

ICA
.....
.....

T. 107693

C. 1135223

R. 344954

612

~~BRB~~ (bis)

5 - 3 - 2

L'ÉCONOMIE

RURALE

DE CATON.

Palata 3.2 H

LIBRO

DE

DE

TRADUCTION

D'ANCIENS

OUVRAGES LATINS

RELATIFS A L'AGRICULTURE

ET A LA

MÉDECINE VÉTÉRINAIRE,

AVEC DES NOTES :

*Par M. SABOUREUX DE LA BONNETRIE,
Ecuyer, Avocat au Parlement, & Docteur
Aggrégé de la Faculté des Droits en l'Uni-
versité de Paris.*

TOME PREMIER,

CONTENANT

L'ÉCONOMIE RURALE DE CATON;

AVEC FIGURES.



A PARIS,

Chez P. F. R. DIDOT, le jeune, Libraire,
Quai des Augustins.

M. DCC. LXXI.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.

TRAADUCTION

D. A. G. I. S.

ON THE

IN THE

THE

A

THE

THE

THE

THE

THE

THE

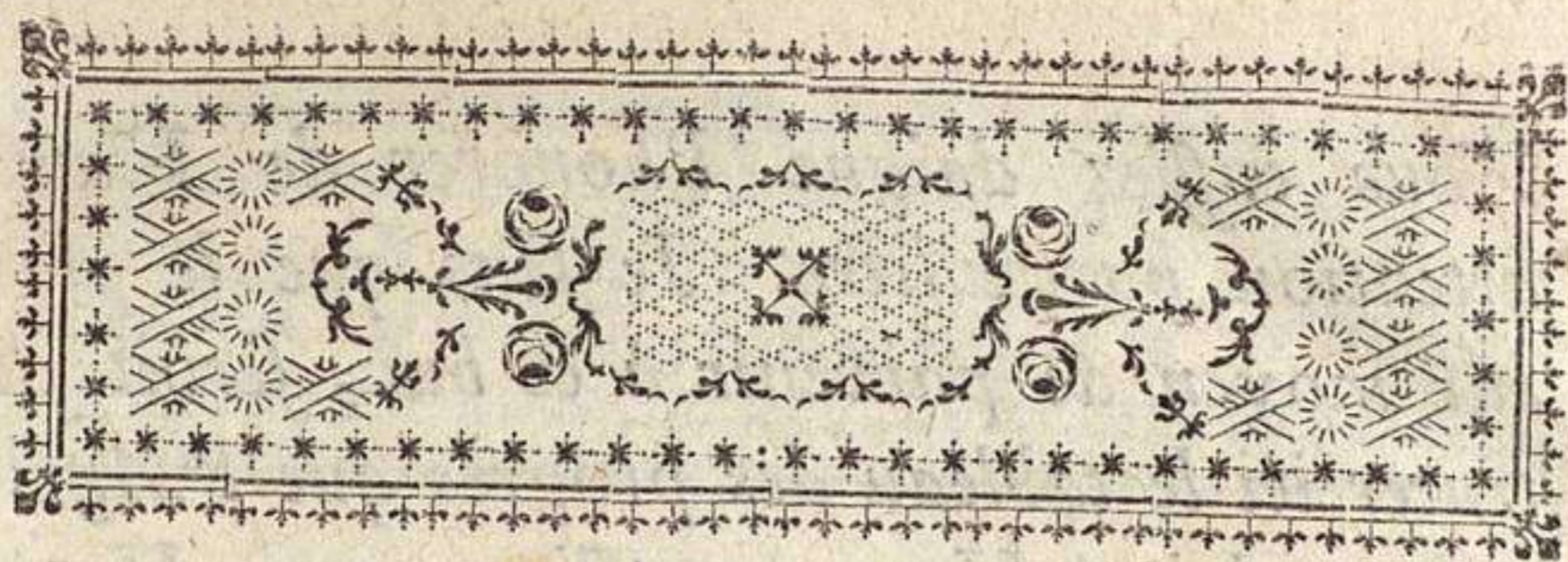
THE

THE

THE

THE

THE



A MONSIEUR
BERTIN,
MINISTRE
ET SECRÉTAIRE D'ÉTAT.

MONSIEUR,

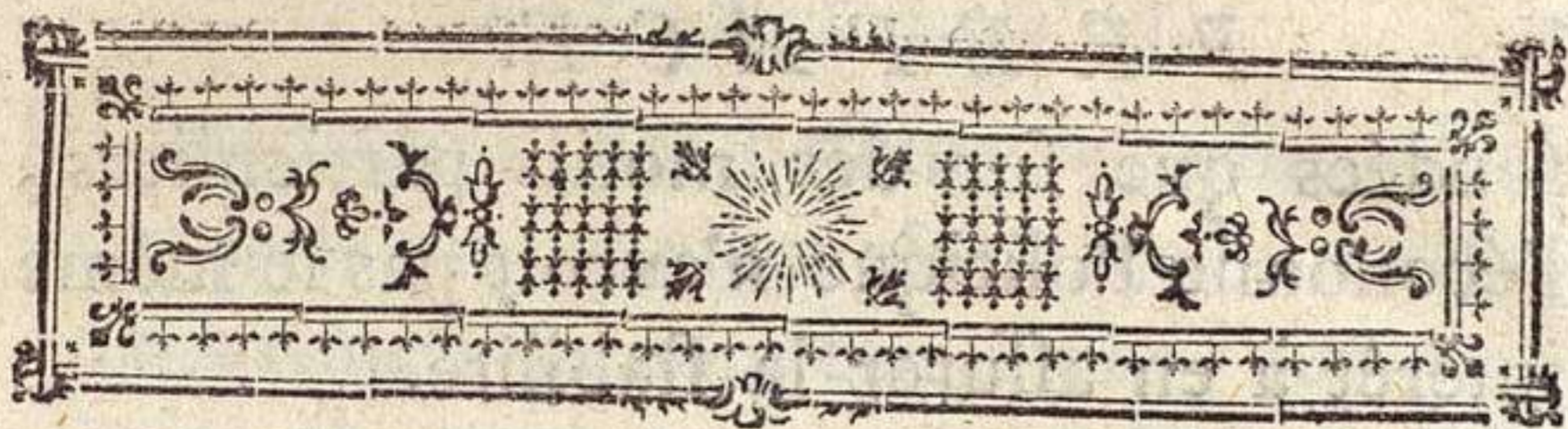
*Le but que je me suis proposé en entrepre-
nant la Traduction que j'ai l'honneur de
Vous présenter, est d'étendre le goût pour
un Art, qui, tout important qu'il est, avoit
été trop négligé parmi nous, avant que
Tome I.*

a

Vous eussiez daigné l'honorer de Votre attention particuliere. Je sens que le plus sûr moyen de parvenir à ce but, seroit de tracer ici le tableau des progrès que l'Agriculture doit à Votre protection; mais Votre modestie, plus jalouse de faire fructifier cette partie d'Administration, que de recevoir le tribut de louanges dû à Votre bienfaisance, m'imposant un silence absolu, je me restrains à faire paroître Votre nom à côté de celui des plus célèbres Agriculteurs de l'ancienne Rome, bien convaincu qu'il excitera dans le cœur de toutes les personnes sensibles au bien public, les mouvemens de la plus juste reconnoissance. Je suis avec le plus profond respect,

MONSIEUR,

Je suis avec le plus profond respect,
Votre très-humble & très-
obéissant serviteur,
SABOUREUX DE LA BONNETRIE,



P R É F A C E .

IL n'a pas été difficile , vû le petit nombre de membres qui composent les deux premiers Ordres de l'Etat , de fixer les rangs entre eux , & cette opération une fois réglée sur toutes causes liées avec le Gouvernement , comme sur les Charges & les Dignités , l'éclat & l'ancienneté de l'illustration & autres semblables , l'économie Politique s'est trouvée intéressée à en maintenir la consistance & la durée.

Mais il n'en est pas de même du troisième Ordre : la multitude de gens de toute espèce dont il est composé , est elle-même un obstacle à ce que les rangs y soient fixés d'une manière invariable , & quand on tenteroit de le faire , comme toutes les distinctions que l'on pourroit introduire à cet effet entre personnes qui n'ont point une influence immédiate sur le Gouvernement , ne pourroient jamais être

a ij

fondées que sur des motifs particuliers, l'économie Politique n'auroit pas le même intérêt à en assurer la stabilité.

De-là, tant de variations sur cet objet dans les idées, suivant la différence des siècles & des Gouvernemens. J'en pourrois citer en preuve nombre de professions qui passoient pour viles aux yeux de nos Ancêtres, & qui ne le cedent point aujourd'hui aux états les plus honorables; mais mon but n'étant pas de déprimer qui que ce soit, puisque je ne veux au contraire que relever une profession trop avilie, je ne citerai que cette profession même, si respectable aux yeux de la saine raison, mais aujourd'hui si peu honorée, qu'il semble qu'on ne puisse plus l'exercer sans être confondu au dernier rang des Citoyens, sous des dénominations sinon injurieuses, au moins méprisantes (1); comme si ceux qui travaillent sans cesse à nous procurer

(1) La fausseté de nos idées s'est étendue jusques sur la Langue: les mots de *manant* & de *paysan*, qui naturellement ne signifient rien autre chose qu'un habitant, puisque l'un vient du mot Latin *manere*, *demeurer*, & l'autre du mot *pays*, présentent aujourd'hui une idée toute différente, & qui vient à l'appui de ce que nous disons.

la satisfaction des besoins les plus essentiels de la vie, étoient plus dans le cas d'avoir à rougir de nous être utiles, que nous n'avons à rougir nous-même de payer les services qu'ils nous rendent, & dont nous ne pouvons nous passer, de l'ingratitude la plus caractérisée.

L'Agriculture étoit bien autrement honorée par ces Rois fameux (2) & ces illustres Généraux (3) de l'Antiquité, qui encourageoient leurs peuples à s'y livrer, en leur en donnant eux-mêmes l'exemple, ou qui instruisoient de cet Art non-seulement leurs contemporains, mais encore les siècles futurs, par les préceptes consignés dans leurs Ouvrages.

Pouvoit-elle être plus honorée qu'elle ne l'étoit par le plus célèbre de tous les peuples, lorsqu'il alloit chercher des Agriculteurs aux champs pour les mettre à la tête des Armées, & qu'il les arrachoit de la charrue pour les élever au Consulat & à la Dictature (4); à moins qu'on ne regarde comme une illustration encore plus grande

(2) Cyrus, Hiéron, Philométor Attalus, Archélaüs, &c.

(3) Xénophon, Magon le Carthaginois.

(4) Voy. Columelle dans la Préf. du Liv. I.

celle qu'elle recevoit de ces Agriculteurs eux-mêmes, lorsqu'abdiquant leurs Dignités, ils ne dédaignoient point de retourner à leurs premières occupations, & de déposer les Faisceaux pour reprendre leurs instrumens rustiques.

En vain l'orgueil des siècles postérieurs chercheroit-il dans la pauvreté de ces temps anciens de quoi ternir l'éclat de ce spectacle auguste, puisque, dans les temps les plus florissans de la République Romaine, on a encore souvent vû les Sénateurs (5) les plus distingués renoncer aux emplois brillants de la Ville, & se retirer à la campagne, comme dans un port assuré & dans un lieu de repos, pour s'y adonner aux exercices champêtres.

Enfin n'étoit-elle pas honorée encore jusqu'à un certain point par ces Maîtres du monde, qui, ne pouvant se dissimuler combien le Gouvernement tenoit à une profession, de laquelle dépendoit la vie de tous les sujets de l'Empire, n'admettoient que trois Ordres essentiels dans une so-

(5) Quelques-uns des Auteurs, dont nous donnons la Traduction, font dans ce cas, & ils en citent eux-mêmes un nombre d'autres dans leurs Ouvrages.

ciété policée, ſçavoir, la Milice, le Sacerdoce & l'Agriculture (6) : ſoit qu'ils conſidéraſſent la ſociété ſous un état de perfection tel, qu'elle pût ſe paſſer de Magiſtrats, ſoit qu'ils vouluſſent que la Magiſtrature fût comprise, conformément aux Loix, dans l'Ordre de la Milice (7) ou dans celui du Sacerdoce (8).

Au reſte, ſi notre Gouvernement n'a pas crû devoir mettre de même l'Agriculture

(6) L'Auteur de la Compilation connue ſous le nom de *γεωπόνικα*, dit à l'Empereur auquel il adreſſe ſon *Proœmium* : *Gnarus (es) in tria hæc Politiam eſſe diviſam, Militiam, Sacerdotium & Agriculturam.*

(7) La Loi 14 Cod. *De Advocatis diverſorum judiciorum*, compare les Avocats & les Magiſtrats aux Soldats : les uns & les autres, dit-elle, ſont également utiles au genre humain, & ſervent également l'Empire, ceux-ci par les armes qu'ils emploient contre l'ennemi, & en verſant leur ſang pour la Patrie ; ceux-là par les Loix dont ils ſont armés contre les mauvais citoyens, auſſi pernicieux à la Patrie que les ennemis, & en mettant à l'abri de leurs attaques la fortune & la vie des citoyens. C'eſt dans ce ſens que Juſtinien dit dans le *Proœmium* de ſes Inſtitutes, que l'autorité ne doit pas moins être *armée* par les loix, que reſpectée par les armes.

(8) Les Jurisconſultes avoient chez les Romains le titre de *Prêtres de Droit*, L. 1. ff. *De Juſtitia & Jure*, comme étant ſpécialement conſacrés à deſſervir le *Temple de la Juſtice*, expreſſion adoptée par Juſtinien lui-même, pour désigner ſa Collection de Loix.

dans une classe distinguée, il la distingue assez d'ailleurs par la protection particulière dont il l'honore, pour la venger du mépris suscitée contre elle par la vanité des Villes, & nourri par l'oïveté de leurs habitans.

Ne considérons donc pas l'Agriculture comme une succession d'opérations, souvent fales & toujours pénibles, que les payfans les plus simples & des gens privés de l'éducation brillante des Villes, répètent machinalement toutes les années depuis un nombre de siècles, ni comme un Art dont la méthode soit aussi uniforme, que les procédés en sont bornés : considérons-la bien plutôt avec Cicéron (9), comme l'étude la plus conforme à la sagesse, & celle par conséquent qui mérite le plus, que les sçavans lui consacrent leurs veilles, & travaillent à en perfectionner de plus en plus la méthode ; ou bien considérons-la avec l'un des plus sçavans hommes de l'Antiquité (10), non-seulement comme un Art, mais encore comme l'Art le plus nécessaire & le plus

(9) *De Senect.*

(10) Varron, LIV. I, de l'Economie rurale, Chap. III.

étendu qui soit au monde. Sans insister sur la nécessité suffisamment prouvée par l'importance de son objet, qui n'est autre que de forcer la terre à ne pas tromper notre attente, & à se montrer obéissante à nos efforts en nous procurant les nécessités de la vie, je m'en tiendrai à démontrer son étendue, si immense, qu'un de nos Auteurs (11) craignoit avec raison de voir la fin de ses jours, avant d'en avoir pû acquérir la connoissance entière.

En effet, loin d'être circonscrite dans des bornes étroites, non-seulement l'Agriculture demande de l'adresse & du génie dans la pratique des labours, de la greffe & de la taille des arbres, comme dans les cultures, si variées entre elles, de la vigne, des prés, des fruits, des grains, des légumes, &c. mais elle suppose encore, au moins dans ceux qui veulent diriger ces opérations avec intelligence, la connoissance réfléchie & combinée des différentes qualités des terres & des climats, ainsi que celle de leurs productions respectives, puisque c'est de cette connois-

(11) Columelle, Pref. du Liv. 1, de l'Economie rurale.

fance que dépend la qualité des semences qu'on pourra confier à la terre, avec des espérances de récolte bien fondées : la connoissance du cours des astres & celle de la marche des saisons que ce cours ramène successivement, pour ne pas s'exposer à perdre le fruit des façons laborieuses que la terre exige, en les lui donnant à contre-temps : la connoissance de la température de l'air & celle des causes multipliées dont cette température dépend, tant pour sçavoir tourner ces causes à son profit, que pour parer aux dommages qu'elles peuvent occasionner, ou au moins diminuer, autant qu'il est en nous, leur malignité : enfin elle suppose une expérience consommée dans l'éducation des bestiaux, sans le secours desquels l'Agriculture ne rempliroit jamais qu'imparfaitement son objet, soit par le défaut de fumier dont la terre a un besoin fréquent pour renouveler sa vigueur, qu'une espèce de grosseffe continuelle ne peut manquer d'altérer, soit par l'impossibilité où l'homme se trouveroit, vû sa foiblesse, de suffire à toutes les façons nécessaires à la terre, s'il

n'associoit à ses travaux ces compagnons doués par la nature d'une force si supérieure à la sienne.

Mais, d'un autre côté, le secours que l'homme peut tirer des animaux lui seroit moins profitable que dispendieux, s'il ne sçavoit ni les entretenir en parfaite santé, ni les guérir lorsqu'ils viennent à être attaqués de quelque maladie. C'est aussi sous ce dernier point de vue que l'Agriculture s'étend à la Médecine Vétérinaire, cet Art si important par lui-même, que l'un de nos Auteurs (12) n'hésite point à le faire marcher de pair avec celui qui s'occupe de la guérison des hommes, avec d'autant plus de raison que l'on peut se flatter de porter le premier à un certain degré de perfection plutôt que le second, en multipliant sur les animaux des expériences que la nature & la Religion condamnent sur les hommes.

Est-il étonnant, lorsque l'on considère cette multiplicité de branches auxquelles s'étend l'Agriculture, qu'il se soit trouvé

(12) Vegece, Pref. de l'Art Vétérinaire.

des personnes sages (13), qui, frappées d'ailleurs de l'importance & de la nécessité de cet Art, ont gémi sur ce qu'il n'y avoit point de leur temps de Maîtres publics destinés à l'enseigner, comme il y en avoit pour tant d'autres Arts bien moins utiles à l'humanité que celui-là? Combien par conséquent ne devons-nous pas nous estimer heureux de vivre dans un siècle auquel on n'aura jamais à faire un pareil reproche, puisqu'en même-temps qu'il voit pulluler des Sociétés d'Agriculture, toutes plus zélées les unes que les autres, il est aussi l'époque de la fondation de deux Ecoles Vétérinaires, dont les heureuses influences commencent à se répandre par-tout le Royaume, & même chez nos voisins?

C'est donc pour favoriser l'enseignement de cet Art, ou du moins pour mettre tout le monde à portée de s'initier à ses préceptes, que l'on offre au Public la Traduction des Auteurs anciens, qui en ont donné les premiers élémens. On peut re-

(13) Columelle, Préf. du Liv. 1. de l'Economie rurale.

garder leurs Ouvrages comme la base de l'édifice que nos Sociétés d'Agriculture travaillent à élever à l'honneur de cette profession, & si l'on y ajoute les Géorgiques de Virgile & une grande partie de l'Histoire naturelle de Pline, on aura presque tous les matériaux nécessaires pour en achever la construction.

Je ne crains pas que l'on m'accuse de chercher à prévenir le Public en faveur de ces Auteurs, en les lui présentant comme des personnages qui méritent toute sorte de considération : la plupart sont en effet des Citoyens Romains, qui paroissent à la vérité simples dans leurs écrits, & éloignés de toute affectation tendante à les faire valoir, mais qui n'en sont pas moins recommandables, non-seulement par leur érudition, mais encore par leur habileté dans le commandement & dans le maniement des affaires publiques les plus importantes.

Si je disois qu'en lisant leurs ouvrages on croit passer ses jours à la campagne avec ces vertueux Agriculteurs, qui, après avoir triomphé des ennemis de leur pa-

trie, bornoient toute leur ambition à jouir des richesses réelles de la terre, suffisantes aux besoins de l'homme, & à faire la loi à ceux qui avoient l'or & l'argent en leur possession, j'aurois bien plutôt lieu de craindre dans ce siècle idolâtre des richesses fictives, de trouver des oreilles fermées à une morale aussi sublime : ainsi, sans avoir recours à la peinture de cette vie délicieuse, dont la félicité pourroit paroître imaginaire à bien des personnes, je me contenterai d'exposer les avantages incontestables que tout le monde trouvera dans la lecture de ces Ouvrages.

On ne pourra, par exemple, se dissimuler non-seulement qu'ils sont tous recommandables, les uns par la majesté & la brièveté de leurs oracles, les autres par l'abondance des idées & l'élégance du style, tous en général par la solidité des principes, & la sagesse des préceptes ; mais qu'ils peuvent encore être regardés comme les sources les plus pures, d'où l'on doit puiser des éclaircissimens sur des points très-obscurs de l'antiquité, tels que les mœurs & les usages des Romains, leur

culte tant public que particulier, &c. qui pourront contribuer à l'intelligence des autres Auteurs de la Latinité.

J'avoue que notre délicatesse pourra être blessée de quelques détails minutieux semés dans ces Ouvrages, mais pour peu que l'on se rappelle leur antiquité, & que l'on remarque en même-temps que la découverte de ce qu'il y a de plus grand & de plus admirable dans tous les Arts, est souvent due aux plus petits commencemens, on s'accoutumera bientôt à y voir la Nature avec l'œil Philosophique de Pline 11, 2, & à reconnoître, comme lui, qu'elle ne se montre jamais avec plus d'appareil & de magnificence, que dans les moindres choses.

Quoique tant d'avantages réunis suffisent pour nous assurer la bienveillance du Public, au cas que nos talens aient répondu au zèle qui nous a fait entreprendre cette Traduction, ils ne nous mettront pas peut-être encore à l'abri de la critique des gens indifférens aux monumens de l'Antiquité, ou de ceux qui sont infatués

de la supériorité des Auteurs modernes sur les anciens.

Les premiers objecteront contre la nécessité de cette Traduction que l'usage & l'expérience , ces premiers maîtres de tous les Arts, ont fait tomber & presque anéanti le crédit des Auteurs que nous prétendons faire connoître au Public , à proportion de ce que les connoissances se sont étendues depuis eux en matiere d'Agriculture : mais je n'ai qu'une chose à leur répondre , c'est que quand il seroit vrai que les progrès dans cet Art fussent aussi réels qu'ils voudroient nous le persuader , il n'en seroit pas moins prudent & sage , pour peu qu'on voulût en faire de nouveaux , de se mettre à même de comparer les procédés de ceux qui nous ont devancés , avec les nôtres. N'étoit-ce pas pour parvenir à cette comparaison utile dans tous les temps , que les Romains , ce peuple aussi habile Agriculteur que fier Conquérant , & dont la même main tantôt battoit l'ennemi , tantôt conduisoit la charrue , ordonnerent par une Loi expresse que les Livres

vres

vres d'Agriculture de Magon le Carthaginois seroient traduits en Latin? Politique admirable aux yeux de quiconque sçait apprécier le mépris que cette Nation affectoit pour tous les autres peuples de la terre, auxquels elle ne daignoit point donner d'autre nom que celui de barbares!

Les autres publieront que plusieurs Auteurs modernes ont moissonné à pleines mains dans ces anciens Ouvrages, & qu'ils s'en sont appropriés les traits les plus exquis, de façon à y laisser à peine de quoi glaner après eux. Inutilement même voudrions-nous en disconvenir, puisque c'est un fait dont pourra s'affirmer, en parcourant notre Traduction, quiconque sera un peu versé dans la lecture des Ouvrages modernes; mais, quoiqu'il en soit, on ose assurer, sans craindre de blesser ceux qui peuvent être redevables d'une partie de leur réputation à cette moisson, & sans vouloir leur envier la gloire qu'elle a pû leur procurer, encore moins reprocher à qui que ce soit ses erreurs, qu'indépendamment de ce que nos

Auteurs anciens font des mines intarissables de richesses, le Lecteur fera toujours abondamment dédommagé de la peine qu'il prendra, toutes les fois qu'après la lecture des ouvrages modernes, il consultera les sources mêmes. En effet, il en est de ces sources comme de ces monumens anciens de la Législation Romaine, dont la sagesse a paru si évidente à toutes les nations, qu'ils ont mérité de devenir la base de tout enseignement public de Jurisprudence, même dans les pays qui se sont écartés des regles qu'ils contiennent. On devine aisément que je parle du Corps de Droit Civil, ce livre qui est peut-être celui qui a donné naissance au plus grand nombre de gloses, de commentaires, d'interprétations, de compilations: or je puis assurer, fondé sur une expérience inévitable à une personne de mon état, qu'après la lecture des Ouvrages même les plus célèbres qui sont éclôs de ses textes, on revient toujours avec un nouveau plaisir à leur lecture, & que plus on les presse, plus on parvient à en tirer, pour ainsi dire, un suc épuré. En

un mot, ne rougissons point de l'avouer : il étoit réservé aux Romains d'être nos maîtres en Agriculture, comme ils le font en Jurisprudence, & pourquoi ne dirions-nous pas comme ils le font en Poésie, en Eloquence & dans tous les Arts possibles.

On n'a rien négligé pour donner à cette Traduction toute la perfection dont elle étoit susceptible, autant qu'on s'en est trouvé capable, & comme on n'a eu en vue que de mettre entre les mains de tout le monde des ouvrages trop ignorés de nos jours, sans aspirer à la réputation d'Auteur, on a puisé de tout côté pour se procurer des secours, & l'on déclare avec franchise que l'on ne réclame presque, comme étant à soi, que la partie de cet Ouvrage, par laquelle on craint qu'il plaise le moins, c'est-à-dire, le style & la diction.

Ainsi on a consulté dans les difficultés qui se sont présentées des Médecins, des Botanistes, des Maîtres en l'Art Vétérinaire, des personnes adonnées soit par état, soit par goût aux opérations de la

campagne, à la nourriture des bestiaux, à la conservation & à la consommation des productions de la terre. On a eu sous les yeux toutes les éditions qui ont été données de nos Auteurs, & comme à travers la multiplicité immense des variantes occasionnées par celle des Manuscrits, il étoit très-difficile de se fixer sur quelque chose de certain, on a crû ne pas devoir adopter un Commentateur plutôt qu'un autre, & on s'est attaché en conséquence, sans prédilection pour aucunes leçons, à celles qui ont paru donner le meilleur sens & le plus complet, en se dispensant de les citer. On s'est même permis quelquefois de légers changemens dans les textes, mais on n'a usé de cette liberté que très-sobrement, & jamais dans d'autres endroits que dans ceux qui étoient absolument inintelligibles & abandonnés par tous les interpretes : encore a-t-on pris la précaution de rendre compte de ces changemens, & d'en montrer la nécessité.

Comme on a remarqué que les plus grandes obscurités des textes provenoient

de corrections qui ont été hafardées fur les Manufcrits , par des Grammairiens peu verfés dans les Arts , ainfi que chacun peut le reconnoître en lifant, entre autres chofes , la description du Preffoir de Caton , & celle de la Voliere de Varron , on s'eft fait aider dans la partie de l'Architecture , par un amateur très-intelligent (14) , qui même a bien voulu fe charger de donner les deffeins des Planches explicatives du texte , avec des Notes particulieres , tant pour le faire entendre , que pour rendre raifon des motifs qui ont indifpenfablement déterminé à y faire quelques changemens.

Pour éviter de groffir cet Ouvrage par des Notes , on ne s'eft permis aucune difertation , de telle nature qu'elle pût être , ni pour combattre les fentimens des Auteurs qu'on a traduits , ni pour prendre leur défenfe contre ceux qui les ont attaqués mal-à-propos : cet objet pourra faire la matiere d'un ouvrage poftérieur , dont les matériaux fe trouveront préparés au

(14) M. Goiffon , de l'Ecole Royale Vétérinaire.

fur & à mesure ; mais , pour celui-ci , on s'est contenté d'y rendre les Auteurs tels qu'ils font , de sorte que le Lecteur ne trouvera dans les Notes que ce qui est absolument nécessaire pour l'intelligence des textes , pour l'explication des usages anciens , & pour la connoissance des personnages & des traits de l'histoire ou de la fable , dont il fera fait mention. Les personnes instruites d'ailleurs pourront en conséquence négliger les Notes , en se rappelant que l'on n'a eu pour but que de mettre cet Ouvrage à la portée de tout le monde.

Une des plus grandes difficultés étoit de rendre en notre langue les noms des plantes , des grains , des fruits , & généralement de toutes les productions de la terre. On croit même cette difficulté insurmontable , vû le peu de lumieres que l'on a sur cet objet , puisqu'il n'y a personne qui ait encore pû déterminer avec quelque certitude ce que les Romains entendoient par *frumentum* , par *triticum* & par mille autres choses semblables de l'usage le plus commun , dont les noms varient même chez

nous, suivant les différentes Provinces : il feroit cependant bien important de sortir de cette ignorance profonde, & l'on ne fauroit trop exhorter les sociétés d'Agriculture, à tourner leurs recherches de ce côté. En attendant de nouvelles découvertes, on s'est trouvé réduit, pour vaincre cette difficulté, à la ressource bien pauvre, de s'en rapporter à un Dictionnaire connu. Celui *des Drogues simples* par M. Lemery, imprimé à Paris 1758, est celui auquel on a donné la préférence.

La variété des termes techniques de l'Agriculture, qui n'est pas moindre dans nos différentes provinces, que celle des noms des fruits, grains, légumes, &c. nous a aussi déterminés à ne nous servir que de ceux qui sont universellement adoptés, & à substituer aux autres des descriptions ou des images, auxquelles chacun pourra facilement appliquer les termes reçus dans sa Province. C'est le meilleur moyen que nous ayons trouvé pour nous faire entendre par-tout.

La réduction des poids, des mesures & des monnoies, à leurs valeurs actuel-

les, étoit une chose qu'on ne pouvoit pas se dispenser de faire dans un Ouvrage de la nature de celui-ci, mais on a regardé comme inutile & sujette à plusieurs inconvéniens la précaution de la faire à chaque occasion, & on a en conséquence conservé dans la Traduction leurs dénominations Latines ou Greques; mais on a mis à la fin de chaque traité une Table, dans laquelle cette réduction sera faite, le plus souvent d'après l'excellent Ouvrage d'Eisenchmidius, *De Ponderibus & mensuris veterum Romanorum*, imprimé à Strasbourg en 1737; quoiqu'en adoptant les décisions de cet Auteur, comme les plus probables dans des matières aussi obscures, on n'ait pas prétendu les garantir dans toutes leurs parties.

Il est à propos d'observer que rien n'étant plus fautif dans les manuscrits & dans tous les Livres anciens, que les nombres, on ne prétend point être à l'abri de la censure à l'égard de ceux auxquels on s'est attaché; ce sont communément ceux de l'Édition de nos Auteurs, donnée à Leipzig en 1734 par Gesner, sous le titre

de *Scriptores rei Rusticæ veteres Latini*, qui ont paru les moins déraisonnables, c'est pourquoi on ne s'en est point écarté, sans rendre compte dans les Notes des motifs qui ont porté à le faire.

Enfin, à la suite de cette première Table, on en a ajouté une autre, où seront les noms modernes des Villes & des Pays cités dans nos Auteurs, & dans laquelle seront rappellées toutes les particularités qu'ils en débitent dans le corps de l'Ouvrage, de façon que cette Table pourra, jusqu'à un certain point, tenir lieu d'une Table des Matières, & être de quelque utilité pour les recherches que nous venons d'exhorter à faire, sur les noms anciens des productions de la terre.

On auroit bien voulu pouvoir se dispenser de conserver les divisions par Chapitres, telles qu'elles se trouvent dans presque toutes les Editions modernes de nos Auteurs, attendu qu'elles ne sont sûrement point leur Ouvrage. En effet, il est constant que les anciens ne connoissoient point cette façon de distribuer leurs Ouvrages par Chapitres : la

seule distribution qu'ils connussent étoit celle par Livres , encore n'y avoient-ils recours que lorsqu'ils y étoient forcés par l'abondance de la matiere , qui auroit formé sans cela des volumes monstrueux ; & la variété des objets de leurs compositions ne les y décidoit nullement , parce qu'ils avoient l'art de lier & de fondre , pour ainsi dire , entre-elles les choses les plus disparates , de façon à n'en faire qu'un seul tout , dont on ne pût pas distinguer les joints , plus qu'on ne distingue ceux d'une statue , où les passages d'une couleur à une autre dans un tableau. On pourroit prouver ce que l'on avance ici par plusieurs Ouvrages anciens , comme les Métamorphoses d'Ovide , & l'Histoire naturelle de Pline , qui réunissent des matieres absolument disparates , mais qui sont si intimement liées entre-elles , qu'elles semblent placées à propos pour être lues à la suite les unes des autres ; mais il suffira de citer Varron & Columelle. Rien n'est en effet plus sensible que la liaison qui se trouve dans leurs Économies rurales , & quand on ne feroit pas assuré d'ailleurs par les

anciens Manuscrits , qu'elles n'étoient point divisées par Chapitres , on ne pourroit pas s'empêcher de reconnoître que cette division , telle qu'on la trouve dans les éditions modernes , est aussi contraire aux vues de leurs Auteurs , qu'elle répugne en bien des occasions au sens commun , en séparant les articles les plus nécessairement unis entre eux. Quoiqu'il en soit , on a crû devoir respecter ces divisions par Chapitres , tout absurdes qu'elles sont souvent , pour laisser aux Lecteurs la facilité de comparer les différentes parties de la Traduction , avec les Editions qu'ils pourront avoir à leur disposition.

Mais on n'a pas crû devoir user de la même complaisance , à l'égard des sommaires qui précèdent les Chapitres dans la plupart des Editions , non-seulement parce qu'ils sont de mains étrangères , mais encore parce qu'ils sont le plus souvent déplacés , & presque toujours très-mal-adroitement conçus. Comment , en effet , pouvoir attribuer ces sommaires aux Auteurs , qui , comme nous venons de le dire , ne divisoient pas même leurs Ou-

vrages en Chapitres ? & s'ils étoient d'eux ; feroient-ils auffi variés qu'ils le font dans les différens Manuscrits, & les plus anciens de ces Manuscrits feroient-ils précisément ceux qui en font le moins chargés ?

Ces observations nous conduisent naturellement à entrer dans un léger détail de la maniere dont l'usage de ces sommaires s'est introduit, & à montrer comment cet usage a été suivi d'une infinité de corruptions dans les textes.

Les anciens, comme nous l'observions à l'instant, écrivoient leurs Livres d'une seule teneur, sans les diviser par Chapitres ; ils ne connoissoient pas même les *à linea*, les points ni les virgules. Cependant ceux qui furent dans le cas d'écrire sur des matieres disparates, qu'ils prévoyoit ne pas devoir plaire à tout le monde, introduisirent l'usage des sommaires, sous le titre d'*indices*, de *summaria*, de *lemmata* : mais ils eurent soin de mettre ces sommaires à la tête (15) ou à la

(15) C'est ainsi que Pline, à l'exemple de Valerius Soranus, met à la fin de sa Préface, l'Index de toute son His-

fin (16) de leurs Ouvrages , pour faciliter les recherches de chacun , mais sans les distribuer dans le corps même de l'Ouvrage.

D'autres , comme notre Caton , qui jettoient les choses sur le papier à mesure qu'elles se présentoient à leur esprit , & sans observer aucun ordre , indiquèrent par les premières paroles de leur composition , la matière dont ils alloient traiter.

Ces deux méthodes donnerent lieu à un premier abus , qui fut bientôt suivi de plusieurs autres. En effet les copistes mirent d'abord en marge les sommaires de l'Auteur , vis-à-vis les endroits de l'Ouvrage auxquels ils pouvoient avoir quelque rapport , ou les paroles du texte qui indiquoient la matière dont l'Auteur alloit traiter , ou quelquefois même des sommaires de leur invention , dans le cas où ceux de l'Auteur , pour être déplacés , répondi-

toire naturelle , qui compose à lui seul le premier Livre de cette Histoire.

(16) Columelle annonce à la fin du Liv. XI. de son *Economie rurale* , par lequel il comptoit alors finir , que ce Livre étoit suivi d'un *Index*. Cet *Index* a été perdu par l'injure des temps.

rent mal au texte. Tant que ces sommaires restèrent à la marge, le mal n'étoit pas encore incurable; mais il vint ensuite d'autres copistes, qui inférèrent d'une façon absurde ces sommaires dans le texte même; à la vérité, ils les distinguèrent d'abord du texte en les écrivant en lettres rouges (17), mais ils furent suivis de copistes ignorans ou moins curieux d'embellissemens, qui négligerent cette précaution, de sorte que c'est à ces abus successifs, que l'on doit une partie de la corruption des anciens Livres, puisque ce sont eux qui ont donné lieu à des paroles du texte répétées ou tronquées, ainsi qu'à des paroles étrangères inférées dans le texte, & qui répugnent toutes également au sens de l'Auteur, soit en désunissant des articles essentiellement liés ensemble, soit en ne pouvant se rapporter qu'à une partie des choses qu'ils précèdent.

Il n'y a presque aucun de ces genres de corruption, que nous n'ayons rencontré

(17) C'est de cet usage que vient le mot de *Rubrica*, connu sur-tout dans les Livres de Droit, pour signifier les sommaires des Titres.

dans nos Auteurs , & sur-tout dans Caton ; & voici la regle que nous avons suivie , pour nous tirer de la perplexité dans laquelle elles nous ont souvent jettés : toutes les fois que nous avons trouvé dans les sommaires des choses nécessaires à l'intelligence du texte , nous les lui avons restituées , comme étant indubitablement de Caton , quand , au contraire , le texte nous a paru intelligible sans leurs secours , nous les avons rejetées comme étant d'une main étrangere.

Après avoir rendu un compte exact de notre travail , qui , comme l'on voit , a été assez pénible , pour nous mériter quelque indulgence , par rapport aux fautes dans lesquelles nous sommes tombés , nous croyons devoir donner une notice succincte de nos Auteurs & de leurs Ouvrages.

Le plus ancien de ces Auteurs , puisqu'il remonte à une antiquité de près de deux mil ans (18) , est M. P O R C I U S

(18) Caton mourut , selon Plin 14 , 4 , vers le temps de la prise de Carthage & de Corinthe , c'est-à-dire , environ 600 ans après la fondation de Rome , & 148 avant J. C.

CATON , plus connu sous les noms de Caton l'ancien (19) & de Caton le Censeur (20). On peut le regarder à juste titre comme le premier des hommes de son siècle en tout genre : il avoit en effet passé par toutes les Charges importantes de la République , & mérité les honneurs du Triomphe ; il réunissoit de plus en sa personne , ainsi que Pline nous l'apprend 7, 27, les qualités d'excellent Orateur , de Général accompli & de Sénateur parfait , à quoi on peut ajouter , d'après Valere Maxime , Liv. 8 , Chap. 7 , celle de très-bon Jurisconsulte. Ce grand homme , que les Romains regardoient comme le pere des Lettres , composa

(19) C'est le nom que lui donnent Horace , Pline & les autres Auteurs anciens , comme étant le premier de sa famille qui ait occupé des Charges distinguées à Rome. Il étoit arriere-grand-pere de Caton d'Utique.

(20) Son intégrité & sa sévérité dans l'exercice de la Censure , lui ont fait donner ce surnom exclusivement aux autres Catons , qui ont été également Censeurs : en effet sa sévérité étoit si grande qu'elle lui attira beaucoup d'ennemis de son vivant , puisqu'il fut accusé près de cinquante fois ; mais son intégrité mit toujours ses ennemis dans l'impuissance de terminer son innocence , & il fut toujours renvoyé absous.

plusieurs

plusieurs Ouvrages (21); mais entre tous les préceptes de toute espece qu'il avoit donnés à la nation Romaine, ce sont ceux d'Agriculture qui tiennent le premier rang au jugement de Pline 14, 4, quoiqu'il soit le premier, pour me servir de l'expression de Columelle 1, 1, qui ait essayé de faire parler Latin cet Art.

Or ce sont précisément ces préceptes, si exaltés par Pline, qui sont contenus dans l'Economie rurale, dont nous donnons la Traduction, quoique bien des gens aient prétendu que celle qui avoit été composée par Caton, est perdue. Pour prouver la fausseté de leur système, il suffiroit d'observer que tous les passages cités par Plutarque, Cicéron, Varron, Columelle, Pline, Palladius & Petrus Crescentius (22), comme tirés

(21) Pline, entre autres Ouvrages de lui, fait mention d'un Livre sur la Discipline militaire, & de plusieurs sur les Origines.

(22) C'est l'Auteur d'un Livre très-ancien intitulé *Commodorum ruralium liber*, dédié à Charles II, Roi de Jérusalem & de Sicile, qui a regné depuis 1287 jusqu'à 1308, dans

du Livre composé par Caton, sont rapportés ici dans les mêmes termes, ou avec très-peu de différences essentielles; joint à ce que l'Ouvrage en entier annonce l'antiquité la plus reculée, non-seulement par le langage, dont il est aisé de reconnoître la vétusté, en le comparant à celui des autres Auteurs Latins (23), mais encore par une certaine majesté de style & une gravité austère qu'il respire, ainsi que par la brièveté dénuée de tout ornement étranger, & approchante de celle des Oracles, qui semble y regner d'un bout à l'autre.

Mais comme il est essentiel d'affurer

lequel sont cités beaucoup de passages, tirés non-seulement de Caton, mais encore de Varron & de Palladius: comme il a été à portée de consulter les plus anciens Manuscrits, nous avons mis son Ouvrage dans la classe des Manuscrits de ces Auteurs, & nous nous en sommes utilement servi pour en éclaircir les endroits douteux.

(23) Il s'y trouve en effet des termes inconnus dans le reste de la Latinité, qui rendent ce Livre aussi obscur que pouvoient l'être ceux des Pontifes, d'autant que ces termes ont occasionné des corrections de Grammairiens, qui n'ont servi qu'à en augmenter l'obscurité.

l'ingénuité de notre Caton d'une façon non-équivoque, nous allons réfuter les objections principales sur lesquelles on s'est appuyé pour la révoquer en doute.

1°. Le plus ancien Commentateur de Virgile, Servius assure Liv. 2 des Géorgiques, que Caton avoit composé sur l'Agriculture plusieurs Livres, & que ces Livres étoient adressés à son fils. Or on ne voit ici ni cette pluralité de Livres, ni cette adresse au fils de Caton, puisqu'il est à présumer que si Caton eût adressé son Ouvrage à son fils, il l'auroit apostrophé soit au commencement, soit à la fin, comme on le voit pratiqué par Cicéron, Varron, Columelle & tous les autres Auteurs qui ont adressé leurs Ouvrages à quelqu'un. Quant à la pluralité de Livres sur l'Agriculture, attribuée par Servius à Caton, elle est démentie formellement par Cicéron (24); le silence de ce dernier sur l'adresse de cet Ouvrage

(24) *Quid de utilitate loquar stercorandi? dixi in eo Libro, quem de rebus rusticis scripsi. Cic. de Senect.*

au fils de Caton , suffiroit peut-être encore pour la rendre au moins suspecte , mais nous ajouterons qu'elle paroît inaliénable avec l'idée qu'en fait naître la lecture , idée qui ne permet pas de croire qu'il fut composé pour d'autres que pour des payfans (25). Ces erreurs de Servius , dont l'une est démontrée & l'autre très-probable , me feroient soupçonner que ce Commentateur a confondu dans sa mémoire le Livre de l'Agriculture de Caton , avec un autre Ouvrage du même Auteur , qui étoit adressé réellement à son fils , & qui est péri par l'injure des temps : Plin en fait mention 7 , 51. Au surplus , comme l'Economie rurale de Caton ne nous est pas parvenue complete , ainsi que nous le dirons plus bas , rien n'empêche qu'il ne s'en soit perdu , depuis Servius , quelque fragment , par lequel on auroit pû reconnoître qu'il l'avoit adressée à son fils.

(25) Voy. la Note 1 du Chap. CLVI, de l'Economie rurale de Caton.

2^o. Il semble qu'on pourroit induire de quelques passages de Pline, qu'il se trouve dans l'Economie rurale, que nous donnons comme de Caton, des choses qui ne peuvent absolument pas être attribuées à cet Auteur. Ce Naturaliste dit, par exemple, 17, 14, qu'il est aisé de voir par les Commentaires de Caton, qu'on ne connoissoit point de son temps d'autres sortes de greffe, que celle qui se faisoit entre le bois & l'écorce, ce qui paroît arguer de faux le Chapitre 41 de notre Caton, dans lequel sont décrites d'autres façons de greffer. Mais, en comparant ce passage de Pline avec un autre endroit du même Auteur (17, 15), où il cite lui-même comme de Caton, les autres façons de greffer de ce Chap. 41, on est forcé d'avouer que Pline tombe quelquefois en contradiction avec lui-même, pour se fier trop sur sa mémoire en citant ses Auteurs, & dès-lors l'objection proposée perd toute sa force.

On trouve encore un exemple semblable de contradiction dans le Chap. 13, du

Liv. 15, comparé avec le Chap. 6, du Liv. 18, puisqu'il est dit dans le premier que Caton n'a jamais fait mention des prunelles, & dans le second qu'il les a regardées comme un des signes qui dénotent une bonne terre. Il est même difficile de prononcer sur laquelle de ces deux assertions tombe l'erreur de Pline; ce qui est constant, c'est que les signes d'une bonne terre qu'il donne dans le dernier passage, comme d'après Caton, ne se trouvent point aujourd'hui dans cet Auteur: aussi le P. Hardoin a-t-il prétendu dans ses Notes, que l'on devoit lire *Magonis* au lieu de *Catonis*: mais sans avoir recours à cette correction, qui coupe plutôt la difficulté qu'elle ne la résout, j'aimerois mieux croire que les Manuscrits de Caton, dont Pline se servoit, étoient plus amples que ne le sont les éditions que nous en avons, & que son Economie rurale ne nous est parvenue que tronquée & mutilée, ainsi que beaucoup d'autres Ouvrages anciens, dont nous n'avons à proprement parler que des fragmens (26).

(26) On pourroit le prouver par Pline lui-même, qui dit

3°. On objecte encore contre l'Economie rurale, que nous donnons comme de

14, 8, que Caton, en enseignant la façon de faire du vin de Cos avec du vin d'Italie, a prescrit entre autres choses *de le laisser murir pendant quatre ans au Soleil*, puisqu'on ne trouve aucun vestige de ce précepte dans le Chap. 112 de l'Economie rurale de Caton, qui contient cette recette : à moins qu'on n'aime mieux suspecter Pline, avec quelques Interpretes, d'avoir confondu dans sa mémoire ce Chap. 112 avec le Chap. 106, où Caton, en donnant la façon de faire du vin Grec, dit qu'il faut *le laisser au Soleil*, non pas à la vérité pendant quatre ans, mais *pendant deux ans*, ce qui confirmeroit le reproche que nous faisons tout-à-l'heure à cet Auteur ; mais indépendamment de cette preuve, en voici d'autres auxquelles il n'y a point de réplique. 1°. On lit dans les anciens Manuscrits, après le dernier des Chapitres qui nous sont restés de l'Economie rurale de Caton, un Sommaire conçu en ces termes, *De offis Puteolanis*, qui annonce évidemment un Chapitre subséquent que nous n'avons plus. 2°. Columelle 2, 17 : 6, Pref. Cicéron, Liv. 2, *de officiis*, & Pline 18, 5, s'accordent tous trois à dire que Caton avoit prôné les prés d'une manière toute particulière, & qu'il leur avoit donné la préférence sur tous les autres biens de campagne. Or ce ne pouvoit être que dans son Economie rurale, & cependant on n'y trouve qu'un seul mot relatif aux prés dans le Chap. I, encore ce mot ne s'y trouve-t-il que pour mettre cette sorte de biens au-dessous des vignes, des jardins, des saussaies & des plans d'oliviers. En vain voudroit-on prétendre que ce que citent ces Auteurs comme de Caton, étoit une tradition, qui s'étoit transmise à la postérité par ceux qui la tenoient de la bouche de Caton, puis-

Caton , qu'un homme de l'esprit dont étoit cet agréable vieillard , suivant la peinture que nous en fait Cicéron dans son Traité de la Vieillesse , avoit dû orner son Ouvrage de quelques digressions , ou au moins de quelques descriptions agréables , telles que Cicéron lui en fait faire , & telles qu'en font Varron , Columelle , Plinè & tous les gens lettrés. Mais loin que la simplicité de cet Ouvra-

que s'il s'agissoit d'une tradition pareille , Columelle en la citant , se seroit servi de la formule dont il se sert 1 , 4 , en parlant d'un précepte que Caton n'avoit donné que de vive voix.

On a encore regardé , comme une preuve de mutilation dans notre Caton , ce que Columelle cite d'après lui 3 , 2 , *qu'il ne faut planter que des vignes qui ont une réputation établie , & ne garder que celles dont l'expérience aura confirmé la bonté ;* mais quoique ce passage ne se trouve point aujourd'hui dans Caton , il est possible qu'il ne s'y trouvât pas plus du temps de Columelle en propres termes , & que cet Auteur n'ait voulu que paraphraser le Chap. I de l'Economie rurale , où Caton dit que *la vigne est préférable à tout , pourvu qu'elle soit abondante en vin , & qu'il soit de bonne qualité :* on peut dire la même chose de plusieurs autres passages que Columelle semble avoir tirés de Caton , & qui cependant ne s'y trouvent point en termes exprès. Voy. 1 , 3 : 12 , 50 , &c.

ge puisse le rendre suspect , c'est précisément ce qui doit en confirmer l'authenticité, puisque ce n'est qu'un recueil de leçons à la portée de gens simples, vis-à-vis desquels par conséquent toute parade d'érudition eût été déplacée : d'ailleurs ce feroit se former une idée fautive de Caton, que de le juger sur la façon dont Cicéron le fait parler dans son Traité de la Vieillesse, puisque dans le fait, tel esprit qu'eût ce vieillard, il se sentoit encore de la rudesse de son siècle (27).

4^o. Enfin on reproche à notre Caton un défaut d'ordre & une confusion dans les idées, que l'on ne peut attribuer à cet Auteur sans lui faire injure : par exemple, le vœu pour les bœufs du Chapitre 83, se trouve enclavé entre tous Chapitres qui traitent de la pâtisserie ; le précepte relatif aux chiens du Chap. 124, interrompt une suite de Chapitres, où

(27) *Orationes ejus ut illis temporibus valdè laudo, significant enim formam quandam ingenii, sed admodum impositam & plane rudem, Cic. de Claris oratoribus.*

il est traité des façons de faire le vin ; & enfin le Chap. 38 , après avoir donné la méthode de construire un four à chaux & d'y mettre la pierre calcaire , revient à la construction de ce four. Mais indépendamment de ce que nous avons déjà remarqué , que cet Auteur jettoit sur le papier les choses à mesure qu'elles se présentoient à son esprit , & par conséquent sans s'astreindre à aucun ordre , il est très-vraisemblable que ces Chapitres ont été transposés de la place que l'Auteur leur avoit assignée (28) , soit par la négligence , soit par l'impéritie des Copistes & des Editeurs , & que c'est à eux à qui l'on est redevable d'une grande partie de cette confusion.

C'est encore à la négligence des Co-

(28) On ne peut douter de cette transposition par rapport au Chapitre dans lequel Caton traite des asperges , puisqu'on voit dans Plin 19 , 8 , que ce Chapitre étoit le dernier de tout l'Ouvrage dans les Manuscrits de son temps , au lieu qu'il est suivi aujourd'hui d'un autre Chapitre , qui n'étoit lui-même que l'avant-dernier dans les Manuscrits où se trouvoit le Chapitre *De offis Puteolanis*.

pistes qu'on doit attribuer les répétitions que l'on remarque dans les Chapitres 22 & 151, 131 & 150, 51, 52 & 133, 91 & 129, puisqu'autrement elles seroient inexcusables de la part d'un homme, tel que nous le dépeignent unanimement les anciens, sur-tout dans un aussi petit Ouvrage qu'est celui que nous lui attribuons. En effet, quand on voudroit tenter d'excuser ces répétitions, à peine tolérables dans un Ouvrage immense, par la raison que Caton jettoit les choses sur le papier à mesure qu'elles se présentoient à lui, sans se rappeler celles dont il avoit déjà traité, cette excuse ne pourroit pas s'appliquer à celles qui se rencontrent dans des Chapitres contigus, tels que le 114 & le 115, le 156 & le 157.

En un mot, quoique nous prétendions que l'Economie rurale que nous donnons, soit réellement l'Ouvrage de Caton, nous ne pouvons nous dissimuler que cet Ouvrage n'est pas sorti de ses mains dans la forme sous laquelle il paroît aujourd'hui, & qu'avant de nous parvenir, il a beau-

coup souffert de l'impéritie des Copistes & de l'injure des siècles : nous avouons même que les fragmens qui nous en restent sont si mal digérés & si mal cousus ensemble , qu'ils ne nous représentent tout au plus qu'une partie du Caton véritable , ou , pour mieux dire, des membres épars de cet Auteur. Aussi aurions-nous voulu qu'il nous eût été permis , pour le rapprocher le plus qu'il eût été possible de la façon dont il a pû & dû être écrit par son Auteur , d'en retrancher toutes les répétitions , & de transposer les endroits visiblement déplacés ; mais , comme ç'eût été plutôt fabriquer ce Livre que le corriger , nous nous sommes contentés , en attendant que la découverte de nouveaux Manuscrits fournisse des secours pour cette rédaction , de marquer dans nos Notes toutes les répétitions , ainsi que les places où devroient être remis les Chapitres transposés.

M. TERENTIUS VARRON, l'un des descendans de ce Collegue de Paul Emile , que le peuple Romain remercia pour

n'avoir pas désespéré de la République après la bataille de Cannes , joignoit à cette illustre naissance , qui le fit parvenir aux premières Charges de la République , la réputation de l'homme le plus docte de tous les Romains , réputation fondée principalement sur une quantité prodigieuse d'Ouvrages , entre lesquels son Economie rurale , divisée en trois Livres , tient un rang très - distingué , quoiqu'il l'ait composée à l'âge de 80 ans.

En effet , cet Auteur qui vivoit dans le bon temps de la Latinité , puisqu'il étoit presque Contemporain de Cicéron , s'étoit formé un style pur & élégant , par la lecture de tous les bons Auteurs , tant Grecs que Latins , & il y avoit puisé en même-temps cette connoissance profonde de l'Antiquité , tant sur l'Histoire que sur la Fable & sur les Loix , qu'il applique toujours avec intérêt aux choses , & souvent même aux mots , dont il donne en toute occasion des étymologies , auxquelles on ne peut méconnoître l'Auteur du *Traité sur la Langue Latine*. La forme

de dialogues qu'il a donnée à son *Economie rurale*, le choix des noms de ses Interlocuteurs toujours analogue aux objets qu'il a à traiter, les divisions & les sou-divisions auxquelles il a soumis l'Agriculture, les pléonasmes & les métaphores dont il a sçu orner cette matiere, ont fait dire avec raison à Columelle 1, 1, que c'est l'Auteur qui a le plus poli cet Art.

Son Ouvrage, tout ancien qu'il est (29), n'a pas autant souffert de l'injure des siècles que celui de Caton, si ce n'est vers la fin du troisieme Livre, qui paroît fort corrompue. Il n'est cependant pas hors de vraisemblance qu'il s'en est perdu quelque fragment, puisque l'Auteur annonce dans le premier Livre des divisions, qui ne sont point remplies par la suite, & qu'on lit dans Pline 18, 29, un passage cité d'après Varron, qu'on ne trouve plus dans son *Economie rurale*, quoiqu'il paroisse en avoir été tiré.

(29) Varron naquit environ 116 ans avant J. C.

L. JUNIUS MODERATUS COLUMELLE nous apprend lui-même qu'il étoit de Gadès, Liv. 10, & Contemporain de Senèque, 3, 3. Les voyages en Cilicie & en Syrie, dont il parle dans le Chap. 2, du Liv. 2, pourroient faire soupçonner qu'il y étoit chargé de quelque fonction publique, mais au moins ils ne permettent pas de douter que cet Auteur ne fût un homme de considération.

Entre plusieurs autres Ouvrages qu'il dit avoir faits 2, 11; 11, 1, ou qu'il se proposoit de faire 2, 22, il nous est resté de lui une Economie rurale en douze Livres, dont le dixieme, qui traite de la culture des Jardins, est en vers. C'est le monument de l'Antiquité le plus complet sur cette matiere, & le plus digne de notre attention, tant par l'éloquence avec laquelle elle y est traitée, que par l'élégance du style de cet Ouvrage.

L'Auteur, dont l'objet est de se donner pour un Maître d'Agriculture, ne paroît pas moins curieux de plaire en instruisant ses disciples, que de leur donner les précep-

tes les plus solides, en les mettant dans leur plus grand jour. Il ne lui suffit pas de dire le vrai, il veut encore le dire de la façon la plus convenable, & dans des termes toujours choisis & placés à propos, sans jamais se permettre une expression commune ou impropre, même dans les matières les plus triviales. Quelquefois il déploye les voiles de sa Prose, & s'éleve jusqu'à la Poésie, pour peu que son sujet le comporte; c'est ce qu'on peut remarquer particulièrement dans ses Préfaces, ainsi que dans les Chap. 10 & 21, du Liv. 3; 8, du Liv. 8; & 7, du Liv. 12. On diroit, à voir la multiplicité de formules différentes, toutes brillantes & étudiées, qu'il verse à pleines mains pour exprimer les mêmes choses, qu'il veut joûter avec la variété de la nature elle-même, & le disputer par son style à la fécondité des campagnes qu'il cultivoit.

Aussi cet Ouvrage a-t-il trouvé nombre d'admirateurs, dont les uns ont dit que si Orphée entraînoit les arbres à lui par son chant, Columelle en chantant
les

les travaux rustiques attiroit les Villes même à la campagne; d'autres, que Virgile, en laissant à la postérité le soin de traiter à son défaut de la culture des Jardins (30), sembloit avoir désigné Columelle comme le seul qui pût le remplacer en cette partie. Il est cependant à remarquer que Plin ne le cite jamais que pour le contredire, de façon qu'il est difficile d'excuser cet Auteur, sinon de jalousie, au moins de partialité.

Outre ces douze Livres, il en est un intitulé *De Arboribus*, que la plupart des anciennes éditions avoient inféré entre le second & le troisieme Livre de l'Economie rurale. Mais des critiques éclairés ont fort bien observé par la suite, que ce Livre n'étoit pas là à sa vraie place, 1^o. parce que les objets dont il traite sont traités de nouveau dans les Livres suivans (31), & qu'une pareille répétition ne

(30) *Verum hæc ipse equidem spatiis exclusus iniquis
Prætereo, atque aliis post commemoranda relinquo.*

Virg. 4. Georg.

(31) En effet, il traite depuis le premier Chapitre jusqu'au
Tome I. d

P R É F A C E.

pourroit provenir que d'une négligence qui n'est pas à présumer dans un Ouvrage aussi travaillé que le paroît celui-ci, 2^o. parce que , si ce Livre occupoit le troisieme rang dans le corps de l'Ouvrage , l'ordre des autres Livres qui paroît si méthodique , que chacun d'eux amene successivement le suivant , se trouveroit interverti (32), 3^o. enfin , parce qu'il n'est fait aucune

16, de la culture des vignes , à laquelle sont destinés les trois & quatrieme Livres ; dans le Chap. 29 , des faussaies , des genefts & des roseaux , dont il est traité dans les Chap. 30 , 31 & 32 du Liv. 4 ; dans le Chap. 17 des oliviers , dont il est traité dans les Chap. 8 & 9 , du Liv. 5 ; enfin tout ce qui se trouve depuis le Chap. 18 de ce Livre jusqu'à la fin , est presque répété mot pour mot depuis le Chap. 10 du Liv. 5 , jusqu'à la fin de ce Livre , sauf le Chap. 30 du Liv. *De Arboribus* , relatif à la culture des jardins , matiere réservée pour le Liv. 10 : & si on trouve quelques différences dans ces répétitions , elles ne paroissent être que des corrections faites par un Auteur qui a relû son Ouvrage , & qui l'a travaillé de nouveau.

(32) Par exemple , Columelle dit au commencement du Liv. 8 , qu'il en a déjà donné sept , ce qui seroit faux , puisqu'il en auroit donné huit , si l'on comptoit ce Livre *De Arboribus* pour le troisieme ; il cite de même 12 , 13 , des choses du septieme Livre , qui seroient dans le huitieme à ce compte.

P R É F A C E. lj

mention dans ce Livre de Silvinus , à qui Columelle a dédié son Ouvrage , comme il en est fait mention dans tous les autres.

La justesse de ces observations en a porté d'autres à douter que ce Livre fût de Columelle , & on l'a en conséquence attribué à différens Auteurs , & particulièrement à un certain Gargilius Martialis , Auteur obscur & postérieur à Columelle , qui paroît effectivement avoir écrit sur des matieres du même genre (33). Mais il n'est pas possible d'admettre ce systême , par la raison que Plinè & Palladius , en citant , l'un 17, 21 , l'autre Febr. 10 & Oct. 3 comme de Columelle , des passages qui ne se trouvent pas dans les douze Livres de l'Economie rurale , mais dans le Livre *De Arboribus* , ne permettent pas de douter que ce Livre ne soit

(33) Gesner a donné dans son Edition des Auteurs rustiques , un petit fragment sous le titre de *Cura boùm ex corpore Gargilii Martialis* , que nous n'avons pas crû devoir traduire , tant à cause de son peu d'importance , que parce que ce n'est qu'un morceau détaché , mutilé & plein de fautes grossieres.

réellement de Columelle , quoiqu'il ne doive pas faire corps avec les douze autres Livres de son Economie rurale.

Voici donc ce que l'on peut conjecturer : c'est que Columelle s'étoit d'abord effayé sur les matieres rustiques , en composant deux Livres , l'un qui avoit pour objet la culture des champs , & l'autre celle des arbres ; que ces Livres ayant été bien accueillis du Public , il les aura ensuite revus & augmentés , au point de les refondre tout-à-fait , & de refaire le premier en deux Livres & le second en trois , qui forment ensemble les cinq premiers des douze Livres de son Economie rurale. Cette conjecture est d'autant plus vraisemblable , que le Chap. 3 , du Liv. *De Arboribus* , renvoie au premier Livre à l'occasion des signes auxquels on reconnoit une bonne terre , quoique , dans le fait , ces signes , qui se trouvoient sans doute dans le Livre unique , qui avoit pour objet la culture des champs , se trouvent dans le second Livre de l'Economie rurale.

Ainsi , on doit regarder les cinq premiers Livres de l'Economie rurale de Columelle , comme une *Prælectio repetita* , pour me servir de l'expression de Justinien , *L. unica , C. de emendatione Codicis* , qui auroit dû naturellement faire tomber dans l'oubli les deux Livres *primæ prælectionis* , comme il est arrivé à l'égard du Code *primæ prælectionis* : mais par un hazard singulier , le premier de ces deux Livres est le seul qui ait été perdu , & le second s'est sauvé du naufrage des temps , & nous est parvenu sous son ancien titre , *De Arboribus*.

On voit par - là quelle a été l'impéritie des anciens Editeurs , qui ont incorporé mal-adroitement ce Livre avec les douze autres de l'Economie rurale , & combien Gesner à eu raison de l'ôter de la place qu'il occupoit dans les Editions précédentes , pour le mettre à la suite des douze autres Livres , comme un morceau absolument isolé & indépendant d'eux. Nous avons poussé le scrupule plus loin , en ne prenant pas la peine de le traduire , tant

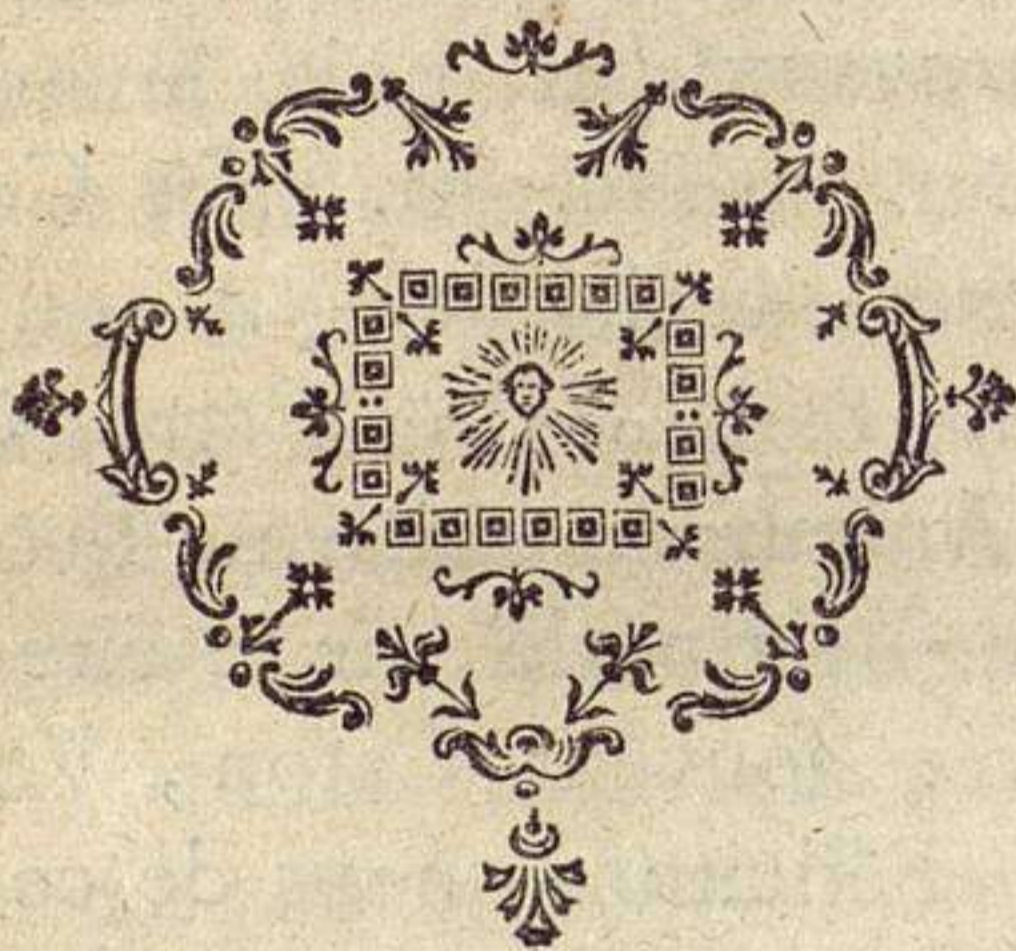
pour éviter de grossir nos volumes par des répétitions inutiles, que pour nous conformer plus strictement à l'intention de Columelle lui-même, qui a prétendu l'abroger; mais nous avons eu l'attention de mettre en Notes, dans les Livres 3, 4 & 5, les différences remarquables entre les deux Editions.

On n'a rien de certain sur la personne de PALLADIUS, non plus que sur le temps où il vivoit. Cassiodore est le plus ancien Auteur qui fasse mention de lui. Si l'on fait attention à la rudesse de son style, à la division de son Ouvrage par Chapitres, à la distribution monotone des opérations rustiques, suivant l'ordre des mois de l'année, toutes choses qui ne respirent plus le génie des anciens Romains; on ne sçauroit trop le rapprocher des Auteurs modernes. Ce n'est pas que le fond de son Ouvrage ne soit d'ailleurs très-estimable: en effet, non-seulement il a puisé dans les meilleures sources, dans Caton, Varron, Columelle, Gargilius Martialis, Magon le Carthaginois & au-

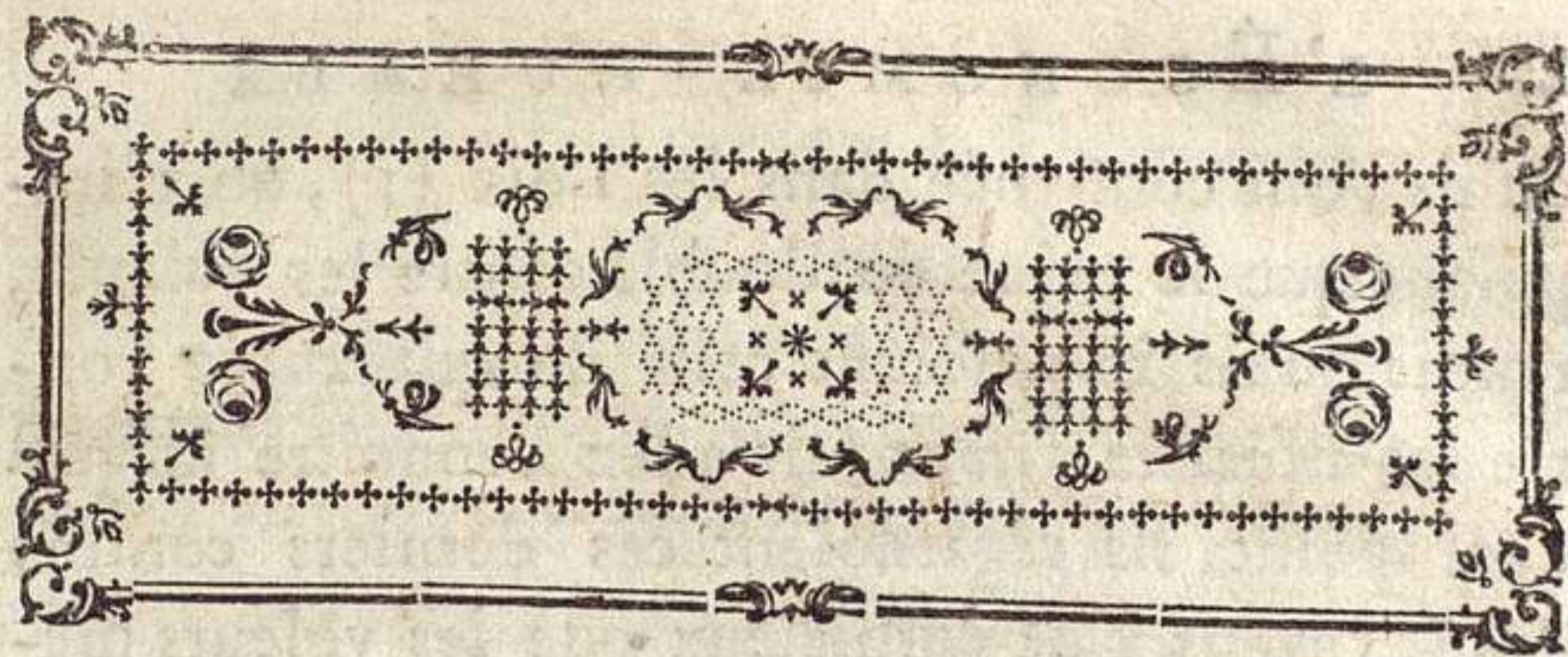
tres, mais il s'est encore approprié toutes les découvertes que l'expérience, cette maîtresse de tous les Arts, avoit fait faire depuis ces Auteurs jusqu'à lui. Telle a même été la fortune de cet Auteur, que tout inférieur qu'il soit à Columelle, il lui a cependant été préféré par tous les Agriculteurs qui sont venus après lui, soit que son Ouvrage fût plus à leur portée que celui de Columelle, soit que la distribution des travaux par mois favorisât davantage leur paresse. En effet Columelle paroît comme caché dans un oubli profond depuis Palladius, & Pétrus Crescencius, cet Auteur du treizieme siecle, dont nous avons déjà parlé, ne le cite jamais, quoiqu'il cite souvent Caton, Varron & Palladius. Félicitons-nous de ce que ce mauvais goût ne nous a pas fait perdre un monument de l'Antiquité aussi intéressant.

On a mis dans la classe des Ouvrages relatifs à l'Economie rurale, les quatre Livres de l'Art Vétérinaire de VEGETE, (Auteur connu d'ailleurs par son Traité

De re Militari) non-seulement à cause de l'affinité qui est entre l'Art Vétérinaire & celui de l'Agriculture, mais encore parce que ces Livres facilitent l'intelligence de quelques endroits de Columelle, qui s'y trouvent même répétés presque mot pour mot.



L'ÉCONOMIE



L'ÉCONOMIE

RURALE (*)

DE MARCUS PORCIUS CATON.



INTRODUCTION.

IL SEROIT fans doute avantageux de travailler à augmenter son bien par le commerce , s'il n'y avoit pas tant de risques à courir dans cette profession : comme il le seroit de prêter à usure, si ce métier étoit aussi honnête qu'il est lucratif. Mais la façon de penser de nos Ancêtres, telle

(*) Quoique Agellius 3, 14, & Varron, 1, 2, 28, citent cet Ouvrage sous le titre de *l'Agriculture*, & que leur sentiment paroisse favorisé par Plin, 14, 4, & par Columelle 11, 12, on ne peut pas douter que Caton ne l'ait

2 L'ÉCONOMIE RURALE

qu'ils l'ont consignée dans les Loix (1), en n'imposant que la peine du double contre les voleurs, tandis qu'ils imposoient celle du quadruple contre les usuriers, nous fait assez connoître jusqu'à quel point ils regardoient ces derniers comme des Citoyens plus pernicious que les voleurs même (2) : vouloient-ils au contraire louer un honnête homme, ils ne lui donnoient pas d'autre

intitulé de *l'Economie rurale*, tant parce que Cicéron, dans son Dialogue de la Vieillesse, le lui fait dire expressément, que parce que ce dernier titre est le plus propre à embrasser tous les objets qui sont traités dans le corps de l'Ouvrage. Cependant l'autorité de tant d'anciens Auteurs, me feroit soupçonner que Caton avoit ainsi réuni ces deux titres de *l'Agriculture* ou de *l'Economie rurale*, de même que Salluste a intitulé deux de ses livres *Catilina* ou *la guerre Catilinaire*, *Jugurtha* ou *la guerre Jugurthine*. Agellius même confirme ce soupçon, lors qu'après avoir cité cet Ouvrage 3, 14, sous le titre de *l'Agriculture*, il le cite de nouveau 10, 26, sous celui de *l'Economie rurale*.

(1) Il y a lieu de croire que Caton a en vue les Loix des douze Tables, quoique nous n'en ayons pas de preuves positives relativement aux usuriers. Tacite nous apprend, à la vérité, que ces Loix défendoient l'usure, mais ni lui, ni d'autres ne font mention de la peine qu'elles prononçoient contre les usuriers. Pour ce qui concerne les voleurs, il nous reste un fragment de ces Loix, absolument conforme à ce que dit ici Caton.

(2) Ce principe étoit si présent à notre Auteur, que quelqu'un lui demandant un jour ce que c'étoit que faire l'usure, il ne lui répondit pas autrement, qu'en lui demandant à son tour ce que c'étoit que tuer un homme.

titre que celui de bon cultivateur, & de bon laboureur, comme s'ils n'eussent point connu d'éloge plus magnifique que celui-là. Ce n'est pas que je ne fasse cas d'un Commerçant actif & vigilant, qui travaille à aggrandir sa fortune; mais comme je l'observois tout à l'heure, ces sortes de gens exercent une profession périlleuse, & sujette à bien des accidens: au lieu que les Cultivateurs sont ceux qui donnent à la République les hommes les plus robustes, & les plus braves soldats; outre que le gain qu'ils font est le plus honnête, le plus solide, & le moins sujet à exciter l'envie; & qu'enfin ceux qui s'adonnent à cette profession sont toujours éloignés de l'occasion de concevoir de mauvais projets. Mais pour en venir au but que je me suis proposé, voici la première instruction que j'ai à donner.

CHAPITRE PREMIER.

QUAND vous penserez à faire l'acquisition d'un fond de terre, mettez-vous bien dans la tête que c'est une opération qu'il ne faut pas faire à la hâte, & que vous ne devez pas épargner vos peines à le bien visiter auparavant, ni vous en tenir à une simple inspection. Plus vous visiterez souvent un fond de terre, plus il vous plaira s'il est bon. Faites attention à l'extérieur des voisins; si le pays

4 L'ÉCONOMIE RURALE

est bon, ils auront infailliblement le teint brillant & fleuri. Réfléchissez aussi avant que d'en faire emplette, si vous ne vous embarquez pas dans une mauvaise affaire, & dont vous ne puissiez pas vous tirer avec avantage (1) : examinés par conséquent s'il est sous un bon climat, & qui ne soit point sujet aux orages. Indépendamment de tous ces accessoires, il faut que le sol soit par

(1) Il y a des Interpretes qui prétendent que Caton recommande par ces paroles *uti inde exiri possit*, d'examiner s'il y a des débouchés dans le pays pour faciliter le transport des productions, mais outre qu'il est difficile d'appliquer ce sens au mot *exiri*, il semble que ce ne seroit pas en entrant dans un fond, qu'un acquéreur pourroit faire un pareil examen. D'autres veulent que ceci se rapporte à la salubrité du lieu, comme si Caton recommandoit de prendre garde que ce fond, étant mal sain, ne servît de tombeau à son maître; & ils appuient leur interprétation sur la liaison qui se trouve entre ces paroles prises en ce sens, & les suivantes. Personne ne niera que notre interprétation ne puisse s'adapter aux termes du texte, & elle a du moins cet avantage sur les autres, qu'elle renferme un précepte qui ne se trouve pas ailleurs dans ce Chapitre, & qu'il est cependant difficile de croire que Caton ait omis : Au lieu qu'il est parlé plus bas de la salubrité du fond, *loco salubri*, de même qu'il y est parlé des débouchés; *oppidum validum*, &c. Si l'on nous objecte le peu de liaison avec la phrase suivante, nous avons à répondre qu'il ne faut que lire avec un peu d'attention cet Ouvrage, pour s'apercevoir que Caton ne s'astreint point à lier ses préceptes les uns avec les autres, & qu'il se contente de les donner tels qu'ils lui viennent à l'esprit.

lui-même d'une bonne qualité; qu'il soit situé au pied d'une montagne, autant qu'il sera possible, exposé au midi & dans un endroit sain : que l'on y ait beaucoup de gens de journée sous sa main, & un bon réservoir à sa portée : qu'il avoisine une grande ville, ou la mer, ou un fleuve navigable, ou enfin un grand chemin qui soit en bon état, & bien fréquenté. Il faut choisir une contrée dont les habitans soient constans, & que ceux à qui il sera arrivé d'y vendre quelques possessions, soient dans le cas de s'en repentir. Il faut encore qu'il soit bien bâti. Ne négligez point, sans raison particulière, de faire attention au goût habituel du propriétaire; en effet, si c'est un bon cultivateur, & qui se plaise aux bâtimens, votre acquisition n'en fera que meilleure. Quand vous irez voir la Métairie, examinez s'il y a beaucoup d'ustenciles à l'usage du pressoir & un grand nombre de futailles (2); si vous n'en trouvez pas beaucoup, c'est une preuve certaine que la terre n'est pas d'un grand rapport. En général il faut qu'un fond de terre soit avantageusement situé, & qu'il n'ait de meubles, & d'outils que ce qu'il en faut pour le

(2) Nous traduisons *dolia* par futailles, mais nous observerons avec Pline, 14, 47, qu'elles n'étoient pas de bois comme les nôtres, mais de terre, & que l'usage étoit de les ensevelir sous terre, ou de les laisser exposées à l'air. C'est pour cela qu'on les cercloit avec du plomb, ou du moins avec du bois qui pût & résister à l'humidité, & les préserver de fracture, Chap. XXXIX.

6 L'ÉCONOMIE RURALE

faire valoir. Evitez donc qu'il n'entraîne après lui un trop grand attirail, & par conséquent trop de dépenses. Rappelez-vous qu'il en est d'un fond de terre, comme d'un homme, dont il ne reste pas grand bénéfice, tel lucratif qu'il soit, lorsqu'il est coûteux à entretenir. Si vous me demandez quel est le fond dont je ferois le plus de cas, je vous répondrai qu'en supposant que vous achetiez la valeur de cent *jugera* de terre dans un excellent terrain, c'est la vigne qui sera préférable à tout, pourvû qu'elle soit abondante en vin, & qu'il soit de bonne qualité; vient ensuite un jardin bien arrosé, puis une faussaye, puis un plan d'oliviers, puis une prairie, puis une terre à bled, puis un bois taillis, puis un verger planté en arbres fruitiers, & enfin une chenaye.

CHAPITRE II.

DEVOIRS du Chef de famille. (1) Sitôt qu'il est arrivé à sa Métairie, & qu'il a rendu ses devoirs

(1) Nous traduisons *Paterfamilias* par *Chef de famille*, pour nous conformer à la délicatesse des Romains, à qui le titre de *maître* étoit odieux, comme rappelant trop l'idée de servitude qui leur faisoit horreur. Aussi pour établir une espece d'égalité entre les Maîtres & les Esclaves, ainsi que Sénèque nous l'apprend, *Ep.* 47, avoit-on donné aux premiers le titre de *Paterfamilias*, & aux autres celui de *fa-*

au Dieu Lare (2), il doit faire le tour de sa terre dès le jour même, s'il est possible, sinon dès le lendemain. Quand il aura pris connoissance de l'état de la culture, & des travaux qui sont faits, ainsi que de ceux qui sont à faire, il fera venir le jour suivant son Métayer (3), & l'interrogera tant sur les travaux qui sont faits, que sur ceux qui restent à faire, en s'informant si les premiers ont été faits à propos, & s'il reste assez de temps pour achever les autres; il se fera rendre compte de ce qui aura été récolté, en vin, en bled, & en tout autre genre de productions. Quand il sera bien au fait sur tous ces objets, s'il ne trouve pas que les travaux soient aussi avancés qu'ils devroient l'être, il faut qu'il se fasse rendre compte par détail du nombre d'ouvriers, qui auront été employés & de celui des journées. Le Métayer ne manquera pas de lui dire qu'il n'y a pas de sa faute; & que la mauvaise santé des Esclaves, les temps fâcheux, les Fêtes, ou la nécessité de travailler à quelque ouvrage public, les a forcément retardés. Mais quand il lui aura allégué ces raisons ou d'autres semblables, il calculera de nouveau avec lui

miliares, comme s'ils n'eussent composé tous ensemble qu'une seule & même famille.

(2) C'étoit le Dieu particulier de chaque maison, au culte duquel le foyer de la maison étoit spécialement consacré.

(3) C'étoit l'Esclave qu'un Chef de famille mettoit à la tête d'une possession pour la régir, & qui commandoit à tous les autres Esclaves employés à la faire valoir.

8 L'ÉCONOMIE RURALE

le nombre des journées employées, en le comparant avec la quantité d'ouvrage qui se trouvera faite. S'il y a eu des temps pluvieux, il verra combien ils auront duré, & s'il n'y a pas de certains travaux que l'on auroit pû faire même pendant la pluie, comme de rincer les futailles, de les enduire de poix, de nettoyer la Métairie, de remuer le bled, de jeter le fumier hors des écuries, & de le mettre au tas, de cribler les semences, de rajuster les vieux cordages, & d'en faire de nouveaux : Les gens, dira-t-il, ont dû raccommoder leurs casques, & leurs capuchons (4). Les jours de Fêtes, ils ont pû nettoyer les anciennes fosses (5), paver le grand chemin, couper les ronces, bêcher le jardin, ôter des prés les pierres & les mauvaises herbes, arracher les épines, broyer le bled (6), curer les réservoirs. Enfin, si les Es-

(4) La casaque étoit un habillement des gens de la campagne, qui leur couvroit tout le corps, depuis les épaules jusqu'au-dessus du genouil, & le capuchon leur enveloppoit la tête & les épaules, en leur laissant la liberté de se découvrir la tête.

(5) Il n'étoit pas permis de travailler à faire de nouvelles fosses les jours de Fêtes, c'est pour cela qu'au rapport de Varron, un certain Prêtre de Mars, nommé Fulvius Flaccus qui étoit très-versé dans la connoissance du droit des Pontifes, vouloit qu'on choisît les jours de Fêtes de préférence pour marier les veuves, & qu'on s'abstint de marier les filles ces jours-là.

(6) Ils broyoient le bled dans un mortier, après l'avoir fait griller, comme nous faisons le café, & n'employoient

claves ont été malades, il observera qu'on n'a pas dû leur donner autant d'alimens qu'on a fait. Si au contraire il a la satisfaction de voir que rien n'est en défaut, il donnera ses soins à faire achever ce qui reste à faire. Il entrera en compte avec son Métayer de l'argent, du bled, du fourage qu'il peut avoir en réserve : il fera la même chose pour le vin, & pour l'huile, afin de voir ce qui en aura été vendu, ce qui aura été soldé, ce qui est redû, ce qui reste à vendre ; s'il y a des cautions à recevoir, il les fera donner. Il se fera représenter l'état des provisions de la maison, & s'il manque quelque chose pour le courant de l'année, il le fera acheter, comme au contraire s'il se trouve du superflu, il le fera vendre. Il fera donner à loyer ce qui est à louer : il ordonnera les ouvrages qu'il voudra faire faire, ainsi que ceux qu'il voudra faire donner en entreprise, & il en arrêtera l'état par écrit ; il examinera le bétail ; il réglera les ventes qu'il y aura à faire : car il faut qu'il fasse vendre non-seulement ce qui restera d'huile, de vin, & de bled, au cas qu'il en trouve un bon prix ; mais encore les bœufs qui seront trop vieux, le bétail qui se trouvera défectueux, ainsi que les agneaux nouvellement sevrés qui seront destinés au boucher (7), la laine, les

gueres le moulin à cet usage, quoiqu'ils le connussent, comme nous verrons par la suite.

(7) Nous avons pris le premier *delicula* dans un sens, & le second dans un autre, pour étendre la pensée de Caton : dans

peaux, les vieilles voitures, les vieux ustensiles de fer, les vieux Esclaves, ou ceux qui seront malades (8), enfin tout ce qu'il aura de superflu. Car un pere de famille doit être curieux de vendre, & non pas d'acheter.

CHAPITRE III.

IL faut s'attacher à planter sa terre dès la première jeunesse; quand il est question de bâtir, on doit à la vérité réfléchir long-temps auparavant de le faire, mais quand il est question de planter, ce n'est pas le cas de réfléchir, c'est le cas d'agir. On ne bâtira donc que lorsque l'on approchera de trente-six ans, encore faudra-t-il que l'on ait alors sa terre toute plantée. L'étendue des bâtimens d'une Métairie, doit être proportionnée à celle de la terre pour laquelle ils sont construits; & il faut également éviter qu'ils ne lui soient ou inutiles pour être trop vastes, ou insuffisans pour être trop resserrés. Il est bon que la partie de la Mé-

le premier sens ce mot vient de *delinquere*, qui signifie la même chose que *deficere*; dans le second, il vient du mot *delicus*, qui veut dire *sevré*.

(8) Comment ne pas condamner, avec Plutarque, l'inhumanité de ce précepte? mais la dureté de ces austeres Romains du premier âge, étoit telle, qu'ils ne connoissoient point d'autre union entre les hommes, que celle dont l'intérêt étoit la base.

tairie, (1) que l'on destine aux opérations rustiques, soit bien construite; & qu'elle soit pourvue d'un cellier pour l'huile, d'un autre pour le vin, & d'une grande quantité de futailles, afin que le propriétaire puisse attendre la cherté de ces denrées sans se gêner; outre l'intérêt qu'il y trouvera, ce fera une preuve de frugalité (2) qui ne peut que lui faire honneur. Il faut avoir de bons pressoirs, si l'on veut que l'huile & le vin soient bien façonnés. Faites l'huile aussitôt que les olives seront récoltées, dans la crainte qu'elles ne viennent à se gâter. N'oubliez pas qu'il survient toutes les années de gros orages qui les font com-

(1) Les Romains, comme nous l'apprend Columelle 1, 6, divisoient leurs Métairies en trois parties adjacentes: l'une qu'ils appelloient *villa rustica*, étoit destinée aux opérations rustiques, & comprenoit l'habitation du Métayer, & de tous ceux qui étoient employés sous ses ordres, les basses cours, les étables, les hangards pour mettre les voitures & les instrumens de culture à couvert, &c. L'autre qu'ils nommoient *villa fructuaria* étoit destinée à la garde des productions de la terre; elle comprenoit les greniers, les celliers, les pressoirs, &c. Et la troisième qu'ils appelloient *villa urbana* étoit réservée à l'habitation du propriétaire. Caton traite ici des deux premières parties, il traitera de la troisième dans le Chapitre suivant.

(2) On a traduit le mot *virtus* par *frugalité*, parce que les anciens Romains à qui le luxe étoit encore inconnu, faisoient un si grand cas de cette vertu, qu'ils la regardoient comme la perfection de toutes les autres. Aussi pour désigner un homme vertueux, n'avoient-ils pas d'expression plus choisie que celle d'*homo frugi*.

munément tomber. Si vous avez soin dans ce cas de les enlever de bonne heure, & que les ustensiles de votre pressoir soient en état, ces orages ne vous feront aucun tort, & votre huile n'en sera que meilleure, & d'une plus belle couleur (3); mais si l'olive reste trop long-temps sur la terre, ou sur un plancher, elle se corrompra, & ne donnera que de l'huile rance. Il n'y a pas d'olive qui ne puisse donner une huile verte & bonne, quand on la fait à temps. Pour un plan d'oliviers de cent vingt *jugera*, il faut avoir deux assortimens complets de tout instrument & ustensiles nécessaires à la confection de l'huile. Si le plan est bon & bien cultivé, & qu'il rende abondamment, il faut avoir deux bons *trapetes* (4) pour le service journalier (T); sçavoir un pour chaque assortiment d'instrumens de pressoir, & en outre un troisieme de réserve, afin que s'il arrive quelque accident aux

(3) Ils distinguoient de trois especes d'huile, l'aigre, la verte & la mure, Col. 12, 50, selon qu'elle étoit faite avec des olives plus ou moins mûres : la premiere passoit pour la meilleure.

(4) Ils appelloient ainsi la machine qui servoit à écacher les olives; elle sera décrite plus bas, Chap. XX & suivans : Varron, dans son Traité de la langue latine, prétend qu'elle pouvoit bien tirer son nom du mot *terere* qui signifie *broyer*; mais cependant il n'ose pas assurer que ce ne soit pas un nom grec : effectivement ce soupçon est d'autant plus probable, que Plin 7, 57, en attribue l'invention à Aristée l'Athénien.

meules (X), on ait un autre *trapete* tout prêt où l'on puisse transporter les olives. Il faut également que chaque pressoir ait ses cordes de cuirs, ses fix leviers (λ), ses douze aiguilles (ϕ), ses cables de cuir (γ), & sa paire de mouffles (ζ) garnie de ses cordes de genêts d'Espagne (δ). Les plus expéditives sont celles dont la châte supérieure contient huit poulies, & l'inférieure six (6) : si l'on veut y ajouter un tour à deux roues pour en tirer les cordes en contre-bas, l'ouvrage se fera à la vérité plus lentement, mais il sera moins pénible (7).

Nota. Les lettres qui servent ici de renvois, doivent se reporter à l'Explication des Figures que l'on trouvera à la fin de l'Ouvrage.

CHAPITRE IV.

IL faut avoir des Etables à bœufs convenables, de bonnes mangeoires, & des rateliers d'un pied de distance entre mur & barreaux, pour que les

(5) Il les appelle *Græcanicas*, parce que l'invention en étoit due aux Grecs.

(6) Caton entend ici des mouffles à deux cordes pour une, telles qu'on en fait encore de nos jours.

(7) On pouvoit avoir un tour monté à deux roues dans chaque hangard, & des crampons en terre pour en arrêter le fût au lieu convenable, & au moment du besoin. Dans le plan que nous donnerons à la fin de l'Ouvrage, ces

14 L'ÉCONOMIE RURALE

bœufs ne fassent point litiere de leur fourage (1). Il faut arranger, selon vos moyens, le corps de logis que vous habiterez dans votre Métairie. Si ce corps de logis est bien construit & situé avantageusement dans un bon fond, de façon que vous soyez logé commodément à la campagne, vous visiterez plus volontiers, & plus souvent cette possession, & dès-lors elle améliorera, les choses en feront mieux faites, & vous en retirerez plus de profit, l'œil du maître étant toujours plus profitable que son éloignement (2). Soyez obligé envers vos voisins, & ne souffrez pas que vos gens les offensent. Toutes les fois qu'ils vous verront de bon œil, vous trouverez plus de facilité à vendre vos denrées, à faire faire vos ouvrages, à louer des journaliers. Si vous êtes dans le cas de bâtir, leurs journées, leurs bêtes de somme, & tous les matériaux qu'ils pourront avoir seront à votre service. Enfin si vous vous trouvez exposé à quelque danger, (dont Dieu vous garde) ils se feront un plaisir de vous secourir.

crampons seroient entre les deux treuils, & le tour serviroit dans une seule & même place pour l'un & l'autre arbre.

(1) Ceux qui ont divisé Caton en Chapitres, auroient pû en faire commencer un ici.

(2) Il est fâcheux que notre langue ne nous permette pas de traduire ce passage littéralement, *le front marche avant l'occiput.*

C H A P I T R E V.

V O I C I en quoi consiste le devoir d'un Métayer. Il faut qu'il soit rangé dans sa conduite, qu'il observe les jours de Fêtes, qu'il s'abstienne de ce qui appartient aux autres, & qu'il conserve avec soin ce qui lui appartient; qu'il appaise les disputes qui s'élèveront entre les gens de la maison; & que si l'un d'eux fait quelques fautes, il l'en punisse avec modération: il faut qu'il veille à ce qu'ils soient bien entretenus, de façon qu'ils ne souffrent ni du froid, ni de la faim, & qu'il les exerce bien au travail; c'est le vrai moyen de les empêcher de mal faire ou de voler. Il dépend de lui qu'ils se comportent bien, il n'a pour cela qu'à ne leur pas donner de mauvais exemples: s'ils souffrent patiemment qu'ils se dérangent, le maître ne doit pas laisser sa négligence impunie. Il témoignera son contentement à ceux qui feront le mieux leur devoir, afin d'exciter par-là les autres à bien faire. Un Métayer doit être sédentaire, toujours sobre, & ne pas manger hors de chez lui. Il faut qu'il tienne toujours son monde en haleine, & qu'il veille à ce que les ouvrages que son maître aura commandés se fassent exactement. Il ne faut pas qu'il croie avoir plus de bon sens que son maître. Il faut qu'il regarde les amis de son maître comme les siens propres, & qu'il défere

aux avis de ceux qu'il lui aura ordonné de consulter. Il ne doit point faire de sacrifices, si ce n'est aux Fêtes des compitales (1) dans les carrefours, ou dans l'âtre de son feu (2). Il ne doit pas prêter sans un ordre spécial de son Maître, mais il doit faire rentrer ce que son Maître aura prêté. Il ne prêtera donc à qui que ce soit ni graine pour semer, ni victuailles, ni bled, ni vin, ni huile. Il aura seulement deux ou trois maisons auxquelles il s'adressera, pour emprunter ce dont il pourra avoir besoin, & auxquelles il prêtera réciproquement, à l'exclusion de qui que ce soit; il comptera souvent avec son maître. Quand il aura loué pour un temps déterminé, soit un ouvrier, soit un journalier, soit un homme pour battre le bled, il ne les retiendra pas à son service passé ce temps (3). Il se gardera de rien acheter à l'insçu de son maître, ni d'avoir quelque chose de caché pour lui. Il ne recevra point de parasite chez lui; il ne

(1) Fêtes que l'on célébroit à la campagne toutes les années en l'honneur des Dieux Lares; la solennité s'en faisoit dans les carrefours.

(2) C'étoit, comme nous l'avons déjà remarqué, l'endroit où étoit spécialement établi le culte des Dieux Lares de chaque maison.

(3) Je suppose le mot *dicto* sous-entendu, autrement il seroit absurde de ne pouvoir garder qu'un seul jour un ouvrier tel qu'il fût, au lieu qu'il est très-sage de le renvoyer s'il n'a pas fini son ouvrage dans le temps qui lui aura été fixé, si l'on veut éviter qu'il ne tire sa besogne en longueur, dans l'espérance d'être gardé, & payé plus long-temps.

consultera

consultera ni Aruspice, ni Augure, ni Devin, ni Astrologue (4). Il semera à bonne mesure (5), sans quoi mauvaise récolte; il aura soin de se mettre au fait de tous les travaux rustiques, & il y mettra souvent la main lui-même, sans toutefois se fatiguer. En suivant cette méthode, il connoîtra d'un côté la portée de ses gens, qui n'en feront eux-mêmes que plus patients à l'ouvrage; d'un autre côté il sera moins tenté de courir, il ne s'en portera que mieux, & dormira avec plus de plaisir. Il faut qu'il soit toujours le premier à se lever & le dernier à se coucher, encore doit-il s'assurer avant de se mettre au lit, si la Métairie est bien fermée, si chacun est couché à son poste, & si les bestiaux ont ce qu'il leur faut. Sa plus grande attention sera tournée du côté du bœuf: En conséquence, il aura plus de complaisance pour les bouviers, que pour tout autre valet, particulièrement

(4) Tous gens qui se donnoient pour prédire l'avenir, les uns par l'inspection des entrailles des victimes, les autres par le chant des oiseaux, les autres par l'explication des songes, ou par la connoissance des astres.

(5) *Segetem defrudare* peut s'entendre, suivant l'étimologie du mot, de toute diminution de grain occasionnée par fraude, comme lorsque les Métayers ne préservent pas le grain contre les voleurs, ou qu'ils le volent eux-mêmes, ou qu'ils n'en rendent point un fidele compte à leur Maître, mais il y a lieu de croire que ce précepte-ci de Caton ne concerne que l'ensemencement, puisque Plin le cite à l'occasion de la méthode d'ensemencer 18, 24.

aîn qu'ils s'affectionnent à cet animal. Il fera en forte d'avoir ses charrues & ses focs en bon état; il se gardera de labourer la terre, comme d'y mener des voitures ou des bestiaux, lorsqu'elle sera trop trempée (6), autrement il courroit risque de la rendre stérile pendant trois années (7). Il aura soin que les bestiaux & les bœufs ne manquent pas de litière, & que leurs pieds soient tenus proprement. Il garantira les troupeaux & les bestiaux de la gale, qui leur vient communément lorsqu'ils ont souffert de la faim, ou qu'ils ont été trop exposés à la pluie. Il fera en sorte que tous les travaux soient finis chacun dans leur temps: car telle est la chaîne des travaux rustiques, que lorsqu'il y en a un seul de retardé, tous les autres se trouvent retardés, par une conséquence nécessaire. S'il manque de paille, il prendra des feuil-

(6) Nous traduisons ainsi *terram cariosam* d'après l'explication & la cause qu'en donne Columelle 2, 4. Pline 17, 5, comprend sous ce mot tous les vices de la terre épuisée & comparée à un bois vermoulu. Il donne même à entendre que le mot *cariosa* les exprimoit tous, puisqu'il ajoute 17, 3, que Caton, en se servant de ce terme, en a plus dit en un seul mot, qu'on ne pourroit en exprimer en plusieurs phrases. Comment interpréter un mot aussi riche dans notre langue?

(7) Il faut supposer pour cela qu'on n'aura point remédié la seconde année au mal, & qu'on n'aura donné à la terre cette seconde année que sa préparation ordinaire, faute d'avoir fait attention à ce qui avoit occasionné la stérilité.

les d'Yeuse pour en faire litière aux brebis & aux bœufs. Il s'attachera à avoir toujours un grand amas de fumier, & conservera soigneusement à cet effet toutes les ordures ; lorsqu'il le portera dans les champs, il aura soin de l'étendre & de l'éparpiller. C'est pendant l'Automne qu'il le voiturera, c'est dans le même-temps qu'il déchauffera (8) le pied des oliviers pour les fumer : il cueillera des feuilles de peuplier, d'orme & de chêne, qu'il ferrera pour les donner par la suite à manger aux brebis, avant néanmoins qu'elles se soient trop desséchées. Il fera au contraire sécher les regains & les herbes qu'on aura laissées sur le pré en le fauchant, avant de les ferrer pour la même destination. Il semera les raves, le fourrage & les lupins après les pluies de l'Automne.

CHAPITRE VI.

ATTENTION qu'il faut avoir en meublant les différentes parties d'un fond de terre. Les parties grasses & bien aérées, où il n'y aura pas d'arbres, doivent être réservées pour recevoir du bled ; mais dans le cas où elles feroient habituellement couvertes de brouillards, il seroit plus à propos d'y

(8) On dit dans certains pays *ablaver les arbres*, cette expression rendroit bien mieux le mot latin *ablaqueare*.

femer des raves, des raiforts, du millet, du panis; vous mettez dans un terrain gras & chaud, les olives de garde, les olives longues, les Salentines, celles qu'on nomme *orchites* (1), celles que l'on nomme *poseæ* (2), celles de Sergianum, les Colminiennes (3) & les blanches. Vous choisirez préféablement celles d'entre ces especes, qui passeront dans le canton (4) pour être les meilleures. Ces fortes d'oliviers doivent être à vingt-cinq ou trente pieds de distance l'un de l'autre (5). Il n'y a pas d'autre terrain propre à former un plan d'oliviers, que celui qui est tourné au vent *favonius* (6) & exposé au soleil. Si le terrain est trop froid & trop maigre, il y faudra planter des olives de

(1) A cause de leur ressemblance, avec les testicules, du mot grec *ὀρχεῖς*.

(2) *A paviendo*, dit Servius, parce qu'on les bat pour en extraire l'huile.

(3) On peut d'autant moins sçavoir l'étimologie de ce nom, qu'il est incertain: Varron appelle cette olive *Colminia*, Columelle *Culminia*, Pline & Palladius *Cominia*.

(4) Pline, en rapportant ce passage 15, 5, dit, dans le canton voisin, & le Pere Hardouin soutient qu'il faut corriger Caton; mais il semble qu'il est encore plus sûr de choisir les olives qui réussissent dans un canton, que de se contenter de celles qui réussissent dans son voisinage.

(5) Pline cependant avertit 17, 12, que cette méthode n'est bonne que pour l'Italie, & qu'il faut communément les espacer davantage dans les autres climats.

(6) Le vent *favonius*, est celui qui souffle du point où le soleil se couche pendant l'équinoxe.

Licinius (7) : car si vous plantiez les olives de cette dernière espèce dans un terrain gras ou chaud, l'huile que vous en retireriez ne vaudrait rien, outre que l'arbre périroit à force de rapporter, & qu'il engendreroit une espèce de mousse rouge qui lui feroit fort nuisible. Plantez les lisières de vos pièces de terre & les bordures des chemins, partie en ormes, partie en peupliers, pour vous procurer des feuilles que vous donnerez à vos brebis & à vos bœufs, & avoir du bois à votre disposition au cas de besoin. S'il s'y trouve des parties de terrain voisines d'une rivière, ou qui soient humides, garnissez-les de têtes de peupliers, & de roseaux que vous planterez ainsi : vous retourneriez d'abord la terre avec une hoüe (8), & vous y mettez ensuite des œillets de roseaux à trois pieds de distance l'un de l'autre. Vous y entremêlerez des asperges sauvages, qui en produiront de bonnes à manger : car le roseau se plaît avec l'asperge sauvage, parce qu'on fait des tranchées pour l'un comme pour l'autre, qu'on y met le feu, & que le roseau ne donne de l'ombre à l'asperge, que lorsqu'elle ne peut que lui être favorable. Vous entourerez cette plantation de franc-osier, qui

(7) Le Pere Hardouin, dans ses notes sur Plin 15, 3, prétend que ce nom leur vient de Licinius Crassus.

(8) Columelle nous apprend 11, 3, que le *bipalium* que nous traduisons par *hoüe*, étoit un instrument de fer qui avoit deux pieds de long.

vous donnera de quoi lier vos vignes. Quant au terrain dans lequel vous planterez de la vigne, voici l'attention qu'il vous faudra avoir; vous mettez du petit Amminéen, de l'Albe-double & du petit raisin gris dans les cantons qui auront la réputation d'être les meilleurs pour le vin, & qui seront le plus exposés au soleil. Vous mettez au contraire du gros Amminéen, du Murgantin, de l'Apicius (9) ou du Lucanien dans ceux qui seront gras, ou plus exposés aux brouillards. Toutes les autres especes de raisin, & sur-tout le noir s'accommodent également bien de telle terre que ce soit.

CHAPITRE VII.

SI votre Domaine n'est pas éloigné des fauxbourgs de la Ville, il doit, par-dessus tout, être muni d'un Verger, dont on pourra vendre le bois & les branches, & en réserver une partie pour l'usage du propriétaire. Comme il faut ne faire rapporter à un fond que les productions auxquelles il est propre, on aura soin d'y marier aux arbres à fruits des seps de petit, & de gros raisin Amminéen, &

(9) Ne faudroit-il pas lire *Apianum* au lieu d'*Apicium*, & ne seroit-ce pas le Muscat que Pline 14, 2, appelle *Apianum ab apibus*, parce que les abeilles en font très-friandes.

d'Apicius : on enferme ces raisins dans des pots de terre, que l'on ensevelit dans du marc pour les conserver : on peut également les conserver dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, ou dans du vin doux, ou dans de la piquette. Le meilleur raisin à garder suspendu c'est le Maroquin (1) & le gros Amminéen : on peut aussi le sécher à la fumée du forgeron (2), & le conserver comme s'il étoit séché au soleil. Quant aux arbres fruitiers : on n'oubliera pas d'y mettre des poires-coins, des coins Quiriniens, ainsi que d'autres fruits qui soient de garde, comme des pommes mustées (3) & des grenades; il faudra fumer tous ces arbres par le pied, avec de l'urine ou de la fiente de porc, afin que les fruits tiennent mieux aux bran-

(1) Le Pere Hardouin, qui lui donne ce nom dans ses notes sur Pline 14, 1, prétend qu'il y en a près du Mont-Vésuve. Mais comment peut-on se flatter de garantir ces différens noms de vignes, quand Pline lui-même convient 14, 5 qu'il y en avoit quelques-uns qui étoient déjà oubliés & inconnus de son temps, c'est-à-dire, 230 seulement après Caton.

(2) Pline 14, 1 confirme l'opinion où étoient les anciens que la fumée du forgeron donnoit de la qualité au raisin, ainsi qu'aux vins.

(3) On croit que c'est notre pomme *Saint-Jean*. Le Pere Hardouin dans ses notes sur Pline 15, 10, veut qu'elles soient ainsi appellées, parce qu'elles murissent promptement. Tout ce qui est nouveau, dit-il, s'appelle *mustum* : pourquoi ne pas dire plutôt que c'est parce qu'elles ont une douceur approchante du moût ?

ches. Plantez-y aussi la grosse poire (4), l'Anicienne & celle des femailles : (tous fruits bons à conserver dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers,) la poire de Tarentum, la poire mustée, la poire courge (5), & toute autre espèce de fruits pareils, dans la plus grande quantité que vous pourrez : où bien plantez-y des olives *orchites*, des *posias*, dont vous prendrez les meilleures (6), pour les conserver, ou dans de la saumure, si elles sont fraîches, ou dans de l'huile de lentisque (7), si elles sont meurtries. Quand les olives de la première espèce feront noires & sèches, roulez-les dans le sel, secouez le sel cinq jours après, & exposez-les au soleil pendant deux jours, ou bien mettez-les tout uniment & sans sel dans du vin cuit jusqu'à diminution de moitié (8). Lorsque vous voudrez conserver des cormes dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, il faudra les faire bien sécher auparavant : il en est de même pour les poires.

(4) Ce peut être la poire de Bon-Chrétien ou la poire Livre, qu'il nommeroit *volema*, parce qu'elles remplissent la main.

(5) On croit que c'est celle de Campanie.

(6) Pline 15, 6 ne fait point la distinction des meilleures : il dit seulement qu'elles se conservent très-bien, en lisant *optimè* adverbe, au lieu d'*optime* adjectif.

(7) On tire du fruit de cet arbre une huile en Italie, de la même manière qu'on tire l'huile de laurier en Languedoc.

(8) Nous nous en tenons à Pline 14, 9, pour l'explication des mots *sapa* & *defrutum*. Il faut cependant convenir que

C H A P I T R E V I I I.

IL faut mettre des figues folles dans un terrain rempli de craie & découvert (1), mais pour les figues d'Afrique (2), les Herculanes, les Saguntines, les figues d'hiver & les Telanes noires à longues queues, il leur faut à toutes un terrain gras ou fumé. Si vous avez des prairies bien arro-

presque tous les Auteurs varient si fort sur le sens de ces mots, qu'il y en a qui veulent que le *defrutum* soit le vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, & le *sapa* le vin cuit jusqu'à diminution de moitié, au lieu que nous donnons au premier le nom de *sapa*, & au second celui de *defrutum*. Tout ce que l'on peut conclure de cette diversité d'opinions, c'est que comme ces vins cuits étoient employés en guise de miel, ainsi que Pline nous l'apprend *ibid*, chacun les faisoit cuire plus ou moins, selon qu'ils devenoient épais plus promptement ou plus lentement.

(1) Selon Pline 15, 18, Caton ne demande que l'une ou l'autre de ces deux qualités dans le terrain.

(2) Ce fut une figue d'Afrique qui occasionna la ruine de Carthage. Caton la desiroit si fort qu'il ne donnoit point son avis dans le Sénat, sur telle affaire que ce fût, sans ajouter qu'il falloit détruire cette ville. Un jour ayant porté au Sénat une de ces figues, soit à dessein prémédité, soit par hazard, il demanda depuis quand on croyoit qu'elle fût cueillie, & sur ce que chacun répondit qu'il y avoit peu de temps : Sachez-donc, reprit-il vivement, qu'elle pendoit à l'arbre à Carthage il y trois jours, tant l'ennemi est voisin de nous. Cette réflexion décida la troisième guerre Punique.

féés, vous ne manquerez pas de foin; mais si vous n'en avez pas de cette nature, garantissez-bien au moins vos prairies féches contre les insultes des bestiaux, pour ne pas en chommer. Si votre terrain se trouve dans le fauxbourg même de la ville, ayez soin d'y former des jardins diversifiés de toute maniere, & d'y mettre en conséquence des fleurs de toute espee, des oignons de Mégare, du myrthe, tant de celui qui est propre à faire des treillages (3), que du blanc & du noir, du laurier de Delphes, du laurier de Cypre & du laurier-tin (4), des noix chauves (5), des avelines, des

(3) Pline 15, 29 dit que le myrthe, que Caton appelle *conjugulum*, est peut-être ainsi nommé *a conjugis*, parce qu'il étoit consacré à Venus, qui présidoit aux mariages; si cela étoit ainsi, ce mot pourroit bien n'être qu'une épithete donnée au myrthe, auquel cas il n'y en auroit que de deux espèces; le blanc & le noir, ainsi que le prétend Columelle 12, 38. Nous croyons cependant que Caton a voulu parler de trois différentes espèces de myrthe, & Pline lui-même le dit positivement: c'est ce qui nous a décidé à donner un autre sens au mot *conjugulum* en le faisant dériver *a jugo*. Quoiqu'il en soit, Pline le croit originaire d'Italie.

(4) Pline en citant cet endroit 15, 30, dit expressément que Caton n'a parlé que des deux premières espèces de laurier. Comment concilier cela?

(5) C'est-à-dire dont la partie supérieure est nue, comme celle de l'aveline. Pline 15, 22, lit *galbas* qui voudroit dire *noix jaunes*, mais on ne voit pas quelle espèce de noix ce pourroit être.

noix de Preneste & des amandes (6). En général ces fortes de terrains doivent être parés & plantés avec tout l'art nécessaire, pour faire le plus d'honneur possible à leur maître, sur-tout quand il n'en possède pas d'autres.

CHAPITRE IX.

DANS les lieux pleins d'eau, dans ceux qui sont humides, dans ceux qui sont à l'ombre, & le long des rivières, il faudra faire des plantations de faules; mais en les faisant, il sera bon de se consulter, & de voir si l'on se propose de les consommer chez soi, ou d'en faire de l'argent, afin de se régler en conséquence. Si l'on a de l'eau à sa disposition, il faudra se donner préférablement à tout des prairies arrosées; mais quand l'eau manqueroit, il faudroit toujours faire des prairies sèches, & même en très-grande quantité : car c'est un emploi de terrain, qu'il est toujours avantageux de faire dans tel Domaine que ce soit (1).

(6) Quoique ce soit la vraie signification de *nux Græca*, Pline doute cependant que les amandes fussent connues du temps de Caton, 15, 22, & il assure que l'on donnoit aussi le nom de *nux Græca* à la noix commune.

(1) Ce précepte est bien conséquent à l'opinion dans laquelle étoit Caton, que c'étoit un profit sûr que de nourrir des bestiaux : quelqu'un demandant un jour à notre Auteur quelle étoit la voie la plus sûre pour s'enrichir plus promp-

CHAPITRE X.

ÉTAT de ce qui est nécessaire, pour garnir un plan d'oliviers de deux cent quarante *jugera*. Il faut y avoir un Métayer, une Métayere, trois bouviers, un porcher, un ânier, un berger, faisant en tout treize personnes : trois paires de bœufs, trois ânes de bât enharnachés pour porter le fumier, un quatrième âne pour tourner la meule, cent brebis; cinq assortimens complets des ustensiles nécessaires pour faire de l'huile, une chaudiere de cuivre de la contenance de trente *quadrantals*, son couvercle, trois crochets de fer (1), trois pots à l'eau

tement, il répondit que c'étoit de bien s'appliquer à nourrir des bestiaux. La même personne lui demandant ensuite quel étoit le moyen qui approchoit le plus de celui-là, il répondit que c'étoit de le faire médiocrement bien. Cicéron, en rapportant cette anecdote dans ses offices 2, 25, lui fait même ajouter que le troisième moyen seroit de nourrir des bestiaux, quoiqu'on le fît mal. Mais il y a lieu de croire que cette addition est du crû de cet Orateur, puisque Pline, en citant le même trait 18, 5, n'en dit mot. Columelle même liv. 6 dans la Préface, n'hésite pas d'assurer qu'il est impossible qu'un homme aussi sensé que Caton ait avancé cette troisième réponse que plusieurs Auteurs lui prêtent, puisqu'on perdrait plus à mal nourrir des bestiaux, qu'on ne peut gagner à le bien faire.

(1) Soit pour porter la chaudiere, soit pour tirer ce qui est au fond d'un vase aussi considérable.

& deux entonnoirs ; une autre chaudiere de cuivre de la contenance de cinq *quadrantals* avec son couvercle, trois crochets, une petite cuvette, deux amphores à huile, une urne de cinquante *sextarii*, trois couloires, un sceau pour puiser de l'eau, un bassin, un pot à anses, un bassin à laver les mains, un plat creux de la forme d'un bouclier, un pot-de-chambre, un grand vase à eau à trois anses & large orifice, un *sextarius*, trois grandes charrettes, six charrues avec leurs focs, trois jougs garnis de leurs courroyes, six harnois pour les bœufs, une herse, quatre civieres à porter le fumier & trois corbeilles pour le même usage, trois autres corbeilles semblables, mais moitié moins grandes, trois couvertures pour les ânes ; quant aux ustensiles de fer : il faudra avoir huit fourches, huit farcloirs, quatre bêches, cinq pioches, deux rateaux à quatre dents, trois faux pour couper le foin, six pour scier le chaulme, cinq pour émonder les arbres, trois haches, trois coins, un pilon pour broyer le bled, deux tenailles pour attifer le feu, un fourgon de boulanger, deux réchauds, cent futailles pour mettre l'huile, douze vases pour survuider les chaudières, dix futailles pour mettre le marc, autant pour la lie de l'huile, autant pour le vin & vingt pour le bled ; un vase pour tremper les lupins, six cruches de terre pour le vin, une pierre à laver, une baignoire, deux cuvettes pour mettre de l'eau, des couvercles pour chaque futaille & chaque cruche, trois meules ;

une qui fera tournée par des ânes, une que l'on tournera à bras & une à l'Espagnole, trois briquettes pour y appliquer les hommes, un buffet, deux grands plats ronds de cuivre, deux tables, trois grands bancs, un banc pour la chambre à coucher, trois tabourets, quatre chaises, deux fauteuils; un lit dans la chambre à coucher, sept autres, dont quatre sanglés avec des courroyes, un métier de Tisserand, deux mortiers, quatre pilons, un pour broyer les fèves, un autre pour broyer le bled, un troisième pour broyer les graines, & un dernier pour dépouiller de leurs coques ou hériffons, les fruits qui s'en trouvent pourvus; une mesure qui contienne le *modius*, une autre moitié moins grande, huit matelas, huit couvertures, seize oreillers, dix draps, trois serviettes, six casques pour les gens.

CHAPITRE XI.

ETAT de ce qui est nécessaire pour garnir un lot de vigne d'environ cent *jugera*. Il faut y avoir un Métayer, une Métayere, dix ouvriers, un bouvier, un ânier, un homme pour avoir soin des faussayes (1), un porcher, faisant en tout seize personnes :

(1) Quoique Varron, en citant ce passage 1, 18, ne parle pas de cet homme, & qu'il ne fasse monter en conséquence qu'à quinze le total des personnes comprises en cet état,

une paire de bœufs , deux ânes pour traîner la charette , un autre pour tourner la meule , trois pressoirs complets dans tous leurs accessoires , un nombre suffisant de futailles , pour pouvoir contenir cinq vendanges de huit cens *cullei* chacune (2) , vingt futailles à part pour mettre le marc , & autant pour mettre le bled , avec des couvercles pour chacune , & de quoi les enduire toutes ; six urnes de genêt d'Espagne , quatre amphores de même matière (3) , deux entonnoirs , trois passoirs d'osier pour passer le vin doux , trois autres pour passer le vin fait , afin d'en ôter les fleurs qui nagent par-dessus , dix grands vaisseaux longs pour mettre le vin doux , deux charrues , deux (4) jougs

nous ne doutons pas que Caton ne l'ait compris dans son état , vû que les fauffayes sont de la plus grande utilité dans les vignobles. Il arrive souvent que Varron , en citant Caton , se fie trop sur sa mémoire.

(2) C'est-à-dire , quatre mille *cullei* en tout. Ce nombre ne doit pas paroître exorbitant , puisqu'un *jugerum* rendoit jusqu'à dix *cullei* , Varron 1 , 2 , Plinè 14 , 4 , & qu'il s'agit ici d'un vignoble de cent *jugera*.

(3) C'étoit apparemment pour mesurer le vin aux acheteurs , parce que , si l'on eût employé à cet usage des vases de terre , ils auroient été sujets à se casser par le fréquent usage : il faut croire qu'elles étoient enduites de poix , ou de quelqu'autre matière molle qui , en bouchant les trous , afin qu'elles pussent contenir la liqueur , ne nuisoit point à leur légèreté , ni à leur flexibilité.

(4) Si , selon notre Auteur , Ch. LXII , on doit avoir autant de charrues que de jougs ; on doit aussi avoir autant

pour la charette, un autre pour atteler les bœufs aux meules, & un quatrieme (5) pour les ânes; un grand plat rond de cuivre, une bricole pour appliquer les hommes à la meule, une chaudiere de cuivre de la contenance d'un *culleus* avec son couvercle, trois crochets de fer, une autre chaudiere de même grandeur pour la cuisine, deux cruches à eau, une amphore à trois anses & large orifice, un bassin, un pot à anses, un bassin à laver les mains, un sceau pour puiser de l'eau, un plat creux de la forme d'un bouclier, une couloire, un chandelier, un pot-de-chambre, quatre lits, un banc, deux tables, un buffet, un coffre pour mettre les habits, une armoire, six banc longs, une roue dans laquelle un homme se met pour tirer de l'eau du puits, une mesure ferrée de la contenance d'un *modius*, une autre mesure moitié de la précédente, une pierre à laver, une baignoire, un vase pour tremper les lupins, dix cruches à vin, les harnois pour la paire de bœufs, trois couvertures pour les ânes, trois petits bâts, trois cabacs pour faire du vin avec de la lie, trois meules qui seront tournées par des ânes, une autre que l'on tournera à bras; quant aux ustensiles de fer: il faudra avoir

de jougs que de charrues; par conséquent ce n'est pas un joug qu'il faut lire selon la version commune, mais deux, puisqu'il y a deux charrues.

(5) Il est probable que le joug que l'on attachoit aux ânes étoit d'une forme particuliere, autrement Caton se seroit contenté d'exiger deux jougs en général pour les meules.

six

six serpettes pour tailler la vigne, cinq pour couper les liens des seps, cinq faux pour couper le bois dans les forêts, dix pour émonder les arbres, & autant pour couper les ronces, six haches, six coins, deux focs, dix fourches, huit bêches, dix pioches, deux rateaux à quatre dents, quatre civieres & une corbeille pour porter le fumier, deux réchauds, deux tenailles pour attiser le feu, un fourgon de Boulanger, vingt paniers d'osier d'Améria, sept corbeilles pour porter la graine qu'on veut semer, quarante baquets à poignée pour porter le raisin au pressoir, quarante pelles de bois, deux grands vaisseaux de bois pour déposer le raisin, huit matelas, huit couvertures, seize oreillers, dix draps, trois serviettes, six casagues pour les gens (6).

CHAPITRE XII.

CE qu'il faut pour un pressoir, que l'on veut monter sur le pied de cinq assortimens complets. Cinq arbres de pressoir montés [D], & un (1) en réser-

(6) Il y a beaucoup de fautes ici dans les nombres : nous ne garantissons point ceux que nous avons adoptés ; nous avons seulement eu l'attention de les faire quadrer avec ceux du Chapitre précédent, au prorata du nombre d'ouvriers, qui est le double dans ce Chapitre-ci.

(1) Le texte porte *trois* ; mais par quelle raison devrait-il

ve, cinq treuils également montés [C] & un d'attente, cinq cordes de cuir, cinq cordes de retraite, cinq cables d'abatage [γ], cinq paires de mouffles [δ], dix cordes à mettre à la tête des leviers pour les rabattre [B], cinq solives pour mettre en pied droit sous les arbres en leur repos [ϵ], six vases à puiser le vin dans le bassin où il se rend à la sortie du pressoir, trente leviers [α & λ], soixante aiguilles [ϕ] (2), six clefs avec leurs clavettes ou coins, servant à retenir les arbres jumelés, au cas qu'ils viennent à se désunir, cinq *trapetes* [T], dix pieds-pendans [Y], quarante baquets à poignée, dix pelles de bois, cinq rables de fer.

CHAPITRE XIII.

CE qu'il faut pour un pressoir au moment où l'on en fera usage. Un vase de cuivre qui contienne cinq *quadrantals*, trois crochets de fer, un grand plat rond de cuivre, une paire de meules [X], un

y avoir plus d'arbres en réserve que de treuils? pour les autres nombres de ce Chapitre, comme ils sont presque tous fautifs, nous les avons corrigés de la façon qui nous a paru la plus raisonnable. On en verra les motifs dans l'Explication qui se trouve à la fin de l'Ouvrage.

(2) Ce sont des bouts de solives, au moyen desquelles le point d'appui du pied de l'arbre peut être fixé plus bas ou plus haut à volonté.

crible, un tamis, une hache, un banc, une cruche à vin, une barre pour fermer le pressoir par-dedans, un lit tout dressé pour coucher les deux personnes libres qui gardent le pressoir; & pour coucher l'esclave qui tient le troisieme rang dans le pressoir, ainsi que les pressureurs, des cabacs tant vieux que neufs, un branle, un oreiller & un cuir, deux lampes environnées de grilles, une ferre à provisions (1), une échelle (2). Voici ce qu'il faudra pour le cellier à huile. Des futailles pour mettre l'huile avec leurs couvercles, quatorze vaisseaux pour survuider les chaudières d'huile, deux grandes tasses & deux petites, trois couloires de cuivre, deux amphores à huile, un pot-à-l'eau, une urne de cinquante *sextarii*, une mesure d'un *sextarius* pour l'huile, une petite cuvette, deux entonnoirs, deux éponges, deux cruches de terre, deux autres d'une urne chacune, deux couloires de bois, trois ferrures avec leurs clefs, deux chaises, une balance & cent livres pesant, en poids justes de différentes valeurs.

(1) Je croirois plutôt que c'étoit un instrument armé de plusieurs crocs, que l'on mettoit près du foyer. Comme on y suspendoit principalement la viande, on l'appelloit *carnarium*, mais ce n'étoit pas la seule destination : car on y suspendoit en outre tout ce que l'on vouloit préserver de l'humidité, comme les cordages, Chap. LXVIII.

(2) Ce qui suit regardant le cellier, auroit bien pû faire un Chapitre distinct.

C H A P I T R E X I V .

SI vous faites marché avec un Entrepreneur pour vous construire une Métairie toute à neuf, sur un terrain brute, voici ce que cet Entrepreneur aura à faire. Tous les murs (conformément au plan) à chaux & à ciment, les pilliers en pierre de taille, toutes les charpentes nécessaires ; les feuil, les poteaux d'huissierie, les linteaux, les chevrons, les pieds-droits, les mangeoires des bœufs pour l'Hiver, & leurs rateliers (1) pour l'Été, l'écurie pour les chevaux, les cabanes pour les gens, trois ferres à provisions, une table ronde, deux chaudières, dix étables à cochons, un âtre (2), une porte charretiere, & une autre telle que le Propriétaire la demandera, des fenêtrés, dix barreaux de deux pieds pour les fenêtrés tant

(1) Il sembleroit par cette distinction entre les mangeoires & les rateliers, qu'ils ne nourrissoient leurs bœufs pendant l'hiver que de légumes & de feuilles, & qu'ils ne leur donnoient que du foin pendant l'Été. Peut-être même les changeoient-ils d'Étables dans ces différentes saisons.

(2) Je serois assez porté à croire que le *focus* des Latins ne signifioit pas seulement l'âtre, mais encore tout instrument de cuisine utile à la cuisson, comme réchaud, tourtiere, &c. Cette note retrouvera son application dans d'autres endroits de cet Ouvrage.

grandes que petites (3), six ouvertures pour donner du jour, trois bancs, cinq chaises, deux métiers de Tissérand, six carreaux transparens (4), un petit mortier pour battre le bled, un autre pour fouler les étoffes, des chambranles, deux assortimens d'ustensiles à l'usage du pressoir; ce sera le Propriétaire qui fournira les matériaux, & tout ce qui sera nécessaire pour la confection de tous ces ouvrages; de façon que les ouvriers n'aient plus qu'à couper, tailler, rogner & mettre en œuvre; ce sera l'Entrepreneur qui fournira la pierre, la chaux, le sable, l'eau, la paille, & la terre nécessaire pour faire le mortier. Si le tonnerre vient à tomber sur cette Métairie, il faudra la purifier. Voici le prix qu'il en doit coûter pour ces ouvrages, à un galant homme qui fournira avec exactitude les matériaux nécessaires, & qui payera comptant: ce prix, tant pour la couverture, que pour le reste du bâtiment, se réglera par le nombre des tuiles qu'on supposera de deux

(3) Si le texte n'est point corrompu ici, comme il le paroît dans tout ce Chapitre, au moins par la confusion qui y règne, leurs fenêtres ne différoient entr'elles que par la hauteur, & non par la largeur, puisque des barreaux de deux pieds servoient aux grandes comme aux petites.

(4) C'étoit apparemment pour fermer les ouvertures dont il vient de parler, & se garantir des injures de l'air. Au surplus, ces carreaux n'étoient point de verre comme les nôtres, puisque Sénèque nous apprend qu'on n'a commencé à connoître le verre que de son temps.

pieds; & voici comme on les estimera pour la couverture : s'il s'en faut d'un quart qu'une tuile ne soit entiere, elle ne sera comptée que pour une demi-tuile, comme il en faudra quatre de celles qui se trouveront réduites encore à moins, pour faire la valeur d'une entiere; au contraire les tuiles qui serviront de goutieres, seront comptées pour deux : quant au reste du bâtiment, pourvu que l'on se borne à ne faire en pierre & mortier de chaux, que les fondemens, & à ne les élever hors terre que d'un pied, faisant le reste des murs en brique, ne mettant de croisées & de chambranles, que ce qu'il en faudra absolument, & ne faisant en chaux & ciment dans tout le bâtiment que ce que la loi désigne, le prix de chaque tuile sera d'un *nummus*. C'est sur ce pied que doit être payé le détail de la main-d'œuvre par tout galant homme qui fait bâtir dans un lieu sain; mais si l'on fait bâtir dans un lieu mal-sain, où les ouvriers ne puissent pas travailler pendant les chaleurs de l'Eté, il en coûtera un quart en-fus.

CHAPITRE XV.

LEs (1) murs de clôture seront construits en moëlon, avec mortier de chaux & sable, que le Pro-

(1) On a mal-à-propos séparé ce Chapitre, & le suivant, qui ne devoient en faire qu'un avec le précédent.

priétaire fournira à pied d'œuvre : ils auront cinq pieds de hauteur, sans y comprendre le chaperon, auquel on donnera un pied de hauteur : ils auront un pied & demi d'épaisseur (2) : on chargera l'Entrepreneur de les crépir. Si le Propriétaire donne sa clôture à entreprise (3), le cent de pieds carrés, c'est-à-dire, un carré de pareil mur, ayant dix pieds de côté, ou un parallélogramme ayant cinq pieds de base sur une perche de vingt pieds, lui coûtera dix *nummi* (4). Si l'on donne un pied & demi d'épaisseur à la fondation, & que le Propriétaire fournisse les matériaux à pied d'œuvre, il doit compter sur un *modius* de chaux, & deux de sable par pieds de longueur de ces murs.

CHAPITRE XVI.

QUAND on donne la chaux à faire à charge de partage, voici comment l'on traite. Le Chauffour-

(2) Il est sensible que *longam p. XIV.* est interpolé; que signifieroit en effet cette longueur de quatorze pieds? je crains bien aussi que la hauteur ne soit fautive, car une muraille de six pieds est trop basse pour garantir des bêtes sauvages ou des voleurs. Mais combien devoit-elle avoir? c'est ce qu'il est difficile de décider. Tenons-nous-en à dire que ce Chapitre est bien obscur.

(3) Il paroît qu'il faut supposer que c'est en se déchargeant de toute fourniture.

(4) Nous lisons *aut libellis in pedes V, & perticam unam*

nier s'engage à charger le four, à cuire la chaux, à la retirer du four, comme à préparer le bois convenablement à ce four : & le Propriétaire s'engage de son côté à fournir au pied de ce même four, la pierre & tout le bois nécessaire pour la calciner.

CHAPITRE XVII.

QUEL est le temps propre à couper le bois. Le roble ainsi que le bois dont on fait les échalats, est toujours bon à couper au solstice d'hiver. Pour les autres arbres qui portent leur semence, ils sont bons à couper lorsqu'elle est à son point de maturité, & ceux qui ne la portent point, lorsqu'ils se dépouillent. De même que l'on peut cueillir du fruit en tout temps de l'année, sur les arbres qui ont à la fois de la semence verte & de la mûre, tels que le cyprès & le pin, on peut aussi les couper dans tel temps de l'année que l'on voudra. En effet, ces arbres ont de deux especes de noix (1), celles de la seconde année, dont la semence est prête à tomber, & celles de l'année : or il faut les cueillir dès qu'elles commencent à s'entr'ouvrir ;

pedum XX, num. X. Le texte tel qu'il est nous semble inintelligible.

(1) On appelle celles du pin, des pignons.

mais comme elles ne font que commencer à mûrir aux premières semailles, il faut encore attendre à plus de huit mois par-delà. Quant aux noix de l'année, elles sont trop vertes pour être cueillies. L'orme est encore bon à couper à la chute de ses feuilles.

CHAPITRE XVIII.

SI vous voulez construire un pressoir à quatre équipages complets [*Planch. I*], & qu'il n'ait que la grandeur absolument nécessaire, arrangez vos pièces de la manière qui suit. Donnez deux pieds d'équarissage aux jumelles [*A*], & neuf pieds de hauteur y compris les tenons qui les termineront supérieurement, & la portion de leur pied qui sera engagée dans le patin; ouvrez le logement des aiguilles [*Aa*] de trois pieds neuf pouces en hauteur, sur six doigts de largeur: ouvrez une mortaise [*Ab*] à un pied & demi du sol: donnez deux pieds à l'entre-jumelles, écartez-les de deux pieds des murs (1); mettez dix-huit pieds entre ces jumelles [*A*], & la paire de poteaux [*B*] qui appartient à ce même pressoir; donnez à chaque poteau [*B*] deux pieds de diamètre, & dix

(1) Nous aurons de grandes obligations à quiconque nous donnera la clef des paroles qui suivent *in II. arbores p. 1* — car il ne nous a pas été possible de les entendre, c'est ce qui nous les a fait supprimer.

pieds de hauteur, y compris les tenons qui doivent les terminer supérieurement, & la partie qui sera engagée dans le patin. Le treuil [C] doit avoir neuf pieds de longueur, sans compter celle de ses tourillons. L'arbre [D] doit avoir vingt-cinq pieds de longueur, y compris la partie engagée entre les jumelles, laquelle aura deux pieds & demi de longueur. La surface du hangard, qu'occupent deux pressoirs, y compris leurs deux bassins [P] & deux *Trapetes* [T] (2), aura 33 pieds de largeur, prise sur la longueur du hangard [EF]; dans cette surface seront pris, entre un pressoir à droite, & un à gauche, vingt pieds pour placer les deux *Trapetes* [T, T₁] appartenant à ces deux pressoirs [GG]; entre les poteaux d'un pressoir [B], & ceux du pressoir de la seconde couple qui est sur le même alignement, il faut une espace de dix-huit pieds pour les charrois [HH]. Entre ces derniers poteaux [B], appartenant à la seconde couple de pressoirs, & le mur qui est derriere leurs jumelles [A], il y aura vingt-deux pieds [II]; ainsi le total de l'emplacement qu'il faut pour loger ces quatre équipages, est de soixante & six pieds de longueur [EE], sur trente-six pieds de largeur entre murs [JJ]. Aux places où vous dresserez vos jumelles [A], faites de bons fondemens de cinq pieds de profondeur : couvrez-en d'une pierre dure d'un

(2) Il appelle *Trapete* la machine dont il donnera la description dans les Chap. XX. XXI. & XXII.

pied & demi d'épaisseur, la superficie qui fera de six pieds & demi de longueur, sur deux pieds & demi de largeur [A]. Vous creuserez dans cette pierre un logement pour les pieds des deux jumelles [A]; établissez - donc dans ce logement vos deux jumelles [A]; ce qu'il y restera de vuide entre le pied de l'une & celui de l'autre, doit être rempli par une pièce de chêne, & s'il s'y trouve quelque faux joint, on y coulera du plomb. Les tenons supérieurs des jumelles [A] auront six doigts de hauteur, & elles seront coëffées d'un chapeau de chêne [Ac]. Vous ferez de même de bons fondemens, de cinq pieds de profondeur, pour placer les poteaux [B]; vous y poserez sur son lit de carrière, & bien de niveau, une pierre de taille longue de deux pieds & demi, large de deux pieds & demi, & épaisse d'un pied & demi [B]. Sur cette pierre [B] vous poserez un poteau [B], & sur une pierre [B] semblable, & assise de même, vous poserez l'autre poteau de cette paire [B]. Sur les jumelles [A] & les poteaux [B] de chacun des deux pressoirs, vous poserez une poutre horizontalement, large de deux pieds, grosse d'un pied, & longue de trente-sept pieds, ou deux poutres de cette même longueur & jumellées, si vous n'en avez pas d'assez grosses [KL]. Sur ces poutres [KL], vous poserez entre les murs qui terminent la longueur du hangard, & le passage des voitures [HH]; (c'est l'emplacement des *Trapezes*) [T] vous poserez, dis-je, une poutre de

vingt-quatre pieds de longueur, & d'un pied & demi d'équarissage en une pièce, s'il se peut, sinon en deux pièces jumellées [N]. Sur ces poutres [N], posez des bouts d'autres poutres [O], qui s'appuieront indirectement par le moyen du poitrail [KL], sur les jumelles [A] & les poteaux [B], & sur cette charpente élevez une maçonnerie [E] pour en joindre le poids à celui des bois, & l'augmenter jusqu'à ce qu'il y en ait assez. L'aire [P] de chaque pressoir sera fondée à cinq pieds de profondeur, elle sera ronde, & aura six pieds de diamètre; le bassin [P] qui sera rond aussi, n'aura que trois pieds de diamètre, & un pied trois quarts de profondeur. Le pavé de la totalité du hangard [Q], aura été creusé de deux pieds de profondeur, & le fond en aura été assuré à l'aide de la hie, après quoi l'on aura étendu une couche de demi-pied d'épaisseur en menu ciment, avec chaux & sable, & d'autres couches semblables, jusqu'à ce que l'on ait eu regagné son premier niveau; mais pour les aires [P], & les bassins [P], voici la façon de les paver: lorsque vous aurez bien nivellé & aplani la surface des fondemens, couchez une première assise de gravier, sable & chaux, & la battez. Faites une seconde assise pareille, recouvrez celle-ci d'une couche épaisse de deux doigts en chaux & ciment de tessons passé au crible; cette couche faite, battez-la, frottez-la & polissez-la à l'huile, & vous aurez de bonnes aires de pressoirs [P], & de bons

bassins [P]. Vous choisirez entre le chêne ou le pin pour faire vos jumelles [A], & vos poteaux [B]. Si vous voulez vous dispenser d'employer des poutres [KL] aussi longues que le porte la fixation précédente, entez-les par entailles; & dès lors, il suffira d'avoir des poutres de vingt-cinq pieds. La table qui couvrira le tas à pressurer [⊙], aura quatre pieds de diamètre, les pièces en seront jointées & assemblées par clefs à la Carthaginoise (3), elles auront six doigts d'épaisseur, elles seront liées extérieurement par clefs à queue d'hirondes, de bois d'Yeuse, maintenues en place par des chevilles de cornouiller. Elles seront encore affermies dans leur assemblage par trois barres fixées par des clous de fer. Cette table [⊙] fera d'orme, ou de cornouiller (4). Si vous avez de l'un & de l'autre bois, entremêlez-les.

C H A P I T R E X I X.

SI ces équipages sont destinés au pressurage du raisin, les jumelles [A] & les poteaux [B] au-

(3) C'est-à-dire, par clefs en forme de tenons pénétrant d'une moitié de leur longueur dans l'épaisseur d'une pièce, & la seconde moitié dans l'épaisseur de l'autre pièce, & chevillées dans l'une & dans l'autre.

(4) En lisant *corno* au lieu de *corylo*. En effet, le coudrier est un arbrisseau, plutôt qu'un arbre capable de fournir des pièces de cette importance.

ront deux pieds de hauteur de plus ; on terminera les entr'ouvertures des jumelles [Aa], à un pied au-dessous du chapeau [Ac], par un logement ouvert de demi-pied en hauteur comme en largeur, pour recevoir une aiguille particulière. Chaque tête du treuil [C] sera percée de trois trous de part en part, ce qui produira six orifices pour recevoir les barres [α]; le premier trou sera percé à demi-pied du tourillon, les autres seront distribués avec égalité sur la longueur de la tête. Le croc sera sur le point milieu de la longueur totale du treuil [C], & le milieu de l'intervalle qui se trouvera entre les poteaux [B], doit être marqué par ce croc. Pour que l'arbre [D] soit bien établi dans sa juste direction, vous aurez soin en taillant le pied (1) de vous jauger fidèlement sur le milieu de la largeur de l'arbre, à l'effet que ce milieu concoure précisément avec le milieu de l'entre-jumelles. Vous laisserez un travers de pouce de jeu entre cette pièce & les jumelles [A]. Les plus longs leviers, dont on puisse faire usage, ont dix-huit pieds; les seconds seize; les troisièmes quatorze (2); ceux dont on use le plus commu-

(1) C'est-à-dire, la partie comprise entre l'extrémité & l'épaulement [Df], qui s'oppose à ce qu'il s'engage trop avant dans les jumelles [A].

(2) Le texte porte quinze, mais il est visible qu'il faut lire quatorze pour observer la progression. Il est singulier qu'aucun Editeur, ni aucun Commentateur n'ait fait cette correction.

nément font de douze [a], de dix, & de huit pieds seulement [λ].

CHAPITRE XX.

COMMENT il faut ajuster le *Trapete* [*Planch. II. Fig. II.*]. Il faut que la petite colonne de fer [V], qui s'éleve sur le *miliaire* [Uc] (1), soit fixée invariablement, & bien verticalement : pour cet effet, enfoncez des coins de bois de saule tout à l'entour, dans la boîte où elle est engagée [Ud], gardez-vous d'y couler du plomb, pour l'affermir (2); si elle vacille, arrachez-la plutôt, & posez-la

(1) Il appelle *miliaire* [Uc], une exubérance de la forme d'un vase miliaire qui occupe le centre du bassin [U], & qui a la même hauteur que le rebord [Ua]. Il y en a qui prétendent que le vase, qui avoit cette forme particulière, servoit à cuire le millet, & que son nom lui venoit delà, mais il est plus probable que c'étoit un vase quelconque d'usage dans les bains, ou dans les cuisines, pour chauffer l'eau, auquel, par la raison qu'il étoit haut & étroit, on a peut-être trouvé de la ressemblance avec un grain de millet; de là son nom : mais je croirois plutôt que l'étymologie de notre miliaire viendroit plutôt de la ressemblance qu'il avoit avec les pierres, dont on se servoit pour marquer les milles.

(2) En effet, le plomb ne seroit pas à l'abri de tout dérangement, & rendroit extrêmement difficile le rétablissement de l'aplomb de la colonne [V], dès que quelque accident l'auroit interverti.

de nouveau avec des coins de bois de saule, jusqu'à ce que vous soyez parvenu à la rendre stable & bien d'aplomb. Faites les moyeux [Xgg] des meules [X] d'olivier *orchis*, & assurez-les dans la pierre à l'aide du plomb que vous coulerez entre la pierre & le bois; ayez soin d'éviter qu'ils ne balottent (3) : s'ils viennent à vaciller à l'essieu [W], remboîtez-les de boîtes [We] d'une seule pièce (4) épaisses d'un travers de pouce, & faites en sorte que les deux orifices de chacune s'affleurent exactement de chaque côté, & puissent tous deux être fixés par clous, crainte que la boîte [We] ne se dérrange.

C H A P I T R E X X I.

DONNEZ dix pieds de longueur à l'essieu [W] (1) : qu'il soit de la grosseur que demandent les

(3) *Ne laxi sient* nous semble être une suite immédiate de *circumplumbato*, & par conséquent ne regarder que l'assemblage & la stabilité du moyeu [Xgg] dans la meule [X]. Autrement, *si labent in cupam*, (car il est visible qu'il ne faut pas séparer ces mots), seroit une répétition.

(4) Nous expliquons *solidas* ici, comme dans le Chap. XVIII, *vel duplices indito, si solidas non habebis*. Quant à *tunicas*, la meilleure preuve que nous ayons à donner de la justesse de notre interprétation, est celle du sens de notre phrase.

(1) Ces mots *cupa* & *cupula* qui en est le diminutif, pa-
moyeux

moyeux [Xgg] des meules [X] : donnés à la partie qui en formera le milieu, & séparera les meules [X] l'une de l'autre, toute la grosseur que demandera la colonne de fer [V] pour y être reçue : faites dans cette même partie le logement du sommet de la colonne [V] ; garnissez-le intérieurement d'une boîte de fer [We] ajustée au diamètre de la colonne [V], & à celui de l'essieu [W]. Vers le milieu de cet essieu [W], tant à droite qu'à gauche, faites des trous larges de quatre pointes de doigts, & profonds de trois ; attachez sous cette pièce, qui est suffisamment large dans cette partie, une platine de fer [Wf] percée pour livrer passage à la colonne [V], garnissez de lames de fer les quatre parois latérales [Wf] de chacun des trous, que vous aurez pratiqués de droite & de gauche, dans la face intérieure de l'essieu [W]. Repliez sur cette surface chacune de ces quatre lames [Wf] introduites dans chaque trou. Sur les parties repliées de toutes les lames [Wf] inférées dans les trous de droite & de gauche, appliquez-en d'autres plus minces, que vous clouerez ensemble, pour contenir les premières dont la destination est d'empêcher que les trous ne s'élargissent ; quant à la destination de ces trous, elle est de recevoir des pieds-pendans [Y]. Armez les parties

roisse venir du mot grec Κόπος qui signifie *fatigue*. Caton donne ce nom à ces pièces, parce qu'elles fatiguoient le plus. C'est le seul Auteur connu où l'on voie ce mot pris en ce sens.

de cet essieu [W], qui doivent être engagés dans les moyeux [Xgg], chacune de quatre pièces de fer en forme de goutières, que vous entaillerez dans le bois de toute leur épaisseur, & percerez dans le milieu, pour les fixer à l'aide de petits clouds. Vous percerez chaque fusée de l'essieu [W], à sa sortie de la meule [X], & en même-temps deux des pièces de l'armature, pour placer l'S [Xk], qui s'opposera à ce que la meule [X] ne s'éloigne trop de l'épaulement. Pour assurer mieux ces armatures, embrassez-en les bouts extérieurs au moyen d'une frête [Xl] du poids d'une livre (2), & large de six doigts, percée dessus & dessous au droit du trou de l'S [Xk]; tout cela est nécessaire pour empêcher que l'essieu [W] ne soit mâché par la pierre. Mettez entre l'épaulement de chaque fusée & la meule [X], ainsi qu'entre la meule [X] & l'S [Xk] des rondelles de fer bien lissées [Xh, i], crainte que cette partie de l'essieu [W] & l'S [Xk] ne soient promptement usées. Le corps de cet essieu [W] peut être d'orme ou de hêtre. Il en coûtera, pour le

(2) Suivant Vitruve 8, 7. les tuyaux prenoient leur dénomination de la largeur des lames qui servoient à les faire, ainsi si une lame avoit cinquante doigts de largeur avant d'être arrondie, on donnoit le nom de *quinquagenaria* au tuyau qu'elle servoit à faire. Il en étoit de même apparemment, à plus forte raison pour le poids, c'est-à-dire, que le poids d'une lame devoit encore plutôt donner le nom au tuyau, ou à la frête qu'elle avoit formée.

fer façonné & posé par le même ouvrier, soixante *nummi*; pour le plomb, quatre; pour le salaire de l'ouvrier, qui aura ajusté l'essieu [W] & les moyeux [Xgg] dans la pierre, huit; pour le maître ouvrier s'entend. Il faut que le même ouvrier ajuste aussi le *Trapete* [T]: la somme totale de la dépense sera de soixante & douze *nummi*, sans compter le salaire des aides dont on aura eu besoin.

CHAPITRE XXII.

VOICI ce à quoi il faut prendre garde, quand on ajuste ces sortes de machines: que le bassin [U] soit bien de niveau; que les meules [X] en roulant soient constamment éloignées du rebord [Ua] d'un travers de petit doigt, qu'elles ne touchent point au champ du bassin [U], de peur qu'elles ne le meurtrissent: qu'il y ait entre la meule [X], & le miliaire [Uc] un doigt de jeu; s'il y en a trop, on le revêtira d'une corde dont la grosseur sera égale à ce qu'il y a de trop au jeu, on roulera cette corde autour du miliaire [Uc], en le ferrant fortement, & en pressant le plus qu'on pourra les révolutions de la corde les unes auprès des autres. Si les meules [X] portent sur le champ du bassin [Ubb], rehaussez le miliaire [Uc] à l'aide de tourteaux de bois [Z], percés pour être enfilés par

la colonne [V], & dont l'épaisseur soit telle, que les meules [X] se trouvent suspendues à la hauteur convenable; de même pour ajuster les meules [X] relativement aux rayons du bassin [U], ayez recours aux rondelles de bois ou de fer [Xh, i] de diverses épaisseurs, que vous mettrez entre l'épaulement & la meule [X]; ou entre la meule [X] & l'S [Xk], suivant l'exigence du cas, à l'effet que les meules [X] suivent exactement leur chemin, sans trop s'approcher ni s'écarter du rebord [Ua], ou du miliaire [Uc]. Une de ces machines a été vendue aux environs de Sueffa, quatre cent *nummi* & une livre d'huile (1); il en a coûté soixante *nummi* pour l'ajuster en place, soixante & deux tant pour le transport qui en a été fait par des bœufs, que pour les journées de six hommes y compris les bouviers. L'essieu [W] tout appareillé a coûté soixante & douze *nummi* en argent, & vingt-cinq pour l'huile: ainsi le tout est revenu à six cens dix-neuf *nummi*. Il en a été vendu une toute appareillée à Pompéii, qui a coûté trois cens quatre-vingt-quatre *nummi* d'achat, & deux cens quatre-vingt pour le transport. Il est toujours indispensable de faire ajuster ces machines chez soi, en les y mettant en place, & pour cela, il en coûte soixante *nummi* pour les frais:

(1) Nous donnons des pots de vin dans nos marchés, les Romains donnoient de l'huile: nous en retrouverons d'autres exemples dans cet Ouvrage.

ainfi toutes montées elles reviennent à fept cens vingt-quatre *nummi*. Si vous voulez remonter de vieux *Trapetes* [T] avec de moyennes meules [X], qui n'aient qu'un pied & trois doigts d'épaiffeur, fur un pied de diametre, & dont l'ouverture ait un demi-pied de diametre de part en part, il faudra, lorsque vous les aurez fait apporter chez vous, les faire ajuster relativement aux rayons des baffins [U] de vos *Trapetes* [T]. On trouve de ces moyennes meules [X] près des murs de Ruffus (2), pour cent quatre-vingt *nummi*, & il en coûte trente pour les faire ajuster : on les achette le même prix à Pompéii.

C H A P I T R E X X I I I .

Ayez foïn de faire préparer tout ce qui fera nécessaire pour la Vendange, de faire nettoyer les instrumens du pressoir, raccommoder les paniers, enduire de poix les futailles & tout ce qui aura besoin de cet apprêt; profitez des temps pluvieux pour préparer & raccommoder les paniers, pour broyer le bled, pour vous pourvoir de manequins, & pour saler les olives, qui seront tombées d'elles-mêmes. Il faut cueillir du raisin noir dès qu'il en

(2) C'étoit un lieu de la ville de Nole, voyez au Chapitre CXXXV.

fera temps, pour faire le vin de premiere vendange, qui servira de boisson aux ouvriers, & mettre le vin doux chaque jour dans les futailles, à mesure qu'il se fera. On peut, s'il en est besoin, mettre dans le vin doux, du vin de mere - goutte (1) cuit jusqu'à diminution de moitié, auquel cas il en faudra mettre la quarantieme partie, ou bien une livre & demie de sel par *culleus*. Si l'on y met du marbre pulvérisé, on en mettra une livre par *culleus*, en observant de le mêler d'abord avec du moût dans une urne, & de le bien agiter avant que de le jeter dans la futaille; si l'on y met de la résine, il en faudra mettre trois livres dans un *culleus*; on l'émiera bien, & on la descendra dans la futaille, renfermée dans un petit fachel de jonc, de maniere qu'elle pende au milieu du vin, & on balottera fréquemment la futaille, afin de lui donner la facilité de se liquéfier. En général, soit que l'on mette du vin cuit jusqu'à diminution

(1) Pline, en citant cet endroit 14, 20, au lieu de vin de mere-goutte, prétend que Caton ordonne d'y mettre de la cendre dont on se sert pour faire la lessive, & le P. Hardouin ajoute dans ses notes que par *cinis lixivius*, qu'il veut aussi qu'on lise ici au lieu de *mustum lixivium*, on ne doit pas entendre la cendre elle-même, mais l'eau de la lessive qui a passé à travers cette cendre. Pline prétend encore que Caton recommande d'y mettre du soufre, quoiqu'il n'en soit pas ici question. L'erreur vient-elle des livres dont Pline s'est servi, ou des nôtres? je ne crois pas qu'on essaie jamais de ces recettes pour le démêler.

de moitié, soit que l'on mette du marbre pulvérisé, ou de la résine dans le vin, il faut remuer souvent ce mélange pendant vingt jours. Il faudra partager dans chaque futaille, par portions égales, le vin de taille (2).

CHAPITRE XXIV.

MANIERE de faire du vin Grec. On prend du vin Apicius bien mûr, & sur un *culleus* de vin doux fait avec ce raisin, on met deux *quadranzals* de vieille (1) eau de mer, ou un *modius* de sel pur renfermé dans un sachet de jonc, que l'on suspend dans la futaille, & que l'on y laisse fondre avec le vin doux. Si l'on veut faire du vin paillet, on prend moitié vin gris & moitié vin Apicius, on y ajoute un trentième de vieux vin cuit jusqu'à diminution de moitié. Règle générale: toutes les fois que vous voudrez travailler votre vin, mêlez-y un trentième de vin cuit jusqu'à diminution de moitié.

(2) Plin ajoute *ibid.* comme de Caton, que cette opération ne doit se faire qu'après que le vin aura cuvé.

(1) On voit dans Columelle 12, 21, qu'ils gardoient quelquefois cette eau pendant six ans entiers avant de l'employer dans le vin.

D iv



CHAPITRE XXV.

LORSQUE le raisin sera mûr, & que vous le cueillerez, commencez par en garder une partie pour votre maison, & pour vos amis. Tâchez de ne le cueillir que lorsqu'il sera bien mûr, & par un temps sec, si vous voulez que votre vin ne perde pas de sa qualité; passez tous les jours le nouveau marc sur un lit de fangle qui vous servira de crible à cet effet, foulez-le bien ensuite dans des futailles enduites de poix, où dans une cuve apprêtée de même, après quoi vous le couvrirez bien, & le ferez boucher, pour le donner aux bœufs pendant l'hiver, où si vous l'aimez mieux, vous jetterez un peu d'eau dessus, pour en faire de la piquette, qui servira de boisson à vos gens.

CHAPITRE XXVI.

LA vendange finie, faites ferrer en son lieu & place, les ustensiles à l'usage du pressoir, les paniers, les cabacs, les cordages, les barres & les aiguilles [⊙] (1). Faites nettoyer deux fois par

(1) Cette première phrase est répétée dans le Chapitre LXVIII, où elle est plus à sa place, sçavoir après que le vin & l'huile sont faits; car nous avons vû que les mê-

jour les futailles pleines : vous aurez soin d'avoir à cet effet autant de balais (2) que de futailles, & vous vous en servirez pour les froter tout autour. Lorsque vous aurez fait cette opération un mois de suite, & qu'il ne restera plus d'impuretés dans vos futailles, bouchez-les : il sera temps alors de tirer votre vin à clair, si vous le jugez à propos.

CHAPITRE XXVII.

COMMENCEZ vos semailles par la dragée, la vesse, le fenu-Grec, les feves & l'ers, pour nourrir vos bœufs. Ce ne sera qu'après avoir semé ce fourrage jusqu'à deux & trois reprises différentes, que vous semerez les autres graines. Dans le temps que vous semerez le grain, vous préparerez aussi des fosses dans les jachères pour les oliviers, les ormes, la vigne & les figuiers. Si le terrain est sec, c'est le cas d'y planter des oliviers dans le temps des semailles; il faudra aussi tailler alors les jeunes oliviers qui auront été plantés précédemment, & déchauffer les arbres.

mes instrumens servoient pour la plupart à l'huile comme au vin, ainsi il faut attendre que l'huile soit faite pour les ferrer.

(2) Il donne la maniere de faire ces balais dans le Chap. CLII, qui seroit par conséquent mieux placé à la suite de celui-ci.

CHAPITRE XXVIII.

QUAND vous aurez à planter des oliviers, des ormes, des figuiers, des arbres fruitiers, de la vigne, des pins, des cyprès, il faudra les bien enlever avec leur racines, & le plus que vous pourrez de la terre dans laquelle ils auront été élevés, & les envelopper pour pouvoir les transporter facilement; vous les ferez transporter dans des caisses de bois, ou dans des paniers. Gardez-vous, lorsqu'il fera du vent ou de la pluie, de rien déterrer, comme de rien planter, car c'est la chose du monde qu'il faut le plus éviter. Lorsque vous déposerez un arbre dans la fosse qui lui sera destinée, vous aurez soin de mettre au fond la terre qui étoit auparavant à la superficie, & d'en couvrir toutes les racines de votre arbre, après quoi vous la foulerez bien aux pieds, & vous la battrez le mieux que vous pourrez avec des hies & des leviers : c'est un point essentiel. Lorsque les arbres que vous planterez auront plus de cinq doigts de grosseur, vous les rognerez préalablement par le haut, & les recouvrirez avec du fumier, que vous envelopperez de feuilles.



 CHAPITRE XXIX.

VOICI comme il faudra partager votre fumier : vous en porterez la moitié sur les terres labourées, où vous devez semer du fourage ; & s'il s'y trouve des oliviers, vous les déchaufferez en même-temps, pour leur en appliquer une partie. Ensuite vous semerez votre fourage, & vous ajouterez encore au pied de ceux des oliviers déchauffés, qui en auront le plus besoin, un quart de votre fumier, que vous aurez soin de recouvrir de terre ; vous réserverez l'autre quart pour vos prairies, auxquelles il fera surtout nécessaire, si elles sont seches. Voiturez le fumier lorsqu'il n'y aura pas de lune, & que le vent *favonius* (1) soufflera.

CHAPITRE XXX.

DONNEZ aux bœufs des feuilles d'orme, de peuplier, de chêne, de figuier, tant que vous en aurez, ainsi que du feuillage verd aux brebis. Faites parquer les brebis sur les terres que vous devez ensemer, & donnez-leur du feuillage jusqu'à ce que le fourrage soit mûr. Conservez, avec tout le soin possible, le fourage sec que vous aurez ferré pour l'Hiver, & n'oubliez pas que cette saison est de longue durée.

(1) Voy. la Note 7 du Chap. VI.

 CHAPITRE XXXI.

PRÉPAREZ ce qui sera nécessaire pour la récolte des olives : coupez à temps l'osier & les faules pour avoir de quoi faire des corbeilles neuves, & réparer les vieilles. Voici de quoi on fait les aiguilles [φ] : on laisse tremper dans l'eau, ou bien l'on enfonce dans du fumier des branches d'yeuse, d'orme, de noyer & de figuier, quand elles sont trop seches, & l'on s'en sert ensuite pour faire des aiguilles [φ], à mesure que l'on en a besoin. Ayez soin de préparer des leviers [αλ] faits d'yeuse, d'alifier (1), de laurier, d'orme; donnez la préférence au charme noir (2), pour les arbres

(1) Pline 16, 84, lit *aquifolios*, qui veut dire *de houx*, mais comme il est difficile que le houx, qui est un bois flexible, pût servir à cet usage, nous préférons *acrusfolios*. Au surplus, peut-être que *l'aquifolios* de Pline, & *l'acrusfolios* même de Caton, sont tous deux *l'acrisfolium*, qui est une espèce d'Yeuse très-dure.

(2) Pline 16, 75, lit *sapin noir* : effectivement on ne connoît gueres de charme noir, quoique quelques Auteurs veulent que ce charme noir soit un arbre semblable à l'orme, & dont les fruits sont en grappe, comme ceux du houblon : ils le nomment *Ostrya*. Cet arbre croît sur les montagnes; son fruit est couvert en entier d'une espèce de bourse, & c'est par-là qu'il differe selon eux du charme, dont le fruit sort d'une enveloppe fendue en plusieurs en-

de pressoir [D]: faites attention à n'abattre l'orme, le pin, le noyer, ou quelque bois que ce soit, qu'au déclin de la lune après midi, & lorsque le vent du Sud ne soufflera pas. Ces especes d'arbres sont bons à couper, lorsque leur semence est mûre. Gardez-vous de les couper, ou de les mettre en œuvre pendant la pluie. Les arbres qui ne portent pas leur semence, sont bons à couper lorsqu'ils se dépouillent. Ne touchez ni au bois, ni au vin, tant que le vent du Sud soufflera, si ce n'est dans le cas de la plus grande nécessité.

CHAPITRE XXXII.

COMMENCEZ de bonne heure à tailler la vigne & les arbres auxquels elle est mariée. Proviguez la vigne, & faites, autant qu'il se pourra, que les provins s'élevent droits au-dessus du revers de la tranchée, dans laquelle ils sont couchés: en taillant ces arbres, ayez soin de ne conserver que des branches qui soient écartées les unes des autres, & de les tailler comme il faut, sans en laisser une trop grande quantité. Que tous les pampres y soient bien liés, & prenez-bien garde d'en laisser trop de pendans, ou de les'ferrer trop fort en

droits: car ils se ressemblent d'ailleurs tous deux par les chatons.

les attachant. Veillez à ce que les arbres soient bien garnis de vignes, & que la vigne soit assez peuplée, pour fournir toujours de quoi regarnir les lieux où elle fera trop claire : abbatez aussi dans la même vue des sarmens, & couchez-les en terre pour en faire des marcottes, que vous fevrerez la seconde année.

CHAPITRE XXXIII.

POUR les vignes qui ne sont point mariées aux arbres, voici les soins qu'elles exigent. Déliez tout ce qui aura été lié lors de la taille, quoiqu'il l'ait été convenablement, & liez-le de nouveau, dans la vue d'empêcher que les jets ne se tortuent, & afin qu'ils tendent toujours directement vers le haut : conservez, autant que vous le pourrez, les branches à fruit, ainsi que celles d'attente ; vous ne scauriez trop vous attacher à bien élever vos vignes, comme à les bien lier, pourvu que vous ne les ferriez pas trop. Voici d'autres soins pour d'autres temps. Dans le temps des semences, déchauffez tous les sèps. Quand la vigne sera taillée, travaillez-la au pied ; cela fait, commencez à labourer, en traçant des fillons par-devant & par-derrière, tout au long des files de sèps. Plantez vos marcottes le plutôt que vous pourrez, & coupez ensuite les vignes sur retour ; tout au moins

émondiez-les, ou plutôt, si vous avez besoin de marcottes, couchez-les en terre, afin de vous en procurer, que vous fevrerez la seconde année. Il ne fera temps de tailler les vignes nouvelles, que lorsqu'elles seront en bon état. Si votre plan de vigne est trop dégarni de seps, faites-y des tranchées pour y planter des marcottes; il faudra écarter l'ombre de ces tranchées, & les labourer souvent. Si votre vigne est vieille, semez-y de la dragée; si elle est maigre, n'y semez rien de ce qu'on laisse monter en épis (1); mais mettez autour des fouches, ou du fumier, ou de la paille, ou du marc, afin qu'elles se fortifient. Dès que la vigne commencera à se garnir de feuilles, épampez-la : liez souvent les jeunes vignes, de peur que leurs pampres ne se rompent, & dès qu'elles atteindront à la perche, attachez-y leurs pampres avec toute la précaution, que demandent des productions si nouvelles & si fragiles : ayez soin en même-temps de les décourber, & de les faire monter en ligne droite. Lorsque le raisin commencera à tourner, retrouffez les seps, en relevant les pampres, effeuillez-les, & dégagez les grappes, en sarclant autour des fouches. Coupez les faules dans le temps convenable, & liez-en les branches en bottes, après les avoir écorcées; vous conserverez à part l'écorce, & vous la met-

(1) Il veut apparemment que l'on n'y sème que des légumes ou du fourage, qui se coupe en verd.

trez tremper dans l'eau, afin de vous en servir; quand vous en aurez besoin, pour attacher vos vignes; vous conserverez aussi les branches d'osier pour en faire des corbeilles.

CHAPITRE XXXIV.

JE reviens aux femailles. Commencez par ensemer les terrains les plus froids, & les plus aqueux, & vous finirez par les plus chauds. Gardez-vous de travailler à la terre, quand elle sera trop mouillée. Il viendra de bons lupins dans une terre rouge, dans une terre légère & facile à cultiver, dans une terre forte, dans une terre remplie de cailloux, & dans celle qui est sablonneuse, ainsi que dans celle qui n'est point aqueuse. Semez préféablement le bled appelé Ador (1), dans la craie, dans la terre qui est humide, dans la terre

(1) Qu'est-ce que c'étoit que le bled Ador? nous laissons à d'autres le soin de rapporter à nos grains & à nos légumes modernes, tous ceux dont les Anciens nous ont laissé le nom: il n'y a peut-être pas de recherche plus utile que celle-là; mais aussi demande-t-elle beaucoup de connoissances, & de lectures: elle exige même une correspondance bien établie avec les pays Etrangers, & sur-tout avec l'Italie. Il seroit bien à souhaiter que quelque-une des Sociétés d'Agriculture, si communes aujourd'hui, tournât son attention de ce côté-là.

rouge,

rouge, & dans celle qui est aqueuse; pour le froment commun, il faut le semer dans les terrains secs, dégarnis d'herbes & découverts.

CHAPITRE XXXV.

SEMEZ les fèves dans les terres fortes, & qui ne font point sujetes à la grêle. Semez la vesse & le fenu-Grec dans celles où l'herbe sera rare (1) : il faut semer le bled *siligo* (2) & le froment commun dans les terrains découverts & élevés, & où le soleil reste par conséquent le plus long-temps. Semez les lentilles dans les terres pierreuses (3) & dans les terres rouges, qui n'engendrent point d'herbes. Semez l'orge dans les terres neuves, ou

(1) Pline 18, 46, ajoute comme de Caton, & *qui ne feront point aqueuses*, mais cette addition à bien l'air d'une explication du premier mot, dont Pline est l'auteur. Le style oraculeux de Caton n'est pas abondant en mots synonymes.

(2) Voy. la note du Chapitre précédent.

(3) Pline *ibid.* au lieu de *pierreuses*, met *pleines d'arbrisseaux*. Il faudroit connoître au juste la nature de la lentille de Caton, pour juger laquelle de ces deux qualités il a exigé dans le terrain qu'il lui consacre. En attendant que nous ayons acquis cette connoissance, nous pouvons toujours assurer qu'une terre pierreuse est plus analogue à celle qui n'engendre point d'herbes, telle que celle qu'exige ici Caton de concert avec Pline lui-même, qu'une terre pleine d'arbrisseaux.

dans celles qui peuvent rapporter toutes les années sans se reposer. Il faut semer les trémois (4) dans les endroits où l'on n'aura pas pû faire les semences à temps, & dans ceux que leur fécondité met à même de pouvoir porter toutes les années sans se reposer. Semez des raves ainsi que des raiforts dans un terrain bien fumé, ou naturellement gras.

CHAPITRE XXXVI.

CE qui fume les terres. Il faudra répandre de la fiente de pigeons sur les prés & dans les jardins, ou sur les guerets. Vous garderez bien soigneusement les crottes de chevres & de brebis, la bouze de vaches, ainsi que toute autre espece d'ordures; vous pouvez aussi répandre de la lie d'huile sur vos terres, ou en arroser les arbres après les avoir déchauffés, mais non profondément: il en faudra une *amphore* avec moitié eau pour les grands arbres, & une *urne* pour les petits (1), avec pareille quantité d'eau.

(4) Ainsi nommés, parce qu'ils murissent en trois mois: on les appelle aussi bleds de Mars, parce que c'est dans ce mois qu'on les sème; ils ont cet avantage sur ceux que l'on sème en Automne, qu'ils sont moins sujets à être endommagés par les pluies, les insectes, & les autres accidens qui surviennent ordinairement pendant l'hiver.

(1) Pline 17, 28, en citant ce passage, dit qu'il faut

 CHAPITRE XXXVII.

CE qui nuit aux terres. Labourer la terre dans le temps qu'elle est trempée, est une chose très-nuisible : le pois chiche est encore pernicieux, tant parce que c'est une légume salé, que parce qu'on est obligé de l'arracher de terre, quand on veut le cueillir. L'orge, le fenu-Grec, & l'ers sont toutes productions qui sucent la terre & l'effritent, comme tout ce qu'on est obligé d'arracher pour le récolter. Ne semez point de fruits à coque dans les terres destinées aux grains ; mais si vous y semez, pour reverfer en terre lors de la fleur, le lupin, la fève, la vesce, ce fera un fumier réel, ainsi que le chaume, la paille, les favars, la balle des graines, la feuille d'yeuse & celle de chêne. Arrachez de vos terres à bled l'yeble, la ciguë, & autour de vos faules l'herbe haute & les glayeuls ; ces plantes serviront de litiere aux brebis, comme les feuilles d'arbres que vous aurez ramassées, en serviront aux bœufs. Prenez à part le brou des fruits à coque, que vous jetterez dans

une amphore ou une urne de lie d'huile, avec autant d'eau ; mais cette quantité paroît si excessive, qu'il y a lieu de croire que sa mémoire l'a trompé dans cette citation. Ce n'est pas la seule occasion où l'on puisse porter ce jugement, à l'occasion des différences qui se rencontrent entre Caton & lui.

une fosse, vous verserez ensuite de l'eau par-dessus, & vous le remuerez bien avec un rabet, pour en faire une espèce de mortier, que vous mettrez autour des oliviers, après les avoir déchauffés; vous y mettrez aussi la cendre des coques, que vous aurez soin de brûler à cet effet. Si votre vigne est trop maigre, coupez-en des sarmens en petits morceaux (1), que vous mettrez dans des sillons de labour, que vous y aurez faits, ou dans des fosses creusées à cet effet (2). Voici ce que vous aurez à faire pendant les veillées d'hiver. Vous façonnerez les échelas de chêne ou de tout autre bois, le lendemain que vous les aurez transportés à la maison, & par conséquent lorsqu'ils seront secs; vous ferez des fagots, & vous porterez le fumier au tas : ne touchez point au bois qui est sur pied, si ce n'est lorsqu'il n'y a point de lune, & qu'elle est dans son dernier quartier; les sept jours d'après la pleine lune seront par conséquent les plus opportuns pour déraciner le bois, ou pour le couper. Gardez-vous sur-tout, autant que vous le pourrez, de le façonner (3), comme

(1) Plinè 17, 9, en citant ce passage, fait dire à Caton qu'il faut les brûler, & non pas les enterrer, mais rien n'empêche que Caton n'ait donné cette dernière méthode, qui est encore d'usage dans quelques pays, quoique celle de Plinè soit plus générale.

(2) Ceux qui ont divisé Caton par Chapitres, auroient bien dû faire commencer ici un autre Chapitre.

(3) Plinè 16, 39 semble n'appliquer ce précepte qu'au

de le couper ou de le marquer avant qu'il soit sec, non plus que lorsqu'il sera gelé ou couvert de rosée. Ayez soin de sarcler deux fois le bled, pour en arracher les mauvaises herbes, & de rateler l'avoine : on ramassera les branches d'arbres après la taille, & les sarmens de vigne pour en faire des cabacs, & l'on destinera au feu les seps de vigne, ainsi que le bois de figuier; pour les autres troncs d'arbres, il faudra les arranger en tas, & les réserver pour le Propriétaire.

CHAPITRE XXXVIII. (I)

FAITES un four à chaux de dix pieds de largeur, sur vingt de profondeur, en observant d'en

bois noir, *caveto nigram materiam doles*, fait-il dire à Caton, mais il y a tout lieu de croire que *nigram* a été mis par corruption au lieu de *ne quam*, à cause de la ressemblance de l'écriture.

(I) Il n'est pas probable que Caton ait rédigé son Livre comme il nous est parvenu, on ne peut soupçonner ce grand homme d'y avoir mis aussi peu d'ordre qu'il y en a, sans insulter à sa mémoire. Je croirois donc volontiers que tout ce que nous y trouvons, étoient autant de préceptes détachés, que les Copistes auront recueillis sous tel ordre qu'ils auront jugé à propos, & la confusion qu'ils y ont mise se fera perpétuée jusqu'à nos jours; & comment ne se seroit-elle pas perpétuée? Aujourd'hui même, quelqu'un oseroit-il donner cet Ouvrage sous un autre ordre? c'étoit notre pre-

diminuer insensiblement la largeur depuis le fond, jusqu'à ce qu'il n'ait plus que trois pieds par en haut. Si votre projet est de ne donner qu'une seule ouverture à votre four, faites-y une fosse en-dedans, qui ait assez de capacité pour contenir la cendre, afin qu'on ne soit pas obligé de la retirer par-dehors; qu'il soit d'une bonne construction, & que tout l'intérieur en soit bien consolidé. Si vous lui donnez deux ouvertures, il sera inutile d'y faire une fosse en-dedans, parce que, lorsqu'on fera dans le cas d'ôter la cendre, on pourra le faire par l'une des ouvertures, pendant que le feu sera allumé dans l'autre. Prenez garde que le feu ne soit interrompu, faites en sorte au contraire qu'il soit toujours bien entretenu, & qu'il ne s'éteigne ni pendant la nuit, ni en tel temps que ce soit; faites-y cuire de bonne pierre calcaire, la plus blanche & la moins marquée fera la meilleure; vous aurez soin, en creusant la place destinée à faire ce four, de diriger l'ouverture de façon qu'elle aille en s'élargissant jusqu'en bas. Quand

mier dessein en entreprenant cette traduction, mais pour quelques personnes qui l'auroient lû avec plus de plaisir, que de critiques qui auroient crié contre nous! faute de la hardiesse dont nous ne nous sommes pas trouvés capables, nous nous contenterons d'indiquer les Chapitres les plus déplacés; nous nous hasarderons même quelquefois à leur assigner une place plus convenable. Celui-ci, par exemple, ne choqueroit point comme il fait, s'il se trouvoit après le Chapitre XVI.

vous aurez achevé la fouille, vous disposerez la fournaise dans l'endroit le plus bas & le plus abrité du vent. Si votre four n'est pas assez profond, couronnez-le par en haut de briques, que vous y ferez sécher par ce moyen, ou bien rehaussez-le en-dehors avec du ciment & du mortier de terre. Si, lorsque vous aurez mis le feu par-dessous, la flamme vient à s'échapper par un autre endroit, que par le haut de l'ouverture, ayez soin de boucher cette crevasse avec du mortier de terre; prenez garde que le vent, & surtout celui du Sud, ne donne sur l'ouverture. Voici à quoi vous connoîtrez que la chaux sera cuite : il faudra que les pierres d'en haut aient l'apparence d'être cuites, que celles d'en bas se détachent & tombent, & que la flamme en sortant soit accompagnée de peu de fumée. Si vous ne trouvez pas à vendre votre bois & vos bourrées, & que vous n'ayez pas de pierres calcaires, dont vous puissiez faire de la chaux, employez votre bois à faire du charbon, & brûlez dans les terres labourées ce qui vous restera de bourrées & de farmens, après en avoir pris ce qui sera nécessaire pour votre usage, vous semerez ensuite du pavot dans les terres où vous les aurez brûlés.



CHAPITRE XXXIX.

QUAND le temps fera mauvais, & que l'on ne pourra pas travailler au-dehors, il faudra porter les ordures au tas de fumier, bien nettoyer les étables à bœufs & à brebis, ainsi que la basse-cour & toute la Métairie, & cercler les futailles avec du plomb ou avec du bois de chêne bien sec. Vous pourrez vous servir de toutes sortes de futailles, en tel état quelles soient, pour y mettre votre vin, pourvu que préalablement vous les ayez bien raccommodées & bien cerclées, que vous en ayez bouché exactement les fentes, & que vous les ayez bien enduites de poix. Voici comme il faudra faire le lut, avec lequel on bouchera les fentes des futailles. On prendra une livre de cire, autant de résine, & deux fois moins de soufre, que l'on mettra dans un vase propre, on y ajoutera du Gypse pulvérisé, & on réduira cette composition à un degré d'épaisseur suffisant, pour former une espèce de lut, qu'on emploiera à raccommoder les futailles. Après qu'elles auront été raccommodées de cette manière, on mêlera ensemble deux tiers de craie brute & un tiers de chaux, pour en faire de petites briques, que l'on fera cuire au four; lorsqu'elles seront cuites, on les broiera, & l'on s'en servira pour donner aux futailles une couleur

uniforme. Cherchez tout ce qu'il pourra y avoir à faire dans la Métairie pendant la pluie ; plutôt que d'être à ne rien faire, curez les réservoirs ; songez que lorsqu'on ne fait rien, la dépense n'en va pas moins.

CHAPITRE XL.

VOICI les opérations du Printemps. Il faudra faire des tranchées & des fossés dans les pépinières, labourer les terrains destinés à former des plans de vignes, & provigner les vignes, planter des ormes, des figuiers, des arbres fruitiers & des oliviers dans les terrains gras & humides. Il ne faut enter les figuiers, les oliviers, les pommiers, les poiriers & les vignes, que lorsqu'il n'y a pas de lune, & toujours l'après-midi, pourvu que le vent du Sud ne souffle pas : voici la manière d'enter les oliviers, les pommiers, les poiriers & les figuiers. Vous couperez la branche que vous voudrez greffer, & vous l'inclinerez un tant soit peu, pour en faire écouler l'eau : prenez garde en la coupant de déchirer l'écorce. Vous vous pourvoirez d'un petit bâton de résistance, que vous aiguiferez par le bout, & d'une verge de franc-osier fendue en deux, vous prendrez aussi de l'argile ou de la craie avec un peu de sable & de bouze de vaches, que vous pétrirez bien ensemble, jusqu'à ce que cela soit le

plus gluant que faire se pourra. Employez alors la verge d'osier qui sera fendue, à garotter la branche que vous aurez coupée à l'effet de la greffer, pour obvier à ce que l'écorce de celle-ci ne se déchire dans l'opération. Quand cela sera fait, vous insérerez jusqu'à la profondeur de deux pointes de doigts, le petit bâton sec qui sera aiguisé par le bout, entre l'écorce & le bois de la branche que vous voulez greffer; ensuite vous prendrez une branche de tel arbre que vous voudrez enter, vous l'aiguiserez en bec de flûte sur une longueur de deux pointes de doigts, après quoi vous retirerez le bâton sec que vous aviez inséré dans la branche à greffer, & vous lui substituerez la branche que vous voulez enter, de façon que l'écorce de cette branche soit tournée du côté de celle de la branche greffée, & vous l'enfoncerez jusqu'à l'endroit d'où vous avez commencé à l'aiguiser, & ainsi de même pour une seconde, une troisième & une quatrième greffe, & pour autant de greffes que vous voudrez vous procurer d'especes de fruit. Vous lierez de nouveau la branche greffée avec votre osier, vous l'enduirez avec le lut que vous aurez paitri, jusqu'à une épaisseur de trois bons doigts, & vous la recouvrirez en outre avec une feuille de bourrache (1), le tout afin que l'eau

(1) Quoique Pline, en citant ce passage, dise positivement 17, 14 que *lingua bubula* est une espece de plante, il y a des Commentateurs qui ont prétendu que cela devoit

ne pénétre pas jusqu'à l'écorce, s'il vient à pleuvoir. Vous aurez soin de bien attacher cette feuille de bourache sur l'écorce, afin qu'elle ne puisse pas s'échapper, ensuite vous entortillerez l'arbre avec de la paille longue, que vous y attacherez, pour le mettre à l'abri de la gelée.

CHAPITRE XLI.

ON ente la vigne au Printemps, ou quand elle est en fleurs; mais cette dernière méthode est la meilleure. On ente les poiriers ou les pommiers au Printemps, & pendant cinquante jours durant le solstice, & enfin pendant la vendange (1) : on ente les oliviers & les figuiers au Printemps. Voici comme on s'y prend pour enter la vigne. On coupe le sep que l'on veut greffer, puis on le fend au milieu à travers la moëlle, & on y infere la greffe, après l'avoir aiguillée par le bout, de façon que les moëlles se joignent. Voici un autre fa-

s'entendre d'une lanier de cuir de bœuf, & il faut convenir qu'une feuille de bourache paroît être un préservatif bien foible contre la pluie, mais d'un autre côté, dans quels frais ne jetteroit point la nécessité d'employer des lanieres de cuir pour chaque greffe : cette raison d'économie nous a déterminés à suivre l'interprétation de Pline.

(1) Pline, en citant ce passage 17, 4 fait dire à Caton après le solstice, & après la vendange.

çon : lorsque deux seps sont contigus, on prend deux jeunes branches, une sur chacun, que l'on aiguise obliquement, & que l'on attache ensemble moëlle contre moëlle, de façon que l'écorce de l'une touche à celle de l'autre. Voici encore une troisième façon : on perce de part en part (2) avec une tariere le sarment que l'on veut enter, on y infere jusqu'à la moëlle deux brins de vigne telle que l'on veut se la procurer, après les avoir coupés obliquement. Il faut faire enforte que leurs moëlles se joignent, & ils doivent être inférés dans le trou que l'on aura creusé sur le sarment enté, l'un d'un côté l'autre de l'autre. Ayez soin que les brins inférés aient deux pieds de longueur ; vous les abbaisserez en terre, vous les reploierez du côté du sep auquel tient le sarment que vous aurez greffé, vous fixerez celui-ci à terre par le milieu avec de petits crochets, & vous couvrirez le tout de terre. Dans tous les cas, vous enduirez la branche greffée d'un lut que vous aurez pétri à cette intention, & vous la lierez & la recouvrirez, en suivant la méthode prescrite pour les oliviers.

(2) Et obliquement, ajoute Plinè 17, 25.



CHAPITRE XLII.

AUTRE façon d'enter les figuiers & les oliviers. Enlevez avec un greffoir de l'écorce, sur l'arbre dont vous voudrez faire un figuier ou un olivier : enlevez pareillement sur l'espece de figuier que vous voudrez vous procurer, un morceau d'écorce muni de son bourgeon. Appliquez ce morceau d'écorce sur l'autre arbre, à l'endroit précisément où vous l'aurez dépouillé, & faites en sorte qu'il s'y adapte parfaitement. Il faut qu'il ait trois doigts & demi (1) de longueur sur trois de largeur, vous enduirez ensuite & recouvrirez le tout comme il est dit ci-dessus.

CHAPITRE XLIII.

LORSQU'UN terrain est aqueux, il faut y creuser des tranchées pour recevoir les eaux, qui aient trois pieds de largeur à l'ouverture, & quatre pieds de profondeur : on ne leur donnera qu'un

(1) Pline, en citant ce passage 17, 16, exige quatre doigts entiers de longueur. Caton est exact dans les détails. Des à peu-près suffisent souvent à Pline.

pied & un palme de largeur dans le fond, que l'on aura soin de paver, où si l'on manque de pierres, on y arrangera des perches de saules vertes parallelement entr'elles & croisées les unes sur les autres, ou bien encore des bottes de sarment au défaut de ces perches (1); on fera ensuite des fosses de trois pieds & demi de profondeur sur quatre de largeur, que l'on disposera de façon que l'eau puisse s'écouler de ces fosses dans les tranchées dont nous venons de parler; c'est dans ces fosses que l'on plantera les oliviers. Pour planter les vignes, comme pour les provigner, il faudra

(1) Pline, citant ce passage 17, 11, ajoute, comme de Caton, qu'il faut mettre des perches ou du sarment à la hauteur d'un demi-pied, quoique Caton ne s'explique point sur la quantité. Mais il y a une différence bien plus essentielle à remarquer. Il suppose que les tranchées, telles que les prescrit ici Caton, sont celles même où l'on plante les oliviers, & par conséquent dans son système les pierres, les perches ou le sarment, dont elles sont garnies par le fond, serviroient à retenir l'eau, apparemment pour rafraîchir le pied de ces arbres dans les temps secs. Ce qui est absolument contraire à ce que veut notre Auteur, puisqu'il met une différence entre ces tranchées voisines des fosses où l'on plante les oliviers, & les fosses elles-mêmes. Il donne aux unes & aux autres des dimensions différentes, & déclare positivement que la destination de ces tranchées est de recevoir l'eau qui écoulera des fosses, méthode d'autant plus sage, qu'il est question ici d'un lieu aqueux, dans lequel par conséquent les arbres sont plutôt exposés à pourrir par trop d'humidité, qu'à avoir besoin d'avoir le pied rafraîchi à cause de la trop grande sécheresse.

aussi faire des fosses , qui n'aient pas moins de deux pieds & demi en quarré. Si l'on veut que les vignes & les oliviers , que l'on aura plantés , croissent promptement , il faudra bêcher une fois par mois les tranchées dont nous avons parlé , ainsi que le pied des oliviers , & cela jusqu'à ce que ces plantes aient atteint l'âge de trois ans. Cette méthode fera également employée pour les autres arbres.

CHAPITRE XLIV.

IL faut commencer à tailler les plans d'oliviers quinze jours avant l'équinoxe du printemps , & l'on pourra continuer à les tailler jusqu'à quarante cinq jours (1) par-delà. Voici la méthode qu'il faudra suivre en les taillant. Si le terrain où ils se trouvent est très-fertile , on se contentera de retrancher les branches desséchées , & celles que les coups de vent auront brisées : & au contraire plus le terrain sera ingrat , plus il faudra retrancher de branches & donner de façons aux arbres , plus il faudra s'appliquer à les élaguer pour décharger les tiges.

(1) Pline 17, 18 réduit ce temps à quarante jours.

 CHAPITRE XLV.

EN coupant les boutures d'oliviers que l'on voudra planter dans les fosses, l'on aura soin de leur donner trois pieds de longueur, & on apportera la plus grande précaution pour ne pas endommager leur écorce, soit en les façonnant, soit en les coupant; pour celles que l'on destinera à mettre en pépinière, il suffira qu'elles aient un pied de long. Voici comme on plantera ces dernières : on retournera avec une hoïe la terre dans laquelle on voudra les mettre, jusqu'à ce qu'elle soit bien ameublie & bien unie; lorsqu'on y enfoncera la bouture, il faudra la pousser avec le pied pour la faire entrer : si elle a de la peine à entrer, on la cognera avec un petit maillet ou avec un manche de hoïe, en prenant garde de briser l'écorce; mais on se gardera de faire un trou dans la terre avec un plantoir, pour lui faciliter le passage (1) :

(1) Cette opération resserreroit les pores de la terre, & la bouture y étant moins intimement unie, que lorsqu'elle est entrée avec difficulté, elle en tireroit moins de sucs. Cette raison Physique nous a fait préférer la leçon *ne feceris* à la leçon *si feceris* qui veut précisément le contraire. C'est cependant cette dernière que Plinè a adoptée 17, 18, mais nous osons assurer qu'elle est opposée non-seulement à la bonne Physique, mais encore à l'intention de Caton, puisqu'il

si en la plantant, on a soin de la mettre en terre par le bout qui tenoit à l'arbre, elle n'en profitera que mieux. Ce n'est que lorsque les boutures d'oliviers ont trois ans, & que leur écorce commence à prendre une nouvelle couleur, qu'il faut les transporter. Quand on met des boutures soit dans des fosses, soit dans des tranchées, il faut toujours en mettre trois à la fois dans la même fosse, & les écarter l'une de l'autre, de façon qu'elles ne sortent point de terre à plus de quatre travers de doigts, & qu'il y ait cependant un bouton formé, ou l'espérance d'un bouton hors de terre.

CHAPITRE XLVI.

COMMENT il faut s'y prendre pour former une pépinière d'oliviers. Vous prendrez le terrain le meilleur, le plus découvert & le mieux fumé que vous aurez : il faudra qu'il ressemble le plus que faire se pourra en qualité, à celui auquel vous destinerez les sujets, & qu'il n'y ait pas une trop grande distance de l'un à l'autre, pour éviter la

que, si cet Auteur eût voulu que l'on fît un trou, la chose étoit toute simple, & il se seroit épargné d'ordonner qu'on la pousât avec le pied ; que dis-je ? qu'on l'enfonçât à coups de maillet. J'ose faire, dira-t-on, le procès au plus grand Naturaliste : oui, mais c'est pour défendre le premier Agriculteur, & son maître.

difficulté du transport. Vous retournerez ce terrain à la hoüe, vous l'épierrerez & le fermerez bien de haies tout-au-tour, ensuite lorsque vous planterez vos boutures, vous aurez soin de les aligner en les espaçant en tout sens d'un pied & demi; vous les pousserez avec le pied pour les faire entrer, & si vous ne pouvez pas en venir à bout, vous les enfoncerez à coups de maillet ou de manche de hoüe (1); ayez soin qu'elles fortent de terre à la hauteur d'un doigt, & couvrez-les par le bout avec de la bouze de vaches, puis vous mettrez un signal auprès de chacune (2), & vous les sarclerez souvent, si vous voulez qu'elles croissent promptement. Vous suivrez la même méthode pour les semences qui se font autrement que par boutures.

CHAPITRE XLVII.

EXCEPTEZ-EN néanmoins les œilletons de roseaux, que l'on plante à trois pieds de distance les

(1) Non-seulement il n'est point question ici de préparer le trou, mais ce n'est plus un petit maillet qu'il faut choisir, tel maillet qui se présentera sous la main sera bon, pourvu qu'il ait assez de force pour vaincre l'obstacle, ce qui confirme la Note du Chapitre précédent.

(2) L'objet de ce signal est de les mettre à l'abri de la

uns des autres. Pour les plans de vignes, c'est absolument la même méthode. Lorsque la vigne est sur deux ans, on la rogne; lorsqu'elle en a trois, on la retire du plan pour la porter en pleine terre; il faut empêcher que les bestiaux ne la broutent (1). Avant d'être retiré du plan, il faut qu'un sep ait été taillé par trois fois, pour être en état d'être marié à un arbre, & on ne doit l'y employer que lorsqu'il a cinq nœuds, sans compter ceux de l'année. Il faut semer toutes les années des poireaux dans les plans de vigne, si l'on veut en tirer par an quelque profit.

CHAPITRE XLVIII.

ON s'y prend pour former une pépinière d'arbres fruitiers, de la même manière que pour celle d'oliviers, & l'on pique en terre de toutes les espèces de boutures, dont on veut avoir des arbres. Avant de semer la graine de Cyprès, qui se sème au commencement du printemps, vous retourne-

mal-adresse ou de l'inattention des Sarcleurs, ainsi que l'explique Columelle 5, 9.

(1) Nous lisons *ne pecus pascatur* au lieu de *si pecus pascetur* qui se trouve dans le texte, & qui ne présente aucun sens de l'aveu même de Gesner : quelle singularité dans les Commentateurs, de corriger des endroits intelligibles & d'en laisser qui sont vuides de sens ?

rez la terre à la hoüe, & vous ferez des planches de cinq pieds de largeur, sur lesquelles vous étendrez du fumier bien menu, après quoi vous les farclerez & en briserez les mottes. Il faudra que ces planches soient plattes, mais néanmoins un tant soit peu concaves dans le milieu. Quand cela sera fait, vous sèmerez votre graine de Cyprès aussi drue qu'on sème celle de lin, & vous criblerez de la terre par-dessus de l'épaisseur d'un travers de doigt. Vous applanirez cette terre avec une planche (1) ou avec vos pieds, après quoi vous enfoncerez en terre autour des planches des fourches, sur lesquelles vous poserez des perches, & vous étendrez sur ces perches du sarment ou des claies de bois de figuier, qui serviront à garantir vos graines de la rigueur du froid & de l'ardeur du soleil; il faudra qu'elles soient à une hauteur suffisante, pour qu'un homme puisse marcher librement dessous. Vous arracherez souvent les mauvaises herbes, & cela dès qu'elles commenceront à lever, car si vous attendiez à les arracher qu'elles fussent déjà fortes, vous risqueriez d'arracher en même-temps vos cyprès. Il faudra semer & couvrir de la même façon les pepins de poires & de pommes, ainsi que les pignons, comme étant de la même classe.

(1) Les jardiniers se servent pour cela de planches qu'ils attachent à leurs pieds.

 CHAPITRE XLIX.

SI vous voulez transplanter un vieux sep de vigne, (ce que vous pourrez faire, pourvu qu'il ne soit pas plus gros que le bras,) vous commencerez par le tailler sans lui laisser plus de deux bourgeons; ensuite vous le déterrerez bien jusqu'aux plus petites racines, en prenant garde de les endommager : pour lors vous le déposerez dans une fosse ou dans une tranchée, dans la même situation où il étoit auparavant respectivement au soleil (1), & vous le couvrirez avec de la terre que vous piétrez bien. Il faut échalasser, lier & diriger ce sep de la même façon qu'il l'étoit auparavant, & le bêcher souvent.

CHAPITRE L.

FUMEZ vos prairies basses au commencement du Printemps lorsqu'il n'y aura pas de lune, & les prairies seches lorsque le vent d'ouest aura com-

(1) Nous croyons pouvoir donner ce sens aux paroles de Caton *ita uti fuerit*, parceque cette pratique est fondée en raison, & adoptée par tous les bons Auteurs. Cependant Plin ne 17, 15 n'en fait pas de cas, & va même jusqu'à assurer que Caton n'en a fait aucune mention dans son Ouvrage.

mencé à souffler. Quand il sera temps d'interdire l'entrée de vos prés aux bestiaux, vous les nettoierez aussi en même-temps, & vous en arracherez toutes les mauvaises herbes jusqu'aux racines. En taillant la vigne, ayez l'attention d'en mettre les bois & les sarmens en tas. Lorsque vous élaguerez les figuiers qui seront dans un plan de vigne, vous aurez soin de les tenir assez bas, pour qu'ils ne surmontent pas les sèps. Vous ferez de nouvelles pépinières, & vous remettrez les anciennes en bon état; toutes ces opérations doivent être achevées avant de vous mettre à labourer la vigne. Sitôt que le sacrifice (1) qu'on a coutume d'offrir à Jupiter au retour du Printemps, sera achevé, & que les offrandes en auront été consommées, vous commencerez les labours du Printemps par les terrains les plus secs, & vous finirez par les plus gras & les plus humides, sans cependant leur laisser le temps de s'endurcir.

C H A P I T R E L I.

MANIERE de propager des arbres fruitiers & autres. Il faudra replier en terre les scions qui sortent à leurs pieds, & en relever l'extrémité

(1) La description de ce sacrifice se trouve dans le Chapitre CXXXII.

hors de terre, afin qu'ils prennent racine; ensuite il faudra les fevrer au bout de deux ans, & les planter. Le figuier, l'olivier, le grenadier cultivé, le coignassier & toutes les autres especes d'arbres fruitiers, le laurier, le mirte, le noyer de Pre-
 neste & le platane peuvent tous être propagés de cette façon, en séparant du tronc des scions, pour les planter ensuite.

CHAPITRE LII.

SI vous voulez propager un arbre avec plus d'attention, vous engagerez dans des pots ou dans des paniers troués une branche de cet arbre, & vous la porterez ensuite dans une fosse, sans la retirer du pot ni du panier. Voici comme on s'y prend pour faire prendre racine à cette branche sur l'arbre même : on perce par le fond un pot ou un panier, & l'on fait passer par ce trou la branche à laquelle on veut faire prendre racine. On remplit le pot ou le panier avec de la terre que l'on foule bien, & on les laisse sur l'arbre même. Quand la branche a pris racine, on la tranche sous le panier, puis on coupe le panier de haut en bas d'un seul côté, ou si c'est un pot on le casse, après quoi on porte la branche dans une fosse sans la retirer du panier, ni du pot (1). Il en est de même

(1) On la porte avec le pot ou le panier de peur de l'en-

de la vigne; on en coupe les marcottes au bout d'un an, pour les planter avec le panier. On peut se servir de cette méthode pour tel arbre que ce soit.

CHAPITRE LIII.

COUPEZ le foin dès qu'il en sera temps, & gardez-vous de trop tarder à le faire. Coupez-le avant que la graine en soit mûre, & mettez à part le meilleur, que vous donnerez aux bœufs pendant le Printemps lorsque vous les occuperez aux labours, en attendant que la dragée soit levée.

CHAPITRE LIV.

VOICI la façon de préparer la pâture des bœufs, & de la leur administrer. Dès que les semailles seront achevées, il faudra ramasser le gland, & l'apprêter en le mettant tremper dans l'eau; on en donnera un demi *modius* par jour à chaque bœuf, ou bien un *modius* du marc que l'on aura eu soin de garder dans des futailles, à moins qu'ils

dommager dans le transport, mais on a soin de casser le pot ou de couper le panier, afin que les racines ne trouvent point d'obstacles, lorsqu'elles voudront s'étendre.

n'ayent rien à faire , auquel cas il vaudroit mieux les mener paître. On les menera paître de jour , & on leur donnera pour la nuit vingt-cinq livres de foin à chacun , ou à défaut de foin , des feuilles d'Yeuse & de lierre. Il faut garder pour le besoin la paille de bled , d'orge & de fèves , la vesce , la paille de lupins & celle de toutes les autres productions de ce genre. On choisira celle de ces pailles qui auront le plus de fanage , pour les conserver à la maison , & on les saupoudrera de sel , pour les leur donner en guise de foin. Quand on commencera à leur en donner au Printemps , on leur donnera alors un *modius* de gland ou de marc , ou la même quantité de lupins détremés , avec quinze livres de foin. Dès que la dragée sera venue , on leur en donnera préférablement à tout ; il faudra la cueillir avec la main si l'on veut qu'elle repousse , car si on la fauche , elle ne reviendra pas. On leur en donnera jusqu'à ce qu'elle se seche , après quoi on se réglera de façon à leur donner d'abord de la vesce , ensuite du panis , & après le panis des feuilles d'ormes. Si l'on a des feuilles de peupliers , on pourra les entremêler avec celles d'ormes , pour n'être pas à court de celles-ci. Au défaut des feuilles d'ormes , on leur donnera des feuilles de chênes ou de figuier : il n'y a rien de plus intéressant que d'avoir bien soin des bœufs. Il ne faut les mener paître que pendant l'hiver , lorsqu'ils ne labourent point , parce que quand ils ont une fois tâté du verd , ils s'atten-

dent toujours à en trouver ; aussi faut-il leur mettre des muselières (1) lorsqu'ils labourent, afin qu'ils ne se dérangent pas pour courir après l'herbe.

CHAPITRE LV.

IL faut ferrer le bois sur un plancher pour le Propriétaire, & laisser en plein air les troncs d'oliviers, & les racines arrangées en tas.

CHAPITRE LVI.

NOURRITURE des gens. On donnera à ceux qui travailleront quatre *modii* de bled pendant l'hiver, & quatre & demi pendant l'Été ; au Métayer, à la Métayere, à l'Agent (1) & au bouvier, trois *modii* ; aux esclaves qui sont dans les

(1) Notre Auteur les appelle *fiscella*, parce que c'étoient des paniers de joncs qui leur bridotent la tête.

(1) L'*Epistata* étoit une espece d'adjoint au Métayer dans les opérations de la régie. L'attention que les Romains avoient pour les bœufs refluoit sur les bouviers, de sorte qu'ils étoient dans une classe supérieure à celle des autres valets ; ils marchaient d'un pas égal avec le Métayer & sa femme.

fers quatre livres de pain pendant l'Hiver, & cinq livres dès qu'ils commenceront à labourer la vigne, & cela jusqu'à ce que les figues commencent à donner, car pour lors on les réduira à quatre livres.

CHAPITRE LVII.

VIN pour les gens. Après la vendange ils boiront de la piquette pendant trois mois; le quatrième mois on leur donnera une hémine de vin par jour, c'est-à-dire, deux congés & demi par mois; le cinquième, sixième, septième & huitième mois, un *sextarius* par jour, c'est-à-dire, cinq congés par mois; le neuvième, dixième, onzième & douzième mois, trois *hémimes* par jour, c'est-à-dire, l'amphore pour le mois; on leur donnera de surplus un conge par tête pour les Saturnales (1) & les Compitales. Le total fera de huit *quadrantals* (2) par an pour chaque personne; il faut ajouter à cette dépense ce que l'on pourra en donner aux esclaves qui seront dans

(1) C'étoient des fêtes, que les Esclaves célébroient dans les campagnes vers la mi-Décembre, la solemnité duroit trois jours. Nous avons déjà parlé des Compitales. Voyez la Note 1. du Chapitre V.

(2) Ce calcul n'est pas rigoureusement exact. Voyez les mots QUADRANTAL & AMPHORA à la Table des poids, mesures & monnoies, à la fin de l'Ouvrage.

les fers, au prorata de l'ouvrage qu'ils feront; il ne fera pas exorbitant de compter sur un *quadrantal* de vin par an pour ces derniers.

CHAPITRE LVIII.

BONNE chere des gens. Vous garderez le plus que vous pourrez d'olives tombées, & même de celles qui auront été cueillies à temps quand vous ne pourrez pas vous promettre d'en tirer beaucoup d'huile, vous leur en donnerez, mais avec épargne, afin que la provision en dure le plus long-temps que faire se pourra. Lorsqu'elle sera épuisée, vous leur donnerez de la saumure (1) avec du vinaigre. Il leur faudra à chacun un *sextarius* d'huile par mois; mais il suffira d'un *modius* de sel par an pour chacun.

(1) *Halec* que nous rendons par *saumure*, étoit la lie d'une liqueur fort délicate, que les anciens faisoient avec les intestins d'un poisson qui nous est inconnu, & qu'ils nommoient *Garon* ou *Garus*, Pline 31, 8. Ils faisoient aussi de l'*halec* avec de petits poissons de vil prix, tels que les anchois, *ibid.* & les pauvres gens trempoient leur pain dans cette espece de *saumure*, qu'on peut regarder comme de la gelée de poisson.



 CHAPITRE LIX.

ENTRETIEN des gens. Vous leur donnerez tous les deux ans une tunique sans manches de trois pieds & demi, avec des sayes, & en leur donnant l'un & l'autre habillement, vous aurez soin de reprendre ceux qu'ils quitteront, pour en faire des casaques. Il faut aussi leur donner tous les deux ans de bons sabots garnis de clouds de fer.

CHAPITRE LX.

IL faut compter pour la nourriture de chaque paire de bœufs, sur cent vingt *modii* de lupins par an, ou sur le double de gland; cinq cens quatre-vingt livres de foin & autant de dragée; vingt *modii* de fèves & trente de vesce. C'est pourquoi il faudra avoir l'attention de semer une assez grande quantité de vesce, pour en avoir suffisamment à laisser monter en graine (1); quand on semera du fourage, il faudra le semer à plusieurs reprises.

(1) Cette attention est nécessaire, par ce qu'il en falloit sacrifier aux bestiaux une certaine quantité en herbe: c'est pour la même raison qu'il ordonne ensuite de semer le fourage à diverses reprises, afin qu'ils en trouvent toujours du verd.

 CHAPITRE LXI.

(1) **Q**U'EL est le premier principe de la bonne culture? c'est de bien labourer. Quel est le second? c'est de labourer encore, & le troisieme de fumer: si c'est un champ de bled que vous ayez à labourer, labourez-le bien & à temps, & non pas lorsqu'il ne fera que superficiellement détrempe. En labourant très-souvent & à fond un plan d'oliviers, on est sûr de parvenir à arracher les plus petites racines, au lieu que si on le laboure mal, ces racines s'éleveront hors de terre & grossiront, & il arrivera que les forces de l'olivier se consumeront à nourrir des racines inutiles. Le reste de la culture d'un pareil plan, consiste à beaucoup planter, à enlever soigneusement les sujets, & à les transporter à temps avec leur motte & le plus de racines que faire se peut; enfin à bien plomber la terre sur les racines, de peur que l'eau ne les fasse pourrir. Si vous me demandez en quel temps il faut planter les oliviers, je vous répondrai que c'est dans le temps des semailles lorsque

(1) Il me semble que Plinè a ôté toute l'élégance & la force de ce passage 18, 19, en obmettant la répétition de *labouer*. Quel est, dit-il, le point le plus important, c'est de bien cultiver un fond? quel est le second, c'est de le labourer? quel est le troisieme, c'est de le fumer.

vous les plantez dans un terrain sec, & pendant le Printemps lorsque vous les plantez dans un terrain gras & fumé.

CHAPITRE LXII.

IL faut avoir autant de charettes que de paires de bœufs, de mulets ou d'ânes.

CHAPITRE LXIII.

IL faut qu'un cable de pressoir [γ] ait cinquante-cinq pieds de long; la corde de cuir pour la charette doit avoir soixante pieds; les guides de cuir, vingt-six pieds; les courroyes pour attacher les bœufs au timon de la charette, dix-huit pieds; la petite corde, quinze pieds; les courroyes pour les attacher au timon de la charrue, seize pieds; & la petite corde, huit pieds (1).

(1) J'aurois encore aimé à supprimer ce Chapitre, qui est répété mot pour mot dans le CXXXV, avec cette différence que les courroyes pour attacher les bœufs au timon de la charette y portent un pied de plus qu'ici, & que ceux destinés à les attacher au timon de la charrue y en portent au contraire quatre de moins: comment décider dans lequel des deux Chapitres l'erreur s'est glissée?

 CHAPITRE LXIV.

DÈS que l'olive fera mûre, il faudra la récolter le plutôt que l'on pourra, & ne la laisser séjourner que le moins de temps possible sur la terre & sur le plancher, parce qu'elle s'y corrompait ; ceux qui la ramassent (1) voudroient toujours qu'il y en eût une grande quantité par terre, afin d'être plus employés, comme les pressureurs voudroient qu'elle eût séjourné long-temps sur le plancher, parce qu'elle s'y amollit, & qu'ils ont ensuite moins de peine à en exprimer l'huile. Ne donnez pas dans l'opinion que l'huile puisse augmenter en quantité, quand on laisse long-temps l'olive sur le plancher : plutôt on fait l'huile, plus on y gagne tant sur la quantité que sur la qualité, & foyez sûr que ce gain est en raison de la célérité dont on use : car il est certain que l'olive qui a séjourné long-temps sur la terre ou sur un plancher, est celle qui rend le moins d'huile, outre que la qualité en est la plus mauvaise. Survuidez l'huile deux fois par jour si vous pouvez,

(1) On voit (dans le Chapitre XLIV) qu'ils étoient différens de ceux qui la cueilloient à la main : effectivement les femmes & les enfans pouvoient être employés à la ramasser, mais non pas à la cueillir.

car

DE M. PORCIUS CATON. 97
car plus elle reste de temps sur sa lie & sur son
marc (2), moins bonne elle est.

CHAPITRE LXV.

MANIERE de faire l'huile verte. On enleve l'olive de terre le plutôt que l'on peut : si elle n'est pas propre on la lave, & on la purge des feuilles qui y sont inhérentes & de toute immondice : on fait l'huile le lendemain ou trois jours après qu'elle a été ramassée. C'est quand l'olive sera noircie sur l'arbre, qu'il faudra la cueillir à la main. Plus elle sera acerbe, plus l'huile qu'elle rendra sera de bonne qualité; il est vrai que le propriétaire gagnera plus sur la quantité à ne faire de l'huile qu'avec des olives bien mûres : s'il gèle dans le temps de la cueillette, il ne faut faire l'huile qu'au bout de trois ou quatre jours. On peut alors saupoudrer l'olive de sel, si on le juge à propos. Il faut entretenir le plus haut degré de chaleur dans le pressoir & dans le cellier.

(2) *Fraces*, à proprement parler, s'entend de la chair des olives pressurées, y compris le noyau; c'est ce qui produisoit le marc des olives. *Fraces sunt carnes & inde faces*, dit Plinè 17, 6.

CHAPITRE LXVI.

FONCTIONS du gardien du pressoir, & de celui qui survuide l'huile. Le premier gardera avec soin le cellier & le pressoir, & il n'y laissera entrer que le moins que faire se pourra. Pour que l'huile soit faite très-proprement & sans mélange, il ne se servira point de vaisseaux de cuivre, & prendra garde que le jus des noyaux cassés de l'olive ne se confonde avec l'huile (1), car autrement elle contracteroit un mauvais goût. Il faut que le bassin, dans lequel l'huile se rend à la sortie du pressoir (2), soit revêtu intérieurement de plomb. A mesure que les pressureurs donneront un tour de levier, le survuideur puisera sur le champ l'huile avec la coquille, le plus diligemment qu'il

(1) C'est pour cela que Columelle 12, 50, recommande l'usage des meules, qui sont faciles à élever ou à abaisser suivant l'épaisseur des olives, pour éviter d'en briser les noyaux.

(2) On peut encore entendre ce *lacus* d'un fourneau, ou plutôt d'un réservoir d'eau chaude servant de bain-mari, sur lequel on mettroit la chaudiere, *cortina plumbea*, dans laquelle l'huile acquéreroit la fluidité que la chaleur lui procureroit, *quò oleum fluat*. Le Pere Hardouin explique ce *cortina* par *chaudiere*, & adopte par conséquent ce second sens. Plinè 15, 6, Note 13.

pourra & sans discontinuer, en prenant bien garde de ramasser la lie. On mettra d'abord l'huile dans une premiere cuve, d'où on la survuidera à diverses reprises dans d'autres futailles (3), en jetant à chaque fois le marc & la lie de chacun des vaisseaux par lesquels elle aura passé. Dès que le bassin du pressoir sera vuide, on le nettoiera soigneusement.

CHAPITRE LXVII.

CEUX qui seront dans le pressoir auront soin d'en tenir les instrumens bien nets, & veilleront à ce que les olives soient exactement pressurées, jusqu'à ce qu'elles ne puissent plus rendre une seule goutte d'huile. Ils ne couperont point de bois dans le pressoir (1) : ils transvaseront souvent

(3) Quoique Caton ne parle que d'une futaille, nous en admettons plusieurs, pour qu'il soit d'accord avec ce qu'il dit lui-même au Chapitre suivant, & avec Columelle 12, 50, qui exige qu'on survuide l'huile dans trente vaisseaux différens.

(1) Pline 15, 6 nous en apprend la raison; c'est de peur que l'air ne soit trop agité dans le pressoir, ce qui seroit contraire à la confection de l'huile, qui demande beaucoup de chaleur. C'est par la même raison que notre Auteur a défendu dans le Chapitre précédent d'y laisser trop entrer, de peur que l'air n'y pénétrât par l'ouverture de la porte. Aussi Columelle 12, 50, veut-il que l'on se pourvoie

l'huile. Le gardien donnera aux pressureurs à chaque pressurée qu'ils auront complétée, un *sextarius* d'huile, & fournira en outre ce qu'il en faudra pour la lampe. Il jettera tous les jours le marc, & séparera la lie de l'huile à chaque fois qu'il la survuidera, & cela jusqu'à ce que l'huile soit placée à demeure dans la cuve du cellier. Il essuiera les cabacs avec une éponge. Il changera tous les jours l'huile de cuve, jusqu'à ce qu'on l'ait mise dans les futailles. Il prendra bien garde que l'on n'en vole dans le cellier ou dans le pressoir.

CHAPITRE LXVIII.

APRÈS la confection des vins & des huiles, il faudra relever les arbres du pressoir [D], suspendre dans la serre ou bien à l'arbre du pressoir [D] les cordes à l'usage du pressoir, les cables [γ] & les cordes de retraite; & remettre en leur place les poulies, les aiguilles [φ], les leviers [αλ], les rouleaux de bois, les cabacs, les paniers grands & petits, les échelles & toutes les barres dont on se fera servi (1).

d'avance d'une bonne quantité de bois, & Pline veut que l'on brûle les noyaux des olives dans le pressoir.

(1) Soit pour tenir les portes fermées par dedans, soit pour porter les vases, &c.

C H A P I T R E L X I X.

FAÇON qu'il faut préalablement donner aux futailles neuves, avant de leur confier l'huile. On les remplira de lie d'huile qu'on y laissera pendant sept jours, en observant d'en mettre tous les jours de la nouvelle au prorata du déchet qu'elle aura souffert, après quoi on retirera cette lie, & on fera sécher les futailles; quand elles seront seches, on délaiera dans de l'eau de la gomme, qu'on y aura fait détremper le jour précédent. Ensuite on chauffera les futailles jusqu'à ce qu'elles soient un peu au-dessous du degré de chaleur, qui leur est nécessaire pour être enduites de poix, raison pour laquelle il suffira de les chauffer à un feu clair: lorsqu'elles seront modérément échauffées, on jettera la gomme dedans, & on les en frotera bien. Pour les froter comme il faut, quatre livres de gomme suffiront par futailles de cinquante *sextarii* de contenance.

C H A P I T R E L X X.

REMÈDE pour les bœufs. Si vous craignez qu'ils ne tombent malades, prévenez la maladie en leur faisant prendre une composition, dans laquelle il

G iij

entrera trois grains de sel, trois feuilles de laurier, trois feuilles de poireau, trois gouffes d'oignon de Cypre, trois gouffes d'ail, trois grains d'encens, trois pieds de faviniere, trois feuilles de rue, trois tiges de coulevrée blanche, trois pieds de jusquiame blanche, trois charbons ardens & trois *sextarii* de vin. Il faudra se tenir debout en triant ces drogues, ainsi qu'en les broyant & en les présentant à l'animal, & de plus être à jeun lorsqu'on les lui présentera. On donnera trois fois de cette potion à chaque bœuf par trois jours consécutifs, & on la partagera de façon qu'elle soit toute prise dans les trois fois; faites enforte que l'animal en la prenant, se tienne sur ses jambes, ainsi que celui qui la lui présentera. Il faudra la lui présenter dans un vaisseau de bois (1).

(1) J'imagine qu'il ne faut pas chercher ici ni dans les Chapitres suivans, les raisons sur lesquelles sont fondées toutes ces recettes magiques, plus que dans le Chapitre CLX, où il est question d'un charme pour guérir les membres cassés. Si l'Ecole Vétérinaire, qui fait tant d'honneur à ce siècle, n'avoit puisé qu'ici les instructions qu'elle donne à ses élèves, elle n'auroit sûrement pas mérité la protection d'un Ministre, que ce seul établissement seroit capable de rendre respectable à la postérité comme à nous, quand il ne le seroit pas déjà à mille autres titres.



CHAPITRE LXXI.

SITÔT qu'un bœuf tombera malade , donnez-lui au premier moment de la maladie un œuf de poule crud , & faites-le lui avaler tout entier : le lendemain vous broyerez un pied d'ail de Cypre dans une hémine de vin , que vous lui ferez boire. Il faudra se tenir debout en broyant l'ail , & vous servir d'un vaisseau de bois pour lui présenter cette potion ; il faudra aussi que l'animal soit sur ses jambes en l'avalant , ainsi que celui qui la lui fera prendre , & que tous deux soient à jeun.

CHAPITRE LXXII.

DE peur que les bœufs n'usent la corne de leurs pieds , frottez-la par-dessous avec de la poix liquide , avant de les mettre en marche.

CHAPITRE LXXIII.

TOUTES les années , quand le raisin commencera à tourner , vous donnerez aux bœufs cette

G iv.

médecine-ci pour conforter leur santé. Vous prendrez une peau de serpent (quand vous en trouverez une, ayez soin de la ramasser & de la garder, pour n'être pas à la peine d'en chercher lorsque vous en aurez besoin), vous broyerez cette peau avec de la farine, du sel & du serpolet, & vous leur en ferez prendre à tous dans du vin. Ayez soin qu'ils ne boivent jamais en Été que de bonne eau, & bien limpide; c'est un objet essentiel, si l'on veut qu'ils se portent bien.

CHAPITRE LXXIV.

MANIERE de faire le pain *depsticius* (1). On commence par bien laver ses mains ainsi que le pétrin; on met la farine dans le pétrin, on y répand de l'eau peu à peu, & on la paitrit bien; quand elle est bien paitrie, on donne à la pâte une forme quelconque, & on la fait cuire sous un couvercle de tourtière.

(1) C'est-à-dire, paitri tout simplement & sans levain; c'est ce que Pline appelle du pain *speusticus* 18, 11, c'est-à-dire, paitri à la hâte, du mot Grec *σπεύδω*, qui veut dire *se hâter*: c'est comme on voit une espèce de galette. Nous n'avons point crû devoir donner de noms François à toutes ces espèces de pâtisseries, telle ressemblance qu'elles aient avec les nôtres.

CHAPITRE LXXV.

MANIERE de faire le *Libum* (1). Après avoir bien pilé dans le pétrin deux livres de fromage, on y jette une livre de farine de seigle, que l'on incorpore bien avec le fromage, où bien l'on se contente d'y jeter une demi-livre de fleur de farine de froment, si l'on veut que le gâteau soit plus léger; on y ajoute un œuf que l'on paitrit encore bien avec le reste. On fait de cette pâte un pain que l'on met sur des feuilles (2), & on le fait cuire tout doucement sous un couvercle de tourtière, sur un âtre échauffé.

CHAPITRE LXXVI.

MANIERE de faire la *Placenta* (1). On prend d'un côté deux livres de farine de seigle, pour

(1) Espece de gâteau. Les Romains donnoient particulièrement ce nom aux gâteaux qu'il offroient à leurs Dieux: il vient du mot *libare* qui s'applique aux *libations* usitées dans les sacrifices.

(2) Il paroît que ces feuilles ne servent qu'à le garantir des cendres & à l'empêcher de brûler, de même qu'on se sert chez nous de papier pour la même fin.

(1) Espece de tarte. Elle tiroit son nom du mot *placare* ou

former l'abaisse sur laquelle on doit mettre les *tracta* (2). On prend d'un autre côté quatre livres de farine de froment & deux livres d'*alica* (3), qui n'ait passé que par la première préparation ; on met infuser dans l'eau cet *alica*, & lorsqu'il est bien détrempe, on le met dans un pétrin propre, après l'avoir bien égouté, ensuite on le pai-

de celui de *placere*, parce qu'elle servoit à appaiser les Dieux auxquels on l'offroit en sacrifice, ou qu'elle étoit agréable au goût.

(2) Espèce de gauffres, ou plutôt de massépains d'une pâte croquante, puisque les Romains s'en servoient pour épaisir les sauces, comme nous nous servons de chapelure de pain. Ils paroissent ainsi nommés du mot *tractare* qui veut dire *mâner*, parce qu'il falloit beaucoup paitrir cette pâte pour la rendre légère. On veut que notre *tarte* dérive de ce mot.

(3) *L'alica*, selon Pline 18, 11, étoit une composition faite de grains d'espautre concassés, auxquels on ajoutoit pour les attendrir & pour les blanchir, une espèce de craie particuliere qui se trouvoit entre Puteoli (aujourd'hui Pouzoles) & Naples, sur le Mont Leucogée (aujourd'hui La Lumera.) Cette craie étoit si essentielle à la composition de *l'alica*, & *l'alica* si précieux, qu'Auguste fit payer une somme considérable par an sur son trésor aux Napolitains, pour qu'ils en approvisionnassent une colonie qu'il avoit établie à Capoue. Pline assure en effet que cette composition étoit très-saine, & il lui donne la palme sur toutes les espèces de ragouts que l'on faisoit avec les grains. Quand les grains d'espautre concassés n'avoient été que dépouillés de leurs enveloppes, comme ici, c'étoit de *l'alica prima*, ensuite on les concassoit de nouveau, & on les faisoit passer par un crible, & ceux qui étoient trop gros pour passer donnoient *l'alica secunda*, les plus raffinés donnoient *l'alica tertia*.

trit à la main. Lorsqu'il est bien paitri, on y ajoute peu à peu les quatre livres de farine de froment, pour faire les *tracta* avec le tout ensemble; on travaille cette pâte dans une corbeille, & à mesure qu'elle s'y sèche, on façonne proprement chacun de ces *tracta* en particulier. Lorsqu'on leur a donné la forme convenable, on les frote tout autour avec un morceau d'étoffe trempé dans de l'huile, comme on fait par la suite à l'abaisse de la *placenta*, avant que de les y poser. Pendant ce temps on chauffe bien l'âtre & le couvercle de la tourtiere destinés à la cuisson. Quand cela est fait, on verse les deux livres de farine de seigle qu'on a mises de côté, sur quatorze livres de fromage fait avec du lait de brebis, & on en fait une pâte légère pour former l'abaisse dont nous avons parlé. Il faut que ce fromage soit bien frais, & qu'il ne tourne point à l'aigre; on le fera préalablement tremper dans de l'eau, qu'on aura soin de changer jusqu'à trois fois; après l'avoir retiré de l'eau, on l'égoutera petit à petit entre ses mains, & lorsqu'il sera bien égouté, on le mettra dans un pétrin propre, où on le laissera sécher. Lorsqu'il sera parfaitement sec, vous le paitrirez à la main dans ce pétrin, jusqu'à ce que vous n'y sentiez plus aucun grumeau. Ensuite vous prendrez un tamis à passer la farine, qui soit propre, & vous le ferez passer par ce tamis dans le pétrin. Après quoi vous y mettrez quatre livres & demie de bon miel, que vous

incorporerez bien avec le fromage, ensuite vous mettrez l'abaisse munie de son bourrelet sur une planche propre d'un pied en quarré, couverte de feuilles de laurier frottées d'huile, & vous façonnerez votre *placenta*. Il faudra commencer par couvrir tout le fond de l'abaisse d'un lit de *tracta*, qu'on posera l'un après l'autre, & qu'on enduira de ce fromage incorporé avec le miel dans le pétrin, puis faire un second lit sur le premier, qu'on enduira de même, & enfin répéter cette opération jusqu'à ce qu'on ait consommé tout le fromage incorporé avec le miel. Enfin vous arrangerez tous vos *tracta* sur l'abaisse, dont vous éleverez suffisamment la bordure, en l'inclinant en dedans pour les retenir, & vous préparerez votre âtre. Dès qu'il commencera à avoir acquis un degré de chaleur modéré (4), mettez-y pour lors votre *placenta*, & après l'avoir recouverte avec le couvercle de tourtiere que vous aurez déjà fait chauffer, vous mettrez encore de la braise par-dessus & tout à l'entour. Ayez soin qu'elle cuise bien & lentement, vous la découvrirez deux ou trois fois pour voir à quel degré en sera la cuisson; lorsqu'elle sera cuite, vous la retirerez & la frot-

(4) Nous lisons *igne primo* au lieu de *deve primo*. Ces paroles n'ont en effet aucun sens de l'aveu de tous les interpretes, qui les ont changées en conséquence chacun à leur guise. Le changement que nous avons imaginé nous paroît le plus simple.

terez de miel : cela vous fera une *placenta* d'un *Semodius*.

CHAPITRE LXXVII.

MANIERE de faire une *Spira* (1). Prenez-vous-y comme pour faire la *placenta*, en proportionnant la quantité des ingrediens à la mesure dont vous la voudrez faire, si ce n'est que vous donnerez une forme différente aux *tracta* que vous mettrez sur l'abaisse. Vous les enduirez bien de miel, après quoi vous les tortillerez comme une corde, & vous les mettrez en cette forme sur l'abaisse, puis vous les recouvrirez de *tracta* de la forme ordinaire, sans laisser aucun vuide entr'eux : faites tout le reste jusqu'à la cuisson inclusivement, comme si vous faisiez une *placenta*.

CHAPITRE LXXVIII.

MANIERE de faire une *Scriblita* (1). On fait les *tracta* que l'on met sur l'abaisse avec du fromage comme pour une *placenta*, mais on n'y met pas de miel.

(1) Elle tiroit son nom de la forme tortillée des pieces de pâtisserie, qui entroient dans sa composition.

(1) Elle étoit ainsi nommée à cause des desseins qui

 CHAPITRE LXXIX.

MANIERE de faire des *Globi* (1). Mêlez comme ci-dessus du fromage avec de l'*alica*, dont vous ferez autant de *globi* qu'il vous plaira, faites ensuite chauffer de l'huile dans une chaudiere, & mettez-les y cuire l'un après l'autre ou deux à deux, vous les retournerez continuellement avec deux bâtons, & vous les retirerez quand ils seront cuits : frottez-les ensuite de miel, & égrugez du pavot dessus avant de les servir.

CHAPITRE LXXX.

Vous ferez l'*Encytum* (1) de la même manière que ces *globi*, si ce n'est que vous aurez un moule

étoient figurés dessus, du mot *scribillare* qui vouloit dire anciennement *écrire*.

(1) C'étoient des boulettes de pâte, ou plutôt des baignets, ainsi nommés à cause de leur forme ronde : elles approchoient de ce que nous nommons des pets.

(1) Il y en a qui font dériver ce nom du mot Grec *εγκυρέειν*, qui signifie *répandre*, parce qu'on le faisoit passer dans l'huile à travers un moule : mais il y a autant de doute sur cette étymologie, que d'obscurité dans cet article.

creux & troué, à travers lequel vous ferez passer la pâte dont il est composé, dans de l'huile chaude : ce moule fera tel qu'il puisse donner à *l'encytum* une forme élégante, comme par exemple, celle de l'ornement que nos femmes appellent *Spira* (2); vous le retournerez à différentes reprises avec deux bâtons. Lorsqu'il sera tiédi, vous le froterez d'huile, pour lui donner de la couleur, enfin vous le ferez cuire avec du miel ou avec du vin mêlé de miel.

CHAPITRE LXXXI.

ON fait l'*Erneum* (1) de la même manière que la *placenta*, & l'on fait entrer les mêmes ingrédients dans l'un comme dans l'autre : après les avoir bien mêlés dans une auge de bois, on les met dans une *Hirnea* de terre, que l'on plonge dans une marmite de cuivre pleine d'eau chaude,

(2) C'étoit une espece de bride avec laquelle elles attachoient leurs bonnets sous le menton ; mais est-ce là le sens de l'Auteur ? où veut-il qu'on leur donne la forme tortillée de la *spira*, dont il a parlé Chapitre LXXVII. C'est ce qu'il n'est pas aisé de décider, tant ce Chapitre est obscur.

(1) On l'appelloit ainsi du mot grec *ὄρνειον* qui veut dire *oiseau*, parce qu'il en avoit la figure : le vase de terre qui servoit à sa cuisson, s'appelloit aussi *hirnea* pour la même raison.

dans laquelle on les laisse cuire auprès du feu. Quand l'*erneum* est cuit, on casse l'*hirnea* pour le servir.

CHAPITRE LXXXII.

ON fait la *Sphærita* (1) comme on fait la *spira*, avec cette différence que l'on fait entrer dans sa composition des piéces de pâtisserie sphériques, de la hauteur du poing, sans y mettre de fromage ni de miel. On les arrange ensuite sur une abaisse de pâte, aussi ferrées les unes contre les autres, que celles qui entrent dans la *spira*, & on les cuit de la même façon.

CHAPITRE LXXXIII.

(1) MANIÈRE de faire un vœu pour la santé des bœufs. Offrez pour chaque bœuf à Mars *Silvanus* (2), pendant le jour & dans une forêt, trois

(1) Les piéces de pâtisserie sphériques, qui entroient dans sa composition, lui ont donné ce nom.

(1) Il est singulier que ce Chapitre, qui concerne les sacrifices, se trouve enclavé entre ceux qui traitent de la pâtisserie. Sa vraie place seroit avant le Chap. CXXXI.

(2) Ce Dieu présidoit aux possessions de la campagne, aux
livres

livres de farine de froment Ador, quatre livres & demie de lard & autant de viande choisie entre les morceaux les plus délicats, avec trois *sex-tarii* de vin. Vous mettrez le tout dans un vase, à la réserve du vin que vous mettrez à part dans un autre vase. Vous en ferez faire un sacrifice soit par un esclave, soit par un homme libre indifféremment; quand ce sacrifice sera fait, vous consumerez à l'instant l'offrande sur le lieu même. Il ne faut pas que les femmes assistent à cette cérémonie, ni qu'elles voient ce qui s'y passe. Vous pourrez faire ce vœu toutes les années, si vous le jugez à propos.

CHAPITRE LXX XIV.

MANIERE de faire le *Savillum* (1). Mêlez ensemble une demi livre de farine & deux livres & demie de fromage, comme si vous vouliez faire un *libum*, & ajoutez-y trois onces de miel & un œuf. Frottez d'huile un plat de terre, sur lequel vous mettrez tous ces ingrédients après les

bestiaux & aux limites des terres, comme on le voit au Livre VIII de l'Énéide de Virgile. C'est le même que celui que notre Auteur appelle Mars *le Pere*, Ch. CXLII.

(1) Il est ainsi nommé *a suavitate*, c'est-à-dire, à cause de sa douceur : on doute cependant qu'il méritât ce titre à notre goût.

avoir bien battus ensemble, couvrez ce plat avec un couvercle de tourtiere, & faites en sorte que la cuisson pénètre l'intérieur du *savillum*, surtout dans le milieu où il est le plus épais. Lorsqu'il sera cuit, retirez - le du plat, frottez - le de miel & égrugez du pavot dessus, après quoi vous le remettrez encore un instant sous le couvercle de la tourtiere, & lorsque vous l'aurez ensuite retiré, vous le servirez sur le plat même sur lequel il aura été cuit, avec des cuillers pour le manger.

CHAPITRE LXXXV.

MANIERE de préparer la bouillie à la Carthaginoise. Jetez une livre d'*alica* dans de l'eau, & laissez l'y bien infuser; versez-la ensuite dans une auge propre, ajoutez-y trois livres de fromage frais, avec une demi-livre de miel & un œuf, & battez bien le tout ensemble. Quand cette bouillie sera faite, vous la ferez cuire dans une marmite propre.



CHAPITRE LXXXVI.

MANIERE de faire la *Granea* de froment (1). Mettez une demi-livre de pur froment dans un mortier propre, lavez-le comme il faut & purgez-le de toute sa peau en le broyant bien. Mettez-le ensuite dans une marmite avec de l'eau pure, & faites-l'y cuire; quand il sera cuit, ajoutez-y du lait peu à peu, jusqu'à ce qu'il s'y forme une crème bien épaisse.

CHAPITRE LXXXVII.

MANIERE de faire l'*Amulum* (1). Nettoyez bien du seigle, ensuite mettez-le dans un auge, &

(1) Les Romains, comme encore aujourd'hui les Italiens, faisoient avec les grains plusieurs especes de ragouts, pâtes & bouillies, dont on peut voir le détail dans Pline 18, 11: cette *granea* étoit une especes de bouillie, moins composée que celle du Chapitre précédent.

(1) Ainsi nommé d'*α* privatif & de *μύλος* qui signifie *meule*, parce qu'on y employoit le grain sans le moudre. Pline 18, 7, dit que le meilleur *amulum* venoit de l'Isle de Chio, & que l'on en devoit l'invention à ses Habitans. Le Pere Hardouin, en traduisant ce mot par celui d'*amydon*, n'a pas réfléchi que notre amydon, quoique également

versez de l'eau par-dessus deux fois par jour : tarissez l'eau le dixieme jour ; quand vous aurez bien fait enfler le grain par ce moyen, vous l'agiterez dans une auge propre pleine d'eau, jusqu'à ce qu'étant détaché de sa peau, il tombe au fond de l'eau comme de la lie. Après cela vous le mettrez dans un linge propre, que vous tordrez pour en exprimer la crème dans un bassin propre ou dans un mortier. Quand cela sera fait, remuez encore bien dans un bassin plein d'eau, ce qui sera resté dans le linge, pour en exprimer encore de la crème : vous mettrez toute cette crème au soleil dans un bassin pour la faire sécher, & lorsqu'elle sera sèche, vous la verserez dans une marmite propre, où vous la ferez cuire avec du lait.

CHAPITRE LXXXVIII.

MANIERE de faire du sel blanc. Remplissez d'eau pure une amphore propre dont le goulot soit rompu (1), & mettez-la au soleil; suspendez dans

fait avec du grain non moulu, n'est pas comme celui-ci un comestible. Il n'est pas surprenant que de grands hommes se trompent, surtout quand ils font beaucoup d'ouvrages, & sur toutes sortes de matieres.

(1) Caton toujours exact dans les détails, donne sans doute la préférence à un vase cassé, parce que l'orifice en

l'eau un petit sachet de sel commun (2), que vous secouerez & que vous remplirez de temps en temps; faites la même opération tous les jours à différentes reprises, jusqu'à ce que le sel ait cessé pendant deux jours de se fondre (3). Pour vous assurer que l'eau n'en peut plus recevoir, vous y plongerez du *Mena* (4) desséché, ou un œuf. Si l'un ou l'autre surnage, vous aurez dès-lors une saumure qui sera bonne pour assaisonner la viande, & pour saler des fromages ou de la marée. Vous exposerez cette saumure au soleil sur des assiettes ou sur des plats, & vous l'y laisserez jusqu'à ce qu'elle se soit condensée; elle s'y convertira en fleur de sel que vous tiendrez à l'abri chez vous, lorsque le temps sera couvert ainsi que pendant la nuit, & que vous exposerez de jour au soleil quand il en fera.

est plus large, & rend par conséquent l'opération plus facile.

(2) Il veut qu'on mette le sel dans un sachet, afin que les parties crasses du sel restent dans ce sachet & ne se répandent pas dans l'eau, lorsqu'il fondra.

(3) Ce sera la preuve que l'eau sera saoulée de sel au point de n'en pouvoir plus recevoir, de même que lorsqu'elle est assez pesante pour soutenir certains corps, comme il le dit l'instant d'après.

(4) C'est une espèce de poisson.

CHAPITRE LXXXIX.

MANIERE d'engraisser les poules & les oyes. Il faudra renfermer de jeunes poules qui n'auront encore pondu qu'une fois, & leur faire des petites boulettes de pâte avec de la fleur de farine ou de la farine d'orge : on trempera ces boulettes dans l'eau avant de les leur fourer dans le bec. Il faudra en augmenter la dose tous les jours peu à peu, en la proportionnant à l'appétit qu'elles montreront. On les empâtera ainsi deux fois par jour, & on les fera boire à midi, sans laisser l'eau plus d'une heure devant elles; on nourrira de même les oies, si ce n'est que l'on commencera par les faire boire avant de les empâter, & qu'on leur donnera deux fois par jour tant à boire qu'à manger.

CHAPITRE XC.

QUANT aux pigeons ramiers, dès que vous en aurez attrapé un jeune, vous commencerez par lui donner de la fève rotie, & vous lui soufflerez de l'eau dans le bec. Vous continuerez la même méthode pendant sept jours. Après quoi vous pilerez des fèves & du bled, chacun séparé-

ment; & sur un tiers de fèves pilées que vous ferez bouillir, vous jetterez deux tiers de farine pour bien faire cuire le tout ensemble, & la cuisson achevée, vous paîtrirez bien cette pâte, après avoir frotté vos mains d'huile, en observant de la paîtrir d'abord par petites masses, que vous tremperez chacune dans de l'huile, & que vous réunirez en plus grandes masses pour les paîtrir encore, jusqu'à ce que vous en ayez fait de gros pains ronds, dont vous donnerez à votre ramier des morceaux trempés dans l'eau, proportionnellement à l'appétit qu'il aura.

CHAPITRE XC I.

MÉTHODE pour faire une aire. Labourez la place où vous voulez la faire, arrosez-la bien ensuite avec de la lie d'huile, & donnez-lui le temps de s'en imbiber : après quoi vous en ameublirez bien le terrain, & vous l'applanirez en le battant avec la hie. Cela fait, vous l'arroserez encore avec de la lie d'huile, & vous le laisserez sécher. En vous y prenant ainsi, vous n'aurez point à craindre que les fourmis l'endommagent, ni que l'herbe y croisse (1).

(1) Pline 15, 8, fait ajouter à Caton qu'il ne s'y fera point de crevasses.

CHAPITRE XCII.

POUR éviter que le charenson ne gâte le bled, ou que les rats ne s'y mettent, faites du mortier de terre avec de la lie d'huile, dans lequel vous ferez entrer un peu de paille hachée. Vous gâchez bien ce mortier après l'avoir laissé se bien détremper, & vous en crépirez tout votre grenier à une épaisseur raisonnable, après quoi vous remettrez une couche de lie d'huile par-dessus. Quand cela sera sec, vous y pourrez ferrer du bled, après l'avoir rafraîchi, sans avoir rien à craindre du charenson.

CHAPITRE XCIII.

SI un olivier est stérile, déchauffez-le, enveloppez-le ensuite de paille longue, puis après, mêlez de la lie d'huile avec de l'eau, moitié l'une, moitié l'autre, & répandez-en autour; il n'en faudra qu'une urne (1) pour les plus grands arbres,

(1) Il en a exigé une plus grande quantité dans le Chapitre XXXVI, où il a déjà donné ce précepte. En devons-nous conclure qu'il en faut moins à l'olivier (duquel seul il parle ici) qu'aux autres arbres? ce qu'il y a de certain

& moins à proportion pour les plus petits. En arrosant de la même manière les arbres qui rapportent déjà beaucoup, ils n'en deviendront que meilleurs, mais il ne faudra pas envelopper ces derniers de paille longue.

CHAPITRE XCIV.

POUR que les figuiers ne perdent point les figues vertes dont ils sont chargés, vous leur ferez la même chose qu'aux oliviers; mais en outre vous aurez soin à l'approche du Printemps d'en charger le pied de nouvelle terre. Moyennant cela, non-seulement les figues ne tomberont point, mais encore les figuiers eux-mêmes seront garantis de la galle, & deviendront bien plus fertiles.

c'est que Pline, qui entend ce passage de l'olivier comme des autres arbres, 17, 28, en exige une amphore pour les grands arbres, & une urne pour les petits. Il ne comprend même pas l'eau dans cette grande quantité, ainsi que nous l'avons déjà remarqué. Ainsi je ne crois pas qu'il y ait de différence entre les oliviers & les autres arbres, mais bien qu'il y a faute ou dans ce Chapitre, ou dans le XXXVI: mais je me garderai bien de décider dans lequel des deux se trouve la faute.

CHAPITRE XCV.

POUR empêcher le ver-coquin de s'attacher à la vigne, prenez de la lie d'huile, que vous laisserez reposer dans un vase jusqu'à ce qu'elle soit bien éclaircie : mettez-en deux congés dans un vaisseau de cuivre, & faites-la cuire à petit feu, en la remuant de temps en temps avec une espatule, jusqu'à ce qu'elle ait acquis l'épaisseur du miel. Après quoi prenez un *tertiarius* de bitume & un *quartarius* de souffre, que vous pulvériserez chacun séparément dans un mortier. Vous saupoudrerez peu à peu & bien légèrement avec ces poudres la lie d'huile pendant qu'elle chauffera, en la remuant en même-temps avec une espatule; après quoi vous acheverez de la faire cuire en plein air : car si vous la faisiez cuire à couvert, après l'avoir saupoudrée de bitume & de souffre, elle s'enflammeroit. Lorsqu'elle sera devenue aussi épaisse que de la glû, vous la laisserez refroidir, & vous en frotterez la vigne autour des seps & sous les branches, & le ver-coquin ne s'y mettra pas.



CHAPITRE XCVI.

POUR préserver les brebis de la galle, laissez reposer de la lie d'huile dans un vase, jusqu'à ce qu'elle soit bien éclaircie, prenez ensuite de l'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir des lupins & de la lie de bon vin; mêlez tout cela ensemble par portions égales. Lorsque vous aurez fait la tonte, vous en frotterez les brebis par tout le corps, & vous les laisserez suer deux ou trois jours, après quoi vous les mènerez se baigner dans la mer; si la mer n'est pas à votre portée, vous ferez de l'eau salée pour les en laver: moyennant cela la galle ne leur prendra point, elles auront de meilleure laine & en plus grande quantité, & les tiques ne les incommoderont point. Servez-vous de la même drogue pour tous les quadrupedes, quand ils seront attaqués de la galle (1).

(1) Pline 15, 8 fait encore dire à Caton, que la lie d'huile est efficace pour guérir les ulcères qui se forment dans la bouche de l'homme, ce qu'on ne trouve ni ici, ni ailleurs.



CHAPITRE XC VII.

FROTTEZ avec de la lie d'huile bouillie les es-
fieux, les rênes, les fouliers & les cuirs; vous
leur donnerez par-là un degré de bonté de plus.

CHAPITRE XC VIII.

POUR éviter que les teignes ne se mettent à vos
habits, faites cuire de la lie d'huile jusqu'à ce
qu'elle soit réduite à moitié, frottez-en le fond,
l'extérieur, les pieds & les coins de votre armoi-
re, & attendez qu'elle soit séchée pour y ferrer
vos habits; moyennant cela les teignes ne s'y met-
tront point. En frottant de la même manière
tous les meubles que vous aurez en bois, ils ne
feront point sujets à pourrir; & lorsque vous vien-
drez à les nettoyer, ils n'en feront que plus bril-
lans. Frottez aussi de même toute votre vaisselle
de cuivre, après l'avoir bien écurée. Lorsque vous
l'aurez ainsi frottée, & que vous voudrez vous
en servir, écurez-la encore, elle n'en fera que
plus éclatante, & la rouille ne s'y mettra point.



CHAPITRE XCIX.

SI vous voulez garder des figues seches sans qu'elles se gâtent , mettez - les dans un vase de terre que vous aurez frotté de lie d'huile bouillie.

CHAPITRE C.

SI vous avez une metrete neuve , que vous destinez à remplir d'huile , rincez-la auparavant avec de la lie d'huile crue & non préparée , & secouez-la long-temps afin qu'elle s'en imbibe bien; moyennant cela votre metrete ne boira pas l'huile , mais elle lui donnera un bon goût , & durera elle-même plus long-temps.

CHAPITRE CI.

SI vous voulez conserver des branches de myrte vertes avec leurs baies , ou de petites branches de figuiers ou de tel autre arbre que ce soit avec leurs feuilles , liez-les ensemble par petites poignées , que vous plongerez dans de la lie d'huile , de façon qu'elles en soient recouvertes entière-

ment : mais ayez soin de les prendre un tant soit peu vertes. Vous boucherez bien le vase dans lequel vous les enfermerez (1).

CHAPITRE CII.

SI un serpent vient à mordre un bœuf, ou tel autre quadrupède que ce soit, broyez dans une hémine de vin vieux, un *acetabulum* de cette nielle que les Médecins appellent *Smyneum* (1), injectez-lui-en dans les nazeaux, & mettez de la fiente de porc sur la plaie. Usez du même remède pour les hommes à qui pareil accident sera arrivé.

CHAPITRE CIII.

POUR maintenir les bœufs frais & vigoureux, & leur faire revenir l'appétit lorsqu'ils paroîtront

(1) Les Chapitres CIII, CXXVIII & CXXX, qui traitent également des propriétés de la lie d'huile, seroient à leur véritable place à la suite de celui-ci.

(1) C'est peut-être le Maceron, que les Botanistes appellent *Smyrnum*, du mot Grec *σμύρα* qui signifie myrre, parce que la racine de cette plante a l'odeur & le goût approchant de ceux de la myrre.

dégoûtés , arrosez de lie d'huile le fourage que vous leur donnerez : faites-le d'abord légèrement les premières fois & jusqu'à ce qu'ils s'y fassent, mais ensuite de plus en plus par gradation. Vous pourrez même leur en donner quelquefois à boire avec moitié eau, mais rarement, comme, par exemple, tous les quatre à cinq jours. En pratiquant cette méthode, les bœufs seront plus frais, & à l'abri des maladies.

CHAPITRE CIV.

VIN à l'usage des gens pendant l'hiver. Mettez dans une futaille dix *quadrantals* de vin doux, deux *quadrantals* de vinaigre bien mordant, & autant de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, avec cinquante *quadrantals* d'eau douce; remuez le tout ensemble avec un bâton trois fois par jour, pendant cinq jours consécutifs; après quoi vous y ajouterez soixante-quatre *sextarii* de vieille eau de mer. Vous mettrez un couvercle sur la futaille, & vous la tiendrez bouchée pendant dix jours: ce vin se conservera jusqu'au solstice, mais passé le solstice, ce qui vous en restera ne sera plus que du vinaigre, qui deviendra par la suite le plus mordant & le plus beau possible.

 CHAPITRE CV.

SI (1) votre terre est éloignée de la mer, voici comment il faudra vous y prendre pour faire du vin Grec. Vous verserez vingt *quadrantals* de vin doux dans une chaudiere de cuivre ou de plomb, que vous mettrez sur le feu; dès que ce vin commencera à bouillir, vous le retirerez du feu, & lorsqu'il sera refroidi, vous le survuiderez dans des futailles de la contenance de quarante *sextarii*. Mettez aussi dans un vase à part un *quadrantal* d'eau douce avec un *modius* de sel, & donnez à cette eau le temps de se convertir en faumure. Lorsque cette faumure sera faite, vous la distribuerez dans les futailles. Enfin vous broyerez dans un mortier du parfum, de la racine de jonc & de la canne aromatique, & vous en mettrez un *sextarius* dans la futaille pour la parfumer. Trente jours après vous la boucherez, & vous la survuiderez au Printemps dans des amphores, que vous laisserez exposées au soleil pendant deux ans (2), après quoi vous les retirerez

(1) Il a déjà donné dans le Chapitre XXIV la façon de faire du vin Grec avec de l'eau de mer, ainsi celui-ci qui contient une exception pour le cas où l'on n'a point d'eau de mer, auroit dû le suivre.

(2) Ne faudroit-il pas lire *biduum* plutôt que *biennium*,
chez

chez vous. Le vin fait de cette façon ne le cédera point en qualité au vin de Cos.

CHAPITRE CVI.

FAÇON d'apprêter l'eau de mer. Puisez un *quadrantal* d'eau de mer, à un endroit de la pleine mer dont l'eau douce n'approche pas, égrugez une livre & demie de sel, que vous jetterez dedans & que vous y remuerez avec un bâton, jusqu'à ce qu'un œuf de poule cuit (1) puisse y surnager, auquel cas vous cesserez de le remuer. Vous y verserez ensuite deux congés de vin vieux, soit d'Amminée, soit de vin blanc fait avec du raisin noir, & vous remuerez bien le tout, après quoi vous le survuiderez dans un vase enduit de poix que vous boucherez. Si vous voulez apprêter une

d'autant que dans le Chapitre CXII il veut qu'on ne laisse le vin de Cos, semblable à celui-ci, que quatre jours au soleil.

(1) Pourquoi veut-il qu'il soit cuit? est-ce parce qu'il est plus léger que lorsqu'il est crud, & qu'il faudra dès-lors moins de sel pour que l'eau puisse le porter? l'expérience nous prouve cependant qu'il ne perd tout au plus par la cuisson qu'un tiers de grain de son poids. Cette différence est-elle donc assez sensible pour que notre Auteur l'ait eue en vue? Tout attaché aux détails qu'il est, nous voyons cependant que dans le Chapitre LXXXVIII, il s'étoit contenté d'un œuf crud pour une expérience semblable.

plus grande quantité d'eau de mer , vous aurez soin de proportionner la quantité des doses , que je viens de prescrire , à celle d'eau de mer que vous voudrez avoir.

CHAPITRE CVII.

COMPOSITION pour frotter le bord des futailles , afin de leur donner un bon parfum , & d'empêcher que le vin ne contracte aucun vice. Versez dans un vase de cuivre ou de plomb , six congés d'excellent vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers. Prenez une hémine de racine d'Iris sèche en poudre , & cinq livres de melilot bien odoriférant ; broyez-les l'un avec l'autre le plus menu que vous pourrez , & après les avoir passés par un crible , faites-les cuire dans ce vin cuit avec du sarment , & à un feu clair. Remuez cette composition sur le feu , & prenez garde de la laisser brûler ; il faut qu'elle cuise jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié ; lorsqu'elle sera refroidie , suruidez-la dans un vase enduit de poix bien parfumé , que vous boucherez , & vous vous en servirez pour frotter le bord de vos futailles.



 CHAPITRE CVIII.

VOULEZ-VOUS éprouver votre vin, pour sçavoir s'il sera de durée ou non? Mettez dans un gobelet propre un demi *acetabulum* d'ancien gruaud, avec un *sextarius* du vin que vous voudrez éprouver; mettez ce vin sur des charbons, & faites-lui jeter deux ou trois bouillons, passez-le ensuite & jetez le gruaud, après quoi vous l'exposerez en plein air, & vous le goûterez le lendemain matin. Si vous le trouvez bon, ce sera une preuve que le vin qui est dans la futaille, que vous éprouvez, sera de durée; mais s'il est aigrelet, ce sera une preuve du contraire.

CHAPITRE CIX.

VOICI comme il faudra vous y prendre pour adoucir & rendre agréable du vin qui sera dur. Ayez quatre livres de farine d'ers, & jetez dessus la valeur de quatre *cyathi* à vin, de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers. Ayez ensuite de petits massépains que vous y laisserez tremper vingt-quatre heures, ensuite vous jetterez le tout dans la futaille de vin que vous voulez corriger, & vous la boucherez; au bout de deux mois votre vin

fera doux & agréable ; il aura pris de la couleur & du parfum.

CHAPITRE CX.

SI vous voulez faire passer au vin quelque odeur désagréable , il suffira de faire bien chauffer un gros morceau de tuile neuve : lorsqu'il sera chaud , vous l'enduirez de poix & l'attacherez au bout d'une ficelle , pour le descendre tout doucement au fond de la futaille , que vous tiendrez bouchée pendant deux jours. Si au bout de ce temps l'odeur désagréable est passée , tant mieux , si elle subsiste encore , recommencez la même opération , & cela jusqu'à ce que vous l'ayez fait passer.

CHAPITRE CXI.

VOULEZ-VOUS vous assurer si l'on a mêlé de l'eau dans votre vin , ou non ? Faites un petit vase avec du bois de lierre , mettez-y du vin que vous soupçonnez mêlé d'eau , s'il y en a effectivement , le vin s'écoulera à travers le vase & l'eau y restera ; car un vase fait avec du bois de lierre ne peut pas contenir de vin.

C H A P I T R E C X I I .

SI vous voulez faire du vin de Cos avec d'autre vin, puisez soixante & dix jours avant la vendange de l'eau de mer, à un endroit de la pleine mer où l'eau douce ne parvienne pas, pendant que la mer sera tranquille & qu'il ne fera point de vent (1). Quand vous aurez puisé cette eau, vous la verserez dans une futaille sans la remplir: il faudra au contraire que cette futaille soit en état de contenir en-fus cinq *quadrantals* de liqueur; vous mettrez un couvercle dessus, en laissant une ouverture par laquelle l'air puisse y entrer. Un mois après transvasez-la proprement dans un autre futaille, & très-doucement, afin de laisser le dépôt au fond. Vingt jours après transvasez-la encore dans une autre futaille, où elle restera jusqu'à la vendange. Laissez sur son sep le raisin avec lequel vous voulez faire du vin de Cos, afin qu'il ait le temps de bien mûrir: & ne le cueillez qu'après qu'il aura plû & qu'il fera

(1) Ce mélange d'eau de mer avec le vin qui nous paroît si extraordinaire, étoit d'un usage commun chez les Anciens: Pline fait mention de cet usage, & nous apprend 14, 8 qu'il devoit son origine à la fourberie d'un esclave, qui s'imagina de remplir de cette eau une futaille, dont il avoit bu le vin en cachette.

féché. Mettez-le au soleil pendant deux ou trois jours en plein air, pourvu qu'il ne pleuve pas; s'il pleut, arrangez-le sur des claies chez vous, & éplûchez-en tous les grains qui pourront être gâtés: prenez alors l'eau de mer dont nous parlions tout-à-l'heure, & mettez-en dix *quadrantals* dans des futailles de la contenance de cinquante *sex-tarii*: ensuite prenez des grappes de raisin noir dont vous éraflerez les grains avec la main dans ces futailles, jusqu'à ce qu'elles en soient remplies, afin qu'ils puissent s'imbiber de l'eau de mer. Lorsque vous aurez rempli les futailles, couvrez-les en laissant une ouverture, par laquelle l'air y puisse entrer; trois jours après retirez ce raisin des futailles, & foulez-le dans le pressoir, vous mettrez le vin qu'il rendra dans de bonnes futailles bien propres & bien seches.

CHAPITRE CXIII.

V OICI ce qu'il faudra faire pour lui donner un bon parfum. On prendra une brique enduite de poix, que l'on couvrira de braise à demie allumée, & on fera brûler dessus du melilot, des parfums, de la racine de jonc & du baume qu'on trouve chez les Parfumeurs; on fera cette opération dans la futaille même un jour avant de la remplir, & on aura soin de la tenir bien couver-

te , de peur que l'odeur ne soit évaporée lorsqu'on viendra à la remplir; on y mettra le vin à la sortie même du pressoir, & on la tiendra couverte pendant quinze jours avant de la boucher, en laissant une ouverture par laquelle l'air pourra y entrer, ensuite on la bouchera. Quarante jours après on survuidera le vin dans des amphores, & on ajoutera par chaque amphore un *sextarius* de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers. Il ne faudra pas trop remplir ces amphores, mais seulement jusqu'au bas des anses; on les exposera ensuite au soleil dans un endroit où il n'y ait point d'herbe, en les couvrant de peur qu'il ne tombe de l'eau dedans. On ne les laissera pas plus de quatre jours (1) au soleil, après quoi on les arrangera en tas dans le cellier.

CHAPITRE CXIV.

SI vous voulez avoir du vin qui ait la propriété de tenir le ventre libre, déchauffez après la vendange, & dans le temps où l'on déchauffe les vignes, le nombre de seps que vous jugerez suffi-

(1) Pline 14, 8, veut que ce soit quatre ans, & non pas quatre jours: n'auroit-il pas confondu ce vin-ci avec le vin Grec dont il a été question dans le Chapitre CV, & que Caton ordonne de laisser au soleil, non pas à la vérité pendant quatre ans, mais pendant deux.

fant pour cette destination, & marquez-les. Rognez-en les racines & nettoyez-les; pilez dans un mortier de la racine d'ellebore, & mettez-en autour de ces seps; couvrez ensuite leurs racines de vieux fumier & de vieille cendre mêlés avec deux tiers de terre, & finissez par mettre de la terre pure par-dessus; vous cueillerez le raisin de ces seps à part. Si vous voulez garder ce vin jusqu'à vetusté, gardez-le, il fera toujours propre à vous tenir le ventre libre, mais évitez de le confondre avec d'autre vin. Vous en mêlerez un *cyathus* avec de l'eau pour boire avant le repas, & il vous fera aller sans aucun risque.

CHAPITRE CXV.

JETTEZ encore dans une amphore de vin doux une poignée d'ellebore noir, & retirez-l'en lorsqu'elle y aura fermenté : vous garderez ce vin pour vous relâcher le ventre. Si vous voulez apprêter du vin purgatif, marquez de sanguine quelque seps, lorsqu'on déchauffera les vignes, pour ne pas les confondre avec les autres, & mettez autour de leurs racines trois poignées d'ellebore noir, que vous recouvrirez de terre. Mettez à part pendant la vendange le vin que vous aurez récolté de ces seps. Vous en mêlerez un *cyathus* dans votre boisson ordinaire, il vous relâchera

le ventre, & vous purgera totalement dès le second jour, & cela fans aucun risque (1).

CHAPITRE CXVI.

COMMENT il faut s'y prendre pour conserver des lentilles. Vous ferez infuser du lafer dans du vinaigre; vous jetterez vos lentilles dans ce vinaigre, & vous les exposerez ainsi au soleil. Ensuite vous les passerez dans de l'huile, & vous les laisserez sécher. Par ce moyen vous les conserverez très-saines & en bon état (1).

CHAPITRE CXVII.

MANIERE de confire les olives blanches. Il faut les abattre avant qu'elles noircissent, & les mettre dans de l'eau que l'on changera souvent. Ensuite, lorsqu'elles seront assez détremées, il faut

(1) Les Chapitres CXXII, CXXIII, CXXV, CXXVI, CXXVII, qui traitent tous des vins qui servent de remèdes, n'auroient pas dû être séparés de ceux-ci.

(1) Ou la lentille, dont parle Caton, n'est pas la même que la nôtre, où elle est plus difficile à garder en Italie qu'ici. Palladius 7, 3, s'occupe aussi du soin de donner des moyens pour la conserver.

dra les égouter & les jeter dans du vinaigre, en y ajoutant de l'huile, avec une demi-livre de sel par *modius* d'olives. Il faudra confire à part dans du vinaigre du fenouil & de la lentisque ; ou même conjointement avec les olives, pourvu qu'on ne tarde pas à les consommer. On les foulera dans un petit vaisseau de terre, après avoir essuyé ses mains, & on les en retirera à mesure qu'on en voudra manger.

CHAPITRE CXVIII.

MANIERE de les confire quand on veut les consommer sitôt après la vendange. Il faut y mettre autant de vin doux que de vinaigre, & pour le surplus s'y prendre comme ci-dessus.

CHAPITRE CXIX.

MANIERE de faire l'*Epityrum* (1), tant le blanc, que le noir & le bigarré. Après avoir ôté les

(1) On veut que ce mot vienne du mot Grec *τύρος*, qui signifie *fromage*, non pas qu'il entrât du fromage dans la composition de ce ragoût, mais parce qu'on le servoit quand le fromage étoit mangé. Columelle nous apprend 12, 47, que ce ragoût étoit beaucoup d'usage dans les villes Grecques,

noyaux des olives blanches, noires ou bigarrées, assaisonnez-les comme il suit. Vous les couperez par tranches, que vous mettrez avec de l'huile, du vinaigre, de la coriandre, du cumin, du fenouil, de la ruë & de la menthe, dans un petit vase de terre, de façon que l'huile surnage, & vous en prendrez à mesure que vous en aurez besoin.

CHAPITRE CXX.

SI vous voulez avoir du vin doux toute l'année, remplissez-en une amphore dont vous enduirez le bouchon de poix; vous la mettrez au fond d'un réservoir d'eau, où vous ne la laisserez pas plus d'un mois: ce vin se conservera doux toute l'année.

CHAPITRE CXXI.

MANIERE de faire du gâteau au vin doux. Arrosez de vin doux un *modius* de farine de seigle, ajoutez-y de l'anis, du cumin, deux livres de graisse, une livre de fromage & de la raclure de

& il donne une façon de le faire plus compliquée que celle-ci.

branches de laurier ; lorsque votre gâteau sera façonné, mettez-le sur des feuilles de laurier pour le faire cuire.

CHAPITRE CXXII.

COMPOSITION de vin à l'usage de ceux qui urinent avec difficulté. On pile du chevrefeuille (1) ou du genévrier dans un mortier, on en met une livre dans deux congés de vin vieux, que l'on fait bouillir dans un vase de cuivre ou de plomb; & lorsqu'il est refroidi, on le conserve dans une *lagæna* pour en prendre un *cyathus* le matin à jeun. Ce vin fera du bien.

CHAPITRE CXXIII.

COMPOSITION de vin à l'usage de ceux qui sont attequés de la goutte sciatique. On coupe par petits tronçons un morceau de bois de genévrier de demi pied de grosseur, que l'on fait bouillir dans un conge de vin vieux. Lorsque ce vin est

(1) Dioscorides, 4, 14, & Pline 27, 12 attribuent à cette plante une si grande vertu pour exciter l'urine, qu'après en avoir pris, selon l'un pendant six jours, & selon l'autre pendant dix, le sang vient avec les urines.

refroidi, on le verse avec le bois de genevrier dans une *lagæna*, pour en prendre par la suite le matin à jeun la valeur d'un *cyathus* à vin. Ce vin fera du bien.

CHAPITRE CXXIV.

(1) IL faut tenir les chiens renfermés pendant le jour, afin qu'ils soient plus ardens & plus vigilans la nuit.

CHAPITRE CXXV.

COMPOSITION de vin de myrte. On fait sécher à l'ombre des branches de myrte noir (1), lorsqu'elles sont séches, on les garde jusqu'à la vendange : on en pile la valeur d'un *semodius*, que l'on met dans une urne de vin doux, & on bouche le vase. Dès que le vin doux cesse de travailler, on en retire le myrte; ce vin fera bon

(1) Il n'y a pas d'exemple de Chapitre plus déplacé que celui-ci, toute autre place lui eût mieux convenu que celle où il se trouve.

(1) Pline, en citant cet endroit 15, 29, semble faire dire à Caton, que l'on en peut tirer de l'huile avant de les faire sécher, ce que l'on ne trouve pas dans notre Auteur.

quand on aura le ventre dur, ou mal au côté, ou qu'on fera attaqué de coliques.

CHAPITRE CXXVI.

SI l'on a des tranchées ou le dévoiement, ou que l'on soit incommodé de teignes ou de vers, il faudra prendre trente grenades vertes, les broyer, & les mettre dans une cruche avec trois congés de vin forcé en couleur & dur. On bouchera la cruche, & on ne l'ouvrira qu'un mois après pour s'en servir au besoin. Il faudra pour lors en boire une hémine à jeun.

CHAPITRE CXXVII.

REMEDE contre la difficulté de digérer & d'uriner. Dépouillez un grenadier cultivé lorsqu'il fera en fleurs, faites infuser trois *mina* de ces fleurs dans une amphore avec un *quadrantal* de vin vieux, & une *mina* de racine de fenouil broyé proprement. Bouchez bien l'amphore, & ne l'ouvrez qu'un mois après pour vous en servir au besoin. Quand vous voudrez digérer & uriner comme il faut, vous pourrez en boire tant qu'il vous plaira sans danger. Le même vin pris comme il suit, chasse infailliblement les teignes & les vers. On

empêche l'enfant (1) qui en est incommodé, de souper la veille. Le lendemain on prend une drachme d'encens, que l'on broie & que l'on mêle avec une pareille quantité de miel cuit, & un *sextarius* de vin d'origan; on lui en donne à jeun trois oboles, eu égard à son âge, avec une hémine de vin. Il faudra, après qu'il aura pris cette potion, qu'il monte dix fois sur le mortier qui sert à broyer le bled, qu'il en faute à bas autant de fois, & qu'il se promene bien.

CHAPITRE CXXVIII.

SI vous voulez crépir votre habitation, choisissez de la terre la plus remplie de craie & de terre rouge que vous pourrez trouver. Versez dessus cette terre de la lie d'huile, & mêlez-y de la paille, que vous y laisserez fermenter pendant quatre jours. Lorsqu'elle aura bien fermenté, vous la tourmenterez avec un rabot jusqu'à ce qu'elle soit bien hachée, après quoi vous vous en servirez pour crépir votre habitation. Moyennant cela l'humidité n'y pénétrera pas, les rats n'y feront point de nids, l'herbe n'y croîtra pas, & il ne s'y fera point de crevasses.

(1) Caton ne fait mention que des enfans, parce que c'est principalement à cet âge qu'on est sujet à ces fortes d'incommodités.

CHAPITRE CXXIX.

MÉTHODE pour (1) faire l'aire où l'on bat le bled. Labourez la place jusqu'à ce que la terre en soit bien ameublie, arrosez-la bien avec de la lie d'huile, afin qu'elle en soit imbibée le plus que faire se pourra, ameublissez de nouveau la terre, & aplanissez-la à l'aide d'un rouleau ou d'une hie. Lorsqu'elle sera ainsi aplaniée, les fourmis ne pourront point l'endommager, & s'il vient à pleuvoir, il ne s'y fera point de gâchis.

CHAPITRE CXXX.

ARROSEZ de lie d'huile crue les troncs d'oliviers & tous les autres bois, & exposez-les au soleil pour leur donner le temps de s'en imbiber. Moyennant cela ils brûleront bien, & ne fumeront point (1).

(1) Ce Chapitre est encore un de ceux que nous aurions voulu supprimer, attendu que ce n'est qu'une répétition de ce qui a été prescrit dans le Chapitre XCI.

(1) Cette précaution étoit d'autant plus nécessaire aux anciens Romains, qu'ils n'avoient pas de cheminées dans leurs maisons, & que la fumée n'avoit pas d'autre issue que par la couverture.

CHAPITRE

 CHAPITRE CXXXI.

FAITES à Jupiter (1), lorsque les poiriers seront en fleurs, le sacrifice que l'on est dans l'usage de lui faire pour la santé des bœufs. Après quoi vous commencerez les labours du Printemps par les terrains pierreux & sablonneux (2); vous passerez ensuite aux terrains lourds & humides, en réservant ceux qui le feront le plus, pour les derniers labours (3).

CHAPITRE CXXXII.

VOICI comme il faut faire ce sacrifice. Offrez à Jupiter *Dapalis* (1) un vase à boire rempli de tel vin que vous voudrez. Le jour de ce sacrifice, il

(1) C'étoit le premier des Dieux du Paganisme : les Poètes lui donnoient le titre de pere des Dieux & des hommes.

(2) Parce que la charrue peut aisément y pénétrer, au lieu qu'elle pénétreroit difficilement sur les terrains lourds, tant qu'ils sont imbibés des pluies de l'hiver.

(3) Ce précepte a déjà été donné à peu près dans les mêmes termes au Chapitre L. Cette répétition n'est vraisemblablement pas de Caton.

(1) On l'appelloit ainsi à *Dapibus*, parce qu'on lui servoit, dans cette occasion, un repas splendide; on le plaçoit à cet effet solennellement sur un lit entre Junon & Minerve, de façon cependant que ces Déeses étoient sur des sièges séparés.

fera fête pour les bœufs, pour les bouviers & pour ceux qui le feront. Lorsqu'il faudra offrir le sacrifice, voici ce que vous direz : Jupiter *Dapalis*, je vous offre pour le festin que je dois vous faire dans ma maison & dans ma famille, ce vase à boire plein de vin : foyez à cet effet très-glorifié par cette offrande, & ce festin que je vais vous faire. Vous laverez vos mains avant chaque libation. Ensuite vous prendrez le vin, & direz : Jupiter *Dapalis*, foyez très-glorifié par ce festin que je vais vous faire, foyez très-glorifié par ce vin que je vous présente ; vous pouvez aussi si vous voulez en offrir à Vesta (2). La part de Jupiter dans ce festin consistera en un morceau de viande de troupeau prête à rotir, & une urne de vin pur, que vous lui sacrifierez chastement & sans y toucher. Le sacrifice fini, allez semer le millet, le panis, l'ail & les lentilles.

CHAPITRE CXXXIII.

MANIERE de propager des arbres fruitiers & autres. Il faudra replier en terre les scions qui en seront fortis à leurs pieds, & en relever l'extrémité hors de terre, afin qu'ils puissent prendre racine. Ensuite il faudra les sevrer lorsqu'il en

(2) Il y avoit deux Déeses de ce nom, l'une mere & l'autre fille de Saturne : c'est la premiere dont il est question ici, qui étoit prise pour la Terre.

fera temps , & les planter en regle. Le figuier, l'olivier, le grenadier cultivé, le poirier-coin, le coignassier & toutes les autres especes d'arbres fruitiers, le laurier de Cypre, celui de Delphes, le prunier, le myrte blanc & le noir, l'avelinier, le noyer de Preneste & le platane, peuvent tous être propagés de cette façon en séparant du tronc des scions. Si vous voulez propager un arbre avec plus d'attention, il faudra en planter des marcottes dans des pots. Pour leur faire prendre racine sur l'arbre même, on prend un pot ou un petit panier troué , & l'on fait passer par ce trou la marcotte , on remplit ce petit panier de terre que l'on foule bien, & on le laisse sur l'arbre même. Deux ans après on tranche la jeune marcotte sous le panier, & on la plante sans l'en retirer. On peut se servir de cette méthode pour bien faire prendre racine à tel arbre que ce soit : on provigne également la vigne dans de petits paniers, que l'on remplit bien de terre , & on en coupe les marcottes au bout d'un an pour les planter avec le panier (1).

(1) Ce Chapitre ne fait que répéter ce qui a déjà été dit dans les Chapitres LI & LII, & à si peu de différence près, que nous aurions souhaité qu'il eût dépendu de nous de le supprimer tout-à-fait. Si cette répétition est de Caton, & non pas de ceux qui ont voulu les premiers donner un ordre quelconque à son Ouvrage, au moins la division inconséquente d'une seule & même matiere tantôt en deux Chapitres, tantôt en un seul, n'est pas de lui. On peut encore

CHAPITRE CXXXIV.

AVANT de faire la moisson, il faut immoler la truie *Pracidanea* (1). Voici comme on s'y prendra : avant que de ferrer le bled, le froment, l'orge, les fèves & les choux raves, on invoquera Cérès (2), en lui offrant la truie *Pracidanea*; on invoquera aussi Janus (3), Jupiter (4) & Junon (5), en leur offrant de l'encens & du vin. Avant d'immoler la truie, on présentera à Janus une pile de galettes, en disant : Janus le pere, je vous prie humblement, en vous offrant cette pile de galettes, de vouloir bien m'être propice à moi & à mes enfans, à ma

remarquer combien ce Chapitre est déplacé, le précédent & le suivant étant tous deux relatifs aux sacrifices.

(1) On appelloit de ce nom en général toute victime qu'on immoloit avant les autres, mais la truie *Pracidanea* étoit en particulier celle qu'on offroit à Cérès avant que de couper le bled, dans la vue de purifier une famille qui se trouvoit polluée, faute d'avoir rendu les derniers devoirs à quelqu'un de ses membres après sa mort.

(2) C'étoit la Déesse des bleds : elle étoit fille de Saturne & d'Ops, & mere de Proserpine.

(3) Macrobe dit que c'est le plus ancien Roi de l'Italie, & qu'il fut le premier qui éleva des Temples à l'honneur des Dieux, & qui établit des rites dans les sacrifices, & que c'est pour cela qu'on l'invoquoit toujours avant tous les autres Dieux.

(4) Voyez la Note 1 du Chap. CXXXI.

(5) Cette Déesse étoit sœur & femme de Jupiter.

maison & à ma famille. On présentera un gâteau à Jupiter, & on l'adorera, en disant : Jupiter, je vous prie humblement, en vous offrant ce gâteau, de vouloir bien m'être propice à moi & à mes enfans, à ma maison & à ma famille, de même que vous êtes glorifié par ce gâteau. Ensuite on présentera du vin à Janus, en disant : Janus le pere, soyez très-glorifié par ce vin, que je vous présente dans la même intention, pour laquelle je viens de vous adresser mes très-humbles prieres, en vous offrant une pile de galettes; ensuite on dira à Jupiter : Jupiter, soyez très-glorifié par ce gâteau, soyez très-glorifié par ce vin que je vous présente; après quoi l'on immolera la truie *Præcidanea*. Lorsque les entrailles auront été partagées (6), on présentera à Janus la pile de galettes, & on l'adorera, comme on avoit déjà fait en la lui présentant la premiere fois. On présentera aussi le gâteau à Jupiter, & on l'adorera, comme on avoit déjà fait. On présentera aussi du vin à Janus & à Jupiter, comme on avoit déjà fait, lorsqu'on leur avoit offert la pile de galettes & le gâteau. Enfin on présentera les entrailles & du vin à Cérès (7).

(6) On en faisoit trois parts; une pour le Dieu, l'autre pour les Prêtres, & la troisieme pour les Assistans.

(7) Les Chapitres CXXXVIII, CXXXIX, CXL & CXLI, tous relatifs aux cérémonies Religieuses, trouveroient bien ici leur place.

 CHAPITRE CXXXV.

ÉTAT des lieux où l'on peut se pourvoir de différens ustensiles. On trouve à Rome des tuniques, des toges, des sayes, des casaques, des sabots; à Calvi & à Minturnes, des capuchons, des ustensiles de fer, des faux, des bêches, des hoyaux, des haches, des équipages pour les bêtes de sommes, des lames de fer pour les garnir, des chaînettes; à Vénafrum, des pelles; à Sueffa & en Lucanie, des charettes; des traîneaux à Albe; à Rome, des futailles & des cuves: des tuiles à Vénafrum: les charrues de Rome feront bonnes pour les terres fortes, & celles de Campanie pour les terres faciles à cultiver. On trouve à Rome les meilleurs jougs, ainsi que les meilleurs focs que l'on puisse adapter au corps des charrues. On trouve des *trapetes* [T] à Pompéii; des clouds à Nole, près des murs de Ruffus; des ferrures à Rome; des paniers poissés (1), des urnes à mettre l'huile, des pots-à-l'eau, des urnes à mettre le vin & d'autres vases de cuivre à Capouë; les cabacs de Campanie sont les meilleurs. On trouve des cordes à moufles & toutes sortes de cordes faites de genet d'Espagne, à Capouë; on trouve les cabacs d'usage à Rome, à Sueffa & à Casinum; mais les

(1) Ces paniers servoient à porter l'eau, sur-tout dans les incendies.

meilleurs sont ceux que l'on trouve à Rome même. Si l'on fait faire à Casinum des cables de pressoir [γ], L. Tunnius les fait payer cinquante *nummi*, & à Vénafum, Mennius les fait payer le double. Il y faut employer huit bons cuirs de notre pays, qui ne soient pas vieux, & qui soient tannés au point de ne plus contenir que le moins de parties salines que faire se pourra; on commencera par les tanner & les oindre, après quoi on les fera sécher. Lorsqu'on commence à faire un cable [γ], il doit avoir soixante & douze pieds de long, & être fait à trois tourons, chaque touron de neuf courroyes de deux doigts de largeur. Quand il sera cablé, il se trouvera réduit à quarante-neuf pieds; la commissure des œillets emportera trois pieds, ainsi il restera quarante-six pieds; mais la distention l'allongera de cinq pieds, alors sa longueur réelle sera de cinquante & un pieds. Or il faut qu'un cable de pressoir [γ], lorsqu'il est tendu, ait cinquante-cinq pieds pour les plus grands pressoirs, & pour les plus petits, cinquante & un. La corde de cuir la plus grande pour la charette, doit avoir soixante pieds, & celle de la moyenne grandeur, quarante-cinq; les guides de cuir pour la charette, trente-six pieds, & celles pour la charrue, vingt-six; les traits de cuir qui servent à la tirer, vingt-sept pieds & demi; les courroyes pour attacher les bœufs au timon de la charette, dix-huit pieds, la petite corde quinze pieds; les courroyes pour les attacher au timon de la char-

rue, douze pieds, & la petite corde huit pieds. Les *trapetes* [T] de la plus grande largeur auront quatre pieds & demi, leurs meules [X] auront trois pieds & demi de diametre, sur un pied & une palme d'épaisseur par le milieu, au sortir de la carriere; il y aura deux doigts de distance entre le miliaire [Uc] & le rebord du bassin [Ua]; ce rebord [Ua] aura cinq doigts d'épaisseur (2). Ceux du second ordre auront quatre pieds & un palme de largeur; il y aura un pied & un doigt entre le miliaire [Uc] & le rebord du bassin [Ua]; ce rebord [Ua] aura cinq doigts d'épaisseur; leurs meules [X] auront trois pieds & cinq doigts de diametre, sur un pied & trois doigts d'épaisseur. Vous ferez dans les meules [X] un trou rond qui les traversera de part en part, en conservant d'un côté à l'autre le même rayon de six pouces. Ceux du troisieme ordre auront quatre pieds de largeur: il y aura un pied entre le miliaire [Uc] & le rebord du bassin [Ua]; ce rebord [Ua] aura cinq doigts d'épaisseur; la meule [X] aura trois pieds deux doigts de diametre, & un pied & deux doigts d'épaisseur. Lorsque le *trapete* [T] aura été amené à l'endroit où vous le voudrez placer, vous le monterez & l'ajusterez sur le lieu même.

(2) Le texte ne porte qu'un doigt, mais il est évident par la comparaison des *trapetes* qui suivent, que c'est une faute. La ressemblance de *digitum* avec *digitos* V, aura trompé les Copistes: mais ce qui est étonnant, c'est que personne n'ait

CHAPITRE CXXXVI.

CE que l'on doit donner à celui qui se charge de cultiver une terre, à condition de partager la récolte avec le Propriétaire. Dans une bonne terre de *Casinum* ou de *Vénafrum*, on lui donnera pour sa part la huitième partie de la récolte, si le partage se fait en gerbes; dans une terre de moyenne qualité, la septième, & dans une au-dessous, la sixième. Mais si l'on partage le grain au boisseau après qu'il l'aura fait battre, on lui donnera pour lors la cinquième partie (1) : dans une terre de *Vénafrum* qui seroit excellente, on ne lui donneroit que la neuvième partie, si le partage se faisoit en gerbes (2). S'il fait moudre toute la récolte en commun avec le Propriétaire, il ne payera de frais de mouture, qu'au prorata de la part qu'il a eu dans le partage. On lui donnera de même la cinquième partie de l'orge & des fèves, & le partage s'en fera en grain & au boisseau (3).

relevé cette faute avant nous; preuve qu'on n'a pas encore compris la construction du *trapete*.

(1) Sa part accroît alors pour le dédommager de la peine qu'il a eu de battre le bled.

(2) Il est juste de lui donner moins alors, parce que plus la terre est bonne, plus la récolte le dédommage, sans lui occasionner néanmoins plus de travail.

(3) On sera peut-être étonné de voir ce partage si disproportionné, d'autant qu'aujourd'hui on partage communé-

CHAPITRE CXXXVII.

IL faudra qu'il prenne bien soin de la vigne, qu'il fera convenu de cultiver à condition d'en partager la récolte, ainsi que des autres fonds, des vergers & des piéces de terre qui sont en bled. Il prélèvera ce qui lui sera nécessaire de foin & de fourage, pour les bœufs qu'il emploiera sur le lieu à la culture. Tout le reste fera en commun par indivis entre lui & le Propriétaire.

CHAPITRE CXXXVIII.

IL est permis d'atteler les bœufs les jours de Fêtes, pourvu que ce ne soit pas pour d'autres objets que pour leur faire porter le bois, la paille de fèves & le bled, qui doivent être consommés dans la maison. Il n'y a point de Fêtes pour les mu-

ment par moitié; mais il faut faire attention à la fertilité admirable de l'Italie, & à la frugalité de ceux qui se chargeoient de ce soin dans ces temps-là, sans compter qu'il pouvoit y avoir des conventions particulieres qui rendoient leur condition meilleure que chez nous. Nous voyons, par exemple, dans le Chapitre suivant, qu'ils prenoient tout le soin nécessaire pour les bœufs qu'ils employoient à la culture, ce qui faisoit un objet très-considérable,

lets, pour les chevaux ni pour les ânes, si l'on en excepte les Fêtes particulières des familles.

CHAPITRE CXXXIX.

CE qu'il faut préalablement faire suivant le rit Romain, avant d'élaguer un bois consacré aux Dieux. Il faut offrir un porc en sacrifice d'expiation en se servant de cette formule : qui que vous soyez, Dieu ou Déesse (1) à qui ce bois est consacré, & qui avez le droit d'exiger un porc en sacrifice d'expiation, au cas qu'on vienne à l'élaguer, je vous offre ce porc afin que la coupe n'en soit pas criminelle, soit que je la fasse moi-même, soit qu'un autre la fasse par mon ordre, & vous prie en conséquence humblement, en immolant ce porc en sacrifice d'expiation, de vouloir bien m'être propice à moi, à ma maison, à ma famille & à mes enfans; soyez très-glorifié à cet effet par ce porc, que je vais immoler en sacrifice d'expiation.

(1) Cette formule étoit d'usage dans les Prières des Payens, qui admettoient des Dieux de différent sexe, comme les hommes.



CHAPITRE CXL.

SI l'on veut mettre ce bois en labours, il faut faire un autre sacrifice d'expiation de la même manière, en ajoutant ces paroles dans la formule, *au cas qu'on vienne à y travailler*; il faudra aussi, dès qu'on s'y fera mis une fois, y travailler tous les jours sans discontinuer, au moins dans quelque partie: car si l'on vient à interrompre le travail, ou qu'il survienne des Fêtes, soit publiques, soit de famille, il faudra faire encore un autre sacrifice d'expiation, avant de continuer.

CHAPITRE CXL I.

COMMENT il faut purifier une terre. Il faut donner ordre que l'on mene autour de cette terre, les *Suovitaurlia* (1); l'ordre sera ainsi conçu: avec l'aide des Dieux, & dans la vue que cela tourne à bien, je vous charge, Manius (2), de faire purifier mon fond, mon champ & ma terre, en y me-

(1) Les Romains appelloient de ce nom un accouplement de trois animaux mâles, qui devoient servir de victimes; ces trois animaux étoient, comme l'annonce le mot lui-même, le Porc, l'Agneau & le Veau.

(2) Ce nom est mis pour servir d'exemple, les uns veulent

nant ces *Suovitaurlia* soit tout-au-tour, soit seulement autour des parties que vous jugerez à propos. On invoquera préalablement Janus (3) & Jupiter (4) en leur offrant du vin, & on dira : Mars le pere (5), je vous prie & vous conjure de vouloir bien être propice à moi, à ma maison & à ma famille, c'est à cette intention que j'ai donné ordre que l'on menât les *Suovitaurlia* autour de mon champ, de ma terre & de mon fond, afin que vous en écartiez les maladies visibles & invisibles, les malheurs, les ravages, les calamités & les intempéries; que vous la protégiez & la préserviez de tout accident; que vous fassiez pousser & venir à bien les fruits de la terre, les bleds, les vignes & les bois; que vous conserviez sains & saufs les pâtres & les troupeaux, & que vous accordiez prospérité & santé à moi, à ma maison & à ma famille. Ainsi, afin de purifier mon fond, ma terre & mon champ, & de faire un sacrifice d'expiation pour tous ces objets, ainsi que je l'ai promis, foyez très-glorifié par ces trois victimes à la mamelle que je vais immoler; Mars le pere, foyez à cet effet très-glorifié par ces trois victimes à la mamelle: on arrangera aussi ensuite avec un couteau

que ce soit le nom de l'Esclave préposé à la Métairie, les autres veulent que ce soit celui du Prêtre.

(3) Voyez la Note 3 du Chap. CXXXIV.

(4) Voyez la Note 1 du Chap. CXXXI.

(5) C'est celui qu'il a appelé Mars *Silyanus*, dans le Chapitre LXXXIII.

la pile de galettes & le gâteau que l'on aura préparés pour l'offrande, & on les offrira. Lorsqu'on immolera le Porc, l'Agneau & le Veau, il faudra dire pour chacune de ces victimes, à mesure qu'on les immolera : & à cet effet, soyez très-glorifié par ces victimes qui vont être immolées. Il n'est pas permis de prononcer le nom du porc, de l'agneau ni du veau chacun séparément (6). S'il arrive que l'on n'ait apaisé les Dieux par aucune de ces victimes, voici la formule qu'il faudra employer en recommençant le sacrifice : Mars le pere, s'il y a quelque chose qui ait manqué à votre satisfaction dans les trois victimes à la mamelle, que je vous ai immolées, je vous offre ces trois-ci pour expiation. Si l'on est en doute, que l'une ou l'autre de ces victimes ait apaisé les Dieux ; voici la formule que l'on emploiera : Mars le pere, s'il a manqué quelque chose à votre satisfaction dans le porc que je vous ai immolé, je vous offre celui-ci pour expiation.

(6) Il y avoit des mots que les Romains regardoient comme de mauvais augures, & qu'ils s'abstenoient de prononcer sur-tout dans les sacrifices. Mais ces trois noms-ci ne paroissent pas être dans ce cas, puisqu'il est permis plus bas de les prononcer, dans le cas où l'on n'immole qu'une des trois victimes. Il faudroit donc être plus initié que nous ne le sommes aux mysteres de la Théologie Payenne, pour rendre raison de la défense ici portée.

CHAPITRE CXLII.

(1) J'AVERTIS le Métayer qu'il ait à faire tout ce que son devoir exige de lui, & tout ce que son maître lui aura ordonné, à ne négliger aucun des travaux de la terre, à acheter tout ce dont il doit être pourvu, à fournir aux gens ce qui leur sera nécessaire pour leur nourriture & leur habillement; en un mot à obéir ponctuellement à son maître. Je l'avertis en outre de la conduite qu'il doit tenir vis-à-vis de la Métayere, & de l'attention qu'il doit avoir à lui commander de préparer avec le plus grand soin, tout ce qui sera nécessaire pour recevoir son maître quand il viendra à sa terre.

CHAPITRE CXLIII.

IL aura soin qu'elle remplisse bien ses devoirs. Si son maître la lui a donnée pour femme, il s'en tiendra à elle seule; il faut qu'il s'en fasse craindre, & qu'il empêche qu'elle ne soit trop dépensière. Qu'elle voie le moins que faire se pour-

(1) On auroit pû joindre ce Chapitre-ci & le suivant au Chapitre V, qui renferme déjà une partie des devoirs du Métayer.

ra ses voisines, & en général toutes les personnes de son sexe, & qu'elle n'en attire pas dans la Métairie ni chez elle; qu'elle n'aille pas manger dehors, & qu'elle ne cherche pas à courir. Qu'elle ne fasse point de sacrifices, & qu'elle ne charge personne d'en faire en son nom, sans l'ordre de son maître ou de sa maîtresse, qu'elle sache que c'est au maître seul à faire des sacrifices pour toute sa maison; qu'elle soit propre, qu'elle tienne la Métairie proprement arrangée; qu'elle ait soin de balayer l'âtre & de couvrir tous les jours le feu, avant que d'aller se coucher. Qu'elle mette des couronnes de fleurs dans l'âtre aux Calendes, aux Ides & aux Nones (1) de chaque mois, ainsi que les jours de Fêtes, & qu'elle adresse des prières ces jours-là au Dieu Lare (2) de la maison, autant qu'elle en aura la faculté. Qu'elle ait soin d'avoir un ordinaire toujours prêt pour le Mé-tayer & pour les gens. Qu'elle ait une grande quantité de poules & d'œufs; qu'elle soit approvisionnée de poires seches, de cormes, de figes, de raisins secs, de cormes confites dans du vin

(1) C'est-à-dire, le premier, le huit & le quinze du mois. C'étoit en l'honneur des Dieux Lares, dont le siege principal étoit dans le foyer. Suetone nous apprend dans la vie d'Auguste, que cet usage étant aboli de son temps, il le rétablit, en ordonnant que l'on mît de ces couronnes dans l'âtre deux fois l'an, au Printemps & dans l'Eté. Elles étoient plus grandes que celles que l'on mettoit sur la tête.

(2) Voyez la Note 2 du Chap. II.

cuit jusqu'à diminution des deux tiers, de poires, de raisins, de coins conservés dans des futaillies, & de raisins ensevelis sous terre dans du marc & dans des pots. Qu'elle ait des noix de Preneste fraîches, ensevelies sous terre dans des pots, des coins Scantiens conservés dans des futaillies, des coins sauvages & de tous les autres fruits de garde. Qu'elle ait soin de faire confire toutes les années de toutes ces especes de fruits. Qu'elle sache faire de bon pain & de bonne farine.

CHAPITRE CXLIV.

Sous quelles conditions il faut donner en entreprise la récolte des olives. L'Entrepreneur recueillera exactement toutes les olives au gré du maître, ou de celui qu'il en aura établi le gardien, ou enfin de celui à qui il les aura vendues. Il ne les pincera point pour les cueillir à la main, & ne les gaulera point sans en avoir reçu l'ordre du maître ou du gardien. Si quelqu'un de ceux qu'il emploie s'écarte de cette loi, il ne fera rien dû à celui qui s'en sera écarté de la part de l'Entrepreneur, ni à l'Entrepreneur de la part du Propriétaire, pour tout ce qui aura été récolté ainsi en fraude. Tous ceux qui auront été employés à la récolte des olives, jureront au maître ou au gar-

dien, qu'ils n'en ont point dérobé, ni eux, ni personne de leur participation, pendant tout le temps que la récolte s'est faite dans le fond de L. Manlius. Si quelqu'un d'entr'eux refuse de prêter ce ferment, il ne lui fera rien payé par l'Entrepreneur, pour tout ce qu'il aura récolté, & il ne fera rien dû non plus à l'Entrepreneur pour le même objet. Il donnera caution au gré de L. Manlius de bien récolter les olives. Il rendra les échelles dans l'état où on les lui aura fournies, si l'on en excepte celles qui auront été brisées par vétusté: s'il en manque quelques-unes, il en rendra de pareilles, ou bien on en fera faire l'estimation, qui lui sera déduite sur le prix de l'entreprise. S'il arrive quelque dommage au maître par le fait de l'Entrepreneur, celui-ci lui en tiendra compte, & on le fera estimer par un homme équitable, pour l'estimation en être déduite sur ce qui lui sera dû. Il fournira la quantité de monde nécessaire, soit pour ramasser les olives, soit pour les cueillir à la main; s'il ne la fournit pas, on lui déduira d'autant sur le prix de l'entreprise, comme il aura d'autant moins à payer lui-même à celui à qui il aura cédé son marché, si celui-ci manque à la fournir. Il n'emportera hors du fond ni bois, ni olives. S'il arrive que quelqu'un de ceux qui auront été employés à récolter l'olive, en emporte, il sera déduit à l'Entrepreneur, pour chaque fois qu'il en aura été emporté, quarante *sestertii*, qu'il fera maître de rabattre lui-même

à ceux qui en auront emporté, sur ce qu'il pourra leur devoir. Il mesurera toute l'olive sans aucun mélange, & se servira pour cela du *modius* destiné à mesurer les olives. Il fournira cinquante hommes continuellement occupés, dont il y en aura les deux tiers pour cueillir les olives à la main. Il ne lui sera pas permis de payer un prix supérieur au taux commun, à ceux qui récolteront l'olive, ou à ceux qui feront l'huile, à moins qu'il n'atteste sur le champ qu'ils sont associés avec lui; auquel cas, ceux qu'il emploie à ce prix immodéré, seront tenus aussi de jurer qu'ils sont ses associés, si le maître ou le gardien l'exigent. Si quelqu'un d'eux refuse de le faire, il ne fera rien dû à l'Entrepreneur pour l'olive que ce particulier aura récoltée, ni pour l'huile qu'il aura faite, comme il ne fera rien dû non plus à ce particulier par l'Entrepreneur. Il sera donné par forme d'accessoire à l'Entrepreneur sur un marché de douze cent *modii* d'olives, cinq *modii* d'olives salées, neuf livres d'huile tirée à clair, cinq *sestertii* en argent & cinq *quadrantals* de vinaigre pour tout le temps de la récolte. Si tout le temps qu'elle aura duré, il n'a point reçu d'olives salées, on lui en tiendra compte en argent sur le pied de la somme susdite de cinq *sestertii*, par chaque *modius* qu'il auroit dû en recevoir.

CHAPITRE CXLV.

Sous quelles conditions il faut donner l'huile à faire par entreprise. L'Entrepreneur la fera exactement au gré du maître ou du gardien, qui sera commis à cet effet. S'il a besoin de six assortimens complets d'instrumens nécessaires à la confection de l'huile, il les prendra. Il n'employera que les gens qui seront au goût du gardien ou de celui qui aura acheté toute la récolte. Il se servira du *trapete* [T] (1) pour faire l'huile. Si le propriétaire a été forcé de louer des ouvriers, ou de faire un second marché avec un autre, pour la confection de son huile retardée par la négligence de l'Entrepreneur, celui-ci sera tenu de prendre sur lui l'exécution de tous les marchés qui auront été faits à cette occasion, ou bien on lui en déduira le montant sur le prix de son entreprise. Il ne touchera point à l'huile pour son usage, ni pour en dérober, mais il se contentera de ce que le gardien ou le maître lui en aura donné. S'il en prend, on lui déduira, pour chaque fois qu'il en aura pris, qua-

(1) On voit par Columelle 12, 50, qu'il y avoit plusieurs especes de machines pour extraire l'huile des olives: Caton recommande sans doute celle-ci comme la meilleure qui fut connue de son temps.

rante *sestertii* sur ce qui lui sera dû. Les presseurs qui auront fait l'huile, jureront tous au maître ou au gardien qu'ils n'ont enlevé ni huile, ni olive du fond de L. Manlius, ni eux, ni personne de leur participation. Si quelqu'un d'entr'eux refuse de prêter ce serment, on lui déduira toute la part qui lui revient dans le prix du marché. L'Entrepreneur n'aura point d'autre associé que celui que le maître ou le gardien lui permettra d'avoir. S'il survient quelque perte au maître, par le fait de l'Entrepreneur, elle sera déduite à celui-ci, suivant l'estimation d'un homme équitable. Si l'Entrepreneur est dans le cas de faire de l'huile verte, il aura soin d'exiger par forme d'accessoire la quantité d'huile & de sel qui lui sera nécessaire pour son usage, & deux *nummi* marqués à la Victoire pour le surcroît de manipulation (2).

(2) Ce droit particulier étoit dû sans doute, parce que cette huile étoit plus difficile à faire que l'huile commune, parce que l'olive étoit plus verte. Mais comment ce droit pouvoit-il être payable en *nummi* marqués à la Victoire, puisque Plin 33, 3 semble dire que cette espèce de monnoie n'a commencé à avoir cours que de son temps, & qu'avant lui on l'apportoit d'Illyrie, non comme monnoie ayant cours, mais comme marchandise ? On peut assurer, quoiqu'en dise Plin, que le nom de *Victoriatus* n'étoit point nouveau de son temps, puisqu'il en est fait mention dans l'Oraison de Cicéron pour Fonteius, art. V. Peut-être y avoit-il du temps de Plin une autre pièce de monnoie de ce nom, dif-

 CHAPITRE CXLVI.

CRÉE d'olives à vendre sur pied. Olive sur pied à vendre dans un fond de Vénafum: l'acheteur payera au receveur pour son droit, le centième en-fus du prix de l'achat (1). L'enchère actuelle est à cinquante *sestertii*, indépendamment de l'huile qu'on sera tenu de donner au vendeur, qui consistera en quinze cens livres d'huile commune, & telle qu'on la consomme à Rome, & deux cens livres d'huile verte. On lui donnera encore cinquante *modii* d'olives tombées, & dix *modii* d'olives cueillies à la main, qui seront toutes mesurées avec le *modius* destiné à mesurer les olives, on y ajoutera dix livres d'huile pour la bonne mesure, & pour remplir le déchet occasionné par le mesurage. Pour l'usage des poids & mesures appartenant au propriétaire, on lui donnera deux *cotylæ* de la première huile. L'adjudicataire qui se chargera par le marché de récolter l'olive & de faire l'huile, payera le prix convenu des Calendes de Novembre en dix mois (2), sans

férente de l'ancienne, & c'est apparemment celle dont il parle à l'endroit objecté.

(1) C'étoit le droit ordinaire des receveurs, ainsi qu'on le voit dans l'Oraison de Cicéron pour Rabéius.

(2) L'année anciennement n'avoit que dix mois: de sorte

reculer le paiement au-delà des Ides (3), dans le cas même où il auroit sous-loué à un tiers la récolte des olives & la confection de l'huile. Il s'engagera à remplir par lui-même, ou à faire remplir ces conventions, & à en donner caution soit au propriétaire, soit à tel autre que le propriétaire délèguera à cet effet, laquelle caution il donnera au gré du propriétaire. Jusqu'à ce qu'il ait payé ou qu'il ait donné cette caution, tout ce qu'il aura importé dans le fond tiendra lieu de gage au propriétaire, de sorte qu'il n'en pourra rien retirer; & s'il en retire quelque effet, le maître en demeurera saisi. Il rendra en bon état les instrumens du pressoir, les cordes, les échelles & les *trapetes* [T], & en général tout ce qu'on lui aura mis entre les mains, si ce n'est les ustensiles qui auront été brisés par vétusté. S'il ne rend pas tout, il payera l'équivalent de ce qui manquera. Si l'adjudicataire ne paie point les cueilleurs ou les pressureurs qu'il employera, le propriétaire pourra, s'il le juge à propos, payer de son argent ceux à qui il fera dû quelque chose, auquel cas l'adjudicataire lui sera redevable de ce qu'il aura payé & sera tenu d'en donner caution,

que les marchés qui s'étoient d'abord faits à un an de délai, continuerent de se faire au même terme, mais l'année étant augmentée de deux mois, il fallut exprimer le terme de dix mois.

(3) C'étoit l'usage chez les Romains que les payemens fixés aux Calendes, ne se fissent qu'aux Ides.

de façon même que ce qu'il aura importé dans le fond, tiendra lieu de gage au propriétaire pour cette dette particulière, comme pour ses autres engagements.

CHAPITRE CXLVII.

SOUS quelles conditions la vendange doit être vendue sur pied. L'acheteur abandonnera au propriétaire le marc, avant qu'on ait versé de l'eau par-dessus pour faire de la piquette, ainsi que la lie (1). Il aura soin de le débarrasser du vin avant les Calendes du mois d'Octobre qui suivra la vendange. S'il n'a pas emporté tout le vin avant ce temps-la, le propriétaire sera libre d'en faire ce qu'il voudra (2) : les autres conditions seront les mêmes que pour la vente des olives sur pied.

(1) Les Romains, comme on le voit dans le Chap. CLIII, faisoient du vin avec la lie qui restoit au fond des futailles, lorsqu'on les survuidoit quelque temps après la vendange. Ce vin de même que la piquette, n'étoit point compris dans la vente de la vendange sur pied.

(2) *Ulp. l. 1 & 4. ff. de per. & com. rei vendita*, dit aussi qu'il faut emporter le vin avant le temps, où l'on aura besoin des futailles pour la vendange, faute de quoi le vendeur peut le répandre, si bon lui semble : telle étoit la rigueur des Loix Romaines.

CHAPITRE CXLVIII.

COMMENT le vin doit être vendu en futailles. Il sera donné à l'acheteur par chaque *culleus* quarante & une urnes de vin (1); & il faudra que ce vin ne soit ni aigri, ni poussé. L'acheteur le goûtera sous trois jours, & s'en rapportera sur sa bonté au jugement d'un connoisseur; s'il tarde plus longtemps à le goûter, le vin sera censé goûté (2). Mais si le retard dans la dégustation est occasionné par le fait du Propriétaire, tous les jours de retard seront ajoutés aux trois jours libres, que doit avoir l'acheteur pour le goûter. Le vin sera délivré à l'acheteur avant les Calendes du mois de Janvier qui suivra la vente; s'il ne lui a pas été délivré avant ce jour-là, il sera mesuré aux risques du Propriétaire, de façon cependant qu'il lui sera tenu compte de ce qui pourra en avoir été déjà mesuré à l'acheteur: auquel cas, si l'acheteur l'exige, le Propriétaire prêtera ferment qu'il l'a mesuré en conscience (3). L'acheteur aura soin

(1) Le *culleus* ne contenoit que quarante urnes, ainsi il y en a une de bonne mesure.

(2) C'est-à-dire, que dès-lors le vendeur n'en courra plus les risques. Voyez les Loix d'Ulpien, citées dans le Chapitre précédent.

(3) Le reste de ce Chapitre est une répétition de ce qui a

de débarasser le Propriétaire du vin avant les Calendes du mois d'Octobre qui suivra la vente. S'il n'a pas emporté tout le vin avant ce temps-là, le Propriétaire fera libre d'en faire ce qu'il voudra : les autres conditions feront les mêmes que pour la vente des olives sur pied (4).

CHAPITRE CXLIX.

Sous quelles conditions doit être vendu le droit de pâturage pendant l'hiver. On aura soin de fixer les bornes du terrain qui fera compris dans la vente. L'acheteur entrera en jouissance au Calendes de Septembre. Si c'est une prairie sèche, sa jouissance finira dès que les poiriers commenceront à fleurir; si c'est une prairie arrosée, elle finira lorsque ceux qui avoisinent le terrain tant par haut que par bas, laisseront aux troupeaux la liberté d'y entrer ou d'en sortir, ou bien on conviendra d'un jour fixe auquel sa jouissance finira dans l'un & l'autre cas. Pour toute autre espece de pâturage, il cessera d'en jouir aux Calendes

été dit dans le précédent, répétition non-seulement inutile, mais même étrangere à la vente du vin en futailles, si surtout l'on fait attention à la dernière phrase.

(4) J'aimerois à voir ce Chapitre suivi du Chap. CLIV, qui enseigne la méthode de mesurer le vin aux acheteurs.

de Mars. Le Propriétaire se réservera le droit de faire paître une paire de bœufs domptés & un cheval de bât, pendant la jouissance de l'acheteur. Il se réservera aussi l'usage personnel des herbes potageres, des asperges, du bois, de l'eau, ainsi que le droit de passage dans les prairies, & celui d'y conduire des bêtes de charge. Si l'acheteur occasionne quelque dommage au Propriétaire soit par lui-même, soit par ses bergers ou par son bétail, il lui en tiendra compte suivant l'estimation d'un homme équitable; de même que si le Propriétaire occasionne quelque dommage à l'acheteur, soit par lui-même, soit par ses gens ou par ses bêtes, il faudra qu'il lui en tienne également compte. Jusqu'à ce que l'acheteur ait payé le prix de la vente, ou qu'il ait fait un transport au Propriétaire, à l'effet de l'en faire payer par un tiers, le bétail & les gens qu'il aura sur le lieu tiendront lieu de gage au vendeur. S'il s'éleve quelques contestations entr'eux sur ces objets, elles seront portées en justice à Rome.

CHAPITRE CL.

Sous quelles conditions l'usufruit d'un troupeau de brebis doit être vendu pour l'espace d'une année. L'acheteur donnera au Propriétaire par chaque brebis, une livre & demie de fromage,

moitié mou, moitié sec, plus la moitié de ce qu'il aura trait de lait les jours de Fêtes (1), & une urne de lait en-fus; moyennant ces conditions, les agneaux qui viendront à naître feront partie de l'usufruit, pourvu qu'ils aient vécu vingt-quatre heures (2): l'usufruit finira aux Calendes de Juin, ou, si l'année est intercalaire (3), à celles de Mai. L'usufruitier ne s'engagera pas à rendre plus de trente agneaux (4). Les brebis qui n'auront point mis bas, ne lui seront comptées que sur le pied de deux pour une. Il aura soin de vendre la laine & les agneaux dans le temps le plus favorable pour en tirer plus d'argent. Il donnera au vendeur une délégation, à l'effet de toucher sur son receveur le prix convenu entre eux, au bout de dix mois. Il fera sagement

(1) Il n'étoit pas permis de faire du fromage les jours de Fêtes: mais le lait au contraire étant souvent employé dans les sacrifices, étoit une redevance très-licite pour ces jours-là.

(2) Et par conséquent, s'ils viennent à mourir ensuite, ce sera aux risques de l'acheteur, qui n'en sera pas moins tenu de compléter le troupeau.

(3) Ce mois qu'on étoit obligé d'ajouter à l'année de temps-en-temps, l'allongeoit de vingt-deux à vingt-trois jours: ainsi, si l'usufruit n'eût fini qu'aux Calendes de Juin dans une année intercalaire, l'usufruitier auroit eu plus d'une année de jouissance.

(4) La raison de cette convention me semble d'autant plus impénétrable, que Caton n'a point fixé le nombre de têtes dont est composé le troupeau en question.

d'engraisser des porcs avec le petit lait des brebis; auquel cas dix brebis suffiront pour l'engrais d'un porc (5). Le berger fera pendant deux mois à ses frais & dépens, & tiendra lieu de gage au Propriétaire, jusqu'à ce qu'il ait été satisfait ou payé (6).

CHAPITRE CLI.

(1) VOICI la méthode que m'a enseigné Manius Percennius de Nole, pour recueillir la grai-

(5) Le petit lait chez nous est trop estimé pour que nous nous avisions de l'employer à engraisser des porcs, d'ailleurs il est en si petite quantité, qu'il faudroit peut-être plus de cinquante brebis pour engraisser un seul porc; mais qui nous dira que les brebis d'Italie, du temps de Caton, ne rendoient pas une assez grande quantité de lait, pour l'employer à cet usage.

(6) Le Propriétaire ayant une délégation pour le paiement des dix premiers mois, est en sûreté pour ce temps-là; mais il est juste que quelque chose lui réponde du paiement des deux autres mois de l'année.

(1) Quoique ce Chapitre répète en partie ce qui a déjà été dit dans le XLVIII^e, on ne peut douter qu'il ne soit de Caton, puisque Plin^e 16, 33, observe que cet Auteur a parlé plus souvent & avec plus détendue de cet arbre que de tout autre, par la raison que c'étoit un arbre étranger & difficile à élever en Italie: mais il pourroit fort bien se faire que la grande utilité de cet arbre, fut le motif de l'at-

ne de Cyprès & la semer, pour propager cet arbre & en faire des plantations. C'est au Printemps qu'il faut cueillir la graine du Cyprès de Tarente (2) : pour le bois, on ne le coupera que lorsque l'orge commencera à jaunir. Lorsque vous aurez cueilli la graine, vous l'exposerez au soleil & vous la nettoierez ; il faudra attendre qu'elle soit bien seche pour la ferrer, & ne la mettre que dans un endroit où elle soit bien au sec. Vous la semez au Printemps dans la terre la plus douce, que l'on appelle *pulla* : ayez soin qu'il y ait de l'eau dans le voisinage : vous commencerez par bien fumer cette terre avec des crottes de chèvres ou de brebis, ensuite vous la retournerez à la hoïe, afin qu'elle soit bien incorporée avec ce fumier, & vous en ôterez toutes les herbes & le gramen, de façon qu'elle soit bien ameublie. Vous ferez des planches de la largeur de quatre pieds, un peu concaves, afin qu'elles puissent retenir l'eau. Entre ces planches vous ferez des sentiers par

attention particuliere que Caton lui a donnée. En effet son bois étoit très-dur, on en faisoit des pressoirs capables de résister aux plus grands poids, des mâts pour les navires, des beliers pour l'attaque des Villes. C'est Pline lui-même qui nous l'apprend 17, 10.

(2) Cependant Pline 16, 33, croit que cet arbre étoit originaire de l'Isle de Crète, aujourd'hui Candie dans la Méditerranée, & que Caton ne l'appelle *Tarentina*, que parce qu'il avoit été apporté pour la premiere fois de cette Isle à Tarente.

où vous puissiez passer pour en arracher les herbes. Quand vos planches seront faites, vous y semerez votre graine aussi drüe qu'on a coutume de semer la graine de lin; & vous la recouvrirez à l'épaisseur d'un demi-doigt, avec de la terre que vous ferez passer à travers un crible, puis vous applanirez bien cette terre, soit avec une planche, soit avec vos mains ou vos pieds. S'il arrive qu'il ne pleuve pas, & que la terre soit trop altérée, vous distribuerez de l'eau doucement, & avec précaution sur vos planches. Si vous n'avez pas d'eau à votre disposition, que vous puissiez y faire couler, vous en apporterez exprès pour les en arroser doucement. Ayez soin de leur donner de l'eau toutes les fois qu'elles en auront besoin. S'il vient à y croître de l'herbe, arrachez-la, & cela dès qu'elle commencera à paroître, & toutes les fois qu'il en fera besoin pendant l'Eté; voilà comment il faut s'y prendre. Il faut encore, dès que votre graine fera semée, la couvrir de paille longue, que vous ôterez sitôt qu'elle commencera à germer.

CHAPITRE CLII.

MÉTHODE que je tiens des Manlius pour faire des balais (1) de verges. Il faut s'occuper pen-

(1) Ce précepte de Caton pourra paroître minutieux à certaines personnes, mais non pas à celles qui savent par

dant le mois qui suivra la vendange, à faire de temps en temps des balais avec de petites baguettes d'orme seches, que l'on liera en bottes autour d'un bâton; on s'en servira pour frotter les futailles en-dedans par les côtés, jusqu'à ce qu'on en ait bien détaché la lie.

CHAPITRE CLIII.

FAÇON de faire du vin avec la lie. Ayez pour cela deux cabas à olives de Campanie, que vous remplirez de lie, & que vous mettrez sous l'arbre du pressoir, pour en exprimer le vin.

expérience la différence qu'il y a entre le vin fait proprement, & celui qui est fait sans soin. Au surplus, on peut juger particulièrement par ce Chapitre, que notre Auteur a composé cet Ouvrage, plus pour l'utilité de ses contemporains, que pour se faire un nom & tirer vanité de ses connoissances. On le voit avec plaisir avouer ingénument de qui il tient une recette peu recherchée; & c'est dans cet esprit qu'il faut lire tout l'Ouvrage. Ce n'est, à proprement parler, qu'une conversation familiere, dans laquelle ce bon vieillard fait part des observations utiles qu'il a faites lui-même, ou de celles qui lui ont été communiquées.



CHAPITRE

 CHAPITRE CLIV.

MÉTHODE pour mesurer le vin aux acheteurs sans embarras. Vous ferez à cet effet une cuve, dans laquelle un *culleus* puisse être contenu sans la remplir, que vous garnirez de quatre anses par en haut, pour pouvoir la transporter facilement. Vous la percerez par le fond, & vous adapterez au trou que vous aurez fait, un robinet qui le bouchera bien exactement. Vous la percerez aussi par en haut vis-à-vis la ligne où le vin doit monter, lorsqu'il y en aura la quantité d'un *culleus* (1); vous placerez cette cuve sur un lieu élevé au milieu des futailles, afin que le vin puisse en sortir en jet par le robinet, pour aller remplir le *culleus* de l'acheteur. Lorsqu'il sera rempli, vous boucherez votre cuve en tournant le robinet.

(1) Il paroît qu'elle devoit être percée aux deux côtés opposés, quoiqu'il ne le dise pas expressément, afin que l'on pût voir à travers ces deux trous, si le vin étoit de niveau, pour s'assurer de la contenance du *culleus*.



C H A P I T R E C L V.

IL faut détourner l'eau des champs pendant l'hiver. Pour y parvenir, vous creuserez sur les terrains qui les domineront, des tranchées bien libres; lorsqu'au commencement de l'Automne, il fera beaucoup de poussière, c'est alors principalement qu'il y aura lieu de craindre que les pluies ne fassent du ravage (1) : c'est pourquoi dès qu'il commencera à pleuvoir, il faudra que les gens sortent avec des fourches & des sarcloirs, pour déboucher ces tranchées, détourner l'eau du côté des grands chemins, & en garantir les terres labourées en la faisant écouler. Lorsqu'il pleuvra dans la Métairie, il faudra la visiter partout, pour examiner s'il n'y a pas d'endroits par où l'eau filtre; & s'il s'en trouve, il faudra les marquer avec un charbon lorsqu'il aura cessé de pleuvoir, pour les regarnir de nouvelles tuiles. Si pendant la moisson l'eau vient à séjourner au milieu des bleds sciés, ou de ceux

(1) Parce que l'abondance de l'eau entraînant facilement cette poussière, surtout dans les terrains qui vont en pente, ces terrains se trouvent dépouillés par-là de leur première surface, qui est très-essentielle à la nutrition des plantes. Or les tranchées que Caton ordonne de faire, obvient à cet accident, tant en détournant l'eau, qu'en en rompant l'impétuosité.

qui sont encore sur terre, ou dans les tranchées, & que quelque obstacle s'oppose à son écoulement, il faudra la détourner, lui ouvrir des passages, & écarter les obstacles qui l'arrêteront.

CHAPITRE CLVI.

COMPOSITIONS faites avec le choux. Le choux est entre les plantes potageres, celle qui l'emporte sur toutes les autres par son utilité; on peut le manger ou cuit, ou crud. Pour le manger crud, il faut le tremper dans du vinaigre: il se digere merveilleusement bien, il relâche le ventre, & l'urine que l'on rend après l'avoir mangé a nombre d'excellentes propriétés. Veut-on beaucoup boire dans un repas & manger avec appétit, il n'y a qu'à en manger avant le repas, telle quantité que l'on voudra, de crud & trempé dans du vinaigre, de même qu'il suffit d'en manger la valeur de cinq feuilles après le repas, pour se sentir dans le même état que si l'on n'avoit ni bû, ni mangé, & pour boire tant que l'on voudra. Si vous voulez vous soulager l'estomac par en haut, prenez quatre livres de choux de la qualité la plus légère, faites-en trois poignées d'égale grosseur que vous lierez séparément, ensuite vous mettrez de l'eau au feu dans une marmite: dès qu'elle commencera à frissonner, jet-

M ij

tez-y une de vos poignées de choux, l'eau cessera de bouillir à l'instant ; mais lorsqu'elle aura recommencé à bouillir, vous l'y enfoncerez de nouveau par degrés, & ne l'y laisserez que le temps nécessaire pour compter jusqu'à vingt-cinq (1), après quoi vous la retirerez. Faites-en autant de la seconde & de la troisième poignée. Vous mettrez ensuite vos trois poignées de choux dans un mortier, & vous les pilerez. Quand vous les aurez retirées du mortier, vous les tordrez dans un linge, & vous en exprimerez presque la valeur d'une *hémina* de suc, que vous mettrez dans une petite coupe de terre. Vous y ajouterez un grain de sel de la grosseur d'une graine d'ers, & ce qu'il faudra de cumin rôti pour lui en donner l'odeur, vous mettrez ensuite la coupe au ferein pendant la nuit : avant que de boire ce suc, il faudra prendre la veille un bain d'eau chaude, boire de l'eau mêlée de miel, & se coucher sans souper. Le lendemain matin on le boira, après quoi on se pro-

(1) On voit par ce détail que Caton n'écrivoit que pour des gens simples, & que son but étoit de mettre ses préceptes à leur portée. C'est une attention générale qu'il faut avoir, avant de porter son jugement sur cet Auteur : si quelqu'un est choqué de quelques minuties semées dans cet Ouvrage, qu'il se rappelle que ce qu'il y a de plus grand & de plus admirable dans tous les Arts, est souvent dû aux plus petites observations. Que dis-je, la nature elle-même n'éclate jamais plus au jugement de Plin^e 11, 2, que dans les moindres choses.

menera quatre heures, & l'on vaquera aux affaires que l'on pourra avoir. Lorsque l'on sentira que l'envie de vomir voudra prendre, on se couchera & on se soulagera. On rendra tant de bile & de pituite, qu'on sera soi-même étonné d'en avoir une si grande quantité. Ensuite, lorsqu'on commencera à aller à la garde-robe, il faudra boire une *hémina* d'eau, ou quelque chose de plus. Si l'on ne cessoit pas d'aller, il faudroit prendre la valeur de deux *concha* de farine fine, & l'infuser dans de l'eau, dont il suffiroit de boire une petite quantité pour se resserrer. Si au contraire l'on est tourmenté par des tranchées, on fera détremper du choux dans de l'eau. Lorsqu'il sera détrempé, on le jettera dans de l'eau chaude, & on le fera cuire jusqu'à ce qu'il soit bien attendri. On jettera l'eau, puis on y ajoutera du sel, un peu de cumin & de la fleur de gruau, avec de l'huile, & on fera bouillir le tout ensemble, on le mettra sur un plat pour le laisser refroidir. On le mangera ensuite, en le mêlant avec telle nourriture que l'on voudra; mais on fera mieux, si on peut prendre sur soi, de le manger seul & sans mélange. Si l'on est sans fièvre, on boira du vin foncé en couleur & dur, & le moins d'eau que l'on pourra, à moins qu'on n'ait la fièvre; auquel cas on ne boira que de l'eau. On en prendra tous les matins, mais peu à la fois, de peur de s'en lasser, & afin de pouvoir en manger plus longtemps sans dégoût. On peut en donner indiffé-

remment aux hommes faits, aux femmes & aux enfans. Venons à ceux qui urinent difficilement, & qui ne le font que goutte à goutte. Il faut prendre du chou, le jeter dans de l'eau bouillante, & ne l'y laisser qu'un moment, de façon qu'il soit à demi crud. Ensuite on jettera une partie de l'eau, on y ajoutera beaucoup d'huile, du sel & un peu de cumin; & l'on fera bouillir un moment ce mélange. On en prendra un petit bouillon lorsqu'il sera refroidi, & on en mangera le chou; il faudra recommencer tous les jours, afin de guérir le plutôt possible.

CHAPITRE CLVII.

DES différentes especes de choux, & de leur qualités particulieres. Il faut d'abord que vous sachiez qu'elles sont les différentes especes de choux, & que vous connoissiez les qualités particulieres de chaque espece. En général le chou est un spécifique excellent pour la santé, & il convient également bien au chaud, au froid, au sec, à l'humide, au doux, à l'amer & à l'âcre; par conséquent il renferme en lui seul les sept avantages, que la médecine ne peut procurer que par le mélange des autres plantes. Maintenant pour vous donner une idée de ses différentes propriétés, je vous dirai que le chou de la première

espece, est celui que l'on appelle chou uni; il est haut, il a des feuilles très larges & une très-grande tige, il est d'une qualité forte, & a de grandes vertus. Celui de la seconde espece est le chou frisé que l'on appelle *Apiacon* (1); il annonce au premier coup-d'œil combien il est médicinal, sa qualité est même plus forte que celle du précédent. Il y en a encore d'une troisième espece, que l'on appelle le chou doux; celui-ci a les feuilles petites, il est tendre, mais c'est le plus amer de tous, & celui dont les fucs ont le plus de subtilité: il faut néanmoins que vous sachiez que cette dernière espece n'a point de vertu médicinale. Pilez du chou, & appliquez-en sur toutes sortes de blessures ou de tumeurs, il nettoiera tous les ulceres & les guérira sans douleurs, il dissoudra les enflures en les faisant aboutir. Il nettoie les plaies qui sont infectées, ainsi que les cancers, & parvient à les guérir, ce que ne peut faire aucun autre remede. Mais avant de l'appliquer, il faut commencer par beaucoup laver la partie malade avec de l'eau chaude; on en appliquera deux fois par jour, & il ôtera toute l'infection. Il y a des cancers noirs qui sentent mauvais, & qui jettent un pus très-fale. Les cancers

(1) Pline 19, 8, lit *Apiana* au lieu d'*Apiacon*, & le même Auteur dit 20, 9 que ce nom lui vient de la ressemblance de ses feuilles avec celles de l'ache, que les Latins nommoient *Apium*.

blancs sont aussi purulents à l'extérieur, mais les fistuleux ne suppurent qu'intérieurement & sous la chair. Pilez du chou sur toutes ces sortes de maux, & il les guérira; il est excellent pour cela. Si vous avez un membre démis, bassinez-le deux fois par jour avec de l'eau tiède, & appliquez-y du chou pilé, & vous guérirez promptement. Si vous en appliquez deux fois par jour, il enlèvera les douleurs, & s'il y a contusion, en y mettant du chou pilé, il la résoudra, & vous guérirez. S'il vous vient aux mammelles un ulcère ou un chancre, appliquez-y du chou pilé, il vous guérira: mais si l'ulcère n'en peut pas supporter l'acrimonie, mêlez-y de la farine d'orge avant de l'appliquer. Il guérira tous les ulcères de cette nature, quoi qu'aucun autre remède ne puisse ni les guérir, ni les nettoyer. Si c'est un enfant ou une petite fille qui ait un ulcère de cette nature, vous y mêlerez de la farine d'orge. Si l'on veut en manger, il faudra le couper par morceaux, le laver, le ressuier, & le saupoudrer ensuite de sel & de vinaigre, il n'y aura rien de plus sain; pour en manger avec plus de plaisir, il faudra l'arroser de vinaigre mêlé avec du miel, & y ajouter de la menthe sèche, de la rüe & de la coriandre coupée par morceaux & saupoudrée de sel, vous le trouverez alors un peu meilleur à manger. Il vous fera du bien, chassera toutes les mauvaises humeurs de votre corps & vous relâchera le ventre. Si vous sentez depuis quelques temps des

douleurs internes , il les dissipera absolument. Il tirera toutes les humeurs de la tête & des yeux, & vous guérira : il faut le manger le matin à jeun (2). Si vous avez de la bile noire, si vous avez la ratte gonflée , ou que le cœur, le foie, les poulmons, les intestins, en un mot telle partie que ce soit vous fassent mal, mangez-en, & vous ferez guéri. Ratissez dessus du lafer, cela est bon. Comme la plupart des maladies viennent du défaut de transpiration, qui est une suite du gonflement de tous les vaisseaux occasionné par un excès de nourriture, s'il arrive qu'après avoir beaucoup mangé, vous n'alliez pas à la garde-robe, prenez du chou à proportion de ce que vous aurez mangé (en l'apprêtant comme je viens de dire), & il ne vous viendra aucunes des maladies occasionnées par ce défaut de transpiration. Rien n'est plus propre non plus à chasser la goutte, que de manger du chou crud coupé par morceaux, avec de la rüe & de la coriandre, ou bien avec du lafer ratissé dessus, en y ajoutant du sel, du vinaigre fait avec de l'eau de mer & du miel. Avec cette recette un goutteux pourra faire usage de toutes ses jointures avec la plus grande liberté. Ce remede n'est point coûteux, mais quand il le feroit, que risqueroit-on d'en essayer quand il

(2) Pline 20, 9 en fixe la quantité d'après Caton à deux *acetabula*; il ajoute que sa vertu est si efficace, qu'on sent croître ses forces en le pilant.

s'agit de se procurer la santé? il le faut manger le matin à jeun. Vous pourrez guérir avec le même traitement les personnes sujettes aux insomnies ; vous n'aurez qu'à leur donner à jeun du chou, que vous aurez grillé & oint d'huile pendant qu'il étoit chaud, avec un peu de sel ; plus elles en mangeront, plutôt elles guériront de cette incommodité. Voici comme il faudra le préparer pour ceux qui seront tourmentés par des tranchées : on le fera bien détremper, après quoi on le jettera dans une marmite, & on le fera bien bouillir ; lorsqu'il sera bien cuit, on jettera l'eau, puis on y ajoutera suffisamment d'huile & un peu de sel, avec du cumin & de la fleur de gruau ; ensuite on fera bien bouillir le tout ensemble : lorsqu'il aura bouilli, on le mettra sur un plat ; on leur en fera manger sans pain, s'ils peuvent s'y résoudre, sinon ils y tremperont un peu de pain, & s'ils sont sans fièvre, on leur donnera du vin foncé en couleur, ils guériront promptement (3). S'il arrive que quelqu'un se sente trop affoibli, le chou pourra lui rendre les forces, s'il le mange apprêté comme nous venons de dire. Il y a plus, conservez de l'urine d'une personne qui aura mangé souvent du chou, mettez - la chauffer, &

(3) Toute cette dernière préparation a déjà été donnée dans le Chapitre précédent : peut-on s'imaginer que Caton se soit répété dans deux Chapitres aussi voisins l'un de l'autre ?

faites-y baigner un malade, il fera bientôt guéri, c'est une expérience que l'on a faite : comme si vous lavez les petits enfans avec cette urine, ils seront toujours forts, & si vous en bassinez les yeux de ceux qui ont la vue trouble, elle deviendra plus claire. Si vous avez mal à la tête ou au col, lavez ces parties avec cette urine chaude, & la douleur cessera. Une femme en s'étuvant les parties avec cette urine, est également sûre de n'avoir jamais de retard (4). Voici comme il faudra s'y prendre pour cette opération; lorsque l'on aura fait bouillir cette urine dans un vase de cuivre, on mettra le vase sous une chaise percée, sur laquelle la femme s'assèyera, & on la couvrira en l'enveloppant bien de ses hardes. Le chou sauvage a une très-grande vertu; il faut le faire sécher & le broyer bien menu. Si vous voulez vous purger, ne soupez pas la veille, & prenez-en le matin à jeun la valeur de quatre *cyathi* à eau. Rien ne vous purgera aussi-bien, ni l'ellebore même, ni la scammonée, & cela sans aucun risque, car ce chou est très-sain au corps. Vous guérirez avec ce remède ceux dont la guérison sera la plus désespérée. Voici comme on préparera le malade avant de le purger avec cette médecine : on le mettra au bouillon pendant sept jours, s'il veut

(4) Le texte porte *nunquam virosi fient*, ce qui voudroit dire qu'elles ne sentiront jamais mauvais; mais l'impuissance de ce remède contre un état habituel, la gravité de notre

manger, on lui donnera de la chair d'âne (5), s'il n'en veut pas, on lui donnera du chou cuit avec du pain, & on lui fera boire du vin détrem-pé, qui ne soit pas trop dur; il se baignera rarement & se fera oindre. Quiconque aura été ainsi purgé, jouira d'une santé durable, & il ne lui viendra de maladie que par sa faute. Si quelqu'un a un ulcere, soit ancien, soit nouveau, arrosez d'eau un chou sauvage, & appliquez-le sur l'ulcere, vous le guérirez: & si c'est une fistule, roulez-en une tente que vous y introduirez; mais si l'ouverture de la fistule est trop étroite, pour que vous puissiez l'y introduire, délayez-en une certaine quantité, que vous mettrez dans une vessie, à laquelle vous attacherez un petit tuyau, ensuite vous presserez la vessie pour en injecter dans la fistule, la guérison suivra de près cette opération. Mettez - en de pilé avec du miel sur tous les ulceres, tant anciens que nouveaux, & ils guériront. S'il vous vient un polype dans le nez, mettez dans votre main (6) du chou sauvage sec & réduit en poudre, & après l'avoir porté à votre nez, vous retirerez votre haleine

Auteur, & sur-tout les variantes qui lisent *nunquamum feri*, ou *nunquam unferi fient*, nous ont déterminés à lire *nunquam ii feri fient*.

(5) Hippocrate recommande aussi la chair d'âne, comme un aliment de facile digestion & laxatif.

(6) Ou dans un pot pourri, suivant Plinè 20, 19.

le plus que vous pourrez, en trois jours le polype tombera; mais après qu'il sera tombé, ne laissez pas de continuer le même remède encore pendant quelques jours, si vous voulez guérir radicalement. Si vous avez l'oreille dure, pilez du chou dans du vin, exprimez-en le suc, faites-le distiller goutte à goutte dans votre oreille, après l'avoir fait chauffer, & vous vous appercevrez bientôt que vous entendez mieux. Enfin appliquez un peu de chou sur une dartre vive, & il la guérira sans occasionner d'ulcere (7).

(7) Ces étonnantes propriétés du chou ne doivent pas nous surprendre. Pithagore l'a aussi célébré; & Pline nous apprend 20, 9 qu'un Médecin, nommé Chrysippe, avoit composé un volume entier à l'honneur de cette plante, & que les divisions de ce livre étoient prises de toutes les parties du corps humain, à la guérison desquelles elle pouvoit être employée: quoiqu'il en soit, on voit par-là que les Romains n'ont pas connu d'autre remède que le chou pendant six cent ans; il n'étoit pas encore venu de Médecins à Rome, qui eussent institué un Art, par le moyen duquel la santé devenoit coûteuse, ni qui eussent apporté dans cette ville des drogues, auxquelles ils mettoient le prix qu'ils vouloient. Les Romains, soldats par état, se contentoient de panser avec un légume qui ne leur coûtoit rien, les blessures honorables qu'ils avoient reçues, de sorte qu'un jardin leur suffisoit, & qu'ils y trouvoient en même-temps leur nourriture & leur guérison. Au reste Pline, pour confirmer, dit - il *ibid.* le système de Caton, détaille encore bien d'autres propriétés que les Médecins Grecs attribuoient au chou, & que notre Auteur a omises.

CHAPITRE CLVIII.

COMPOSITION pour se lâcher le ventre. Si vous voulez vous bien lâcher le ventre, prenez une marmite, mettez - y six *sextarii* d'eau & le manche d'un jambon, ou à défaut de manche, un morceau de jambon de demi-livre, coupé dans la partie la moins grasse que faire se pourra. Quand il sera prêt à être cuit, ajoutez-y deux petites tiges de chou, deux cardes de poirées avec leur racines, un peu de polypode & de mercuriale, deux livres de muscles (1), un têtard, un scorpion, six escargots & une poignée de lentilles : vous réduirez le tout par la cuisson à trois *sextarii* de bouillon, n'y mettez point d'huile. Vous en prendrez un *sextarius* chaud, dans lequel vous mettrez un *cyathus* de vin de Cos; après l'avoir bû, vous vous reposerez quelque temps, ensuite vous prendrez le reste en deux fois, en laissant de même un intervalle entre chaque prise, & vous vous trouverez purgé. Si vous voulez boire par-dessus du vin de Cos détremé, vous pourrez le faire. De tous les ingrédients que je viens de pres-

(1) C'est une espèce de coquillage qui tient des moules. Voyez les différences qu'il y a entre ces deux coquillages dans Plin 32, 9.

crire, il n'en faudroit qu'un seul à votre choix pour vous relâcher le ventre, jugez si tous réunis ensemble ne le feront pas parfaitement, & cependant cette médecine fera agréable au goût.

CHAPITRE CLIX.

POUR prévenir, quand on voyage à pied, les écorchures entre les cuisses, ayez sous l'anus une petite branche de grande absynthe.

CHAPITRE CLX.

CHARME pour guérir les membres démis (1). Prenez un roseau (2) vert de la longueur de qua-

(1) Il est difficile de se persuader qu'un homme aussi sensé que Caton, ait cru à la solidité de ce charme, sur-tout quand Pline 17, 28, en citant cet endroit, le regarde comme si futile, qu'il n'ose pas se permettre d'en rapporter sérieusement les paroles. Cependant il est certain que les Anciens, même les plus sages, ont quelquefois ajouté foi à ces sortes de charmes; les premiers Chrétiens eux-mêmes n'ont point été exempts de cette superstition, & on trouveroit peut-être encore aujourd'hui des gens, sur lesquels elle pourroit faire impression.

(2) Suetone rapporte dans la vie d'Auguste, Chap. 80, que cet Empereur étoit incommodé de la cuisse gauche, au

tre à cinq pieds; fendez-le en deux par le milieu, & que deux personnes le tiennent sur vos cuisses; alors vous commencerez le charme sur le membre cassé, en disant : GUÉRISON AU MEMBRE CASSÉ, MOTAS VÆTA DARIES DARDARIES ASTATARIES; vous répéterez ces paroles avec les deux autres personnes, jusqu'à ce que les extrémités des deux morceaux du roseau soient réunies, & vous agiterez un fer par-dessus (3). Lorsque les extrémités en seront réunies, & que l'une aura atteint l'autre, vous les prendrez & vous les couperez de droite & de gauche, après quoi vous les attacherez au membre qui sera démis ou cassé; & il guérira. Recommencez cependant tous les jours ce charme, en disant pour un membre cassé, GUÉRISON AU MEMBRE CASSÉ : OU AU MEMBRE DÉMIS, s'il n'est que démis : ou bien : HUAT HANAT HUAT ISTA PISTA SISTA, DOMIABO DAMNAUSTRA ; & de même pour un membre démis : ou bien encore : HUAT HAUT, HAUT, ISTA SIS TAR SIS ARDANNABON DUNNAUSTRA.

point de boiter quelquefois, & qu'il se servoit de roseaux pour l'affermir. Ce remède d'Auguste étoit-il le même que celui-ci ?

(3) Cérémonie ridiculement employée comme pour menacer le roseau. Nous en trouvons une pareille dans Palladius 1, 35 : où pour écarter la grêle, on leve des haches contre le Ciel, comme pour le menacer. Que de vaines cérémonies dans le monde, qui ne doivent leur origine qu'à la frayeur, ou à la colere !

CHAPITRE

CHAPITRE CLXI.

(1) **M**ANIERE de semer les asperges. Il faut bien labourer un terrain qui soit humide ou gras (2), après le labour on le distribuera en planches, de façon que l'on puisse y sarcler de droite & de gauche, & en arracher les mauvaises herbes sans marcher dessus. En traçant ces planches, on les éloignera l'une de l'autre d'un demi-pied dans toute leur longueur, ensuite on sèmera les graines. Il faudra les mettre deux à deux ou trois à trois, en les alignant dans chacun des trous que l'on fera avec un plantoir, & que l'on recouvrira de terre avec le même plantoir, puis on répandra du fumier sur les planches après les avoir bien enfemencées. Après l'équinoxe du Printemps, quand les graines seront levées, on arrachera souvent les herbes, en prenant bien garde de ne pas arracher en même-temps les asperges; l'année où elles auront été semées, on les couvrira de

(1) Si nous en croyons Pline 19, 8, ce Chapitre est le dernier de tout l'Ouvrage de Caton, ce qui rend le suivant suspect : ou du moins est-on fondé à croire qu'il est déplacé.

(2) Pline, *ibid*, fait exiger à Caton les deux qualités à la fois dans le terrain destiné aux asperges, la graisse & l'humidité.

paille pendant l'hiver, de peur que le froid ne les brûle entièrement; ensuite on les découvrira au commencement du Printemps, on les sarclera & on en arrachera les herbes. La troisième année après qu'elles auront été semées, on y mettra le feu au commencement du Printemps, & on attendra qu'elles soient repoussées pour les sarcler, de peur d'endommager leurs racines dans cette opération. La troisième ou la quatrième année on pourra en cueillir, en les coupant sur la patte même, car si on les rompoit à fleur de terre, il se formeroit des fouches qui les étoufferoient. On pourra en couper jusqu'au temps où on les verra monter en graine. C'est vers l'Automne (3) que leur semence est à son point de maturité. Quand vous l'aurez cueillie, mettez le feu au fanage, & lorsque les asperges commenceront à repousser, sarcliez-les & fumez-les. Au bout de huit ou neuf ans que le plan fera déjà vieux, trayez-en une partie que vous mettrez dans un terrain bien labouré & bien fumé. Vous ferez à cet effet de petites fosses, où vous en planterez les pattes, de façon qu'il n'y ait pas moins d'un pied d'intervalle entre chaque patte. En les arrachant, creusez tout autour, afin de pouvoir les enlever plus facilement, & prenez garde de les rompre. Ayez soin d'y jeter le plus de crottes de brebis

(3) Pline, *ibid*, lui fait dire que c'est au Printemps, mais mal-à-propos.

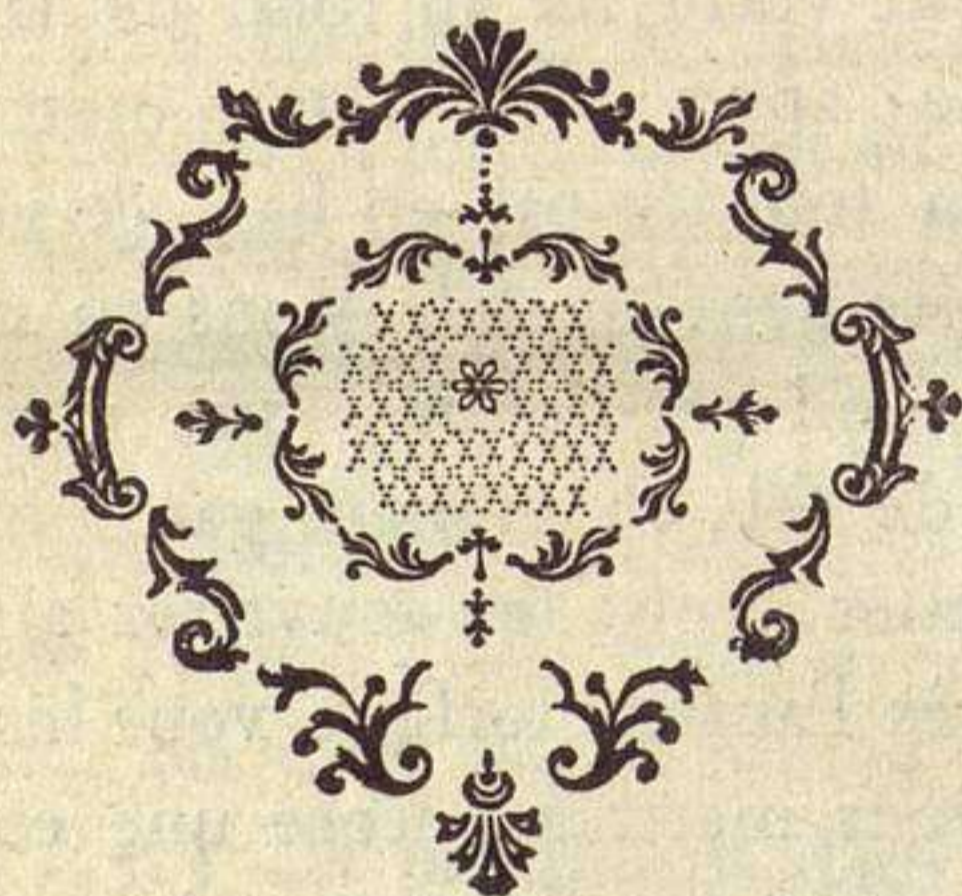
que vous pourrez, c'est l'espece de fumier qui convient le plus à cette plante, car les autres fumiers engendrent trop d'herbes.

CHAPITRE CLXII.

MANIERE de saler des jambons dans une futaille ou dans une cruche. Lorsque vous aurez acheté vos jambons, vous en couperez les manches. Il faut employer pour chaque jambon un *modius* de sel Romain égrugé. Etendez d'abord une partie de votre sel au fond de la futaille ou de la cruche, après quoi vous y mettrez un jambon la peau tournée par en bas, & vous le couvrirez entièrement de sel. Vous en mettrez ensuite un second par-dessus, que vous couvrirez également de sel, en prenant garde qu'il ne touche le premier, vous les couvrirez ainsi tous de sel l'un après l'autre; lorsque vous les aurez tous arrangés, vous mettrez encore une couche de sel sur le tout, assez épaisse pour qu'on ne puisse pas les voir; il faudra que cette dernière couche soit de niveau. Quand ils auront été cinq jours dans le sel, vous les retirerez tous chacun avec leur couche de sel, & vous mettrez au fond ceux qui étoient auparavant par-dessus, en les arrangeant comme la première fois & en les couvrant de sel de la même façon; au bout de douze jours

N ij

au total, vous les retirerez, & après avoir essuyé tout le sel qui sera dessus, vous les suspendrez en plein vent pendant deux jours. Le troisieme jour vous les essuieriez bien avec une éponge, & après les avoir frottés d'huile, vous les suspendrez à la fumée pendant deux jours, le troisieme jour vous les retirerez, frottez-les alors avec de l'huile & du vinaigre mêlés ensemble, & suspendez-les dans la ferre à provision : ni la teigne, ni les vers ne s'y mettront.





EXPLICATION RAISONNÉE
DES PLANS FIGURÉS

*Du Pressoir à quatre équipages complets ,
& du Trapete.*

EN rassemblant les divers passages où Caton parle du pressurage , tant des olives que des raisins , on apperçoit que les Anciens écachoient leurs raisins comme leurs olives , avant que de les mettre sous l'Arbre du Pressoir , & que les *Trapetes* qui servoient à cela , étoient à peu près construits de même , à tel de ces fruits qu'ils fussent destinés.

On voit encore , ou du moins on peut le conjecturer avec beaucoup de fondement , qu'ils mettoient bien du temps à dessécher un tas , soit d'olives , soit de raisins , & qu'ils n'en mettoient pas moins à le préparer par le *Trapete* , avant que de le porter au Pressoir , puisqu'il falloit pour un plan d'oliviers d'environ soixante de nos arpens , deux Pressoirs & un *Trapete* pour chaque Pressoir (Chap. III) , pour un plan d'oliviers de cent vingt arpens , cinq Pressoirs & cinq *Trapetes* (Chap. X) , & pour un vignoble de cinquante arpens , c'est-à-dire , de deux cens cinquante de nos muids de produit , trois Pressoirs & trois *Trapetes* (Chap. XI).

Il paroît de même que leur machine accumuloit la force motrice bien plus avantageusement que les nôtres , & cela rend plus étonnante encore la multiplicité de ces machines dans leurs Métairies. Quoiqu'il en soit , voici l'idée qu'on

peut se former du Pressoir que Caton avoit sans doute décrit correctement, mais qu'on ne peut aujourd'hui qu'entrevoir dans un texte corrompu de mille manières différentes.

La principale pièce de cette machine étoit une poutre très-grosse & très-longue: elle opéroit sur le tas à pressurer, de la même manière que le levier du Maçon sur l'orgueil ou point d'appui, quand il est chargé sur sa pince d'une pierre de taille, & que le Maçon pèse sur sa poignée, pour détacher de terre cette pierre & la soulever de quelques pouces. Il y a à la vérité cette différence, que la pierre a communément moins de pesanteur, que le point d'appui n'a de force pour résister à la charge, au lieu que dans la machine dont il s'agit, la partie que nous prétendons désigner par la pierre très-lourde, est inébranlable par la lourdeur, & que le tas à pressurer que nous figurons par l'orgueil, est très-compressible. Transportons donc l'idée de point d'appui ou d'orgueil à la pierre, & supposons que l'intention du Maçon soit de forcer l'orgueil à entrer dans la terre, ou si l'on veut de l'écraser; & observons que dès-lors le point d'appui réel est sur le levier & non dessous comme il étoit, sur la pince du levier & non ailleurs. Il faut donc pour que notre Arbre écrase pour ainsi dire le tas, qu'il ait un point d'appui sur son gros bout, autrement dit son Pied, tandis que la force motrice oblige la pointe de descendre, comme fait la main du Maçon par rapport à la poignée de son levier: or ce sont les Jumelles qui donnent lieu à l'existence de ce point d'appui.

La force motrice n'étoit pas appliquée immédiatement à la pointe de l'Arbre, comme la main du Maçon à la poignée de son levier: les hommes qui manœuvroient à ce pressoir, étoient armés de grands Leviers ou barres, à l'aide desquelles ils tournoient un Treuil qu'aucune force ne pouvoit élever.

Les Poteaux étoient au Treuil sur l'avant du Pressoir & sous la pointe de l'Arbre, ce que les Jumelles étoient sur l'arrière par rapport au Pied de ce même Arbre. Or ce Treuil tiroit en contre-bas la pointe de l'Arbre par l'entremise d'un cable; &

quand il falloit relever l'Arbre, on abandonnoit le Treuil à lui-même en arrachant les barres, & l'on ufoit de Moufles qui, selon toute apparence, ne différoient pas essentiellement de celles dont nos Charpentiers font communément usage. (Chap. III).

Quant au tas, soit de raisins, soit d'olives, il étoit renfermé dans des Cabas (Chap. CLIII), mais ces Cabas de quelque matiere qu'ils fussent, n'auroient sù résister à la poussée du marc, chargé aussi puissamment qu'il le devoit être par cette machine, s'ils n'eussent été secourus d'une corde de cuir de cinquante & tant de pieds de longueur (Chapitre CXXXV), dont on emmaillotoit, pour ainsi dire, le tas, en l'entourant d'autant de révolutions qu'elle en pouvoit fournir.

Ces Cabas s'opposoient à ce qu'on recoupât le marc sitôt après la premiere serre, & voilà la principale raison de la longueur des pressurées, du moins de celles de raisins, d'autant plus qu'après avoir tiré du marc renfermé dans les Cabas, tout le vin qu'on en pouvoit exprimer de la sorte, il falloit le développer des Cabas pour le mettre à nud sous le Pressoir, le pressurer de nouveau, le recouper même, peut-être plus d'une fois, afin d'en extraire le vin, qu'ils appelloient *tortivum circumcidaneum*, du Chap. XXIII.

Le tas à pressurer étoit formé sur l'Aire, or cette Aire étoit une portion ronde de la surface du sol, un peu renfoncée & pentive d'un côté; elle ne différoit du reste du sol du hangard que par-là, & par un peu plus de finesse dans l'enduit de ciment qui la formoit; cette Aire se vuidoit dans le Bassin, qui étoit une fosse ronde comme l'Aire, profonde d'environ deux pieds, & revêtue du même enduit que l'Aire. Mais aidons-nous des Figures.

LA PL. I. représente le plan total du hangard garni de ses machines; les quatre Pressoirs y paroissent en coupes horisontales faites à différentes hauteurs, sçavoir: (Fig. I.) à quelques pouces au-dessus du plein pied;

(*Fig. II.*) entre l'Arbre, & le Chapeau des Jumelles; (*Fig. III.*) au-dessus de la poutre de vingt-quatre pieds, on n'y a néanmoins marqué qu'en ponctué les pièces qui formoient le lit de la maçonnerie; (*Fig. IV.*) dans la hauteur de cette même maçonnerie. On voit de plus dans la même planche les places des *Trapetes* au milieu.

LA PL. II. représente un de ces quatre Pressoirs en perspective (*Fig. I*), & un *Trapete* en élévation moitié extérieure, moitié coupe (*Fig. II*).

Les mêmes lettres désignent les mêmes objets dans toutes les Figures où ils peuvent être visibles; nous nous dispensons par cette raison d'indiquer à chaque article, tant la Planche que la Figure.

[A] *ARBORES*, les Jumelles. Deux pieds d'équarissage & neuf pieds de hauteur, y compris le tenon qui les termine supérieurement & la portion engagée dans les Patins: deux pieds d'entre-Jumelle, & deux pieds d'éloignement des murs.

[A] *PEDICINUS LAPIS*, Patins des Jumelles, autrement dit, pierre creusée pour leur en servir (*LAPIDES SILICES*), cotée par erreur sans doute P. V. Il est aisé de voir que les Jumelles ayant, selon le commencement de ce Chapitre, deux pieds de grosseur & autant d'intervalle, cette pierre ne pouvoit pas avoir moins de six pieds & demi. Il faut remarquer [Aa] *FORAMINA LONGA*, l'entr'ouverture, autrement dit, le logement des Aiguilles, de trois pieds neuf pouces en hauteur sur six doigts de largeur: [Ab] *FORAMEN PRIMUM* la mortaise a un pied & demi de terre: [Ac] *CAPITULUM*, le Chapeau des Jumelles. La mortaise [Ab] dont nous venons de parler, est destinée à recevoir le tenon de l'entretoise qui forme le poitrail des Jumelles, pièce absolument nécessaire pour relever l'Arbre, au lieu que l'entr'ouverture [Aa] est destinée à douze Aiguilles de six doigts d'équarissage: il n'y en a que quatre d'employées, parce que l'Arbre n'est pas abaissé sur le poitrail; on peut, quand il

touche au poitrail, les placer toutes, vû que du poitrail au commencement de leur logement, il y a la hauteur de l'équarissage de l'Arbre. Il y en auroit cinq sous l'Arbre, s'il touchoit a Chapeau qui couronne les Jumelles.

[B] *STIPITES*, les Poteaux. Deux pieds de diametre & dix pieds de hauteur, y compris le tenon qui les termine supérieurement, & la partie engagée dans le Patin. Il faut observer 1°. la rondeur que nous leur supposons, non-seulement pour répondre au mot *stipes* qui veut dire souche, mais encore par une raison sans réplique que nous donnerons en son lieu, 2°. leur distance des Jumelles que nous avons portée à dix-huit pieds, au lieu des seize du texte; la raison que nous venons d'annoncer est encore celle qui nous porte à ce changement, mais nous sommes forcés de la placer ailleurs, enfin leur hauteur d'un pied en-sus des Jumelles pour racheter celle du Chapeau de celles-ci, vû qu'ils en sont dépourvus en faveur du jeu de l'arbre en sa pointe.

[B] *SILEX*, Patin des Poteaux, ou Dés dans lesquels leur pieds sont entaillés.

[C] *SUCULA*, le Treuil. Neuf pieds de longueur, sans compter celle de ses tourillons. Il faut en observer les collets [Cd] que nous avons suppléés, ainsi que les liens en contre-fiches, qui les assujétissent par-dessus & en contre-bas, de maniere à résister à tout effort tendant à l'élever; nous nous sommes fondés dans cette addition sur ce qu'il étoit hors de toute vraisemblance, qu'on eût prolongé jusqu'à vingt-cinq pieds un Arbre, auquel vingt & un pied quelques pouces selon le texte, ou vingt-trois & demi suivant notre correction auroient suffi, si le Treuil avoit été appliqué aux Poteaux. Enfin nous l'avons placé très-près de terre: nous devions même l'en approcher davantage, vu que le pied de l'Arbre descend à vingt-quatre pouces près de ce même niveau.

[D] *PRÆLUM*, l'Arbre. Vingt-cinq pieds de longueur, y compris la partie engagée entre les Jumelles *LINGULA*, la-

quelle a deux pieds & demi de longueur, avec un pouce de liberté, Chap. XIX. Il faut observer les épaulemens latéraux [Df] qui l'empêchoient de s'engager trop avant dans les Jumelles, & la clef en arriere [Dg] qui l'empêche de se dégager de dessous les Aiguilles. Le texte ne parle point de ces derniers objets. On voit à sa pointe le cable à l'aide duquel on l'abaisse : on suppose l'Arbre formé, comme ils le font de nos jours, de quatre tiges équarries, réunies par côté les unes aux autres, & liées ensemble par des clefs de bois qui traversoient, celles-ci les deux tiges inférieures, celles-là les deux supérieures, d'autres les deux de devant, d'autres enfin les deux de derriere; ces clefs avoient une tête, & recevoient en l'autre bout une clavette ou un coin, ce sont là les *confibula* & les *cunei* du texte, Chap. XII. Dans la *Fig. III*, la surface supérieure de l'Arbre est interrompue par le Chapeau des Jumelles & par une poutre dont nous rendrons compte. Dans la *Fig. II. Pl. I.* on n'en voit qu'une très-petite partie près de la pointe, & d'autre part le bout du pied.

[EE] *SUMMA TORCULARIO LATITUDINE*, longueur totale du hangard, soixante & six pieds. Nous admettons cette longueur comme juste, mais non la largeur.

[EF] *PAVIMENTUM BINIS VASIS*, la surface du hangard qu'occupent deux Pressoirs & deux *Trapetes*, y compris les dégagemens nécessaires pour chacun des deux équipages complets, longue de trente-quatre pieds selon le texte, mais par erreur, puisque la moitié de soixante & six n'est que trente-trois.

[GG] *TRAPETIBUS LOCUS*, espace ménagé entre l'un & l'autre Pressoir d'une des couples, pour loger les *Trapetes*, long de vingt pieds.

[HH] *VECTIBUS LOCUS*, passage des voitures. Ce *vectibus* ne peut pas s'entendre des Leviers, car la manœuvre des Leviers ne devoit pas se faire de ce côté, sinon les deux Pressoirs opposés par bouts, n'auroient pas pû travailler ensemble.

ble : ainsi nous l'entendons comme s'il y avoit *vectis*, ou que du temps de Caton *vectus* fût un substantif déclina-ble comme *fructus*, ce qui n'est pas hors de vraisemblance. Mais cet espace n'avoit pas vingt-deux pieds comme porte le texte, il en avoit dix-huit seulement ; nous le verrons bientôt.

[II] *AB STIPITE EXTREMO AD PARIETEM*, espace entre la paire de Poteaux les plus éloignés des premières Jumelles d'où l'on est parti, jusqu'à la muraille qui est derrière les Jumelles opposées aux premières, c'est-à-dire, entre la paire de Poteaux & le mûr d'ados des Jumelles du même Pressoir. Le texte ne donne que vingt pieds à cet espace, mais nous lui en donnons vingt-deux, toujours par la raison que nous sommes obligés de renvoyer encore.

[JJ] *SUMMA TORCULARIO LONGITUDINE*, largeur nécessaire au hangard. Certainement l'*uti contractiora sient* du commencement du Chap. XVIII, seroit bien mal rempli, si le texte n'étoit ici corrompu comme en mille autres lieux. Nous avons réduit cette mesure à trente-six pieds ; seize pieds de moins que ne porte le texte où il est coté P. LII.

[KL] *TRABES PLANA*, un des quatre tours de poitrails : il est désigné en ponctué en KKL *Fig. I.* pour une des deux poutres abouties, & en LLK *Fig. II.* pour la seconde de ces poutres complétant un des deux cours nécessaires pour deux Pressoirs établis bout à bout. Le cours qui complete cette première paire, est désigné par les mêmes lettres & en ponctué. Les deux cours des deux autres Pressoirs sont aussi désignés par les mêmes lettres, mais en lignes pleines, *Fig. III & IV*, à la réserve de ce que cache le massif de maçonnerie que présente la dernière. On voit ces deux cours par côtés, Pl. II. *Fig. I* : nous avons déchiré l'antérieure à l'effet de découvrir les Moufles.

Nous les supposons ici composés chacun de deux poutres seulement, ils pouvoient l'être de trois : dans le premier cas

chaque poutre, selon le texte, avoit trente-sept pieds de longueur; & il n'y avoit rien de trop: en effet les deux formoient par-là soixante & quatorze pieds; mais, dira-t-on, le logement n'en avoit que soixante & six, voilà donc en apparence huit pieds de trop: mais il faut observer que cette charpente, destinée à porter sur chaque Pressoir un massif de maçonnerie de quarante milliers de poids au moins, n'auroit eu aucune solidité faite de liens & de contrevents, si ces poutres n'eussent été entées l'une à l'autre pour ne faire qu'une seule piece, & si de plus elles n'avoient eu de franches & bonnes portées sur les murs de pourtour du hangard; or deux pieds ôtés de huit pour les portées, reste six pour les entures, il n'y a rien de trop.

Voyons de quelle longueur ces poutres devoient être dans le second cas, c'est-à-dire, lorsqu'elles étoient composées de trois entées par entailles. Il est clair qu'il s'agit ici de suppléer à des poutres de trente sept pieds de longueur, pour former les quatre cours de poitrails, qui demandoient huit poutres de cette mesure. Mais le texte ne donne à chacune des trois qui doivent équivaloir à deux, que vingt-deux pieds de longueur, & ce n'est pas assez, car les trois aboutées ne font que soixante & six pieds, & ce n'est-là que la mesure du vuide, il ne reste rien pour les entures, ni pour les portées dans les murs, néanmoins nous voyons clairement que la mesure soixante & six pieds est exacte, & cadre avec la longueur des Arbres & les autres principales mesures, même avec celles qui sont le plus visiblement falsifiées dans les détails: car, si c'est afin que cette longueur de vingt-deux pieds fût suffisante, qu'on n'a mis que seize pieds entre les Jumelles & les Poteaux du même Pressoir, on ne s'est pas accordé avec soi-même, car on a ensuite mis vingt-deux pieds entre les deux paires de Poteaux opposées en face, or deux fois seize & vingt-deux font cinquante-quatre, qui joints à quatre fois deux, ou huit pour les diametres des Jumelles & Poteaux, & à deux fois deux, ou quatre pour les in-

intervalles des Jumelles aux murs, font soixante & six : or s'il y a vingt-deux pieds de distance entre Poteaux, surquoi portera la poutre de vingt-deux pieds qui doit s'étendre de l'un à l'autre. Il est donc bien visible que la plupart de ces mesures sont corrompues, & qu'on ne doit faire de fond sur aucunes de celles qui sont articulées dans le texte, à moins qu'elles ne s'accordent avec un système possible en tous ses détails. Celui que nous avons adopté nous semble tel, & nous n'avons pû concevoir que celui-là, dont les parties ne fussent pas en contradiction les unes avec les autres.

Selon notre système, une des plus importantes fonctions des Poteaux étoit de guider la pointe de l'Arbre, de façon qu'il pût monter & descendre sans gêne, mais non se porter soit à droite, soit à gauche, de plus d'un pouce ou deux : sans cela, pour peu que le tas à pressurer eût été plus compressible d'un côté que de l'autre, inconvénient inévitable, il se seroit éboulé, l'Arbre seroit tombé de côté, ou du moins eût singulièrement forcé les Jumelles. Voilà la raison principale de l'approximation des Poteaux dans notre dessein, surquoi le texte au surplus nous laissoit toute liberté.

Nous les mettons à dix-huit pieds de leurs Jumelles, c'est-à-dire que nous partageons en trois intervalles égaux la longueur qui se trouve entre une paire de Jumelles & la paire qui lui est opposée en face, (intervalle de cinquante-quatre pieds, reste de soixante & six ayant soustrait douze pieds pour les diamètres des Poteaux, des Jumelles & l'écartement du mur de celles-ci, & dont le tiers est dix-huit), nous avons, disons-nous, mis dix-huit pieds au lieu de seize, entre les Jumelles & leurs Poteaux 1°. parce que l'Arbre, à vingt-cinq pieds de longueur totale, est visiblement plus court que long, relativement au reste de l'édifice & à sa destination ; 2°. parce que les anciens entendoient trop bien ce qu'ils faisoient pour réduire un Arbre ou quatre Arbres jumelés, à une équarissage parallèle, ayant à en faire un levier, dont les bras pouvoient, sans rien perdre de la

force qui leur étoit nécessaire, diminuer bien plus sensiblement en tirant à leur pointe, que les Arbres ne diminuent naturellement; 3°. parce que ce levier ayant deux pieds de largeur entre les Jumelles, ne pouvoit pas en avoir moins de deux & demi en avant des Jumelles, pour fournir aux épaulements latéraux indispensablement nécessaires, & que si cette partie de l'arbre eût passé franchement entre les Poteaux, ces Poteaux auroient laissé trop de jeu latéral à la pointe; 4°. parce qu'on ne pouvoit employer toute la longueur de l'Arbre en qualité de levier en bascule, laissant les Poteaux à seize pieds, sans allonger outrément les colets du Treuil, conséquemment sans les trop affoiblir; 5°. enfin, parce qu'il eût fallu démolir toute la machine pour en renouveler l'Arbre, s'il n'y eût eû que seize pieds entre les Jumelles & les Poteaux: or cet Arbre cassoit quelquefois, car il est recommandé dans le texte d'en avoir un, toujours prêt à être substitué à celui qui viendroit à se briser, Chap. XII. C'est encore pour faciliter l'introduction du nouvel Arbre que nous arrondissons les Poteaux; il est visible que leur équarrissage eût été un obstacle, car malgré les dix-huit pieds que nous donnons au lieu de seize, malgré tout l'avantage qu'on pouvoit tirer de l'exhaussement de la pointe jusqu'aux poitrails, tandis qu'on laissoit traîner le pied, il n'y avoit effectivement que la place absolument nécessaire pour cette introduction, & l'équarrissage des Poteaux l'eût rendue insuffisante. Mais, dira-t-on peut-être, l'Arbre n'avoit que faire d'être guidé en sa pointe, les Jumelles puissantes, comme elles le sont, devoient suffire, elles n'avoient pas un Chapeau pour rien, les poitrails pouvoient porter en encorbellement dessus ce Chapeau, & répondre aux Poteaux écartés l'un de l'autre de toute la longueur du Treuil, qui seroit bien plus conforme à l'usage, tant des Anciens que des Modernes, s'il avoit ses tourillons à ses bouts, l'Arbre alors auroit été introduit le pied premier entre les Poteaux.

Il eût donc fallu mettre neuf pieds entre les Poteaux, &

donner trois pieds & demi de portée sur le vuide au Chapeau des Jumelles ; donner treize pieds de largeur à une machine qui en a assez de six. Regardera-t-on comme une fausse cotte les VIII. du Treuil outre ses tourillons ? mais le cable en devoit occuper au moins quatre pieds dans le milieu, & il n'en falloit pas moins de deux à chaque bout pour le jeu des Leviers gêné par les Poteaux ; ces mesures porteroient toujours la largeur totale de la machine à douze pieds au lieu de six qui lui suffisoient, & la largeur du hangard a plusieurs pieds de plus que le nécessaire, non cependant jusqu'aux LII du texte. Mais, ce qui est décisif, toute la longueur de l'Arbre n'eût pas été mise à profit, ou les colets du Treuil prolongés jusqu'à plus de quatre pieds, eussent été fort chancelans, laissant de côté l'impossibilité réelle de supprimer les guides de la pointe de l'Arbre, sans s'exposer à des accidens toujours préjudiciables & quelquefois funestes. Si donc nos changemens dans le texte sont visiblement autant de corrections bien fondées, celles qui concernent les poutres, dont trois doivent suppléer à deux de trente-sept pieds de longueur, ne sont pas moins légitimes : il est évident que si, le fort emportant le foible, de deux mesures Caton n'a pris que la plus forte, il a dû écrire vingt-cinq pieds de longueur, au lieu de vingt-deux. Mais peut-être avoit-il écrit deux de vingt-cinq & une de vingt-deux, & que ce passage a comme tant d'autres été défiguré par les Copistes.

[M] Portée des cours de poitrails sur les murs du pourtour : chacune des deux poutres qui forment un cours, passe du mur sur le Chapeau des Jumelles à l'aplomb de ces piliers, ensuite sur les Poteaux dont le diametre est égal à la largeur du fardeau qui les charge, & enfin s'ente à sa seconde dans le milieu de leur largeur commune.

[N] *TRABECULA*, autre poutre servant d'etressillon entre un Pressoir à droite & un à gauche, & posée entre le passage des voitures & le mur. Cette poutre est indiquée en N par des lignes ponctuées, & c'est le lieu qui

semble prescrit par le texte, si nous entendons ici par *Canales* les Bassins des Pressoirs ou leurs fosses, comme il faut l'entendre plus bas par *Canalis retunda*. Mais elle ne pouvoit pas servir de Chapeau aux Jumelles, premièrement parce qu'elles n'avoit qu'un pied & demi d'équarrissage, les Jumelles en ayant deux, secondement parce qu'elle n'avoit que vingt-trois pieds & demi, ou vingt-quatre selon une autre leçon, & qu'il lui en eût fallu trente-quatre; elle n'eût servi de rien dans les deux pieds qui séparent les Jumelles du mur, ce mur faisant avec le plus grand avantage ce que cette poutre, qu'on ne peut considérer que comme un étrefillon, pouvoit faire. Mais il est visible qu'elle n'étoit pas sans utilité à quelques pouces au-delà du milieu de l'intervalle, qui se trouve entre le mur M & la ligne capitale RR, qui divise en deux parties égales la longueur du hangard. Voyez N. Nous sommes donc forcés de traduire ici *Canales* par le passage des voitures : effectivement le poids des voitures creusant le terrain, ce passage avoit l'air d'un canal relativement au reste du plein-pied.

Ce n'est pas tout, *sub* ne veut pas dire dessous, car certainement ces poutres sous les poitrails n'auroient aucun soutien; d'un autre côté, si on les suppose sur le Chapeau des Jumelles sous les poitrails, elles en faussent l'appui; il est donc bien évident qu'il faut ou lire *super*, ou donner à *sub* la même signification, ce qui n'est pas sans exemple dans l'ancienne latinité.

[O] *IN HIS TRABECULIS TRABES*, bouts de poutres ou forts madriers, dont nous avons besoin ici, 1°. pour compléter la charpente & former sur ces poitrails, qui laissent entr'eux un vuide de deux pieds, le lit de la maçonnerie suspendue, 2°. pour fournir des points de suspension aux Mouffles, 3°. enfin pour prolonger la piece N par les deux bouts, à l'effet qu'elle contrebute les deux Pressoirs opposés par flancs de dehors en dedans, comme elle les contrebutoit
de

de dedans en dehors. Je veux dire qu'il est nécessaire qu'un bout de bois de l'équarrissage de l'étreffillon ou du moins approchant, s'aboutisse à cette piece par entaille à mi-bois sur le poitrail où elle arrive, si elle a vingt-quatre pieds comme on le lit dans quelques Editions, s'étende en droite ligne par-dessus le second cours de poitrails, & pénétre au moins de demi-pied dans le mur, comme nous l'avons figuré en O.

[Æ] *PARIETES*, Murailles, ou plutôt massif de maçonnerie qui devoit peser au moins quarante milliers. Nous chargeons les pieds de nos Jumelles, c'est ce que nous nommons les enraciner, les Anciens en chargeoient la tête; les nôtres sont des tirans, les leurs étoient des pieds-droits, des piliers, & des piliers très-chargés: car, pour résister à l'effet des leviers combinés qui composoient cette machine, il n'y avoit pas trop de quarante milliers de poids en maçonnerie sur un Pressoir médiocre. Voyez *Fig. IV. PL. I.*, & *Fig. I. PL. II.* Nous n'avons pas cru que ces massifs de maçonnerie s'étendissent au-delà de l'aplomb des Jumelles & des Poteaux, vû l'inutilité d'une telle prolongation pour l'effet des machines, & la privation des jours élevés qu'elle auroit occasionnée.

[P] *AREA*, l'Aire qui tenoit lieu de notre maie, elle est cottée six pieds de diametre, & cela suffisoit bien pour l'olive: il y a lieu de croire que pour le raisin elle étoit plus grande.

[P] *CANALIS*, le Bassin dans lequel l'Aire se vuidoit, & où l'on puisoit la liqueur exprimée: il n'avoit que faire des quatre pieds & demi de diametre que lui donne le texte, mais la profondeur étoit essentielle, & il n'en est rien dit suivant la leçon commune, c'est pourquoi nous prenons trois pieds pour le diametre, & le pied trois quarts restant pour sa profondeur, en lisant *latum P. III. altum P. IS*—

[Q] *CÆTERUM PAVIMENTUM*, le Pavé général de la totalité du hangard, différent de celui des maies ou Aires,

& des Bassins qui étoit de ciment de têts poli à l'huile : en effet ce pavé général n'étant qu'en ciment ordinaire , nous persuade que l'*arida testa* qu'on employoit pour former l'enduit de l'Aire & du Bassin, doit être rendu par ciment de têts, lequel étoit incontestablement le meilleur, vû que la poterie étoit de bien meilleure terre que les briques & les tuiles, & que la cuisson en étoit bien plus parfaite.

[RR] Ligne capitale du plan passant par le milieu de l'une & de l'autre porte à charrois, & divisant en deux parties égales la longueur du hangard.

[T] *TRAPETI*, les quatre *Trapetes*, sçavoir : un en T¹ dépouillé de tout agrais & réduit au Bassin, *MORTARIUM* : un en T² avec l'Essieu seulement, *CUPA* : un en T³ avec l'Essieu chargé des deux Meules, & rangé de maniere à montrer qu'ils ne gênent ni les voitures dans leur passage, ni le jeu de celui qui les avoisine : enfin un en T⁴ rangé à dessein de faire appercevoir les manœuvres aux Pressoirs.

Mais avant de passer aux *Trapetes*, il nous reste à expliquer le surplus des détails du Pressoir, qui sont rappelés par la *Fig. I.* de la *PL. II.* sçavoir :

[α] *VECTES*. Les barres ou Leviers à l'aide desquels on tournoit le Treuil. Nous avons supposé au Treuil les deux Leviers de douze pieds.

[β] La corde des Leviers que nous entendons par *CAPISTRUM* : il est facile de voir que sans cette corde la longueur de ces barres eût été inutile.

[λ] Les Leviers de dix pieds avec leur corde, & ceux de huit pieds sans corde, vû leur peu de longueur, figurés dressés contre le mur du Pressoir.

[γ] *FUNIS LAUREUS*, Chap. XII. les deux montans du Cable qui du Treuil s'éleve en double pour embrasser la pointe de l'Arbre, où sans doute il étoit fixé.

[δ] *TROCHLEÆ*, les Mouffles au-dessus de cette même pointe qui servent à relever le Cable : la corde de ces Mouffles est double, & pend en arriere des deux montans du Ca-

ble; une partie de ces objets se trouve dessinée sur un des vantaux de la porte d'entrée. Les hausses sous la poutrelle qui suspend les Mouffles, étoient si naturelles à imaginer, & si nécessaires pour ne pas perdre une partie très-importante du jeu de l'Arbre, que nous n'avons pû nous refuser à ce supplément.

[ε] *ASSERCULUM*, le Pied-droit sur lequel nous supposons qu'on mettoit l'Arbre en bascule, quand il falloit commencer une serre ou achever de le relever: il seroit sous sa pointe entre les Poteaux, s'il s'agissoit de soulager les Mouffles ou de les serrer dans le *CARNARIUM* du Chapitre LXIII.

[⊙] *ORBIS OLEARIUS*, la Table de charge qui recouvroit le tas à pressurer.

[ϕ] *FIBULÆ*, huit Aiguilles dressées contre le mur, n'y en ayant que quatre sous l'Arbre; il y en auroit cinq s'il touchoit au Chapeau. Il n'y a place pour les douze, que quand l'Arbre repose sur le poitrail des Jumelles.

Nous avons représenté Pl. II. un Pressoir à huile, & non un Pressoir à vin; ces derniers différoient essentiellement des autres, comme on voit par le Chap. XIX. *In vasa vinaria, &c.* passage que nous avons ponctué tout autrement qu'il ne l'est dans le texte, en ajoutant au mot *absient* celui de *Capitulo*, fondés sur l'impossibilité de trouver aucun sens à la phrase sans ces changemens, & sur ce qu'elle en présente un très-juste à l'aide de ces corrections. En effet, les sacs d'olives n'ayant jamais à s'affaisser beaucoup à chaque serre, l'Arbre du Pressoir à huile n'avoit jamais de grands arcs à parcourir. Mais les pressureurs eussent été exposés à se heurter la tête sous l'Arbre élevé au plus haut de son chemin, si leur manipulation les eût obligés de travailler sous une poutre aussi-près de terre, aussi ne l'exigeoit-elle pas, mais celle du pressurage du raisin en fit une nécessité; il fut de tout temps indispensable de travailler sous l'Arbre pour former le sac, le couper, le re-

lever : voilà donc une cause de l'exhaussement prescrit. Mais pourquoi deux pieds ? pourquoi cette Aiguille particulière ?

Observons d'abord que si le repos de l'Arbre fût resté fixé sous le Chapeau immédiatement, l'exhaussement en question n'eût produit qu'un excès de liberté sous cette pièce, & que cette même pièce étant appuyée en bascule sur son pied-droit, n'auroit eu, comme celle du Pressoir à huile, qu'un pied de liberté pour élever sa pointe à l'effet d'abaisser son Pied & de commencer une serre : or il est clair que ce premier temps de chemin, suffisant pour une pressurée d'olives, ne peut jamais suffire pour une pressurée de raisins. Cette Aiguille étoit donc ajoutée pour fixer le repos de l'Arbre à un pied & demi plus bas, respectivement aux poitrails, que dans les Pressoirs à huile ; pour donner à cet Arbre deux pieds & demi de jeu au lieu d'un, en même-temps qu'en mettant six pouces de plus entre le corps de l'Arbre en son repos & le sol, on obvioit à tout danger de se heurter la tête en travaillant sous ce même Arbre. Quant à l'Aiguille, c'est moins pour lui donner de la force, que pour la rendre stable en son logement, qu'on lui a donné plus d'équarrissage qu'aux autres, en effet de la différence de six doigts au demi-pied, il résultoit de chaque côté un épaulement de neuf lignes de faillie, pour soutenir l'Aiguille & l'empêcher de descendre avec le Pied de l'Arbre.

PASSONS enfin au *Trapete*, & jettons les yeux sur le bas de la PL. II. *Fig. II.*

[U] *MORTARIUM*, élévation par moitié de l'extérieur du Bassin d'un *Trapete*.

[U] Coupe correspondante. On y distingue en [va] *LABRUM*, la coupe du rebord, par laquelle on peut juger de la forme que nous supposons à cette partie, sur les raisons que nous donnerons ; le texte ne l'indique point : en [ubb] la largeur du champ du Bassin : en [uc] *MILLARIUM*, la moitié de la coupe du Miliare ; en (vd) la moitié de la lar-

geur de la Boîte centrale, dans laquelle étoit reçu le pied de la Colonne, & les coins de saule qui la maintenoient dans son aplomb.

[V] *COLUMELLA*, moitié de l'extérieur de cette Colonne.

[V] Coupe correspondante. La Colonne est le principal axe de mouvement de la machine.

[W] *CUPA*, moitié de l'extérieur de l'Essieu. Cette piece forme en même-temps l'Essieu des deux Meules & les bras de levier, à l'aide desquels on les tourne. L'Essieu est l'axe horizontal de leur rotation, comme la Colonne est l'axe vertical de son mouvement circulaire.

[W] Coupe correspondante. La Colonne étoit reçue dans l'Essieu [W] percé pour cet effet dans son juste milieu, & garni dans son trou d'une Boîte ou Canon de fer, *FISTULA FERREA*: on voit la coupe de cette Boîte en [e]; elle étoit retenue inférieurement par une Platine de fer percée, *TABULA FERREA*: on voit la coupe de cette Platine en [f], & celle des Lames, *LAMINÆ*, qui revêtoient les deux parois transverses du Trou carré percé dans l'Essieu, *FORAMINA*.

[X] *ORBIS*, extérieur d'une Meule en place.

[X] Coupe correspondante. On voit en [gg] *MODIOLUS*, la coupe du Moyeu d'olivier *ORCHIS*; on voit que les Meules ne touchoient point au champ [bb] du Bassin, ni au Miliaire [c], ni au rebord [a]; mais malgré le doigt de liberté recommandé par le texte entre les Meules & cette dernière partie, elles ne pouvoient faire leurs révolutions sans toucher au rebord, à moins qu'il ne fût formé comme la figure le désigne, & que les Meules ne fussent délardées tout-au-tour: les Anciens leur donnoient réellement cette forme, puisque Caton parlant de leurs dimensions au sortir de la carrière, leur donne plus d'épaisseur que de largeur au Bassin, dans lequel elles doivent rouler, Ch. CXXV.

Il falloit des Rondelles, *ARMILLÆ*, entre l'épaulement de l'Essieu & la Meule, pour préserver l'un & l'autre d'une trop prompte usure, & pour ranger la Meule dans le plan ver-

tical distant d'un doigt de celui du Miliaire , comme il en falloit entre la Meule & l'S, *CLAVUS*, qui la retenoit en place ; on voit les coupes des premieres en [h] pour un côté , & en [i] pour le côté opposé , comme on voit en [k] celle de l'S. On n'a point figuré les quatre pieces de fer en forme de Goutiere, *IMBRICES*, dont la partie de l'Essieu destinée à remplir le Moyeu devoit être revêtue , & l'on ne voit qu'une très-petite partie de la Frette, *FORAMEN LIBRARIUM*, qui embrassoit ces quatre pieces à la sortie du Moyeu en [l], du côté [X]. Mais il est facile de suppléer à la figure , & de se former une idée juste & claire de cette armature.

[Y] *CUPULÆ*, Pieds-pendans, dependances de l'Essieu.

[Y] Coupe relative , par laquelle l'on voit de quelle maniere ces pieces sont taillées, pour s'implanter dans les trous garnies de lames de fer, & s'attacher fermement à l'Essieu.

Il est évident par le texte que la perfection du *Trapete* résidoit principalement dans la justesse avec laquelle les Meules faisoient leurs révolutions, en observant constamment un intervalle d'un doigt entre leur surface postérieure & le Miliaire, antérieure & le rebord, cylindrique & le fond du Bassin , & cela crainte qu'elles ne cassassent les noyaux des olives. Il s'ensuit que ces Meules, malgré leur poids qui, pour chacune, ne s'écartoit gueres d'un milier, étoient suspendues à leur Essieu toutes les fois qu'elles n'avoient aucune résistance sous elles, aussi cet Essieu étoit-il garni de fer, en-dessus pour tous les cas où il devoit suspendre les Meules, en-dessous pour tous ceux où les fruits à triturer devoient soutenir les Meules, & par leur entremise solliciter l'Essieu à s'élever, comme il en étoit garni en avant & en arriere, parce que, sans doute, on tournoit les Meules, tantôt en un sens, tantôt en l'autre. Il falloit donc que cet Essieu fût lui-même suspendu par la Colonne ou par quelqu'autre appui ; si c'étoit par la Colonne, la Platine [f] étoit une Platine de frottement, & reposoit sur un épaulement.

ment fourni par la Colonne. Mais alors que voudront dire les phrases *inter cupam dextra sinistra pertundito*, & *si orbis altiores erunt*? à quoi bon, disons-nous, ces trous intérieurement garnis de fer & percés en-dessous de l'Essieu; car *replicato in inferiorem partem*, ne laisse plus de doute qu'entre le dessus & le dessous; mais ces trous en-dessus n'offrent aucune idée, qu'on puisse concilier avec celles qui résultent des passages clairs de ces Chapitres, or de quoi serviroient ces trous dans le cas ou l'Essieu, défendu par une bonne Platine de frottement, tourneroit sur un épaulement fourni par la Colonne, & comment releveroit-on l'Essieu & les Meules en appliquant sur le Miliare de petits Ronds de bois percés & enfilés par la Colonne, *orbiculos ligneos*? Sur ces considérations nous avons conçu ces trous en-dessous de l'Essieu, & entendu par le mot *cupula*, des pieces de bois formant deux grosses exubérances sous l'Essieu, & attachées au moyen d'un de leurs bouts, taillé en tenon quarré & ajusté au trou qui le reçoit, pieces pendantes non jusqu'au Miliare, mais jusqu'au Tourteau supérieur d'un tas de Tourteaux appliqués les uns sur les autres sur le Miliare, & enfilés par la Colonne, pour servir de palier à ces exubérances. Nous nous les figurons, disons-nous, frottantes en glissant sur le Tourteau supérieur, dont l'épaisseur jointe à celle des autres Tourteaux, à la longueur qu'elles ont elles-mêmes, & à la hauteur du Miliare, forme précisément celle qu'il faut pour soutenir les Meules à un doigt du champ du Bassin. Le frottement usoit les pieds-pendans de l'Essieu & le Tourteau supérieur. La précaution qu'on prenoit pour la conservation du trou, vient à l'appui de l'idée que nous nous formons de leur fréquent renouvellement: mais les Tourteaux ne devoient pas s'user beaucoup moins vite, & pour en enfiler un, il falloit démonter toute la machine, ce qui ne s'accorde pas si bien avec notre idée, néanmoins il faut considérer que le Tourteau supérieur pouvoit être fait de tel bois, & avec tel soin, qu'il

durât plusieurs années; dès-lors il pouvoit être d'une seule piece, & placé avant l'Essieu; les autres étoient en deux moitiés semi-circulaires, on les glissoit sous le premier, minces ou épais comme il le falloit & sitôt qu'il en étoit besoin, sans rien démonter. On plaçoit de même, sans rien démonter que les Tourteaux de deux pieces, de nouveaux pieds-pendans, s'il le falloit.

[Z] *ORBICULUS LIGNEUS*, Tourteau de bois sur lequel les pieces [Y] frottent & glissent circulairement, en conséquence du mouvement de l'Essieu.

[Z] Coupe relative : au dessous de ce Tourteau principal, on en voit de minces : ceux-ci, selon nous, sont de deux pieces semi-circulaires, pour qu'on pût les mettre & les ôter sans rien démonter, ce qui n'étoit praticable que par ce moyen seul. Quant à celui sur lequel glissent les pieds-pendans, il duroit sans doute long-temps, mais il falloit tout démonter quand il s'agissoit de le renouveler, nous pensons en effet qu'il étoit d'une seule piece : on renouvelloit les pieds-pendans sans démonter autre chose que les Tourteaux en deux pieces, pour rabaisser le supérieur jusques sur le Miliare.

Fin du Tome premier.



T A B L E

ALPHABÉTIQUE

Des poids , mesures & monnoies , avec leurs valeurs actuelles.

ACETABULUM, Chap. 102, 108. Mesure ainsi nommée *ab aceto*, parce que c'étoit dans l'origine un petit vase dans lequel on mettoit le vinaigre, qui servoit de fausse à la plupart des alimens. On voit dès-là que sa contenance étoit indéterminée dans l'usage commun : mais cependant Plin 21, 34 dit que l'*Acetabulum* valoit dans le commerce le quart de l'*Hemina* (*V. HEMINA*); si on veut par conséquent le rapporter à l'*Amphora*, sur laquelle se régloient toutes les autres mesures, pour trouver sa valeur, il en étoit la 384^{me} partie. Nonobstant l'étymologie du mot, cette mesure servoit également à mesurer des corps solides, comme des liqueurs. Chez nous les Apoticaire se servent, pour les choses liquides, d'une mesure qu'ils appellent *Acetabule*.

AMPHORA, Chap. 10, 11, 13, 36, 57, 88, 105, 113, 115, 120, 127. C'étoit la principale des mesures Romaines pour les liqueurs, comme pour les corps solides, & celle sur laquelle se régloit la contenance de toutes les autres mesures. L'*Amphora* étoit un vase de forme cubique, dont chaque côté avoit un pied Romain, & qui conte-

noit 80 livres Romaines d'eau commune ; si l'on fait la réduction de ces 80 livres Romaines aux nôtres, conformément à la valeur que nous donnons à la livre Romaine au mot *LIBRA*, & que l'on s'en tienne à l'expérience de M. Picard, qui a trouvé que $171 \frac{1}{2}$ pouces cubiques d'eau de la fontaine d'Arcueil, mesure de Paris, pesoient 63650 grains, on trouvera que l'*Amphora* contenoit 1348 pouces cubiques d'eau, ou un peu plus de 28 pintes de Paris, la pinte étant de 48 pouces cubiques. Il y avoit des *Amphoræ* de toute sorte de matiere : on en voit même dans Caton de genest d'Espagne, Chap. 11, qui étoient sans doute enduites convenablement, afin qu'elles pussent contenir les liqueurs. La plupart à cause de leur pesanteur, étoient garnies d'anses, Chap. 113 ; leur forme varioit aussi : il y en avoit dont l'ouverture étoit large, Chap. 11, & d'autres dont l'ouverture étoit longue & étroite, & pouvoit recevoir un bouchon, Chap. 88, 120, 127. Il paroît que celles qui servoient à mesurer l'huile, Chap. 10, 12, étoient distinguées des autres, non - seulement par leur usage, mais peut-être encore par leur forme, ou même par leur contenance, d'autant que les Romains donnoient assez indifféremment le nom d'*Amphora*, comme celui d'*Urna* (*V. URNA*) à tel vase que ce fût, sans avoir égard à sa contenance, pourvu que sa forme approchât de celle, qui étoit affectée par l'usage aux mesures qui portoient ces noms. C'est ainsi que nous donnons le nom de *Bouteilles* à des vases de toute grandeur. On se sert encore à Venise d'une mesure nommée *Amphora* pour les choses liquides, & c'est la plus grande mesure du Pays.

BIPEDALIS, Chap. 14, de *bis* deux fois & *Pes.*

C'est ce qui avoit la longueur de deux Pieds Romains. (*V. PES*).

CENTUMPONDIIUM, Chap. 13, c'est le poids de cent livres. (*V. LIBRA & PONDO*).

CONCHA, Chap. 156. La fréquentation des Romains avec les Grecs, leur avoit fait adopter quelques-unes des mesures, qui étoient d'usage en Grece. Telle étoit celle-ci que les Grecs appelloient *κογχή*. C'étoit une très-petite mesure dont on ne sçait pas bien au juste la contenance. Les Auteurs Latins en voulant faire quadrer les mesures Grecques avec les mesures Latines, ont jetté sur cet objet une obscurité, qui augmente à proportion que les mesures, dont ils parlent, sont plus petites. Il paroît cependant que la *Concha* équivaloit à la moitié du *Cyathus*. (*V. CYATHUS*). Caton donne aussi le nom de *Concha* à la coquille avec laquelle on puisoit l'huile à la sortie du pressoir, Chap. 66, mais il ne faudroit pas en conclure qu'elle fût d'une grandeur déterminée, puisque le même Auteur en distingue de grandes & de petites, Chap. 13.

CONGIUS, Chap. 57, 95, 106, 107, 122, 123, 126. Mesure pour les liqueurs. C'étoit la huitième partie de l'*Amphora*. (*V. AMPHORA*). Le *Congius* contenoit par conséquent 10 livres Romaines & 168 $\frac{1}{2}$ pouces cubiques, ou trois pintes & demi d'eau, mesure de Paris, ce qui se trouve confirmé par les expériences faites sur le *Congius* de Parme, dont nous parlerons au mot *LIBRA*.

COTULA, Chap. 146. C'étoit une mesure Greque pour les liqueurs, *κοτυλη*, adoptée par les Romains, qui équivaloit dans le commerce à l'*Hemina*, (*V. HEMINA*), quoique sa contenance fût un peu moindre.

CULLEUS, Chap. 11, 23, 24, 148, 154. C'étoit la plus grande de toutes les mesures Romaines pour les liqueurs. Pline nous apprend 14, 4 qu'elle contenoit 20 *Amphora*, (*V. AMPHORA*). En quoi il est d'accord avec Caton qui lui donne dans le Chap. 148, la contenance réelle de 40 *Urna*, (*V. URNA*), si l'on interprete les 41 *Urna* qu'il paroît lui donner, conformément à notre Note premiere sur ce Chapitre. Le *Culleus* répondoit donc à un muid, 34 septiers, une pinte & $\frac{2}{3}$, mesure de Paris, le muid contenant 36 sextiers, à 8 pintes chacun. Quoique le *Culleus* considéré comme mesure, fût la plus grande de toutes celles qui étoient reçues dans le commerce, les Romains avoient cependant encore des vaisseaux d'une plus grande capacité, tels que la Cuve que Caton appelle *Labrum Culleare*, Chap 154, & qui servoit à mesurer le vin dans le *Culleus* de l'acheteur.

CYATHUS, Chap. 114, 115, 122, 158. Mesure tant des corps solides que des liqueurs, qui étoit à peu près la douzieme partie du *Sextarius*, (*V. SEXTARIUS*), ou la 576^{me} de l'*Amphora*, si on veut l'y rapporter, (*V. AMPHORA*). Je dis à peu près : car comme *Cyathus* étoit le nom qu'on donnoit aux vases qui servoient à la boisson ordinaire, il est probable que la mesure n'en étoit point rigoureusement exacte, de même que chez nous il n'y a point de mesure exacte pour nos Verres à boire. Il paroît même constant par Caton que la contenance du *Cyathus* étoit essentiellement différente suivant la diversité des liqueurs, de même que les contenances de nos Verres à biere, de ceux à vin & de ceux à ratafiat, sont différentes entr'elles, puisque cet Auteur fait une men-

tion positive de *Cyathus* à vin dans les Chap. 109 & 123, & de *Cyathus* à eau dans le Chap. 157.

DIGITUS, Chap. 18, 21, 22, 28, 42, 46, 135. Les petites mesures des intervalles, qui sont entrées depuis dans la composition des plus grandes, furent prises dans les temps les plus reculés & chez presque tous les anciens peuples, sur les proportions du corps humain, comme étant l'objet qui se présentoit le plus naturellement sous les yeux, & dont les proportions étoient les plus symétriques dans la nature. Ainsi quatre travers de *Doigts* furent estimés universellement répondre à la largeur de trois *Pouces*, 16 travers de *Doigts* ou douze *Pouces* à la longueur du pied, & six pieds à celle de la stature humaine commune. Mais cette stature étant plus ou moins grande selon les pays, & peut-être selon les temps, les mesures qui la fixoient, quoique uniformes dans leurs noms ainsi que dans leurs proportions entr'elles, durent varier dans les différens pays. Il fallut, par exemple, par-tout douze pouces pour former le pied; mais ces pouces se trouverent plus ou moins longs dans les différens pays, suivant la stature commune des hommes qui les habitoient. Voyez au mot *PES* la réduction du pied Romain, & par conséquent des pouces qui le composoient à notre Pied-le-Roi. C'est d'après ces proportions prises sur le corps humain, que Caton désigne par le *Pouce*, *Digitus Pollex*, Chap. 19, 20, un plus grand intervalle que celui qu'il désigne par le *petit Doigt*, *Digitus minimus* du Chap. 22 : il désigne de même des intervalles différens, mais toujours proportionnés sur le corps humain, par l'*extrémité du Doigt*, *Digitus primor*, Chap. 21, 40, par son épaisseur, *Digitus crassus*, Chap. 40, par

sa longueur, *Digitus transversus*, Chap. 45, 48, & par la moitié de sa longueur, *Digitus dimidiatus*, Chap. 115.

DRACHMA, Chap. 127. Poids Grec, *δράχμη*, dont il étoit si fort usité de comparer la valeur au *Denarius*, qui étoit le $\frac{1}{7}$ de l'Once, (*V. NUMMUS DENARIUS*), que presque tous les Auteurs Romains traduisoient le mot de *δράχμη* par celui de *Denarius*, ainsi que les Auteurs Grecs traduisoient celui de *Denarius* par celui de *δράχμη*. Effectivement l'un équivaloit à l'autre dans le commerce, Pline 21, 34 & 35, quoiqu'il s'en fallût bien que leur poids fût exactement le même, aussi se trouvoit-on obligé de les comparer entr'eux avec plus de scrupule, lorsque l'on avoit intérêt d'en connoître la différence. On trouve dans Tite-Live, à l'endroit où cet Historien rapporte les conditions de paix imposées à Antiochus par le peuple Romain, un exemple de cette comparaison rigoureuse, qui nous servira à connoître la valeur exacte de la *Drachma*. Il y est dit qu'Antiochus payera en 12 ans 12000 Talens Attiques d'argent, & que le Talent ne pèsera pas moins de 50 Livres Romaines. On ne peut mettre en doute que cette estimation du Talent portée par un traité de paix, ne soit plus exacte que l'estimation vulgaire, puisqu'il falloit également éviter, ou que la République ne reçût moins qu'elle ne prétendoit demander, ou qu'Anthiocus ne fût exposé à payer au-delà de la somme, à laquelle il consentoit d'être imposé. Or le Talent Attique étoit indubitablement de 6000 *Drachmæ*, Pline 35, 11, ou de 60 *Minae*, ce qui revient au même, puisque la *Mina* équivaloit à 100 *Drachmæ*, (*V. MINA*). D'un autre côté, la Livre Romaine contenoit

84 *Denarii*, ainsi que nous le verrons au mot *LIBRA*. Cela posé, on trouvera, pour peu qu'on veuille se donner la peine de le calculer, que le Talent qui devoit peser 80 Livres Romaines, équivaloit à 6720 *Denarii*, ou que la *Mina* qui étoit de cent *Drachmæ*, équivaloit à 112 *Denarii*, c'est-à-dire, à une Livre $\frac{1}{3}$ ou 16 Ounces, puisqu'il ne falloit que 84 *Denarii* pour la Livre : on trouvera encore, par une suite de calcul, que la Livre Romaine ne contenoit que 75 *Drachmæ*, & que par conséquent la *Drachma* devoit peser 83 Grains $\frac{1}{5}$, poids de Paris, puisque le *Denarius* en pesoit $74\frac{2}{7}$, ainsi qu'on le prouvera au mot *LIBRA*. Or c'est précisément le nombre de Grains qu'Eisenchmidius, *de ponderibus & mensuris veterum*, &c. Sect. 2, Chap. 3, dit avoir trouvé en pesant une piece de monnoie de la valeur de quatre *Drachmæ* bien conservée, & dans laquelle il n'a pu remarquer aucun déchet, puisque cette piece s'est trouvé peser 333 Grains, dont le quart est $83\frac{1}{4}$. Il en a pesé beaucoup d'autres semblables, mais défectueuses, & dont le poids s'est trouvé fort approchant de celui que nous venons de fixer. On peut voir dans cet Auteur, *ibid*, comment il répond à tous ceux qui ont prétendu que la *Drachma* est le huitieme de l'Once Romaine. Il nous reste à observer que l'usage de se servir à Rome de poids Grecs, usage adopté par les Médecins du temps de Pline, 21, 34, & qui s'est perpétué jusqu'à nos jours parmi les gens de cette profession, y avoit été introduit par des Médecins venus de Grece, soit qu'ils voulussent, en exprimant leurs recettes en termes Grecs, donner par-là un ton mystérieux à leur Art, pour le mettre hors de la portée du vulgaire, soit qu'ils ne trouvassent pas

dans la langue Latine de termes , pour exprimer avec exactitude les quantités de doses employées dans leurs recettes. Nos Médecins appellent *Drachme* la huitieme partie d'une Once , ou autrement un Gros au poids de Marc.

HEMINA, Chap. 57 , 71 , 102 , 107 , 126 , 127 , 156. C'étoit la moitié du *Sextarius*, (*V. SEXTARIUS*) , ou la 96^{me} partie de l'*Amphora* , si on veut l'y rapporter.

JUGERUM, Chap. 1 , 10 , 11. C'étoit une surface de 240 Pieds Romains de longueur, sur 120 Pieds de largeur. Columelle, *L. 5, Chap. 1, de l'Economie rurale*, veut que ce mot vienne de celui de *Jungere*, qui veut dire *Joindre*, parce qu'effectivement c'étoit la somme de deux *Actus* carrés, joints bout-à-bout l'un de l'autre, l'*Actus* carré ayant 120 pieds en tout sens, Varron 1, 10. Quoiqu'il en soit de cette étymologie, le *Jugerum* avoit incontestablement 28800 Pieds carrés de surface, qui réduits à nos Pieds-le-Roi, suivant le calcul que l'on trouvera au mot *PES*, en donnent 24365, c'est-à-dire, un peu plus d'un demi Arpent, l'Arpent étant de 48400 Pieds carrés, produits par 100 Perches carrées de 22 Pieds chacune, conformément à l'Ordonnance du mois d'Août 1669, sur le fait des Eaux & Forêts, *art. 14*. Deux cens quarante *Jugera* demandoient outre le Métayer & sa femme, cinq ouvriers, trois bouviers, un porcher, un ânier, un berger, trois paires de bœufs, quatre ânes, cent brebis, trois grandes charrettes & six charrues, pour être cultivé en oliviers, Chap. 10. Si c'étoit un vignoble, il falloit pour cent *Jugera* de terre, outre le Métayer & la Métayere, dix ouvriers, un bouvier, un ânier, un homme pour avoir soin des faussayes,

un

un porcher, une paire de bœufs, trois ânes, deux charrettes & deux charrues; ces cent *Jugera* pouvoient rapporter jusqu'à huit cent *Cullei* de vin par vendange, (*V. CULLEUS*), Chap. 11.

LAGÆNA, Chap. 122, 123. C'étoit une mesure Grecque pour les liqueurs, *λάγυνος*, *λάγυνον* ou *λάγνον*, qui répondoit à 12 *Hemina*, (*V. HEMINA*).

LIBRA, Chap. 22, 23, 75, 83, 85, 109, 122, 158. C'étoit le principal poids Romain, & celui auquel se rapportoient tous les autres, de même que toutes les mesures se rapportoient à l'*Amphora*, ainsi que nous l'avons dit au mot *AMPHORA*. La Livre se divisoit en douze Onces, deux de ces Onces formoient par conséquent le $\frac{1}{6}$ de la Livre *Sextans*; trois, le $\frac{1}{4}$ *Quadrans*; quatre, le $\frac{1}{3}$ *Triens*; cinq, les $\frac{5}{12}$ *Quincunx*; six, la moitié *Semis*; sept, les $\frac{7}{12}$ *Septunx*; huit, les $\frac{2}{3}$ *Bes*; neuf, les $\frac{3}{4}$ *Dodrans*; dix, les $\frac{5}{6}$ *Dextans*; onze, les $\frac{11}{12}$ *Deunx*.

Pour connoître le rapport de la Livre Romaine à celle de Paris, qui se divise en 2 Marcs, chaque Marc composé de 8 Onces, chaque Once de 8 Gros, chaque Gros de trois Deniers & chaque Denier de 24 Grains, on s'est servi de différentes méthodes, qui toutes ont concouru à faire connoître ce rapport avec assez de justesse. 1°. On a pesé d'anciennes pierres, ainsi que d'anciens morceaux de fer ou de cuivre, qui avoient servi de poids chez les Romains, & le résultat de ces opérations a été que l'Once Romaine répondoit à environ 516 de nos Grains, mais le déchet que ces poids avoient souffert par le laps de temps & par les frottemens, ayant dû les rendre un peu plus légers qu'ils n'étoient réellement, on a conclu avec raison que l'Once Romaine devoit peser plus de 516 Grains.

Tome I.

P

2°. On a rempli d'eau d'anciens vases Romains, & on a pesé cette eau avec la plus grande exactitude. D'après cette expérience, un *Congius* très-bien conservé qui est à Parme, & dont l'inscription annonce clairement que sa mesure est de 10 Livres, & qu'elle a été réglée sur l'Etalon du Capitole, a donné pour résultat 523 de nos Grains à l'Once Romaine : mais comme il est à présumer que ce *Congius* a été intérieurement rongé par vétusté, & qu'il contient en conséquence aujourd'hui plus d'eau qu'il n'en contenoit autrefois, il étoit probable que l'Once Romaine devoit peser moins de 523 de nos Grains. Comme d'ailleurs il étoit reconnu par l'expérience précédente, qu'elle en devoit peser plus de 516, on étoit déjà suffisamment fondé à lui donner une valeur moyenne entre 516 & 523 de nos Grains, lorsqu'une troisième expérience est venue à l'appui de ce raisonnement, & a donné cette valeur moyenne : c'est celle qui a été faite sur les monnoies anciennes. On en connoît de trois especes qui sont parvenues jusqu'à nous, celles de cuivre, celles d'argent & celles d'or; (*V. NUMMUS*). On n'a rien tiré de certain des expériences tentées sur les monnoies de cuivre, & elles ont toutes donné des résultats disparats, apparemment parce que le peu de valeur de ce métal étoit cause qu'on n'avoit pas employé rigoureusement, en les fabriquant, le poids prescrit par la Loi. Il n'en est pas de même des monnoies d'argent & d'or. Entre les monnoies d'argent qui nous sont restées de l'antiquité, on a préféré pour cette expérience, celles qui ont été frappées dans les temps florissans de la République, & jusqu'à la mort d'Auguste, comme étant plus conformes au poids prescrit par la Loi, que

celles qui furent frappées par la suite, dans des temps où les abus s'introduisirent dans la fabrique de la monnaie. On a donné à ces monnoies le nom de *Nummi Consulares*, toutes les fois qu'on y a pu lire le nom de quelque famille Romaine empreint. Eifenchmidius certifie, *sect. 1, Chap. 2*, qu'après avoir pesé à diverses reprises, & en suivant des procédés différens, une grande quantité de ces piéces de monnaie à la fois, en rejetant toutes celles qui avoient pu souffrir quelque déchet, il a toujours trouvé uniformément, par la division du poids total, que chaque *Nummus Consularis* pesoit 74 grains $\frac{2}{7}$, poids de Paris; mais sept de ces piéces constituoient l'Once Romaine, selon Pline qui déclare 33, 9, qu'une Livre d'argent devoit faire 84 de ces piéces, (*V. NUMMUS*), donc l'ancienne Once Romaine répondoit à 520 Grains, poids de Paris, qui sont précisément la valeur moyenne que l'on cherchoit entre 516 & 523, déjà trouvés par les expériences précédentes.

Les monnoies d'or sur lesquelles on a appliqué la même expérience, ont donné la même valeur. Une entr'autres de Néron très-bien conservée, qu'Eifenchmidius a aussi pesée, s'est trouvée être du poids de 138 Grains & $\frac{1}{4}$, poids de Paris. Mais le déchet imperceptible que cette piéce a dû souffrir, permet bien de l'estimer du poids presque égal de 138 Grains & $\frac{2}{3}$, or 138 Grains & $\frac{2}{3}$ est précisément le poids qu'elle devoit avoir en supposant l'Once Romaine de 520 Grains, puisque sous Néron, on faisoit 45 de ces piéces avec une Livre Romaine d'or, Pline 33, 3. On peut donc regarder comme constante cette appréciation de l'Once Romaine à 520 Grains, & par conséquent la Livre

Romaine, qui contenoit 12 de ces Onces, répondoit à 6240 Grains, poids de Paris, c'est-à-dire à 10 Onces, 6 Gros & 48 Grains.

LIBRARIUM, Chap. 21. C'est ce qui pesoit une Livre Romaine, (*V. LIBRA*).

METRETA, Chap. 100. Mesure Grecque pour les liqueurs, *μετρητής*, qui répondoit à une *Amphora* & demi.

MINA, Chap. 127. C'étoit un poids Grec, *μνᾶ*, qui valoit 100 *Drachmæ*, Pline 21, 34. C'est donc à tort, & pour se conformer à l'estimation vulgaire, que cet Auteur la confond dans d'autres endroits de son Ouvrage, avec la Livre Romaine, 12, 14; & 14, 17 comparé avec 23, 2; puisqu'elle étoit réellement plus forte que la Livre Romaine de 4 Onces ou $\frac{1}{3}$ de Livre, comme il suit de ce que nous avons déterminé au mot *DRACHMA*. Pour réduire la *Mina* au poids de Paris, voyez le mot *LIBRA*.

MODIUS ou *MODIUM*, Chap. 10, 11, 15, 24, 54, 56, 58, 60, 64, 105, 117, 121, 144, 146. Cette mesure ne servoit, comme notre boisseau, qu'à mesurer des corps solides, tels que les grains & les fourages, mais c'est le seul rapport qu'elle eût avec notre boisseau, puisque sa contenance étoit bien différente de la sienne. Cette mesure étoit le $\frac{1}{3}$ de l'*Amphora*, (*V. AMPHORA*), & par conséquent elle étoit de 1449 Pouces cubiques & $\frac{1}{3}$, mesure de Paris, & répondoit à peu près aux $\frac{2}{3}$ de notre boisseau de Paris, qui est de 644 Pouces cubiques. Il paroît qu'il y avoit un *Modius* particulier qui ne servoit qu'à mesurer les olives, pour éviter que le grain ne contractât un mauvais goût, s'il eût eût une mesure commune avec ce fruit: mais Caton qui en parle Chap. 144, 146 sous

le nom de *Modius olearius*, ne nous apprend pas si sa contenance étoit différente de celle du *Modius* ordinaire, ou s'il n'en différoit que par sa forme, ou plutôt par la matière dont il étoit fait, ou simplement par l'usage auquel on le réservoir.

NUMMUS, Chap. 14, 15, 21, 22. On lui donnoit encore le nom d'*As*. C'étoit dans l'origine de la République Romaine, une pièce de cuivre, d'une Livre pesant, d'abord brute, puis frappée à un certain coin à commencer du règne de Servius, qui servoit de monnoie. Les Romains furent long-temps sans employer d'autre métal que le cuivre dans leurs monnoies. Ce ne fut qu'après qu'un grand nombre de victoires les eut enrichis des dépouilles de leurs ennemis, qu'ils commencèrent à battre de la monnoie d'argent. Pline 33, 3, ne fait remonter cet usage qu'à l'an de la fondation de Rome 485 (avant J. C. 267), cinq ans avant la première guerre Punique. Ils eurent dès-lors trois espèces de pièces d'argent, dont les noms désignoiént la valeur en *Nummi* de cuivre. Le *Nummus denarius* qui en valoit dix de cuivre, le *Quinarius* qui en valoit cinq, & le *Sestertius* qui en valoit deux & demi, (*V. SESTERTIUS*). Mais la République ne pouvant suffire aux dépenses de la première guerre Punique, qui commença l'an de la fondation de Rome 490 (avant J. C. 272), & qui dura vingt-quatre ans; elle réduisit le *Nummus* de cuivre, qui pesoit une Livre dans l'origine, au poids de deux Ounces, de façon qu'elle fit en un instant un gain de $\frac{1}{6}$, dont elle profita pour acquitter ses dettes. Elle ne s'en tint pas-là; & sous la Dictature de Q. Fabius Maximus, environ l'an 537 de la fondation de Rome (avant J. C. 215), elle le baissa de nou-

veau, & le réduisit au poids d'une Once, moyennant quoi elle auroit gagné encore moitié, si d'un autre côté elle n'avoit pas haussé dans le même-temps la valeur du *Nummus* d'argent, en ordonnant que le *Denarius* vaudroit dorénavant seize *Nummi* de cuivre, le *Quinarius* huit, & le *Sestertius* quatre, excepté dans la paie militaire où ils devoient conserver leur ancienne valeur; enfin le *Nummus* de cuivre fut réduit à une demie Once. Les Auteurs ne sont pas d'accord sur le temps auquel cette dernière réduction doit être rapportée, mais comme ceux qui la placent le plus tard, veulent qu'elle ait été faite l'année 586 de la fondation de Rome, (avant J. C. 116); il y a tout lieu de croire qu'elle avoit déjà lieu lorsque Caton écrivoit son Ouvrage, puisqu'il ne l'écrivit que dans sa vieillesse, & qu'il n'est mort que vers l'année 600 de la même fondation, (avant J. C. 152). Nous ne parlerons point du *Nummus* d'or, dont il n'est point question dans Caton; ceux qui voudront le connoître n'ont qu'à lire Pline à l'endroit ci-dessus cité.

Il est difficile, vû les variations fréquentes dans la valeur intrinsèque de l'argent, d'évaluer avec exactitude la monnoie Romaine. Cependant Eifenchmidius, d'accord avec le Pere Hardoin dans ses Notes sur Pline 33, 3, estime le *Nummus denarius*, frappé du temps de la République, sur le pied de 8 sols tournois: & voici comme il procede: ce *Nummus* pesoit 74 Grains $\frac{2}{7}$, poids de Paris, (*V. LIBRA*). En supposant que l'argent qui entroit dans sa composition, fût au titre de celui qui entre dans la composition de nos écus, c'est-à-dire, sur le pied de 11 Deniers au Marc; en supposant d'un autre côté le poids de notre écu, de

516 Grains, ainsi qu'il doit être, & sa valeur de 60 sols tournois, on trouvera 8 sols & près de $\frac{2}{3}$ pour la valeur du *Nummus denarius*. Mais rien n'empêche qu'on ne retranche ces $\frac{2}{3}$, en compensation de ce que les Romains ne retenoient rien pour le droit de battre monnoie, comme on fait chez nous.

Quant à la valeur du *Nummus* de cuivre, cet Auteur pour la trouver se reporte au temps où il ne pesoit qu'une demi-Once, & où le *Nummus denarius* en valoit 16 de cuivre, & voici comme il raisonne : si 16 demi-Onces, ou 8 Onces de cuivre valent 8 sols tournois, comme nous venons de le voir en évaluant le *Nummus denarius*, douze Onces ou la Livre entiere devoit valoir 12 sols tournois; ce qui, par parenthese, n'est pas fort éloigné du prix actuel de ce métal.

PALMUS, Chap. 43, 135. C'étoit quatre travers de Doigts ou trois Pouces, (*V. DIGITUS*). Il y avoit quatre *Palmi* dans le Pied, (*V. PES*). Nous avons une mesure qui porte le nom de Palme, mais elle est de huit Pouces six Lignes & demi.

PEDALIS, Chap. 45. C'est ce qui est de la longueur du Pied, (*V. PES*).

PERTICA, Chap. 15. Caton donne ce nom à un instrument d'arpenteur destiné à mesurer les hauteurs. On ne voit pas que les Romains eussent de mesure fixe de ce nom, comme nous en avons une que nous nommons *Perche*, qui est de vingt-deux Pieds, (*V. JUGERUM*). Mais ils paroît qu'ils se servoient d'un bâton, soit perche, soit échalas, de telle grandeur qu'il fût, & qu'ils en exprimoient la grandeur quelconque en Pieds.

PES, Chap. 4, 6, 14, 15, 18, 19, 21, 22, 38, 41, 43, 47, 48, 59, 63, 76, 135, 151, 160,

161. Le Pied Romain étoit comme chez nous la mesure principale des intervalles, & celle à laquelle se rapportoient toutes les autres : il étoit également divisé en douze Pouces, qui faisoient quatre *Palmi*. Eifenchmidius, *Seçt. 3, Chap. 2*, donne une démonstration par les nombres, par laquelle il prouve que le rapport du Pied Romain à notre Pied-le-Roi, est comme $1324\frac{1}{2}$ à 1440, qui est le nombre de parties que contient notre Pied, en supposant les 12 Lignes de chaque Pouce divisées chacune en dix petites portions. Voici sa démonstration. Puisque la Livre Romaine répond à 6240 Grains, poids de Paris, (*V. LIBRA*), le *Congius* qui contenoit dix Livres Romaines, répond à 62400 Grains. Or, d'après l'expérience de M. Picard, déjà citée au mot *AMPHORA*, ces 62400 Grains, font le poids de 168 Pouces cubiques $\frac{1}{2}$ d'eau. (*V. CONGIUS*). Si donc on multiplie ces 168 Pouces cubiques $\frac{1}{2}$ par le cube du nombre 120, qui est le nombre des petites portions de Lignes que contient le Pouce du Pied-le-Roi, on aura le cube du nombre de ces petites portions contenues dans le *Congius*. Il faut ensuite multiplier ce cube par le nombre huit, pour avoir le cube de ces petites portions contenue dans l'*Amphora*, l'*Amphora* étant huit fois plus grande que le *Congius* : enfin il faudra tirer la racine cubique de ce produit, qui sera le nombre de petites portions de Lignes du Pied-le-Roi, que contiendra le Pied Romain, puisque l'*Amphora* est-elle même le cube de ce Pied, (*V. AMPHORA*). Cette racine cubique sera $1324\frac{1}{2}$.

Voyons à présent s'il se trouve de l'analogie entre le résultat de cette démonstration, & la comparaison des anciens monumens. 1°. Un des

plus célèbres, c'est le Panthéon de Rome, fondé par M. Agrippa, gendre d'Auguste. Or la porte de ce Temple a 18 Pieds-le-Roi & 4 Pouces $\frac{3}{4}$ de longueur : si, d'après cette mesure, on la suppose de 20 Pieds Romains, comme il est à présumer qu'elle doit être, puisque, sans doute, sa mesure doit être exprimée par un nombre rond, chaque Pied se trouvera avoir au juste $1324\frac{1}{2}$ des portions de Lignes, qui sont au nombre de 1440 dans le Pied-le-Roi.

2°. On voit à Rome deux pierres sépulchrales sur lesquelles se trouve gravée la longueur du Pied Romain, avec ses distributions en Pouces & en *Palmi*, dont la première contient 1311 de ces portions, & la seconde 1315. Mais la ligne que marque cette longueur étant gravée obliquement, & la superficie de ces pierres ayant été éraillée par le temps & le frottement, les bords de la gravure sont aujourd'hui situés plus bas qu'ils ne l'étoient dans l'origine, & ils doivent marquer par conséquent une moindre largeur, c'est aussi ce qui occasionne cette différence de 1311 ou 1315 portions de Lignes, qu'on trouve aujourd'hui à $1324\frac{1}{2}$ que ces pierres marquoient sans doute, lorsque le talus du sillon de la gravure remontoit plus haut.

Enfin on lit dans l'Histoire de l'Académie des Sciences, (année 1702), que la distance de Narbonne à Nismes a été trouvée de 67500 Toises de Paris, ou 405000 Pieds, la Toise étant de 6 Pieds. Mais Strabon lui donne 88 Milles Romains, qui valent 440000 Pieds Romains, le Mille étant de 5000 Pieds, ou mille Pas de 5 Pieds chacun. Donc, calcul fait, le Pied Romain est au Pied-le-Roi, comme 81 à 88; donc ce Pied contient

1325 $\frac{1}{2}$ des portions de Lignes qui font au nombre de 1440 dans le second. D'un autre côté on a trouvé que la distance entre Boulogne & Modene étoit de 19147 Toises de Paris, ou de 114882 Pieds, mais l'Itinéraire d'Antonin lui donne 24 Milles Romains, ou 125000 Pieds Romains; donc, calcul fait, le Pied Romain paroîtroit contenir 1323 $\frac{1}{2}$ des 1440 portions de Lignes du Pied-le-Roi. Mais si l'on prend, comme on est en droit de le faire, le milieu entre ces deux observations, dont l'une donne 1325 $\frac{1}{2}$ & l'autre 1323 $\frac{1}{2}$, on aura 1324 $\frac{1}{2}$ qui est ce qu'on a trouvé par la première démonstration. Il doit donc passer pour constant que le Pied Romain étoit au Pied-le-Roi comme 1324 $\frac{1}{2}$ à 1440, & que par conséquent il n'avoit de largeur que 11 Pouces & 4 & $\frac{1}{2}$ de ces portions de Lignes, qui font au nombre de 1440 dans le Pied-le-Roi.

PONDO, Chap. 22, 23, 39, 54, 56, 60, 69, 75, 76, 83, 84, 85, 107, 121, 144, 146, 150, 156, 158. Ce mot est l'ancien Ablatif de *Pondus*. Il paroît que les Anciens disoient indifféremment *Pondus*, *Pondi*, *Pondo*, &c. & *Ponder*, *Ponderis*, *Ponderi*, mais que l'usage ayant aboli le Génitif & le Datif du premier, ainsi que le Nominatif & l'Accusatif du second, il avoit conservé les deux Ablatifs *Pondo* & *Pondere*: de façon cependant qu'on appliquoit l'Ablatif *Pondo* à la Livre pesant exclusivement. En effet cette précaution étoit devenue nécessaire: & voici pourquoi. Les divisions de la Livre, que nous avons données au mot *LIBRA* en *Uncia*, *Sextans*, *Quadrans*, &c. étoient très-solemnelles chez les Romains; on les adaptoit à tout ce qui étoit susceptible de mesure ou de partage, au *Nummus*, au Pied, au *Jugerum*, au

Sextarius, aux héritages, à l'intérêt de l'argent, au temps, &c. comme nous adaptons les divisions de la Livre numéraire en sols & deniers, aux sociétés qui se contractent pour toutes sortes d'affaires. Dès-là ces expressions étoient devenues très-équivoques. Ce fut donc pour ôter toute équivoque qu'on s'accoutuma à dire non-seulement *Libra Pondo*, Chap. 22, mais *Uncia Pondo*, *Semis pondo*, &c. pour désigner qu'il ne s'agissoit pas de toute autre mesure ou quantité, mais de poids, de même que nous disons une Livre pesant, pour ne pas confondre le mot de Livre, avec la Livre numéraire. C'étoit la même chose que si on eût dit *Libra pondo pendendo*, en sous-entendant *pendendo*, comme dans *triumviri auro, argento, ære*, on sous-entendoit *flando, feriundo*. Par la suite, pour abrégé encore plus, on s'est contenté d'ajouter à un nombre quelconque l'ancien Ablatif de *Pondus*, qui n'étoit plus usité que pour signifier la Livre pesant. Ainsi pour exprimer, par exemple, deux Livres pesant d'or, on a dit tout simplement *auri bina Pondo*, au lieu de *auri bina pondera Librarum Pondo pendendo*, & plus brièvement encore, *auri bina*.

PUGNUM, Chap. 82. Caton se sert de ce mot pour désigner la hauteur du Poing, la main fermée : ce n'est point cependant une mesure fixe & reçue dans le commerce dont il a prétendu se servir, car il n'en existoit point de ce nom : ce n'est, à proprement parler, qu'une comparaison prise d'une des proportions du corps humain.

QUADRAGENARIUM (DOLIUM), Chap. 105. C'étoit une piece qui contenoit quarante *Sextarii*, (*V. SEXTARIUS*).

QUADRANTAL, Chap. 10, 13, 24, 57, 104,

105, 106, 112, 127, 144. Ce mot étoit synonyme avec celui d'*Amphora*, (V. *AMPHORA*). Il semble cependant que les Romains se servoient plus volontiers du mot *AMPHORA*, lorsqu'ils parloient de la mesure de quelque corps solide, au lieu qu'ils se servoient indifféremment de celui de *Quadrantal*, soit pour les liqueurs, soit pour les grains.

QUARTARIUS, Chap. 95. Ce mot qui veut dire *Quart*, ne s'employoit gueres que pour exprimer le Quart du *Sextarius*, (V. *SEXTARIUS*).

QUINQUAGENARIA (URNA), Chap. 10, 13. Il y avoit des *Urnae* de toute grandeur. Celle-ci paroît être de la contenance de cinquante *Sextarii*, de même que la piece que Caton appelle *dolium Quinquagenarium*, dans les Chap. 69, 112.

SELIBRA, Chap. 75, 84, 86, 117. Ce mot est mis pour *Semi-Libra*. Or *Semis* signifiant la moitié de la quantité à laquelle ce mot se trouve joint, *Selibra* est la demi-Livre, (V. *LIBRA*).

SEMIPES, Chap. 18, 19, 22, 123, 135, 161. C'est un demi-Pied, (V. *PES*).

SEMIDIUS, Chap. 10, 11, 54, 125, 162. Ce mot est mis pour *Semi-Modius*: ainsi c'étoit la moitié du *Modius*, (V. *MODIUS*). Caton donne dans le Chap. 76, le nom de *Semodialis* à une piece de pâtisserie, pour désigner la quantité d'ingrédiens qui entroient dans sa composition.

SEMUNCIA, Chap. 10, 11. C'étoit la moitié de l'*Uncia*. Comme les divisions de la Livre s'appliquoient à tout, ainsi que nous l'avons observé au mot *PONDO*, Caton emploie le mot *Semuncia*, pour désigner une corbeille moitié moins grande qu'une autre, dont il avoit parlé précédemment.

SESQUILIBRA, Chap. 23, 106. Le mot *Sesqui* placé devant un mot quelconque, ajoute la moitié à la signification de ce mot. Ainsi *Sesquilibra* vaut une Livre & demi. (V. *LIBRA*).

SESQUIPEDALIS, Chap. 15, 18, c'est ce qui est de la longueur d'un Pied & demi, (V. *SESQUIPES*).

SESQUIPES, Chap. 46, c'est un Pied & demi, (V. *PES*). On lui donnoit aussi le nom de *Cubitus*.

SESTERTIUS (NUMMUS), Chap. 144, 145, 146. Ce mot étoit, selon Varron dans son Traité de la langue Latine, L. 4, une contraction de *Semistertius*, comme qui diroit la moitié du troisieme *Nummus*, c'est-à-dire deux *Nummi* & demi, qui étoient en effet la valeur du *Sestertius* en *Nummi* de cuivre, puisque cette Monnoie d'argent étoit le quart du *Denarius*, autre Monnoie d'argent qui valoit dix *Nummi* de cuivre, (V. *NUMMUS*). Depuis qu'on eût frappé à Rome des *Sestertii*, on prit l'habitude d'exprimer toutes les sommes en *Sestertii*, usage plus raisonnable que celui que nous suivons, d'exprimer toutes les sommes en Livres tournois, quoique nous n'ayons point de piece de Monnoie de cette valeur : depuis ce temps le *Nummus* s'entendoit communément du *Sestertius*, lorsqu'il n'étoit point distingué par une désignation particuliere.

SEXTARIUS, Chap. 10, 13, 57, 58, 67, 70, 83, 104, 105, 108, 112, 127, 158. C'étoit après l'*Amphora* la mesure la plus solemnelle chez les Romains. Le *Sextarius* se référoit à la vérité à l'*Amphora*, ainsi que toutes les autres mesures, & il en étoit la 48^{me} partie, (V. *AMPHORA*), mais on lui référoit aussi beaucoup de mesures, & sur-

tout les petites, telles que le *Cyathus*, l'*Hemina*, le *Quartarius*, (V. ces mots). Il servoit même à mesurer la contenance de très-grands vases, (V. *QUADRAGENARIUM DOLIUM*, *QUINQUAGENARIA URNA*). Il se divisoit en 12 *Cyathi*, de même que la Livre se divisoit en 12 Ounces, & l'on donnoit également les noms de *Sextans* à deux *Cyathi*, de *Quadrans* à trois, &c.

TERTIARIUS, Chap. 95. Ce mot qui veut dire le Tiers, ne s'employoit gueres que pour exprimer le Tiers du *Sextarius*, (V. *SEXTARIUS*).

TRIOBOLUM, Chap. 127. La syllabe *Tri* formée de *Tres*, *Trois*, & placée devant un mot quelconque, désigne Trois fois la quantité que ce mot signifie. Ainsi *Triobolum* signifie Trois Oboles. Or l'Obole étoit le plus petit poids Grec, ὀβολός, de ceux qui nous sont connus avec quelque certitude. Pline nous apprend 21, 24, que l'Obole étoit le sixieme de la *Drachma*, (V. *DRA-CHMA*). Nos Médecins divisent encore leur *Drachme* en six Oboles.

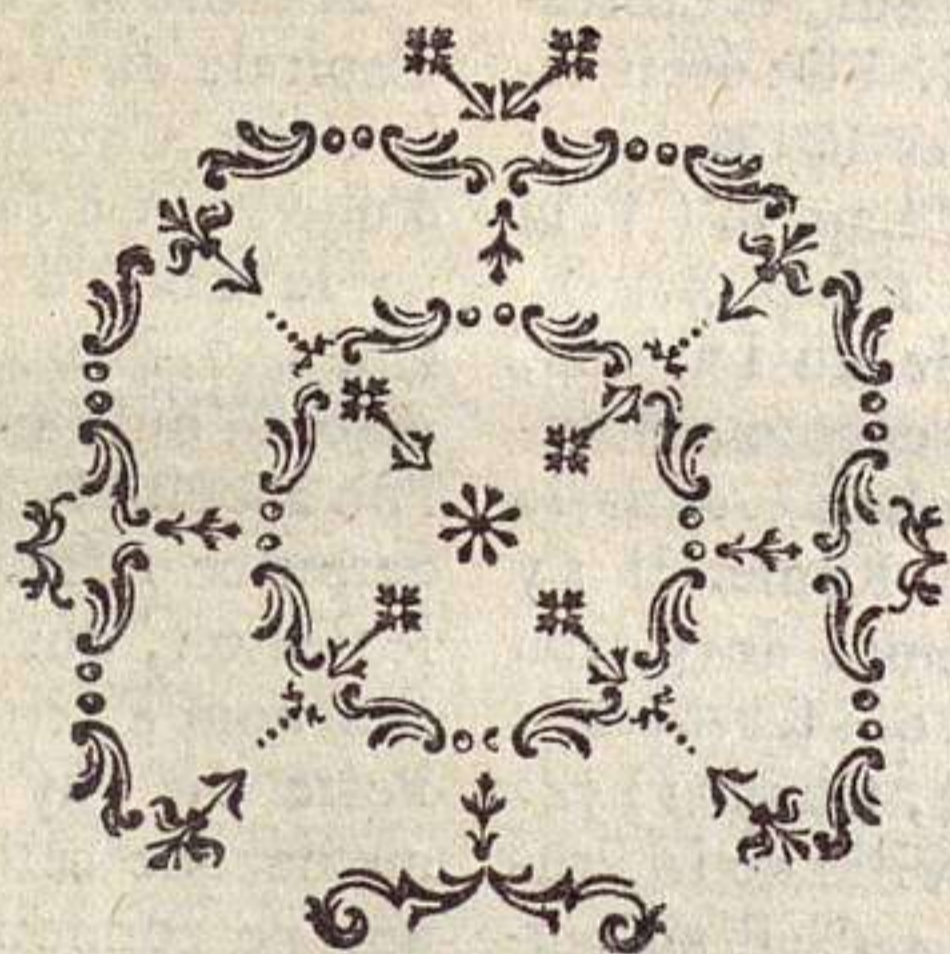
TRIPEDANEUS, Chap. 45. C'est ce qui est de la longueur de trois Pieds, (V. *PES*).


VICTORIATUS (NUMMUS) Chap. 145. C'étoit le même que le *Quinarius*, (V. *NUMMUS*), qu'on appelloit ainsi à cause d'une figure de la Victoire qu'il portoit empreinte au revers. Il valoit par conséquent la moitié du *Denarius*, ou plutôt deux *Sestertii*, pour se conformer à l'usage usité de compter par *Sestertii*, (V. *SESTERTIUS*).

URNA, Chap. 23, 36, 93, 125, 148, 150. Cette mesure comparée à l'*Amphora*, en étoit la moitié, (V. *AMPHORA*). Mais on donnoit aussi le nom d'*Urna*, ainsi que nous l'avons dit de

Amphora, à tout vase d'une forme ronde & enflée par le milieu, de quelque contenance qu'il fût, tels que ceux dans lesquels on conservoit les cendres des morts, ceux où l'on jettoit les billets contenant les suffrages, (*V. QUINQUAGENARIA URNA*).

URNALIS, Chap. 13. De même que l'on donnoit le nom d'*Urna* à tout vase d'une certaine forme, de quelque contenance qu'il fût, (*V. URNA*), on appelloit *Urnalis* tout vase qui étoit de la contenance d'une *Urna*, de quelque forme qu'il fût.




T A B L E
A L P H A B É T I Q U E

Des Villes & Pays, avec leurs noms modernes.

A F R I C A, l'Afrique. L'une des quatre parties du monde, au Midi de l'Europe, dont elle est séparée par la Méditerranée. Elle est bornée au Septentrion par la Méditerranée, à l'Occident & au Midi par l'Océan, & à l'Orient par le détroit Arabique aujourd'hui, & autrefois par le Nil. Elle étoit renommée par ses figues, dont Caton parle, Chap. 8. (V. la Note 2. de ce Chap.).

A L B A, Ville du Latium, qu'on appelle encore aujourd'hui Alba-Longa, dans la Campagne de Rome. Il s'y vendoit du temps de Caton des traîneaux qui servoient à battre le bled, Chap. 135.

A M E R I A, Ville de la Province **U M B R I A**. C'est aujourd'hui Amelia, Ville Episcopale du Duché de Spolète en Ombrie. Caton donne le nom de cette Ville à des paniers d'osier qu'on y faisoit, Chap. 11.

A M M I N Æ I, Peuples de Thessalie, Province de l'ancienne Grece sur la mer Egée,

qui s'établirent en Italie, dans la Province **C A M P A N I A**, & y planterent les premières vignes. Aussi les vignes Amminées étoient-elles les plus anciennes de l'Italie, & on y fut très-longtemps sans en connoître d'autres, Chap. 6, 7, 106.

A N I C I U M, le Puy, Ville Capitale du Velay, près de la Loire. Caton fait mention d'une Poire à laquelle il donne le nom d'**A N I C I A N U M**, Chap. 7. Nous avons encore aujourd'hui une Poire que l'on appelle la Poire du Puy. Seroit-ce la Poire, dont parle Caton, qui auroit donné son nom à cette Ville, & la Poire du Puy seroit-elle la même que celle de Caton, qui ne connoissoit pas cette Ville?

A V E L L A, Ville de la Province **C A M P A N I A**, aujourd'hui Abelle, Ville du Royaume de Naples dans la terre de Labour, auprès de laquelle il croît beaucoup de noisettes. On les appelloit, du temps de Caton, *Avella-*

na nuces du nom de cette Ville, Chap. 8, & elles ont retenu jusqu'à ce jour le nom d'*Avelines*.

CALES, Ville de la Province *CAMPANIA* : aujourd'hui Calvi, Ville Episcopale de la Terre de Labour, au Royaume de Naples. On y vendoit du temps de Caton toutes sortes d'ustensiles de fer, & des capuchons à l'usage des Payfans, Chap. 135.

CAMPANIA, Province de l'Italie : nommée aujourd'hui Terre de Labour. Caton vante, Chap. 135, 153, les cabas destinés à contenir les olives sous le Pressoir, ainsi que les charrues pour les terres légères, Chap. 135, que fournissoit cette Province, la plus abondante de toute l'Italie, en tout genre de productions.

CAPUA, Ville Capitale de la Province *CAMPANIA* : aujourd'hui Capoue, Ville Archiépiscopale & Capitale de la Terre de Labour, sur le Voltorno, au Royaume de Naples. On croit communément que celle des Anciens étoit située un peu plus haut que la moderne. On y vendoit, du temps de Caton, toutes sortes de vases & de cordages, Chap. 135.

CASINUM, Ville qui confinoit le *LATIUM* & la Province *CAMPANIA* : aujourd'hui Cassino, Ville Episcopale de la Terre de Labour,

Tome I.

au pied du Mont-Cassin. On y vendoit, du temps de Caton, des cabas, Chap. 135, & cet Auteur célèbre les terres de ses environs, comme les meilleures de la Province *CAMPANIA*, Chap. 136.

CHALDÆA, Province de l'Asie, qui occupoit la partie de la Mésopotamie la plus proche du confluent du Tygre & de l'Euphrate, & qui s'étendoit au Midi jusqu'au détroit Persique, entre les deserts de l'Arabie au couchant, & le Tygre à l'Orient : on l'appelle aujourd'hui Yerak Arabi. Ses habitans, & principalement ceux de Babylone, qui en étoit la Capitale, étoient autrefois fort adonnés à l'Astrologie; c'est pour cela que Caton désigne en général un Astrologue par le mot *CHALDÆUS*, Chap. 5.

COOS, l'une des Isles Cyclades dans la mer Egée, vers l'Asie mineure : c'est aujourd'hui Stanchio ou Lanugo, l'une des Isles de l'Archipel, vers la côte de la Natolie, près du Cap-Crio. Caton célèbre son vin dans les Chap. 112, 158. Il donne même dans le 112 une méthode pour le contrefaire.

CYPRUS, aujourd'hui Cypre, Isle de l'Asie dans la Méditerranée, sur la côte de l'Anatolie. Il y avoit, du temps de Caton, un laurier

Q

qui portoit son nom, Chap. 8, 113.

DELPHI, c'étoit une Ville de la Phocide dans l'Achaïe, située sous le Mont-Parnasse: elle étoit célèbre par son Temple & son Oracle, & par le laurier qui portoit son nom, dont Caton parle dans les Chap. 8, 133. On a bâti sur ses ruines un petit Village, nommé *Castri*.

GRÆCIA, la Grece, proprement dite, ne comprenoit anciennement que l'Achaïe, que l'on nomme aujourd'hui la Livadie. Les Arts y furent connus pour la plus grande partie, avant de l'être en Italie. Caton fait mention de mouffes à la Grecque, Chap. 3. Les Romains avoient plusieurs plantes qui leur étoient venues de la Grece, telles que l'amande, Ch. 8, (V. la Note 6 de ce Chap.) le Fenu-Grec, Chap. 27, 35, 37. le Franc-Ofier, Chap. 6, 60. Ils faisoient grand cas du Vin Grec qu'ils imitoient avec celui d'Italie, Chap. 24, 105.

HERCULANUM, Ville de la Province *CAMPANIA*, qui fut ensevelie sous terre dans une éruption du Mont-Vésuve. On en a retrouvé de nos jours les ruines près de cette montagne, dans le Royaume de Naples. Caton fait mention d'une figue qui portoit son nom, Chapitre 8.

HISPANIÆ, aujourd'hui l'Espagne, Région la plus occidentale de l'Europe, bornée par la Méditerranée, l'Océan & les Pyrenées. Les meules de ce Pays étoient renommées du temps de Caton, Chap. 10.

LUCANIA, c'étoit la partie de l'Italie, bornée à l'Orient par le Golfe de *TARENTUM*, & à l'Occident par la mer que les Romains appelloient *TYRRENUM*, *TUSCUM* ou *INFERUM*. C'est aujourd'hui la Calabre Citérieure dans le Royaume de Naples. On estimoit son vin du temps de Caton, Chap. 6, ainsi que les charrettes qu'on y faisoit, Chap. 135.

MEGARA, il y avoit en Sicile une Montagne & une Ville de ce nom. La Ville est ruinée. Il y en avoit une autre en Grece dans la Megaride, qui porte encore aujourd'hui le même nom: elle est dans l'Achaïe, vers le Golfe d'Egina. Comment sçavoit laquelle des deux avoit donné son nom aux oignons de fleurs, dont Caton parle, Chap. 8.

MINTURNÆ, Ville du *LATIIUM*, aux confins de la Province *CAMPANIA*. C'est aujourd'hui Trajetto au Royaume de Naples, dans la Terre de Labour. On y faisoit, du temps de Caton, le même commerce qu'à Calvi, Chap. 135, (V. *CALES*).

MURGANTIA, il y avoit une Ville de ce nom en Sicile, & une autre dans le *SAMNIUM* en Italie. On croit que c'est la dernière qui a donné son nom au raisin célébré par Caton, Chap. 6. C'est aujourd'hui Morcone, au Royaume de Naples, dans le Comté de Molisse.

NOLA, petite Ville de la Province *CAMPANIA*, dans laquelle on faisoit, du temps de Caton, commerce de clous & de cabas de Campanie, (*V. CAMPANIA*) Chap. 135. C'est aujourd'hui une Ville Episcopale de la Terre de Labour, au Royaume de Naples.

POMPEII, Ville de la Province *CAMPANIA*, près le Mont-Vésuve, où l'on faisoit des *Trapetes* du temps de Caton, Chap. 22, 135. Ce ne sont plus que des décombres auxquels les Habitans donnent le nom de *Civita*.

PONTUS, c'étoit une contrée de l'Asie mineure, qui prenoit son nom de sa situation le long du Pont-Euxin (la Mer Noire). La grande Absynthe, dont parle Caton Chap. 19, portoit le nom de cette Province.

PRÆNESTE, Ville du *LATIUM*, voisine de Rome, dont Caton célèbre les noyers, Chap. 8, 51, 133, 143. C'est aujourd'hui Palestrina, dans la campagne de Rome.

PUNICUS, C'est un des noms sous lesquels les Carthaginois étoient connus. Les Romains appelloient la Grenade, *MALUM PUNICUM*, Chap. 7, 51, 126, 127, 133, parce que ce fruit leur étoit venu des Carthaginois. Il faisoient grand cas des ouvrages en bois que faisoient les Carthaginois, & dont l'assemblage étoit excellent. Caton recommande dans le Chap. 18, d'employer ce genre d'assemblage, qu'il appelle *PUNICANA COAGMENTA*, dans la construction de la table qui doit couvrir le tas à pressurer. Les Carthaginois se nourrissoient d'une bouillie qui leur étoit particulière, raison pour laquelle Plaute désigne un Carthaginois par le mot *PULTIFAGUS*, qui veut dire mangeur de bouillie. Les Romains trouverent cette bouillie bonne, puisque Caton donne la façon de la faire dans le Chap. 85.

QUIRITES, c'étoit un des noms des Romains. Il vient de *QUIRINUS*, qui est le nom que l'on donna à Romulus, après qu'il eut été mis au nombre des Dieux; Tatius, Roi des Sabins, & Romulus n'ayant fait qu'un Peuple de leurs deux Peuples, les Sabins firent le plus grand nombre, & donnerent à Romulus ce nom tiré de *CURES*, qui étoit une de leurs villes :

Q ij

Caton fait mention de coins auxquels il donne le nom de *QUIRINIANA*, Chap. 7. On seroit tenté de croire que c'étoient des coins des environs de Rome, si Pline ne laissoit pas quelque nuage sur cette étymologie, lorsqu'en citant Caton 15, 14, il appelle ces coins *QUIRIA* & non pas *QUIRINIANA*.

ROMA, Ville Capitale de l'Italie, & par suite du monde entier. Elle l'est encore aujourd'hui de toute la Chrétienté : elle est située sur le Tybre, à environ neuf lieues de son embouchure dans la mer Toscane. On y faisoit, du temps de Caton, commerce de toutes sortes d'habillemens, de futailles, de charrues pour les terres fortes, de jougs, de focs, de ferrures, de cabas, Chap. 135. Il paroît par le Chap. 149, qu'il y avoit des matieres, sur lesquelles les contestations survenues devoient toujours se porter en justice à Rome. Caton donne le nom de *ROMANICUS* ou *ROMANIENSIS* aux choses qui se fabriquoient dans cette Ville, comme aux charrues, aux focs, aux cabas, Chap. 135; de même qu'à celles qui y étoient d'un usage commun, comme à l'huile, Chap. 148, & au sel, Chap. 162.

SAGUNTUM, Ville des Peuples que les Anciens ap-

pelloient *HEDETANI*. On a élevé sur ses ruines une petite Ville appelée Morvedre, au Royaume de Valence en Espagne. Caton parle d'un figuier connu sous le nom de cette Ville, Chap. 8.

SALENTINI, Peuples de la Province *MESSAPIA* ou *JAPYGIA* en Italie. C'est aujourd'hui la terre d'Otrante dans le Royaume de Naples. Il y avoit encore d'autres Peuples de ce nom dans l'Ombrie. Les oliviers de l'une de ces Provinces sont célébrés par Caton, Chap. 6. On croit que ce sont ceux de la premiere.

SCANTIANA (MALA), on ignore quel est le lieu d'où ces coins tirent leur nom. On sçait seulement par Pline & Cicéron, qu'il y avoit dans la Campanie une forêt de ce nom, & des eaux qui vomissoient des flammes, sans sçavoir dans quelle partie de la Campanie elles étoient situées.

SERGIANUM, Ville sur les confins de la Province *LIGURIA* en Italie. C'est aujourd'hui Sarzanne dans l'Etat de Gênes, sur la riviere de Magra. Caton donne le nom de *SERGIANA* à une espece d'olivier, Chap. 6.

SUESSA, Ville de la Province *CAMPANIA* en Italie, plus connue sous le nom de *SINUSSA*. C'est aujourd'hui Sinuesse dans la Terre de La-

bout sur la côte. On y vendoit, du temps de Caton, des *Trapetes*, Chap. 22, des charrettes, Chap. 133, & des cabas inférieurs pour la bonté à ceux de Rome, *Ibid.*

TARENTUM, Ville de la Province *MESSAPIA* ou *JAPYGLIA* en Italie : aujourd'hui Tarente, Ville Archiépiscope de la terre d'Otrante, au Royaume de Naples. Caton célèbre ses Poiriers, Chap. 7, & ses Cypres, Chap. 151. Mais voyez la Note seconde de ce Chapitre.

TELANA (FIGUS) Chap.

8. Nous ne connoissons point le Pays qui a donné son nom à ce figuier.

VENAFRUM, Ville de la Province *CAMPANIA* en Italie : aujourd'hui Vénafro, Ville Episcopale de la Terre de Labour, au Royaume de Naples. On y vendoit, du temps de Caton, des pelles & des tuiles, Chap. 135. On y faisoit des cables, *ibid.* Les terres des environs de cette Ville étoient excellentes, Chap. 136, & sur-tout pour les oliviers, Chap. 146.

Fin de la Table.

ERRATA.

- P**AGE 12. *lig. 12.* ustensiles, *lisez* ustensile.
Pag. 33. lig. 2. faux, *lisez* serpes.
Pag. 37. lig. 23 & 24. hauteur, *lisez* largeur, & *lig. 24.* largeur, *lisez* hauteur.
Pag. 48. lig. 11. de chaque côté, *lisez* aux côtés.
Pag. 56. lig. 17. son, *lisez* leur.
Pag. 67. lig. 5. une, *lisez* un.
Pag. 81. lig. 9. l'une de l'autre, de façon, *lisez* l'une de l'autre. Il faut.
Pag. 83. lig. 4. & 6. plant, *lisez* pépinière.
Pag. 85. lig. dern. d'Ouest, *lisez* Favonius.
Pag. 152. lig. 6. avant deux doigts, mettez un pied &.
Pag. 154. lig. pénult. soïn, *lisez* foin.
Pag. 200. lig. 8 & 9. extérieure, *lisez* extérieur.
Pag. 202. lig. 17. Fig. II, *lisez* Fig. IV.
Pag. 203. lig. 22. tours, *lisez* cours. *Lig. 32.* l'antérieure, *lisez* l'antérieur.
Pag. 204. lig. 21 & 22. aboutées, *lisez* abouties.
Pag. 207. lig. 31. largeur, *lisez* longueur.
Pag. 210. lig. 17. après appercevoir, *lisez* qu'ils ne gênent point, & *lig. 34.* le Cable, *lisez* l'Arbre.
Pag. 211. lig. pénult. après en fit, *lisez* toujours.
Pag. 212. lig. pénult. MILLARIUM, *lisez* MILIARIUM.

A P P R O B A T I O N.

J'AI lu, par ordre de Monseigneur le Chancelier Garde des Sceaux, un Ouvrage qui a pour titre : *Traduction des Auteurs Latins sur l'Agriculture & l'Art Vétérinaire*, & n'y ai rien trouvé qui puisse en empêcher l'impression. A Paris, le 16 Août 1770.

Signé, BOURGELAT.

P R I V I L E G E D U R O I.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A Nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : S A L U T. Notre amé le Sieur FRANÇOIS - AMBROISE DIDOT, Libraire : Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public, une *Traduction des Auteurs Latins sur l'Agriculture & l'Art Vétérinaire*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilège pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le temps de six années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. FAISONS défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance : comme aussi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, ou faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit ouvrage, ni d'en faire aucuns extraits sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts, à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre

Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères; conformément aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance du présent Privilège; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de Copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, es mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier-Garde des Sceaux de France, le Sieur DE MAUPEOU; qu'il en fera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle dudit sieur DE MAUPEOU: le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expositant & ses ayant causes pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS que la Copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers, Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'original. COMMANDONS au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de haro, charte normande & Lettres à ce contraires; Car tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le douzième jour du mois de Septembre l'an de grace mil sept cent soixante-dix, & de notre règne le cinquante-cinquième. Par le Roi en son Conseil.

LE BEGUE.

C E S S I O N .

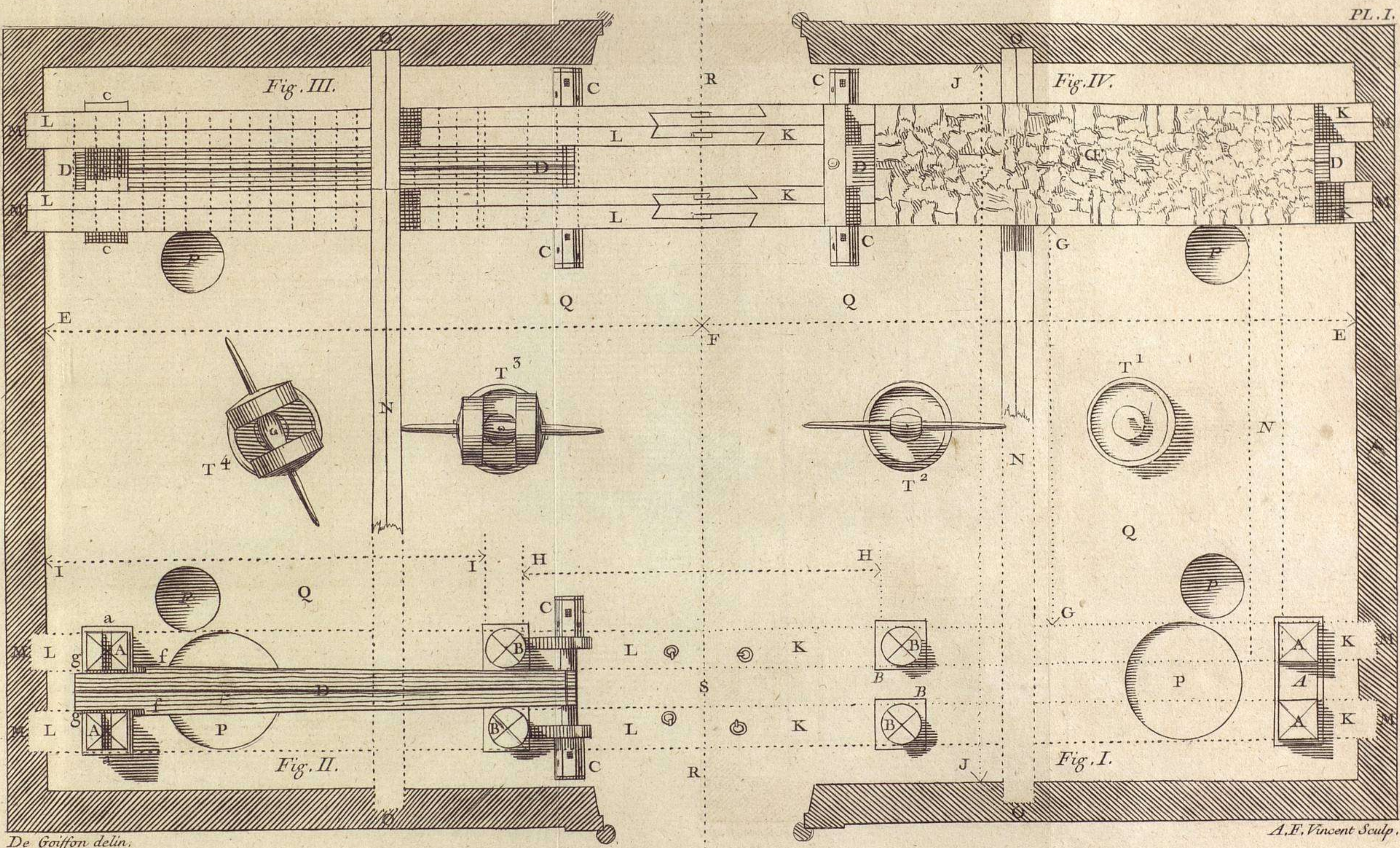
Je reconnois n'avoit aucun droit au présent Privilège, & qu'il appartient à M. PIERRE-FRANÇOIS DIDOT, mon Frere, A Paris, ce 15 Septembre 1770.

DIDOT, l'aîné.

Registré le présent Privilège, & ensemble la Cession sur le Registre XVIII. de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N^o. 1289, fol. 238, conformément au Règlement de 1723, A Paris, ce 19 Septembre 1770.

J. HÉRISANT, Syndic.

De l'Imprimerie de P. AL. LE PRIEUR, Imprimeur du Roi.



De Goiffon delin.

A. F. Vincent Sculp.

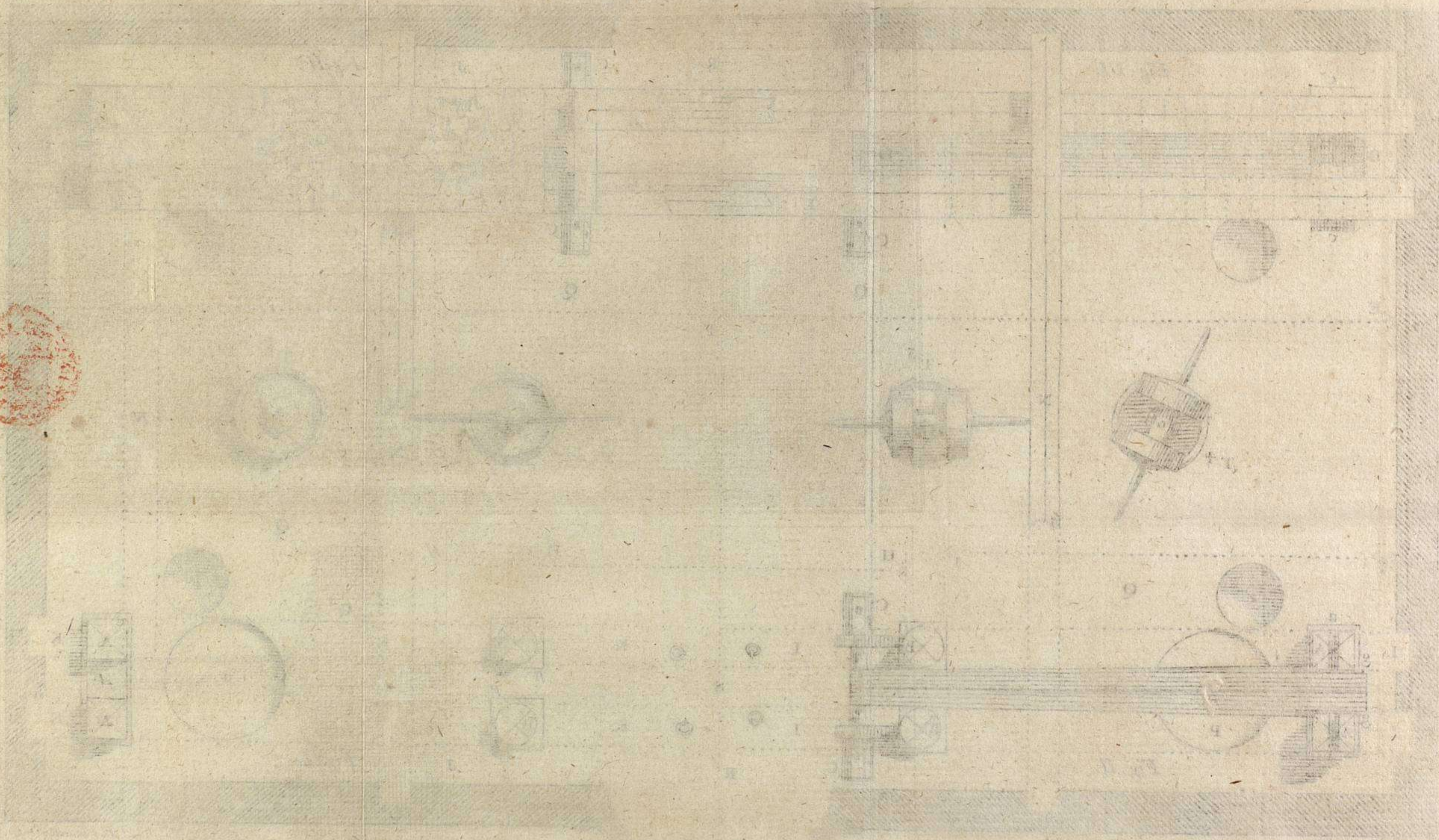
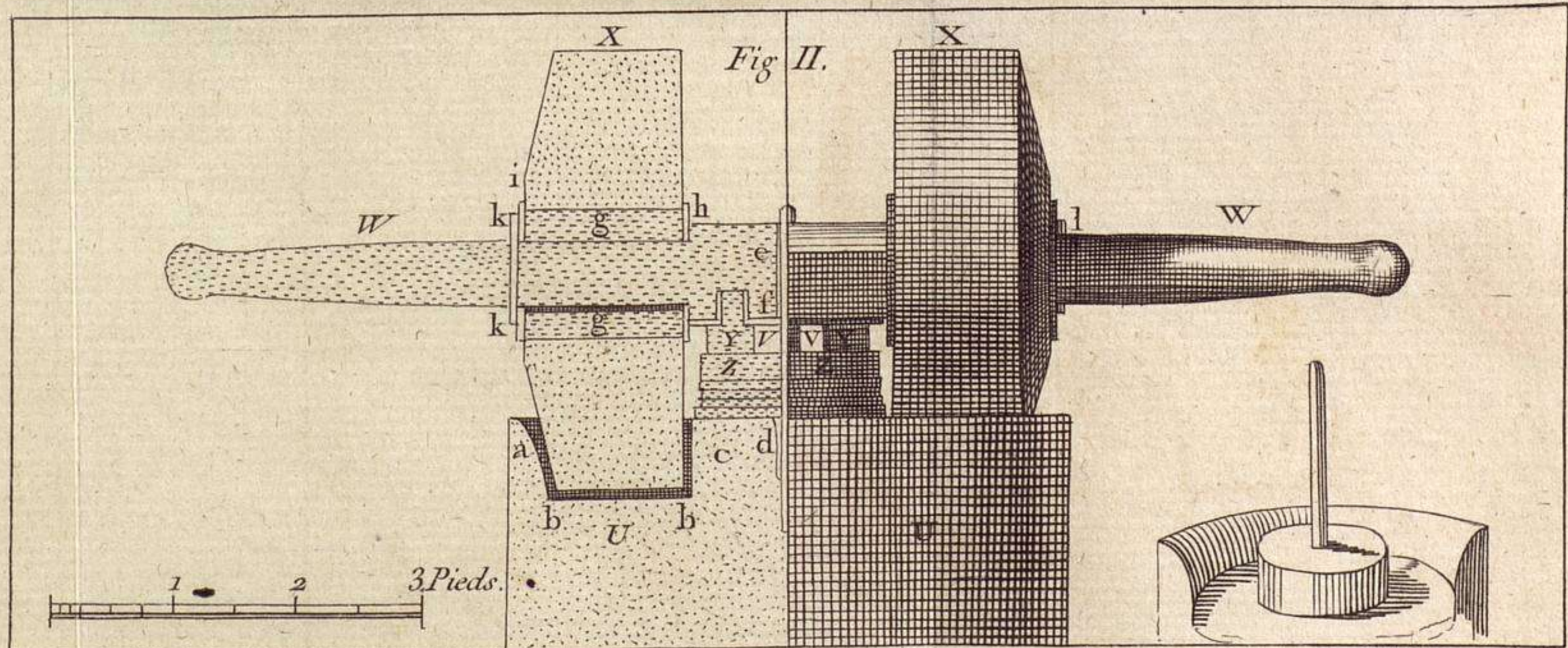
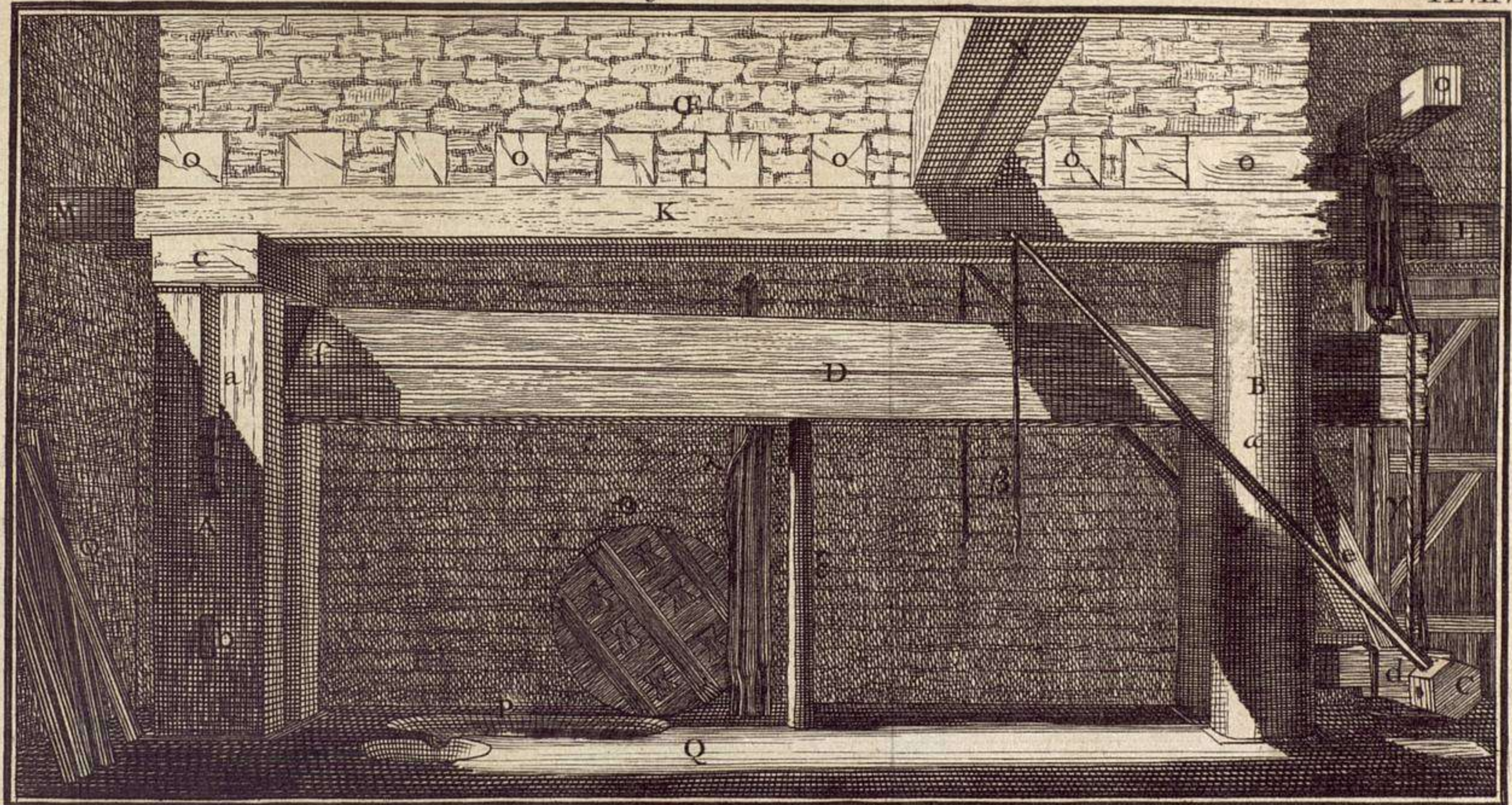


Fig. I.



De Gouffon delin.

A. F. Vincent Sculp.



T
BIBLIO

Dep.

Núm.

L' Econ.
de
Caton
To. I.

TOLEDO

BIBLIOTECA PUBLICA

Dep. 4:

Núm. 612