

Forme of Cury, 1390.

« Pur fait Ypocras.

Treys Unces de canell. Et iij unces de gyngener. spykenard de Spayn le pays dun deneres. garyngale. clowes, gylofre. poivr long, noiez mugadez. maziozame cardemonij de chescun i.qrt douce grayne de paradys flour de queynel de chescun dimid unce de toutes. soit fait powdour and serve it forth ».

(Trois onces de cannelle et 3 onces de gingembre. Pour un denier de spic nard d'Espagne. Garingal. Clous de girofle. Poivre long, noix de muscade. Marjolaine, cardamome, pour chacun un quart d'once. Graine de paradis, fleur de cannelle, de chacun demie once)

Le Ménagier de Paris, 1393.

« Pour faire ung lot de bon ypocras prenés une onches de cinamonde nommée longue canelle en pippe, avec une cloche de gingembre et autant de garingal, bien estampé ensemble, et puis prenés ung livre de bon çuquere : et tout cela broyés ensamble et destrempés avec ung lot du meilleur vin de Beaune que pourés finer et le laisser tremper ungne heure ou deux. Et puis le coullés parmy une chause par plusieurs fois tant qui soit bien cler ».

« Pour préparer de la poudre d'hypocras, prenez un quarteron de cannelle très fine éprouvée à la dent et un demi quarteron de fleur de cannelle fin, une once de gingembre de Mesche nettoyé et très blanc, et une once de graine de paradis, un sixième d'once d'un mélange de noix de muscade et de garingal, et battez le tout. Lorsque vous êtes prêt pour commencer l'hypocras, prenez une bonne demi-once de cette poudre et mélangez avec deux quarterons de sucre et une quarte de vin à la mesure de Paris. Notez que la poudre et le sucre mélangés font la poudre du duc ».

Recette d'hypocras du Viandier de Taillevent, cuisinier du roi Charles VII (XVème siècle).

« Pour faire une pinte d'ipocras, il fault troys treseaux synamome fine et pares, ung treseau de mesche ou deux qui veult, demy treseau de girofle et graine, de sucre fin six onces; et mettés en pouldre, et la fault toute mettre en ung

couleur avec le vin, et le pot dessoubz, et le passés tant qu'il soit coulé, et tant plus est passé et mieux vault, mais que il ne soit esventé. »

Les convenances de la table (XVème siècle)

Enfant, prens du vin et du pain / Ce qu'il souffist a ta nature, / Sans trop ne peu selon mesure, / Qui trop en prent est dit villain. (...)

Enfant, se tu bois de fort vin, / Metts y eaue attrempeement / Et n'en boy que souffisamment / Ou il te troublera l'engin.

Enfant, se tu es ung yvroigne / Par trop boire, il est deshonneste, / Et en auras mal a la teste, / Et puis après honte et vergoigne.

Enfant, garde que sur ton boire / Tu n'abondes trop en parolle, / Car la maniere en est moult folle, / Enfant de bien ne le doit faire.

Le Dit des trois dames de Paris (XIVème siècle)

Colin, Hauvis, Jetrut, Hersent autrefois avaient l'habitude de conter de belles histoires pour les fêtes et les veillées. Aujourd'hui partout à Paris, dans les maisons et dans les rues, on s'entretient de ce que firent il n'y a pas longtemps trois femmes. En quelques mots je le dirai si vous voulez bien m'écouter. Je ne ferai pas de mensonge : cette histoire est vérité pure; jamais en nul pays du monde n'arriva pareille aventure.

C'était en l'an 1320, au grand jour des rois de Cologne.

Le matin, avant la grand-messe, la femme d'Adam de Gonesse et sa nièce Marion Clippe voulurent aller à la tripe et y dépenser deux deniers. Elles partent sans plus tarder pour aller chez Perrin du Terne : c'était un nouveau tavernier. Et comme elles pressaient le pas, impatientes d'arriver, il leur advint de rencontrer dame Tifaigue la coiffière qui dit : « Je sais vin de Rivière si bon que tel ne fut jamais. En boire, c'est la vraie santé, car c'est un vin clair et brillant, fort, fin, frais, friand sous la langue, doux et plaisant à avaler. Où on en boit il faut aller : aucun vin n'aurait tel bouquet. Y resterait-on trois jours pleins, on ne saurait nous y trouver. L'hôte à chacune volontiers nous fera crédit de dix sous. - "Que celle qui parla si bien ait le corps béni et absous, répondit Margue; allons-y donc. S'il y fait bon, Dieu méconduise."

Toutes trois prennent le chemin de la taverne des Maillets. Avec elles vint un valet ; c'était le fils Drouin Baillet; grâce à lui, je connais l'histoire, car il leur servit à manger et leur apporta à leur gré tout ce qu'on peut trouver de bon. Il fallait les voir jouer des dents, emplir et vider les hanaps : en un rien de

temps, je crois bien, quinze sous furent dépensés. « Rien pour moi n'aura de saveur dans ce repas, dit Margue Clouve, si nous n'avons une oie bien grasse avec des aulx plein une écuelle.» Drouin enfila la ruelle, vacourant chez le rôtiiseur. Il prend une oie, et puis des aulx de quoi remplir tout un grand plat, et pour chacune un gâteau chaud; il ne s'attarde pas en route. Quel tableau de les voir tâter des aulx piquants et de l'oie grasse qui fut mangée en moins de temps qu'il n'en fallut pour la tuer !

Et Margue commence à suer, et boit à grandes hanapées. En un clin d'œil furent vidées trois chopines dans son gosier. « Dame, j'en atteste saint Georges, dit Maroclippe sa commère, ce vin me fait la bouche amère; ce que je veux, c'est du grenache. Me faudrait-il vendre ma vache, j'en aurai au moins un plein pot. » Elle hele à grands cris Drouin et lui dit : « Va nous apporter, pour nous ragaillardir la tête, trois chopines de bon grenache. Garde-toi de nous faire attendre. Apporte des oublies, des gaufres, amandes pelées, du fromage, des noix, du poivre, des épices, que nous en ayons à planté pour florins et pour gros tournois. » Drouin galope et elle entonne par jeu une chanson nouvelle! « Commère, menons grande joie ! Le vilain paiera la dépense mais au vin ne goûtera pas. » Chacune ainsi prend du bon temps. Drouin apporte le grenache et le verse dans les hanaps : « Ma commère, buvons-en bien, dit Marie à dame Fresens. C'est du vin, pour garder sa tête, bien meilleur que le vin français. » Chacune de lever son verre. Aussitôt, en un tournemain, tout fut lapé et englouti. « Ce méchant pot est trop petit, dit Marion, par saint Vincent, et vraiment nous n'avons pas peur de boire le quartier d'un cent. »

Je n'ai fait que goûter au vin. J'en veux encore, il est si bon. Va, Drouin -- Dieu te vienne en aide! -, et rapporte-nous-en trois quartes. Avant que tu partes d'ici tout sera lampe. » Drouin court; il revient le plus tôt qu'il peut et donne à chacune son pot. « Tiens, camarade bienvenu, mange un morceau et bois un coup.

Cela vaut mieux que vin d'Arbois ou que vin de Saint-Emilion. - C'est bien vrai, répond Marion. Que mon pot soit plein jusqu'aux bords, bientôt il n'en restera goutte. - Que tu as la gorge gloutonne, dit Maroclippe, belle nièce! Je ne le boirai pas d'un coup, mais le boirai à petits traits, pour mieux le garder sur la langue. Il est bon de faire un soupir un instant entre deux lampées : ainsi plus longtemps reste en bouche la douceur du vin et sa force. »

Chacune se met en devoir d'engloutir son pot de grenache et personne ne pourrait croire comment elles s'y employèrent.

Du matin jusqu'à la mi-nuit elles menèrent vie joyeuse, ayant toujours le hanap plein. « Je voudrais m'en aller dehors, dit Margue Clippe, dans la rue danser sans que nul ne nous voie. Cela couronnera la fête. Nous nous découvrirons la tête et mettrons notre corps à l'air. - Vous laisserez ici vos robes, dit Drouin, en guise de gage. » Et Drouin les pousse dehors chantant chacune à pleine voix : « Amour, au vireli m'en vais »... Leurs pauvres maris les croyaient toutes trois en pèlerinage...

Les trois commères, que Drouin a déshabillées pour s'approprier leur garde-robe, gisent ivres mortes dans la rue, « plus embouées que pourceaux » : spectacle qui attire les badauds.

On finit par les porter au cimetière des Innocents où on les enterre. La nuit venue - il est surprenant qu'elles n'aient pas été étouffées! - elles se raniment, réussissent à se dégager et font quelques pas; se croyant encore à la taverne, elles appellent Drouin : ~Drouin, qu'es-tu donc devenu? Apporte trois harengs salés et un pot de vin, du plus fort, et ferme la grande fenêtre. Surprises par le froid, elles s'évanouissent. Les retrouvant au petit matin, celui qui les a enterrées pense que ce sont des diabesses : « Tout le cœur du ventre m'en tremble !~ dit-il.

Les trois dames finissent par s'enfuir et chacune regagne son « refuit » - son refuge.

(MR, III, 73.) Extrait de « Fabliaux » Edition de Gilbert Rouger Folio Classique

Nicolas de Bonnefons, Les délices de la campagne, suite du Jardinier françois, ou est enseigné à préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croît sur terre, dans les eaux. Dédié aux dames ménagères, seconde édition augmentée par l'auteur, 1655.

DV VI N

CHAPITRE XXXVII

Les Vins qui se boivent à Paris y sont apportez de diverses contrées tant de France que des pays estrangers, chaque canton en produisant de différents gousts et séves, blancs, dorez, paillets et rouges.

Ceux à qui les frians donnent leur voix pour les plus naturels et les plus agréables par dessus tous, viennent de Bourgogne et particulièrement des environs de Chably, ce n'est pas pourtant qu'il n'y ait des vignobles autour de Paris qui ne soient en estime ; mais soit que le climat ou que l'assiette y contribuent, les autres sont de plus sévez et mieux fournis ; les nostres paroissans menus auprès d'eux, quand ils sont confrontez par les gromets.

Vin paillet et tendre

CHAPITRE XXXVIII

La meilleure façon que l'on puisse donner au Vin pour le faire excellent et paillet est d'apporter les grappes sans les meurtrir ou escacher, et les mettre tout d'un coup sur le pressoir, les faire fouler et en presser le marc une fois seulement, sans le tailler ; puis l'entonner à l'instant, emplissant les tonneaux si haut, qu'en bouillant ils jettent leur escume par dessus ; et les remplissant souvent, afin qu'ils se nettoient bien de leur escume.

Vous pourrez faire des pastez de terre grasse autour du trou de la bonde pour empescher la perte de beaucoup de vin qui se respandroit en bouillant et si vous osez la plus grosse escume à mesure qu'elle sortira, il ne sera si longtemps à bouillir.

Quand il sera en repos, vous le remplirez tout plein et le couvrirez avec des feuilles de vigne et du sablon par dessus pour le garentir de l'évent jusques à ce que vous vouliez bondonner vos tonneaux.

Vous observerez deux choses très nécessaires, l'une de tenir toujours le vin bien couvert car pendant qu'il est dans sa chaleur il est fort susceptible à prendre de l'évent ; et l'autre de ne le remplir que de vin qui ait bouilly, à cause que le moust (ou vin doux) le feroit recommencer à bouillir.

Si vous voulez faire une cuvée entière de vin paillet et qu'il soit tout égal, vous foulerez les raisins dans une petite cuve où recevoir et mettrez le clair dans la grande cuve, avec le premier vin de pressoir que vous tirerez du marc ; et quand il voudra commencer à bouillir et que son escume sera montée, vous le retirerez par la Cane et l'entonnerez, emplissant vos futailles à vos futailles à trois doigts près de la bonde, et le couvrirez avec des feuilles et du sablon pour luy laisser passer sa plus grande chaleur ; puis vous le remplirez, comme j'ay dit cy-devant.

Cette manière de faire du vin est bonne aussi pour oster la plus grande partie de la lie ; mais je tiens que le vin perd beaucoup de ses esprits, en quoy gist si

bonté ; car c'est une espèce de fralatage ou changement de tonneau, qui diminuë, et affoiblit nos vins d'autour de Paris ; pour les vins puissans qui viennent és climets chauds, cela leur donne plutost un agrément, d'autant qu'ils sont deschargez du plus grossier de leur lie ou fece.

Le marc qui n'aura point esté taillé, sera mis avec le vin que vous voudrez faire cuver, si vous n'en faites de la picquette à part, pour la boisson commun ; et pour faire cette ou picquette ou picasse, vous y mettrez de bonne eau tant et si peu que vous voudrez qu'elle soit bonne, remuant bien le marc qui sera dans la cuve, ou là elle s'eschauffera, et boüillira comme de franc vin, mais non si promptement.

Le vin le plus excellent se fait avec les raisins qui meurissent de bonne heure, qui sont les plus doux au goust, et qui escachez dans les mains gluent davantage ; le meilleur raisin des environs de Paris est celui que l'on nomme franc Morillon, et en Bourgogne le Pinot.

Vin de Mère-goutte ou de Rose

CHAPITRE XXXIX

Si vous voulez tirer du vin bien délicieux de vos grappes, mettez-les dans la cuve sans fouler, laissez-les un peu mijoter, puis ouvrez la cane ou fontaine et retirez le clair qui en pourra sortir sans fouler ; ce sera le plus excellent de vostre vin, lequel n'aura que fort peu de couleur ; mais aussi vostre cuvée en sera moindre en bonté, d'autant que c'est le plus subtil esprit qui en sort.

Les raisins blancs qui meurissent de de bonne heure et qui sont de bonne nature à faire du vin sec, peuvent estre meflez avec les rouges, pour rendre les vins encore plus paillets, ainsi qu'il se pratique à Beaune, Chably, Tonerre et aux environs, d'autant qu'ils luy donnent une pointe très agréable qui chatoüille le goust plus sensiblement que les rouges tous seuls.

Du vin ferme ou de garde

CHAPITRE XL

Il se fait en le laissant tant plus cuver, que plus vous le voulez ferme ; mais on pourroit aller jusques à l'excès, et faire perdre au vin toute la grâce qui luy est nécessaire ; c'est pourquoy nous nous y gouvernerons selon les années, et ferons distinction des complans ou espèces de raisins.

Pour les années, il s'en rencontre qui font les vins plus rouges les unes que les autres ; ce que vous appercevrez dès en foulant les raisins s'ils teignent les jambes des fouteurs, en ce cas là vous les laisserez moins cuver ; si au contraire les jambes des fouteurs demeurent sans se teindre, non plus que s'ils les avoient lavées dans l'eau, alors vous luy donnerez de la cuve plus longtemps.

Quand la vigne ne se dépouille point de les feuilles, mais qu'elle demeure couverte jusques dans les vendanges, les grappes se font mieux dessous, et prennent plus de couleur, que quand par sécheresse ou petites gelées, elle se dépouille, et c'est ce qui fait que les vins sont moins chargez de couleur ; à cause que le soleil et l'air dessèchent les grappes sans meurir ; ce qu'elle ne fait pas quand elle demeure couverte, pourveu qu'elle ne soit point trop maigre de fumier et qu'elle ait eu toutes ses façons en saison.

Si vous voulez que les Grappes s'amolissent et se mettent bien en vin ; il faudra environ quinze jours avant la vendange faire donner un labour à la vigne ; cette despence récompensera au double les frais que vous y aurez faits par le rapport que vous en tirerez.

Pour les complans, si la vigne est toute de franc morillon, le vin prendra beaucoup plus de couleur que si elle estoit meslée d'une infinité d'autres sortes de complans, desquels aucuns ne rougissent point entièrement.

La meilleure façon de faire le vin cuvé est, qu'après que vous aurez fait apporter les grappes les plus entières qu'il se pourra, que vous les faciez descharger dans une petite cuve d'environ quatre à cinq muids, que l'on les foule, et que l'on verse à mesure le clair dans la grande cuve, puis estant bien foulées que l'on y jette aussi le Marc et ainsi recommencer tant que vostre cuve soit pleine à six pouces près du bord pour le laisser hausser dans la force de son bouillon sans répandre ; quand il sera bien levé, vous ferez un trou de guiblet dans le milieu de la cuve entre deux cercles et gousterez s'il tient de la cuve (c'est à dire s'il a perdu sa douceur) en ce cas vous le retirerez, et l'entonnerez dans les vaisseaux en mettant à autant du premier retiré comme du pied de cuve, pour les éгалer et y laisserez du vuide suffisant pour y couler ce qui sortira du marc quand vous le ferez presser, qui sera le plustost que vous pourrez, sans le laisser eschauffer ny aigrir dans la cuve.

Il y en a qui se contentent de retirer leur vin quand l'aisne est montée ; et que le vin peut seulement couler par la cane sans s'arrester, craignant de luy donner trop de cuve et de couleur, ne se soucians pas s'il a encore sa douceur ou non ; mais ils gastent leur vin car ils en rompent le fumet qui fait

fermenter le vin, cela est cause qu'il a un goust mollasse qu'il garde toujours ; il vaudroit mieux qu'il fust fait sur le pressoir que d'avoir esté mis pour cuver et ne luy laisser faire son effet.

Vous ne mettez dans le bon vin le dernier pressoirage, à cause que l'on a taillé les pépins et rafles des grappes qui donnent au vin cuvé un goust âpre et rude ou dur ; mais aussi il s'en conserve bien plus longtems. Les vignes qui sont maigres et claires (c'est-à-dire ausquelles on ne met que fort peu de fumier et qui ne sont pas plantées à la moitié de ce que la Terre pourroit porter) font le plus puissant et plus haut en sève que celles qui appartiennent à de bons mesnagers qui les fument et font fossiller souvent ; mais aussi en récompense de la despannce qu'ils y auront faite, ils recueilleront au double ou quadruple plus que les autres.

Ceux qui ont beaucoup de vignes font de meilleur vin que les pauvres vigneronns qui n'ont autre commodité pour fouler que des petits cuviers où ils patroüillent le peu de vin qu'ils recueillent et dans ce reversage et tripotis en abreuvant leurs cuviers, ils dissipent les plus subtils et meilleurs esprits de leur vin ; c'est pourquoy vous en achetez toujours aux plus grands champniers et outre cet avantage qu'il sera meilleur, vous pourrez encore choisir sur le tout.

Du vin blanc

CHAPITRE XLI

Le meilleur complant de raisins blancs pour faire le vin sec, c'est le meslier, la beaune et le Fromentier ; les francs muscats, muscadets, genetins, chasselats, & autres qui ont le grain plus charnu, sont bons à faire les vins doux et bourus. Pour faire le vin sec, il faut cueillir le raisin blanc à l'issue de la vendange des rouges, le fouler dans une cuve qui ne serve qu'aux blancs et laver bien le pressoir avant que d'en presser le marc, de crainte qu'il ne prene quelque teinte du rouge ; puis jeter tout dans la cuve et le laisser bouillir jusques à ce qu'il ait perdu sa liqueur ou goust de moust, comme j'ay dit au vin cuvé : ce vin sera bon à remplir les vins rouges, il leur donnera la pointe ou la vigueur qui les fait tant estimer des marchands ; ils seront bons aussi pour les taverniers qui donnent de la cuvée de deux (c'est à dire qui meslent le blanc avec le clairet d'autant que tels vins s'esclaircissent et se purifient et se rendent bien naïfs pour faire les agréables vins paillets.

Pour les vins doux, bourus et qui ont de la liqueur, il ne les faut vendanger qu'aux premières gelées et quand la feuille chet, ils en sont plus forts et mieux

nourris que les vendangez de bonne heure, qui de nécessité ont toujours de la verdeur.

Ces vins ne veulent point cuver pour estre excellens, mais estre faits comme les paillets ; zt si vos futailles sont bien fortes, le plustost que vous les pourrez bondonner est meilleur, car il se dissipe moins d'esprits. Pour donner un goust de muscadet à du vin blanc, il faut mettre quinze ou vingt grains de graine de grande Orvalle ou Orminum, lesquels vous enfermez dans un petit sachet bien long ; et le laisserez pendre dans le tonneau, pour le retirer quand vostre vin aura assez pris de goust, qui sera sept ou huit heures après.

Les Allemans pour conserver la bonté de leurs vins blancs de Rhein ensouffrent leurs tonneaux auparavant que de les entonner ; ce qu'ils font en mettant dans leurs tonneaux, par le trou de la bonde, un linge blanc de six poulces de long sur trois ou quatre de large, lequel estant ensouffré, le laissent pendre attaché à un cloud, puis ils l'allument ; en bruslant, il parfume si abondamment tout le tonneau qu'il se suffoque de sa fumée et s'esteint de luy mesme ; alors saut bien boucher le tonneau pour le faire parfumer partout puis retirer ce qui reste du linge bruslé pour entonner le vin promptement et le couvrir comme cy-dessus avec feuilles et sablon. Lors qu'il aura bouilli, le faudra bien bondonner et au bout de dix jours il sera clair ; si vous roulez le tonneau deux ou trois jours il se fera bouru et se conservera jusques en juin, auquel temps il s'esclaircira derechef mais il le faudra boire promptement.

De la garde des vins

CHAPITRE XLII

Pour conserver les vins dans leur bonté, il faut que les futailles n'ayent aucun goust de fust ou moisi et d'autre mauvaise odeur ; que les caves soient fort fraîches et que les portes, fenestres et soupiraux en soient petits pour conserver la fraîcheur, mesme il faudra les boucher entièrement pendant grandes chaleurs ; qu'elles soient du éloignées du grand bruit comme de cloches, charoys, forgerons et autres, loin aussi de toutes mauvaises odeurs comme latrines, esgouts et autres infections ; en tenir les portes fermées et n'y hanter qu'au sujet du vin, estre bien soigneux qu'elles soient souvent baliées, qu'il n'y croupisse ny eau ny vin répandu et tenir toujours les vaisseaux bien pleins, ne les perçant et goustant qu'en la nécessité. Quand vous les remplirez, qui sera tous les deux mois, choisissez toujours du meilleur pour le remplissage, qu'il soit un peu plus ferme que ce que vous remplirez ; si vous

n'en avez pas beaucoup à remplir, vous prendrez de celui que mettrez en perce et dès aussi-tost que vous y aurez mis la canelle, sans attendre qu'il soit au bas ou en évent.

Au temps que la vigne est en fleur, et alors que les raisins commencent à prendre couleur, il n'y faut aucunement toucher.

Vous ferez boire les plus foibles et débiles les premiers, réservant les fermes pour les derniers.

Pour tirer le vin, vous ne luy donnerez point de vent s'il se peut ; si vous estes obligé d'en tirer beaucoup, vous percerez un trou de guiblet près du bondon, mettrez dans ce trou un gros grain de sel, un morceau de papier et une poignée de sablon par dessus, sans vous servir d'un fosset qui se peut oublier à fermer par mesgarde, par lequel le vin répandroit, ou prendroit de l'évent.

Quand vous cesserez de tirer à un tonneau, soyez soigneux de le bien boucher, jusques a ce que vous le vouliez défoncer et oster la lye, car l'air le feroit moisir et empuantir, le perdant entièrement et le rendant incapable d'y pouvoir mettre du vin sans qu'il se gastât ; ou bien si la lye ne seichoit, il s'y engendreroit des moucherons qui en peu de temps produiroient des vers et pourriroient la lye, qui est encore pis ; les lyes seront mises toutes ensemble dans l'un des tonneaux, pour estant reposées, en tirer ce qui y peut rester de vin, qui vous servira à mettre dans le vinaigre, ou à cuire le poisson.

Vous pourrez adjoûter à la bonté du vin beaucoup d'ingrédients qui servent à l'odeur et au goust, comme du jus de framboises, de l'eau de vie, du sel quand le vin bout dans la cuve, y en mettant une livre pesant pour chaque muid ; des peaux d'orenges seiches, de la canelle, du cloud de girofle et autres, lesquelles drogues vous mettrez dans un petit sachet de linge, long comme le doigt, qui sera attaché à un cloud et pendra dans le tonneau sans toucher au vin ; de la graine de grande Orvalle, ainsi que j'ay dit cy-devant, pour luy faire sentir le genetin et encore une infinité d'autres meslanges, inventez par le caprice des hommes ; mais tous ces ragousts ne font que déguiser le vin sans en augmenter la bonté.

Si vous voulez prendre une pinte de bonne eau de vie rectifiée et y mettre infuser au soleil autant de framboises bien meures, puis au bout de huit jours espreindre les Framboises et passer le tout, le mettre dans une bouteille de verre, la bien boucher et garder cette liqueur ; quand vous vous en voudrez servir, il faudra en degoutter un peu dans une bouteille et la retourner de tous costez afin qu'elle soit parfumée de ce bon goust, puis emplir la bouteille du vin ordinaire pour estre beuë à l'instant.

Quand le vin a de l'évent ou quelque autre mauvais goust, vous luy en diminuerez beaucoup si vous le ventousez en prenant un pain sortant du four, lequel vous ouvrirez et en mettrez la moitié sur le trou de bonde ; ce pain chaud attirera la mauvaise qualité du vin.

Les grandes chaleurs et tonnerres sont extrêmement contraires aux vins, particulièrement aux paillets et les font tourner, surmonter, pousser, canoner et aigrir s'ils ne sont dans de bonnes caves bien profondes dans lesquelles le vin se gardera longtemps s'il a esté façonné avec grande propreté ; et pour prévenir en quelque façon cette perte et déchet de vin, il faudra sur chaque tonneau mettre un barreau ou quelque autre grosse pièce de fer, d'autant qu'il y a une vertu naturelle dans le fer qui résiste aux tonnerres et grandes chaleurs.

Quand la cave est bonne, les vins paillets se couvrent, c'est-à-dire qu'ils se chargent et prennent plus de couleur, qui est un très bon signe au vin ; mais au contraire, quand il pâlit et se trouble, c'est signe qu'il se veut gaster, c'est pourquoy on ne le doit garder mais le faire boire promptement.

Pour dégraisser du vin qui sera pesant et filera en le versant ; il faut prendre deux onces de belle colle de Poisson, la couper en fort petites pièces, puis la mettre fondre dans chopine de vin, sans la mettre sur le feu, la remuant plusieurs fois, estant fondue, la jeter dans le tonneau par le trou de la bonde, puis attacher une serviette au bout d'un bâton et bien remuer, tirer dehors la serviette une ou deux fois et la tordre pour oster ce qui y sera attaché et après laisser reposer le vin, il le clarifiera et sera sec.

Des rapez

CHAPITRE XLIII

Pour esclaircir promptement le vin, on se sert d'un rapé fait avec des copeaux de bois de hestre ou fouteau bien sec et tirez les plus longs que l'on pourra, avec la varlope d'un menuisier ; lesquels vous laisserez tremper l'espace de deux jours dans de l'eau, la rechangeant deux fois au moins par jour ; puis les égouterez et sécherez bien auparavant de les mettre dans le tonneau par trou de la bonde ; le vin s'esclaircissera en peu de temps et abbatra de sa verdeur s'il en a trop ; ce lavement de copeaux dans de l'eau n'est à autre fin que pour oster le goust du bois que vin prendroit ; un minot de copeaux sans fouler suffira pour un demy muid de vin.

L'on tient qu'en mettant un plein plat de sel sous un tonneau de vin, qu'il aide beaucoup à le faire éclaircir.

L'on fait aussi une autre sorte de rapé avec du meilleur raisin en prenant des plus belles grappes et coupant toutes les petites queues près des grains sans les crever ou égrainer et en emplir le tonneau tout plein que de l'enfoncer du dernier bout, si l'on ne se veut donner la patience de les mettre par la bonde, puis y verser de bon vin au sortir de la cuve et le laisser bouillir, l'emplissant et couvrant comme j'ay dit.

Les taverniers qui vendent au pot & débitent beaucoup ont toujours de ces deux sortes de rapez chez eux, celui de copeaux pour esclaircir le vin et celui de raisins pour fournir toujours aux achepteurs du vin d'un mesme goust ou boitte ; leurs copeaux sont tirez au gros rabot et sont plus forts que ceux que le bourgeois mettra dans quelques petites pièces de vin nouveau pour estre promptement en boitte ; mais ceux à qui il en faut toute l'année à cause du grand débit qu'ils en ont, il faut qu'ils ayent plusieurs futailles qui soient remplies de ces gros copeaux avant que d'estre enfoncez du dernier bout ; pour s'en servir de cette manière, qui est que deux ou trois jours après que leur Vin est encavé et que la plus espoisse lye est decenduë, ils percent leur vin et l'entonnent dans leur rapé de copeaux qui achève de l'esclaircir en bien peu de temps.

A mesure que ces rapez se vident, ils les remplissent, à cause que les copeaux ne s'en porteroient pas si bien s'ils les laissoient longtems en vidange.

Quand ils s'apperçoivent que rapez sont trop longtems à esclaircir le vin, ils jugent qu'ils sont trop pleins de lye ; alors ils les deffoncent et lavent bien les copeaux dans l'eau pour oster toute la Lye puis les mettent bien égouter et les relavent dans du vin clair pour les réenviner ; après quoy ils les font remettre dans leurs mesmes tonneaux bien lavez, puis servent comme auparavant ; ces rapez sont toujours de meilleurs en meilleurs jusques à ce que les copeaux se brisent en fort petites pièces qu'il faudra oster et des plus longs en continuer les mesmes rapez, de deux ou trois n'en faisant qu'un bon. Aux rapez de Raisins ils n'y mettent que du vin bien clair et les remplissent journellement parce que si l'on les laissoit en vidange, ils s'éventeroient et se gasteroient.

L'usage de ces rapez n'est à autre fin que pour entretenir toujours leurs chalands d'une mesme boitte.

Les religieux mendiants à qui l'on aumône du vin le mettent sur ces sortes de rapez pour le rendre tout d'un goût, quoy qu'il soit provenu de diverses sortes de vins et ces sortes de rapez sont meilleurs la seconde année que la première ».

