

🌿 *One of the classic texts of Renaissance wine-making,  
from Agostino Gallo's *Le Vinti Giornate dell'Agricoltura*,  
in the 1572 French translation of François de Belleforest* 🌿

## Introduction

**A**gostino Gallo (1499 - 1570) was a nobleman & staunch patriot of the city of Brescia, and for whatever reason, unlike most noblemen of his time, a fervent believer in the virtues of agriculture. Even more unlike most agricultural authors of his time, he believed in agriculture not because he'd read about it in Virgil, but because he practised it, experimented with every detail, thought about the results, and then, and only then, described them. He is often called, by the few who've ever heard of him, the father of Italian agriculture, and it's easy to see why; he's worth reading. I'm sure that most of my Californian enological brethren will be distressed to learn that someone so genuinely central in the history of Italian viticulture and wine-making should have been named "Gallo", but I'm afraid that is the case.

Theoretically, the first edition of his work was published in Brescia in 1550 under the title, *Dieci Giornate della vera Agricoltura*, although I haven't yet found record of any existing copy of that edition. The book appeared in a revised version (*Tredici Giornate*) in 1566; the completed text was published in 1567, as *Le Venti giornate dell'agricoltura et de'piaceri della villa*, and went through numerous editions thereafter.

The present excerpt is from the first & only French translation of the *Venti giornate*, titled as follows:

*Secrets de la vraye agriculture, et honnestes plaisirs qu'on reçoit en la mesnagerie des champs, pratiquez & experimentez tant par l'auteur qu'autres experts en ladicte science, diuisez en xx. iournées, par Dialogues. Avec un discours de tout ce que doit faire un diligent mesnager champestre, tous les mois, & selon que les saisons du temps sont bonnes, ou mauuaises. Traduits en Francois de l'Italien de Messer Augustin Gallo, gentil-homme Brescian, par François de Belle-Forest, Comingeois. A Paris, Chez Nicolas Chesneau, ruë Saint Jacques, à l'enseigne de l'Escu de Froben, & du Chesne verd. M.D.LXXII. Avec priuilege du Roy.*

So it's a translation into French by François de Belleforest, published in Paris in 1572. For some reason, many contemporary French authorities are remarkably grumpy about de Belleforest, as though he were some textual daughter of joy

who sold his services to anyone & didn't know what he was doing. Well, those two things don't follow the one from the other, and he was good at it, whatever the arrangements. This is an excellent & serious translation, particularly given the difficulties of Gallo's Brescian dialect.

We may ask why I present it here, in French rather than Italian, since there's no great evidence it had a significant effect on French viticulture, other than perhaps on Olivier de Serres, who will soon appear in a starring role on another part of this site, as will Gallo's original text in Italian.

I simply thought some Francophones might be interested. Maybe not, but that would be a pity. It is one of the classic texts of Renaissance wine-making, extremely interesting to read; and besides, Gallo greatly admires the lightness and delicacy of French wines, so, for my French colleagues, he should have at least that to recommend him.

∴

Anyway, the text is cast as a dialogue between "Iean Baptiste Avogadre" (i.e., Gallo), and "Vincent," who seeks to learn from him. As with most other early texts on this site, I have preserved the original typesetting pretty much intact. Meaning the long "s" ("f"), which of course should be read as "s"; and the scribal mark " ~ ", which indicates that an "n" or "m" is understood to follow; thus "ōbre" = "ombre", & "gêtils" = "gentils"; except after "q", where "ui" or "ue" follows - thus, " q̃ " means either "que" or "qui". And then there's the latinate convention of changing "v" to "u" in the body of a word, but then changing "u" to "v" at the beginning; thus, "trouuer" = "trouver", and "cuue" = "cuve", but "vn" = "un".

I'm confident that my entire prospective audience, that one troubled seventeen-year-old in Condat-lès-Montboissier who will be the only person actually to read this, will think these problems are easy, compared to so many others.

The text given is the fourth "day", which is Gallo's treatise on wine-making, complete, except for a few paragraphs of receipts for correcting spoiled wine, which even I thought were neither original nor interesting. The rest, I think, is both.

∴

QVATRIEME IOVRNEE  
DE L'AGRICVLTVRE DE  
M. AVGVSTIN GALLO,

TOVCHANT LES VENDANGES, ET  
FACONS A FAIRE LE VIN, AVEC  
*d'autres obferuations à ce appartenantes.*

C'OMME l'Auuogadre eust fait cōpagnie au feigneur Vincent par l'espace presque d'un mille, & estant inuité à dîner pour lendemain, le Magie ne faillist à s'y trouver, & ayans finy leur repas, se retirerent à l'ōbre en vn lieu touffu, couuert, & agreable pour sa fraischeur, pour y ouïr le doux & plaifant murmure, & bourdonnement de l'eau qui couroit du costé de Tramontane, ou de Septentrion, le long du iardin, où s'estans faits porter des sieges, & assis que furent, Vincent commença de parler en ceste sorte. Il me souuient, feigneur Baptiste, qu'hier ie vous dis, que ce me feroit chose agreable, s'il vous plaifoit me discourir ce qu'il faut faire pour la cueillie des raisins, & façon des vendanges: & pource i'attens à present que vous n'en declariez par ordre, au moins ce qui y est le plus necessaire.

IEAN BAPTISTE. Pour satisfaire à ceste vostre requeste: ie vous aduertis que le bon laboureur, & vigneron se trauaille tousiours le plus qu'il peut à faire le meilleur vin qu'il luy est possible. Et par ainsi ne fait faute de vendāger le raisin estant meur mediocremēt: car s'il le coupoit encor verdelet, & aigre, il feroit des vins ginguets, & verds sans grace ny bon gouft: & estant trop meur, le vin aussi feroit mat, & sans saveur, & qu'à grād peine on pourroit conseruer long temps.

Dauantage met soing, de ne point vendanger, non seulement durant

qu'il pleuſt (ſ'il eſt en ſa puiffance de ce faire) voire ny lors que le raiſin eſt chargé de rouſée: ains doit attendre qu'elle ſoit abbatuë, & que l'air ſoit pluſtoſt chault que froid, d'autant que le vin en eſt meilleur, & de plus longue durée. Ainſi qu'en aduint en celle heureuſe année de l'an 1540. Où le temps des vendanges ſ'eſtans paſſé ſans pluye iuſques à la Saint Martin, l'an foifonna tellement en bons frouments, & delicatèſſe de (p. 81) vins, que de noſtre aage on n'a vue pareille abondance. Si faire ſe peut encor, ie trouueray bon qu'on ne vëndangeaſt point qu'apres le 18. ou 20. iour de la Lune, à cauſe que les vins en deuiennent plus puiffans, & ſont de meilleure garde que ſi le raiſin eſt ceuilly au croiſſant. Faut auſſi que le diligent meſnager ſepare (en vendangeant) avec toute curioſité, les raiſins ſauuages, les niellez, greſlez, brulez, & chanſis d'avec les bons, ſans y laiſſer parmy fueille, paille, ny feſtu quelcōque, ains eſt beſoin que les tines, cuues, & vaiſſeaux, où le vin doit bouillir ſoiët bien nets, & ſans qu'on y laiſſe ordure quelconque, car defaillant le vigneron en cecy, aiſément les vins pourroïët ſe gaſter, & corrōpre. Pour faire encor le vin parfait, & delicieux, faut choiſir le raiſin gentil du groſſier, & cōmun, les blâc, des noirs ne meſlant plus de deux fortes raiſins menuz & gētils enſemble, cōme qui mettroit celui qui eſt ſauoureux aux vn doux, & le blâc qui eſt puiffant, avec celui qui eſt foible, & chargé de couleur: & ayât fait choiſ, mettra les gros raiſins & cōmuns à part pour faire la boiſſon de la famille, ou gens de baſſe qualité, qui arriueront en ſa maiſon. En vëndangeant encor le meſnager obſerue cecy qu'il laiſſe en terre pour le mois deux ou trois iours à l'air, & à deſcouuert les raiſins choiſis en tas, d'autant qu'ils en deuiēent meilleurs (pourueu qu'il ny plue deſſus) entant que, & le ſoleil & la rouſée les affinent, & purifient, & la terre qui leur oſté toute mauuaiſe humeur: puis les laiſſe non plus hault de deux iours dans la cuue, ains que les fouler, afin que le vin croiſſe en force & bonté, eſtant le raiſin ainſi eſpuré.

V I N C E N T. Maintenât que i'ay entendu ces aduertiffemens, i'attēs encor d'ouïr voſtre opinion, entât que touche le bouillir du vin en la cuue.

I E A N B A P T I S T E. C'eſt la queſtion la plus difficile à vuidier qu'autre qv'on puiſſe propoſer à vn bon meſnager, & expert vigneron: d'autât que voiât vne telle, & ſi grande diuerſité de raiſins, des païs & terroirs leſquels ſont plus que differēs en temperature, du froid, chault, & autres qualitez, il eſt impoſſible de donner en cecy vn aduis qui ſoit general à toutes contrées. Et ainſi ne fault trouuer eſtrange les diuerſes façons en cecy de chaſcune

Prouince, l'vne le faifant en vne forte, l'autre en vne autre, voire chascū en particulier a des diuerfitez à faire fon vin, à fa poſte, & fantaſie. Ainſi que meſme on voit en ce village, que pluſieurs font bouillir leurs vins vingt & trête iours, la où, & moy, & d'autres en aſſez petit nombre, ne les laiſſons cuuer que cinq ou fix iours.

V I N C E N T. Pour quelle raiſon eſt-ce que vous les laiſſez bouillir ſi peu de temps?

I E A N B A P T I S T E. Il fault que vous ſçachiez q̄ tât plus les vins bouillent, & plus ils ſont gros, mols, mats, ſans ſaueur, & bien ſouuēt ſ'enaigriffent, & chargez de couleur, ne different preſque en rien à l'eſpaiſſeur de l'ancre la plus noire. Or tel breuage eſt mal plaifant en toute ſaiſon, d'autant que le beuuant il ſemble que vous aualliez vne medecine, & en outre il offuſque le ſens, emplift trop les vénes, diſſoult les membres, noye, & gaſte le foye, & remplit tellement chascun de fumofitez, & groſſes humeurs, (p. 82) & ſur tout les plus gentils eſprits, qu'on ne peut ny manger, ny digirer les viandes qu'avec vne fort grâde difficulté. Et pour ceſte cauſe ces vins ſont loüables, & à choiſir qui ſont claires, & vermeils, mais tellemēt que leur couleur ſe raporte à celle d'vn ruby des plus orientaux, & trâſparens qu'on puiſſe veoir: entant que tels vins non ſeulement cauſent la digeſtion facile, ains les arrouſant, & trépant aſſez d'eau, n'en perdent pourtant leur ſaueur, & delicateſſe: ce qui n'aduient pas au reſte des vins.

V I N C E N T. Iaçoit que les gros vins rouges ſoyent agreables au commun, ſi eſt-ce que les delicats, claires, & ſubtils en couleur ont de tout temps eſté loüez, & choiſis par les hommes de bon iugement, & ſur tout par les medecins les plus experts & excellents.

I E A N B A P T I S T E. Il y a encor vne autre occaſion, qui monſtre combien eſt dommageable de faire boüillir les vins ſi longuement: ainſi qu'on peut cognoiſtre par exemple. Car ſi vous mettez en deux cuues en chascune trente hoſtées de bons raiſins, & bien choiſis & purifiez, & que l'vne boüille quatre ou cinq iours, il fault qu'elle vous rende pour le moins vingt ſeaux de vin: & l'autre boüillant vingtcinq ou trente iours, ſans nulle doute n'en rendra point dixhuit, & bien ſouuent encore moins ſi le vin a boullu avec grand vehemence & chaleur. Et de cecy prendrez l'experiēces és lieux où lon fait boüillir avec le feu pour le garentir, d'autant que de ſoixante hoſtées de raiſins, ils n'en ſçauroient tirer quarante-cinq ſeaux pleins de vin. Mais quelqu'vn pourroit dire que ceſte exemple eſt hors de

propos, confideré que le vin qui cuue dans les tines, & tonneaux, boult lentement, & à fon aife, là où celuy que le feu efchauffe eft pouffé, & contraint par cefte force exterieure. Et ie dis qu'il eft plus vray-semblable que noz vins qui cuuent vingt-cinq & trente iours, diminuent pluftoft de la dixiefme partie, que ceux qu'on fait bouillir au feu, de la cinquiefme, entant que ceux-cy n'ont que des quarts d'heure pour sentir les flames, & non pas les vingt iours, comme les noftres.

V I N C E N T. Mais quelle opinion vous femble la meilleure pour garder les vins, le long ou le peu bouillir en la cuue.

I E A N B A P T I S T E. Ie fuis toufiours esté d'aduis que les vins fe coneruent, & gardét, non pour cuuer les vingt ou trête iours, ains font de meilleure garde lors, que le moins il cuuent: ce que i'ay veu par experiéce, que les vins qui bouillent fi longuement, & iufques à ce que d'eux mefmes ils ceffent, ne fe maintiennét pour cela mieux, ny plus lóg temps que les autres. Il eft vray qu'estant coulé & refroidy, tant plus le laissez en la cuue, & mieux il fe prepare pour eftre de durée. En n'adient cecy pour-ce qu'il a boullu longuement, ains d'autât que les grapes ayãs le deffus à la cuue, & deffus de ce vin cuué, ont reduit ce vin prefque cōforme au gouft du vinaigre. Mais ie dis q̄ l'il eftoit vray que le vin fe cōferuaft pour bouillir longuement, & iufque à tant qu'il ceffast de foymefme, tant l'en fault que les anciës euffent eu vn tel fecret, voire n'euffent laiffé tât de remedes, qu'ils ont fait, pour le garentir, & faouer. Et fi cecy eftoit veritable, les Milãnois, (*p. 83*) qui font des plus friands de bon vin que nation qu'on fçache, n'auroyent point laiffé la couftume de faire cuuer leurs vins les vingt & trente iours, pour le faire feulemēt bouillir trois ou quatre, ainfi qu'ils en vřent dès le temps que Louys douziefme, Roy de France, fe fait feigneur de celle terre riche, & floriffante. Car les Frãçois ayans couftume de boire des vins claires (tels les nomment ils pour n'eftre guere chargez de couleur) eftans au Milanois, & trouuans les vins du païs afpres, groffiers, & trop vermeils, ne pouuoient les boire de cefte forte. Qui fut caufe qu'ils commencerent à les acouftrer à la mode de France. Les Milanois & autres leurs voifins, cognoiffans que cefte voye de faire vin, eftoit & meilleure & plus facile que la premiere, on depuis continué ce qu'ils aprindrent des François, & en vřent à la mode que ie vous ay defcrite: comme auffi le mefme ont fait ceux de Sauoye, Piémont, Saluces, Montferrat, & prefque toute la Lombardie: d'autant qu'ils voyent, qu'en ne laiffant guere le mouft en cuue, le vin en a

plus belle couleur, plus agreable gouft, & faueur, en est meilleur, & se garde plus longuement qu'il ne faisoit au parauant. Que direz vous encor des vins qu'on boit tout le long de la contrée Voltoline, lesquels on fait sans qu'ils cuent, ou s'ils le font, c'est fort peu de temps, & toutesfois ils se gardent, & maintiennēt en leur bonté iusques à vingt ans. A sçauoir, si les païs d'Hongrie, Alemagne, & autres Prouinces n'vſent d'vn pareil mesnagement? Et de quoy seruiroit d'aller rechercher tesmoinage de cecy en païs estrange, puis qu'il y a si grand nombre de noz Brescian (& mesmement ceux qui arrousent leurs vignobles) lesquels dés long temps en ça ne font presque rien cuuer les vins qu'ils veulēt garder: ains font presser & couler le raisin, & mouft, tout aussi tost qu'on le porte de la vigne, d'autant qu'ils voyent que par ce moyen ils en durent plus long temps, & demeurent meilleurs que bouillans en la cuue.

V I N C E N T. Dites moy (ie vous prie) la façon de faire ces vins.

I E A N B A P T I S T E. Pour faire bōs, & delicieux les vins que nous appellōs forcez, à cause qu'ils sont faits de raisins noirs: fault premieremēt tout aussi tost q̄ le raisin est porté en la foulerie, & mis en la cuue le fouler tresbien aux pieds, & mettre le vin dās des vaisseaux les plus nets qu'ō sçaura choisir: & quoy qu'on peult mettre souz le pressoüer ces raisins, si vault il mieux les fouler, à cause que le vin en fort meilleur: puis faisant bouillir ce vin qui restee dans la cuue, avec de l'eau, qui seruira de bōne despence pour les seruiteurs. Or qui veult, peult réplir souuēt les vaisseaux où est ce vin, de pareille liqueur, qu'on doit garder expres pour cest effet, iusques à tant qu'il se soit suffisamment purgé en iettant les superfluitez par le bondō. Il est vray que les remuant quelquefois tandis qu'ils bouillent, & en ostāt la lie qui est au fonds, fera le vin plus agreable, & sauoureux, sans attēdre iusques à la saint Martin: & pis feroit on si on demeroit à ce faire iusques au mois de Mars. Or ces vins sont piquās par l'espace de plusieurs mois, & le raisin n'estant mal meury, sont aucunemēt doux: & de lōge durée (comme dit est) & sont blācs en perfection, pourueu que soyent mis en vaisseaux (p. 85) nets à plaisir. Mais pour faire qu'ils soient doux l'an suiuant qu'ils ont esté faits, & piquans tout le long de l'année, on met dans le vaisseau où il est, vn tiers de mouft fort doux, fait (comme dit est) de raisins noirs, & bien meurs, lequel mouft ne sçauroit bouillir, pour estre la quātité du vin vieil plus grande que celle du nouueau. Et plusieurs estiment que tel vin croist d'vn feau pour charrette, pour ne venir & exhaler sa force



en bouillant, ainſi que font les autres raiſins qui cuent, & pour n'eſtre beu, & humé par les grapes du raiſin, qui conſommét beaucoup de la ſubſtance du vin. Bien eſt vray, qu'aucuns eſtiment que ce vin n'eſt point parfait, iuſques à la fin du mois de Iuin, quoy que ie leur prouue le contraire, entant que tât plus il ſent la chaleur, tant il eſt plus amiable & gentil, & l'accroïſt en bôté ayant vn an paſſé. Mais il luy fault changer de vaiſſeau ſur la my Nouëbre, ou pour le moins au mois de Mars, afin de l'oſter de la lie qu'il aura au fonds, & que par ce moyen il ſe rend de longue durée.

V I N C E N T. Quel remede auez vous encor pour conſeruer les autres vins.

I E A N B A P T I S T E. Ie ne ſçay point les ſecrets pour les garder tous, d'autant qu'il en y a de ſi peruerſe nature, qu'encor qu'on employaſt tout ſçauoir pour les garentir, ſi ne feront ils iamais de garde. Ie vous diray neantmoins quelques vns pour aider les autres qui ſe gaſtét pour les fautes qu'on fait à leur grand dommage. Il fault que vous coupiez le raiſin avec celle diligence, & façon que ie vous ay dit: & vous redis encor que ſoyez ſoigneux de faire raſcler, lauer, & nettoyer ſi bien voz cuues, & vaiſſeaux qu'il ne reſte ordure quelconque, veu qu'il ne fault l'eſbahir ſi le vin ne peut eſtre conſerué, lequel a bouilly avec de la faleté, & vilennie. Et dés que le raiſin fera à voſtre maiſon, le ferez fouler aux pieds dans la cuue, puis ietter dans la tine ou tonneau en lieu couuert, afin qu'il ne pleue dedans, & que le Soleil ne l'echauffe, & face bouillir avec violence: d'autant que le vin deuiet meilleur, quand il bouillit à ſon aiſe. Et quand à l'eſpace que le vin doit bouillir, ou tant de iours ou moins, ie ne ſçauroy en determiner, eu eſgard aux raiſons cy deſſus alleguées: Neantmoins ſelon mon iugement, on ne deuroit paſſer plus hault que des huit iours.

V I N C E N T. Qui en vſeroit ainſi en noz cartiers, en lieu de boire de quel que vin claret, il auroit du plus trouble qu'on ſçauroit dire, choſe qui eſt plus que deſplaiſante à tous les citoyens de Breſſe.

I E A N B A P T I S T E. Et ie dis, que ſi ceſte couſtume eſtoit à blaſmer, il y a pluſieurs contrées qui ſe trôperoyent grandemét, & pluſieurs de noz citoyens qui le reçoient ſi troubles, qu'à grád peine font ils eſclaircis aux feſtes de Noel: mais qui puis apres deuiennent ſi piquans, que preſque touſiours ils font larmoyer ceux qui en boient, outre ce qu'ils font de ſi gaillarde, & vermeille couleur, que touſiours ils ſautelent dans le voirre: choſe qui conuieroit, comme lon dit, les morts d'en boire. Que ſi ces vins

deuiennent si plaifans au gouft, combië font moins à vituperer ceux (p. 86) qui les tirent, n'estans encor du tout purifiez? Il est vray que ces vins oſtez que font du vaiſſeau perdent leur force piquante, mais qui les veult transporter d'un lieu à autre, & les garder en leur vigueur fault en premier lieu les battre bien avec vn baſton iuſques au fonds, & lié, & puis les conduire, & entonner ainſi troubles quils font, entant que dedans quatre iours ils feront eclaircis pour la lie qui ſ'en ira au bas, & laquelle eſt celle meſme qui leur donne ceſte force & gouft ſauoureux, & piquant.

V I N C E N T. Je ne fais qu'attendre que vous me diffiez l'ordre, & moyë que vous tenez à faire les vins de diuerſes ſauours, couleur, force, & puiffance, & auſſi comme on les peut fair verdelets, & piquans, ſauoureux & doux, ou à tout le moins qui en tiennent quelque choſe.

I E A N B A P T I S T E. Eſtant ſur le point, & propos, de ces choſes, ie dis premierement que pluſieurs foulent dès le premier ſoir des vendanges les raiſins cueillis, & ce à beau pieds dans les cuues, & tines, ou avec des groſſes maſſues de bois, & au preſſoüer pour le moins deux ou trois fois de fuite, puis demeurent deux autres iours ains que les entonner, & mettre le vin en ſes vaiſſeaux. En y a d'autres, qui eſcoulent de la cuue comme la moytië du vin, & le mettent en vne autre cuue iuſques à tant que toute la vendange eſt foulée, puis le remettent dedans: faiſans cecy deux ou trois ſoirs de fuite: d'autant que l'experience a fait voir & cognoiſtre que le vin non ſeulement en deuiet meilleur, & de couleur plus agreable, ains encor en eſt oſtée la greſſe, & groſſeur qui cauſe que les vins ne ſont point de durée.

V I N C E N T. De tant plus ay-ie contentement oyant ce voſtre discours, comme ie ſçay que mes vignes de Pompean produiſent le vin mol, mat, & foible, tant pour eſtre les champs ſouuent arroufez, que pour la greſſe trop grand de la terre.

I E A N B A P T I S T E. Quant à la diuerſité des façons de faire de bon vin ie vous propoſeray cecy pour exemple: qu'on mette en vne cuue quatre charrettées de raiſins, qui ſoyent bons, leſquels fouillez, & ayant bouilly deux ou trois iours, faudra tirer, & couler le vin du tout ſans qu'il en reſte rien, qui ſoit mis en vn autre vaiſſeau de grandeur pareille, puis emplir le premier de bõs raiſins, & les fouler aux pieds. Et ce vin eſtât eclaircy, que ſoudain on l'entonne, & enuaille d'autant qu'il en ſera plus parfait, delicat, & mieux piquât. Le vin encor eſtât tiré de la premiere cuue, on pourra

mettre en icelle vne charrettée, ou deux d'eau, & dessus icelle des grapes de raisin bien foulé iusques à en réplir le vaisseau: ce qu'on pourra vser de mesme à la secōde selon la quātité du raisin qui fera dedās, laissant bouillir le tout iusques à ce q̄ le vin soit purifié, le quel sera biē tost clair, & demourra cōme nouveau fait, & ce q̄ ie dis d'une cuue tenant quatre charrettées de vin (estant ou plus, ou moins) si est-ce que l'eau y doit estre mise en esgard à la quātité du raisin. Et si encore vous desirez de faire du vin meslé avec de l'eau (pour estre plus sains, & de plus facile digestion q̄ les autres) ie suis d'avis que dés que vous auez mis les raisins, & vendāge dās la cuue (*p. 87*) à bouillir, vous y mettez de l'eau selon que verrez que le peut porter la nature des raisins, lesquels estans bons ne sçauriez moins faire que d'y ietter la quart ou le quint d'eau à leur proportion, d'autant qu'elle ne fait pas tant croistre le vin, comme lon en a mis de quātité dans le vaisseau, à cause que vne partie s'euapore en fumées, & l'autre s'escoule en bouillant. Et ayant ainsi cuué trois ou quatre iours pourrez l'enuaiffeller, & fera ce vin clairet, & fort plaifant, & gentil pour boire. Et si vous voulez en faire moins fort, & fumeux, vous ferez fouler aux pieds tresbien toutes les grapes qui vous restent apres la premiere cuuée, & y mettre la quatriesme partie d'eau: & trois ou quatre iours apres mettre ce vin ed des muis, & fera ce vin & bon à boire, & apte à mesler à ceux qui sont trop forts & chargez de couleur, chose plus prouffitable que d'vser de l'eau pure, & toute crue. Mais pour faire ce vin plus delicat, le fault mettre dās vne cuue pleine de grapes de raisins fors meurs, qui ait esté entiere cinq ou six iours, le laissant cuuer vn iour seulemēt, & l'en tirerez & parfait, & fort sain à boire. Ie veux vous enseigner encore vne autre sorte de faire vin qui sera de grand proufit, & foisonnant quatre fois autant qu'il est, & delicat à l'vser, bien est vray qu'il en fault tirer tous les iours iusques à ce qu'il sera failly. Vous esgrumerez donc telle quantité de raisin que bon vous semblera, prenant garde à cecy, que pour autant de hotées de raisins que vous mettez dans la cuue, vous mettiez aussi à chascunes dix hottées non moins que de deux seaux d'eau toute bouillante, couurant d'ais à ce propres, tout soudain le vaisseau, afin que la vendange ainsi chaulde face mieux son effait, & se parface en sa chaleur. Que si vous faisiez en cecy en des muis foncez des deux bouts, il ne seroit ia besoing d'y mettre des ais, ains seulement estouper le bondon: & goustant de ce vin deux ou trois iours apres, le trouuerez fort plaifant à favouer. Obseruans neantmoins cecy, que ceux qui en feront tirer portent

leur pot plein d'eau fresche, qu'ils ietteront dessus, puis tireront du vin à leur fantaisie, & l'appelle ce vin la boisson des pauvres, à cause du peu de frais qu'il s'y fait à le faire, & qu'aussi on en boit peu, d'autant qu'il mord, & pique la langue à ceux qui en boient: d'autant aussi que vous y pouvez adiouster du vin vin quelque fois pour luy conferuer & le goust, & la couleur: & fera bon encor le vin fait avec de l'eau pour l'accroistre. Vous aprédray encor vn autre moyen prouffitable. C'est qu'estant tiré le vin, & coulé, vous osterez les grapes seches qui sont à la cuue, & dessus les autres en la cuue, & ferez bien fouler ce qui restera dedans: & s'il y est entré soixante hottées de raisins, y mettrez seulement dix ou douze seaux d'eau, puis courât bien la cuue, pourrez vser de ce vin trois, ou quatre iours apres, & sera sain, & sauoureux conferuant sa bonté en ces grapes plusieurs moys, pourueu qu'on les tienne bien couuertes. Fault que vous monstre vne autre maniere de vin delectable fait avec de l'eau: c'est que mettans dans vne tine, & cuue quelque soixante hottées de raisin bien meur, vous l'y laisserez cinq, ou six iours reposer, & sans y rien faire. Puis prendrez le vin qui en sortira le mettant en vn autre vaisseau, & (p. 88) soudain fouler aux pieds lesdits raisins, & vendange, sur laquelle ietterez quelques vingt seaux d'eau, plus ou moins selon la quantité du raisin: cecy fait vous remettrez dedans le premier vin tiré foulant de rechef le tout tresbien ensemble, l'enuaisfellant, & mettant es muis trois ou quatre iours apres ce vin, lequel trouuerez fort delicat au boire.

V I N C E N T. Estant ces sept sortes de faire vin prouffitable, ie voudroy sçauoir encore quel moyen vous tenez à les diuersifier en douceur.

I E A N B A P T I S T E. Auant que vous declarer cecy ie vous apprendray plustost de faire les vins sans trop de vapeurs, ou fumositez, encor qu'ils soient des plus puissans raisins qu'on sçache choisir, ou ceux qui naissent en terre grasse, ou parmy les champs arroufez. Je vous dis que la vendange portée que sera à la maison, estant blanche, le ferez soudain fouller, & presser, mettans ce vin en vne cuue, ou vaisseau plus large de bouche, afin qu'il puisse mieux s'euaporer, & ietter hors les fumées: mais d'autant que l'espace de sept ou huit iours, il ne cessera d'escumer: Ne faut aussi cesser de l'oster avec vne casse menuement trouée & pertuisée, & ce souuēt, & iusques à ce qu'il cessera de ietter ceste superfluité: puis le tirerez, & coulerez de telle sorte que vous ne toucherez aucunemēt à la lie qui est au fons du vaisseau, ainsi en emplissant voz muis le trouuerez aussi peu

fumeux, que s'il auoit esté fait avec l'eau, & qu'elle y fust meslée par moitié, & mesme pourrez vser de la vendange noire, tant soit elle puissante, & sortie de terror gras, & encor que le vin eust boulu plus que de coustume.

Quant à ce qui concerne les moyens de faire le vin doux: vous prédrez cent liures de bons raisins, & fort meurs, & les mettre dans la cuue, & iceux bien foulez, y ietterez dessus la quantité d'eau de 30. liures, les compartissant par cinq, ou six matins de fuite à l'entour des grapes du vin que voulez faire doux, apres cela retirerez le vin lendemain du iour sixiesme, & le verrez estre cler, doux, & picquant. Vous en diray vne autre forte: Mettez trente hotées de raisins bien meurs dās vne cuue, les laissant ainsi sans les fouler trois ou quatre iours ains que les fouler, & foulez que feront tresbien, mettez y dessus cinq ou six seaux d'eau bouillante, en courant tout aussi tost le vaisseau afin qu'il soit plus puissant à l'effect qu'on le demāde: & 24. heures apres faut tirer ce vin lequel sera fort cler, & doux en son boire: encor ne vous celeray-ie point ce secret, quoy qu'il soit plus facheux à faire q̄ les autres vins qu'on adoucist par le moyē de l'eau y dessus espādue. C'est que si vous mettez (ie dis cecy pour exemple) le lundy dans la cuue 30. hotées de raisins bons, bien choisis, meurs, & qui ne soient fendus, ny esclatez du chault ou pour la pluye, le mardy au soir il faut que les mettiez sur douze seaux d'eau pour le moins, laquelle retirerez le mercredy suyuant, la posant ainsi auinée dans vne autre tine, afin qu'elle exhale ses vapeurs: Puis le iedy au soir remettez ceste eau auinée sur les raisins susdits, l'en tirant le lendemain encore vn coup, & l'y remettant le samedy au soir, & le Dimanche la faut couler, ou tirer encore pour le mettre dans le vase susdit. En fin, foulant bien ces raisins qui sont en la cuue, (*p. 89*) y ietterez dessus ceste eau enuinée que dit est, l'y laissant iusques au mercredy, & lors tirant, & coulant tout, en ferez vn vin cler & fort delicat, plaissant, & delicieux à boire.

V I N C E N T. Puis que i'ay entendu comme ces vins se font, ie desire encor de sçauoir les moyens d'en faire de doux sans eau.

I E A N B A P T I S T E. La premiere façon est (pour exemple) prenez moy dix hotées de bonne védange, tenüe quinze ou vingt iours sur la paille, ou sur les aiz, laquelle foulerez tresbiē aux pieds dans la cuue, & la dessus iettez moy douze bons seaux de vin nouveau qui soit bon, & claret: & dix ou douze heures apres enuaillez ce vin, tout autant qu'en pourrez tirer, assurez-vous qu'il sera tout le long de l'année.

L'autre moyen est, prenez telle quantité de vendange que voudrez, mais que soit bonne, bien meure, & sans estre aucunement remouillée, & sans qu'elle soit escachée, le mettez en la cuue sans y faire autre cas de huit ou dix iours, afin qu'elle se pressant d'elle-mesme rende assez de vin, & lequel ainsi qu'il viendra par la canelle ne faillirez de mettre soudain dans le muid, & iceluy tiendra longuement sa douceur, puis foulant tout ce qui restera dans la cuue, trois iours apres en tirerez le vin qui y fera de reste, lequel encor aura de la delicatessé. La troiesme maniere de faire doux le vin, est, si vous pressez, comme qui diroit dix hottées de raisin bien meur tenu dix iours, ou sur la paille, ou sur des aiz au soleil, les mettez en la cuue sans les rompre ny presser, & deux iours apres y ieterez dessus cinq, ou six seaux de vin nouveau bon, clair, & non chargé de couleur, & vingt-quatre heures tirerez & coulerez le tout, autant que venir en pourra, & le mettez en vos muids pour la garde. Cecy fait vous foulerez vn peu ceste vendange icy iettât encor pareille quantité le vin nouveau que dit est, l'y laissant, & le tirant de mesme que l'autre. La quatriesme, & derniere fois foulerez à bon escient, & tresbien ledit raisin, y mettât de mesme vin autât que dessus, le laissant cuuer le mesme tēps que dit est, & le tirant de mesme forte. Par ainsi faisant bien ces choses, comme ie les vous ay deduites, vous aurez en quatre fois vingt-cinq, ou trente mesures de bon vin gentil, & ayant de la douceur sauoureuse, & lequel sera sain & prouffitabile à l'estomach, lequel pourrez mettre en sa diuersité dans vn mesme muid, ou en diuers pour en auoir de plusieurs fortes. La quatriesme sorte de faire du vin doux, est de prendre dix ou douze hottées de vendange ainsi que bon vous semblera de raisins bons & biē meurs, & les bien fouler, puis remplir vne petite queue du vin qui en sortira qui soit biē reliée, & encerclée, & ainsi pleine & mis dās l'eau iusques à quatre doigts pres de la cuue & baignât presque toute, l'y laissant par l'espace de quinze iours & plus, selon q̄ le vin fera puissant: puis conduirez ledit vaisseau ainsi plein dans le celier, ou caue, lequel vous rendra du vin blâc, quoy que les raisins soyēt noirs, & qui demeurera doux tout le lōg de l'année, pour n'auoir eu le moyen de bouillir. Cinquiesmemēt le vin se fait doux en prenât de raisins des meilleurs, plus meurs, & choisis, leur coupant tout net la queue de (p. 90) la grape, & en oustant les grains qui feront gastez & pourriz, ou non encor bien meurs avec les foursettes, & ainsi esmondez & nettoyez les mettre l'vn apres l'autre sans les rompre, dans vne cuuette faite en long qui soit sur vne charrüe à l'ombre sous vn

portique, ou allée, & le soir la mettez à descouuert afin qu'elle reçoive la rousée par huit ferées cōtinuelles: Puis tirerez diligemment tout le vin qui en sortira lequel fera tresdoux tout le long de l'année: puis ferez presser tout ce qui restera de raisin, dont tirerez encor du vin assez doux, & piquant à boire. Le moyen sixiesme de faire le vin doux et bon, est, si vous mettez des raisins sur des aiz, ou clayes dans le four tout chaud iusques à ce qu'ils s'y enflent, & enflent que serōt les oster soudain, y en meslant d'autres non mis au four en telle quantité qu'il vous viendra en fantaisie de faire du vin. Ceste ve<sup>e</sup> dangée assemblée ainsi la foulerez tresbien, & la liqueur en sortant sera mise sur le vin qui est entonnellé, les muids estant bien clos & estoupez tout sur l'heure, & sçachez que dans quinze iours ce vin sera ou peu ou fort doux, selon la quantité des raisins que vous y aurez fait mettre. Mais le meilleur c'est d'y mettre de cinq en cinq hottées, ou seaux de vin, vn seau de ces raisins ainsi choisiz, & acoustrez que dit est. La maniere septiesme & qui est la meilleure pour faire que le vin dure en sa douceur, & perfection tout le long de l'année, c'est en prenant dix sachets de toile, ou dauantage, ou plustost de laine aiāt le poil au dedans, & de la longueur d'une brassée, faitz à la figure & façon d'une chauffe d'hipocras, à sçauoir, pointus au fōds, avec vn cercle de bois en hault, & cousu tout à l'entour, afin qu'ils ayent pres d'une brassée d'ouerture. Et accomodant une eschelle à main, sur des cheualets, & appuis hauffez de terre d'environ quatre brasses mettez lesdits sachets avec tel interualle que les cercles s'apuyent, & soyent soustenus sur les marches de ladite eschelle ainsi estant en l'air: Puis mettre dessus une canne, & escouloir de deux aiz larges de demy pied bien cimentez, & ioints ensemble, & aussi long que les sachets en leur espace, & soit par dessous lesdits sachets vn peu esloignée, afin que receuant le vin elle l'enuoye dans vn vase, & tinette de bois, lequel soit à terre. Tout cecy accommodé ainsi qu'il fault, vous mettez en chascun des sachets autant de vin qu'il y pourra dedans, lequel soit freschement foulé, & qui n'aye bouilly encore: & tandis qu'il sortira trouble, remettez-le tousiours dedans, iusques à ce qu'il deuienne cler, & purifié: & lors ne ferez autre cas, iusques à tant que les sachets ayēt tout escoulé ce qu'ils auront dedans, lesquels bien lauez, & ce premier vin escoulé entonnellé qui sera forty bien cler, en y remettrez d'autre, & les poserez en leur place pour faire ainsi que dessus: continuans iusques à ce qu'aurez fait la quantité de vin qu'auiez desseignée.

Ce vin tiré, coulé, & fait en ceste sorte, ne fera ni mal sain, ny caufant

opilation que le reste de vins doux qu'on met és vaisseaux estās encore troubles, & lesquels on boit, quoy que non bien purifiez de leur matiere terrestre. Je vous en monstreray encor l'huictiesme façon sans plus, afin qu'apreniez de diuersifier vn seul vin faisant quelque festin, tout ainsi que (p. 91) si vous en mettiez sur table de diuerses sortes, & lequel outre que sera piquant au goust, sera encor, & assez, & peu doux selon que voudrez qu'il le soit le prenant neantmoins tousiours d'vn mesme vaisseau, vsant de telle subtilité qu'il n'y aura aucun des assistans au banquet, qui s'aduise de cest forbe si gentille, & si plaissant artifice, Vous prendrez donc telle quantité de bons raisins, bien meurs, & non foulez comme il en pourroit dans vns queüe selon vostre dessein, & icelle queüe soit bien encerclée, l'emplissant de ces grains de raisin, à peu pres de demy pied la bouchant tresbien, & affermissant le bondon avec vne douue, ou autre piece de bois, appuyée contre le plancher, ou contre autre lieu, afin que lescits grains ne bouillent qu'à grand difficulté: & sentans qu'ils ne bouilliront plus, prenez vn vaisseau de Vernaccie, & vin doux, le tenans pres de vos queües & muids en la caue: donnans charge au someillier qui tirera ce vin piquant de le donner dès le commencement tout pur, & leur disant qu'on porte du vin ayant quelque douceur, que lors un verse vn peu de ceste Vernaccie, & vin doux dans la bouteille, puis l'emplissant dudit vin piquant: & ainsi vous en demandant de plus doux, il ne faudra qu'y adiouster du voisin de voz muids, & queüe ordinaire.

V I N C E N T. Je me suis tellement pleu en cez vos secrets touchāt le vin, que ie n'ay voulu nous interrompre le discours, iusques à ce dernier: d'autant que ceste façon de faire me paroist semblable à l'usage des hosteliers, & tauerniers plus desloyaux, lesquels pour vne somme de vin qu'ils aurōt en leur maison, ils la sophistiqueront de sorte que les hostes penserōt boire de plusieurs sortes.

I E A N B A P T I S T E. Nostre pratique est bien de celle des hosteliers, d'autant que nous meslons deux tresbonnes choses ensemble: & eux mettent seulement du vin cuit, qui est aussi espais que de l'ancre, dans le vin ordinaire, ou du miel pour le faire trouuer doux, ou du vinaigre pour luy donner pointe: chose, pour vray, qui romproit le meilleur estomach du monde.

V I N C E N T. Je voudroy encore sçauoir quelque secret pour donner bonne odeur, ou plaissant goust, & faueur au vin, comme souuent i'en ay gousté & à Rome & en autres lieux d'Italie.



I E A N B A P T I S T E. Je pourroy vous discourir plusieurs choses sur ce propos, toutes fois ie vous deduiray seulement ce que souuent i'ay experimenté sur cecy avec le contentement de plusieurs. D'autant que pour dōner le goust de muscadet au vin nouveau desia mis en ses muids, entōnelé & deuenu clair, i'y mets des fleurs sechées à l'ombre & cueillies de l'année, de sureau, lesquelles i'éuelope dans vn sachet, ou piece de linge, afin qu'elles ne s'espandent par le vaisseau, autant qu'il en pourroit en la main pour chascun seau de vin, & lequel moyen le vin reçoit ceste odeur de Muscat: mais ie les lie si bien, & tellement au bondon que les sachets ne descendent iamais plus bas que de la moytié du vin: & au bout de huit iours ie les en (p. 92) oste: faisant le semblable lors que i'y mets les grains de Coriandre.

V I N C E N T. N'ayant eu grand moyen, ny loisir de vous demāder autre chose touchāt les vins, ie vous prie me dire comme lon doit bastir & dresser les Caues, & Celliers pour les garder bien, & conseruer longuement.

I E A N B A P T I S T E. Je voudrois, s'il estoit possible, que les fenestres, & souspirails des Caues, & Celliers fussent faictes ayans regard vers le Nord & Septentrion d'autāt que la Bise ne leur nuit iamais, ains plustost prouffite aux vins contre la violence & ardeur du Soleil. Et tout ainsi que toute caue veut estre souterraine regardent en hault, aussi desire elle d'estre obscure, froide, seche, & espaisse de muraille. Est encor necessaire qu'elle soit esloignée du soleil, des fours, estuues, estables, porcheries, poullailliers, & autres lieux subiectes à la puanteur, voire de tout lieu ou lon face bruit vehement, lequel puisse esmouuoir les vins par sa secousse: C'est pourquoy les Alemans font à louer qui ferment les caues fort diligemment en Esté, afin que la chaleur n'y entre, & que nul air, ou vent y puisse penetrer, estimant cela aussi ennemy, & nuisible au vin que les chaleurs les plus excessiues. Et dis encore qu'ils font leurs caues sans clarté quelconque sauf vn petit souspirail seulement pour donner air, soit que ce soit sous terre, ou que le vin soit en vn cellier, lequel ils vont tousiours tirer à la chandelle. Or font ils cecy, non tant pour la conseruation & longue garde du vin, que pour le boire frais en Esté, & en Hyuer sans trop grāde froidure. Outre ce que tous les iours, durant l'Esté, ils lauent tous leurs vaisseaux ou il y a du vin à l'entour avec de la lessiue tout les iours vne fois, & plus souuēt faisant grand chaut, tant qu'ils reluisent, comme miroirs. Or font ils cecy, sçachans que cest humidité rafreschist le vin, & fait que la poussiere ne luy est

dōmageable, ny autre vilennie quelle que ce soit. Par ainsi ne fault l'emerueiller si noz vins l'empuantissent bien souuent, & l'ils se gastent estans ainsi chargez les vaisseaux de pouffiere qu'on les voit, veu qu i'en au veu de tellement chargez de la fiente des poules, pigeons, & autres animaux que i'eusse fait difficulté de boire ce vin quelque delicatesse qui l'eut fait recommandable. A ceste cause comme les Alemans sont loüables pour tenir aussi nettes leurs caues, qu'on pourroit faire les chambres entre nous: aussi sommes nous à blasmer pour les tenir plus sales, & ordes que les estables ny toits à pourceaux.

V I N C E N T. Et certes vous condamnez iustement nostre paresse à conseruer vn thesor si precieux que le vin, & lequel est estimé sur toute autre commodité pour les hommes.

I E A N B A P T I S T E. Ceste liqueur beniste, & heureuse est à louer, & estimer pour plusieurs causes & raisons: D'autant que, comme disent les sages, ceste boisson a grand aproche & convenance avec la nature humaine, entant que pris moderément & avec attrepance conforte la chaleur naturelle en nous, esclairecist & clarifie le sang trouble, ouure les pores, & cōduits du corps, oste les opilations du foye, & les grossieres, & espaisces fumositez du cueur, desquelles l'engendre toute tristesse, monstrat sa vertu, *(p. 93)* & efficace, non seulement es membres de nostre corps, ains encor es actions de l'ame: la tenant ioyeuse & plus capable en l'aprehension, & recherche des causes plus difficiles, & subtiles à poursuyuir, & entendre. Au contraire qui en prend plus que de raison, outre qu'il brusle le sang, enflamme la cholere, aneantist les forces, affoiblist les nerfs, engēdre la goute, & autres maladies, & alterations de la disposition corporelle: encore oste-il la memoire, offusque la vertu de l'entendement, fait la langue begue, & tardiuie au parler, & en fin fait perdre l'honneur, & accourcist la vie des hommes.

V I N C E N T. Estant assure de la verité de toutes ces choses: ie vous prie me dire, comme ie me dois gouverner enuers les vins qui sont desia enuassiez, & mis en leurs muis, pour les conseruer en leur bonté longuement.

I E A N B A P T I S T E. Premièrement ie loüe que les vins estans tirez, & mis en leurs vaisseaux, vous laissez ouuert le bondon, & les emplissiez tous les iors d'autre vin, iusques à ce qu'ils cessent de bouillir, & lors estouper le bondon, sans y rien remuer iusques à tant que visitez voz vins pour les emplir, & changer, soit à la Saint Martin, comme aucuns font, ou au mois

de Mars que les Pefchiers commencent à florir, quoy que les anciës foyent d'aduis que cela fe face le raifin eftant en fleur, & ce apres le plain de la Lune & elle declinât, car qui attédroit du tout fon declin, & decours (ie parle des vins puiffans) ils souffriroyët pluftoft toute chofe impoffible que fe gafter: mais les autres, ie fuis d'aduis les muer la Lune eftant vieille, d'autant que les forts fe pouffans conuertir en aigreur, elle fera non moins puiffante de les garentir que les autres.

V I N C E N T. Eftes vous d'aduis de remuer ainfi tous les vins nouveaux?

I E A N B A P T I S T E. Parlant feulemēt de ceux qui croiffent en noz terroirs, & de leur force, & nature, c'eft fans doute qu'il eft bon de les remuer & fur tout ceux qui fortent des vignes graffes de leur naturel: ou pour eftre le terroir arroufé, ou fumé, & amendé, entant que lors les muis font plus chargez de lie, que de quelque autre vin que ce foit.

V I N C E N T. N'estimez vous pas que de tout forte de vin celuy eft ordinairement le meilleur qu'on trouue au meilleur du vaiffeau, que cil qui eft ou au fonds, ou à la cime?

I E A N B A P T I S T E. Non feulement il eft meilleur, ains encor fe garderoit mieux qui prendroit ce vin du milieu en les efchangeât, lequel fe cōferueroit mieux que les autres. Et pour-ce les anciens difent que de l'huile le deffus en eft le meilleur, au miel le fonds, & au vin celuy qui eft au milieu. Et pourfuiuât noftre premier propos, ie vous aduertis que du temps, que regnent les grands tonnerres, il fault que foudain vous donniez air à voz vaiffeaux, & remuiez ce qui eft au fonds, d'autant q̄ par ce mouuemēt ils ferōt perfeuerer de cef effroy de l'orage, & en fortira la chaleur nuifible que feroit peu entrer dedàs: & vous fouuiēne de mettre toufiours en celle faifon vne efpine au fons du vaiffeau, & en tirer les iours vn voire de (p. 94) vin, à caufe que cela luy eft fort prouffitable.

V I N C E N T. Ie voudroy encor que vous me diffiez ces secrets qui feruent à garder le vin en tout temps.

I E A N B A P T I S T E. En premier lieu vous prendrez tout autant d'once d'Allum de roche bien pillé...

[...] (p. 95)

...L'huictiefme maniere fe fait ainfi, voulans acouftrer fix feaux de vin remué, & porté d'un lieu en autre, prenez deux liures d'argent vif dans vne petite phiole de voirre, laquelle foit eftoupée de cire rouge, ou verte: en mettans encor au col de ladite phiole enuiron d'un doigt, la courans

de parchemin, ou peau de mouton blanche, & bien conroyée, en forme de chapeau l'attachât à ladite cire, & laquelle vous lieriz bien au bōdon, afin que le vin n'y entre, puis la fonderez & mettrez iusques à demy vaisseau, & fera ainsi liée au bondon, afin qu'elle ne chée au fonds, & en la lie du muid. Et comme vous verrez que le vin ira en diminuant, & se viendra baiffez aussi la phiole peu à peu la faisant tenir tousiours à peu pres du milieu du vin qui est dedans le muid. Et en voulans garder plus grand, aiousteriez tousiours quatre onces dudit argent vif, pour chascun feau de vin. Or quoy qu'il en soit, ceste drogue ne nuist aucunement au vin, mais plustost le conferue tresbien, à cause qu'il est froid de sa nature, & propriété. Le neufiesme moyen à garder le vin est, en le tirant, & enuefflant de mettre en chascun feau de vin quatre onces d'huile commun: lequel l'arrestera dessus tout ainsi que si ce fust un drap qui le couurist sans qu'il y laisse penetrer l'air, ny autre chose qui luy puisse estgre nuisible. Et ne l'en osterez iusques à tant que le vin sera fort au bas, & lors separerez l'vn de l'autre en ostans l'huile avec vne cuilliere trouée ou avec vne estamine, & autre chose subtile: ou le mettrez en des boccails, à cause que le vin l'arrestât au fonds, l'huile demeurera au col longuet du bocal, lequel epuisé, & escoulé pourra encor seruir l'année apres pour mesme vsage. Et si le vin estoit foible & sans force: ny mettrez point pour chascun feau moins de six onces d'huile. Ioint que si les vaisseaux estoient plus longs ou larges que de coustume, il faudroit y mettre aussi plus grande quantité d'huile, attendu que le vin tiendroit plus de place, & largeur au hault, que si le vaisseau estoit bas, & estroit. Or que l'huile soit bon, & suffisant pour conseruer quelque vin que ce soit, on le voit en ce que les Apoticairez avec ceste liqueur conferuent toute plante ayant iust, & quelque force conseruable, voire & le vin des Grenades, qui est si foible en est gardé long temps. Le dixiesme, & dernier moyen, est de prédre du souphre fondu à petit feu 30. onces vne once de clous de giroffle, vne autre d'encens, & deux de meleguette, puis vn quart d'once de canelle, & autât de poiure long, & de gingēbre blāc avec cinq noix muscades: pilez tout cecy ensemble, & l'incorporez avec le souphre, puis mettez-le au feu fait lentement dans vn pot de terre iusques à tant q̄ le tout soit meulé, & incorporé. Apres ce prendrez des buschettes de bois subtiliées avec le rabot plus subtil, ayans enuiron deux doigts de largeur, & les ferez en rôdeur en forme d'aneaux, & enueloperez ces petis cercles ainsi subtils en des feuilles de fer, les trempāt tresbien (p. 96) l'vn apres l'autre

dans icelle fufditte compofition, iufques à tant que ils l'ayent beue, & humée. Vofre muid eftant de douze grands mefures, vous prendrez fix de ces aneaux les enfilant en vne chaine, ou avec du fil d'archalt, & les mettrez dans ledit vaiffeau bien net, & effuyé, prenant bien garde qu'ils ne touchent au fons, & tenant l'vn des bouts en vofre main, afin que tout ne chée dedans: à quoy vous mettrez le feu avec vne bougie, ou autre chofe, eftoumans foudain le bondon fi bien que la fumée n'en puiffè fortir en forte quelconque, & demy quart d'heure aprez oſtez la chaine, ou fil d'Archalt, eftoupant de rechef le trou du bondon comme dit eſt, iufques à tât que vous mettez l'entonnoir, & iceluy bien lié & enuelopé de toile, ou d'eſtouppe de telle forte qu'elle y entre de grâd difficulté, y iettant alors le vin dedans, ou avec les feaux, ou cuuettes, mais de forte que l'entonnoir foit toufiours à demy plein, afin que le vaiffeau ne puiffè rien exhale, & vomir de la fumée qui eſt dedans, lequel leué, & oſté, ne faillez de foudain y mettre le bondon. Or trois iours apres, vous pourrez boire de ce vin, quoy que huit, ou dix iours il ſe ſentiroit de ces drogues, & compofitions: mais qui en vferoit ainſi au vaiffeau dès que le vin y eſt mis cler de mouſt, & ne faifant que fortir de la cuue, le vin ſeroit fans ceſte ſaveur, & ceſte recepte eſt bonne pour conferuer quelque forte du vin qu'on ſçache, & fut-il à moitié d'eau. Et ne fault craindre que le ſouphre nuifè en le beuuant, eſtant luy ſain de ſon naturel: & ne fert la que pour deſcharger la couleur. Le reſte des drogues y ſont aiouſtées pour oſter au ſouphre celle puanteur qu'il a comme naturelle en ſon odeur. Toutesfois eſtime-ie que l'opinion de Iean Baptiſte Nazarie eſt la meilleure, qui tien que le ſouphre vaut mieux pilé avec ces chofes aromatiques ſuf-nômées, que non pas fondu, & incorporé de la façon fufditte, & les vnir avec de l'eau ardente, & viue comme qui ſeroit une ſaulce, à cauſe que par ce moië les buſchettes de bois, ſont bien toſt ointes de ceſte liqueur, & le feu ſ'y prend mieux à ſon aiſe, ainſi qu'il fault que la compofition ſoit bruſlée. Auffi par ce moyen ces eſpices avec la force, & ſoefueté de leur odeur, emportent, & vainquent la puanteur du ſouphre.

[...] (p. 97)

V I N C E N T. Auez-vous quelque ſecret pour remettre les vins gaſtez en tel point qu'on les puiffè boire, ſans les ietter, ou les dōner à vil pris, ou pour rien?

I E A N B A P T I S T E. Parlant de ces vins, & nō de ceux qui ſont du

tout gastez, & pourris, ie diray par quel moien on les peult reduire en estat tel qu'ils pourrôt seruir à les boire iusques à la derniere goutte, mais qu'on ne les garde guere longuement. En vendâges dôc, dès que vous aurez tiré ce vin nouveau qui fort le premier avec impetuosité de la cuue, vo<sup>9</sup> ietterez dessus la grappe du raisin foulé le vin gaste, mais en moindre quantité q̄ celui que vous en auez tiré, afin que les grappes aient assez de force pour faire (p. 98) bouillir, & cestuy mis, & l'autre qui reste de la cuuée: & tout sur l'heure faites fouler ces grappes, sans y toucher autrement iusques à ce que verrez que s'abaissent, & lors les ferez entonner, & pēse qu'il sera cler, & perdra son mauuais goust & amertume: & s'il restoit encor quelque mauuais goust, le pourriez mettre en vne autre cuue pour deux ou trois iours, en laquelle n'y eut non plus du vin qu'en la premiere, lequel tirant apres sera bien purgé, & sans vice, ny degast quelconque. Voicy encor vn autre moyen pour vins semblables, prenez deux mesures de raisins premiers meurs de chascune hottée, & les esgrumez bien dans vne chaudiere pleine de bon vin, tant que lesdits grains de raisins y baignēt à leur aise, faisant bouillir cecy, iusques à tant que le raisin se creue, & tout bouillant ietterez ce vin cuit sur celui qui est gaste, l'ayant neantmoins au parauāt remué en vn vaisseau qui soit net, & se grand & que le vin gaste, & le bouilly y puissent entrer ensemble. Et si souhaitez de le faire meilleur, le mettez en vne autre cuue qui soit plus de demy pleine de raisins bien meurs, lesquels y ayent reposé sans estre foulez, ny rompus quelques trois iours, ains qu'y mettes le vin susdit: lequel y ayant cuué deux iours pourrez l'oster, & sera fort delicat, mais ie vous cōseille de le boire durant le froid, afin qu'il ne se tourne & pousse avec le chaleur.

V I N C E N T. Vous plaist-il pas me dire quelque moyen, & remede pour ayder, & remettre les vins qui se sentent de la brusleure, & eschaufaifon, afin qu'ils n'aillent en empirant?

I E A N B A P T I S T E. Ayant premierement remué ce vin en vn vaisseau qui soit bon & net, nous prendrez autant de bonnes oranges non douces, mais qui ont de l'aigreur, & amertume, comme il y a de seaux de vin dans le vaisseau, & les diuisant chascun en quatre les enfilerez ensemble, & les mettez dans le muid avec vne pierre par dessus le bondon, afin que ces oranges occupent depuis le hault iusques au fonds du muid, sans toutes-fois que ladite enfileure touche du tout au fonds: & cinq ou six iours apres pourrez vser, & boire de ce vin, d'autant qu'il sera aussi bon q̄ iamais.

Toutesfois ne fault laisser lefdites oranges plus de dix iours dans le vaisseau, afin qu'ils n'endommagent le vin, ains le vendrez, ou boirez iusques à tant qu'il soit finy.

V I N C E N T. Le vous prie encor qu'il vous plaïse m'enseigner les moyens pour oster la chancisseure, & toute autre mauuaise odeur qui gaste les vaisseaux.

I E A N B A P T I S T E. Si vous desirez de nettoyer vn muid tenant douze seaux, il vous faut prendre vn bon seau de laïssiue bien forte, & douze liures de lie de vin qui soit fort seche: & la où le vaisseau tiendroit dauantage, ie suis d'aduis q̄ vous y adioustez selon la quantité le plus de laïssiue, & de lie comme besoin il fera. Tout cecy mis en vne chaudiere sur le feu lors que la verrez bien bouillir, ietterez ceste mixtiõ ainsi chaude dans le vaisseau bien net, & rasclé, l'estoupât soudain de telle sorte que rien n'en puisse sortir, ou exhaler: le rouât vne bõne piece par la place, reïterãs encor cecy, (*p. 99*) si vous voyez què la premiere fois n'y suffise: mais en fault tirer ceste composition de dedãs auant qu'elle se refroidisse: car si elle deuenoit froide, & que le vaisseau n'en fust point tout plein, il deuiédroit encor moisy, & chancy du costé qu'il feroit vuide. Le second moyen, est qu'ayant deffoncé le vaisseau que voudrez guerir & nettoyer de telle ordure, & emply à demy ou dauantage de paille seche le mettez debout, & y mettant le feu, le courirez tout aussi tost, mais non du tout, afin que le feu ne s'estaingne, rouant & tournant ce fons peu à peu, afin de brusler toute l'infectiõ: apres cecy fault nettoyer le muid & en oster toute ceste brusleure avec vne rascloire de fer, le lauant & nettoyant tresbié avec le balay. Et lors remettez le fonds en son lieu, prenât vn seau de vin, ou de bon vinaigre ou plus ou moins, selon le grandeur du vaisseau le iettant dedans tout bouillant, & bien estoupé que fera de toutes pars, le ferez courir & rouler vne piece, çà & là pour l'abreuuer de ce vin. Que si par cas pour cecy ceste mauuaise odeur ne s'en alloit point, ny de la senteur du bruslé ne fault que recommencer iusques à tant qu'il soit net parfaitement. Le troiesme remede est, d'emplier le vaisseau gaste de bõne eau toute crue, & froide, & l'y laisser l'espace de deux iours, & en ostant le fonds le rascler de toutes pars si bien que la lie ostée, on voye le fust bien net par tout: puis ferez de l'eau encendrée toute bouillante que vous ietterez dedans en frottant, & nettoyant le muid avec le balay fort diligemmēt. L'ayant apres cecy bié laué, & deffoncé tournerez sa bouche vers le soleil, afin qu'il espanse ses

rais, & chaleur le laissant ainsi par trois ou quatre iours: puis le fault emplir de grapes de raisin, & du marc d'iceux ne faisant que sortir du pressouier, le courant de son fons mesme. Au bout de quatre iours le voidât, & remettant le fons, y ietterez dedâs du vinaigre tout bouillant le roulâs d'un costé & d'autre: vn iour apres, ostez ce vinaigre & emplissez ce vaisseau de vin, vous tenant tout assuré qu'il ne vous fera faulte quelcōque. Le quatriesme moyen est bien aisé à faire: à sçauoir, en prenant tout autât d'onces d'alum de roche, cōme il y a de feaux de vin dans le muid, & le faire bouillir en vne chaudière d'eau, & toute bouillante la ietterez dans ce vaisseau que vous estouperez afin de la faire rouler iusques à tant que ceste eau se refroidisse, l'en tirant tout aussi tost que ceste froideur le faisisst, afin que la moyfisseure ne se remist en la place vuide: ne cessant de continuer ce lauement iusques à tant que la puanteur en soit ostée: & ceste eau fera bonne encor à d'autres vaisseaux gastez de mesme sorte. Vous pouuez encor prēdre de l'eau des tainturiers ayant taint leurs draps, & ce à moindre frais, alors qu'ils la iettent, & laquelle fara autant que l'autre eau d'alum, laquelle ne se peult faire sans frais. Encore ne veux-ie faillir de vous apprendre d'oster la moyfisseure au vin, & non au vaisseau, ce qui se fera, si vous prenez autant d'orenges ameres, comme il y a de feaux de vin dans vostre muid: & diuisans en quatre chascune desdites pōmes d'orēges vn peu plus auant que de l'escorce les enfilerez ainsi qu'il a esté dit cy dessus, les attachât au bondon si bien qu'elles ne touchēt point au fons, les y laissant dix (*p. 100*) iours sans plus: & pourrez boire de ce vin sans qu'il aye aucun default ny vice.

V I N C E N T. Ayant vŕé de courtoisie en mon endroit en m'enseignant tant de belles choses, encore vous prieray-ie me dire, quel moyen il y a d'esclaircir vn vin qui est trouble.

I E A N B A P T I S T E. C'est chose ayŕée, & facile à faire, puis que le nombre d'autant d'œufs, qu'il y a de feaux de vin au muid, y peuuent remedier en vn iour ou deux, mais les battre avec leur coque auant que les ietter dans le vaisseau, ostant neantmoins celle peau menuë, & subtile qui tient la coque, d'autant qu'elle sechant, & pourrissant pourroit endommager le vin. Mais si le vin est fort trouble, vous l'osterez de son vaisseau pour le mettre en vn autre bien net, y adioustant la tierce partie plus d'œufs qu'au parauant, & vne once de sel, vne orange, ou citron pour feille de vin, vne poignée ou deux de marne bien lavée: & mestans tout cecy avec vn baston,



le ietterez dans le muid affeuré que dans quatre iours le vin fera auffi clair que le defirez.

V I N C E N T. Je vous mercie encor de ces aduertiffemens: & quand il vous plaira nous pourrons nous leuer d'icy, avec conditiō toutesfois que ne fudrez demain de m'esclaircir encor les doutes que ie defire d'entendre.

I E A N B A P T I S T E. Mais vous, donnez vous garde de faillir de vous trouuez icy à l'heure accouftumée, d'autant que ie ne manqueray point de mon deuoir tout ainfi que i'en ay vfé iufques à l'heure prefente.

F I N D E L A Q V A T R I E S M E  
I O V R N E E .

∴