de tout gaster; ains avec patience attendra qu'ils soient esclôs. Pour laquelle chose faciliter est à propos retourner les œufs de costé à autre, vne ou deux fois, durât la couuee: afin qu'esgalement la poule les eschauffe. Mais à ce qu'on ne s'y deçoieue, conuendra marquer les œufs d'un endroit, avec quelque couleur: ainsi sans danger de melconte sera pourueu à cest article. Sans destourbier, les poulets se treuueront esclôs dans vingt-vn jour au plustard, selon l'ordinaire experience: conforme au dire des anciens, qui ont remarqué les œufs des poules communes s'animer dans trois fois sept jours, & ceux des paonnes, canes & oyes, dans trois fois neuf. Pendant ce temps-là, les poules couuantes seront souuent visitées; à ce que rien ne leur nuise; ne la mangeaille, ne boisson leur defaillè. Car à faute de ce soin, plusieurs manquent: mesmes y en a-il de tant attachees à leur besongne, qui se laissent plustost mourir de faim, que de sortir du nid pour aller paistre.

PAR telle frequente visite la gouuernante secourra les premiers poussins esclôs, qui souuètes fois ne peuent sortir de la coque pour la durté, de laquelle leur rompant quelque peu tout doucemēt, lorsqu'elle entendra pioler les poussins dedans, ce sera pour faciliter leur issue; à quoi aura l'œil arresté, passé que soit le dix-neufiesme jour. car alors commencent-ils à esclorre. Mais après le vingt-vniésme, faudra jeter au loin, comme inutiles, les œufs qui demeurerōt entiers, sans que la poule s'y amuse plus. Ne se faut haster de retirer les poussins à mesure qu'ils naissent, ains conuient les laisser sous la mere vn jour & dauantage, en attendant les autres qui doiuent sortir, sans se soucier de leur donner cependant rien à manger, par n'en auoir nul besoin.

ESCLÔS que soient tous les poussins, la gouuernante les sortant du nid, les logera avec la mere, dans quelque grand panier ou crible, pour vn jour seulement: mais ce sera assés chaudement avec des fourreures des estoupes & autres matieres à ce propres, pour les preseruer du froid, que lors ils craignent fort. Peu à peu leur accoustumera l'aer, afin que sans alte-

*Ainsi sou-
chât le cou-
uer.*

Autre.

*Premier
jour des
poussins.*

*Leur traie-
tement.*

ration s'habituent à viure. Là les parfumera avec des herbes de bonne senteur, comme rosmarin, poulliot & semblables, preuenant par tel remede plusieurs maladies, esquelles ces bestioles sont sujètes dès leur origine, mesmes à la pepie. Changeant d'habitation, on les enfermera tous-jours avec leur mere dans vne grande cage, reposant ou au cabinet, auquel ils seront nais; ou en quelque chambrete claire, temperee de froidure & chaleur. En ce commencement seront les poulets nourris avec curieuse diligence, les visitans de coup à coup. Leur viande est le millet cru, l'orge & le froment cuits; les mietes de pain trempées quelquesfois dans le vin, autres dans le lait, le caillé & semblables friandises qu'on leur renouelle de fois à autre, pour leur aiguiser l'appetit. Estans quelque peu enforcis, leur baillera-on de deux en deux jours des pourreaux hachés menu, avec du nazitor; plus pour medecine que pour aliment, ce que toutesfois ils mangent faoureuusement. La viande ne leur manquera jamais, sur tout le millet, qui doit faire le gros de la nourriture, comme aussi leur agreant tres bien: non plus l'eau, ne se pouuant passer de boire & boubeter. L'aer auance beaucoup ce jeune bestail, moieusement qu'il leur soit donné à propos; assauoir, lors qu'il fait beau temps leur faire sentir le Soleil, pour quelques heures seulement & les en retirer puis-aprés, jusqu'à ce que paruenus en raisonnable grosseur, sortis de la chambre, on les expose en la campagne sous la conduite de leur mere, qui avec grand souci les esleue; les faisant manger & les couuant soigneusement sous ses ailles, pour leur parer du froid, & les defendre contre tout ce qui leur vouldroit faire mal.

PLVSIEURS petites couuees pourra-on assembler pour faire vne grande bande de poulets, julques à trois douzaines, qu'une seule poule conduira tres-bien: dont sortira ce metnage, que tant plus de poules se remettront à faire des œufs, que moins s'occuperont à la conduite des poulets.

ENCORES peut-on descharger entierement toutes les poules de telle conduite, en la subrogeant aux chapons: à cela tres-propres, y estans dressés vne fois. On choisit vn chapon de grand corps, assés jeune & bien esueillé; on lui plume le ventre; après on le lui frotte avec des orties piquantes: puis le chapon est enyuré avec des soupes au vin, faites de pain blanc & fort vin rouge, dont on lui baille à manger tout son faoul. Ce traictement lui est continué par deux ou trois jours: pendant lesquels on le tient emprisonné dans vne petite caille de bois, fermée avec son couvercle: mais esuentee par trous & fentes, afin que le chapon n'y estoiffe. De là on le remue dans vne cage, en lui donnant pour compagnie, vn couple de poulets ja grandets, lesquels par manger & frequenter ensemble, le chapon caresse jusqu'à les courir de ses ailles. Et telle approche des poules joignant le ventre plumé du chapon, en la cuisson procedante des orties, apporte soulagement au chapon: si que donnant aux poulets son entiere guerison, qui auient à la langue, il les prend en amitié: voire telle qu'il ne les abandonne nullement, craignant que par leur absence son mal reuienne. Ce que voiant

on ag-

Leur conduite; par les poules,

Par les chapons.

on augmentera le nombre des poulets; mais peu à peu, d'heure à autre, jusqu'à ce que toute la bande soit complete, de laquelle on veut que le chapon soit capitaine. Lequel, après vn couple de jours qu'il aura accoustumé les poulets au logis, les sort en la campagne, où il les conduit avec toute affection & sage dextérité, estant continuellement aux escoutes, pour les defendre selon les occurrences; & en action pour les faire paistre, les promenans vnis ensemble, à ce que mal ne leur aduienne. Et lui dure telle amitié fort longuement: car il ne les abandonne, ne du pied ne de l'œil, jusqu'à ce qu'ils soient du tout grands; les cochets conuertis en chapons, & les pouletes fassent des œufs.

OR comme la meilleure conduite des poulets appartient au chapon, aussi la plus profitable couuee, est deüe à la poule d'Inde: laquelle pour son grand corps, couue grande quantité d'œufs de poule commune; par sa grande chaleur les eschauffe tres-bien, & par sa constance ne les abandonne jamais: si que toutes telles qualités assemblees, causent la naissance de plusieurs poulets à la fois: lesquels par-après baillés à conduire au chapon, ne peuuent faillir de faire bonne fin. Cette estant la quint-essence du gouuernement de la poulaille commune, pour la faire abonder en la maison, que la poule commune n'estant employee qu'à over, par consequent rend des œufs en grande abondance, & en suite la poulaille en procede, comme dit est, par la suffisance de la poule-d'Inde, & du chapon.

EST aussi besoin de se hastier tant qu'on peut au chaponner des estaudeaux, afin d'auoir des grands chapons, pour les raisons representees ci dessus. laçoit que tout l'Este soit bon pour chaponner, si est-ce que le mois de Iuin en est la meilleure saison: partant ne le laissera-on escouler sans l'employer à chaponner tous les cochets qui s'en treuueront capables. Les poules aussi sont chaponnees, pour en faire la chair plus delicate: & leur sert en outre ce moien, de les rendre fecondes en œufs: non toutesfois germés, à faute de masse, qui ne s'accoste de la femelle ainsi accoustree; dont ils demeurent impropres à esclorre. Cela se fait par incision, en leur ostant certaine pellicule, à quoi les moindres mesnageres sont entendues. Comme tous autres chastremens, ceux-ci se font en la Lune vieille, & jour clair & serain.

CECI est de commun avec toute autre nourriture, que de garder les plus jeunes & meilleures bestes, & se desfaire des autres, sous distinction des especes. Ainsi on enuoiara à la cuisine les poules qui auront atteint le quatriesme an de leur aage, par ne pouuoir plus durer au travail des œufs: celles qui n'auront esté treuuees propres à couuer: qui perdent les œufs: qui les mangent, qui les cassent, pour leur naturel esuenté, tenans du masse & chantans comme les coqs: de la chair desquelles on se seruira estans grasses, qu'à telle cause l'on meslera avec les chapons & estaudeaux, pour estre nourris de compaignie. Le seul grain engraisse bien ces animaux, pourueu qu'on leur en donne à suffisance, par ordinaire reglé: & c'est avec

frais moderés, si on est en pais abôdant en bleds, par consequent en pailles, autour desquelles ce bestail se paist tres-bien, y treuuant tous-jours du grain à manger. Aussi descharge la despence de cest entretenement la verminiere laquelle sera accommodée comme dessus a esté monstré.

*Sub-
mené
mieux.*

P O V R à toute extremité engraisser & chapons & poules conuient recourir à l'empastemēt duquel on se sert en plusieurs endroits, celebrés par ce Roiaume pour telle espece de mesnage. comme entre autres sont prisés les gras chapons du Man, ceux de saint-Geni, de Loudun. Diuersement on se manie en cest endroit, selon la diuersité des lieux & humeurs des personnes. Après auoir esplumé la teste & les entre-cuisses des chapôs & des poules on les met en mue dans des cages basses, qu'on repose en lieu obscur & chaud: ou bien, afin de ne voir plus la clarté, cōme prejudiciable à la graisse, on leur creue les yeux. Là les chapons sont nourris de pilules faites avec farine de millet, ou d'auoine, ou d'orge, qu'on paistrit en eau chaude à mesure qu'on les leur baille à aualler; à quoi aucuns ajoustent des raues hachées menu. Deux ou trois fois le jour les paist-on, voire tant qu'ils peuuent digerer leur baille-on à manger de telle viande, à laquelle on les accoustume, la leur donnant peu à peu aux premiers jours, & en suite les vns après les autres, leur augmentant d'ordinaire; avec ce jusques où, de ne leur mettre la viande sur viande: c'est à dire, de ne leur rebailler à manger tant qu'on sentira au manier du gester y auoir de la mangeaille precedente, ains attendre d'estre du tout digeree. Ce traictement se fait sans boire, d'autant que les pilules ou pelotes portent le bruuage, lesquelles nouvellement pestries, & en outre trempées dans l'eau, sur le point qu'on les veut faire aualler aux chapons, seruent de manger & de boire tout ensemble. Aucuns y ajoustent ceste curiosité, que d'enfermer chacun chapon ou poule dans vn panier ou cabas suspendu en l'aer, par des cordes; à ce tellement approprié, que la teste sorte d'vn costé pour receuoir la pasture & le cropion de l'autre pour la vuidier & digererer, afin que la fiente ne l'importune. La beste estant au reste, tant à l'estroit du corps, qu'elle ne se puisse remuer; ains qu'elle demeure tous-jours, sur son ventre, y mettant au dessous du fojn ou de la paille, pour l'engarder de blesser. Plus curieusement que les precedentes, ces volailles-ci seront esplumées, voire jusques sous les ailles; à ce que les poux, vermine, & fiente ne s'y puissent arrester. Quelquesfois on les retire de là pour les faire vn peu pourmener, & puincipalement pour leur donner moien de se peigner & gratter, en espluchant leur pennage avec le bec. Je ne parle ici des delices de ceux qui prodigalement font engraisser des chapons avec de la dragee musquee, de l'anis preparé, & autres precieuses matieres, pour donner goust exquis & delicat à la chair, les sumptuosités surpassans l'estat moderé de nostre pere-de-famille; les laissant à ceux dont les moiens & volupté de gueule, marchans ensemble, leur font commettre tels excés.

POUR fin de ce gouvernement, je dirai que les poulaillies communes, mâles & femelles, ont accoustumé de faire des grands maux aux bleds sur le point de leur maturité, lors que pour le voisinage de la maison, y peuvent atteindre: & aussi es pais où les gerbes sejournerent en l'aire à descouuert, icelles demeurent à leur discretion. Pour à quoi remedier, conuient tenir enfermee toute la poulaillie depuis que les bleds commencent à meurrir, jusques à ce que resserrés dans les granges & greniers, ils soient exempts de telle tempeste. Ce sera dans quelques chambres claires & esuentees qu'on les gardera, séparément par leurs especes, où elles seront nourries avec raisonnable ordinaire, de grain & d'eau en abondance: pendant lequel sejour, nonobstant leur seruitude, ne laisseront les poules de faire des œufs. De mesme fera-on en temps de semailles, par tel emprisonnement engardant la poulaillie de gaster les grains dans terre auant qu'ils poulsent.

*Mais pour
preseruer
les bleds du
deffaut des
poules.*

CHAPITRE III.

La Poulaillie d'Inde.

A COMMODITÉ qu'on tire de la poulaillie d'Inde, à cause de l'abondance des precieuses chairs, dont elle honore la table du seigneur en toutes saisons, & les œufs de menage qu'elle donne en certain temps de l'annee; font surpasser les difficultés de son esleuement & nourriture, sous lesquelles on souloit gouverner ce bestail, lors que premierement il vint à nostre cognoissance. Croiant que parce qu'il est estrange, ne pourroit viure & se multiplier de par deçà, qu'avec extreme soucy & despense. Mais le temps maistre des arts, nous a enseigné ces oiseaux-ci, estre de passable entretien, sans excessif coust, s'esleuer presques en tout aer, bien-que le chaud lui soit le plus propre & agreable, cōme le plus approchant de son naturel, & se cōseruer avec moderee sollicitude.

son utilité.

LA premiere consideration est le logis, le preparant ainsi qu'il appartient pour cōmodémēt y retirer ce bestail durāt la nuit & le jour, lors qu'il pleut, nege & vente extraordinairement: car avec l'autre poulaillie ceste-ci a de cōmun de craindre la morfondure & les gouttes, leur auenās par les froidures & autres injures du temps, quand par contrainte se logent à descouuert. Basti que soit le poulailler, comme a esté monstré, sera accommodé de son juschoir, qu'on disposera en theatre par escaliers, cōtre les murailles du dedās: à ce qu'aisémēt des terre les d'Indars & d'Indes montent jusqu'au plus haut, pour se choisir place à leur fantasie. Car puis qu'elles ne volent guieres hautement, encores avec difficulté, pour la pesanteur de leur corps, ce seroit beaucoup les incōmoder de les contraindre à se percher en juschoir,

son logis.