

🌿 *Wine-making; and the Moon* 🌿

Pierre des Crescens. Le liure des prouffitz châpestres et ruraulx
Lyon, 1530

¶ De l'appareil pour faire vendenges. Chap. xx.

Quant le temps de vendēges approuche len doit appareiller cuues & cuiuers po' y mettre & fouler la vendenge & aultres vaisseaulx pour porter les raisins & le vin & aussi pssouers pour faire les pressōerages & que tout soit biē nettoye et laue. et aussi doit len querir vaisseaulx po' mettre le vin et cerceaulx pour les rehyer/et oziers vieulx se ilz vassent mieulx que les nouveaulx.

::

¶ Du temps cōuenable pour vendenges. Chap. xxi.

Cest chose de grant prouffit de scauoir & cōgnoistre le tēps cōuenable pour vēdēger pource q̄ aucuns vendēgēt auāt que les raisins soiēt meurs & pource fōt ilz petit vin & subtil et malade & q̄ ne peult longemēt durer. & aucūs aultres vendēgent plus tard et ceulx ne blecēt pas tant seulemēt la vigne par la resolucion de sa vertu mais auēcqs ce ilz blecent le vin & le submettēt a plusieurs passios et le fōt moins durable. ¶ Si cōgnoist on le tēps cōuenable & le terme pour vēdenger & de la vēdēge au goust & a la veue. Car Democrit^o & Efficranus diēt q̄ la grappe doit auoir meurete par six iours et non plus & puis on la doit ceuillir/car se le grai de la grappe nest plus vert et q̄l soit noir ou de telle couleur cōe les meurs cest signifiāce q̄l est meur. Aucūs espreignēt vne grappe & se le grain cuert par la partie cōmune/cest signe q̄lle nest pas meure. Aucūs aultres lespreuuet [f.xlix.-(verso)] par aultre ils considerēt & choisissēt vne belle grappe & bien chargee & en lieuēt vng grain et puis vng iour ou deux apres ilz recōsiderēt le grain et se le lieu ou il aura este prins est demoure en telle fourme cōe deuāt et q̄ il ne soit point appeticie po' la creue des autres grains & quilz ne

soiēt point chāges ne creuz/lors ils vēdengent hastiuemēt et se ilz treuuent que le lieu du grain soit appeticie ilz laissēt les raisins a vendēger iusq̄s a ce q̄lz soyēt meurs & to^o parcreux. Paladius dit q̄ len cognoist quāt les raisins sont meurs a ce que quant on espraint vne grappe les grains q̄ sont dedēs les raisins sont de couleur fulsq̄ & aucūs presq̄ noirs/& ce leur viēt de la meurte naturelle & pource cōuiēt lors vendēger et par especial se la lune est ou signe de lescreuice/ou lyon/en la liure/en lescorpiō/ou en capricorne & quāt elle fine ou q̄lle est soubz terre il cōuiēt lors hastiuemēt vēdēger sicōme vng maistre nōme Burgūdius le dit en vng liure des vignes q̄ trāslata de grec en latin. ¶ En sōme toute nous deuōs scauoir q̄ se les grappes sōt trop grassēs & on les desnue des feuilles entour les coustez le vin q̄ en sera fait sera moins plein deaue: mais il sera plus fort et plu^o durable. Se lē cueille les raisins aps tierce quāt la rousee est degastee & q̄ lair est chault/le vin en est meilleur plus fort & plus durable. Les grappes qui sont cleres et reluyfans/et q̄ ne sont grassēs degastees ne corropues en quelconq̄ partie sōt le meilleur vin & plus durable: & les cōtraires au cōtraire. Grappes trop meures font le vin plus doulyx/mais il est moins bon/moins puissant/et moins durāt q̄ se elles eussent este vendengees en tēps deu. Les grappes pl^o vertes font le vin verd. Les moyennes font vin puissant & vin durant. Les grappes q̄ len cueille quāt la lune est en croissant si font le vin moins durāt et les grappes cueillies ou decours de la lune/ont le vin mieulx durāt. Se lē met grappes noires au fōs de la cuue quāt le vin deura boullir le vin en sera plus rouge/& se len y met miel il en sera plus doulyx. Se len y met grappes meures il en sera plus meur/et se len y met grappes vertes il en sera plus vert/et de sauge ce sera sauge. Et generalement le vin acquiert le goust & saueur et vertu de ce q̄ len met au fons de la cuue quant il doit boullir pourueu que tout boulle ensemble par certains iours. Se les grappes cueillies sont par aucuns iours en vng môcel elles en feront leur vin plus meur. Se le moust est mis en tonnes ou en tonneaulx et que il boulle dedens sans grappes il sera bon & bien durāt/mais il demourra a esclaircir plus de temps que se les grappes et le vin auoiēt boullu ensemble. Et toutesfoys se aucune partie des grappes biē espraintes ou non espraintes estoit mise ou tonnel de moust doulyx le vin en seroit plus tost cler.

¶ De la maniere commēt on doit vendenger. Chap.xxii.

Les vendengeurs & vendēgeresses q̄ portent les pēniers & aultres vaisseaulx po' recueillir et mettre les grappes/doiuent estire fueilles. Et se ilz treuent en vendēgeāt grappes vertes/aigres/ou pourries ilz les doyuēt mettre a part: & sen doiuēt bien dōner garde ceulx qui ont regard sur les vendengeurs et cueilleurs: car qui fouleroit & espraindroit telles grappes avecques les bons raisins elles feroient le vin plus roide & plus aspre & de leger plus corrompable. Les grappes vertes/aigres/pourries/ou seches/sont trop grant grief et empirance au vin.

::

¶ Comēt on doit fouler les grappes des raisins & en traire le vin.

Chap.xxiii.

[f.l. - (recto)]

N doit fouler les grapes des raisins aux piedz & puis esteuer les raisins & les traire & espraindre tout et puis les porter au pressouer. Et doiuēt ceulx q̄ foulent vendenges auoir les piedz nectz et souuēt [sic] yssir de la cuue & rētrer ens & estre vestus & ceins a ce q̄ le' sueur ne blesse le vin. En aucūs pays cōme a boulogne len foule les raisins en la vigne moiēnemēt en cuiers ou en corbeilles/& aīsi on les porte & laisse par aucun tēps en grans vaisseaulx pour boullir cōe par huit iours ou tāt ou iusqs a vingt ou vingt ciq. Alucūessois le vin en est purisie grādemēt/mais il sent trop fort la saveur des raisins et pource il est bō de mettre sur la vendēge vng corbillō ou vng instrumēt dozier sur lequel le fouleur p̄cera ce q̄ nestoit fait par auāt. Et quāt tout sera bien foule & q̄ le vin ystra par les conduis des osiers dedēs la tyne on le laissera boullir iusques a ce quil soit purisie et puis le mettre en vaisseaulx ou il aura de leaue ou plus ou moins selō ce q̄ le vin est fort ou foible & selon la force q̄ len veult y auoir. ¶ Et deuez scauoir q̄ de tant cōe les grappes seront mieulx foulees de tant sera il moins de besoing de le mesler avecques eaue/mais on en aura plus de pur & du cōtraire au

contraire et par ceste maniere le vin sera bien purifie & durable & si ne sentira point la saueur des raisins. Et aussi deuez scauoir q̄ les grappes de petit vin doiuent plus boullir q̄ cestes de bō vin. Aucunes grappes ont les grains si vers & si aigres q̄ len ne peult laisser le vin boullir avecqs iceulx raisins sans lēpirer & aucunes autres q̄ ont les grains doulyx: & po'ce doiuent boullir avecqs le's raisins. Quāt les grappes sont cueillies q̄ les met & assēble en vng moncel et q̄elles y soyēt deux ou trois iours le vin en deuiet plus meur et plus doulyx. Et pource il est bon d'auoir es vignes fors vaissēaulx & bien estoupez de poix esquelz les raisins soiēt aisi mis tātost & chauldemēt et le vin en sera pl^o souef et pl^o delectable: mais il ne se gardera pas si bien en este pource q̄ les grappes auront este trop meures. Et deuōs scauoir q̄ tout vin qui boult sās les grains & escorces est blanc: et celluy qui boult avecqs grains & escorces si a couleur rouge noire ou cytrine & dor laq̄lle il prent & recoit de ce que dit est. Lē peult faire de grappes verti^o vnes passēs q̄ sōt grappes sechees plusieurs medicines & vin doulyx/vin cuit/vin pur & vin aigre/& ont ces choses diuerses operatiōs es corps humains sicōe cy apres sera dict et cōmēt on les fait/et aussi cōmēt on les peult garder & de leur nature et vertu. (*ff. xlix. recto - l. verso*)

::

🌸 Fragrance 🌸

...Mais le vin odorant si perce legeremēt le sens odoratif en la pelette du ceruel par sa grāt legerete... Le vin q̄ est odorant monstre que sa liqueur est subtile et atrempee et netoyee de toute ordure & biē du tout digeree & pource il engendre cler sang & net & de grāt louēge. Il conforte le corps & esiouist le cueur & si oste tristesse de lame car il nettoye [*f.lviii. - (verso)*] le sang de toute pourriture qui peust estre au cueur et entour. Et pource tel vin est cōuenable a tous aages & a toutes complexiōs qui le prent par raison et ainsi q̄ nature le requiert. Tel vin mue le vice de lame & vertu/car il la tourne de cruaulte en pitie & de auarice en largesse/de orgueil en humilite/de paresse en diligence/de paour en hardiessē/de esbasy en biē parlāt/de rudesse en cler engin: mais ces vertus sont & viēnent quāt on boit tel vin atrēpeement & ainsi q̄l appartient: et qui en prēt & boit tāt quil en soit pure il causera tout le cōtraire/car yuresse estainct la lumiere de lame raisonnable dōt la teste

Demeure cōme la nef en la mer sans gouverneur/s cōme cheualerie sans capitaine et sans conduiseur. (ff. lviii. r. & v.)

::

🌙 *The Moon* 🌙

De la maniere generale de semer. Chap. xxi.

Nous auōs dit par auant de la nature & vertu de la semēce. Et neantmoins deuōs scauoir que toute semence cōtient deux choses: lune si est la vertu formatiue quelle a du ciel de la chaleur et de lesperit q̄ sōt declairās les instrumēs de la vertu formatiue. Car la chaleur digere et depart le pur du gros & le assūbtille & lesperit le trāsporte. L'autre chose que la semēce cōtiēt est la substance formelle laq̄elle par la cōmixtiō de l'humour recoit la formatiō & figuratiō de la plāte et des parties dicelle. Si est bien a cōsiderer quāt len veult semer q̄ len seme ou temps qui y est plus propice au regard & a laide du ciel/s cest quāt la chaleur et l'humour & la lumiere viuisiāt du soleil y aident. Et aussi de la lune qui est pres de terre/car elle aide a toutes les choses qui sourdēt de terre & les gouverne pource que elle attrēpe la chaleur du soleil de qui elle a sa vertu de l'humour delle et en oste lardeur et ainsi elle dōne aide aux nouuelles plātes et aux semēces en les rafreschissāt & nourrissāt. Et ne cōuiēt poit auoir de regard aux autres estoiles pource q̄ leur vertu si est cōmuniee & acōpagnēe a la vertu & lumiere du soleil et de la lune & est par l'application de la lumiere diceulx q̄ est appliquee a to' les regards du soleil et de la lune en chascū mois par aller & venir: & pource les sages anciēs appellerēt la lune royne du ciel au cheualier & a dyane la lampe de voirre. Et la raison de ces nōs si est po'ce q̄ la lune qui nous est prouchaine voisine si a plusgrāt influence sur les productions de terre q̄ na q̄lcōques autre vertu du ciel et si se appliq̄ a ce en l'espace dūg mois/car elle parfait en vng mois & en chascū mois ce q̄ les autres parfont en plusieurs ans. Et po'ce le souuerain p̄hilosophe Aristote dit q̄ la lune fait en vng mois ce q̄ le soleil fait en vng an/car elle fait les quatre

tēps yuer este autōpne & printemps. Cestassauoir q̄lle est en son comēcemēt & p̄mier quartier chaulde & moite comme printēps et de la diminution iusqs a ce quelle est pleine elle est chaulde & seiche cōme este. Et de sa plenitude iusqs a la moitie ou tiers quartier elle est froide et seche cōme autōpne: et du tiers quartier iusqs a la fin elle est froide et moiste cōme lyuer & est lors corropue de froide humeur vile et fleumatiq̄. Et pource se len seme ou tēps quelle est chaulde et seche la semēce sechera et viendra a neant la subtille humeur qui deuroit estre nourriture de la plante. Et se len seme quant la lune est froide et seche la chaleur de la semence naura point daide et ne prouffitera poit. Et se len seme quāt la lune est froide et moiste la semēce se corropra et pourrira/mais ou p̄mier quartier quant la lune est chaulde & moiste lors fait il bō semer. On lappelle aussi la lāpe de voirre dyane. Les poetes dient que dyane est la deesse de l'air lequel est en tous les corps des choses vivās. Et la lune qui a sa clarte du soleil biē attrempee si la gette & transporte es corps ou dyane dōne l'air & leur donne vertus et mouuemēt aux naturelles operations lesquelz corps se le soleil leur donnoit vertu tout par soy ilz ardroyēt tous. et la lune q̄ est froide si les garde de gaster pource q̄lle mesle sa froidure et humeur avec lardeur du soleil & se monstre mieulx ce que dit est es plantes que es bestes qui ont sentemēt. Aussi conuient il bien considerer la quarte partie du cercle/ou les lumieres ont leur mouuement qui sont cause de la vie des choses terrestres/car ou cercle declinant est faicte la generation et corruption des choses croissāns/mais ce nest pas en *(f.xxii. | verso)* chascune partie dicelluy cercle mais propremēt en la partie q̄ est du signe du mouton iusqs au signe de lescreuice. Et toute semaille est parfaicte auāt que le soleil soit ou mouton/car les semēces sont en leur marriz et lors le soleil les appellera et les mouuera d sa lumiere viuifiāt. Les semēces gettees en autōpne seront bien enracinees & se mouuerōt en deue quātite de leur substance et en fleurs et cōuenable forme. Mais les semailles de printēps si seront en terre cōme en leur marriz & bourionneront et getterōt par la vertu du soleil q̄ est atrempe auāt q̄ le tēps sec viēgne. *(ff.xxi. | verso - xxii. | verso)*