Réserve 815538

Excellent & moult

utile Opuſcule à touts neceſſaire, qui deſirent auoir cognoiſſance de pluſieurs exquiſes Receptes, diuiſé en deux parties.

La premiere traicte de diuerſes façons de Fardemens & Senteurs pour illuſtrer & embellir la face.

La ſeconde nous monſtre la façon & maniere, de faire confitures de pluſieurs ſortes, tant en miel, que ſuccre, & vin cuict, le tout mis par chapitres, comme eſt fait ample mention en la Table.

Nouuellement composé par maiſtre Michel de Noſtredame docteur en Medicine de la ville de Salon de Craux en Prouence, & de nouueau mis en lumiere.

A LYON
PAR ANTOINE VOLANT,
M. D. LVI.

VILLE DE LYON

Michel de Noſtredame medicin au Lecteur Beniuole ſalut.

Pres auoir cõſumé la plus grãd part de mes ieunes ans ô LECTEVR BENIVOLE en la pharmaceutrie, & à la cognoiſſance & perſcrutation des ſimples par pluſieurs terres & pays deſpuis l'an 1521. iuſques en l'an 1529. inceſſãment courant pour entendre & ſauoir la ſource & origine des plantes & autres ſimples concernans la fin de la faculté Iatrice: que apres auoir uoulu imiter la ſeule ombre de Paulus Aegineta, Non quòd uelim conferre magna minutis: mais tant ſeulement diray,

BIBLIOTH. DE LYON

Noſtradami laborem me noſſe, qui plurimum terræ peragrauit, Sextrophæa natus Gallia. que quand ſuis eſté au bout de mes huict ans accomplis & conſumés, me ſuis trouué ne pouuoir parfaitement attaindre en ceſte ſummité de la parfaite doctrine, ay fait, comme recite celuy qui eſtoit culmen linguæ Latinæ, diſant: Et egreſſus ſyluis uicina coëgi. & uins paracheuer mon eſtude iuſques à lheure preſente, qui eſt le trente un an de ma uacation, que tenons mil cinq cens cinquante deux. Et apres auoir ſoigneuſement & par frequent & continuel eſtude, ueu tous & un chaſcun les autheurs tant Grecs, Latins, que Barbares, tournés la plus grand part en langue Latine, & dautres mis en parole peregrine: & entre les autres matieres ay ueu ceux qui auoient laiſsé par eſcrit quant à la illuſtration de la face. Et pource que en hantant pluſieurs contrees meſmes la ou les femmes pour cauſe des annees accele

celerement passees uenoient secretemẽt & par une subtile industrie a cacher & occulter la principale partie du corps qu'est le chief, pour demonstrer par manifeste apparence que les applications mises à la face uenoient à deceuoir les ieulx des uoiants. Les dames que sont de face semblables à Phryne n'ont ia besoing d'user de cecy, or mis pour la entiere conseruation de leurs faces: mais qui sont beaucoup plus aagees, & que sont semblables à celles qui estoient au bãquet: ueritablemẽt celles ont biẽ affaire de bien uoir & prescrutter soigneuse mẽt cecy: mais que tel incõueniẽt ne leurs aduiẽne pas. Et iay cogneu de grãds personnaiges en diuerses regions qui continuelement faisoient & usoient de la plus grãd part de telz affaires, que pour uiel les qu'elles fussent elles faisoient comme Proteus, qui changeoit de face quand il uouloit. Et apres que tous les liures aumoins de ceux que ma faculté & puis-

ſance pouuoit ſatisfaire ſi nay ie iamais peu trouuer de telles choſes que ſont icy comprinſes : car en parlant de la beauté & illuſtration du uiſaige, qui a dit une, & qui un'autre: mais la plus grand part de ceux qui penſoient bien rediger par eſcrit, ont mis unguẽts, liminents, & huyl les: & ny a rien au monde que rende plus le uiſaige brun & machuré que telles applications, ou il ſeroit bien poſsible quil ſen ſont deportez bien legierement, ou qui lont uoulu taire: Ie ne dy pas quil ne ſoient eſté pluſieurs qui auoient la parfaite cognoiſſance de toute la doctrine de medicine, & toutesfois ilz ont ignoré cecy. auſsi pareillement quilz ſe ſont excuſez que ceſtoit plus ouuraige de femme que faculté de medicine, que ie les ay bien ueuz ſelon mon pouuoir : quant aux anciens du temps des Grecz, cela eſt trop certain quilz en uſoient autant ou plus que au temps preſent : mais que la plus grand part des femmes le faiſoit,

non

non de mettre la main à la plume. Et du temps du ſiecle Romain cela eſtoit plus frequenté que n'eſt de preſent. & ſi lon ueult dire, que telles beſoignes neſtoient encores en lumiere, Marc Varron n'aſ= ferme il pas que dedens mille ans ac= complis & reuoluz tous les ſcauoirs et artifices feurent paracheuez, combien que iournelement ſe treuuent de nouuel= les inuentions, & ſont du temps preſent en la faculté de medicine que ne font in= ceſſãment que eſcrire, & quoy ilz ne di= ent rien quil ne ſoit eſté ia long tẽps dit. & ſont pluſieurs quil ne font autre cho= ſe que de prendre des uns & des autres meſmes de ceux qui ont eſcrit ont tourné de langue Arabique deſpuis cinq cens ans en ça que les bonnes lettres eſtoient demy enſeuelies. & quoy les tournent en un langaige plus aorné & plus eloquẽt: mais ſi uous uoulies les faire eſcrire ſans uoir les Barbares quilz dient, ilz ſeroiẽt bien empeſchez: uray eſt que maintenãt

que la uraye langue Attique eſt ſuſcitee, ilz ſe tiennent tant grand nombre de ſcauants, qu'a peine du temps du ſiecle de Platon eſtoient plus parfaitz en toute erudition quilz ſont de preſent. Encores nay ie point ueu aucun qui ayt aſſailly tel le petite charge, que quand uiendra entre les mains de quelquun qui n'aura pas accouſtumé de mal parler, ne uiendra pas a uituperer du tout noſtre exigue labeur, car en aiant ueu quelques uns qui ſe ſont meslez de parler de la illuſtration de la face, & en ont parlé cõme à demy ignorants, & quant aux odeurs & ſenteurs ilz ont bien monſtré quilz nauoient iamais usé de pluſieurs choſes inutiles, quilz ont mis & laiſſé par eſcrit, car un qui ſeroit uerſé en telz affaires, & uerra l'un & l'autre, dira que l'on la ueu, & l'autre la ouy dire. Parquoy conſiderant pluſieurs auoir eſté abuſez par une ſimple lecture, & croiant l'effect contenu eſtre uerité, bien ſouuent ſe ſont trouuez

trom

trompez, ou poſsible que celuy qui redigeoit par eſcrit quelque aſſeuree experience combien quil ne leuſſe iamais experimentee, ſi eſt ce quil la uenoit autant aſſeurer comme ſil euſſe ſus ſa perſonne tentee. Et ſi ay ueu quelques receptes concernants le fait interieur du corps humain, que telle preſcription eſtoit certiorce par pluſieurs uenant de degré l'un à l'autre, & d'eſcrire les matieres que le perſonnaige par diuers pais à uſé, faiſant parfaite diſtinctiõ ſupputee par ſymmetrie du tẽps de l'eage du mal, et la qualité des ſimples lon peut plus facilement attribuer foy & eſtude, ueu que apres la long eſtude, la dangereuſe exercitation, l'experience perilleuſe à eſté par long temps conſumee à celuy que non pas à tel par moyen dun parler affecté, dune treſeloquente phraſe, dune grace ſinguliere à rediger par eſcrit, que moyẽnant la multiplication de ſa doctrine ſon engin treſſubtil auroit mis par eſcrit tant

BIBLIOTH. DE LA VILLE LYON

ſeulement ce quil auroit trouué inſeré par pluſieurs & diuers autheurs. Si eſt ce que durant ſa uie n'auoit iamais rien experimenté: & pour parler de ceulx qui ont tresbien mis leur dire par eſcrit, Pline qui eſt un locupletiſsime autheur toutesfois & quil allegue Cornelius Celſus, il ne la onques recité au nombre des Medicins, mais des autheurs: combien urayement que ledit Celſus aye ſi bien parlé de toute la faculté de Medicine, que la plus grand part des perſonnaiges doctes par la tranſmutation Pythagorique luy trãsfeirent l'ame de Pythagoras, comme de Cicero à Longolius: & ſi eſt ce combien quil aye tant bien dit ou il ny a rien à redire: pluſieurs ueulent affirmer quil n'exercita iamais la faculté de Medicine & de mieux dire en Latin il n'eſt poſsible. Venons à ceux de noſtre temps, Eraſme en reuenant de Veniſe qui eſtoit auec Alde grand amy de Marcus Muſurus, & d'Ambroſius Leo de Nolle

Nolle ſen retournant en France, & paſſaut à Ferrare parla à Nicolas Leonicenus home ſcauant & docte en toute erudition, & qui continuellement translatoit & compoſoit œuures en la faculté de Medicine, luy demanda ueu quil eſtoit tant ſcauant en la dicte faculté, pourquoy il ne pratiquoit & uiſitoit les malades: & il luy reſpondit comme il auoit de couſtume ſaigement quil faiſoit beaucoup plus de profit & utilité de apprendre les autres en lyſant, que en exerceant, & moins de facherie: car il neſt poſsible que un perſonnaige qui a beaucoup de malades a ueoir, quil puiſſe ne eſtudier, ne rien eſcrire: & urayement ceux qui ont beaucoup eſcrit en aucune faculté, il n'auoient gueres de beſognes a faire, car leſperit de celui qui redige par eſcrit ne demande que pacification: ou il faudroit faire comme faiſoit Iulius Cæſar, qui eſcriuoit la nuict ce quil faiſoit le iour, toutesfois le Phœnix en la faculté

Iatrice

Iatrice qui eſt Hippocrates a tant diuinement eſcrit, quil n'eſt poßible à home de le ſcauoir imiter: ſi eſt ce que dens ſes œuures meſmes aux Epidemes il demonſtre clairement quil auoit beaucoup de malades a ueoir: nonobſtant il a eſcrit beaucoup: & luy attribuent on des œuures poßible que ſil eſtoit en uie, il en denieroit la plus grand part, combien quil ny a œuure que ne ſente la diuine doctrine Hippocratique: mais une fois moy eſtant Agen en Agenois pais de la Gaule Aquitanique, & auec Iulius Cæſar Squaliger home ſcauant & docte, un ſecond Marcile Ficin en philoſophie Platonique, bref un perſonnaige que ie ne le ſcaurois à qui accomparer, ſinon à un Plutarque, ou Marc Varron, quil affermoit que la plus grand part des œuures de Galien luy ſont eſté attribuees: uray eſt que i'ay auſsi tenu propos ſouuent à Franois Valeriolla, ie ne ſcay ſi le ſoleil à trente lieues à la ronde uoit un home

plus

plus plain de ſcauoir que luy, quil eſtoit en partie d'opinion que lon luy attribue quelques œuures quil ne feit iamais : cõbien que luy meſmes Galien aye mis par eſcrit ſon cathalogue, & la mode de lire ſes liures. En pluſieurs le ſouuerain ſoleil ne nous a il pas produict pour toute la Gaule uniuerſele, meſmes en la Gaule Belgique un autre Galien, que eſt Iaques Syluius: & en la Germanie Leonarthus Fuchſius, qui par l'excellẽce de leur eſtude ſe ſont preparés une immortalité, tant que leurs œuures leurs ont acquis une memoire ſempiternelle : que ſi leurs umbres deſcendreront aux champs Helyſiens, Galien les recognoiſtra comme uray & parfait ſimulachre de ſa propre effigie, quil n'eſt poßible à humain perſonnaige plus doctement eſcrire : & pluſieurs preſques innumerables eſpars par la Chreſtiente, qui continuellement tendent en ceſte fin de ſoy preparer quelque louange par labeur de leurs eſcritz

pour

pour eſtre a perpetuité glorifiez: mais ie me doute fort quil ne uienne le temps, que d'autant que à preſent ſe uoient de profeſſeurs en l'art Iatrice, que feront comme on feit au ſiecle Romain, que la cité demeurant cinq cens ans ſans quil y eut Medecin aucun, non pas ce croy ie, pour cauſe deux, mais pour occaſion de ceux qui l'exerceoiẽt, auſsi que pour le Fatum de Chryſippe, & pour les periodes des fieures par la profõnde philoſophie ilz affermoient les maladies eſtre pluſtoſt gueries, natura quàm arte, maintenant uous ne ſcaurics aller à ſi petit uillaige, que uous n'en trouues un. & en brief dautant que par aucun temps ilz ont eſte en grãde requeſte, dautant ſeront ilz à uil pris: & ſi uous uoules dire, ouy les Emperiques & ignorantz, mais bien les dogmatiques & rationaulx pour la trop grande multitude: toutesfois lon peut facilement apparceuoir que deſpuis un bien peu de temps les bonnes lettres commencent

mencent ſi bien a fleurir, meſmes deſpuis cent ans, quelque peu moyns, que la cité de Florence a produit une multitude de perſonnaiges tant ſcauantz en toute literature, que ie auſerois affermer ce preſent ſiecle regner la uraye langue Attique, que nous ne ſoions beaucoup redeuables à noz predeceſſeurs de nous auoir laiſſé par eſcrit tant de monumentz. Si ſommes, que par iceux nous comprenons leur temps, & conſiderons la future iacture des lettres, qui pourra tant auenir comme par conflagration, ou inundation, ou par ignorante negligence a eſté. I'ay uolué & reuolué poſsible non pas à ſuffiſance tant de uielles libraries ſi ie pourrois trouuer aucun autheur digne de foy, qui feiſſe mention de la matiere que i'ay redigé par eſcrit non. Ie penſe bien quilz en ont parlé, & ont uſé de pluſieurs ſortes de diſtillations du temps meſmes de Hippocrates, que quand il parloit de roris cyriaci, ou de manna

thur

thuris, ce n'eſtoit pas ce que pluſieurs ont entendu, mais ceſtoit autre choſe: car le ros cyriacus ce n'eſtoit autre choſe, fors que en diſtillant le benioyn il ſe uenoit eleuer une rouſee en haut, qui ſe uenoit a ſublimer, que ceſtoit cela: & manna thuris ceſtoit la rouſee qui s'esleue quand on fait l'huylle d'encens: car par lors (comme recite Herodote *&* Diodorus Siculus*) on uenoit embaumer les corps auec ſenteurs, & oindre auecques pluſieurs ſortes d'huylles: & la rouſee que s'esleuoit en le diſtillant lon le nommoit manna thuris. Ie ſuis ſeur que ie feray retirer le front à pluſieurs, qui poßible reiecteront cecy bien loing: poßible que ie feray l'ouuerture à quelquun qui ſen contentera. Auſsi i'ay uoulu icy mettre la uraye recepte du* Bourrax*, et pour ſatisfaire à pluſieurs qui ſe ſont fachez longuemẽt, quelle choſe pourroit eſtre le* Bourrax*, & les liures des abuſeurs alchimiſtes en ſont pleins: ſi eſt ce que iamais*

ie ny

ie ny trouuis recepte pour le faire qu'ilz ſoloient touſiours mesler auec l'alum: & auſuray parler l'alum ne tient rien du Bourrax: car la recepte que i'ay mis par eſcrit eſt la uraye & facile: & quil ſoit uray, lon le peut experimenter facilemẽt, qu'on trouuera mon dire ueritable: & poßible que quelquun pour moyen de la mienne ouuerture fera de luy pour ſenrichir: quant à moy i'ay uoulu que ce que ie ſcauois fut cogneu. Außi i'ay inſeré pluſieurs nouueaux fardz pour illuſtrer la face, ou telle partie du corps que lon uouldra: que ſi les ans ſe pouuoient ſi facilement cacher comme les macules, & les rides de la face, cecy ſeroit nommé pour un ſecond Aurum potabile: cõbien pour n'auoir guieres oblié i'ay inſeré une recepte, laquelle n'eſt de rien redeuable à l'Aurum potabile, que nonobſtant que Lucillius poëte Grec, qui eſtoit un grand mocqueur d'un chacun, peu diſcrepãt du maling Archilochus, uray eſt que Lucil-

liuſ à moquerie eſcriuoit,et Archilochuſ a mal parler,qu'une fois Lucilliuſ eſtant logé aupres dune dame de Leſbos,qui cõmenceoit fort a perdre ſa ieuneſſe,que ſe nõmoit Heliodora,que cõtinuellemẽt ne ſe faiſoit que lauer & farder,que par le moyẽ de telz lauemẽtz elle apparoiſſoit ieune,& ſe tenoit à Biſance, que de preſent eſt appellee Cõſtantinople, que par quelque deſpit que Lucilliuſ eut:& ainſi quil eſtoit couſtumier a mal parler, un iour que lon celebroit les Saturnales à Biſance,luy & quelquuns autres laruez ou maſquez luy preſenterent ceſt Epigramme que ſenſuit, que deſpuis Agathiuſ Scholaſticuſ la nous a laiſſee par eſcrit,que eſt telle.

Λουκιλλίου.

Τὴν κεφαλὴν βάπτεις, τὸ δὲ γῆρας οὔποτε βάψεις,
Οὐδὲ παρειάων ῥυτίδας ἐκτανύσεις.
Μὴ τοίνυν τὸ προσωπον ἅπαν ψιμύθῳ κατάπλαττε,
Ὥστε προσωπεῖον, κοὐχὶ πρόσωπον ἔχειν.
Οὐδὲν γὰρ πλέον ἐστί. Τί μαίνεαι; οὔποτε φῦκος,
Καὶ ψίμυθος τεύξει τὴν Ἑκάβην Ἑλένην.

Ces

Ces uers iadis furent tournez en Latin par Gaſpar Vrſinus Vellius conſellier à Viẽne en Auſtriche, qui un ſoir ſoy pour menãt le long du Dannube la terre ſe fendit, & tumba & ſe nya: & pour ſatiſfaire à quelqueſuns, nonobſtant quil ne touchat rien à la matiere, nous y uoulons inſerer le Latin, & puis le Frãcoys de noſtre traduction.

Infi-is ora dies nunquàm tinctura ſeniles,
Nunquàm rugoſas explicitura genas.
Deſine iam ſtibio facië depingere totam,
Ne laruã, haud facië quis putet eſſe tuã.
Nil reliquum. quæ eſt hæc Dementia: nam neque fucus,
Nec ceruſa Helenẽ fecerit ex Hecuba.

Combien que ne ſoions pas trop exercitez en la poëſie Francoiſe, ce nõobſtant auons traduict en Huictain.

HVICTAIN.

Combien que farde ta face enuiellie,
N'ayes ia peur qu'on en oſte les taches.
Puis que vielleſſe ainſi t'aſſaillie:
Il n'eſt beſoing qu'a mettre tu ne taſchès
A ton viſaige aucun fard que tu ſcaiches:

Qu'a tõ corps puiſſe dõner emblãchimẽt:
Car ſublimé,ne ceruſe,ne taſche
De rendre vielle,ieune par fardement.

Et pour ne facher le lecteur de trop lon=gue preface,nous ferons fin,& declaire=rons plus amplement dens le proœme du ſecond liure, auquel ſont contenues tou=tes les ſortes de faire confitures, que en=cores que ne ſoit pas grãd cas, pourroit obteſter quelquun, poßible il ſera bien agreable au commun populaire,& aux plebeies, qui uoluntiers ſont curieux de ſcauoir faire pluſieurs & diuerſes con=fitures:& nõobſtãt que Lucillius *qui e=ſtoit couſtumier de mal parler il mit ceſt epigramme a lencõtre de* Heliodore: *& außi il parloit que lon ſcait bien que l'oc caſion eſt au temps, & le temps neſt pas en loccaſion: car deſpuis que les premi=ers ans ſont paſſez,ilz ne retournent ia=mais:mais quãd le perſonnaige combien quil ſoit uiel,& ne ſe uoit point de poilz blancs quilz ſont teints:& le uiſaige re=*

uient

uient en ſa priſtine beaulté, lon ne ſe don ne pas tant de facherie: car Poßidippus quand il deſcrit occaſion par l'ouuraige de Lyſippus qui eſtoit ſouuerain ſcul= pteur, il ne defendoit pas que lon ne pro= curat pour ſa perſonne tant exterieure= ment que interieurement, mais ſon inten= tion ſeulle eſtoit de admoneſter les gens ieunes à uertu, & amaſſer des biens en la ieuneſſe, qui ſont les poilz deuant: car en la uielleſſe ſoy repẽtir neſt plus tẽps: car la ieuneſſe ne retourne iamais: par= quoy ſi par le moyen de doctrine, & par artifice ingenieux lon peut preſeruer le corps humain en uie en fleuriſſant eage: il ne faut donc pas uituperer ſi par medi caments exterieurs lon ſe ueut mainte= nir en uerd eſtat, que le perſonnnaige ſe uoiant ainſi ſouuentesfois ſe peut loger en plus haut lieu, & c'eſt par le moyen des fardz & emblanchimens, & auſſi par les bonnes ſenteurs que le perſonnai ge porte ſus ſoy dechaſſe mauluaiſe alei=

ne, dechaſſe loing les maux dangereux: & quand quelque diuorce par impotence eſt entre quelques uns, eſt ce mal fait de les pouoir aſſembler que pour le tout faire trouuer par eſcrit ceans dedens, & autres beuuandes amoureuſes, que par moyen de leur compoſition: & les uſant comme plus a plain eſt contenu dens ce premier liure, que à la parfin les effectz & operatiõs ſenſuiuẽt ex animi ſentẽtia. Lucretius antiquiſsime poëte Latin en uſe il pas de telle compoſition, mais mal pour ſa perſonne par trop longue retention, que ſil euſſe fait ſon remede. que il racompte, a ſtipulant à luy Marcille Ficyn ſus le cõuiue de Platon, en la ſeptieme oraiſon que fait Chriſtophorus Marſupinus prenant les parties de Alcibrades ne luy profita guieres: car il en moureut pour en auoir abuſé. lon pourroit dire que i'ay mis par eſcrit la deſcription daucunes huylles odorants, & ſont bien auſsi chiers quilz ſentẽt bon, & aucunes

eaues

eaues odorãtes compoſees par pluſieurs & diuerſes ſortes, & en ya de compoſees ſelon les pays & regions pour ſen aider en un pays, & un autre ſelon l'abondance ou cherte des ſimples: pourtant amy lecteur, ſi ceſte petite œuure ou ce labeur exigue neſt fait ne compoſé comme il te pourroit plaire, ſoit agreable tant ſeulement qu'il ſoit aſſes d'auoir accompli à la uolonté des femmes, que encores que naturellement ſoient belles & aggreables aux homes ſans rien auoir mis que leau claire paſſee par la bouche, ſi eſt ce quelles ne ſe cõtentẽt pas de leur naturelle beauté, & ſont contentes de ſcauoir quelque cas nouueau pour leur augmenter leur beauté. Auſsi que toute femme meſmes celle que fait ſouuent enfant ſe deſchet tout les ans de cinq pour cent, comme fait la caſsia fiſtula pour bon temps qu'elle aye: elle aumoins appete naturellemẽt, ſi augmenter ne peut, maintenir ſa beauté par lors quand elle

eſt de l'eage de dixhuit à uingt ans: ce qu'elle fera indubitablement iuſques à l'eage de ſoixante, en uſant bien & deuement de la compoſition du ſublimé, qui eſt icy dedens comprinſe, & miſe pour la premiere au premier chapitre: car ſi ledit ſublimé eſt fait comme il eſt eſcrit, indubitablement le uiſaige ſera preſerué en beauté longuement, & fera deuenir Hecuba en Heleine. Toy diſant à Dieu de ſaint Remy en Prouence dite Sextrophæa, ce premier iour d'Auril mil cinq cens cinquante deux, compoſé à Salon de Craux en Prouence.

*

LE VRAY ET PARFAIT Embelliſſement de la face, & ſouuerain emblanchiment du uiſaige, conſeruation du corps en ſon entier, contenant pluſieurs Receptes ſecretes & deſyrees non encores ueues.

*

Pour accouſtrer le ſublimé

CHAP. I.

POVR accouſtrer le ſublimé, lequel eſt le plus ſouuerain fard & emblanchimẽt de la face qui ſe puiſſe faire au monde, qui rend le cuyr auſsi blanc que neige, ſans gaſter ne tirer nullement le cuyr, ny gaſter ne corrompre les dents: mais rend vne ſouueraine ſplẽdeur naifue à la face, que ſe vne femme en vſe brune pleine de taches ou pannes, combien quel le fut de leage de cinquãte cinq ans la ren-

dra que le front & le ioues ſembleront leage de douze ans : tant ſouuerain eſt ce fard,qu'encores que lon ſapproche du viſaige, lon ny ſçauroit voir ny cognoiſtre rien or mis vn emblanchiment naturel, que ſi vne femme en auoit vſé durant quatre ou cinq iour,elle ſeroit preſque meſcogneue aux ſiens, tãt ſouuerain eſt ce fard. Et ſi vne femme en vſe ou cõmence d'en vſer à leage de quinze ou vingt ou vingt cinq ans,ce luy conſeruera leviſaige en incomparable beaute tout le temps de ſavie que encores en leage de ſoixante ans elle apparoiſtra eſtre de leage de vingt ans, par le iugemẽt d'vn chacũ durãt vn long temps : & rend le viſaige ſain & neẽt ſans luyre aucunement, or mis vne naturele ſplendeur agreable & rendãt vne couleur vermeille comme roſe au bout du menton, aux leures pour paſles qu'elles ſoient & aux deux ioues,que ſi vne fille ou femme auoit la face cadauereuſe ſemblable à la mort, luy fera apparoiſtre vn viſaige ioyeux pour melancholique quelle ſoit:& ſi le viſaige ou autre partie du corps eſtoit taché de lentilles (pourueu qu'il ne ſoit à perſonnaige qui aie poil de beuf) les y aura perdues en peu de temps:cecy eſt le ſouuerain fard ou pleuſieurs hommes penſent

eſtre

eſtre bien ruſéz à la cognoiſſance de la beautê naturelle d'vne femme ſont eſtes deceuz penſant auoir prins Heleine, & ont prins Hecuba, tant grande & incredible beauté rêd ce fard. Et ſont eſtez pluſieurs dames au pays d'Italie & d'Heſpaigne, qui tant ſeulement ont delaiſsé la façon de ce fard à ſes filles pour vn ſouuerain heritaige non point le laiſſant par eſcrit, à fin qui ne fut ſceu ne cogneu, mais en ſecret le monſtroient pour mieux le ſçauoir cõprẽdre: & ha telle vertu & efficace quil rẽd la face dvne beauté tirant ſur la couleur dvn argent fin, que ſi la face eſtoit copperouſee la rendra tant excellentemẽt blanche, que nature par ſes naturelz effectz ne pourroit dauantaige faire: ſi vn perſonnaige taſché daucune eſpece de ladrerie, luy fait perdre celle maligne & deteſtable couleur, & la vient changer en blancheur. Si vne cicatrice ſoit par feu ou pour autre mutilation, meſmes ſi elle eſt prinſe de ieuneſſe par petite ſucceſsion de temps la fait perdre, combien que le diuin Hippocrates aie referé que les membres qui ſont mutilez ne retournent iamais, ce qui eſt bien vray quand il dit: Quum abſcinditur in corpore os, cartilago, neruus in corpore augetur, neque coaleſcit. celà eſt trop euident

dent : mais ceſte compoſition elle ha ceſte ſinguliere vertu & tant manifeſte efficace, que les ieulx voiants, fait mentir l'ADAINATΩN, & viſiblement lon voit cela apparoiſtre, meſmes les dames que en ont vſé tenant cecy pour la plus ſouueraine compoſition que ſe puiſſe faire.

PRenes du ſublimé le poix de ſix onces, & le mettes dens vn mortier de marbre qui ſoit bien net, & le pilles auec vn pillon de bois, & le tritures longuemẽt en le broiant en lieu qui ne face point de vent par leſpace preſque d'vn iour tout entier: & apres que vous verres quil ſera fort ſubtil cõme farine fine, que quand le toucheres entre les doitgz ne ſentires aucune aſperité quelle que ſe ſoit ſans le paſſer: puis quand vous verres quil ſera ſubtilement pulueriſé, vous luy mettres de la ſaliue ieiune d'vn perſonnaige qui aura demeuré trois iours de manger aulx & oygnons, ne vinagre, ny verieux, & en le broiant inceſſemẽt, puis y mettres dedans de vif argent net & paſſé par vn drap de laine blanc bien eſpes & purgé du plomb, & de eſtaing le poix de 6. drachmes, que ſont le poix de ſix eſcuz ſoleil : argent moulu le poix de trois grains, puis tout enſemble le broieres ſi fort & cõtinuelemẽt touſiours en le

en le broiant, luy mettant de ſaliue ieiune iuſques à ce quil vienne bien blanc,& au commencement quand le vif argent ſera meſlé auec le ſublimé il ſera noir & gris, tirant plus à la couleur griſe que noire: mais non pour cela il le faut tant remuer iuſques à ce quil vienne blanc: & pource que cecy ne ſe peut perfaitement parache uer de ſept iours pour ſa perfection, il faut que apres quil a eſté biẽ demené touſiours auec la ſaliue, & ne faut que fer ne cuyure le touche, mais que le tout ſoit de bois, or mis le mortier : & alors quil ſera bien moullé,& que le vif argent ſera bien extaint, le metres tout l'apres diſner au ſoleil eſſuyer : car le ſoleil & le fort batre faut qui luy donnent la blancheur quil doit auoir : & apres quil ſera eſſuyé le tourner batre. & pource qu'on ne ſçauroit pas auoir de la ſaliue ou crachat à ſi haute heure, luy mettres de leau de nenuphar ou roſe peu à peu. mais pour la vraye pfe ctiõ de ce fard il ni faut que du crachat en ieun,& y mettres quelques iours dauantai ge pour la perfection diceluy : & quand vous aures cogneu quil ſera bien blanc perfaitement & bien ſubtil, car il faut que tous les iours il ſoit mis au ſoleil auec le mortier : & quand le voudres mettre au

ſoleil,faites qu'il ſe tienne par tout le mor tier, & puis le mettre au ſoleil lendemain bien matin,auec vne ſpatule de bois le retourneres au fond du mortier:& alors que vous cognoiſtres quil ſera naifuement blanc, lors vous les diſſouldres en eau de fontaine, & non point de puys, à la quantité de vingt onces d'eau, iuſques à'ce que vous cognoiſtres quil ſera diſſoulz : & apres le mettres dens vn petit tupin de terre bien verniſſé, & le feres boullir ſus des charbons : & quand il commencera de bouillir,gardes quil ne verſe:& faites quil ne bouille que tant de temps,quevous demeureres à dire deux patinoſtres, & deux aue Maria: & puis ſoudainement le oſter du feu, & le laiſſer refroidir & repoſer pour trois ou quatre heures, ou pour ſa meilleure perfection,iuſques à lendemain matin:& puis getter ceſte eau qui eſt forte & maligne, qui ſera comme verde, & la getter ou la bailler aux chirurgiens: & quand il ſera bien eſcoulé de l'eau, vous en remettres d'autre,& la feres boullir cõme vous aues fait au parauant:& puis l'oſtes du feu,& la laiſſes repoſer,& la getes: & y remettres d'autre : & cela feres ſix foys:& à la derniere foys faites quil ſoit de quelque bonne eau roſe odorante : & quil ne

ne bouille que deux ou trois ebullitions: & ne faut pas getter ceſte la, mais quelle ſe ſeiche à demy: & puis quand vous en vouldres vſer, prenes en de la groſſeur dvn poix, ou dvne demie febue: & ayes quelque petite pierre de marbre de la largeur d'vnes heures, ou plus, ou moins: & quelque autre petite piece de la grãdeur & rotundité d'vne table d'vn tablier: & le broyeres fort ſur ledit marbre auecvn peu de eau roſe, que aures tenu dens la gorge le plus long tẽps, que pourres, & puis mouilles vn petit linge fin bien ſubtil: & quand le viſaige ſera bien nettoyé, le matin paſſes le dit linge par tout le viſaige, & verres vne beauté & blancheur incomparable: & ſi le viſaige eſt vn peu trop blanc prendres vne racine d'orcanete auec vne goutte de huylle de noix muſcade, & la frottres ſus la palme de la main: puys de la racine en frotteres les leures, la ioue, & le bout du mẽton: de la façon de lhuille de noix muſcade le trouueres en ſon chapitre.

Et notes que pour noblemẽt ledit ſublimé preparé, & à fin que la face ſoit de tel le beauté quelle ne ſoit faite que pour regarder & rendent le fard durable pour long temps & ſubitement dens deux iours rendre vn viſaige noir, ou brune, blanc

com

comme fin papier. Prendres de ceruſe de Veniſe le poix de trois onces, & la donneres a vn paintre quil la broye fort ſur ſon marbre auec d'eau roſe: & quand elle ſera bien broyee, vous la deſtremperes auec vne liure & demye d'eau roſe, ou quelque eau de bonne ſenteur: & la mettres dens vne grand terrine de terre, & la feres vn peu chaufer: & vous laueres le viſaige par l'eſpace d'vne demie heure par quelquun autre, comme lon laue la face chez vn barbier: & quand vous ſeres laué longuement tout le viſaige, ou la partie du corps que vous vouldres: lors vous eſſuyeres d'vne eſponge bien nete, & vous laueres le viſaige d'autre eau: & quand vous aures fait le lauemẽt de la ceruſe par trois iours entiers, alors vous vſeres du ſublimé au viſaige tous les matins à voſtre leuer, en vous abillant: & gardes d'en mettre guieres: car il ſuffit a chaſque foys den mettre la groſſeur d'vn poix: & pour garder qui ne face point de mal aux dentz a la longue, faites quil ſoit touſiours deſtrempé auec d'eau odorante cy deſſoubz eſcrite paſſee par la bouche.

Vne

Vn'autre mode pour bien preparer & accouſtrer le ſublimé, pour l'illuſtration de la face, non moindre que la premiere.

CHAP. II.

CEſte façon de preparer le ſublimé, rend la face de non guieres moindre reſplendeur & beauté que la premiere, pluſtoſt paracheué, mais ſouuerain pour emblanchir le cuyr d'vn perſonnaige de trẽtecinq, ou quarãte ans le moins du mõ de reſplendiſſant, & qui dure toutesfoys plus longuement: de quoy en vſoit Lays Corinthienne, que fut la ſupreme beauté de Theſſalie, que quand il a eſte au viſaige leſpace d'vn demy quart d'heure fait apparoiſtre vne face demye Angelique. & ſapparoit tant excellentement blanche, que ceux qui ont la cognoiſſance pour cognoiſtre vn viſaige fardé, on ny ſcauroit rien apparoir, tant eſt ſubtil & ingenieux, & d'vne parfaite beauté: & quand vous l'aures eſſayé trois ou quatre foys, y donneres beaucoup plus de louange que ie ny ſcaurois mettre par eſcrit: & eſt plus facile à faire que le premier: vray eſt que le premier veritablement merite vne louange preſque immortelle, pour cauſe de l'effect

& de ſon excellence : mais ſi vne femme auroit vſé de l'vn & de l'autre, elle ne reietteroit pas ceſte icy, mais le tiẽdroit nõ de moinde veneration que le premier.

S'enſuyt la compoſition.

PRenes quatre petits lymons,& les partes en quatre pars,& y mettes dedens du vif argent à chacune piece le poix d'vn eſcu,ou enuirõ:& puis faites le diſtiller par alẽbic de verre,ou ſi n'aues la commodité d'auoir vn alẽbic de verre, mettes le tout haché menu auec vn couteau de boys dẽs vne fiolle de verre,& que ne ſoit que à demy pleine : puis mettes la fiolle dens vn autre roſere alembic, qui ſoit enſeuelie iuſques à demy aux cendres paſſees par vn ſac, pour cauſe qui ne ſe rompe. puis faites bon feu & receures l'eau qui diſtillera dẽs vn'autre fiolle:& la garderes a part: & prẽdres du ſublimé qui ſoit bon, qui ſoit compoſé a peu de ſel le poix de quatre onces, du vif argent bon & net le poix d'vn eſcu, & mettres ledit ſublimé & vif argent dens vn mortier de marbre , pillon & ſpatule de bois,& broieres fort dens le mortier iuſques à ce quil ſoit bien ſubtil: & prẽdres de ladite eau & arrouſeres peu a peu ledit ſublimé preſque par l'eſpace d'vn iour,iuſques quil ſoit parfaitement blanc: & le pourres

remet

remettre quelque iour au ſoleil. pour luy aider à ſa blancheur: & quand il ſera bien blanc faites le diſſouldre dens deau de fontaine:& le feres boullir dens vn pot de terre neuf enuerniſsé quatre ebullitions: & puis le laiſſes refroidir trois ou quatre heures:& puis gettes leau & en remettes dautre, & faites la boullir cõme la premiere fois:& la laiſſes refroidir,& la gettes & faites cela quatre fois:a la derniere fois prendres de ceruſe de Veniſe demy liure,& paſtes la auec ſix blancz d'œufs,& enueloupes la dẽs trois petites pieces de linge bien blanc, qui ſoit rare comme deſtamine: & puis lies la,& faites la boullir dens quelque vaiſſeau de terre tout neuf: & tãt quil boullira quil ſera vne eſcume faites la cuyllir auec vne pleume blanche, ou auecques vne cuillier dargẽt:& tant que pourres cuillir de leſcume mettes dens la fiolle ou eſt la p̃miere eau du lymõ: & mettres voſtre ſubliime qui ſera boulli tout enſemble: & faites quil ny ſoit point demeuré de l'eau ou il a èſte boulli: & meſleres le tout enſemble:& quãd'en voudres mettre au viſaige,remueres fort la fiolle,& auec vn petit drapeau moullié en laueres le viſaige le matin auant ſortir hors la maiſon: & ceux & celles q̃ ont leviſaige rouge ou couppe-

roſé tant rouge que ce ſoit, dens peu de iours deuiendra en perfaite blancheur naturelle, dechaſſant le mauuais ſang, en ſubtiliant la peau tant perfaitement, & dure huict iours complits en vn meſme eſtat, ſans gaſter ne bleſſer aucunemẽt partie du corps, mais conſeruant la face en vne perfaite vnion: que quãd on auroit fait & cherché tout le monde, lon ne ſcauroit trouuer fard comparable à ceſtuy cy, or mis le Talk, que par ſa faction le corps humain eſt cõſerué en celle beaute immuable, que par lheure il eſt commence: comme vous verres mis par eſcrit en vn autre lieu: & ceſte ſorte de ſublimé eſt eſtimee la plus ſouueraine & en plus brief temps paracheuee.

Pour faire pommade d'une ſouueraine odeur, bonté & excellence, que ceux qui au parauant en leur decoration auoient mis ne ſcauoient qu'ilz ont fait: & ceſte cy eſt pour une ſupreme liqueur. CHAP. III.

PRenes de greſſe de pourceau toute freche du iour, ou de lendemain, que le pourceau a eſté tué: & la mettes dẽs vne grande terrine bien nette la quantite de quatre liures ou plus, ou moins: d'eaue roſe

roſe autant ou moins : & auec les mains bien netes traites la fort, la maniant & meſlant par leſpace d'vne heure:puis prendres des pommes de la meilleure ſenteur qui ſe pourront trouuer le nombre de douze : & les hacheres auec leſcorce par petites pieces : prẽdres auſsi deux coings bien meurs,ou trois,& les hacheres auſsi ſubtilement.leſcorce de quatre orenges,deux lymõs,& vn demy citrõ,ſil eſt poſsible alors d'en trouuer : & le tout haché menu mettres dens vn mortier de marbre , & batres le tout fort enſemble: & quand il ſera ainſi fort batu,& bien meslé, y mettres de hyris Florentiæ pulueriſé ℥. x. de gyrofles fort cõquaſſés ℥.ij. ſtoracis,calamitici ℥.ij.ſ. calami aromatici ℥.j. & le tout encores fort batres enſemble y adiouſtãt de l'eau roſe, ſil nen y auoit aſſes:& puis mettres le tout dens vne olle de terre bien enuerniſſee : & le feres fondre ſus les charbons à petit feu, en le couurãt d'vn plat de terre: & ſur tout gardes quil ne ſe rime : car pour peu quil feut rimé, cella luy amoyndriroit fort ſa ſenteur : & le faut remuer ſouuent auec vne ſpatule de bois, iuſques a ce que vous cognoitres quil ſera bien fondu, en eſſaiãt touſiours, en mettant quelque goute à la main: & puis le ſentir , pour la perfection

de ſon odeur : car il ne faut pas quil cuyſe guieres : & quand vous la vouldres oſter du feu, lors pendres du muſc le poix de ʒ.j. ou plus, ou moins, ſi voules quelle ſoit à toute perfection, ſur toute ceſte quantite mettes envne drachme, qui eſt le poix dvn eſcu. ambre gris ʒ.j.ſ. & ces deux puluriſes enſemble, & deſtrempes auec eau roſe : & le mettres dens l'olle : & faites boullir encores vn peu, puis coules le tout chaudement par vn linge bien net : & la mettres dens de petitz vas de verre de chacun trois ou quatre onces, ou dens vn grād pot, & là miſe tout chaudemēt elle ſera plus ferme : & ſi vous en voules faire tout a vn coup que ſoit rouge, prendres deux ou trois racines d'anchuſe, ou orcanete, & la feres boullir encores vn peu de ce qui ſera demeuré de la blanche, & ſera rouge comme fin eſcarlate, qui ſera propre pour les dames qui ont palle couleur : que ſi vous voules dire que le muſc & ambre demeureroit dens le reſidu : il vous ſeruira pour faire vn ſouuerain ſauon amiable, pour adoucir les mains qui ſont aſpres, non comprinſe la ſenteur ſouueraine quil aura, vous en frottant les mains ſouuent.

Que ſi vous voules paracheuer voſtre pōmade que a toute exquiſe perfection, ſi iamais

mais en fut d'autre, quand il viẽdra au tẽps que les roſes ſont en fleur, prendres des roſes blanches troys ou quatre centz, ou plus ou moins, & le pilleres fort dens vn mortier de marbre auecques la pommade tout enſemble : & quand le tout ſera bien pillé, le laiſſeres vn iour ou deux : & au bout de deux iours prendres derechef autant de roſes blanches, & les pilleres fort enſemble: & quand le tout ſera bien pillé, mettres le tout dens vn pot d'eſtain bien net qui ferme bien, & que la couuerture ſoit biẽ ſeellee auecques du leuain: puis au res vn chauderõ plein deau, & le feres fort boullir : & y metres le pot deſtain dens le chauderon au millieu: & par moyen de la chaleur de leau ce qui ſera dens le pot boullira ſans aucune reſpiration:& quand il aura bien boulli leſpace de deux ou trois heures tant plus que du moins, lors vous oſteres le pot du chauderõ,& louurires, & coulleres par vn linge net,& le mettres dens vn pot de verre : & pourres affirmer que aues la plus ſouueraine pommade qui ſoit au monde,de ſenteur non pareille,& de vertu incomparable : & a encores en ſoy vertu occulte, que ſe vient apparoir manifeſtement à ceux qui n'ont puiſſance de pouoir vſer de Venus à leur volunté : & plus a de

vertu & d'efficace a delecter les deux ſexes meſme cõforte & eſchaufe la matrice, & ladapte en ſi iuſte proportiõ que moyẽnant vne foys ou deux infallibiemẽt elle vient a conceuoir, luy adiouſtant deux ou trois gouttes dvn huylle duquel ſenſuit apres la deſcriptition, en vſant toutesfoys pretẽdant de non offenſer loreille des vierges Veſtales,& autres, à qui lacte Venerié eſt eſcondit: mais il eſt requis de manifeſter ce que long temps a eſté occulté: que ſi l'home a qui foybleſſe ou demye impotence de engendrer eſt deſnyee prendre vn peu de ceſte põmade,& adiouſtant trois ou quatre gouttes dhuylle parfait de benioin,& le meſler enſemble, & en oindre la partie honteuſe de l'home, & puis auoir coniunction à la femme:cela donne vne ſinguliere delectation aux deux parties, & prepare la matrice moyennant la purgation precedente a conceuoir: auſsi s'il luy auoit au viſaige, ou en autre partie du corps taſche,panne, ou dertre adiouſtant vn peu du ſecõd ſublimé pour la premiere foys,vous ne vous dõres garde que la dertre ſera perdue,ſans nullement bleſſer ne offenſer la pſonne:& a pluſieurs autres proprietes pour decorer la face, & la rendre ſaine,nete & perfaictement entie-

re

re,non point en vſer continuellement:car elle rendroit pluſtoſt la face brune que blanche,pour cauſe de la greſſe:car à la verité parler nulle choſe graſſe ſoit fard, ou que ce ſoit n'eſt conuenable pour donner beauté au viſaige. bien eſt vray qu'il la maintient longuemẽt ſaine & nette meſmes l'hyuer. Mais femme qui en vouldra vſer pour la conſeruation du viſaige ſi elle eſt vielle,ou ridee, elle apparoiſtra ieune: ſi elle eſt ieune,elle conſeruera ſa beauté, & ſon teinct en vne naturelle ſplendeur. Meſmes quãd vne femme ſeroit baignee, & au ſortir du baing ou de l'eſtuue elle prendra vn peu de la pommade,& ce pendent qu'elle ſe met au lict, & qu'elle ſue oindre la face de la pommade, verres de Hecuba Polixena deuenir. De la façon qu'elle eſt faite ne ſe ranciſt iamais pour vieille qu'elle ſoit: & ſont eſté pluſieurs qui contrefaiſoient la ciuete par telle pommade,ou ſe pourroit contrefaire de deux drachmes de põmade de ceſte deſcription, & de muſc,& ambre gris de chacun demy ſcrupule,mais ce eſt mal fait:toutesfoys la pommade contrefaite qui vouldra ie ſçay qu'elle n'eſt pas mauuaiſe.

La façon uraye pour faire l'huylle de benioin, qui eſt la plus ſouueraine ſenteur qui ſe puiſſe faire: & qui eſt le fondement des bonnes ſenteurs: & apres le baulme naturel, & l'huylle de l'ambre ceſtuy cy tient le principat en ſuauité d'odeur, qui eſtoit nõmé ros cyriacus, comme uous uerres que malua ne ſumach: mais ceſtoit ce que tant de temps a eſté caché: & ne ſe peut faire huylle qui ſoit equipara ble à ceſtuy, hors mis celuy de l'ambre gris. CHAP. IIII.

PRenes du benioin qui ne ſoit point ſophiſtiqué le poix d'vne liure & demie, ou plus, ou moins: & le mettes en pouldre groſſement: & puis le mettres dens vne cornue: & que ladite cornue ſoit dens vne olle de terre iuſques an col enſeuelie aux cendres, ou en ſable bien menu & paſsé: & faites que l'olle ſoit adaptee ſus vn forneau fait expreſſemẽt: & quand la cornue ſera bien auec les cendres, ou ſable adaptee: puys vous mettres le recipient, ou matras en gloutiſſant tout le col de la cornue, & le ſeelleres tresbien auec argille diſſol

diſſolue en aulbins d'œufz,pour cauſe que l'odeur ne reſpire, car ſil reſpiroit ne peu, ne prou l'odeur eſt ſi violẽte qu'il ſemble roit à pluſieurs pluſtoſt mauuais q̃ bõ:auſſi à vn pſonnaige q̃ voluntiers touſsiſt luy porteroit grand preiudice, pour occaſion de ſa violence:& quand elle ſera bien ſeellee,vous mettres le feu petit à petit au cõmencement:puis faites luy gros feu le plus fort que pourres de petites pieces de boys ſans ceſſer:incontinent vous verres ſortir vne premiere eau de couleur iaune,qui ſera en petite quantité de peu de value: & apres vous verres eſleuer vne vapeur ſemblable à neige,qui montera en hault, & ſe ſublimera au col de la cornue: alors augmẽtes le feu: & quãd toute la neige ſera aſſemblee au col de la cornue,quil vous ſemblera auis qu'il eſtouppe le conduit,ce non obſtant la violẽce de celle vapeur moyennant le feu le repoulſera ſi fort,qu'il tombera dens le matras ou recipiẽt,qu'il ſemblera proprement que ſoit vne chandelle de ſuif: & apres cela faites encores feu d'auantaige: & diſtillera d'vne huylle qui ſera noir de odeur fort violente:& ne ceſſeres le feu,que vous ne voyes qu'il ne diſtille plus. Et apres le laiſſeres vn peu refroider,& oſteres le matras: & premierement pren

prendres la neige qui eſt comme vne chandelle, car celle eſt la vraye perfaiction de l'huylle: car ceux qui vous vendent l'huylle de benioin rouge, ilz le font ainſi qu'il ſenſuit composé, & non point ſimple.

Et pour faire ledit huylle qui eſt le fondement de toutes bonnes liqueurs, il faut prendre de ladite neige le poix de deuz drachmes, d'huylles d'amandes doulces fait recentement, des amandes plumees quatre onces: & le tout fondu dens vne eſcuelle ſus les cendres chaudes, le remuant touſiours auec vne ſpatule, iuſques à ce que ladite neige ſoit bien fondue: & pour luy donner vn peu de couleur rouge, lors qu'il ſe fond, mettes y vne petite racine d'orcanete le moins du monde: & voy la voſtre huylle de benion fait: & ſi vous voules pour quelque dame, ou ſeigneur luy adminiſtrer vne ſouueraine liqueur, & que ſoit d'odeur incõparable, faites y fondre d'ambre gris ſus ces quatre onces vne drachme: & alors ſera huylle que poſsible au monde ne s'en peut faire meilleur ne plus ſouuerain. Reſte à ceſte heure que de l'huylle noir qui eſt au fond du matras qui eſt d'odeur fort violente en liqueur auec de ſtorax liquide eſt ſouueraine ſenteur pour faire pommes de ſenteur.

Autre

Autre façon pour faire huylle de benioin. CHAP. V.

PRenes de benioin vne liure de ſeize onces,& le mettes en poudre bien ſubtilement: & puis ayes de ſtoracis liquidæ tant qu'il y en ait aſſes pour le mettre en paſte: puis quand il ſera bien meſlé enſemble,mettes le dens vn alembic de verre auec ſa chappe de verre: & mettres l'alembic adapté comme aues fait à la cornue,ormis qu'il faut que l'alembic ſoit mis tout de coſté, ou bien luy feres au bout de la cyme de la chappe vn pertuis de la groſſeur du doigt:& y mettres vn verre de feu gere bien ſeellé à fin que la ſenteur ne ſen aille:& feres feu au forneau ou ſera l'alembic: & feres feu mediocrement fort: & ſi vous ſitues voſtre alembic de coſté, il ne ſera ia beſoing pertuiſer la chappe: mais cela ne ſe fait que pour mieux receuoir la neige, que pluſieurs appellent manne, ou ros cyriacus: or quand vous aures mis le feu,receues ladite neige le plus ingenieuſement que vous pourres: & quand verres que la neige ne montera plus, faites encores feu plus fort: mais non pas ſi violent que au premier,tant que vous verres diſtiller huylle: lequel ſera vn peu de meil

meillrure ſuauité que le premier : & ſelon la mutation de la couleur de l'huyllevous changeres les receptoires : & ce dernier huylle eſt vn baulme fort excellent : & pour accõplir la faction de l'huylle, prendres de ladite neige le poix d'vn eſcu & demy, d'huylle d'amandes doulces nouuellement extrait quatre onces, vn petit bien peu dorcanete:& faites fondre le tout enſemble ſus les cendres chaudes, iuſques qu'il ſoit fondu:& aures d'vne autre façon d'huylle qui ſera d'vne ſuaue odeur, & non moins d'excellence que de bonté.

De l'huylle noir en pourres meſler auec d'autre huylle pour luy amitiguer ſa violence, & le tenir deſcouuert à fin, que ſa trop grande odeur vehemente ſe perde,& acquiere vne ſuauité amiable.

Pour faire huylle de noix muſcade en toute perfaiction, qui a toutes les uertus de la noix, d'auantaige mis ſus l'eſtomach eſt ſouuerain contre tous flux de uẽtre & uomiſſement, et ſede la douleur du uentre, quelle que ce ſoit. CHAP. VI.

PRenes noix muſcade demye liure, faites la conquaſſer groſſement : & puis faites

faites la boullir dens vne paelle auec vne liure d'eau de fontaine: & apres qu'il aura boulli trois ou quatre ebullitions oſtes les du feu: & mettes le tout dens vn petit ſachet de toille neufue, & le lyes eſtroitement, & le mettes dens vn preſſoir, & qui ſoit bien ſerré: & mettes deſſoubz vn plat pour receuoir ce que coulera: & trouueres l'huylle naiger ſus l'eau, qui ſera coagulé comme cyre iaulne, & d'vne ſouueraine odeur, que quand il eſt gardé vn an, la couleur iaune ſe fait vn peu brune: & ſon odeur touſiours augmente: & ſus celle demye liure il n'y a d'huylle qu'vne once encores bien iuſtement. Notes que pour cauſe que la noix muguete rend ſi peu d'huylle, lon le fait autrement: mais ceſte façon eſt la vraye & naturelle prouuee par tous les effectz de baulme artificiel.

Autre maniere pour faire le ſuſdit huylle, mais ſophiſtique, & a tant ou plus de uertu & d'efficace que le premier. CHAP. VII.

PRenes de noix muſcade conquaſſee douze onces, de greſſe de pourceau toute fraiche tué du iour meſmes le poix de quatre onces: & le tout malaxes groſſem

sement ensemble : & puis faites le tout boullir dens vne paelle cinq ou six ebullitions tant du plus que du moins : & puis coulles le tout ensemble dens vn petit sachet de toille neufue:& puis presses le tout dens vn pressoir estroictement,& receues la liqueur qui est merueilheusement de bonne odeur:il est bien vray que a le garder longuement, comme seroit trois ou quatre ans,il sentiroit quelque peu le rance,à cause de la gresse : mais l'autre dont plus il est vieulx, d'autant est il meilleur, & plus confortatif de la foiblesse & douleur d'estomach, non comprins la vehemente senteur qu'il a,ou plus est approprié pour le plaisir de la personne pour le repas du nés, qu'il nest pour apte à vertu medicamentale, nonobstant que toutes deux sont dignes d'vne louange non a mespriser.

Pour faire la principale matiere pour pouldre de senteur de perfaite bonté & excellence, qui est une odeur non estrange, mais rend une suauité aggreable,& de lõgue duree, mais il ne se peut faire qu'une fois l'an.

CHAP. VIII.

Prenes

PRenes de ferrature ou le rament du boys de cypres le plus verd que vous pourres trouuer vne once, de hyris de Florence six onces, de girofles ʒ.iij. calami odorati ʒ.iij. ligni aloes ʒ.vj. faite le tout mettre en pouldre quil ne sesuente: & puis prenes de roses rouges incarnees trois ou quatre cents qui soient bien mondees toutes fraiches que soient cuillies auant la rosee: & les feres fort piller dens vn mortier de marbre auec vn pestel de bois: & quād les roses seront a demy pillees, mettes y dedens la pouldre susdite, & le tournes piller fort, & en arrousant vn peu de suc de roses: & quand le tout sera bien meslé, faites en de petites balotes plates, faites en la mode de trocis: & les faites seicher à l'ombre: car elles sont de bonne odeur.

Et notes que de ceste composition se fait apres sauon muscat, pouldre de cypres, pouldre de violete, pommes de senteurs, parfums, oysellez de cypres, eaux aromatisees: & pour rendre la cōposition plus excellēte, y mettres du musc & d'ambre gris selon vostre pouuoir ou vouloir: que si les deux sont vnis, ie ne doute point que vous ne facies vne odeur tressouuerai ne & aggreable: & ledit musc & ambre gris pulueriſez & dissoluz auec de suc de

roſes & puis mixtionné dedens & ſeiché à l'ombre. Or mis la bonté & odeur que ceſte compoſition rend aux choſes & compoſitions ſuſdites: ſi eſt ce que ſi en portes à la bouche vn bien peu, vous rendra la bouche tout le iour d'vne merueilleuſe odeur: ou ſi la bouche eſtoit puante ou par les dens corrumpues, ou pour mauuaiſes vapeurs ſortans de l'eſtomach, ou qui auroit quelque vlcere puante en ſa perſonne, ou bien quelque autre cas eſtrange, qu'il fut contraint de fouyr la compagnie des gens, en tenir vn peu á la bouche ſans le remuer, il rendra vne odeur tant bonne, que lon ne ſcaura dire d'ou elle prouient: & en temps de peſte en porter à la bouche ſouuent, ne ſe peut trouuer odeur qui pluſtoſt deſchaſſe le mauuais & peſtifere air: & qui ſoit vray, l'an mil cinq cens quarante ſix que ie feus eſleu & ſtipendié de la cité d'Aix en Prouence, ou par le ſenat & peuple ie fus mis pour la cõſeruation de la cité, ou la peſte eſtoit tant grande, & tant eſpouuentable, que commença le dernier de May, & dura neuf moys tous entiers, ou mouroit de peuple ſans comparaiſon de tous eages en mangeant, & en beuuant, que les cymetieres eſtoient ſi pleins des corps morts, que lon

ne

ne ſçauoit plus lieu ſacré pour les enterer: & la plus grand part tomboient en phreneſie au ſecond iour : & ceux auſquelz la phreneſie venoit, les taſches ne venoient point : & ceux à qui les taſches venoient, ilz mouroient ſubitement en parlant ſans auoir nulle alteration de bouche, mais apres la mort toute la perſonne eſtoit couuerte de taſches noires: & ceux qui mouroient auec phreneſie leurs vrines eſtoient ſubtiles comme vin blanc: & apres leur de ces la moytie de tout le corps eſtoit de la couleur du ciel rempli de ſang violet: & la contagion eſtoit ſi violente & maligne, que ſeulement ſi lon ſapprochoit cinq pas pres d'vn qui feuſſe peſtifere, tant qu'il en auoit tous eſtoient blecez : & pluſieurs auoient charbons deuant & derriere , & meſmes par toutes les iambes: & ceux qui les auoient derriere la perſonne leur donoient vne demangeſon: & la plus grand part de ceux la eſchapoiēt: mais tous ceux qui les auoient deuant n'en eſchapoit pas vn. Feurent peuz qui euſſent les apparences derriere les oreilles : & feut au commencemēt, & viuoient iuſques à ſix iours: & i'eſtois esbahy qu'ilz mouroient pluſtoſt au ſixieme que au ſeptieme iour, ſinon pour cauſe de la tyrannie de la ma-

ladie:& vers le commencement & le millieu n'en eſchappoit pas vn: les ſaignees, les medicamens cordiaux, catartiques,ne autres n'auoient non plus d'efficace que rien: la tyriaque d'Andromachus compoſé iuſtement au vray n'auoit lieu: la fureur de la maladie eſtoit ſi enflamee, quil n'en eſchappat pas vn:quand on auoit fait la viſitation par toute la cité, & iette hors les peſtiferes,le lendemain en y auoit plus que au parauant:& ne trouua on medicament au monde qui feuſſe plus preſeruatif de peſte qu'eſtoit ceſte compoſition:& tous ceux qui en portoient & tenoient à la bouche eſtoient preſeruez: & deuers la fin on trouua par vne experience manifeſte que cecy preſerua vn monde de la contagion: & combien que le fait n'appartiét à la matiere de quoy nous parlõs,ſi eſt ce qu'il n'a pas eſté eſtrange raiſon d'auoir racõté le ſecours quil nous a fait en temps peſtilentieux:car celle peſte que feut lors, eſtoit tant maligne, que ceſtoit choſe eſpouuentable:pluſieurs affermoient que ce ſtoit punition diuine: car à vne lieue tout à l'entour ny auoit que bonne ſanté: & toute la ville eſtoit tant infecte,que ſeulement du ſeul regard que faiſoit celuy qui eſtoit contaminé venoit ſubitemeut donner

nèr infection à vn autre: les viures eſtoiẽt en abondance & de toute ſorte preſque à vil pris : mais la mort eſtoit tant ſubite effreneement que le pere ne tenoit cõpte de ſon enfant: ſont eſtes pluſieurs qui ont abandonnes leurs femmes & enfans quand ilz cognoiſſoient qu'ilz eſtoient frappes de la peſte. Pluſieurs entaches de peſte par phrenefie ſe ſont iettez dens les puiz: d'autres ſe ſont precipitez de leurs feneſtres en bas ſus le paué: d'autres qui auoient le charbon derriere l'eſpaule, & deuant la mamelle leur venoit vne ſaignee du nez qui duroit nuict & iour violentement, qui mouroient: les femmes enceintes venoiẽt auourtir, & au bout de quatre iours mouroient: & trouuoit on que l'enfant mouroit ſubitement, & le luy trouuoit on taſché tout le corps d'vne couleur violete, comme ſi le ſang eut eſté eſpãdu par tout le corps. Au brief parler la deſolation eſtoit ſi grande, que auec l'or & l'argent à la main ſouuentesfoys mouroit on par faute d'vn verre d'eau: & ſi ie venois ordonner quelque medicament pour ceux qui eſtoient blecez, lon le apportoit la: & eſtoit adminiſtré pourement, tant que pluſieurs mouroient le morceau à la bouche.

Entre les choſes admirables que ie pen-

ſe d'auoir veu: c'eſt que i'ay veu vne femme que ce pendant que ie l'allis veoir, & en l'appellant par la feneſtre, me reſpondre & me rendre reſponſe de ce que ie luy diſois, ſortir à la feneſtre qu'elle meſme toute ſeule ſe couſoit le linceul ſur ſa perſonne commençant aux piedz, venir les alabres que nous diſons en noſtre langue Prouençale qui portent & enſeueliſſent les peſtiferes, entrer dens la maiſon de ceſte femme, & la trouuer morte & couchee au millieu de la maiſon auec ſon ſuere demy couſu: & cela fut à trois ou quatre parts à la ville: & de l'vne moymeſme ie l'ay veu: & euſſe voluntiers raconte d'auantaige tout le fait de la peſtilence que auint à ladite ville: mais ce ſeroit rendre noſtre labeur confus: & vous veulx eſcrire vne compoſition d'vne pouldre de violete, qui eſt d'vne bonne odeur, & ſi la faites faire comme ie vous metz par eſcrit, la trouueres fort aggreable: car noſtre compoſition de roſes le rend fort ſuaue.

Pour faire pouldre de uiolete.

CHAP. IX.

RECipe hyris Florentiæ lib. j. Calami aromatici ʒ.ij. Roſarum ʒ. iiij. Coriandri crudi ʒ. ij. Ligni aloës ʒ.j. Sanſucci ʒ.j.

ci ʒ. j. Petites orenges ſeiches ʒ. j. ſemis. Storacis calamitæ ʒ.x. Ladani ʒ.vj. Trocis de roſes ʒ.ij. Lauendulæ ℈.iiij. Gariofilorum ʒ.ij. Foliorum lauri ℈.ſemis. Ciperi ʒ.ij. miſce, fiat puluis. Le tout meſlé & bien pulueriſé ſoit faite pouldre ſubtile: & puis y mettre de muſc & ambre gris, de chacun demy drachme: que pourres dire que aures d'vne pouldre que ſera d'vne ſenteur amyable: mais que ſoit faite comme i'eſcris: & s'il vous ſemble que apres que la pouldre ſera faite que ſon odeur ſoit trop fort ou violent, y pourres adiouſter encores de hyris de Florence, ce que bon vous ſemblera.

Pour faire une paſte laquelle ſera d'une bonne odeur durant longuement, laquelle eſt fort propre & decẽte pour paſter les põmes de ſenteur, ou pour faire des patinoſtres: pour cauſe que à toutes mixtions odorantes y entre de roſes: & c'eſt la choſe qui au commencement luy donne la bõne odeur: & auſsi pour cauſe de ſa ſubſtance ſubtile & rare, il la pert facilement: mais moyennant ceſte cõpoſition une

pomme de ſenteur, ou patinoſtres de ſenteurs gardent longuement la ſuauité de leur odeur : mais celle ne ſe peut faire qu'une foys l'an.

CPAP. X.

PRenes de roſes rouges incarnees, deſquelles que vous vouldres qui ſoient nettes & mondees le nombre de cinq à ſix cents tant du plus que du moins : & faites boullir d'eau la quantité que vous cognoiſtres qui ſera ſuffiſante pour les cuyre : & quand l'eau ſera fort bouillante, vous mettres les roſes dedens, & leurs feres prendre cinq ou ſix ebullitions : & puis les mettres dens vn pot de terre tout neuf, & les laires la par l'eſpace de vingtquatre heures: & le lendemain les feres chaufer, & le ſerreres fort auec vn preſſoir le plus fort que vous pourres, tant que toute la ſubſtance en ſorte dehors, quil ny demeure que les roſes fort ſeiches : puis prendres ceſte eau, & la mettres dens vne paelle, & la feres boullir a petit feu, a la fin & au commencement aſſes gros, pour cauſe que l'humidité ſe cõſume : & vers la fin quand vous cognoiſtres quil viendra a peu, le remuer auec vn baſton: & quand vous verres qu'il ſera aſſes eſpes comme miel cuit, vous le mettres dens

dens vne eſcuelle de terre verniſſee, & le tiendres au ſoleil par quelques iours: & de ceſte cõpoſition ſimple iſt vne odeur ſuaue, qui dure longuemẽt, & pour paſter les pommes de ſenteur, & luy rend meilleure paſte que celles qui ſe paſtent auec la gomme dragant infuſee en eaue roſe.

Autre annotation pour compoſer pommes de ſenteur. CHAP. XI.

POurce qui ſont eſte pluſieurs qui ont fait & compoſé des pommes de ſenteurs, qui les fait d'vne phantaſie, qui d'vne autre: ie dis icy qu'il faut imiter le ſouuerain peintre Zeuſis Heracleotes, qu'apres qu'il eut prins & imaginé dens ſon cerueau la beaute de pluſieurs ieunes vierges, il print de l'vne le nes, de l'autre la bouche, & de l'autre les ioues, & des autres, ce que bon luy ſembloit: & apres quil eut bien redigé dens ſon cerueau, il en feit vne de toutes qui ſurpaſſoit Heleine en beauté, portant le nom: & quicõques l'alloit veoir payoit vne piece d'argent: ainſi ceux qui veulent faire vne bonne pomme de ſenteur, il faut prendre des drogues les plus odorantes en ſuauité d'odeur pour en faire vne maſſe qui ſoit aggreable, & longuement durãt: car autrement ce ne ſeroit

que vn corps ſans ame : ne auſsi y mettre des drogues qui ont l'odeur trop forte & penetrante: car cela ſeroit reiecté, & donneroit grieueté à la teſte: & feroit eſmouuoir aux femmes leur matrice: mais ceſte compoſition qui ſenſuit eſt fort amiable, & d'vne odeur fort durable, & en peu de muſc a excellente ſuauité.

Recipe Ladani puriſsimi ℥ ij. Storacis calamitici, Aſsæ odoriferæ, que nous appellõs benioin Añ. ℥.j. Trocis de roſes ℥.ſ. Pouldre de violete ℥.j. Ambre & muſc de chaſcun demy drachme. puis le tout ſoit puluериſé & paſté auec la ſuſdite mixtiõ de roſes : & ſoit faite paſte fort malaxee par l'eſpace d'vne heure: & aures d'vne pomme de la plus ſouueraine ſenteur, & la plus durable qui ſe puiſſe faire au monde : & ceux qui entendent la façon de cecy la loueront grandement : car ilz ſont eſte pluſieurs qui mettoient de ſandal blanc, ou citrin que ce n'eſt choſe que vaille : & pluſieurs autres drogues inutiles qui ſentoient plus drogues medicinales ou eſpiceries que bonne odeur: mais il eſt de bon à pardõner à fouruoier, qui meſtoit par eſcrit ce qu'il ne ſçauoit, & n'auoit pas experimente : car il a mis des choſes qui n'ont (en matiere de decoration) ne rime ne rai

ſon

ſon:mais auſsi auiſes vous que le ladanum ſoit bon quil ne ſoit pas ſophiſtique,& quil ſoit de celuy que raconte Herodote dens ſa muſe Thalia, qui eſt le troiſieme liure, que lon le cuillit en Arabie la felice, à la barbe des boucz : moymeſmes il y a trois ans que ie cherchois par toute la cite de Gennes, & en portis pour l'excellence de luy demye liure qui eſtoit de la barbe que au pays d'Arabie le cuillent par le ventre des cheures & ouailles,comme en Prouence l'on fait collection de l'œſſopus humida: & par ainſi ſi le ladanum eſt bon qu'il ne ſoit pas adulteré, vous faires des pommes,que nonobſtant la bonne odeur qu'el les auront,ſi eſt ce que en temps peſtilent, ou qui court quelque maladie dangereuſe en porter ſus ſoy preſerue grandement de mauuais air,& reſiouyt la perſonne,cõforte le cœur & le cerueau,relieue de paſmoyſon:& retourne le cœur de ſon defaillimẽt:& ſon odeur eſt tant exquiſe,que de tant plus que vous l'approches du nez, tant plus vous eſt l'odeur aggreable : & à vn perſonnaige qui tomberoit du mal epil lentique,il conforte le cerueau en ſi bonne preſeruation que ſil tomboit vne foys le moys, il ne tomberoit de trois moys vne foys.

Pour faire autres pōmes de ſenteurs non guieres moindres que les premieres.

CAP. XII.

RECipe ladani puriſsimi ʒ. iiij. Storacis calamitæ ʒ.ij. Benioin ʒ. j. Roris cyriaci qui eſt la manne ou roſee que monte quand on diſtille l'huylle de benioin ʒ. ij. yris Florentiæ ʒ. iij. Gariofili ʒ j. ſ. Calami aromatici, Sanſucci. Añ. ʒ.iij. Trocis de roſes de noſtre deſcription ʒ. j. ſoit faite de tout pouldre, & auecques gomme dragant infuſee en eau roſe, & à la reſidence qui eſt au fond du ſac des roſes, Ambre ϑ.ij. Muſci ʒ. ſemis, encores ſoit le tout fort malaxe auec le peſtel qui ſoit vn peu chault, y adiouſtant de l'eſtorax liquide: & ſoient faites pommes de la groſſeur que bon vous ſemblera.

Et notez que de la reſidence qui eſt la lye qui ſe treuue dens la fiolle de verre, ou eſt le ſuc des roſes qu'eſt vn ſouuerain ſimple pour mettre aux pommes de ſenteurs, & de ceſte paſte pouues en vſer pour faire des patinoſtres auec de molles.

Pouldre pour nettoyer & emblanchir les dentz, & rendre l'haleine doulce & ſouefue, & en petits de iours net-

toie

toie les dentz, & les rend blanches comme yuoirre pour noires & rouſſes quelles ſoient. CHAP. XIII.

RECIPE chriſtalli, lapidis ſilicis, marmoris albi, vitri, ſalis gemmæ vſti Añ. ʒ. iij. Oſsis ſepiæ, conchillæ marinæ combuſtæ Añ. ʒ. ij. Margaritarũ quinque fragmentorum Añ. ʒ. ſ. Lapidis fluuiatilis candidi, que ſont de petits cailloux blancs. ʒ. ij. ambrę ϑ. j. muſci g. xxij. meſle fort ſoit fait de tout pouldre bien ſubtile ſus le marbre du peintre, & frottes en les dentz ſouuẽt: & prẽdres vn peu du miel roſat en froter legieremẽt la ou les dẽtz ſont deſcharnees: & en peu de iours verres la chair croiſtre, & les dentz manifeſtemẽt emblãchir.

Vn'autre façon plus excellente pour net toyer les dentz meſmes ceux qui ſont fort pourries & corrompues: car ſi la rouilleure y eſt de long temps, il eſt impoßible que les dents s'emblanchiſſent: & par cecy uous uerres manifeſtement une prompte efficace.

CHAP. XIIII.

PRENES d'argille de couleur celeſte de celle que cognoiſtres que quand les tuilles

tuilles ſont cuictz ilz ſont blancz,& en prẽ dres la quantite que vous vouldres, & la paſtes fort par vn long temps, qu'elle ſur tout ſoit bien nette & purgee de le grane: & quand luy aures donne ſa paſte bonne, en feres de petites pieces longuetes rõdes en la façon & forme que vous voyes,

[redacted]

& les feres ſeicher au ſoleil:& quand ilz ſe ront bien ſeiches, les faires cuyre au four ou l'on cuyt les potz de terre ou les tuylles : & pour les cuyre pluſtoſt les mettres ſus vne platine de fer,ou ſus vne tuylle,ou bricque,& la mettres au feu du mareſchal, & la les ſouffleres par l'eſpace de demy quart d'heure:& ſeront cuitz la auſsi perfaitement, que s'ilz auoient demeureez trois iours au four,& puis quand ilz ſeront bien cuitz,vous feres d'vne eaue qui ſenſuyt,& les y tremperes dedans : & pource que la terre cuitte nouuellement boira, celle eaue que prendra gardera ſon odeur intrinſequement : & toutesfoys que vous vouldres nettoyer les dentz,cecy leur oſtera la roilleure,& la pourriture,& la puanteur, & fera ſentir bon toute la bouche tout vn iour : & en continuant les rendra blanches comme yuoirre,pour noires que elles ſoient:& ſeroit bon auſsi qu'ilz feuſſent

ſent mouilleez en aubin d'œufz (apres que par pluſieurs foys ilz auront leur eau de ſenteur) pour y mettre vne feuille d'or pour mieux les decorer.

S'enſuyt l'eaue de ſenteurs pour arrouſer noz formes, ou petites formules qui ſont comme ſuppoſitoires.

CHAP. XV.

PRenes de hyris de Florence quatre onces, roſes ſeiches incarneez vne once, de giroflesvne once, de ciperi ſix drachmes, de canelle vne drachme, calami aromatici demy once, de lauande vne drachme, de mariolayne ſeiche trois drachmes deſcorce d'orẽge deux drachmes, ſtoracis vne once, d'ambre gris vne drachme, du muſc demye drachme: le tout ſoit bien pulueriſé, & ſoit mis dens vne fiolle de verre auecques de bonne eaue roſe, & d'eaue de naphe, laquelle ſe fait de fleurs d'orenges, limons, citrons tous peſle meſlé: mais plus d'orenge de cheſcune de ces deux vne liure de ſeize onces: & le lairres la dedens par leſpace de quatre iours: & puis en prendres dẽs vn verre qui ſoit plus que demy, mais que la verſes dens le verre le broulleres fort en agitant la fiolle: & puis quãd vous en aures mis dens le verre ce que bon

bon vous ſemblera,vous y tremperes dedens voz formules par l'eſpace d'vne heure,ou plus,ou moins,ainſi qu'il vous ſemblera:& faites que quand tremperont,que le verre ſoit bien couuert quil ne ſeſuente: & apres qu'ilz auront bien beuz,les dorerés le tout, ou la moytie, tout ainſi que bon vous ſemblera:& puis vous nettoyeres les dentz:& apres pour lauer la rouilleure que les formules auront fait, vous prendres le reſte de l'eaue qui eſt demeurée dens la fiolle,ou le flaſque, & la paſſeres par vne chauſſe tout ainſi que lon paſſe le vin Hippocratique par la premiere fois exprimant fort le fond de la chauſſe,à fin,que toute lodeur ſoit coullee auec l'eau:& puis coulleres l'eaue tant ſouuent que vous cognoiſtres, iuſques a ce quelle ſoit claire:& de ceſte eaue en pourres vſer en pluſieurs ſortes pour bõnes ſenteurs,ou pour le viſaige, ou pour les mains, ou la barbe,ou lauer la bouche.

Et notes que de ceſte eaue, mais qu'elle ſoit coullee bien ſubtilement,ſen fait un fard que dens trois iours une face brune uient blanche, non comprinſe une ſouueraine odeur qui rend à toute la perſonne. CHAP. XVI.

PRenes de ceruſe lauee par pluſieurs foys en eaue roſe iiij. ʒ. & la feres au marbre du peintre fort broyer, & en prendres vne once, & la diſſouldres en ſix onces de ladite eaue, & chauldement en laueres le viſaige par leſpace d'vne heure: & puis leſſuyeres auec vne eſponge: & cela continueres quelques iours que vous verres le viſaige changer de couleur, & acquerir vne naifue & naturelle beaulté, ſans que lon cognoiſſe rien a la face ſinonvne ſubtiliation de peau. Et la pouldre qui eſt demeurée au fond de la chauſſe la ou il a coulé n'eſt pas a deiecter: car nonobſtant que l'eaue roſe & naffe en paſſant ſouuẽt nont pas du tout attiré la vertu de lodeur quil n'y en ſoit demeuré quelque peu: parquoy elle eſt bonne pour parfumer & en mettre en pluſieurs vſaiges.

Pour faire huylle de ſenteur qu'il n'eſt poſsible en tout l'uniuerſel monde, ne en toute la faculté de medicine en faire qui ſoit de plus excellente & ſouueraine ſenteur qu'eſt ceſtuy cy.

CHAP. XVII.

ET ceſtuy huylle eſt de ceux que les Roys anciens Barbares vſoient en

leurs ſenteurs les plus exquiſes : que nonobſtant les vertus quil a par le moyen de ſon odeur, ſi eſt ce qu'vne ſeulle goutte ou plus ou moins, miſe dens la matrice de la femme ſterile luy vient a eſcaufer & adapter la matrice par telle façon, quelle indubitablemẽt vient eſtre enceinte, pour peu de vertu que l'home aye, en mettant bien peu ſus le ballane donne vertu non pareille à l'home vieulx & impotent à l'acte venerée les eſchaufant exterieurement ſans blecer nature nullement : mais qui n'en vouldra que vſer tant ſeulement que pour ſon odeur, vne ſeulle goutte miſe ou à la femme aux temples, & a l'home a la barbe, il rendra vne ſenteur tant grande & tant exquiſe, que ſeullement en paſſant par la rue, ou le ſentira: & l'odeur demeurera plus de dix iours entiers: vray eſt quelle eſt chere, mais ſon efficace eſt tant digne d'vne odeur incomparable, que vient a chaſſer tout air mauluais & eſtrange, & vient a reconcilier l'amour entre deux perſonnaiges, moyennant la beuuande amoureuſe qui ſenſuit apres: que lés anciens tant Grecz, que Latins nommoient poculum amatorium ou philtrum : que quicunques laura fait faire, ne vouldroit pour rien du monde quil fut a

faire

faire: mais auiſes ſur tout quil ſoit bien fait, & qu'il ny aye faute de rien.

Senſuit la compoſition.

PRenes Ambre gris occidental douze onces,ou plus,ou moyns(ne vous eſtonnes ſil y en faut tant: car l'enfant quil vous produyra vous ſubleuera du tout) du muſc oriental qui ſoit bon par excellence de couleur rouſſe onces quatre, ou peu ou moins,gyrofles bons & puluerises demy liure,linterieur de la canelle la plus fine quil ſoit,quatre onces, hyris de Florence deux onces, ſpicæ nardi vne once, lignum aloes fin demy liure:le tout ſoit meſlé enſemble & fort maceré, & tout mis en pouldre: & puis le mettre dedens vne cornue petite ſelon la quantite que vous en vouldres faire: & mettres ladite cornue densvne olle ou pot de terre,& ſi mettres de cendres dedens ledit pot qui ſoient cendres paſſées: & feres que ladite cornue ſoit iuſqu'au col enſeuelie: & que le pot ou la cornue q̃ eſt dedẽs ſoit baſti ſus vn fourneau fait expreſſement:quand le fourneau ſera bien ſec,mettres le receptoire ou matras qui ſoit bien luté auec argille bien batue.& puis mettes le feu au fourneau, & faites que ſoit bien petit feu au commencement,en continant:& quãd

ſera vers la fin, faites le feu vn peu plus fort, tant quil ſoit tout diſtillé: & en feres ſeparation de trois ou quatre: au commencement ſortira huylle qui ſera noir, mais d'vne ſenteur tant viue, ſouefue & penetrante, qu'il n'eſt poſsible de trouuer liqueur, ne baulme naturel, ne artificiel qui ſoit equiparable à ceſt huylle, & quand ſera deuers la fin, faites aſſes bon feu: mais gardes quil ne bruſle, nõ point quil euſſe pour cela eſtrange odeur, nenny: mais ce que demeurera au fond apres quil ne diſtillera plus, eſt dautant grãde eſtimation comme l'huylle: car du reſidu qui eſt au fond de la cornue eſt vne mixtion pour faire ou poudres de ſenteurs, ou pommes, ou patinoſtres, ou autres compoſitions dignes a porter à Roys, ou à autres grandz princes & ſeigneurs: & vers le millieu changeres le receptaire ſe bon vous ſemble: ou finõ, en tireres vn huylle tout dvne venue. & ſil vous fache de le faire diſtiller par vne cornue, faites le diſtiller par vn alembic de verre qui ſoit petit, que quand toutes les matieres ſeront dedens, que l'alembic ſoit a demi plein: pour cauſe que ſi bouilloit, quil ne verſat par deſſus, & le feres diſtiller iuſques a ce quil n'y demeure que les feces, leſquelles ont autant ou plus d'efficace

ficace que l'huylle en odeurs, ou a perfumer gãtz, & a faire quelque parfum royal ne ſe peut trouuer ſenteur ſoit elle ſimple, ou compoſee ſemblable à ceſte cy.

Pour compoſer au uray le poculum amatorium ad Venerem, duquel uſoient les anciens au fait d'amour.

CHAP. XVIII.

LA façon pour faire les beuandes amoureuſes que communement les Grecz appelloient philtra,& les Latins poculũ amatoriũ:que quand vn perſonnaige en auoit ieté d'vne bouche en l'autre,lon periſſoit du mal d'amours,tant que le perſonnaige qui longuement le tenoit a la bouche, ſil ne le ietoit à certaine heure, il mouroit tout effrené, ſil ne iouiſſoit du perſonnaige quil pretendoit:& fut premierement inuentee par Medee: de ſemblable comme ceſtuy cy, en mourut le poete Lucretius.& ceſte beuãde a tant de vertu & d'efficace, que ſi vn home en auoit vn peu à la bouche, & durant quil la tient à la bouche en baiſant vne femme, ou femme luy,& ſe ietãt de cecy meſlé auec la ſaliue, & luy en mettãt dens la bouche: cela tout ſoudain luy cauſe vn feu,non point feu,febricitant n'aiant ne ſoif,ne chaud, mais le

cœur luy bruſle d'accõplir l'effect amoureux,& non point en autre, ſinon que à ce luy ou celle qui luy dõne le baiſer, luy iet tãt dens la bouche, & l'amour à ces deux demeure tãt lõguemẽt & inuiolable, que l'vn & lautre ne peut durer ſans eſtre enſẽble:& ſi on venoit ſeparer l'amour, tel amour quelque foys par lors que la grand feruẽte amour eſtoit conuertie en fureur: lors l'on eſtoit conſtreint de faire l'Amuletum Veneris, que nous diſons breu d'amours, auec l'oyſeau que nous diſons cauda tremula, qui n'apparoiſt que l'hyuer: pluſieurs qui vſoient de la ſainte magie le ſçauoient faire: comme fut Diotima celle qui endotrina Socrates a l'occulte philoſophie & vſa au temps des ſa ieuneſſe de ceſte beuuande amoureuſe,& en ſa vielleſſe eu voulant vſer aux ieunes les venoit plus toſt a faſciner ou charmer:mais ceſtuy cy qui s'enſuit tient vne manifeſte vertu,a faire l'attraction de ſon ſemblable qui conſtreint la femme ou pucelle de s'abandonner,& gouſter ce que par coniecture artificielle elle vient a imaginer : mais gardes d'en vſer en mauluaiſes fins, que ne le tenies guieres dens la bouche, que vous ne l'emplies:car il vous pourroit preiudicier: mais il fault que vous le portes dens vne bien

bien petite fiolle de verre : & quand vous ſeres pres du perſonnaige la ou vous le vouldres ietter mettes en lors en la bouche:& le luy iettes dedens en la baiſant. Le poëte (& la façon de la compoſition eſt comme il enſuit) Lucretius à ſon quatrieſme liure demonſtre en auoir vſé, diſant: Affligunt Amicle corpus iungúntq; ſaliuas Oris,& inſpirant preſſantes dētibus ora.

Il me ſemble quil ne ſera pas aliene ne eſtrange à noſtre inſtitution, ſi ie viens a deſcrire comme on les faiſoit : & nonobſtant que aulcuns ne trouueront bon que la recepte ſoit icy inſeree, combien vrayement que encores par nully que l'on ſaiche n'a eſté encores miſe par eſcrit: nonobſtant que par l'occulte philoſophie qui ſe faiſoit par les poiſons deffendue du temps de Nerua, Traianus, Adrianus : comme plus amplement Apuleius philoſophe Platonique en l'apologie qu'il a fait contre Emylianus, & fait quelque vmbraigeuſe mētion: mais pour ne ſortir hors de noz limites, nous deſcrirons la plus principale façon qu'il ſe faiſoit, que deſpuis l'inuention de Medee alla par toute Theſſalie, ou les femmes en vſoient fort.

PRenes trois pommes de mandragore & les alles cuillir tout incōtinent que

verres le ſoleil leuer,& les enueloupes dés les feuilles de verbene,& dens la racine de molly herbe, & les laiſſes iuſques à l'ende main matin à la ſerene: & puis prendres de lapidis magnetici de la partie ou elle re fuſe le fer,ou la façon ſe cognoiſt au quadrant,le poix de ſix grains,qui ſoit pulueri ſé ſus le marbre le plus ſubtilement qui ſe pourra,l'arroſant quelque peu auec le ſuc de la pomme de mandragore: puis prendres le ſang de ſept paſſereaulx maſles ſei gnez par l'eſle ſeneſtre, d'ambre gris le poix de 57.grains d'orge, muſc le poix de ſept grains,le dedés de la meilleure canelle qui ſe pourra trouuer le poix de 377. grains d'orge,gyrofle & lignum aloes fin le poix de trois deniers, du pourpre poiſſon de chaſcune branche vn oieillet, qui ſoit confit & condit en miel,macis le poix de vingt vn grain, de calamus odoratus le poix de cinq cents grains,de racine de lyris Illirica ou eſclauonie le poix de ſept cents grains, racinæ apij riſus 31. grain, du vin cretique au double du poix du tout, ſucre finiſsime le poix de ſept cents grains, qui ſont enuiron plus d'vne once:& le tout ſoit mis enſemble & bien pulueriſé,& maceré dens vn mortier de marbre auec peſtel de bois,& cuilli auec vne cuillere d'argent

gent:& le mettres dens vn vaiſſeau de ver re,& le feres bouillir ſur le feu iuſques quil reuiendra à la quantité du ſuccre fait com me ſyrop, ou iulet: & gardes ſur tout qu'il ne ſoit feu de ſaulx:& apres qu'il aura cuit, exprimeres ſoigneuſemẽt le tout, & fort exprimé: & le mettrès dens vn vaiſſeau d'or,ou d'argent, ou de verre: & quand en vouldres vſer,mettes en dens la bouche bien petit, comme ſeroit le poix de demy eſcu,& encores que vous le aual les,ne vous peult endaumaiger en rien: pour veu que ſi vous ne trouues le perſon naige pour le traiecter, ne failles ce iour meſmes d'accomplir à Venus, la ou bon vous ſemblera: car l'augmentation qu'il fait a procreer la ſemence, monte au cerueau,& cauſe vne fureur qui s'appelle effrenee amour: & a d'autres vertus grandes pour reſiouyr la perſonne: mais qu'il feut fait ſans le lapis magneticus, que ſont incomparables: mais pour auoir vertu & efficace pour la conſecration de Venus eſt neceſſaire que la pierre y ſoit: car par ſa vertu la mandragore fait excitant la vertu de la ſemence genitale expulſiue oſtant l'apij riſus. Et notes ſi vn perſonnaige marié enſemble que l'amour de tieulx fut froide,& y eut quelque diuorce enſemble

moyennant par le default de l'vn ou de lautre, meſmes de l'home: qui la plus grād part eſt attainct de la imperfection que la femme n'a pas, en y adiouſtant des feces l'huylle de lambre gris le poix de 31. grain diſſoulu en ſang de colombe blanche & mixtioné auec vu peu de philtre amuleti, que vient a deſchaſſer toute hayne & rancheur, pour veu qui ne feut à femme effrenee & enragee: qui de ſa nature eſt maligne, car cecy la pourroit pacifier par peu de iours: mais à la fin elle ſeroit touſiours enclinee à ſa mauuaiſe malignité, meſmes quand elle eſt procedee de parentz mauuais pleins d'occulte malice: & ſeroit bien poſsible que quelques vns de l'eſtude de la philoſophie Platonique qui voudront iuger cecy pour friuole: mais s'ilz auiſent bien toutes les raiſons trouueront cecy eſtre eſchappé & iſſu de l'eſchole, æ, æ, que pleut au ſouuerain ſoleil, qui eſt la vraye lumiere de Dieu, que nul ne fut ſi hardi de vouloir entreprendre a le faire, or mis que par contraincte matrimoniale: car pour en vſer d'amour fraudulente & libidineuſe ce ſeroit mal vſer de ſon ſçauoir.

Pour

Autre maniere de ſauon muſcat pour la barbe, qui peult ſeruir pour les ſeigneurs, qui eſt de bonne odeur.

CHAP. XX.

PRenes de ſauon de Gayete, ou autre le plus blanc que pourres demy liure, raſcles le auec vn coutteau : puis quand il ſera tout raſclé, prenes de hyris de Florence mis en pouldre bien ſubtile deux onces & demye, calami aromatici, ſanſucci de chaſcun ſix drachmes, de roſes ſeiches demy once, de gyrofles demy once, coriandre non preparé ʒ.j. de lauende, de feuille de laurier, de chaſcun vne drachme & demye, de ſtorax calamitæ ʒ.iij. de tout ſoit faite pouldre ſubtile, & paſter auec le ſauon raſclé, & auoir du muſc, & d'ambre gris, de chaſcun dix grains: & les deſtremper en eau roſe, & faire de pommes de ſauon qui ſont ſouuerainemẽt bonnes pour lauer la barbe: ſi voules que la face ſoit lauee, faites que en la paſtant y mettes d'huylle d'amandes doulces quelque peu cõme le poix d'vne once ou enuiron, & alors ſ'adoulcira mieulx, & rendra toute la face plus lenitiue ſans tyrer : pource que pluſieurs ſeroient curieux pour ſçauoir la façon du ſauon commun, pour que c'eſt choſe me

ſe mechanique le lairrons : nonobſtãt que en pluſieurs contrees ou l'huylle eſt en grand requeſte, le ſauon ne ſe peult faire, car la principale matiere diceluy eſt l'huil le,& les feces. & du ſauon auſsi ſe fait vne matiere, que les orfeures en default de bourrax en peuuent vſer autãt facilement comment de la meilleure chryſocolle,que eux appellent bourrax : ou la deſcription d'iceluy eſt inſeree plus bas: pource que le dit bourrax eſt vne des matieres principales pour decorer & emblanchir la face, nous a ſemblé bon la mettre par eſcrit : & tous ces bauars trompeurs & menteurs al chimiſtes qui ont laiſſe par eſcrit la façon pour faire le bourrax n'ont iamais ſceu quelle eſtoit la principalle matiere d'iceluy:car iamais lalun,ou treſtous ſe ſont fondez n'appartenoit iamais rien au bourrax.

Et pour ſatisfaire à pluſieurs qui auroient fantaſie de ſçauoir que cauſe c'eſt, & la matiere principale:& ceſt choſe bien facile a croyre: car la principale matiere du bourrax ce n'eſt autre choſe que les lexiues,ou capitellum que nommẽt meſsieurs les abuſeurs. Et auſsi la matiere principalle du ſauon c'eſt la lexiue,ou celuy fait de ſolde,de quoy on fait le verre,& de tarre calcine, que lon dit cendres griuellees,

ou

ou clauellees: parquoy si vous voules faire le vray bourrax à perfection,le feres ainsi quil s'ensuit.

Pour faire Bourrax artificiel clayr comme sucre candi. CHAP. XXI.

PRenes de sauon dur de Gayette,ou autre deux ou trois liures,ou ce quilvous plairra: & le mettes en pieces menues : & puis les mettes dens vn pot de terre tout neuf, & le faites boullir auec demy liure de beurre de vache : & quand vous verres qu'il sera presques brusle , tournes y ietter de beurre quil flambera , & que le beurre soit tout brusle:& que le tout viendra comme noyr : & apres que le tout sera bien brusle,vous prendres cela,& le feres mettre en pouldre subtile: & le dissouldres auec du lait de chieure,ou de vache:& quād sera bien dissoult,le feres bouillir audit lait trois ou quatre ebullitions:& puis le laisseres vn peu reposer : & osteres l'escume qui est par dessus,que nest autre chose que lait:& la reste mettres dens vn pot de terre tout neuf:& y mettres dedens quelques petites brāches de roseau. ou de bois de sapin sec,à fin qu'il se cōdisse cōme le sucre candi,& le laisseres vne nuict ou deux à la serene,ou en quelque lieu bien froid:car si

le

le vẽt de bise tire celle nuict que vous l'aurres mis, le trouueres tout condit cõme glace: possible quil ne sera pas si blanc: mais quand a l'operation, il sauldra facilement tous metaulx mesmes l'or & l'argent.

Et ne vous esbahisses si chose tant vile, comme est le sauon, est le principal fondement, & la principale matiere du bourrax: car moy mesmes auant que y auenir ay fait grande despense a le faire: & maintenant que i'ay trouué vne des matieres pour le faire, est deuenu à vil pris, que facheroit a prẽdre la peine a le vouloir faire: & a tant lairrons de parler du bourrax, & reuiendrons a poursuyure le vray embellissement de la face.

La forme pour faire un eau distillee pour emblanchir & illustrer parfaitement la face. CHAP. XXII.

CEste eaue icy est de si grande vertu, que non seulement elle donne lustre à la face, mais elle destruit les tasches, les couuriſſant d'vne naifue blancheur, sans gaster ne tirer la peau, la subtiliãt & adoulcissant, tenant sa blancheur vne longue saison: & oste les lentilles, fait changer de couleur aux couperosez, palliſt la face de ceux qui sont menacez de lepre, garde que les

les puſtules ne naiſſent à la face, fait le viſaige vieulx apparoiſtre ieuſne, conſerue le cuyr en ſa parfaite blancheur & integrité, garde le poil au millieu du front ne naiſtre, or mis à femme maligne & malicieuſe: car à celle le poil du front deſcend fort bas: & les veines du front ſont fort apparentes: à celles la l'eau ne preſerueroit pas de croiſtre le poil: mais quant à la blancheur ſeroit d'vne grande efficace, & rend ſon effect ſi ſubite, qu'en peu de iours illuſtre la face comme cas miraculeux pour le moins farinant bien peu.

PRenes ceruſe Venitienne demy liure, litharge d'argent du bon quatre onces, le tout meſles enſemble, & le faites boullir auec du vin aigre blanc qu'il ne ſoit guieres fort dens vne ponalle que la quantité du vin aigre ſoit quatre liures & demye: & quand il aura boully iuſques que de quatre parts vne demye ſoit conſumee: & puis le oſteres du feu, & le feres diſtiller par le feltre: & quand il ſera tout diſtillé, prendres ladite diſtillation, & la mettres dens vne fiolle de verre: & aures de raſclure de nacre, de porceleines petites des blanches conquaſſees groſſement, de chaſcune le poix d'vne once & demye, de bourrax fin & criſtallin vne once, de fi-

gues verdes d'vn figuier ſauluaige le nõbre de xij. que ſoient rompues auec leur laict, de racine d'hyris fin de Florence biẽ pulueriſé demye liure, de gerſa ſerpentaria faite en forme d'amydon quatre onces, de roſes blanches recentes trois centz, ſix limons diuiſés en quatre parts, fleurs de lys quatre onces, ſucci ſemperuiuæ vne liure & demye, ceruſe de Veniſe bien lauee en eau roſe demy liure, fleurs de febues de my liure : le tout ſoit diſtillé par alembic de verre: ou en deffaut d'alembic de verre ſoit mis dens vne fiolle de verre: & puis miſe dens vn roſaire de plomb: & puis diſtillee: & en ſeparer quatre eaues, ou les mettre toutes enſemble.

Mais il faut entendre, que ſi vous faites ſeparation de la derniere, elle a grande vertu & efficace pour deſtruire toutes taſches ou pannes du viſaige: & vient a offuſquer les caratheres, que on fait les morbilles à la face des premiers ans.

La premiere diſſoulte auec vn peu de ceruſe preparee, comme deſſus eſt eſcrit, eſt ſouueraine pour emblanchir la face: & toute ſeule miſe durant quatre iours cõtinues rend vne ſplendeur au viſaige que la mere vient à reſſembler la fille : & au continuer lon diroit que la mere eſt ſœur de ſa fille.

La

La ſeconde ou la tierce vient tant ſubitement offuſquer les lentilles de la face, pour veu quil ne demeure guieres au ſoleil, que fait perdre la cognoiſſance, tant noble beauté fait apparoir.

Item pour effacer en peu de temps vne cicatrice, qui ne ſoit guieres apparente prẽdres de ſal gemme le poix de demie once, d'eaue roſe ſix onces : & la feres boullir dens vn petit tupin de terre cinq ou ſix ebullitions: & puis prẽdres vn peu de la tierce eaue diſtillee, comme quatre ou cinq goutes, de ceſt eau ou le ſal gẽme a boulli trois gouttes tant du plus que du moins, & meſleres le tout enſemble dens la paulme de la main: & auec le doigt le meſleres : & en mettres la ou il vous plaira : & verres en peu de iours les concauites des cicatrices ſe reunir, & plus n'apparoiſtre.

Vray eſt, que ſi leſdites cicatrices auenues par le moyen des morbilles à quelque perſonaige qui fut de moyen eage: & qu'elles feuſſent par trop apparentes, veritablement ceſte eaue ne premiere, ne derniere n'auroit aucune efficace, ou bien peu, ſinon que le perſonnaige fut de complexion ſanguine, ou phlegmatique, alors pour la molleſſe du cuir cecy a grande vertu & efficace.

Pour faire au uray le laict uirginal, qui est nombré entre les applications qui se font tant pour emblanchir la face, que pour oster les macules du uisaige.

CHAP. XXIII.

COmbien que sont esté plusieurs, qui lont mis par escrit, & luy ont attribué plusieurs vertus quil n'a pas: car mis à la face il fait vn peu le farineux: ce que ne fault que fard aucun aye: & i'ay plusieurs liures en la faculté de medicine tant anciens que modernes, tant Grecz, Latins que Barbares, tant que mon pouuoir s'est peu estendre: & de tous ceux qui ont escrit pour la decoration du visaige, pour ne rien omettre ont escrit plusieurs choses: & presquevn chacũ a laissé p escrit le laict virginal: mais à ce que ie voy, ilz n'en feirent iamais, ny le fournier à tout son four ne sçait qu'il a fait: & il ne parle que par ouyr dire: mais la vraye façon d'iceluy est cõme il sensuit, encores q̃ quelquun qui ne se peut tenir de mesdire dira que ce n'est pas grãd cas: ie le cõfesse, toutesfois sera quelquun q̃ prẽdra plaisir de sçauoir auvray comme il se fait.

PRenes de litharge d'argent qui soit bien subtilement pulueriſé six onces

& fa

& faites le boullir dens vne ponaſſe auec vne liure de vin aigre blanc le plus fort qui ſe pourra trouuer : & le feres boullir iuſques que de ſix parts vne ſoit conſumee: & puis le oſteres du feu: & le laiſſeres vn peu repoſer iuſques à ce quil ſe ſoit clarifié : & puis le feres diſtiller par vn feuſtre à deux langues : & ce qui diſtillera mettres dens vne petite fiole de verre.

Et puis prendres de ſel gemme, ou d'autre ſel le poix de demie once, & le feres boullir auec demy liure d'eau roſe, iuſques que des ſix parts vne ſoit cõſumee : & puis mettres ceſte eau à part dens vne autre fiolle: & quand il vous plaira d'en vſer pour pallier quelque lieu du corps, meſmes de la face, prendres deux ou trois gouttes de la premiere decoction qui eſt faite du vin aigre, & prendres cinq ou ſix gouttes de l'eau ou le ſel a boulli, & meſleres enſemble, & puis l'appliqueres la ou bon vous ſemblera.

Et notes qu'il faut tenir ces deux eaues chacune à part: car ſi elles eſtoient miſes enſemble, elles ſe corromproient : & toutesfoys & quantes que vous en vouldres vſer, prenes de l'vne moins que de l'autre: de cecy en peut on vſer à quelque femme de bas eſtat, comme à quelque chambrie-

re:mais qui vouldroit vſer à quelque perſonnaige d'honueur,il faudroit ſe retirer à la faction du ſublimé, à qui nul fard n'eſt equiparable.

Pour faire uenir les cheueulx blonds cõme un fillet d'or, encores qu'il feuſſent noirs ou blancs le rendent d'une couleur flaue,ſans que long temps ilz perdent leurs couleurs: & les conſerue en leur entier, & les fait croiſtre que tant ſont roux deuers la racine, comme au dernier bout.

CHAP. XXIIII.

PRenes des raments du bois dit fuſtet qui ſoit puluerisé ſubtilemẽt vne liure, du rament ou raclure de buys demi liure, de regaliſſe recente quatre onces, d'eſcorce d'orenge bien iaulne & ſeiche quatre onces,de racine de chelydonia,& de papauer cornutum de chacune quatre onces, des feulles & fleur de glaucion ou guelde deux onces,du ſafran demie once,de paſte de froument menuement hachee demie liure:le tout ſoit boulli dens de lexiue faite de cendres clauellees iuſques à demy: & puis ſoit coulé le tout.

Et

Et apres prendres vne grãde olle ou pot de terre, & luy feres dix ou douze petits pertuys au cul : puis en apres prendres de cendres de ſerment,& de cendres clauellees autant d'vn comme d'autre, & les mettres dens quelque mortier grand de bois,ou autre tel,que bon vous ſemblera: & les arrouſeres de ceſte decoction, en les piſtañt fort preſque tout vn iour:faites qu'elles ſoient vn peu dures : & en piſtant faites y mettre de la paille de ſeigle, & de froumeut le piſtant inceſſamment, tant qu'ilz boiuent vne grande partie de la decoction:puis vous prendres leſdites cẽdres piſtees, & les mettres dens ladite olle ou pot de terre : & à chacun des pertuis dudit pot mettres vn eſpy de ſegle,qui paſſe outre:& feres vn lit premierement de paille, & vn lit de cendres, iuſques à ce que ledit pot ſoit plein:& y laiſſeres vn peu de place pour y mettre la reſte de la decoctiõ:puis mettres deuers le ſoir vn autre pot de terre pour receuoir la lexiue qui diſtillera par les pertuys le long des eſpys de ſegle : & quand le matin en vouldres vſer,yres voir ce qui ſera diſtillé, & le prendres, & auec vne ponce en mettres au poil, en le laiſſant eſſuyer:& dens trois ou quarre iours aures le poil auſsi blond & roux comme

vn or de ducat : mais au parauant que en mettre en la teſte, faites vous lauer la teſte d'autre bonne lexiue : car ſi elle eſtoit graſſe, elle ne prendroit pas ſi facilement.

Et deues entendre, que il ſuffit pour vn an ou deux du contenu de la preſente recepte: & ſi eſt aſſes ſuffiſante, ſi elle eſt bien conduite, pour fournir à dix ou douze femmes: car peu de la liqueur teinct promptement & facilement le poil, & ne le faut lauer d'autre que de ceſte cy, que ſi vne femme auoit le poil auſsi noir qu'vn charbon, elle le fera deuenir promptement blonde & d'vne treſlongue duree.

Vne autre façon pour faire le poil de la barbe blond, & de couleur doree, & oſter quelque ſuperfluité du corps que deturpe la face ſans bleſſure: mais il en faut uſer auec diſcretion, car autrement il feroit mal.

CHAP. XXV.

PRenes de ſal petre deux liures, d'alun vne liure, du vitriol vne liure, le tout ſoit mis enſemble & diſtillé dens vne cornue de verre en ceſte façõ qui ſenſuit: mettres la cornue ou les matieres ſeront dedens,

dens,& la mettres dés vn grãd vas de terre cõme ſeroit vne olle: & mettres la cornue dedens,& la couurires toute de cẽdres, pour cauſe que par le moyen du feu la cornue ne rompe point:& puis mettres le recipient ou matras à ladite cornue:& faites quil ſoit bien ſeellé auec aulbins d'œufs & chaulx viue, & argille quil ne puiſſe reſpirer aucunement.Et quand il ſera ſec,que ſera au bout de trois iours, vous mettres le feu au commẽcement quil ſoit petit,puys apres qu'il ſoit fort gros, tant que le tout ſoit diſtillé:& quand tout ſera diſtillé,vous ouurires le matras,& aures d'vne eau quil vo⁹ ſemblera auis que ſoit cõme eau fort: & à la verité la differẽce eſt biẽ petite: car ceſte eaue icy diſſoult les metaulx,& fait ſeparation de l'or & de l'argẽt,mais nous n'en auons beſoing de rien:mais pour demonſtrer qu'elle vient a teindre les cheueulx, non point les bruſlant, ſi quelquun le vouloit dire, mais les rendant de vraye couleur doree,adminiſtree cõme enſuit.

Pour adminiſtrer ladite eaue.

Apres que vous aures laué la teſte, que ne ſoit graſſe,& quelle ſoit bien eſſuite de l'humidité,vous prendres de ladite eau: & en mettres ſus le poil, & tout incontinent qu'elle y ſera, ſans dilayer en nulle ſorte

que ce ſoit vous frotteres fort le poil: & faites que ne touche la chair: car pour vray il la bruſleroit: & auſsi il viendroit rompre le poil, comme ſi le feu y auoit paſſé: mais ſi tout ſoudain vous frottes fort le poil, que l'eau n'aye pas occaſion de ſoy arreſter, que en lieu de porter decoration à la face, elle apportat deturpation: lors elle rendra le poil auſsi iaulne qu'vn fil d'or: & le poil demourera en ſon entier.

Item ſi en quelque lieu du corps quelque partie que ce feut y auoit quelque taſche naturelle, ou non naturelle, encores qu'elle feut apportee du vẽtre de la mere, en y mettant vn peu de ladite eaue, & puis ſoudainement frottant ſans luy donner l'oyſir de poſſeder, elle la oſtera ſans mal ne douleur de ce monde, pour veu que ce ſoit vne taſche, ou macule exigue, car à grande taſche ne le ſçauroit faire ſans dõner douleur. Auſsi il faut noter que le perſonnaige qui vouldra vſer contre les macules du viſaige de ceſte eaue, ne faut pas que ſorte de la chãbre de quelques iours, pour cauſe que auant qu'elle face tomber la macule, lentille, ou taſche, elle fait deuenir le lieu tout iaulne comme ſafran: & par eaue du monde, ny par ſauon ne ſe peut oſter, iuſques à ce que au bout de quelques

ques iours la ou l'eau a touché, se vient oster vne petite peau superficielle d'elle mesmes: & au dessoubz est vne peau toute neufue subtile, & desliee: parquoy qui vouldroit vser autrement de ceste eaue sans au prealable auoir bien leu nostre recepte, pourroit preiudicier, & la cõme eau fort, que les orfeures vsent à la separation de l'or & de l'argent est aussi bonne, mais non pas qu'elle rende ceste couleur d'oree, pour cause que à l'eau fort qu'ilz font ny veulẽt point de vitriol, pour cause que si à l'or y auoit de quelque metail estrange, le vient a incinerer & consumer, que puis apres ny treuuent leur poix: donques si voules que le poil deuienne de couleur que demandes, pourres administrer l'eau tout ainsi qu'elle est descrite, & en vser auec saigesse: car autrement n'en faut point parler: & pour le plus seur seroit meilleur de vser de nostre eau premiere, comme vous ay baillé par escrit, qui par toute asseurance & de vraye fidelité: la presente eau dens vn iour a bien rẽdu le poil blõd, mais il y a vn si, & à la premiere est sans contradiction ie suis contraint de mettre par escrit la verité de l'effect à celle fin, pour euiter les calumnies d'aulcuns: mais si voules vser tant de cecy que du tout cõ

me

me il eſt redigé par memoire, trouueres les effectz & operations auoir ſans faillir de rien cõme trouueres par eſcrit: & ſont pluſieurs choſes que ne expetent a faire que à grands ſeigneurs & princes, auſsi le preſent Opuſcule a eſté redigé à la requeſte d'vne grand princeſſe, par moyen de ſa treſilluſtre magnificence luy ſatisfaiſant ay compillé les plus exquiſes compoſitions que ſe peuuent faire quant à ce que concerne l'accroiſſement de la beauté feminine meſmes en la face, & augmentation de la blancheur: car acquiſe la blancheur, & par conſequent s'enſuit la beauté.

S'enſuit une treſſouueraine & treſutile compoſition, pour la ſante du corps humain, laquelle eſt de grande uertu & d'efficace. CHAP. XXVI.

ET ie vous veulx icy inſerer la compoſition que ſouuent ay fait faire pour monſeigneur le Reuerendiſsime Eueſque de Carcaſſone, monſeigneur Ammanien de Foys, de laquelle il ſe ſent la vie au corps: & pource que l'ame quant à la faculté de medecine n'eſt autre choſe qu'vne chaleur naturelle: & defaillant la chaleur, default la vie, par le moyen de ceſte compoſition

position la complexion melancholique a eſté changee en ſang, combien que ſoient deux humeurs diſcrepantes dyametralement de tous poinctz : tout ainſi la fumee qui eſt matiere chaude & humide, ſi eſt ce que de premier inſtant ſe conuertiſt en ſuye fuligineuſe, que eſt froide & ſeiche de la nature de la terre. Ainſi ceſte compoſition vient reſieunir le perſonnaige qui en vſe: s'il eſt perſonnaige triſte ou melancholique le rẽd ioyeux, aleigre: s'il eſt home timide, le rend audacieux, s'il eſt taciturné le rend affable, par le changement des qualites, s'il eſt home maling, le rend doulx & lenitif, le commuant comme de l'eage de trente ans: s'il commence que le poil de la barbe luy vienne gris, retarde la vielleſſe de beaucoup, garde de la couleur nõ myes les ans, mais reſiouit le cœur & toute la perſonne tant entierement, que le iour quil en a prins, ſon eſtomach rendra vne odeur, ſe ſentira tant content, ſans eſchauffer nature, ſans nullemẽt l'alterer, preſeruant de douleur de teſte, de mal de coſté, augmente la ſemence ſpermatique en ſi grande abondance, que l'home fait tant quil veult ſans ſoy facher, ne alterer aulcunement : il conſerue les quatre humeurs en telle ſymmetrie & proportion,

que

que si l'home nauoit en natiuité, il ne pourroit auoir definemẽt: mais celuy qui nous a apprins de naistre ausi no⁹ a apprins de morir: mais la exclaratiõ quil fait est tant recreatiue, que prolongue la vie la estendant tant longuement, que si grand accident ou exces ne vient à celuy qui en vse que sa vie se vient a estendre a la vie des anciens barbares: car celuy qui est preparé de tomber en phthysis soit il à la premiere, seconde, ou bien tierce espece, fouyt & eschappe le danger, preserue en temps de pestilence ne encorir le mal: & celuy qui est frappé, mais quil soit dens dix heures il est seur d'en eschapper: pour veu ausi que subitement quil change d'air trois lieues pour le moins loing despestiferes, lors sera seur sans faillir qu'il eschappera: & ne portera preiudice à nul que soit, ne dangier aucun, ses vertus sont dignes de cõmẽdation.

Et auises le fait de la composition faites que soit comme il est mis par escrit: car il n'⁹ya rien quil ne soit posible de faire.

S'ensuiyt la composition.

RECipe pul. dya musci dulcis, pul. dya marg. frig. pul. de gemmis. pul. dya corali magistralis, foliorum auri minutin incisi numero 150. lapidis lazuly loti nouies & preparati pulueriſe bien subtilemẽt, &

& qu'il ne ſoit pas de ceux que les apotichaires ont: car cela ne vault rien, mais de ceux que portent les lapidaires, ou les orfeures: & en prẽdres le poix de quatre drachmes, ſi tant en pouues trouuer, quinqne fragmentorum margaritarum Añ. ʒ. j. raſuræ eboris ʒ. iij. raſuræ vnicornis ʒ. j. oſsis de corde cerui numero ij, ligni aloës, interioris cinamomi Añ. ℈. ſemis, conſeruæ roſarum, bugloſſæ & violarũ Añ. ℈. j. nucis cõditæ numero vj, corticis citri conditi cum ſaccharo & optimè macerati ℈. iiij. zẽziberis conditi ʒ. vj. carnium myrabolanorum, emblicorum conditorum ℈. iiij. aranciæ conditæ, lactucæ conditæ, cucurbitæ conditæ Añ. ℈. j. auri ſubtiliſsimè limati, & du plus fin or de ducat qui ſe pourra trouuer le poix de quatre ducas, Ambræ occidentalis ℈. ſemis, muſci ʒ. ij.

Les pouldres ſoient miſes enſemble, & les conſerues & confitures ſoient piſlees fort dens vn mortier de marbre auec les feullee d'or: & l'or limé: & le tout ſoit fort batu enſemble.

En apres prenes de fine ſoye blanche, que iamais n'aye eſté en beſongne le poix de ſix onces, & les feres bouillir auec deux onces de fraiſſel qui eſt la poulx de la greine de l'eſcarlate, de ſuc de pommes

bien

bien redolentes,& de l'eau roſe,& de cardon beneit,de chacun demy liure,de ſucre fin ſix onces: feres ladite ſoye boullir auec le fraiſſel, les eaues & le ſuc iuſques que cognoiſtres qu'il deuiendra toute rouge: & notes que quand la ſoye boullira, ne fault pas que le ſuccre y ſoit:mais quād la ſoye aura bien boulli auec les eaues,les ſucz,& le vin, alors le oſteres du feu, & le couleres ſtudieuſement, & le preſſeres le plus fort quil ſera poſsible: puis à ce que aura coulé y mettres le ſuccre ſuſdit, & le feres boullir comme ſyrop: puis quand il ſera pres de cuict,ietteres dedens deux onces de bonne maluefie,ou vin blanc, & le feres encores cuire vn peu,tant ſeulement qu'il ſoit comme ſyrop: & le oſteres du feu:& y mettres l'ambre gris, que s'il eſt du bon, il ſe fondra: & le muſc mettres quand ſera froid: & puis mettres la reſte des conſerues, confitures & pouldres bien ſubtilement pulueriſees:à la fin quand ſera froid, & le remueres fort, à fin qu'il ſe meſle bien par l'eſpace de demie heure: puis prendres quatre onces de l'eſcorce de bugloſſe confite,de doronici Romani vne once fort pulueriſé: & meſleres enſemble tout le dernier, lors quād le tout ſera bien meſlé,mettres les feuilles d'or tout le dernier:

nier:& quand la compoſition ſera paracheuee, la mettres dens vn vas d'or, ou d'argent,ou de verre bien couuerte.

S'enſuyt la maniere cõme il faut uſer de la ſuſdite cõpoſition, qui eſt egale en uertu & efficace à l'or potable, & la uertu d'icelle. CHAP. XXVII.

SI l'on en prend touts les matins le poix d'vne drachme deſtrempé auec vn peu de bon vin, ou de maluaſie le matin vne heure & demie deuant diſner, preſerue le perſonnaige de tomber en inconueniens de maladie, conforte le cœur, l'eſtomach,& le cerueau,guerit du mal epilentique à ceux qui n'ont encores vingtcinq ans, reſieunit l'home, retarde la vielleſſe, donné en temps de peſte à celuy qui en prend,le iour quil en prendra n'aura nulle contagion, le poix d'vn eſcu donne plus de nourriture louable,que tout vn chapõ, preſerue l'home de lepre,deſchaſſe la melancholie, amitigue la douleur du ventre.

Mais la grande vertu qu'elle a, ceſt que donne à l'article de la mort ſus l'heure de la luitte, qu'eſt la bataille de nature & de la maladie donné auec eaue de buglos ſe dõne telle force & vigueur au malade,

que le crisis se fait en sa faueur : & le mal est surmoté : car la plus grande vertu que puisse auoir c'est au cœur plus cent foys que la confection alchermes.

Aussi si quelque dame ne peult auoir enfantz, cecy adapte la matrice par telle façon, que les deux semences spermatiques conglobees les retient dedens les receptacles d icelle, les adaptãt à vraye generation : quand messieurs les docteurs de la faculte de medicine auiseront de point en point la composition, ne luy attribueront que plus de louenge.

Item si vn personnaige estoit tombé en syncopis, vn peu de cecy luy aura remis l'ame en son siege, mesme l'ame vitale.

Et ceste composition n'est pour toutes gents: nonobstant que tous humains sont humains : mais qui vouldra preseruer sa vie a viure longuemẽt, & en sante, & ioye, quil la face faire : mais sur tout auises que tout y soit, ne vous fies pas à tous apotichaires, que vous promes, que pour vn quil en ya de bon, quil en ya cent & mille qui sont meschants, ou les vns sont poures quil n'ont dequoy la faire : les autres sont riches & puissants, mais il sont auares & corrõpus, que pour paour de n'estre payé à leur gre, ny mettrõt la moytie, ny possible

ble le tiers du contenu de la recepte: les autres ſont ignorants, qui rien ne ſçauent, ne veulent ſçauoir : qui eſt vn meſchant vice à vn home de tel eſtat : les autres ſont ſalles, & mal netz, qui font ce quilz font deshonneſtement. Ie ne dis point qu'il n'y en ayt qui ont le tout : ilz ont dequoy: ilz ont bonne conſcience: ilz ont le ſçauoir, mais ilz ſont negligentz & commandent de le faire à quelques vns qui le font mal. Ie ne veulx pas deſnier, qu'il ny en ſoient pluſieurs que ce qu'ilz font ne ſoit bien fait: mais cela eſt bien rare. I'ay ſuiuy tout le royaulme de France, au moins la plus grãd part, & ay hanté & cogneu pluſieurs apotichaires, mais i'ay veu faire de choſes tant enormes, que ne penſe que en toutes les arts manuelles mechániques ou y courent plus d'abus qu'il ſe fait en l'art de la pharmaceutrie, & plus de charge de conſcience : que ſi ie voulois eſcrire la centieſme partie, que comme teſmoing oculaire ie puis affirmer, le papier ne ſeroit aſſes ſuffiſant de le mettre par eſcrit: nõ que ie veuille taxer perſonne de ce monde, ia au ſouuerain Soleil ne plaiſe me faire participant de ſa immenſe ſplendeur : mais en voiant le monde pour apprendre & cognoiſtre les qualites, com-

BIBLIOTH. DE LA VILLE LYON

plexions & nations des gens,& voir la clemence & inclemence de l'air, & les diuerſes nations du monde, meſme pour la cognoiſſance des ſimples que en aucunes regions ſont,'aux autres ne ſont:& principalement pour voir les antiques topographies faites du temps du ſiecle Romain:& en exerceãt la faculte de medicine,ou giſt ma principale profeſsion, ay cogneu tans d'abus,& en tãt de diuerſes citez,que pour noffencer les oreilles des vns & des autres ie changeray de propos: cõme a fait Lucié in Encomio Demoſthenis, de celuy qui alla peindre le cheual qu'eſtoit couché, & il le vouloit courrant,i'ay bien eſté en pluſieurs parts que la faculte de medicine eſt noblement miſe en exequution: mais cela neſt pas ſi ſouuent quil eſt iour: car cas aduenãt que quelque medicin arriue a la boutique d'vn pharmacopolle,& pour ſatisfaire a quelque malade il vouldra voir faire les medicines, & les peſer comme il eſt biẽ raiſon, meſmes quand on cognoiſt vn apotichaire ignorant:& lors l'apotichaire, poſſible ſera quelque ignorant idiot,fol,glorieux,& temeraire,outrecuydé,ou eſtienné,phantaſtique,car tout par tout en y a de bons & de mauluais, dira a ce ieuſne medicin,& quoy me voules vous icy cõtenter

pen

pẽſes vous qu'on ne ſoit pas home de bien? Ie veux bien q̃ vous ſçaiches, que ie le feray beaucoup mieulx que vous ne le ſcauries ordõner: parquoy meſles vous de faire voſtre eſtat: & ne vous empeſches pas de noz drogues: car ie feray mieux cela que vous ne le ſçauries entendre: & mille autres propos quilz diſent, & quilz font que encores ie n'oſe eſcrire la douzieſme partie de ce quilz font les meſchantz: veritablement en ay cogneu de forts gens de biẽ, qui entendẽt tresbien leur art, & que la faiſoient auſsi: & au lieu ou ie feuſſe iamais que l'art de la medicine feuſſe mal adminiſtree c'eſtoit a Marſeille, or mis deux ou trois: & ſil n'eſtoient meſsieurs les docteurs en medicine qu'ilz y ſont gens de biẽ, & ſçauans ſeroit plus mal: mais meſsire Loys Serre home ſçauant & docte, & en preſaiges vn ſecond Hippocrates la fait adminiſtrer de tout ſon pouuoir iuſtement: ſi ie vouloys reciter toutes les villes que i'ay practiqué, ou la medicine ſe fait bien & mal, noſtre liure ſeroit par trop enorme, dõnant toutesfoys la palme (ſans que les autres gens de bien en ſoient participant) tant de ſa cité que d'ailleurs à Ioſeph Turel Mercurin de la cité d'Aix en Prouence: & de preſent a noſtre ville de Salon a François Berard:

combien que lon pourroit dire que ie n'ay pas hanté n'y experimenté les autres, que deſpuis en la ont changé de faire, nenny vrayement: car celle n'eſt poſsible, pource que la vie de l'home eſt brefue: & feray fin de telz propos, que ie ſuis certain, que ſont pluſieurs qui ne ſont pas contens, & lairrons ce propos qui ne ſert que de animer le cœur des malins, qui vſent ſouuent la ſuccidanea, qlz facẽt q̃ leur ame ne ſoit bleſee.

I'ay voulu faire cecy non pour autre moyen fors q̃ pour dõner a cognoiſtre a celuy qui vouldra que la cõpoſitiõ luy ſoit propre pour l'auiſer, à fin quelle ſoit paracheuee de point en point, à fin que puis apres ſon entente ne ſoit fruſtree de ce quil pretend quant a leffect de la preſẽte mixture: car elle a biẽ telle vertu pour penetrer aux interieures parties du cœur pour le ſe courir, meſmes aux defaillãces de l'ame, q̃ prinſe medicalement eſt la vie humaine.

Pour faire les cheueux de la barbe noirs pour blancz quilz ſoient.

CHAP. XXVIII.

POur faire les cheueux noirs de la teſte ou de la barbe teincture prompte qui dure lõguemẽt, que en vſoit Medee q̃and on luy attribuoit quelle faiſoit deuenir les vieux

vieux ieuſnes en le recuiſant, & ceſtoit par ce moyẽ,dont apres en vſa Gordianus Empereur le plus vieulx, qui feut filz de Mẽtius Marullus,qui feut apres IESVS chriſt deux cents trentequatre ans,qui eſtant de ſoixante trois ans apparoiſſoit ieuſne par le moyen de la teincture du poil,que luy faiſoit ſon cubiculaire ou valet de chambre,d'ou enſuit la deſcription.

PRenes alun de roche ij.ʒ. du ſuc d'vne herbe dite glaſtum ou glaucion (de la quelle ceux de laureguez pres de Thoulouſe font le paſtel)le poix de vne liure:du ſuc deſcorce de noix demi liure,que ſoient recentes, de nucis cipreſsi, & folia lentiſci, que nous appellons lentiſcle, de galles de cheſne torrefiées de chacũ demy once & deux drachmes:premierement ſoit bouilly l'alun en vin aigre auecques le ſuc de glaucion,iuſques a demy:puis prendres de ceſte decoction, & toute chaulde en laueres la barbe, ou le poil de la teſte, touchãt le moins du monde le cuyr, pource quil le rendroit noir.

Et apres que aures laué de ceſte premiere eau, vous feres bouillir les galles, les noix de cipres bien pulueriſees,& le lentiſcle auecques le demeurant, & tourneres lauer la barbe quelle viendra noire d'vne

couleur comme rousse & noyre:& puis de rechef aures du suc d'escorce de noix, & le laues,ne touchant guieres la chair,iusques que vous verres que le poil acquerra vne couleur toute differente.

Et pour conseruer la couleur longuement au poil soit a la teste, ou a la barbe, ayes tousiours vne espõge que soit mouillee en suc d'escorce de noix,ou soit distrẽpé quelque petit d'alun: car cela fait imprimer la couleur au poil: pour veu que le poil soit auparauant bien laué & nestoyé d'vn sauon,comme il sensuit: Encores ce dit sauon desengresse & ennoircit le poil.

Pour faire sauon noir qui ennoircit la barbe & subitement.

CHAP. XXIX.

PRenes sauon de Gayete demy liure, faites le vn peu rascler subtilement, & le faites fondre dens quelque vaisseau de terre a petit feu,quil n'y aie pas feu qui soit violent,que quand il sera fondu,quil commencera deuenir noir, augmentes luy le feu de bien peu: & faites que la flambe du feu se puisse prendre,que quand elle si sera prinse,vous aures de fuliginis rhesinæ, de fuliginis picis nigræ, de chacun le poix de deux drachmes:& prendres incontinent le

sauon

ſauon, quand la flamme ſi eſt prinſe, & le getteres deſſus de marbre froid: & en le oſtant luy mettres dedés leſdites ſuyes: & puis quand il ſera refroidi, vous le prendres & le metres en pouldre, & le paſteres auec de ſuc d'eſcorce de noix recentes, y adiouſtãt vn peu de ceſte fuligo de poix rheſine, & en feres de petites ballotes telles que bõ vous ſemblera: & quand vouldres en vſer, prẽdres de noix de cipres, & les faites boullir auec d'eau, & vn peu de vinaigre, & de ceſte decoction laueres la barbe ou le poil: & puis inceſſammẽt auec ces ballotes de ſauon quivous rendront la barbe auſsi noire que geiet: mais gardes que le moins du monde ne touchaſt la face, non pourtant quil y portat preiudice: mais ſeroit facheux apres a la nettoyer: & a vne fois ou deux que vous aures fait ce lauement, la couleur de la barbe ſe changera. Et c'eſt celui que Myron le ſouuerain ſculpteur feit, quand il alla demander a Lays de Corinthe la copie de ſa piece de nuit: mais ce nonobſtant elle le recogneut non point au poil, mais a la face ridee, comme nous a laiſſé par eſcrit D. Auſone: & deſpuis en auons vſé, & en faiſons vſer tous les iours que lon diroit que c'eſt Thireſias, qui a changé de eage & de ſexe: mais ſi vous ne le ſçaues

bien adminiſtrer comme il eſt eſcrit, que en lieu de faire ſauon vous feres de bourrax: parquoy donnes vous garde de ne le guieres bruſler, que vous ne ſoyes fruſtrez de voſtre intention.

Et notes qu'en le fondant ou liquefiant que quand il commencera de venir noir, encores que le feu ne ſi mette, il n'en vaul dra pas moins, mais qu'il ne ſe diminue par trop qu'il n'eut faute d'humidité vnctueuſe, que cella defaillant, ne ſeroit plus ſauon: & en deux ou trois foys, & de la premiere meſmes le poil chãgera de couleur, laquelle il gardera long tẽps. Auſsi il fault noter, que pour occaſion que le ſuſdit ſauon apres qu'il a ennoircy le poil, le rend vn peu aſpre: parquoy prendres vn peu de ceſt huylle qui ſenſuit, qui adoulcira le poil, & le rendra encores plus noir que au parauant.

Pour faire un huylle qui eſt de couleur noire, qui fait uenir le poil noir comme uray geiet, qui demeurera long tẽps, qui rendra une couleur de moree comme la couleur d'un corbeau: mais il ne faut point ſauonner la barbe, ne le poil pour lors: mais tant ſeu=

lement

lement le peigner: & rendra la barbe d'une bonne & tresſouefue odeur.

CHAP. XXX.

PRenes de fumee de poix, & de fumee de poix rayſine, de celle que les Imprimeurs donnent la couleur à leur encre, de chacune demy liure, ou plus ou moins, de lapidis gagatis, que nous diſons iayet, ou geet, de quoy on fait des patinoſtres vne liure, ou plus ou moins, de ladani dix onces: le ladanum & le iayet ſoit bien puluerisé enſemble, & ſoit diſtillé dens vn alembic de verre à gros feu: car tant plus gros feu lon y fera, tant mieulx il prẽdra ſa couleur noire, & adapteres le receptoire: ſil eſt aſſes long, il ne le faut pas luter, car pour cella il ny fait rien: & receures l'huylle, & le dernier eſt le meilleur qui ſoit: & quand il ſera tout diſtillé, vous mettres ledit huylle dens vne fiolle de verre.

Et deues entendre, que pour cauſe que ledit huylle a vn peu vne ſenteur forte & violente, que pluſieurs perſonnaiges ne le trouueront pas aggreable.

Il fault prendre dudit huylle quelque peu, cõme le poix d'vne once ou enuiron, & prendres de bon ambre gris occidental, ou d'vne ſorte quil en y a qui eſt noir & bien

bien bon:mais gardes vous quil ne ſoit pas ſophiſtiqué, le poix dvne drachme:& feres fondre & liquefier l'ambre gris ou noir auec l'huylle a petit feu ſus vne eſchaufette,tant que le tout ſoit liquefié,& le laiſſeres refroidir,& y mettres ſi bonvous ſemble vn peu de muſc pulueriſé non pour autre moyen fors pour oſter la violence de l'odeur de l'huylle.

Et quand vous vouldres vſer dudit huylle,en mettres à vn peigne faict de plomb ou de ebene, & le oindres de ceſt huylle: & vous en peigneres le poil, ou la barbe quand vous yres coucher:& à fin quil penetre plus toſt & plus facilement,vous aures vne eſchaufette que chauferes le peigne & l'huylle toutesfoys & quantes que vous peigneres: & cela faiſant en deux ou trois foys voſtre barbe deuiendra de la couleur d'vn corbeau,encor que fut blanche ou griſe:& apres quand vous cognoiſtres que la barbe aura changé couleur, lors la peigneres ſouuent auec le peigne de plomb ſans le oindre,qui luyra à merueilles d'vne couleur de moree.

Pour faire l'huylle que Medæa faiſoit, lequel ſe uenoit ſi ſubitemẽt imprimer, que en touchant le poil, incontinent

chan

changeoit en un inſtant de couleur deuenant noire : & de cecy en uſoit Iulia la fille d'Auguſtus Cæſar par l'induſtrie, & ſcauoir de Aſclapon treſancien medicin, que apres la mort de Cicero feut à Iulia, & a Linia, que feut mariee à Druſus, que pour occaſion de la teinture du poil uint d'Aſie a Rome. CHAP. XXXI.

RECipe aſpalti Babylonici, ladani, picis pini nigræ, atramenti ſepiæ, de ſingulis pondus ʒ.xij. litodæmonis in pulueremſubtiliſsimum redactæ ʒ. xxj. fuliginis rheſinæ ʒ. iij. roris cyriaci vel cyrenaici, que eſt la manne quand on diſtille le benioin ʒ. ſemis, olei decocti in lithargirio impetuoſe ʒ. iiij. le tout ſoit meſlé enſemble, & fait en mode d'vne paſte : & ſoit mis dens vne cornue pour faire diſtiller, au commencement à feu qui ſoit aſſes impetueux, & vers la fin que il ny aye point faute de feu, à fin que tout ce qui ſera dens la cornue diſtille ſans y faire que bien peu de reſidence : & de l'huylle qui diſtillera le receuoir, & en huyller vn peu le poil : & verres ſubitement de Neſtor deue

deuenir Archilochus d'vn eage parfait, & en eſtat de conſiſtence : il eſt bien vray, que l'huylle eſt d'vne terrible & forte odeur, & eſt plus penetratif à la teinture du poil qu'il neſt d'odeur. Et pour luy corriger celle tant forte & penetrante odeur, luy pourres adiouſter quand il eſt diſtillé de l'ambre gris, quil ſoit du noir : poſsible vous dires qu'il ne ſera pas gris : mais ſon nom eſt tel : car il ſen treuue bien ſouuent qui eſt de couleur noire, & non obſtant il eſt ſouuerainement bon : mais pour cauſe de ſa couleur il competeroit mieulx en ceſte compoſition : & bien ſouuent i'en ay veu en la cité de Bourdeaux, la ou il y en vient grande quantité de couleur noire: car proche de la cité, aumoins nõ guieres diſtant de la ville, cõme ſix ou ſept lieues pres du riuaige de la grand mer Oceane, q monte & deſcend trois foys en vingt quatre heures, que les vndes de la mer iettent l'ambre gris pres du riuaige, que ſouuent les paiſants en apportent de pieces a vendre, ou moymeſme ay veu ſouuent des paiſans en porter, & le vendre, ou vne foys l'an mil cinq cents trenteneuf eſtant en la boutique dvn apotichaire nõmé Leonard Bandon homme riche, il vint vn paiſan, qui en apportoit deux pieces deſſoubz vn

meſch

meſchant mantil noir : & entre les autres choſes ie auiſis qu'il en y auoit vne piece du poix de trois onces quelque peu moins, que reſembloit proprement que feuſſent excrement de quelque animal marin, & reſembloit proprement fait tout rond & tortu en eſtron de chien : i'eſtois la auec Ioannes Tarraga, Carolus Seninus, Iean Treilles aduocat, que en auiſant ſi c'eſtoit point ſperme de balene, comme le Pandectarius afferme, ou fungus : lors ce paiſan qui eſtoit d'vn lieu nõmé Caſtillon nous affermoit que c'eſtoit lapoſteme d'vn poiſſon marin, que incontinent apres le ſolſtice hyemal, que eſt en Decembre, que aupres du riuaige de la mer les vndes chaſſent hors de l'eau ceſte apoſteme (ou ſoit que ce ſoit, ou plus toſt greſſe, car il ſe fond au feu) & incontinent quil eſt ſus terre, le renard le ſent d'vne lieue, ou plus, & vient courant tant qu'il le treuue, & l'englotiſt, & puis ſen va tout courant : & ne fait que ſortir & entrer dens ſon corps : & le iette par derriere : & l'ont nommé de telle ſorte d'ambre gris, ambre renardé, & ne ſe vend pas tant comme celuy que le renard na pas touché : mais il eſt de couleur plus paſle, & eſt plus legier : & quoy que l'on dye, il n'eſt guieres different en vertu, en

odeur

odeur, & en efficace que celuy qui eſt du tout de couleur griſe. Et celuy qui eſt noir eſt auſsi bon : mais i'en ay veu de couleur noire, qui eſtoit naturel, mais en odeur eſtoit baſtard quant au gris.

Doncques ſi vous voules vn peu corriger la malice de l'odeur de l'huyle, ſans luy oſter de ſa vertu nigricante en rien, luy feres vn peu liquefier de ceſt ambre qui eſt de couleur noire, & propre à la vertu de l'huyle noir: & la compoſition n'eſt pour toutes gens, mais tant ſeulement eſt pour perſonnaiges royaulx, & heroiques. Non point que ie veuille aſſerer quil ne feut auſsi bon pour vn autre perſonnaige: & autre foys a eſte deffendu d'en vſer aux hommes, pource que moyẽnãt la teincture du poil tant de la teſte, que de la barbe, la ſimple veue venoit a deceuoir les ieuſnes filles, qui penſoient ſouuent auoir prins Paris, qui auoient eſpouſé Priam: mais au preſent, ny iamais, comme ie penſe, cela ne fut iamais deffendu, ni obſerué: mais Eraſiſtratus loue grandement le medicin, qui par ſon induſtrie au moins s'il ne peut chaſſer la vielleſſe acceleree, comme tant induſtrieuſement les ans par trop nõbres quil en aquiert loz, hõneur, gloire & louãge, & memoire perpetuelle par clarification

tion du nom, & du fait.

Et la valeur de ceſt huylle pour moien de la ſubtile permutation qu'il fait, eſt ſans pris: la raiſon, pource quil ſimprime dens le poil le imbibant de ſa couleur, ſans faire comme font les infecteurs ou teincturiers de layne: car ilz ne peuuent dõner couleur au drap qui eſt de meſmes matiere que le poil, ſans auparauãt faire boullir le blãc en alun, et paſtel auec fortes lexiues & boullir longuement: mais noſtre huylle pour cauſe de ſon vnctuoſité & noirceur vient a penetrer ſubitement, & rend le poil de la couleur de l'huylle, lequel eſt ſi noir, qu'il n'eſt poſsible de voir choſe en ce monde que ſoit plus noire.

Et encores d'auantaige or mis la vertu quil a: ſi eſt ce quil en a vne autre touchant a deux maladies, pour veu que l'ambre gris ny ſoit point: c'eſt aſſauoir pour ſubitemẽt exciter vn perſonnaige qui ſeroit tumbé du mal epilentique, que tant ſeulement luy en mettant vne goutte dens les naſeaux, ſubitement il s'eueillera: & ſi l'on ſe trouuoit quand il veut tomber, garderoit quil ne tomberoit point par ceſte fois.

Auſsi a plus grande vertu pour la ſuffocation de la matrice: car ſi vne femme eſtoit tombee en Spaſme, ou que la matrice

l'eut ſuffoquee, luy en mettant vn peu au nez, ſubitement elle s'eſueillera. Auſsi ſi vous en mettes vne goutte, ou deux ſur le charbon, & luy faite ſentir, l'aura pluſtoſt oſtee de pamoiſon: & mis dens les oreilles ſubtile l'ouyr. En la occulte philoſophie en vſa Zoroaſtes: mais pource que ſon vſaige pourroit preiudicier a quelques vns, non pas pour cauſe de ſa vertu, mais pour celui qui en vſeroit a mal: parquoy il ſera meilleur de l'auoir celé que le manifeſter: & ſi noſtre inſtitutiõ feut propre, l'euſſions declairé, ſi non le tout, en partie: & quãd a ce que ie voy les eſcrits, aucuns que ſemble quilz en ont vſé, quant aux preſaiges du temps futur ſemble a uoir Pithagoras en auoir vſé, quand on luy preſenta dedens vn verre d'eau d'vn puis le tremblement de terre aduenit: par ceſt huille Beroſus auſsi preſaigea trẽblement de terre, qu'il vint au iour prefix, ou luy feut miſe vne ſtatue de bronze auec la langue doree: parquoy ie me tairay, non que ie ſçaiche du tout la vertu d'iceluy: mais pour ne tranſgreſſer noſtre matiere, i'en lairrai au iugement des plus ſauanz: reſte qu'il eſt beaucoup meilleur d'auoir obmis d'y mettre pluſieurs fielz d'aucuns poiſſons, non tant ſeulement pour le ſcandale quil s'en

pour-

pourroit ensuyure pour plusieurs, qui en abuseroiēt: mais aussi que pour la difficulté tant de l'inuention, que de l'vsaige: & selon mon iugement seruiroit peu a l'effect, sinon que possible quelque proprieté occulte ou manifeste par leur euident effect pourroit transformer le poil, ou le faire apparoir tel: & ne feut aussi quil ya quelques fiels marins presques a moy & a plusieurs incogneuz: à Pline non mētionés, à Aelianus incogneuz, à Aristote obmis, à Massarius delaissez: parquoy m'a esté plus conuenable de ne les auoir nullement mentionez, & aussi que à l'effect de quoy nous pretendons selon mon iugemēt ambigue seruiroient peu d'auantaige que nous auons experimēté, sans les fielz: or mis que l'encre que les seiches & le pourpre rendent les y auons mises, que auons trouué vn effect admirable & merueilleux.

Et ie auserois dubitatiuement croyre, que ce que Platon en son second dialogue de Iusto, ou il fait mention de anulo Gygis, quil eusse quelque tesmoignage de lumiere concernāt à la plus proche voye de verite, sil nestoit q̄ nulz ou peu dautheurs se treuuent faisant mention de telz cas: ou possible que ce nonobstant toutes prohibitions que ont esté par les Decretz, que en-

cores ſen treuuent quelques vns, mais ne ſe peuuent entẽdre tant pour la difficulté du ſçauoir, que pour l'ignorance des lettres mathematiques: comme eſt l'aſtronomie, & la cognoiſſance de l'aſtrologie, q̃ main tenant commence quelque peu a ſoy re leuer, que tant de temps a demeuré a meſ pris, que moyẽnant le ſçauoir d'icelle lon venoit facilement à ceſte occulte philoſophie: & ſuis eſté eſmerueillé, pourquoy les anciens de Theſſalie venoient pluſtoſt a mettre les fielz, & yeux, & graiſſe des poiſſons marins, que d'autre animaulx terreſtres: vray eſt que la hyene, cynocephale, & crocodille, & hippopotame, & autres pluſieurs venoient en vſer: & quand ilz voloient faire apparoir quelque permutation par ſiflement d'oreilles: & apparoir vne ſpecioſité, l'ouye eſtoit la principale: & en pluſieurs de noz receptes pour le viſaige n'auions mis: mais auons cogneu manifeſtement quelle tiroit la peau: nonobſtant qu'elle rendoit la face d'vne couleur naturelle tant naifuement blanche, que encores que l'on s'approchaſt pres de la face, à peine pourroit on diſcerner, ne donner iugement vray, ſi le perſonnaige qui en auoit, de quel eage il eſtoit: car la couleur eſtoit toute ſemblable à la

peau

peau & cuyr d'vne ieuſne fille de quinze ans: vray eſt que le viſaige luy tiroit vn peu le moins du mõde: mais au demeurãt apparoiſſoit vne tant admirable beaute, que s'il ne feut ce crime, ſeroit pour eſtre nombre entre touts les plus ſouuerains fardz, ou mixtions qui ſe puiſſent faire, pour dõner & amplifier la venuſtete d'vn perſonnaige, par le moyen de l'accouſtrement: nonobſtant que aux efficaces grandes & ſplendeur que i'ay veu, ie ne me puis taire, que ie ne la mette par eſcrit: Car il ſera poſsible que quelquun quand aura le fait de d'icelle mixtion, la priſera plus que autre que ce ſoit.

Pour accouſtrer le nacre proſopopeye, qui eſt nombreé entre les cõpoſitions d'honneur & magnificẽce, pour embellir & emblanchir la face, la illuſtrant d'une couleur blanche & naturelle: qui maintiendra le perſonnaige longuement en forme d'adoleſcence. CHAP. XXXII.

PRenes fragmentz de nacre quatre onces, pourceleines petites blãches deux onces, perles menues demy once, talk fondu en eau d'alun conſomé, & laué, pulue-

riſé,& ſeiché ſelon la doctrine ſequente le poix de ſix drachmes, argent moulu en coquille trente grains : le tout ſoit meſlé enſemble, & pulueriſé ſubtilement, & broyé ſus le marbre par vne longue faiſon,iuſques à ce que le tout deuienne en pouldre tant ſubtile, que manice entre les doigtz n'apparoiſſe aucune choſe d'aſperité,comme fine farine de froument:& deſ trempere le tout dens de ſuc de lymons tout recentement extrait : & le mettres dés vn vas de verre qu'il ſoit preſque plein: & faites que ſoit du ſuc la quantité de trois liures,ou peu ou moins,& le fermeres treſ bien, & le mettres dens le fumier par l'eſpace de neuf iours,ou dens les graignons des oliues, apres que l huylle eſt extrait: mais pource que par tout ne ſe treuuent les graignons des oliues,mais qu'il ſoit en quelque fumier bien chauld : & quand il aura paracheué ſes neuf iours,vous l'oſteres du fumier, & le feres bouliir ſus des charbons à petit feu, iuſques à ce que des ſix parts vne en ſoit conſumee:& puis l'oſteres du feu, & le feres vn peu repoſer, comme l'eſpace de la moytie d'vn iour: & puis oſteres ceſte premiere decoction, & la garderes(car elle oſte les dertres, les lentilles,& les pannes du viſaige)puis prendres

dres ceruſe de Veniſe le poix de quatre on ces, eau roſe, eau de plantain, & de nerte, de chacune demy liure, & feres boullir dens vne fiolle de verre, iuſques à vn tiers, & verſeres l'eau, & y en mettres d'autre: & la feres boullir comme la premiere foys: mais faut qu'elle boulle iuſques à la moytie, & puis la laiſſer repoſer, par tout vn iour: puis mettres le tout dens vne terrine de terre enuerniſſee, ſe entend ſeulement de la ceruſe: & quand verres qu'elle ſera bien ſeiche, qu'elle aura beu & deſſeiché toute l'eau, vous prendres ladite ceruſe, qui eſt ſeiche, & la meſleres auec la nacre, & autres matieres qui ſont enſemble, que faut que ſoit le tout ſec: & le feres encores mettre ſus le marbre, & mettre en pouldre biẽ ſubtile, & la paſteres auec eau de fleur de lys, de nenuphar, & de roſes blanches, & le deſtremperes auec leſdites eaues, & le feres boullir iuſques à la moytié: & puis le feres repoſer: & ſi en voules vſer, tenes en quelque peu dens vne fiolle: & en mouilleres vn petit drapeau tout tiede par toute la face, meſmes la ou il vous plaira de en mettre: & verres vne face illuſtree, que feut elle vielle, apparoiſtra d'vne parfaite blancheur.

Auſsi ſi en voules vſer auec vn peu de

vin blanc paſsé par la bouche par l'eſpace d'vn quart d'heure,& en deſtremper de ce la qui eſt au fond,qui ſera ſec,verres vn viſaige tant naifuement blanc,que pour approcher que lon face, lon ne iugeroit que vne blancheur naturelle. D'auantaige ſi vous voules que auec la blancheur qu'elle rende vne ſplendeur comme Diane, ou la Lune,ou le ciel purifié & tranquille, en la decoction mettes vne once de maſtic blanc & puluerifé,pource qu'il ne ſe peult meſler en bouillant auec la reſte, ſi eſt ce qu'il y demeure dens la decoction qu'il le fait vn bien peu claire, non point que ſoit ſplendeur, mais apparoiſt vn naturel viſaige blanc.

Vne ſouueraine nocturne application pour oſter les lentilles du uiſaige les couurãt & deſtruiſant, que dens une nuict ſont toutes eſuanouies ſans iamais plus apparoir, ſinon que lon feiſſe ſa perpetuelle demeurance au ſoleil,& annichilant les taſches,& eſuanoiſant manifeſtement les pannes.

CHAP. XXXIII.

RECIPE radic.cucumeris ſiluatici,radicum lilij,brioniæ,aſphodili, radicum iarry.

iarry,radic. alpleſſera cum corymbis recentibus,bourracis noſtræ deſcriptionis,oſſium dactylorum,amygdalarum amararum,nucleorum perſicorum Añ. ʒ.vj. corali albi,farinæ fabarum, farinæ lupinorũ, criſtalli,oſsis ſepiæ,axungie vitri,ſalis gemmæ,vitis arboreę,gipſi,marmoris albiſsimi,ſarcocollæ granorum iuniperi Añ.ʒ.j. ceruſæ ʒ.ſemis, ſoit faite pouldre ſubtile tant que faire ſe pourra de mynoiaulx : & du reſte qu'il ſoit auſsi tresbien puluerisé: & ſoit malaxé & paſté fort auec ſuffiſante quantité de fiel de bœuf tout recent: & le malaxeres preſque par tout vn iour, & en feres de petites pilules du poix d'vne drach.

Et quãd vous en vouldres vſer,vous prendres vne de ces pilules,& la mettres deſſus quelque piece de marbre: & la diſſouldres auec de quelque beau miel , tant que ſoit comme vn liniment : & lors quand vous yres coucher au lict la nuict vous en oindres la face tout chaud. Et le matin quand vous leueres , vous feres cuyre des febues qui ſoient ſans l'eſcorce bien netes,& rompues ou froyſees : & les feres boullir en l'eau,iuſques a demy:& de ceſte eau toute tiede vous laueres le viſaige, & leſſuyeres auec vne eſponge mouillee en vin blanc, & en eau roſe paſſes par la bouche

ou pour cauſe que ne luiſe nullement auec la ſeule eau roſe: & ſi vous regardes au my roir, vous ſeres esbahy quelle fin auront fait voz lentilles. Dioſcoride quand il ſe oſta les ſiennes que luy eſtoiēt retournees par le moyen du ſoleil quil auoit continué en vaquant en l'art botanique, lon preſume que ceſte cy eſtoit conforme: de ceſte cy en ay fait faire à la cité de Sauone à la femme de meſſer Bernardo Graſſo, que de preſent eſt vefue, & a la nouuelle fiancee de meſſer Iean Ferlin de Carmagnolle habitant de Sauone, que dens vne ſeule nuict feit œuure miraculeuſe: i'en voulois vſer a quelques vnes de ceſte terre, mais ie puis dire que ie ſuis logé entre des gens barbares, ennemis der gens de bien, or mis peu encores ignorants aux bonnes lettres.

S'ensuit un fard pour emblanchir la face, & la conſeruant longuement en beaute, luy donnant une palleur & blancheur naifue, qui n'eſt pas de longue duree: mais y la faudroit faire au moins de quatre en quatre iours: & eſt pour gens communs, & de petit pris: toutesfoys i'en ay fait uſer à de

grandz

grandz perſonnaiges qui ſen contentoient treſbien, qui en faiſoient autant d'eſtime, que du ſublimé treſbien preparé. CHAP. XXXIIII.

Prenes de chiches blãcz nettoiés de leur eſcorce, de racine de lys, de la racine des deux ſerpentaires, Amidon, ceruſe de Veniſe ſouuent lauee en eau roſe, de ſafuon de Gaiete, du ris, des amandes doulces plumees, de chacun deux onces: feres le tout fort macerer enſemble, & le mettres dens vn tupyn de terre tout neuf, & le couurires auec vn couuercle de terre cuite tout neuf, & le mettres au four par l'ors que on cuit le pain, & le laiſſeres la tant que le pain ſe cuira: & puis le oſteres du four, & oſteres le tout, & le remettres dens vn verre, & prẽdres de gomme Arabique, de gomme dragant, de chacun vne once, eau de fleur de febues, & de fleur de lys, de chacune demy liure: & mettres les gommes dedens tremper par vne nuit. En apres prendres de porceleines bien menues des blanches le poix de ſix drachmes, & les pulueriſes fort: & les mettes tremper dens de ſuc de lymõs, iuſque a ce que ſoiẽt toutes fondues: puis prendres bourrax demy once: & le tout mis enſẽble, or mis les gom

gommes, que ſil eſt poſsible de les mettte en pouldre ſubtiles, ſeroit meilleur: & prendres de noſtre pommade faite ſelon noſtre deſcription, & meſleres le tout enſemble dens vn mortier de marbre: & en y mettãt vn peu des muſcillaiges de la racine de maulues blãches faites en eau roſe, & eau de nerte: & le tout tresbien incorporé en feres comme ſil eſtoit vn liniment: & le ſoir quand vous yres coucher, vous en oindres la face tout chauld, ou tiede, & lairres iuſques au matin: & quand ce viendra au matin, feres boullir des freces ou febues eſcorchees, & de leau vous en laueres le viſaige tant que vous ayes du tout oſté l'oingnement: & puis auec vne eſponge mouillee en eau roſe vous laueres le viſaige, & l'eſſuyeres d'elle meſme, pour fin que n'y demeure choſe aucune que tiraſt, pour cauſe des gommes, que nonobſtant qu'elles ſoient ſubitement deſiccatiues, ſi eſt ce qu'elles rendent a la face vne naifue ſplendeur, qui eſt digne de regarder: parquoy faut ſur tout la gomme Arabique que ſoit bien blanche, & plus la gomme dragant, mais ainſi miſes en œuure: & la nuict preparent la face, que le matin vne vielle reſemble ieune.

Fin du premier liure.

A maiſtre Iean de Noſtredame procureur à la Cour de Parlement d'Aix en Prouence, Michel de Noſtredame medicin enuoye ſalut & felicite.

POVR *ſatisfaire au uouloir & affection de pluſieurs gẽtilz perſonnaiges, meſmes au ſexe feminin, qui continuellement eſt cupide de ſauoir & entendre choſes de nouuelleté, et tenir leur cabinet pourueu de pluſieurs ſortes de confitures, de quelque façon que ce ſoient, meſmes pour un nombre infini de dames, & autres que ſont logees ſur les champs en ſumptuenſe magnificẽce auec*

abon

abondance treſopulente de tous les lieux de ce monde, pour la totalle recreation du corps humain, & la parfaicte conſeruation d'iceluy, ſans toutesfois ſortir hors de ſes limites: ne reſte tant ſeulemẽt que acquerir un oculaire & de peu d'eſtime, pour ſauoir conſeruer aucuns fruictz en une perpetuelle duratiõ, leurs changeant tant ſeulement la forme, & qualite, leur deſtruiſant la ſaueur eſtrange differente, & aliene à la ſaueur naturelle de la bouche, luy faiſant acquerir par moyen de l'eau une doulceur qui fait eſuanouir leur naturelle amaritude, ſans toutesfoys en conſeruant quelque peu, que par les ſens exterieurs apparoiſſent quelque peu qu'ilz obſeruent pour leur derniere remuneration, que moyennant le miel, ou ſuccre uiennent a receuoir ce qu'on pretend de luy donner, que tant ſeulement le ſuccre n'y eſt mis, ou le miel, que pour luy donner doulceur, mais auſſi pour les conſeruer une longue ſaiſon: que

que ſi lon uouloit garder les fruictz que lon recueille dens ces iardins ainſi qu'ilz ſont, lon ne ſçauroit longuement les garder, ſans corruption, ou alteration: car les uns participent d'une ſuperflue humidite, les autres de ſiccite, que ont beſoing d'humeur, que moyennant leur conditure ſont preſeruez de corruption, & acquierent une ſauoreuſe douceur, que eſt un cas de neceßite, le corps humain eſt plus ſuſtenté de peu de telles liqueurs, que par abõdance d'autres uiandes, que uoyant pluſieurs perſonnaiges meſmes logez aux chãps, qui ont de tous fruictz par ſuperflue abondãce, & ont les aueilles que continuellement trauaillent pour le miel: & ceux qui n'ont le miel, ilz ont abondance de mouſt, par lequel ilz en peuuent uſer autant facilement cõment ſil eſtoit ſuccre ou miel, que par le mouſt cuict, tout ainſi que nous auons mis par eſcrit, l'on peult auſsi facilemẽt faire conditure auſsi bõne & de telle efficace, que

celles

celles que ſont condites en ſuccre fin, il pourroit bien eſtre, que la confiture ne ſeroit pas tant delicate cõme ſi elle eſtoit faite en ſuccre: mais bien ſouuent lon fait plus d'eſtime d'une confiture que lon auroit fait dẽs ſa maiſon, que ſeroit de petit pris, que de telle que ſeroit uenue du pais de leuant, ou du pais de Valence en Heſpaigne, qui de preſent obtient le bruit et renommee de toutes bonnes confitures: ſi eſt il uray, que la notable cité de Gennes, & la non pareille cité de Veniſe ne luy ſont redeuables de rien, quant à cela: en d'autres choſes les comparaiſons ſeroient odieuſes: & i'ay ueu ſouuent de pluſieurs ſortes de cõfitures, que les uaiſſeaux & la conditure eſtoit de Valence: que à la uerite parler c'eſtoient par toute excellence: mais quoy? ilz ont le ſuccre à meilleur pris que n'auons pas: auſſi ilz ſont plus practiques à la facture & ouuraige de ſuccre, que ne ſont ceux du pais Gaulois. Auſſi que apres que leurs confitu

confitures celles quilz ueulent faire, que apres qu'elles ont paracheué de boire leur ſuccre, & que toute l'humidité eſtrãge eſt conſumee, ilz oſtẽt ce ſuccre, pour ce que par la frequẽte ebulitiõ il ſennoircit, ilz le oſtent du tout, & en mettent de bien beau, qui eſt cauſe que leurs confitures ſont faites par excellẽce: que en uoulant auſsi ſoulager ceux qui continuellement ſont aux citez, & que poſsible ilz penſent ſauoir beaucoup, & bien ſouuent ſe treuuent trõpez, que ſi leur plait aux heures perdues de uouloir un peu paſſer cecy legierement, qu'ilz trouuerõt facture qui ne plaindrõt de l'auoir achepté: ſeront auſsi pluſieurs perſonnaiges qui n'ont pas auſsi touſiours l'apotiquaire ne l'eſpicier preſt, pour leur uenir faire quelque confiture: & auſsi que le plus ſouuent lon eſchiet entre les mains de quelque maiſtre, ou ieune ſeruiteur, qui penſe ſauoir beaucoup, que bien ſouuent ne ſcait rien, & gaſte la confiture, &

brusle le ſuccre, ou le miel, tant que lon eſt contreint de ietter la confiture à mal.

Et pour obuier à telz inconueniens, que bien ſouuent aduiennent, combien qu'ilz ſoient exigues, en liſant bien ſoigneuſement cecy: & uoir le lieu ou la cõfiture que uous uouldres faire, la feres tant bien & diſtinctement, que ſi la uous les accomplir comme uous uerres parler par l'eſcrit, celles que lon apporte en France des Heſpaignes, ou des Italies, uous ny trouueres point difference aucune ſoit en bonte, ou en beaute: mais ſi cas auenoit, que uous ueuilles eſpargner le ſuccre, ueritablemẽt uoſtre confiture ſera appellée confiture en ſaueur, mais pour recreer autant l'oreille, que la bouche, cella ne ſe peut faire ſinon que uous uſes de celuy qui fait la ſalade qui neſpargne en rien l'huylle, ne auſsi pareillement le ſuccre ne doit eſtre eſpargné: & alors quand uous aures fait quelque confiture que ſera belle, la beaute qu'elle aura luy augmen

augmentera la bonte, & la ſaueur: & qui ne plaira de faire, ou le pouuoir n'y ſera de mettre le ſuccre en operation, ne le miel, nous auons inſeré une façon de faire une liqueur, que les notables & anciens Romains uſoient, qu'ilz nommoiẽt defrutum, qui eſtoit mouſt cuict en forme de miel, ſans additions aucunes de ce monde, que combien qu'ilz euſſent pouuoir grand & ineſtimable, ſi eſt ce qu'ils ſe ſont delectez d'uſer de la liqueur que prouuenoit du labeur de ſes champs par eux cultiuez: comme plus à plein racompte Marcus Varro ad Fundaniam ſa femme, qu'il ſera bien poßible que quelque perſonnaige quand il ſera au temps de uendenges, qu'il uouldra faire de ce Defrutum pour ſen ſecourir toute l'annee en lieu de ſuccre, ou de miel, & ſeroient pluſieurs qui aimeroient mieulx une confiture faite au defrutum, que au miel.

Doncques ſeigneurs à qui l'une des facultes de l'art Iatrice eſt cogneue en

moy ne ſoit donnee coulpe, ſi à ceux qui n'ont cognoiſſance de medicine, ne membres aucuns d'icelle, i'ay uoulu en noſtre langue donner a entendre à pluſieurs, qui ſont eſloignez de ceux qui ignorent totalement la façon de conſeruer leurs fruictz par compoſition, que ſi ſe treuuent quelques uns deſplaiſants, le plus grand nombre ſera de ceux qui y prendront plaiſir.

La ſeconde partie contenant la façon & maniere de faire toutes confitures liquides, tant en ſucre, miel, qu'en vin cuit.

Enſemble deux façons pour faire le ſyrop roſat laxatif. Et pour faire le ſuccre candi, penites & tourrons d'Heſpaigne.

Et premierement pour cõfire l'eſcorce, ou chair du citron auec le ſuccre.

CHAP. I.

OVS prendres le citron tout entier, & ſelon la groſſeur qu'il ſera en feres ſix ou ſept parts tout du long, que pour le moins chacun cartier ait le large de deux doigts: & quand toutes les pieces ſeront coppees, vous aures la aupres vne

terrine de terre, ou quelque autre vaiſſeau net, qu'il ſoit plein d'eau : & vous prendres voz cartiers, & ſepareres l'eſcorce de la chair, & feres que l'eſcorce ne ſoit pas guieres plus eſpeiſſe que ceſte forme icy ——— ou plus, ou moins : mais fault ——— quelle aye toute la longueur du citron: & la ietteres dedẽs ladite terrine: & ſi voules cõfire la chair, auſsi vous fault faire quelle ſoit plus eſpeiſe & carree de ceſte façon: & tout incontinẽt quil ——— ſera treſtout netoié (vous ne mettres pas a mal la ſemẽce ne le ius) vous oſteres ceſte eau, & en mettres d'autre fraiche : & y mettres vne poignee de ſel : & le laiſſeres la deux iours : & au bout de deux iours, vous changeres l'eau : & le refraicheres de deux ou trois autres : & puis luy remettres d'autre eau, & la laiſſeres tout le iour, & tous les matins changeres d'eau, iuſques a neuf iours, luy renouuellant tous les iours l'eau : & le neufuieme le feres boullir ſur le feu: la premiere foys boullira peu, & le feres boullir d'vne autre eau: & boullira tant iuſques a ce que vous cognoiſtres que auec vne eſpingle ſe percera facilement. Mais auiſes vous que ſi vous bouillez la chair auec l'eſcorce, fault que vous oſtes la chair à la premiere decoctiõ:

car

car elle ſe cuiroit trop: & quand le tout ſera bien cuit de bonne ſorte plus toſt vn peu ferme que trop cuit: vous le oſteres du feu: & auec vne cuylliere percee le mettres vn peu eſgouter l'eau ſus vn linge blanc: & feres qu'il ſoit vn peu eſſuit le moins du mon de: mais traites le doucement quil ne ſe briſe: & quand vous cognoiſtres quil ſera vn peu eſſuit. & refroydé, vous prendres du ſuccre ce que bon vous ſemblera, comme quoy: ſil ya deux liures deſcorce, ou de chair, vne liure de ſucre: & faites que le ſuccre ſoit beau, ſi voules faire quelque belle & bõne confiture: & feres fondre le ſuccre auec d'eau, ſelon la proportion du ſuccre faut mettre l'eau: & ſi le ſuccre eſt beau, ne le faut point clarifier: & feres boulir ledit ſuccre, ou miel iuſques à la forme d'vn ſyrop bien cuit aſſes mediocrémẽt: & gardes de le bruſler: car ſi vn perſonnaige n'eſt vn peu exercité a la façon diceluy, il ſe bruſle: donques quãd le ſuccre ſera cuit cõme ſyrop: vous le laiſſeres refroider: & quãd il ſera froid, vous mettres le ſuccre dens vn vas ou l'eſcorce ſera mis: & le laiſſeres iuſques a l'endemain: & trouueres que l'eſcorce ou la chair a ietté l'humidité quil auoit au ſuccre, tant que le ſuccre ſe treuue humide cõme ſyrop plein d'aquoſite: & lors vous

feres cuire le ſuccre tout ſeul ſans leſcorce, iuſques ql ſoit en forme de ſyrop biẽ cuit: & lors le laiſſeres refroider: & apres quil ſera froid, vous le remettres dens ſon vas ou eſt l'eſcorce: & le laiſſeres la trois iours: & au bout de trois iours vous le retourneres cuyre ſil eſt beſoing: & feres cõme aues fait auparauant: & au bout d'vn moys auiſeres ſil va bien.

Et notes que ſi vous le mettes dens vn vaiſſeau de verre, il luy faut donner ſa decoction parfaite: pource qu'il la gardera longuement ainſi. Et ſi vous le mettes dens vn vaiſſeau de terre, il faut que la decoction qui ſera au ſuccre, ou au miel ſoit plus verde: & qu'il y aye plus d humidité, à cauſe que la terre pour enuerniſſé que ſoit le vas, ſe conſume continuellement, ce qu'il ne fait pas au verre.

Et la façon de cuire le ſuccre en ceſte confiture ſemblablemẽt ſe fait ainſi à toutes les autres.

Et qui vouldroit cõfire des orenges, ou d'eſcorce de lymons au ſuccre, il faudroit faire tout ainſi comme i'ay declairé aux citrons: mais qui vouldroit faire en miel, ou en vin cuit, il faudroit proceder autrement, comme vous verres au lieu de ſa deſcription.

Pour

Pour confire la chair de courdes que lon nomme cocordat ou carabaſſat, qui eſt une confiture refrigeratiue, qui refraiſchit, & eſt de bon gouſt.

CHAP. II.

PRenes des courdes longues ou rondes des communes, de celles que ſerõt les plus dures, meſmes celles que lon garde pour graine ou ſemence, alors que eſt au demy Automne, que encores qu'elles ſoient cueillies d'vn mois elles n'en ſont que meilleures: & lors vous feres la diuiſion de la courde en tant de pieces, que bon vous ſemblera: & oſteres l'eſcorce par deſſus que eſt fort dure: car ne vous ſeruira de rien: mais prendres la chair la plus ferme que pourres, & faites qu'elle ſoit aſſes eſpeſſe: & carree: qu'il aye pour le moins telle eſpeſſeur ou craſ-

ſitude: & incontinent

que toutes voz pieces ſeront ainſi copees de la largeur de quatre doigtz, & de longueur de cinq doigtz, vous les mettres dés vne terrine enuerniſſee, & feres vn lict de ſel, & vn lict de cartiers: & faites que le ſel ſoit bien pulueriſé: & quand le tout ſera bien ſalé, vous le laiſſeres la par trois ou

quatre iours: car le ſel le rẽdra ferme, d'autre part luy attirera l'humidite ſuperflue qui eſt en la courde, quand viendra à receuoir ſon ſucre, le prẽdra plus facilement, & ſe rendra plus ferme & ſauoreuſe. Non obſtant ne faut aucunement que ſente le ſel, car ce ſeroit gaſté tout. Et quand il aura paracheué ces trois iours dedens le ſel, vous oſteres le ſel, & le laueres en dix ou douze eaues, tant que en gouſtant vous ne cognoiſtres qu'il ſente aucunement le ſel: ce fait vous, feres boullir voz cartiers auec de belle eau toute claire, & premierement quand il aura boulli vn peu, vous ietteres ceſt eaue, à fin que ſil y eſtoit demeuré du ſel au dedens, que par moyen du lauement ne fut ſortie, moyennant celle legiere ebullition ſortiroit hors: & puis le feres boullir en autre eau claire, iuſques à ce que en la perçant auec vne eſpingle entrera facilement: & incontinent que les cartiers ſeront cuitz, vous le oſteres du feu, & le mettres dens d'eau froide, le prenant auec vne cuillere percee: & le lairres refroider, dẽs ladite eau froide: pource que l'eau ainſi freiſche rendra la chair plus ferme: & quand ilz ſeront du tout refroidis, vous les feres vn peu eſſuier deſſus vn linge biẽ blanc: pource que ſi lon luy vouloit mettre

tre le ſuccre, tout incontinent l'humidite qu'ilz ont eſt tant grande, que la confiture ne ſçauroit eſtre paracheuée de long temps. Parquoy quand ilz ſeront bien eſſuitz, vous prendres du ſuccre ſelon la proportion des cartiers, quil ſoit beau ſuccre: & le feres fondre auec d'eau, tant de ſuccre que d'eau: cela ſe fait cõmunement: & feres cuire le ſuccre en forme de ſyrop bien cuit: & quand il ſera refroidi, vous mettres ledit ſuccre mis en ſyrop dens les cartiers qui ſeront dens quelque vas: & le lendemain regarderes voſtre confiture, & feres boullir ledit ſuccre ſans les cartiers (car ſi vous faiſies cuire les cartiers, ou quelque confiture que ce ſoit auec le ſuccre, ou le miel: la confiture viendroit tant endurcie comme de cuyr) iuſques en forme de ſyrop bien cuit: & quand il ſera refroidi, vous le remettres dens voz cartiers: & à la tierce ou quarte foys quãd cognoiſtres que les cartiers ne rendent plus h'humidite: & en le regardant à la clarte lon les voit clairs & dyaphanes, lors vous les oſteres de leur ſyrop: & feres mettre en pouldre de quelque ſuccre qui ſoit beau: & feres vn lict de cartiers, & vn autre de ſuccre: & le laiſſeres la ſeicher, lors les cartiers feront vne crouſte blanche de ſuccre: & le

dedens

dedens ſera humide,& au gouſt ſera ſoueſ ue:& ceſte confiture eſt bonne pour manger, en fait que concerue medicine refrigeratiue:& pour la ſuauité d'elle en manger pour mitiguer la chaleur exuberante du cœur & du foye.

Pour confire l'orengeat en ſuccre, ou en miel, qui ſera bon par excellence.

CHAP. III.

PRenes des orenges, & les mettes en quatre ou ſix cartiers pour le moins qu'ilz ſoient mis à quatre:& oſteres le dedens qu'il ny demeure que l'eſcorce, & la chair,& le ſuc, & la graine ſoient hors: & puis prendres voz eſcorces,& les feres trẽper dens de bonne eau claire,& y mettres pour la premiere foys vne bonne poignee de ſel,pour cauſe que le ſel emportera la ſuperflue amaritude que eſt aux orenges: & laiſſeres leſdires eſcorces l'eſpace de 24. heures:& puis apres vous changeres l'eau, & y en remettres d'autre:& tous les iours changeres,iuſques à neuf iours:& au bout de neuf iours vous les feres boullir auec d'eau de fontaine bonne, iuſques à ce que vous eſſaires auec vne eſpingle ſi elle y entre facilement: & lors quand vous coguoiſtres que l'eſpingle entre dedens l'eſcorce

corce legierem̃t, lors vous les osteres du feu: & les prendres auec vne cuilliere percee, & les mettres dedens d'eau froide: & quand ilz seront refroidis, vous les laisseres essuyer vn peu dessus vn linge blanc: & quand ilz seront vn peu essuitz de l'eau, vous les mettres dens vn vas ou de verre, ou de terre, qu'il soit plein des escorces: & à lors vous prendres deux ou trois liures de succre, selon la grandeur du vas: & si le succre est beau, ne le faut pas clarifier, mais le feres fondre auec d'eau, tant pesant de eau comme il y a de succre: & fondu qu'il soit, le feres cuire à la forme & à la cuite d'vn syrop bi̇ẽ cuit pour la premiere foys: & puis vous le osteres du feu, & le laisseres refroidir: & quand il sera froid, vous le mettres dedens les escorces: & faites qu'el les trempent bien dens ledit syrop: & le lendemain vous mettres ledit syrop dens vne poualle, sans les escorces, & le feres boullir iusques à ce qu'il soit cuit, comme vous aues fait auparauant, & le feres refroidir: & puis le remettres dens son vas ou est ledit orengeat, & le laisseres la par trois iours.

Et au bout de trois iours vous le feres cuyre comme aues fait auparauant: & quand verres que le syrop sera cuit, vous

verf

verseres dedens les escorces, & les feres boullir cinq ou six ebullitions, & non pas d'auantaige, pour cause qu'elles ne s'endurcissent: & puis apres les osteres du feu: & les laisseres refroidir: & puis remettres le tout dens son vas: & ne le bougeres d'vn moys, ou enuiron: & si au bout d'vn moys vous cognoisses quil soit besoing de cuire, le feres, ou autremẽt le laisses ainsi quil est.

Et si voules apres que le tout est bien cuit y mettres dedens de canelle & gyrofle pistes ensemble, lors feres vne confiture qui sera bonne en toute perfeiction.

Et si voules le faire auec du miel, prendres du miel la quantite que vouldres, & le mettres dẽs vne poualle, & le faites la fondre iusques a ce que toute lescume soit sus: & quand vous verres que toute l'escume sera par dessus, & alors le laisseres reposer, iusques à ce qu'il sera froid: & alors auec vne escumoire, ou cuilliere percee osteres toute l'escume qui est par dessus, & la ietteres la: & le miel qui sera bien dispumé le mettres dens les orenges, & en vseres comme a esté dit du succre.

Pour

Pour confire les orenges qui ſoient bonnes a manger dens un iour comme ſi elles auoient trempees quinze iours.

CHAP. IIII.

PRenes les eſcorces d'orenges,& incontinent les feres boullir dens de l'eau claire auec vne bonne poignee du ſel:& ſoit la quantite de ſel ſelon quil y aura des eſcorces: & feres boullir tãt que verres que leau ſera iaulne:& puis vous ietteres ceſte eau : & apres les laueres auec cinq ou ſix eaues,ſans toutesfois les macerer,ne rompre:& quand ilz ſeront bien laues, vous les gouſteres a la langue , pour veoir ſil ſentent point le ſel : & lors les feres boullir auec d'eau claire , iuſques a ce que leſpingle y entre facilement : & lors les oſteres du feu,& les mettres dẽs d'eau froide,& tourneres gouſter ſil ont point gouſt de ſel : & ſil en ont,vous les laueres auec tant d'eau, iuſques a ce que le gouſt ſalé ne y ſoit plus: & alors prendres voz eſcorces, & les mettres deſſus de linge bien blanc, & les eſſueres le mieux & le plus que vous pourres,& eſſuitz qu'ilz ſoient,vous prendres de ſucre, ou de miel la quantite ſelon les eſcorces , & le feres fondre & cuyre a ſa perfection:& puis y mettres les eſcorces boullir

vn peu: & puis les osteres du feu, & le remettres le tout dẽs son vas quil soit plein, & le laisseres la: & sil est besoing, les cuires au bout de cinq ou six iours, si vous voyes que le succre, ou le miel soit en aquosite: car si le succre ou miel n'estoit cuit à sa perfection, la confiture se corromproit: mais si dens le premier iour vous essuyes tresbien voz escorces, & que le miel soit bien cuit, ou le succre, dens le premier iour elles seront bonnes, autant comme si elles auoient este faites trois moys deuãt, vray est que de tant plus la confiture demeurera faite, alors meilleur elle deuient, & plus amyable: car l'amertume que les orenges ont de leur naturalite, par la longue succession de temps demeurãs auec le succre ou le miel s'adoulcissent, & se font meilleures & plus delectables à la bouche.

Pour confire les noix ou autre confiture sans miel, & sans succre, qui seront aussi bonnes que auec le succre peu moins, & meilleurs que auec le miel: & toute sorte de confiture se peut faire en default de succre ou de miel.

CHAP. V.

Pource

POurce que en plusieurs & diuerſes regions du monde y a faulte & abondance des choſes que nature nous produit pour nous alimenter & ſecourir tant pour noſtre viure, que pour noſtre delectation: & ſi en aucun pays ya abondance de ſuccre, à l'autre en ya grande penurie: & ſi en vne region ya abondance de miel, le ſuccre y eſt cher: & a l'oppoſite la ou lon ne peut recouurer ne ſuccre, ne miel, le ſouuerain ſoleil produit & alimente autres fruictz, que en les adaptant & changeant leur forme & qualite par diminution de l'vne, & par augmentation de l'autre, nous venons a ſatisfaire a noſtre vouloir ſenſuel: comme font ceux qui en defaut du vin font & compoſent certeines liqueurs mixtionees que leur ſeruẽt de vin peu diſtant de ſaueur, odeur, qualite & ſuauite: tout ainſi ou le ſuccre, ou le miel ne ſe treuuent, ou poſsible la faculté d'aucuns eſt exigue pour ne pouuoir fournir, à la mode que ſenſuit pourres faire toute ſorte de confitures quelle que ce ſoit en forme liquide, que en la ſaueur & bonte ne ſera guieres moindre, que en ſuccre: vray eſt que elles n'auront pas telle ſuauite, qu'elles ont auec le ſuccre, mais quant au miel le ſurpaſſeront.

Pour faire le uin, cuit que Marcus Varro nomme Defrutum, & ceſt pour faire confitures en forme liquide.

CHAP. VI.

PRenes en temps de vendenges du mouſt de quelque vigne vielle, & des raiſins bien meurs le plus qu'ilz pourront eſtre : & prendres dudit mouſt la quantite que vous vouldres, & le feres boullir dens vne grãde chaudiere, & incontinẽt quil cõmencera de boullir, ou faire ſon eſcume, faites que auec vne cuilliere percee ou eſcumoyre oſtes en toute l'eſcume par deſſus, tãt qu'il boullira touſiours faiſant bon feu: & le feres tant boullir iuſques à ce que des quatre pars les trois ou plus ſoient conſumees, iuſques qu'il viendrá a la forme d'vn ſyrop verdelet: c'eſt à dire mal cuit: & lors le oſteres du feu, & le feres couler, & paſſer par vne toile rare, ou par vn tamis, ou ſac que l'on paſſe la farine: & vous trouueres que au fond il ſera vn peu eſpes : & couleres le tout, & le garderes dens de vas de verre, ou de terre bien enuerniſee.

Et pour confire des noix auec ce vin cuit prenes des noix verdes, & les plumes tresbien la quantite que vous vouldres: & quand elles ſeront bien plumees, vous les

feres

feres tremper en l'eau par le terme de neuf iours, leur renouuellant chacun iour d'eau: & au bout de neuf iours vous les feres boullir iuſques à ce qu'elles ſoient molletes, & que ſe percent facilement auec vne eſpingle: & quand elles auront boulli à leur deuoir, vous les oſteres du feu, & les mettres dens vn beau linge blanc eſſuit: & quand elles ſeront à demy eſſuites vous y mettres a chaſcune noix vn tronçon de canelle, & deux clous de girofle, ou plus ou moins: que ſi plus vous en mettes, vous les rendres meilleures: & apres quand toutes voſtres noix ſerõt bien farcies de canelle, & de tous coſtez clauellees, vous les mettres dens vn vas ou de verre, ou bien de terre: & qu'il ſoit plein des noix: & puis vous prendres voſtre vin cuit, & en remplires le vas, ou le pot la ou ſont les noix: & le laiſſeres par trois iours: & au bout de trois iours vous verſeres le vin cuit qui eſt dedens le vas: & le feres cuire dens vne poualle iuſques qu'il ſoit à la mode quil eſtoit au parauant, quãd vous le luy aues mis: car l'humidite qui eſtoit aux noix a deſcuit le vin cuit, que Marcus Varro appelloit defrutum: & quãd vous aures ainſi cuit par deux ou trois fois voſtre defrutum, le laiſſeres vn peu verd, pour cauſe

quil ſe deſſeiche touſiours: & ſil eſtoit trop cuit, il ſe candiroit que ſeroit tout grenné, encor qu'il feut dens vn vaiſſeau de verre.

Et par ceſte mode & façon vous feres toute confiture auec ce Defrutum ou vin cuit, lequel auſsi ſert en pluſieurs autres cõ diments ou ſauces que lon fait iournellement aux maiſons: mais il ne ſe peut faire qu'vne foys l'annee.

Et notes que ſi le mouſt auoit eſté fait demy iour, ou vn iour entier, il ne vaudroit rien: meſmes il fault qu'il ſoit exprimé des raiſins & à coup à coup, & à l'heure il faut qu'il ſoit mis dens le chauderon ſus le feu: car il ſe tourneroit: que ſi demeuroit moins, le vin cuit n'auroit pas ſa ſaueur, ne doulceur: mais il auroit ſaueur aigre cõme ſe ceſtoit vin purifié & vieulx qu'il feut cuit: parquoy faites que incontinent qu'il ſera extrait, qu'il ſoit boully.

Et pour le garder dens de vas de verre ou de terre enuerniſſee. Item pour le bien garder comme faiſoient les anciens du ſiecle Romain, qui repoſoient (auant l'inuention du verre) dedens de potz de terre impicquez à la mode qu'il ſenſuit:

Prendres vn pot de terre grand ou petit, ou vne olle qui ne ſoient point enuerniſſez, ſoient ou non: prendres de la poix,

& vn

& vn peu de ſuif de chandelle : & mettres ladite poix & ſuif dens ledit pot ou olle: & la mettres ſus le feu: & auec vn baſton ou au bout il y ait des eſtoupes eſtachees, & tourneres le pot d'vn coſté & d'autre, tant que le pot ſoit tout empoixé: & faites que la poix & ſuif ſoit bien cuit quaſi bruſlé, à fin que en l'eſté il ne ſe fonde : & tournes tant d'vn coſté & d'autre que le pot ſoit bien imbibé de ladite poix.

Et faut entendre que d'vn pot qui ſoit capace de vingtcinq liures, il y a aſſes de quatre onces de poix, & vne once de ſuif pour le bien enuerniſſer. Et alors au pot qui ſera ainſi auec la poix par tout dedens bien plaſtré vous y pourres mettre le defrutum ou huylle tel qu'il vous plaira, que n'a garde que rien que vous y mettes penetre hors: car il tiendroit de l'eau fort: & l'huylle quand il eſt mis dens telz vaiſſeaux ne pleure iamais, ne fait ſemblant aucun par dehors que huylle, ne autre liqueur penetrante y ſoit miſe: & garderes voſtre defrutum ou vin cuit par vne longue ſaiſon en ſon integrite.

Doncques ſi voules faire quelque autre confiture telle que bon vous ſemblera, la trouueres auſsi bonne & louable faite du vin cuit, comme faite en ſuccre, non com-

prinſes les autres commodites qu'il ſert vne foys l'an dens vne maiſon.

En d'aucuns pays de France le font tãt conſumer, qu'il eſt en forme ſolide, comme ſil fut cotignac : & le nomme on de la reiſine: mais il ne ſert que pour faire quelques cõdimenz ou ſauces ſeruant aux cuiſiniers: mais ceſtuy cy n'a pas ſa decoctiõ en forme ſolide: mais bien en forme liquide: & puis ceſtuy cy ne ſe doibt faire que du mouſt le plus clair & net, ſans y mettre les grains, ne rien, or mis le mouſt tout ſeul, & fait des l'heure meſmes: car autrement ne ſe doit faire.

Pour faire laictues confites en ſuccre.

CHAP. VII.

PRenes des laictues par lors quand elles ſont en graine : & prenes toute la plante, ou le tige, & le mondes tresbien, ne prenãt autre choſe fors la mouelle, que eſt de la groſſeur du doigt indice, & de la longueur de tout le doigt: & les feres boullir auec eau de fontaine iuſques à ce qu'elles ſoient vn peu molletes, que en les perceant auec vne eſpingle elle y entre facilement: & alors vous les oſtetes du feu: & les prendres auec vne cuilliere percee, & les mettres dedens de l'eau froide, pour les

les vn peu raffermer:& quand elles ſeront refroidies, vous feres eſcouler l'eau ſus vn linge blanc:& quand elles ſeront quelque peu eſſuites, vous les mettres dens vn vas de verre, ou de terre enuermiſſée: & laiſſeres vn peu eſgouter l'eau.

En apres vous prendres trois liures de ſuccre, ou autant peſant qu'il y a de laictues:& feres fondre ledit ſuccre auec autant d'eau, ou peu ou moins, cela n'y fait rien: ſi le ſuccre n'eſt blanc ou qu'il feuſt caſſonade, vous le clarifieres ainſi.

La façon pour clarifier la caſſonade, ou le ſuccre qui eſt noir, ou gaſté tant pour la preſente confiture, que pour toutes autres.

Vous prendres de ſuccre la quãtite que vous vouldres,& le feres fondre auecques d'eau, & mettres ſelon le ſuccre l'eau,& le mettres ſur le feu: & ce pendant qu'il eſt ſus le feu qu'il chauſe pour boullir: vous prendres d'eau dens vne autre vaiſſelle, ou poualle à deux anses: & la quantite de l'eau ſoit deux pintes, ou vne & demie, ou le poix de trois liures:& y mettres deux aulbins d'œufz, & vn peu de vin aigre blanc, cõme le poix de trois drachmes

& le mettres dens l'eau auec les aulbins d'œufs: puis vous prendres vn petit baſton droit de demy aulne de long, & a vn des bouts y eſtacheres de ionc d'eſparte, de ce que lon fait des cabas pour les figues, ou quelque autre rameau: & viendres eſtacher: & puis batres l eau ou eſt le vin aigre, & les blancs d'œufs: & batres continuellement l'eau tant qu'il en viendra eſmouuoir vne eſcume blanche s'eſleuant en hault: & prendres de ceſte eſcume auec ledit rameau, & la ietteres dedens la poual le ou eſt le ſuccre, qui continuellement boullift: & quand vous verres que le ſuccre en boullant s'eſleue en haut, & lors retour neres y ieter de ladite eſcume tant qu'il en y aura: & quand le ſuccre ainſi boullant au ra ennoircy l'eſcume qui ſe ſera abaiſſee, lors vous oſteres toute ceſte eſcume qui naige par deſſus le ſuccre, & la ieteres hors & continuellemẽt en boullant cueillieres l'eſcume: & apres aures vn drap de layne blanche qu'il ſoit tout moullé en eau froide, & le adaptant auec vn quarlet cloué, & le couleres gentilment dens vn autre vaiſſeau: & le feres boullir iuſques a ſa pfectiõ: & quand il ſera cuit comme ſyrop ou plus, pource que les tiges de la laictue participent deux meſmes de grande humidité: &

quand

quand il ſera ainſi cuit, vous le laiſſeres refroidir: & quand il ſera froid, lors vous le mettres dens le vas ou ſont les laictues, tant que leſdites laictues ſoient toutes ſubmergees & plongees en ſuccre: & la demeureront par l'eſpace de deux iours: & puis vous retourneres faire boullir le ſuccre a part, ſans les laictues: car il faut que lon ne les oſte pas du vas dou elles ſont: & quād le ſuccre ſera cuit plus que aupara uant, le laiſſeres refroidir: & puis le retourneres remettre dens les laictues: & au bout de ſix iours vous retourneres faire boullir le ſuccre, iuſques à ſa perfection: & quand il ſera cuit, vous verſeres dedens les laictues: & les feres boullir deux ou trois ebullitions ſans plus: & puis le tout enſemble remettres dens ſon vas: & qu'il demeure ouuert iuſques à ce qu'il ſoit froid: & puis le couurires tresbien, & le ſerreres: & aures voſtre confiture en perfection, que au temps des grandes & vehementes chaleurs eſt vne confiture, qui refraichit les parties du corps trop eſchauffees: & en fieure tierce, ou continue, ou quelque autre eſtrange alteration le perſonaige qui en prend ſe treuue grandemēt de ſa perſonne alleigre: & de nuict quand lon eſt trop alteré de ſoif oſte la ſoif ſou-

dainement, & fait dormir le malade proporcionement.

Pour faire la confiture des guignes ou agryotes, que les Italiens appellent amarenes, pour les accouſtrer tant belles & ſouueraines qu'il eſt poſſible au monde, que quand auront eſté faites un an, ſembleront auoir eſtre faites du iour, et d'un ſupreme gouſt.

CHAP. VIII.

PRenes des guignes des plus belles qui ſe pourront trouuer, & que ſoient bien meures (car ſi elles ne ſont bien meures, en les cuiſant deuers la fin n'apparoit que les os & l'eſcorce) & leur couperes vn peu de la iambe: ſi vous cognoiſſes qu'elles les aient trop longues: & en prendres le poix de trois liures, plus ou moins: puis prendres de ſuccre vne liure & demy, & le feres fondre dens de ius ou ſuc d'autres guignes le poix de troix ou quatre liures dudit ſuc: & donnes vous garde, que tout incontinent que le ſuc ſera extrait, ſoubdainement & ſans delay vous le mettres ſus le ſuccre, & ſus le feu: & que le ſuccre ne ſe fonde auec autre liqueur que auec le ſuc: & le feres boullir le plus toſt qu'il ſera poſsible: &

quand

quand il boullira, oſtes toute l'eſcume qui ſera ſus: & quand vous aures bien oſté toute l'eſcume, iuſques à ce que vous verres voſtre ſuccre qui ſera rouge, comme de la ou il eſt parti, & qu'il ſera purifié du tout: lors incontinent ſans l'oſter du feu, ne luy faire perdre ſon ebullition, vous y mettres les guignes dedens boullir, ſans le remuer ne peu ne prou, iuſques à leur perfection: touſiours auec vne eſpatule oſtant l'eſcume qui eſt par deſſus: & ne les oſteres du feu que vous ne leur ayes donné ſa parfaite cuite, ſans les y plus retourner: & en prendres vne goute deſſus vn quadre d'eſtain: & ſi voyes que la goute ne tombe ne ça ne la, lors il ſera cuit: & incontinent quand vous cognoiſtres que leur cuite eſt parfaite, les mettres tout chaud dens de petitz vas d'vn chacun de trois ou quatre onces: & aures voz guignes belles, vermeilles, entieres, & d'vn merueilleux gouſt, qui ſe gardent long temps.

Ie ſuis eſte en pluſieurs & diuerſes regions du monde, & ay hanté les vns & les autres que les faiſoient d'vne ſorte, que les faiſoient de lautre: que ſi ie voulois eſcrire par tout la ou i'ay veu, le papier ne ſeroit aſſes ſuffiſant: ieuſſe penſé que le pais d'Italie feuſſe le ſouuerain pour ce faire: mais quand

quand en ceſt endroit,au moins la ou i'ay veu,ilz en vſent bien golphemẽt:i'ay veu la façon de Thouloufe, de pluſieurs de Bourdeaulx,de la Rochelle: brief de tout le pais de Guiẽne & Languedoc, & de toute la Prouence,du Daulphiné,du Lyonois: mais ie n'ay iamais trouué de plus belles que ces icy n'y meilleures: à Thoulouſe les cuiſent & recuiſent quatre ou cinq fois, a Bourdeaulx aſſes, & par tout l'Agenois: & à la fin quand elles ont cinq ou ſix mois, elles ſe gaſtẽt,ſe pouriſſent:les vnes viẽnẽt ſeiches,car a les faire au vray,il ne faut autre liqueur que le ſuc deſdites guignes: car il les augmente en bonté, en eſpeſſeur, & en gouſt : que quand vn malade en prend vne,il luy ſemble auis,que c'eſt bauſme,ou reſtaurãt: & au bout d'vn an elles ſont ſemblables comme le premier iour qu'elles ſont eſté faites.

Pour faire la gellee des guignes, qui eſt auſsi claire & uermeille cõme un fin rubis, & de bonté, ſaueur, & uertu excellente, que les guignes ſe conſerueront longuement en perfection, ſans y rien adiouſter que le fruict: & ſera pour preſenter deuant un Roy,

par

par leur ſupreme excellence.

CHAP. IX.

PRenes des guignes des plus belles & des plus meures que ſe pourront trouuer la quantité que vous vouldres, & oſtes le pied, & les mettes deſſus vn tamys ou ſac a paſſer la farine: & y mettres deſſouz vne terrine de terre: car il ne faut pas que le vas qui reçoit ce que ſe paſſe ſoit cuiure, erain, ne eſtain: pource que telz vas corromproient la bonté & la couleur du ſuc: & que au dedens dudit vas il y aie du ſuccre puluериſé, ſelon la quantité que vous en vouldres faire: car il faut neceſſairement que le ſuccre y ſoit, pour cauſe que ſi le ſuc tomboit dens la terrine tout ſeul: il ſe vien droit a tourner & cõgeller, & ne vaudroit rien: mais ainſi le ſuccre le prend & vient acquerir la ſaueur & couleur.

Donques quand le tout ſera bien paſſé qu'il n'y ſera demeuré que les oz, & les eſcorces, vous verſeres le tout incontinent dens vne poualle ſus le feu: & le feres boullir, & incontinent qu'il commencera a leuer l'eſcume, vous la oſteres toute ſtudieuſement auec vne cuillere percee tant qu'il n'y demeure rien de l'eſcume.

Et notes que pour faire la gellee que ſoit

ſoit belle & bõne en toute perfection, faut mettre petite quantite de ſuccre, & grande abondance de ſuc de guignes : a celle fin qu'elles ſe congellent plus facilement : & le cuires à petit feu de charbon : & faites que le feu ſoit touſiours au millieu de la poualle: pour cauſe que ne ſe brulle: & luy donneres ſa cuite comme il appartiendra.

C'eſt aſſauoir que quand vous en prendres vn peu auec vne eſpatule, ou cuillere d'argent, & le mettres deſſus vn quadret, ou autre vaiſſeau d'eſtain: & ſi ſe tiẽt tout rond ſans tomber ne ça ne la, lors il ſera cuit : & donnes vous garde auſsi qu'il ne cuiſe par trop: car il vaut mieulx que la gellee ſoit vn peu verde, que trop cuite: car en la conſeruant le ſuccre la deſſeiche, & cuite qu'elle ſoit, vous la mettres dens de petits vas de verre bas qu'ilz ne ſoient guieres profondz: & les laiſſeres refroidir, que ſi apres vous regardes à la clarté au ſoleil, ou a la lumiere, vous le trouueres tãt beau comme vn rubis. Et ſi vous en mettes à la bouche, cella vous donne vn gouſt non pareil, & vne ſaueur tant amiable, que confiture que vous ayes iamais gouſté, Mais ſi les guignes ne ſont aſſes meures qu'elles ſoient verdes ne peu ne prou, elle ſera tant aigre, quelle vous cauſera ſtupe-

faction

faction aux dentz, & en lieu d'eſtre confiture amiable, elle ſe rendra inſipide.

Et en faut exhiber, ou donner à quelque Prince, ou grand Seigneur, ou autre quād ſeront fachéz de aucune chaleur, ou altera tion eſtrange trouuera la confiture cordiale & delicieuſe ſans tare. Et ſi vous la faites ainſi que i'ay mis par eſcrit, indubitablemēt feres vne gellee en toute perfectiō.

Vn'autre mode pour faire gellee de guignes, qui eſt plus delicate que la premiere, mais elle eſt plus chiere, & eſt pour grands ſeigneurs.

CHAP. X.

PRenes de ſuccre qui ſoit beau, & le mettes en pouldre groſſement, & le mettres dens vne poualle, & qui ait le poix de deux liures, & puis prendes de guignes que tant ſeulement le pied ſoit oſté, le poix de ſix ou ſept liures, ou biē huit, & les rōpes, & froiſſes groſſement auec les mains bien nettes, & les mettres dens la poualle ou eſt le ſuccre: & les mettres ſus le feu boullir iuſques à la moytie, les remuant auec vn baſton net: & quand ilz auront boully ainſi, vous les couleres par vn linge bien ſerré & bien net: & les exprimeres vn peu: & prendres

dres:ce que aura coullé,& le feres boullir dens vne autre poualle à petit feu,le regardant continuellement s'il eſt cuit: car il ſe diminuera de beaucoup:& en prenant touſiours auec l'eſpatule ou le cullier d'argent pour voir s'il ſeroit cuit: & gardes de luy donner le feu par trop aſpre ne violent:car ou il verſeroit par deſſus,ou il ſe bruſleroit: & quand vous verres qu'il ſera cuit, c'eſt aſſauoir vne goutte miſe ſus vn marbre,la goutte demeure ferme & ronde ſans tomber, ne ça ne la:ou miſe ſus vne piece d'eſtain, ou ſus vn couteau:& verres la goutte que ſera auſsi vermeille cõme d'vn parfait vin clairet:& lors quand elle ſera cuite, vous la mettres dens des petitz vas de verre ou de boys à la mode que ſe met la gellee de coings. Et quand voſtre gellee ſera refroidée & rafermée, vous aures vne façon & mode de gellee que n'eſt poſsible pour gellee de guignes d'en auoir de meilleure, ny de plus excellẽte en beaute & bõté:vray eſt que ceſte yci eſt plus delicate & magnifique que n'eſt la premiere: combiẽ que toutes deux ne ſont point a meſpriſer, que quãd vous aures ſuiuy tout le monde, & aures experimenté toutes les modes & façõs que vous aures peu voir ou par rapport d'autruy,ou par cõtinuelle & longue

experi

experiẽce, ſi eſt ce que vous n'en ſçauries faire de plus excellente. Et ſi ce petit traité tombe entre les mains de quelquũ qui poſſible ſçaura bien faire cecy, s'il n'eſt couſtumier de mal parler, il ne ſçauroit vituperer : car ceſte mode eſt la plus ſouueraine de toutes celles que ſe font non tant ſeulement en ceſte cy, mais auſsi à toutes les autres receptes que ſont icy comprinſes. Proteſtant que de tout ce que i'ay eſcrit de l'auoir le tout fait ou fait faire : & la plus grand part à ma preſence : il eſt bien vray que des huylles qu'ilz ſont au premier liure, toute la quantite de l'ambre n'y eſtoit pas : mais de toutes les confitures qui ſont deſſus eſcrites, & que s'en ſuyuent le tout par fois, & en pluſieurs & diuerſes regiõs les ay faites faire, & à ma preſence: teſmoing en ſeront qui de ce ſiecle en teſmoignerõt la verite: poſsible ſera quelque bauard, qui ne me ſçauroit imiter, qui eſt couſtumier à mal parler, qui dira que cecy n'eſt pas grand cas: ie le confeſſe, au moins ie ſeray le premier, qui en ceſte matiere de ce ſecond traicté en noſtre langue a monſtré le paſſaige, & a couppé la glace : auſsi touts n'ont pas la cognoiſſance de ce faire : & ſeront pluſieurs perſonnages à qui la cupidite eſt grande

de ſçauoir faire pluſieurs cõfitures, que ſe ront ſatisfait en cecy: & qui bien en ſçait faire vne, en fera pluſieurs: pourueu quil ſaiche bien conduyre & adminiſtrer le ſucre, ou le miel, en leurs donnant la cuite, telle qu'il appartiendra.

Pour faire la confiture du gyngembre uerd, que combien qu'il ſoit dit gyngembre uerd, ſi eſt ce qu'il ſe fait d'un gyngembre appellé mecquin, pource qu'il eſt de la Mecque ou Mahommet eſt enſeuely. CHAP. XII.

PRenes du gyngembre blanc, ou du mecquin, car il eſt meilleur: & le faites tremper en eau chaude, & luy renouuelles par trois iours l'eau: puis vous prendres de lexiue faite de ſerments que ſoit aſſes forte, & feres bouillir ledit gyngembre premierement à peu de lexiue: puis ietteres ceſte lexiue, & y en mettes d'autre: & le taſteres en le gouſtant, pour voir s'il a perdu ſa force: car s'il n'eſt ſouuent bouilli auec ladite lexiue, la force qu'il a & la cuite ne ſe peut perdre, ſinon en bouillant ſouuent: car de ſoy mollifier il ſe mollifie facilement. Donques, quand il aura bouilli longuement dens la lexiue, & qu'elle aura attiré

tiré la force du gyngembre, lors vous le oſteres de ſa lexiue, & le mettres trẽper dẽs d'eau claire, & le laueres fort, mais tout bellement ſans le froiſſer: & quand il aura trẽpé par trois ou quatre iours, luy renouuellant chacun iour l'eau, à fin que la ſaueur de la lexiue iſſe hors: & ce fait, vous le feres boullir auec d'eau claire: & que dens l'eau il y ait vn peu de miel: & feres qu'il ſoit vn peu mollet pluſtot ferme que mol: & ietteres ceſt eau, & le gouſteres pour voir s'il ſentiroit point la lexiue, ou bien s'il auroit encores aucune acuite, que feuſſe par trop picquante: & ſi vous cognoiſſes qu'il y ſoit encores, vous le feres bouillir, iuſques a ce qu'il ſoit de gouſt amiable: & alors vous le oſteres du feu, & le mettres deſſus de linge blanc a eſſuyer: & quand il ſera eſſuit, vous le mettres dens vn vas de terre bien enuerniſſé, & mettres le vas enuerſé, à fin qu'il s'eſgoutte de l'eau: & puis vous prendres du miel (car il faut qu'il ſoit conſerué en miel, & non pas en ſuccre) la quantité que vous vouldres: & le mettres dẽs vne poualle, & le feres boullir deux ou trois ebullitions: & puis le oſteres du feu, & le laiſſeres refroidir: & quãd il ſera froid vous luy oſteres l'eſcume auec vne cuillere percée par deſſus: & feres qu'il n'y demeu

re rien de l'eſcume:& puis le miel qui ſera bien diſpumé vous le mettres tout froid dens le vas ou eſt le gyngẽbre,iuſques à ce quil ſoit tout plein du miel. Et le laiſſeres la deux ou trois iours : & au bout de trois iours ſi vous cognoiſſes que le miel ſe ſoit decuit, & quil fut trop humide, lors vous pourres vuyder tout le miel,& luy bailler ſa cuite vn peu verde: & feres bouillir tout le gyngembre dedens deux ou trois ebullitions:& puis le remettres dedens ſon vas bien couuert. Et debues entendre,que en la compoſition de ceſte confiture il y a de la perte & du gaing : & quand le tout eſt iuſtement ſupputé,tout reuient en la perte qu'il y eſt,c'eſt que la cuite que a le gyngẽbre qui participe d'eſpicerie,& ſa force ſe perd, moiennant la decoction, & la lexiue:car ſi l'on le confiſſoit ainſi, il ſeroit ſi fort & aigre, que lon n'en ſçauroit gouſter, en façon que ce feut:car la lexiue ne ſi met par autre moyen,que pour luy deſtruire & attirer ſa force : & voila la perte qui eſt en luy : car ſi lon en vouloit gouſter, il mettroit le feu à la gorge. Et du gaing qui ſe fait en luy,eſt tel:car c'eſt vne eſpicerie qui eſt legiere, & ſoy enfle,& ſe remplit de miel,qui eſt graue & põdereux, & d'vne cloche ou racine qui ne peſera

que

que poſsible vne drachme & demye: & quand il ſera condit, il peſera enuiron vne once. Et quant aux vertus du gyngembre verd il eſt propre pour les femmes que par la froideur de la matrice ne peuuent cõceuoir: & la ſemence genitale de deux conglobée ne peut retenir, mais coule, alors le gyngẽbre verd eſt propre, & à leſtomach qui eſt par trop froid, & auſsi aux vielles perſonnes qui ſont deſnaturées. Mais plus encores profite aux hommes, qui ne peuuent accomplir le deuoir de nature, comme, De frigidis & maleficiatis, & impotẽtia coëundi, on en peut prendre, & le mettre dens du ſyrop fait de quelque bon ſucre, à fin qu'il ſoit plus amiable au gouſt, vray eſt qu'il ne ſera pas ſi chauld.

Pour cõſeruer leau du gyngẽbre, qui eſt pour faire bonne pouldre, pour faire ſouuerain uin hippocras.

CHAP. XII.

PRenes le gyngembre, & le feres bouillir en l'eau claire, tant qu'il ſoit mollet: & faites que l'eau la ou il bouillira ſoit en grande quantite, à fin qu'il attire mieulx la force du gyngembre, tant que en gouſtant l'eau, vous la trouues qu'elle

soit forte:& vo⁹ osteres ceste eau,& la mettres à part,& la feres boullir auec quantite d'autre eau, comme vous aues fait la premiere foys:puis vous prendres le gyngembre,quand vous verres qu'il sera bien cuit, & l'exprimeres fort : mais gardes vous de le rompre : & quand vous aures exprimé toute la decoctiõ,q̃ la force, & l'acuité du gyngẽbre sera dedẽs:lors vous prẽdres toute ceste decoction,& la feres bouillir dens vne grande chauldiere, iusques que toute l'humidite soit presque consumée:& la reste mettres dedens vne terrine de terre essuit : que si vous le goustes , trouueres qu il tient toute la force du gyngembre:& pour en mettre auec la canelle de l'hyppocras luy donne vne pointe qui n'est pas à mespriser:ou pour faire quelque saulce de espicerie. Et ie n'ay pas voulu obmettre cecy, pource que la force du gyngembre est dens la decoction:& pour ne mettre à mal, ie l'ay autrefoys fait faire à nostre Françoys Berard,qui puis la vendoit comme d'vne espicerie toute nouuelle.

Pour faire d'une racine confite qui est Hyringus,qui aura toutes les uertus, bontes & qualites que a le gyngembre uerd: & sera de goust plus souef-

ue,

ue, & ſera tout ſemblable au gyn= gembre uerd. CHAP. XIII.

PRenes de racine de Hyringus, que lon nomme en noſtre langue Panicault, & en langue Françoiſe Hyringue, & le feres cueillir l'hyuer, car à lors toute la vertu eſt en la racine, & feres qu'ilz ſoient des plus groſſes racines que ſe pourront trouuer : & les plumeres auec vn ganiuet, ou quelque couſteau qui ſoit bien trẽchant: & quand vous aures ſuperficiellement oſté ceſte petite peau qui eſt par deſſus, vous le couperes à petites pieces, & prendres les pieces que vous cognoiſtres que ſeront plus tortues, comme de la longueur d'vn demy doigt: & gardes vous, que vous n'oſtes pas le cœur qui eſt dedens: car vous diffameries voſtre confiture : & quand vous aures bien nettoyé voz racines, vous les feres boullir auec d'eau: & y mettres dedẽs deux ou trois cloches de gyngembre conquaſſée, & feres tant boullir voz racines, iuſques à ce qu'elles ſoient à ſuffiſance biẽ molletes: & ce fait, vous les oſteres du feu, & les feres vn peu eſſuyer auec quelque linge blanc: & puis les mettres dens vn pot de terre, ou de verre. Et puis prendres du ſucre la quantite que vous cognoiſtres qui

ſera conuenable, pour les conſeruer, & le feres bouillir en l'eau, & le cuyres en forme de ſyrop. Puis prendres de bon gyngembre deux onces, de poyure blanc vne once, & le tout ſoit mis en pouldre ſubtile: puis prendres voz racines de hyringus, & les mettres toutes dens vne terrine: & faites que ne ſoient point humides d'eau: & prendres ceſte pouldre, & ſynapiſeres par tout, tant que toute la pouldre y ſoit, au moins ſelon la quantite des racines: & puis quand vous aures bien ſaulpoudrez, vous les remettres dedens leur pot, ou vas, & y mettres le ſuccre que aures cuit en forme de ſyrop. Et ſi au bout de trois ou quatre iours vous voyes que voſtre ſyrop aie attiré quelque humidite des racines, & qu'il ſoit quelque peu decuit, vous ne le feres pas cuire: mais vous le mettres par quelques iours au ſoleil, ou dens quelque eſtuue, pour luy conſumer ceſte eſtrange humidite: car ſi vous faiſies cuire le ſuccre, toute la pouldre yroit, & en bouillant perdroit ſa vertu: & par ainſi vous aues d'vne façon de gyngembre verd, qui n'eſt guieres different du gyngẽbre verd: & ſi trouueres plus de gouſt amyable, & plus de vertu que au naturel: & n'eſt pas ſi facheux a faire, ne de tant grand deſpenſe.

Pour

Pour faire des amandes confites des uerdes, par lors qu'elles ſont demy meures, qui eſt une confiture freſche & delicate. CHAP. XIIII.

PRenes amãdes freſches par lors qu'elles ſont tendres & verdes, le nombre ou quantite que vous vouldres, & faites les plumer gentiment, & le plus ſubtilement que vous pourres : & faites qu'il en y ait quelques vnes auec les fueilles : & quand elles ſerõt plumées, vous les feres bouillir auec d'eau claire, iuſques à ce qu'elles ſoiẽt tendretes: & puis quand elles ſeront cuites à leur deuoir & ſuffiſance, vous les oſteres du feu, & les oſteres de l'eau chaude, & les mettres dens de l'eau froide, pour les vn peu rafermer : & puis les feres tresbien eſſuyer auec quelque linge bien blãc & net: & quand ſeront eſſuytes, non pas du tout, vous les mettres dens vn vas tel que bon vous ſemblera, & le mettres enuerſé, pour & a fin que s'il y auoit par trop de humidite qu'elle s'eſgoute : & puis vous prendres du ſuccre la quantite ſelon les amandes: car s'il y a deux liures, d'amandes, quand elles ſeront boullies, il vous faut vne liure, & demie de ſuccre, lequel vous feres fondre auec vne liure, & demye de bonne eau

de fontaine : & s'il eſt beau, il ne le vous faut pas clarifier: & le feres cuire, iuſques en forme de ſyrop, que en mettãt vne goute deſſus vn marbre, la goute ſe tient ferme ſans verſer ne ça ne la, ne fumer : & lors que vous cognoiſtres que le ſuccre ſera cuit comme il appartiendra : vous le oſteres du feu, & le laiſſeres refroidir qu'il ſoit du tout froid : & puis remettres le vas ou ſont les amandes, & le laiſſeres pour deux iours entiers, & au bout de deux iours vous tourneres faire cuire le ſuccre en forme de ſyrop : & quand il ſera froid, vous le tourneres mettre dens les amandes, & le laiſſeres pour quatre ou cinq iours : & au bout de cinq iours vous tourneres faire boullir le ſuccre, iuſques à ſa perfection de ſyrop : & puis quand il ſera froid, vous le tourneres remettre dens ſon vas : & vous garderes biẽ que ne faſsies nullemẽt boullir les amandes auec le ſuccre, pour cauſe que à vne partie des amandes qu'il y a des feuilles verdes de l'amãdier qui s'y tiẽnent & ſont primes, foybles, & de ſubtile ſubſtance, que ſi venoient a boullir auec le ſuccre, le ſuccre les viẽdroit à la premiere ebullition bruſler & ſeicher : mais tant ſeulemẽt ne faut boullir que le ſuccre tout ſeul, & ne le luy mettre qu'il ne ſoit froid : ſi

vous

vous voules faire voſtre confiture que ſoit bonne,& louable , & plus ſauoureuſe que delicate. Sont d'aucuns que luy veulent changer leur qualite, en les faiſant de cõplexion tẽperée, & pluſtoſt tendent à chaleur du premier degre , que froides, luy mettant à chacune vne piece de canelle,& vn ou deux cloux de gyrofles, que eſt cauſe que la confiture eſt plus excellente , & de meilleur odeur. L'on les peut faire qui veut ſans canelle ne gyrofle , ou auec l'vn ou l'autre,tout ainſi que ſera la volunte de celuy ou celle qui en vouldra auoir.

Et ceſte confiture ſi elle eſt faite auec eſpiceries, lors elle ſera pluſtoſt nombrée pour vne viande delicieuſe a manger à toutes heures,que autrement: car guieres ne ſera adminiſtrée en medicine , or mis que par lors elle eſt cõfite auec toute ſon eſcorce qu'elle participe de quelque aigreur ou acetoſite:qui eſt cauſe que en cas de alteratiõ elle ſe pourroit exhiber: mais cella ne vient pas ſouuent , mais pluſtoſt pour les manger a plaiſir , tout ainſi que l'on fait des autres confitures que iournellement ſelon les diuerſes qualites & complexions des gents que ſe font qui les veult dvne ſorte,qui les veult dvne autre, par toutes façons que l'on le ſçauroit faire,

re, elles ne peuuent estre que bonnes, soit en succre, en miel, ou vin cuit, que nous appellons Defrutum: parquoy qui vouldra le fera faire à sa volunte, en vin cuit elles sont bonnes.

Pour faire gellée de coings d'une souueraine beaute, bonte, saueur, & excellence, propre pour presenter deuant un Roy, & qui se garde bonne longuement. CHAP. XV.

PRenes des coingz desquelz que vous vouldres, sur tout qu'ilz soient bien meurs & iaunes, & les mettres en cartiers, sans les plumer: (car ceux qui les plument, ou les pellent ne sçauent pourquoy ilz les font: car l'escorce augmente l'odeur) & de chacun coing en feres cinq ou six pieces: & osteres la greine, car ilz gelleront bien sans cela: & ce pendant que vous les coupes, mettes les dens vne bassine pleine deau, car incõtinent quilz sont hachez, ou coupez, s'ilz ne trempoient dens l'eau, ilz viendroient noirs: & hachez qu'ilz soient, les feres bouillir auec grãde quãtite d'eau, iusques à ce qu'ilz soient fort bouilluz, que presque ilz se froississent: & puis quand ilz seront bien cuitz, vous couleres ceste eaue

par

par vn linge neuf, qui ſoit eſpes, & exprimeres fort toute la decoction tant que faire ſe pourra : & puis prendres ceſte decoction: & s'il y a ſix liures de decoctiõ, vous prẽdres vne liure & demi de ſuccre de Madere, & le mettres dedẽs la decoction, & le feres boullir ſus les charbons à feu moyẽ, tant que vous verres, que vers la fin il ſe conſumera beaucop: & alors luy feres petit feu quil ne ſe bruſle des coſtes, qui cauſeroit mauuaiſe couleur à la gellée: & puis quand il ſera pres de cuit, & pour cognoiſtre ſa parfaite cuite, vous en prẽdres auec vne ſpatule, ou vne cuilliere d'argent, vn peu, & le metres ſus vn quadret: & ſi voyes quãd il ſera froid, que la goute ſe oſte toute ronde ſans ſoy tenir ne ça ne la, lors elle eſt cuite, & la oſteres du feu : & attendres que l'eſcume qu'il fait par deſſus ſoit poſée: & puis tout chauld vous le mettres dens les boytes de boys, ou de verre : & ſi vous voules eſcrire quelque choſe, ou tailler au fond de la boite, le pourres faire, car il ſe verra facilement : car la couleur ſera tant dyaphane, que reſemblera vn rubis oriental, tant ſera de couleur excellente, & de ſaueur encores plus, que l'on en peut exhiber aux malades, & à ceux qui ſont ſains.

Autre

Autre façon pour faire gellée de coings plus belle beaucoup & plus precieuse, esgale en saueur: uray est quelle est beaucoup plus chiere, mais qui en vouldroit pour princes, ou grandz seigneurs, n'en faudroit point faire d'autre, que de ceste cy: car elle surpasse tout: icy ne faut user d'auarice nullement, mais de prodigalite.

CHAP. XVI.

PRenes des coings au nombre de douze ou quatorze, & les plumes & pelles bien & subtilement, & les diuises en huict, ou dix parts, & les nettoieres tresbien de leur graine: & quād ilz seront ainsi diuisés & coupés, faites les boullir auec grāde abōdance d'eau: & quand les coings serōt pres que cuitz, vous y mettres dedens boullir trois ou quatre liures de succre qu'il soit beau en pain: & les feres boullir encores d'auantaige, en y adiouſtant de l'eau, à fin qu'il bouille mieux: & quand il auront tref bien boully iusques qu'ilz soient touts en paste, vous les couleres par quelque drap bien net & blanc, sans l'exprimer: & ce qui sera coullé, vous le feres boullir dens vne poualle

poualle ſus les charbõs à petit feu:& quãd verres qu'il ſera fort conſumé, deuers la fin vous eſſayeres en regardant ſouuent auec vne cuilliere d'argent,ou vne ſpatule bien nete s'il eſt point cuit, & s'il eſt bien coagulé: & ſi vous voyes quand vous en aures mis vn bien peu dens quelque vas d'eſtain, ou quadret, s'il eſt gellé, oſtes le du feu, & bailles luy la cuite hardimẽt vn peu forte,que encores que vous voyes quil ſoit tenace,ou viſqueux, ne pour cela: car apres quelque temps,il ſe decuit,& reuient en ſa bonne forme,qu'il ſe coupe comme vne gellée de piedz de veau: & alors vous la mettres dens des boites de bois, ou de verre:& que les armoyries, ou deuiſes heroiques telles que bon vous ſemblera y mettre qu'elles apparoiſtront.

Ilz ſont d'aucuns qui y mettent des mu ſcillaiges de la greine des coings, pour les faire geller:mais il n'y faut riẽ,car la chair eſt de meſme nature & qualite que la ſemence:car il n'y en faut point. Auſsi ſont quelques vns que pour leur donner couleur y mettent de ſandal rouge, ou de bre ſil auec eau roſe. Ie vous dy qu'il n'y faut ne ſandal,ne breſil, car de luy meſme il ſera rouge comme vne fine eſcarlate,ou rubis oriental: car deuers la fin quand il cõmence

mence à ſoy conſumer,& ſoy eſpeſsir,il de uiẽt de ſoy meſme rouge:car ſouuẽt pour y auoir adiouſté telles reueries deuers la fin,cela ſe conuertit en noirceur,& ſe bruſle,& vous vient à diffamer voſtre gellée: mais telles additions ne ſe font que à gents inexprimentés,que guieres n'ont pratiqué telz condimentz.Parquoy gardes vous de y mettre autre choſe que le ſuccre, & les coings,ſi vous voules faire à perfection ceſte gellée propre & conuenable pour preſenter deuant vn Roy:vray eſt qu'elle ne rendra pas tant comme la premiere, pour cauſe q̃ demeure du ſuccre beaucoup dens les cartiers des coings: mais de excellence & beaute vrayement il ſurpaſſe toutes les gellées qui ſe pourroient faire au monde.

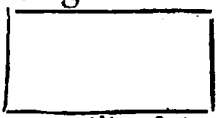
Mais quant à ce que mon dire ſoit veritable,ie m'en remes à ceux qui ſi entendẽt, & qui en ont fait par pluſieurs foys de ceſte façon,meſmes en a eſté fait pour le feu Roy François premier de ce nom, & puis pour monſieur le Cardinal de Clarmont, en ſon viuant legat d'Auignon, qui eſtoit pour lors, & au iugement des voyans lon n'en vit iamais de tel: & de tel en feut fait preſent à feu monſeigneur le grand maiſtre de Rhodes, qu'en venant de Rhodes paſſoit en Auignon l'an mil cinq cents vingt

vingtſix,& deſpuis en ça la notable & non pareille cité de Lyon en a emporté & en porte le bruit & renommée, meſmes iuſques aux femmes.

Autre façon pour faire gellée de coings en roche, que ſera de gouſt meilleure, & de plus grãde ſubſtance, que n'eſt point moindre aux autres, tant en beaute, bonte, ualeur, & excellence que les autres. CHAP. XVII.

PRenes des coings le nombre que vous vouldres, dont de tant plus il en aura, de tant plus il ſera meilleur: & pelles le biẽ, & netoyes, & les mettes en pieces telles que bon vous ſemblera: & les feres boullir auec abondance d'eau tant qu'il ſuffira: & quand ſeront bien cuitz à perfection, vous les couleres tresbien par vn linge de toille qui ſoit bien net, & l'exprimeres fort: & mettres ladite decoction cuire à part ſus le feu: & ce pendant qu'elle cuit, vous prendres vn coing qui ſoit bien meur & bien iaulne, & le plumeres tresbien, & ne prendrés que du coſté deuers la peau: car de la partie qui eſt proche de la greine ou ſemẽce eſt graueleuſe: & quand il ſera biẽ mondé, vous le mettres par petites pieces quar-

rées cõme des deitz, ou auſsi groſſes en la forme qui ſenſuit, vn peu plus eſpeſſes: & les feres boullir dens vne petite poualle auec d'eau, iuſques qu'ilz ſoient cuitz, & mollets: & alors qu'ilz ſerõt ainſi cuitz, vous verſeres le tout dens la decoction, & feres boullir le tout enſemble, iuſques à ce qu'il ſoit en forme de gellée, que quand vous eſſayeres auec vne cuilliere d'argent s'il eſt cuit en la forme des autres, vous l'oſteres du feu, & le laiſſeres vn peu repouſer, pour cauſe s'il auoit fait eſcume, de la ſortir touſiours peu à peu auec vne cuilliere d'argent: car pour fin qui ſoit le ſuccre, à cauſe de l'acetoſite du coing, le ſuccre ſe purifie & fait ſon eſcume par deſſus: & quand il aura poſée ſon eſcume, lors vous le verſeres dens des boites de verre, ou de bois entailliées & inſculpées ainſi que bon vous ſemblera: & verres voſtre gellée en toute bonte & beaute merueilleuſement bonne.



Pour confire petitz limons & orenges tous entiers des nouueaulx, quand ilz ſont en uerdure: qui eſt un confiture fort delectable & ſauoreuſe, qu'on

qu'on en peut vſer ainſi que lon vouldra.

CHAP. XVIII.

PRenes des orenges,& des limons tendres,qui ſont verds, auſquelz encores l'acetoſite ne la ſemence n'apparoit nullement,le nombre que vous vouldres: auſsi y mettres des petits brots, ou getons tendres que l'arbre produit vn chaſcun an nouueau,qui eſt demy feuillée:& les feres tremper dens d'eau de fontaine,ou de bon puis,les lymons & orenges par l'eſpace de neuf iours,& les petits getons par l'eſpace de quatre iours: & au bout de leur terme les feres boullir auec d'autre eau. Et auiſes que vous ne failles de changer l'eau tous les iours: & à la premiere ebulition qu'ilz feront mettes y vne poignée de ſel: pour & à fin,que ſil y auoit encores de l'amaritude,que moyennant le ſel l'emporteroit,& ſe rendroiēt plus amyables:& quād elles auront bien boully, que ſeront cuitz: mais gardes vous de ne boullir les getons quand le demeurāt, pource qu'ilz ſont tendres, ne ſoubſtiēnēt pas tant de decoction, & ſeroient pourris de cuire: mais les mettres deuers la fin,& quand le tout ſera proportionement cuit ſelon qu'il appartiendra:lors vous les oſteres gentimēt du feu,

& les remettres dens de l'eau froide pour les refroidir: & quād ilz ſerōt froidz, vous les oſteres de l'eau, & les eſgouteres, & les mettres dens vn vas de verre, ou de terre bien enuerniſſé. Et puis prendres du ſucre la quantite ſelon que il y aura des orenges, & le feres fondre & cuire, iuſques en forme de ſyrop bien cuit pour ceſte premiere fois: & quand il ſera cuit, vous le oſteres du feu, & le laiſſeres refroidir: & quand il ſera froid, vous le mettres dens les orenges, getons, & lymons, & feres que le ſucre en ſirop les couure: & les couurires treſ bien d'vn parchemin: & au bout de deux iours vous verſeres le ſuccre dēs vne poual le, & le tourneres faire boullir tout ſeul, iuſques qu il ſoit comme il eſtoit au parauāt, que eſt forme de ſyrop: & le feres refroidir: & quād il ſera froid, vous le remettres dens les orenges, lymons & getons, & les laiſſeres la cinq ou ſix iours, ou peu ou moins, les reuiſitant tous les iours: & retourneres cuire le ſuccre comme aues fait au parauant: & à la derniere fois gardes vous de les faire cuyre auec le ſuccre: car les eſcorces des lymons & des orēges ſe vi endroiēt a endurcir cōme cuyr: mais tout froid, on doit mettre le ſyrop ou le ſuccre.

Et quand il ne ſera plus beſoing de cuire le ſuc

le ſuccre, que verres que la confiture ſera paracheuée de faire, faites la mettre dens des vas de terre qui ſoient bas, qu'ilz n'aiet pas plus de haulteur que deux trauers de doigt: pource que toute la ſorte de la confiture ſe voie, & que en la prenant: elle ne ſe deſpiece, comme en ces pots de Valence d'Eſpaigne, ou de ceux qui ſe font de la terre de Secile, ou en autre vas telz que bon vous ſemblera. Et notes que auſsi bien les pourres vous confire auec du miel, ou du vin cuit, qui ſe nomme Defrutum, mais pour parler à ce que concerne la pure verite, auec le ſuccre c'eſt vne notable confiture non pas tant ſeulement ceſte cy, mais toutes autres quelles que ce ſoient: car la liqueur en eſt plus noble, & plus delicieuſe: auec le miel c'eſt choſe groſsiere & ruſtique: & auec le vin cuit c'eſt choſe ſeruille à d'aulcũs plus amoureuſe que le miel: mais deſpuis qu'il faut parler à la verite, nul ne fait doubte, que toute cõfiture quelle que ce ſoit, obtient le principat entre toutes les matieres de liqueur conſeruatrice: & on les fera ainſi que l'on voudra, quant à moy ie donne la louenge a celle qui eſt faite au ſuccre.

Pour confire des coings à cartiers dens un iour, qu'ilz ſe conſerueront longuement, qui ſeront d'un merueilleux bon gouſt, qui pourront ſeruir pour deux intentions, c'eſt aſſauoir pour medicine confortatiue & reſtrictiue, & pour en manger à plaiſir à toutes heures. CHAP. XIX.

PRenes des coings des plus meurs, & des plus iaulnes que ſe pourront trouuer, & les mettes en quatre cartiers, ou ſi vous voyes qu'ilz ſoient trop lours à quatre, diuiſes les en ſix, ou en huit, tout ainſi que bon vous ſemblera, & pelles les bien, qui n'y apparoiſſe riẽ de l'eſcorce, ne de la greine, en ſorte qu'ilz ſoient bien netoies: & incontinent faites les boullir auec quantite d'eau, tant qu'ilz ſoiẽt bien & fuffiſamment cuitz, que quand vous les perceres auec vne eſpingle, qu'elle y entre aſſes facilement: & puis incontinent que vous verres qu'ilz ſeront bien cuitz: & faut qu'ilz ſoient plus cuitz que mal cuitz: vous prendres du ſuccre ſelon la quantite des coings: & vous mettres le ſuccre, & le mettres dedens les coings boullir enſemble. Et s'il n'y auoit aſſes d'eau, vous en mettres d'a-

uan

uantange, à fin que le ſuccre eſtant aygueux, ou en plus grande aquoſite, penetrera plus facilement dens les coings, que s'il y auoit faute d'eau, que le ſuccre feut trop cuit, le coing ne ſe cuyroit que ſuperficielement, & dedens ſeroit tout blanc.

Parquoy feres boullir le tout enſemble à petit feu de charbons, iuſques à ſa parfaite cuite: que quand en mettres vne goutte, ou deux ſus vn plat d'eſtain, vous verres qu'il ſera gellé: & faut que leur donnes la cuite d'auantaige vn peu plus forte: car apres le coing participe de naturelle humidite qu'il ſe deſcuit apres quelque peu: & puis de lui meſmes ſe reduit à ſon naturel: & qu'il ſoit vray, quand il eſt paracheué de cuire, il eſt viſqueux que l'on ne le ſçauroit tailler auec vn couteau: puis au bout de cinq ou ſix iours, ou de trois iours ſans plus, vous le couperes comme vne gellee: & ce fait, quand il ſera cuit comme ie vous dy, vous le mettres dens des vas, qui ſoient bas, ou bien les pourres mettre dés des boites larges, que ſoient baſſes: & la ne les faudra oſter, ſinon que quand on en vouldra manger: & quelque fois quand vous vouldres prẽdre vn cartier, trouueres vn morceau que vous ſera vn baulme. Et auant que les remettre dens la boite, pourres

mettre de la canelle, & du gyrofle tout en tier à chacũ cartier deux ou trois. Ou pour mieulx faire, pourres mettre en pouldre le gyrofle & canelle, & le aſperger par tout: & en mettres ſelon la quantite de la confi ture : qui en veut faire autrement, le peut: mais ceſte mode eſt la plus meilleure & plus expediente, que quile vouldroit confire à la mode des autres confitures, il faudroit cuire le ſuccre vn iour, & l'autre non, ce ſeroit plus longue faiſon à les faire: & ſi eſt ce qu'ilz ne ſeroiẽt pas ſi bons. En lieu de ſuccre ſe font merueilleuſement bons auec le vin cuit, à la mode qui ſenſuit.

Pour confire les coings à cartiers auec le uin cuit, qui ne ſont guieres differents du ſuccre : mais il les faut faire en temps de uendenges: & ſe garderont un an ou deux en bonte & ualeur: & la ſauce, ou condiment ou ilz ſont cuitz eſt merueilleuſement bon toute l'année à manger & faire ſauces.

CHAP. XX.

PRenes des coings le nombre de vingt, ou plus ou moins, & les feres mettre à quatre cartiers: & les pelleres & netoieres

en

en touts endroitz, tant du coſté de l'eſcorce, que du coſté de la greine : & quand ilz ſeront bien netoiez, vous les feres bouillir dens vne chaudiere auec du mouſt, qui ſoit fait du iour meſmes, & de bons raiſins & bien meurs, quil ne feuſſent point verds, ne aigres. Mais auiſes vous que au parauãt vous ayes le mouſt dens le chauderon : & que luy faites bailler vne ebullition, pour au parauant oſter l'eſcume: & quand vous aures biẽ oſté toute l'eſcume, vous y mettres quant & quant touts les coings à cartiers, & les feres tant bouillir, iuſques à ce qu'il ſoit tout diminué. Et notes que de dix potz de mouſt il faut qu'il reuienne à trois. Et par ainſi vous le feres tant bouillir auec les coings, que quãd vous en mettres auec vne cuilliere dens vn plat vn cartier : & que vous le diuiſeres par le millieu, il ne ſera pas blanc, ny aigre : mais il ſera doulx & viſqueux, & coagulé : lors vous le feres oſter du feu, & mettres le tout enſemble dens quelque grand pot de terre, que aures vne confiture qui ſera rouge comme vne iacinthe, & doulce comme ſuccre: & ſi la dõnes a gouſter à quelquun, ne ſçauroit diſcerner ſi ceſt ſuccre, ou non: car de la ſaueur & ſenteur du miel en eſt loing: & le feres couurir tresbien: & quand

ilz ſeront parfaits de cuire, vous pourres prendre les cartiers auec vne cuilliere percée,& les mettre dens vn plat: & à chacun des cartiers mettres de gyrofle,& de la canelle : ou pour mieulx,pourres ſeparer les cartiers du vin cuit,& les mettre à part : & le vin cuit vous ſeruira à pluſieurs gentilleſſes, vous ſeruant en cas de neceſsite en tous les lieux,ou le ſuccre defaut : or mis pour boire auec l'eau:car le ſuccre eſt temperé:& le vin cuit,ou defrutum eſt chauld: mais au reſte il tiendroit le lieu du ſuccre: & s'il eſt gardé par vn an tout entier, il ſe candit comme s'il eſtoit ſuccre : vray eſt que le ſuccre eſt blanc, & le vin cuit eſt de couleur de miel candit.

Pour faire du codignat qui eſt dune ſubſtance grande, & de ſaueur bonne: & plus profitable que nul des autres : uray eſt qu'il n'eſt pas ſi delectable, mais aux effectz & operations il eſt meilleur. CHAP. XXI.

PRenes des coings douze, & les faites cuire au four dens vne piece de cuyure, ou vne baſsine large baſſe:& faites que les coings ſoiẽt bien meurs & iaunes:& quãd ilz ſeront bien roſtis au four tant quilz ſeront

ront bien cuitz, vous les osteres du four, & les plumeres gentilment : & puis les feres passer par vne toille neufue estroite, & biẽ serrée, tant qu'ilz en passent la plus grand part: & quand vous verres que le tout sera bien passé, vous prẽdres de la chair qui est passée, & la poiseres, que s'il en y a quatre liures, vous prendres trois liures de succre mis en pouldre, & le mettres auec la chair qui est passée : & feres cuire le tout dens vne poualle sur le feu auec des charbons: & que le feu soit au fond : & aures vn bistortier, ou vn baston rond, & tant qu'il cuira, incessammẽt ne feres que le remuer pour paour qu'il ne soit bruslé: & pour cognoistre quand il sera cuit, vous en mettres auec le bistortier sus vn plat d'estain, & regarderes si la chair est ferme, & si se oste rondement sans adherer au plat: alors il sera cuit: & apres qu'il sera cuit, vous le mettres tout chauld dens des boites ou de bois, ou de verre, ainsi qu'il vous plaira.

Pour faire une autre façon de coings a cartiers auec le succre, qui seront encores meilleurs & plus beaux que nulz des autres. CHAP. XXII.

PRenes des coings des plus meurs & plus iaulnes qui se pourront trouuer,

le

le nombre de quinze ou seize, & les plumeres gentilmét de l'escorce & de la greine: & incontinent quand se plumeront, les mettres dedens vne poualle pleine d'eau, qu'ilz ne s'ennoirciſſent: & quand vous les aures treſtous plumez, vous les feres boullir auec abondance d'eau, & quand ilz ſeront bien cuirz, que en les eſſayant auec vne eſpingle qu'elle y entre facilement, lors vous les oſteres de l'eau, & let mettres dedens vn grand plat d'eſtain, & les laiſſeres vn peu eſgouter: & puis prendres de ſuccre le poix de ſix liures, & que ſoit en pain: & le feres fondre dedens la decoction ou les coings ont bouilly: & retourneres tout ſur le feu, & feres bouillir premierement le ſuccre auec la decoction, iuſques a ce quil bouille: & quand il commencera de bouillir: l'eſcume quil fera vous l'en oſteres auec vne eſcumoyre, ou vne cuilliere dargent: & quand vous cognoiſtres que le ſuccre bouillant auec la decoction ſoit bien purifié de l'eſcume, lors vous mettres les cartiers des coings dedens, & feres cuire tout enſemble, iuſques à ſa pfection: & pource que la decoction ſera coagulante participant d'vne gellée, vous cuires le tout enſemble, iuſques qu'il ſoit en forme de ſyrop fort cuit: mais gardes vous q̃ ne le

remues

remues pour rien quand ilz cuiront, à fin de ne les rompre : & alors qu'ilz ſeront cuitz comme ie vous ay dit, vous les oſteres du feu : & mettres les cartiers dens vn pot large, qui ſoit bas : & le laiſſeres par deux iours: & que le ſuccre cuit auec ſa decoction y ſoit : & au bout des deux iours vous prendres les cartiers, & verres s'ilz ſont fort humides : & les feres recuire iuſques à perfection de ſyrop, comme vous aues fait au parauant: & puis les remettres dedens leurs vas : & les laiſſeres par cinq ou ſix iours: & au bout de ſix iours ſi vous voyes encores que les cartiers abondent de humidite, pour ne cuire tant la decoction qui ſe pourroit embrunir ou acquerir quelque mauluaiſe qualite, vous cuires les cartiers auec d'autre ſuccre, & cuires iuſques que les cartiers ſoiēt du tout cuitz: & vous oſteres les cartiers de ce ſuccre : & leur mettres à chacun de canelle, & du gyrofle à voſtre plaiſir : & quand touts ſeront bien aromatiſez, vous cuires la premiere decoction en forme de gellée : & puis y mettres les cartiers des coings que ſont eſté paracheues de cuire au ſucre dernier : & puis les remettres dedens des vas qui ſoient bas, à fin que quand vous en vouldres prendre, qu'ilz ne ſe rompent: & ſi vous

ſi vous voules qu'ilz ſoient plus faciles a les prendre, faites les mettre dedens des boytes larges de Lyon, que quād vous en vouldres prendre, ſe coupperont touts enſemble, comme la plus belle gellée que ſe pourroit trouuer: & en gouſt ſeront non pareilz, & delicieux pour preſenter à ſains & à malades: ne ſe pourroit trouuer confiture de plus grande exquiſition, ne meilleure: ſi l'on les vouloit pour malades, ne faudroit pas que la canelle ne gyrofle y feut, pour cauſe de ſa chaleur: lautre ſuccre dernier ſera bon a faire de gellée.

Pour confire l'eſcorce de bugloſſe, que les Eſpagnolz nomment lengua bouina, qui eſt une conditure cordiale, qui preſerue le perſonnaige de uenir hetique, ou hydropicque, & tient le perſonnaige ioieux & allegre, chaſſe toute melancholie, reſieunit l'homme, retarde la uielleſſe, fait bonne couleur au uiſaige, entretient l'homme en ſante, preſerue l'homme cholerique a tencer. CHAP. XXIII.

PRenes de l'eſcorce de la bugloſſe au mois de Decembre, du temps qu'elle n'a

n'a guieres de feuilles: car si vo⁹ la cueilles du tẽps quelle est fort feuillée, ou en fleur, elle ne vaudroit rien: car toute sa vertu est au tige, & aux fueilles: quãd elle sera cueillie, vous prendres des plus grosses racines: & ne prẽdres que l'escorce tant seulemẽt, & la nettoieres tresbien, & laueres sans la rascler, le moins que vous pourres: & en feres de pieces larges, de toute la largeur de l'escorce, & de moyenne longueur: & quand elles serõt bien netes & mõdifieez, vous les feres cuire auec suffisance d'eau de fontaine: & quãd elles serõt bien cuites de bonne sorte, comme l'on cuit vne autre confiture, vous prendres les racines auec vne cuilliere percée, & les mettres dedens vn vas qui soit large & bas de deux doigts de trauers: & l'eau ou elles auront cuit ne la verses pas: car vne partie de la vertu d'icelle y gist: parquoy prendres du succre à suffisance, & le feres fondre, & liquefier en ladite decoction: & le feres cuire, iusques à perfectiõ de syrop bien cuit. Que si vous voies que moyennant la decoction le succre soit noir: & que le syrop en soit plus laid, vous feres clarifier le succre: ou bien si bon vous semble, ne y mettres point ladite decoction: vray est, que si le succre n'est liquefié à ladite decoction, que sa

vertu

vertu eſt diminuée: donques feres cuire le ſuccre en forme de ſyrop bien cuit: que quād il ſera bien cuit à ſa proportionée de coction, vous le laiſſeres bien refroidir du tout froid: & le verſeres dens l'eſcorce, & qu'elle trēpe toute dens le ſyrop: & le laiſſeres l'eſpace de 24. heures: & au bout de 24. heures vous oſteres le ſyrop, & le feres bouillir dauantaige en l'eſcumant: & feres que pour ceſte foys il ne cuiſe que à la forme de ſyrop ſimplement: & apres qu'il ſera cuit, l'oſteres du feu gentilment, & le laiſſeres refroidir: et quand il ſera du tout froid, vous le remettres dés l'eſcorce, et le laiſſeres pour deux ou trois iours, ou quatre: & ſi au bout du terme prefix vous voyes qu'il ſoit beſoing de le cuire, vous le cuyres: mais donnes vous garde que vous ne mettes pas le ſuccre qui ſoit chauld, ne faire boullir nullement l'eſcorce auec le ſuccre: car elles viendront dures comme de cuyr bruſlé: parquoy donnes vous en garde: & quand vous cognoiſtres que voſtre conditure ſera paracheuée, la feres remettre dens des potz bas, pour en prendre mieulx à plaiſir: & pour mieulx colloquer les eſcorces au large, auſsi qu'elles ſe verront mieulx & plus propices pour en vſer.

Pour

Pour faire poires confites.

CHAP. XXIIII.

PRenes des poires des meilleures que ſe pourront trouuer des petites, ou des muſcadeles, ou fornigoles, bref de celles que lon ſçaura ſelõ le pais & region q̃ lon cognoiſtra plus conformes a conditure: & en prendres la quantite que vous vouldres: & les plumeres, & nettoyeres le plus ſubtilement que vous pourres: & ſi vous cognoiſſes que le pied ſoit trop long, vous en couperes vn peu: mais il vaut mieulx que le pied ſoit pluſtoſt long que court, pour les prendre mieulx à plaiſir: & quãd vous les pelleres, quant & quant iettes les dens l'eau freſche, à fin qu'elles ne s'ennoirciſſent: & quand ſeront du tout mondées, lors vous les feres boullir la ou bon vous ſemblera auec de bonne eau de fontaine, ou la milleure que ſe pourra trouuer: & les feres boullir iuſques à leur parfaite ſuffiſance, que en les poignant auec vne eſpingle, l'eſpingle y entre facilemẽt: & quand ainſi ſeront cuites, vous les oſteres du feu, & les oſteres auec vne eſcumoyre, & les faites refroider dens d'eau claire: & puis les mettres deſſus vn linge bien blanc, & bien net: & les laiſſeres vn

peu essuyer de soy, & puis quand elles seront essuytes, vous les mettres dens quelque vas de terre bien enuerniſſé, ou dens vn pot de verre, & mettres le vas enuersé, à fin que s'il y auoit demeuré quelque peu d'eau, qui ne feut esgouttée, se puisse mieulx esgoutter: & puis prẽdres de succre à suffisance, selõ que à l'œil verres qu'il fera besoing, & le feres fondre auec autant de eau q̃ de succre, ou peu ou moins cela n'y sert de rien: & quand il sera fondu, vous le clarifieres, s'il est besoing: ou sil est succre en pain, & qu'il soit de Madere, & principalement lequel il ne le faut pas clarifier: car il a de costume d'estre plus blanc: pour cause que quand le succre se fait, lon met le molle de terre dessus vn vas: & la poincte va dedens la ou il y a vn petit pertuis, ou toutes les feces, & l'humidite du succre se vient a escouler: & au dessus qui est large, est le plus purifié: & quand il commence a estre sec, lon luy met dessus vne piece d'argille seiche, pour le couurir & pour luy attraire l'humidite. Parquoy donques prendres du costé large, & quãd il sera fondu, vous le feres cuire en forme de syrop, vn peu plus que syrop: & quand il sera cuit, vous le laisseres vn peu refroidir: & quand il sera froid, vous le mettres dedẽs les poires:

res: & ſi vous voyes que les poires ſoient trop cuites, vous mettres vn peu le ſuccre qu'il ſoit chaud, à fin pour le raffermer: & quand ledit ſuccre cuit en ſyrop aura demeuré auec les poires dens leur vas l'eſpace de deux iours, vous feres recuire le ſuccre, iuſques qu'il ſoit en forme de ſyrop: & quand il ſera du tout froid, vous le remettres dedens ſon vas ou ſont les poires: & le laiſſeres la quatre iours: & au bout de quatre iours vous verſeres tout le ſuccre dens vne poualle, & les poires dens vn plat, ou vne terrine, & à chacune poire y mettres vn clou de girofle ou deux, & de la canelle: & puis ce fait, remettres dedens ſon vas les poires: & puis feres recuire le ſuccre à perfection de ſyrop: & quand il ſera cuit, vous le remettres dens les poires, & fermeres tresbien le pot: & aures par lors de vne ſouueraine confiture pour preſenter deuant vn prince.

Pour faire le ſuccre candi, qui ſera treſbeau. CHAP. XXV.

PRenes de ſuccre en pain, ou de caſſonnade que ſoit belle & blanche (car de belle marchãdiſe ſe fait de bel ouurage: & de laide ou meſchante, meſchant ouurage) le poix de neuf liures, ou enuiron: & le

feres fondre, & liquefier auec quantite d'eau à ſuffiſance : que ſi vous ſemble que le ſuccre ne ſoit aſſes beau, vous le feres clarifier iuſques à ce ce qu'il ſoit purgé des feces, que quand il ſera clarifié, vous le couleres tresbien: & puis le feres cuire, iuſques à ce qu'il ſoit en forme de ſyrop bien cuit beaucoup plus, & non pas de guieres: car il ſe candiroit en forme de ſel : & incõtinent qu'il ſera cuit, vous aures des potz de terre qui ne ſeront point enuerniſſés faitz touts expreſſement : & y feres dedens vn petit arbre de boys de ſapyn, ou de cannes de petitz baſtonz mis par dedens, a celle fin, que le ſuccre ſe candiſſe par tout, pour cauſe du millieu : & quand les baſtons ſeront bien adaptez par tout dedens, à lors vous mettres le ſuccre tout chaud dedens le pot : & y mettres ſon couuercle par deſſus, qui ſera de terre : & puis l'eſtacheres tresbien, & le aluteres groſſement d'argille, non pour autre cauſe, fors que pour luy conſeruer ſa chaleur plus longuemẽt : & tout incontinent vous le mettres dens le fumier quil ſoit chauld en quelque lieu couuert ou obſcur: que ſi vous voyes que le fumier ne ſoit aſſes chauld, vous le chauferes auec d'eau chaulde : & faites que le fumier ſoit bien profond: & que les pots ſoient au mil-

lieu

lieu du fumier,& les couurires tresbien: & le laiſſeres la par l'eſpace de neufz iours & neufz nuitz entiers : & au bout de neuf iours vous yres oſter les potz du fumier, & les deſcouurires, & verſeres le ſyrop qui eſt dedens , qui n'eſt pas candit : & verres que de neuf liures de ſuccre en y aura cinq ou ſix de candies,poſsible peu,ou moins:& quand vous aures tresbien eſcoulé le ſyrop , vous feres chaulfer de l'eau que ſoit bien chaulde: & le laueres ſubitement,luy donnant deux ou trois tours, en reiencent abillement , pour & à fin que le ſyrop qui ſi tient ne le rendit facheux:& puis l'eau de la laueure la mettres auec le ſyrop.

Et notes que quand le vouldres faire,ne s'en peult faire guieres moins : il ſe peult bien faire , mais autant couſte peu , que prou. Auſsi il faut entendre, que s'il y demeuroit plus lõguemẽt que de neuf iours: & le fumier fut chauld , le ſuccre ſe viendroit a deſcandir:pour cauſe que le fumier participe de fumeuſe humidite, que peu pẽ netre par dedens,& demeure autant à ſoy deffaire, comme il a demeuré à ſoy cãdir.

Notes que ſi voules que preſque tout le ſuccre ſoit candit que vous y mettres , ou que peu s'en faille, faites cuire le ſuccre en forme de ſyrop ſimplement , & que le pot

ſoit de terre que ne ſoit guieres cuite : & que quand vous le mettres dedens, que ne faut pas que le pot ſoit laué, ni touché eau: car le pot ne boit tant ſeulement que l'humidite eſtrange qui eſt au ſuccre. Auſsi il faut que telz potz ſoient faitz ezpreſſement : car apres que l'on veut oſter le ſuccre qui eſt candi tout à vne piece, apres que le ſyrop en eſt dehors: il faut mettre le pot deſſus le feu ſus les charbõs, & le tournant quelque peu, iuſques a ce que vous ſentires braniſler le ſuccre : & alors caſſeres le pot, & prendres le ſuccre qui ſera tout candit: & ne s'en peut faire guieres moins que de huit ou neuf liures. Et par tout ſe peut faire: mais vn tas de bauars q dient que de caſſonade laide ſe fera de beau ſuccre candi, ce ſont abus: quia, ex non Muſico non fit Muſicus, Que ſi vous voules dire que de caſſonnade que ne ſera guieres belle ſe fera de beau ouurage, ie le confeſſe, mais comment? ainſi. Que ſoit prinſe vne quantite de caſſonnade, & biẽ clarifiée, & cuite en forme de ſyrop, qui ne ſoit guieres cuit, puis mis dedens vn grãd pot de terre, qu'il y ait vn pertuis comme lon met a vne barrique, ou à vn ponſon aux fondz: & laiſſer ledit ſyrop dedens tel vas long & hault, ſelon la quantite du ſuccre : & le laiſſeres

la

la par l'eſpace de quatre ou cinq iours: & au bont de cinq iours vous eſcouleres par le pertuys qui eſt au fond toute la moytie du ſyrop, ou d'auantaige: & ce que demeurera, ſera beau: car le ſuccre eſt au contraire du miel: car le plus beau du ſuccre eſt par deſſus, comme fait l'huylle: & du miel le plus beau eſt au fond: & par ce moyen de caſſonnade laide ſe feroit d'ouuraige qui ſeroit aſſes beau, mais il ſe deſcherroit de beaucoup. Et voila la mode de faire le ſuccre candi tel que lon fait à Gennes, & à Veniſe. Et ie l'ay fait faire en ce pays dens les graignons des oliues, apres que l'huyle eſt extrait, lequel s'eſt trouué tresbeau, tout ſemblable à celuy que lon apporte de Veniſe.

Pour faire le pignolat en roche.

CHAP. XXVI.

PRenes des pignons qu'ilz ſoient bien mundez de leur eſcorce: & puis les feres vn peu torrefier, quilz ſoient ſecz auec du ſon: ou prẽdres les pignons auec leurs text, la quantite que vous vouldres, & les mettres dens vn panier: & le pendres pres des landyes au feu de loing: & le feres la demeurer trois iours, par moyen de la chaleur du feu il penetre peu à peu tant quilz

BIBLIOTH. DE LA VILLE LYON

ſe treuuent qu'ilz ſont roſtis:& alors vous les faites extraire, & les mundes tresbien: & en prenes le poix de deux liures & demie,& les mettes la tous preſtz. Puis vous prendres vne liure de beau ſuccre de Madere,ou ſucre fin,& le feres fondre auec de l'eau roſe à ſuffiſance:& le feres cuire iuſques qu'il ſoit en forme de Electuaire: s'il eſt d'hyuer ou tẽps humide, le feres cuire quelque peu dauantaige: & s'il eſt d'eſte, ne luy donnes que ſimplement ſa cuite, que ſera quand vous verres qu'il ne montera plus en hault: & que en bouillant il ne meine plus de bruit, qui eſt ſigne qu'il ny a plus d'humidite,bref quil ſoit cuit en forme d'electuaire,comme i'ay dit : & apres qu'il ſera cuit,vous l'oſteres du feu,& mettres la poualle deſſus quelque baril, ou autre lieu, que le cul de la poualle s'enfonce qu'elle tienne ferme : puis auec vn pylon de bois qui ſoit long, ou vn biſtortier le remueres fort, & cõtinuellement le battres ſans intermiſsion , iuſques à ce qu'il ſera blanc:& quand il commencera à ſoy refroidir quelque peu,vous y ietteres dedens vn blãc d'œuf,ou la moytie:& puis le tourneres battre fort, & le remettres vn peu ſus les charbons,pour raffermer l'humidite que auroit fait le blanc d'œuf: & quand

vous

vous verres qu'il ſera bien blanc,& retour né cuit à ſa premiere mode ; lors vous aures les pignons qui ſeront bien ſecz, & treſ bien mundez : & les mettres tous en vn coup dedens le ſuccre,& auec le biſtortier le meſleres fort, iuſques à ce que les pignons auec le ſuccre ſoient bien meſlez, tenãt touſiours le ſuccre ſur le feu de charbons,à fin qu'il ne ſe refroidiſſe trop toſt: lors vous prendres vn couteau de bois large,qui ſera à la mode d'vn couteau de cordonnier, & en prendres des pieces de la groſſeur poiſant enuiron vne once & demye,ou au plus deux petites-onces, & les eſtendres tout bellement deſſus de papier, iuſques qu'il ſoit froid du tout, & puis y mettres quelque feuille d'or non pas du tout,mais quelque peu: & ce pignolat eſt de tel que racompte Hermolaus Barbarus patriarche d'Aquileie à Pierre Cara iu reconſulte de Milan,quand il dit:

Tum illati pugillares ex nuclei pineis & ſaccharo paſtilli. Par vne epiſtre qu'il luy enuoye, laquelle nous auons traduit, & l'auons inſerée à la fin de noſtre liure.

Et deues noter,que en lieu la ou lon ne pourroit trouuer des pignons,que lon euſt des amandes plumees, & les vnes myparties,les autres quadriparties : & puis miſes

auec le ſuccre,& en faire du pignolat. Et ſi cas auenant que l'on euſſe peu de pignons auec les amandes ainſi diuiſées ſeruent comme pignons en gouſt,& peu different de vertu. Et par ainſi ſi voules faire du fenoil qui eſt greiné ou fleuri, que lon garde aux maiſons, cueilli du tẽps de vendenges,que quand le ſuccre eſt preſt a y mettre les pignons dedens, lors qu'il eſt chauld & batu tout blanc, lon peut plonger le fenoil auec tout le baſton dedens:et ſemblera auis qu'il ſoit de manne, ou de neige,tant beau et bon ſera:et cela ſe pourra faire tout à vn coup: mais il faut que auant que vous veuilles meſler les pignons auec le ſuccre, & feres d'vne pierre deux coups:de la façon de ce pignolat a eſté fait à Sauõne pour la ſegnora Benedetta ſeur du marquis de finat,l'an mil cinq cens quaranteneuf,ordonné par moy.

Pour faire tartre de maſſapan, que Hermolaus en l'epiſtre ſequente nomme Martios panes, qui ſe peuuent cuire dens la maiſon, ou en quelque lieu que ce ſoit facilement, comme uerres en ladite epiſtre.

CHAP. XXVII.

Prenes

PRenes des amandes plumées bien nettes vne liure, faites les piller fort dens vn mortier de marbre auec demi liure de ſuccre de Madere: & quand le tout ſera tresbien piſté enſemble, vous y mettres vn peu de l'eau roſe, en les pillant, pour cauſe qu'elles ne rendent huylle: & qnand elles ſeront tresbien piſtées, vous en feres de petits tourteaulx, ou de petites tarteletes toutes rondes eſtendues deſſus des oblies: & que ſoient primes: & pourres faire de petites quadratures en ceſte forme ſus les dites oblies: & puis les feres cuire au four. Et quand elles ſeront demy cuites au four, vous aures du ſuccre en pouldre, & le paſteres auec blancz d'œufs, peu du ſuc des orenges: & feres qu'il ſera fort liquide: & quād la tartre ſera preſque du tout cuite, vous la ſortires du four, & auec vne plume luy mettres par deſſus de ce ſuccre liquefié: & puis retourneres la tartre dens le four tant ſeulement pour prendre couleur: & quand ſera cuite, la trouueres auoir vn gouſt fort delectable & ſauoreux: car quand il y a du ſuccre

ſuccre en plus grande quantite, la rend paſteuſe, et faſcheuſe a manger, et en eſt moins delectable. Et ſi vous voules la faire cuire dens la maiſon, & à toutes heures bien facilement, vous feres chaulfer au feu la palete de fer, que lon tient au foyer pour le feu: et feres qu'elle ſoit rouge: à lors vous mettres la tartre, ou les petitz biſcuitz faits de ladite paſte: & les mettres deſſus vne eſcabelle, ou deſſus la table: puis prendres ladite palete toute rouge, & l'approcheres de ladite tartre, la paſſant legierement par deſſus ſans la toucher, iuſques à ce que vous verres qu'elle prendra couleur: et quand elle ſera cuite de ce coſté la, lors vous la tourneres de l'autre coſté, & la feres cuire ainſi: et quand elle ſera cuite, vous luy donres ſa couleur, comme il eſt dit au parauant: et en la cuiſant de ceſte façon, elle eſt meilleure que au four, pource que ne ſent point aucune fumée.

Et ceſte façon de la cuire ne ſe fait que en cas de neceſsite: laquelle eſt plus toſt cuite que formée. Et ceſte icy la nommoit Hermolaus Barbarus pains Martiaulx, qui ſeruent pour medicine, & pour delicateſſe a manger à toutes heures: quelques vns poſsible ſe mocqueront d'auoir voulu deſcrire choſe ſi exigue, que to⁹ apotichaires

ſça

ſçauent: mais plus toſt ie l'ay voulu mettre par eſcrit pour le commun populaire, & pour les dames que ſont cupides de ſauoir: et pour toutes manieres de gens: et auſsi que ſont pluſieurs de la pharmaceutrie, que combien qu'ilz ſaichent beaucoup, bien cecy leur eſt ignoré.

Et notes ſi vous voules faire vne tartre, qui ſoit d'vn tresbon gouſt, et freſche, faut que vous la faites quand les amandes ſont freſches, & nouuelles prinſes à l'arbre, par lors ſi vous gouſtes de l'vne, & de l'autre, vous trouueres vne grande difference de gouſt et de bonte.

Pour faire les penites, que nous appellons ſuccre panys, que combien que Bulchaſis Arabe de ſon temps fort experimenté l'aye laiſsé par eſcrit ſelon ſa mode, toutesfois pour la uraye & parfaite façon uous les uerres icy.

CHAP. XXVIII.

COmbien qu'ilz ſoient pluſieurs conſumez en l'art de pharmaceutrie, & que poſsible ont veſcu ſoixante ans, ilz n'ont iamais veu comme les penites ſe faiſoient: car la plus grand part

part d'eux les achatent des grosiers : aussi que pour leur industrie est vne chose facheuse & laborieuse a faire : car vn ou deux ne le peuuent faire, quand il vient a les tirer que pour satisfaire à quelques ieunes qui nouuellement sont entrés en la cognoissance des compositiõs, qu'ilz le puissent faire par le moyen de ceste escrit, sans nullement faillir : & notes bien comme vous les feres : car si vous les faites ainsi, vous n'en faillires iamais vn: & auant que venir à la descriptiõ, ie vous ay voulu mettre ceste auertissement.

PRenes de succre en cassõnade qui soit mediocrement belle, faites la fondre & liquefier auec d'eau à sa quantite suffisante, cõme d'vne liure & demie: & faites la boullir: & quand commencera de boullir, faites la couler gentilment qu'il n'y demeure point aucune paille des cannes, que voluntiers se tiennent a la cassonnade : & puis retourneres dedens la poualle ladite cassonnade, & la feres cuire à toute sa derniere cuite, que est telle que quand vous verres qu'il sera cuit en forme de electuaire, vous luy diminueres le feu: & puis vous aures vn verre d'eau tout plein la tout prest, & vn fuseau dedens, que quand vous vouldres essaier si le succre est cuit, vous

trem

tremperes ledit fuſeau de boys dens le ſuc cre:& puis tout ſoubdain le mettres dens le verre d'eau, pour le refroidir: & puis vous mettres ledit fuſeau dens la gorge pour eſſuier: que ſi vous ſentes entre les dens que le ſuccre ſoit tenace qu'il ſe tienne aux dẽtz,il n'eſt pas cuit: & le faut prouuer & eſſayer bien ſouuent: car s'il y demeuroit vn tour doeilz tant ſeulement apres la perfectiõ de la cuite,il ſe bruſleroit & ſeroit gaſté:mais vous tourneres eſſaier auec le fuſeau,le mettant dedens le ſuccre qui boult:& puis le mettres ſoubdainemẽt dens le verre d'eau le garoullant pour le refroidir:& puis tout à coup aux dents: que ſi vous voyes qu'il ſe rompe tout facilement en pieces, comme vn verre, ou vne piece de glace,lors tout ſoubdain & ſans tarder oſtes le du feu: & luy laiſſes vn peu abaiſſer l'eſcume, comme par l'eſpace d'auoir dit vn Aue Maria,ſans plus: puis tout ſoubdain & ſans dilaier vous le ietteres deſſus le marbre,qui ſera vn peu oingt d'huyle,& biẽ peu qu'il ne le ſente:que ſi n'aues marbre,ſus vne table de noyer: mais gardera ſa chaleur trop longuement: & quãd il ſera mis deſſus le marbre, il s'eſtendra par tout, lors vous le remettres touſiours en vn monceau: & puis quand vous verres qu'il

qu'il ſera vn peu en maſſe molle, vous le prendres tout chauld, que à peine le peult on endurer: & le mettres ſus le croq de fer qui eſt fait expreſſement: & la vous le tireres le plus long qu'il ſe pourra faire: & en le tirant, il ne faut pas craindre la chauld: & ne faut oindre les mains de rien, fors les mettre ſus la farine de l'amidon: & quand vous le tireres, faites que au commencement que vous ne le tires que à la pointe des doigtz: car ſi vous en prenes à plein poing, il vous demeurera tout à la main: & le croq n'en a point: q eſt cauſe ql ſe panniſſe entre les mains: mais ſi vous en prenes peu, il s'eſtẽdra, & s'eſlongera tout ainſi que vous vouldres: & quãd vous verres que en le tirant il ne ſera bien blanc, vous le tourneres tirer vn peu d'auantaige, luy mettant par deſſoubz le croq vne eſchaufete auec du feu: & faut que quand l'vn le laiſſera, que l'autre le preigne pour ſolaiger les mains de la chaleur: car le ſucre porte de ſoy vne chaleur vehemẽte, q dure longuemẽt: doncques quãd vous verres qu'il ſera bien blanc, lors vous le fileres peu a peu de la groſſeur ou primeur que vous vouldres faire: & eſtendres des fueilles de papier du long emblanchies de farine fine, ou d'amidon: & quand il ſera du

tout

tout tiré & fillé : ſi vous voules qu'il ſoit panniſſé dens vne heure, vous le mettres dens vne boite large, & puis l'approcheres du feu, ou la mettre en part qu'elle ſe puiſſe bié chaufer de tous coſtez, ilz ſerõt panniſſés dens demy heure, ou mettre ſa boite pendue dens vn ponſon vuide, & mettre dens le ponſon vne eſchaufete de feu que ſe chaufe bien : & le ponſon que ſoit bien couuert: & ilz ſeront en demie heure panniſſés. Et notes que il ne s'en peut faire à chacune fois q̃ deux liures, ou deux liures & demie, au plus loing, & plus fort que ſoit & il n'y faut mettre n'y adiouſter choſe que ſoit au monde, ne miel, ne huylle, comme font quelques reſueurs & ignorãtz: car ne les fait que ennoircir & faire ſentir mal: & quãd ilz ſont faitz long temps, ilz deuiẽnent comme roux & moittes, que eſt vne choſe qui les denigre: mais qui les vouldra faire qu'ilz ſoient beaulx en toute perfection, il n'y faut autre choſe fors le ſuccre en caſſonnade, ou d'vn pain de ſuccre la pointe: pource que n'eſt pas ſi ferme cõme ſeroit le cul, qui eſt touſiours plus ſolide.

Et debues entendre, que ſi vous le voules faire de quelque beau ſuccre en pain, il ſe feroit bien : mais non pas ſi facilement, comme ilz ſe feroit de caſſonnade : car la

viſcoſité qui eſt en elle, ce que n'eſt pas au ſuccre fin, la rend plus tractable, & plus facile a tirer, que tant plus lon le tire, & tant mieulx s'emblanchiſt. Bulchaſis en ſeruiteur eſtoit d'aduis de chacune liure de ſuccre de y mettre vne once de miel: mais ſauf ſa perpetuelle memoire ſont eſtéz quelques vns qui en ceſt endroit l'ont voulu enſuyure, & ont fait des penites que eſtoient laides & de mauuais gouſt : & ſont eſté d'autres que quand eſtoient pres de leur cuite, qui y mettoient d'huylle d'amandes doulces, que quand ilz eſtoient paracheuez, ilz ſentoient le rance: & en lieu d'eſtre lenitifz du goſier, ilz le venoient a faire cuire, pour cauſe de l'huylle: doncques quand vous vouldres faire de belles penides ou penites, ſelon la ſuſdite deſcription, les féres à toute perfection.

Pour faire ſyrop roſat laxatif, que une once fera merueilleuſe operation, & ſans uiolence, que lon en pourra bailler à une femme enceinte es premiers & derniers moys, en tout eage, & en tout temps ſans dangier nul que ce ſoit. CHAP. XXIX.

PRenes de roſes rouges de celles qui ont la couleur cerulée, que participent de blanc

blanc & rouge, que nous disons, color saraceus, qui est incarnat: & en prendres le nombre de neuf cents, & n'y aura seulement que les feuilles, ou les boutons qui sont à demy espandis, ou ouuerts: & apres que les autres tresbien desfueilléez, qu'il en y ait plus tost dix cens que neuf: & nettoyées qu'elles soiét, vous les frotteres vn peu entre les mains, à fin que s'il y auoit quelque bouton qui feut entier, que par ce moyen il se deffist: aussi que l'eau chaulde le penetre plus facilement: & a lors vous mettres toutes les roses dens vne cruche de terre enuerniſſée que soit grãde: & puis vous aures de l'eau de fontaine, & la feres bouillir: & quand elle sera bouillante, vous la verseres dedens la cruche: & auec vn baston les remueres fort, à fin que l'eau bouillante soit bien meslée auec les roses: & quand il y aura assés d'eau, que couurira toutes les roses, vous les laisseres tremper par lespace de vingtquatre heures dens ladite cruche: & au bout de vingtquatre heures vous verseres le tout dens vne poualle, ou chaulderon: & les feres bouillir deux ou trois ebullitions: & puis vous couleres la decoction, & l'exprimeres le plus fort que vous pourres auec vn pressoir, ou entre deux bastons tant qu'il ny demeure que les roses toutes seiches & blanches: & la decoction qui sera ver-

meille comme vin, et odorante comme eau roſe, vous la mettres dens vne fiolle, et aures encores d'auantaige cinq centz roſes desfueilléez comme celles au parauāt: et les mettres dens ladite cruche: puis vous prendres ladite decoction qui eſt dens la fiole, et la feres chaufer pres a boullir: et quand ſera bien chaulde, vous la verſeres dedens les roſes: et ſi n'y auoit aſſes de la decoction, y pourres vn peu mettre d'eau bouillante, et laiſſeres tremper par autres vingtquatre heures: et au bout de vingtquatre heures vous le feres boullir vn peu: et puis couleres la decoctiō, et la preſſeres le plus fort qu'il vous ſera poſsible: & quād le tout ſera coulé, vous prendres vne liure de ſuccre de dixhuit onces, & le mettres dedens la decoction ſans clarifier: & le feres boullir iuſques à ce qu'il ſoit en forme de ſyrop vn peu mal cuit: car les roſes participent de viſcoſite, que font le ſyrop eſpes: & quand il ſera cuit, vous le oſteres du feu: & quand il ſera froid, vous le mettres dens vn vaiſſeau de verre, ou de terre enuerniſſé: & il ſuffit d'en prendre vne once le matin qu'il ſera vne operation merueilleuſe & louable.

Et ſont d'aulcūs qui le enrichiſſent auec du rhabarbe: & par lors il fait ſon operatiō plus

plus louable, & eſt nommée Catarticum imperiale, que vaut autant a dire, comme medicine laxatiue pour Roys ou Empereurs, & ſe met ainſi.

Prendres de rhabarbe qui ſoit bon le poix de quatre onces, de cinamome bon vne drachme: & feres le tout mettre en pouldre: & quand le ſyrop ſera pres que de cuit, vous prendres ladite rhabarbe, & la mettres dens vne piece d'eſtamine claire, & la eſtacheres auec vn filet pendu dedens quād le ſyrop boullira: & l'eſprimeres ſouuent: & quand le ſyrop ſera cuit, vous mettres le ſyrop dens ſon vaiſſeau: & puis pendres le rhabarbe dedens ledit ſyrop, & le fermeres tresbien: de ce ſyrop doiuent vſer les ſeigneurs qui ont domination ſur quelquū, qui ne ſont mie maiſtres de leur cholere: car vne once de ce ſyrop la euacuera par vn long temps gueriſſant la fieure tierce, & la preſeruāt d'icelle: & eſt nōbrée entre les medicines royales, que ſe peuuent prendre en ſeurete.

Auſsi l'on en peut faire d'vne autre ſorte, qui eſt auſsi bon, et de ſi bonne opē ration.

Autre façon pour faire le syrop rosat laxatif, qui fait une operation louable.

CHAP. XXX.

PRenes des roses rouges comme des premieres de la couleur, ou des rouges: mais elles n'ont pas tant de amarytude, la quantite que vous vouldres, & les mettres dens vn mortier de marbre, & les pilleres fort, tant que vous pourres: & puis en tireres du suc tant qu'il en pourra sortir: & quand vous cognoistres qu'il y pourroit auoir deux liures & demie de suc sans le purifier, vous prendres vne liure de belle caffonnade bien nette du poix de seze onces: & le feres boullir tout ensemble sans rien l'escumer: & le feres cuire iusques qu'il soit en forme de syrop: & quand il sera cuit parfaitement selon ce qui luy appartiendra, vous le osteres du feu, & le laisseres refroidir: & le mettres dens son vaisseau, & en pourres prendre vne once comme du premier. Que si vous voules qu'il soit plus excellent, & son operation soit plus magnifique, & pour personnaiges genereux, vous prendres du rhabarbe qui soit bien bonvne once, de cinamome deux scrupules, de spicænardi le poix de quinze grains: le tout soit pulueriſé ensemble bié subtilement, qu'il ne s'esuente: & quand le

tout

tout ſera bien pulueriſé, vous le mettres dedens le pot ou eſt le ſyrop roſat, & le meſleres fort enſemble auec vne ſpatule, ou vne cuilliere d'argent tant qu'il ſoit bien meſlé: & quand vous en voudres vſer, faites remuer fort le pot: & en prendres vne bonne once, & le detremperes auec vn bouillon de poulet ſans ſel, ou de quelque eaue cordiale: & le prendres le matin en ieun, il ſera vne operation ſans vous faſcher de rien, & vous ſera faire cinq ou ſix celles ſans vous faſcher nullement, ny donner douleur d'eſtomach, ny de ventre, ny de cœur: que apres que il aura fait ſon operation, vous vous ſentires tant alleigre & alleigé, que vous naues iamais prins medicine laxatiue plus amiable, ny que plus vous aye fait de bien, & de profit.

Les grandz ſeigneurs ont de coſtume de prendre tout ainſi qu'il enſuit, & fait vne non pareille operation, chaſſant la melancholie, & maintenant l'homme perpetuelement alleigre & ioyeux. Prendres demie once de ſene oriental, & le conquaſſez fort, & le faites boullir dés le bouillon d'vn poulet qui ſoit fort boulli: & dés ledit bouillon diſſouldres vne once de ce ſyrop roſat: alors vous porres dire, que vous ne printes iamais medicine laxatiue, que plus vous aye fait de bien, ny plus reſiouyt que ceſtuy ſyrop icy,

lequel i'ay fait faire & fais pour perſonnaiges d'honneurs & delicatz.

Pource que à la compoſitiõ de ce ſyrop eſt vne mode qui eſt facile : mais poſsible que peu en vſent, ie l'ay fait vſer ſouuent meſmes à Sauone pres de Gennes par pluſieurs gentilz homes, qui de leur naturel veulent vſer medicamẽtz ſolutifz, qui ſont de benignite : & entre tout ſe faiſoit bien meſſer Antonio Vigerchio eſpicier de Sauone, home de bien, auquel veritablemẽt en la faculte de la pharmaceutrie luy eſt deue la palme, ou le laurier, combien qu'il eſt allé de vie à treſpas. René le pillier verd à Lyon du temps que ie y eſtoys l'an mil cinq cens quarante ſept de peſte, qui eſtoit vn perſonnaige qui en ceſt eſtat la faiſoit en home de bien : à Aix en Prouen ce ſurpaſſera tous ceux que i'ay hanté vagant par le monde exerceant & cognoiſſant la qualite des gens, le pur & ſyncere Ioſeph Turel Mercurin : combien que François Berard Salonnois, qui vient à imiter le ſiecle doré, qui à toute perfectiõ, fait & accomplit ce qu'il fait. I'ay cogneu à Marſeille pour vne cité qui eſt abondante de tous ſimples medicaments, & que premier abordent la, ie n'oſerois dire les meſchanſetes qu'ilz ſe cõmettent en la compoſition

position de la medicine:peu en exépter,& pire se feroit, s'il n'estoit la perspicace & sçauoir Hippocratiq̃ de maistre Loys Serre,que si Herasistratus estoit en presaiges, l'aduoueroit pour le siẽ:de Mõpellier cité fameuse est locupletée d'vn nõbre de sçauãs personnaiges en la parfaite faculte de medicine,que en y a q̃ à toute pfection paracheuẽt & la font: ausi q̃ la y a de present personnaiges ou toute la doctrine de medicine est curieusement excercée: & d'entre eux sont plusieurs qui continuellemẽt labourent,redigent par escrit pour perpetuer leur memoyre à iamais: comme sont Antonius Saporta filius, que ie ne sçay si l'ame de Hippocrates seroit point trãsformée en luy:de M. Guillaume Rondelet,a qui Aelianus Massarius, ou Dioscorides le lentilleux luy auroiẽt point laissée parvne diuine mutation de Euphorbi en luy : et Honnorius Castellanus qui est encores au soleil leuant : car il n'est permis a excerceants la faculte Iatrice de riẽ rediger par memoire qu'ilz ne soient au soleil couchant.En la vniuersite d'Auignon sont plusieurs, qui font tout le contraire que Christus nous a commandé,quand il disoit que l'on se preparast thresor au ciel, ou les larrons ne desrobent point: ne si fait banque

faillie, ne ſe pourroit il pas adapter de faire, que cas par l'eſtude des lettres que leur nom ſeroit immortel? quand Homere parloit & les autres de l'ame au ciel, ne ſe pouuoit il pas entendre, Strenuorum immortale nomen? mais vrayement ilz preferent la richeſſe de ce miſerable monde, qui toſt perit à celle que par les lettres ſeroit à tout iamais pardurable. Mais ilz ſont comme Tantalus, tant tant, & ſi n'ont rien. Mais nous reuiendrons au chemin d'ou nous ſommes venus, pour donner aduis à quelques vns, qui auront cognoiſſance de pluſieurs gents: & laiſſons à part ceux qui ont ſçauoir & pouuoir, qui aiment mieulx vn eſcu, que s'ilz auoient prins peine d'eſcrire vne heure: ce que ie cognois pluſieurs qui ont le ſçauoir pour le faire: mais la richeſſe les aueugle, & penſent auoir bonne raiſon, & ilz ſeront bien deceuz. Peribit memoria eorum ſine ſonitu, non pas d'erain. I'ay autrefois practiqué en la cité de Bourdeaux, de Thoulouſe, Narbonne, Carcaſſonne, & la plus grand part au pays d'Agenois: Agen meſmes la ou, la faculte de Medicine eſtoit ſouuerainement faite, & a eſté reſuſcitée en ſon plus hault degré, non pas tant ſeulemens la Medicine, mais toute Philoſophie Platonique, deſpuis la venue de Iulius Cæſar Squaliger,

liger, que ie ne ſçay ſi ſon ame ſeroit point le pere de l'eloquence Cicero, en la parfaite & ſupreme poëſie vn ſecond Maro, en la doctrine de Medicine deux Galiens, de qui ie me tiens plus redeuable, que de perſonnaige de ce monde, & plus de precepteurs meurs auxquelz perpetuellement ne fais que vacquer. La nõ pareille cité de Lyon eſtoit ny a guieres pourueue d'vn notable perſonnaige de incomparable ſçauoir, qui eſt Phil. Sarracenus, qui des miens premiers principes moy ia aagé l'auois inſtiguè; que i'ay ouy dire qu'il s'eſt retiré à Ville Franche: Illi nec inuideo: mais il me ſemble que veu ſa doctrine, qu'il ne deuoit aller la: car leur regne ne ſera guieres durable. En paſſant à Valence Allobrogum vn bien excellent apotichaire de qui ne me ſouuient du nom, qui en letres mathematiques ie ne ſçay ſi ie feus esbays de voir dens ſon cabinet ce que voyoit Ariſtippus, quil veit au riuage de Syracuſe, ou ailleurs, quand il eut tout perdu ſon bien par mer, qu'il veit des lignes, & des quadratures, ou vne pergula de Archimedes, tant trouuis l'engin ſubtil: de la ſcience de medicine ie n'y cogneuz aucun: vray eſt que à Vienne ie veis aucuns perſonnaiges dignes d'vne ſupreme collaudation: dont l'vn eſtoit Hieronymus Montuus homie digne

de

de louenge, & Franciſcus Marius ieuſne home d'vne expectatiue de bonne foy. Deuers nous ne auons que Franciſcus Valeriola, du quel en noſtre preface auons fait mention, que pour ſa ſinguliere humanite, & pour ſon ſçauoir prompte & de memoire tenaciſsime me contrainct de le rememorer. Icy ou ie fais ma reſidence ie ſuis logé pour la faculte de quoy ie fais profeſsiō entre beſtes brutes, & gents barbares, ennemys mortelz de bōnes lettres, & de memorable erudition. Pour ne prolonger par trop ce petit liure, ie feray fin du tout, promettāt que cecy eſt aggreable de le loclupleter par pluſieurs autres choſes dignes de commendation.

Pourtant amy lecteur ſi tu voys quelque matiere, laquelle ne te ſoit agreable, ou par nouité te faille retirer le front, ie te diray ce qu'ay veu engraué en marbre.

Credis ſum Pythiovera magis tripode.

Vray eſt qu'il ya beaucoup de choſes, que ſont chieres & difficiles a faire: mais ſi tu veux dens ton cerueau calculer, ne trouueras choſe que ne ſoit que par trop facile a faire: mais qui vouldroit vſer d'vne par trop ſeuere auarice, il pourroit bien eſtre, que l'intention de quoy l'on pretēd ſeroit fruſtrée. I'ay obmis pluſieurs autres diſtillations

lations tãt d'huilles, que d'autres liqueurs, que pour ne dõner trop grãde facherie, ie les ay laiſſé: auſsi pluſieurs ſortes & façons de faire confitures, & condiments, que ſeroit poſsible que pluſieurs s'en facheroiẽt, mais ie vous dy, que ſi quelquun a parfaite intelligence de ſçauoir cognoiſtre la maiſtriſe de bien & deuement gouuerner le ſuccre, il mettra tous fruitz en parfaite confiture : & par l'oppoſite, que ſi tu ne ſçais bien cognoiſtre l'effect du ſuccre, quand il eſt liquefié, tu mettras tout à perdition, que moiennant noſtre doctrine il ſera cõduit, que le perſonnaige qui iamais ne l'auroit mis en beſongne l'adminiſtrera auſsi bien que celuy qui l'aura pratiqué toute ſa vie. Vray eſt, que celuy qui a verſé plus longuement, il fera mieulx ſon cas par aſſeurance, que le nouueau, comme il eſt bien de raiſon. Donques il vous plaira de receuoir en gre ce petit Liure, que ie vous preſente par eſtreines de nouuelete.

FIN.

In commendationem celeberrimi Medicæ facultatis doctoris, D N. MICHAELIS Noſtradami huiuſce libelli, cãdidis Lectoribus non exiguam commoditatem allaturi, autoris exi mij,

HEXASTICHVM.

Doctor aue ſumma digniſſime laude Michaël,
Nec ſtudijs deſint præmia magna tuis.
Hoc reſeras paruo quàm plurima dogmata libro:
Sícq; tuus multis proderit ipſe labor.
Multa doces debet quæ commendare iuuentus:
Et tua laudabũt ſcripta legẽda ſenes.

HERMOLAVS Barbarus enuoie salut à Pierre Cara iurecon sulte & facondis sime Ora teur.

Translatée de Latin en François par maistre Michel Nostradamus.

LE seigneur Triuulce uaillãt homme en fait de guerre, & en temps de paix a espousé femme, une dame Neapolitaine d'une tresnoble & honorable famille. Ie suis esté inuité au conuiue, mais plus tost au soupper pontificial & sumptueux: mais moy aux premieres uiandes que feurent apportéez, ie feuz saoul: & faisois plus du spectateur, que du

du conuiue. Ie penſe qu'il te ſera bon & aggreable, ou aux poſterieurs, ſi ie te ueulx deſcrire les mets, & les uiãdes, non pas ainſi que Macrobe enuers les noſtres, ne Atheneus aux Grecz par grãdz uolumes nous a laiſſé par eſcrit: mais tout ainſi qu'un homme occupé, & non excedant la meſure d'une epiſtre.

PRemierement l'on donna l'eau a la uer les mains, mais non pas comme deuers nous l'on fait tout debout, mais bien elle feut preſentée, quand un chaſcun feut aſsis, & par tout eau roſe: en apres & tout incontinent feurent apportes le pignolat en tablete & roche fait de ſuccre, eau roſe, & pignons, & puis apres la tartre & maſſepan faits de ſuccre, eaue roſe, & amandes, que nous appellons communement pains Martiens.

Le ſecond metz feurent des eſpargeſ nouuelles.

Le tiers metz c'eſtoient le cœur, le foye, & l'eſtomach des oyſeaux, foyages

ges

ge les appellent noz cuyſiniers.

Le quatrieſme metz la chair de dain roſtie.

Le cinquieſme les teſtes des ieniſſes & ueaux boullies auec leurs peaux.

Le ſixieſme chappons, poulailles, pigeons accompaignez auec langues de beufz, iambons de truye, le tout bouilly, adiouſté auec la ſaulce du lymon: ainſi les cuyſiniers Milanoys les appellent, ce que nous cuyſiniers Venitiens appellent ſermiaque.

Le ſeptieme le cheureau tout entier roſty, à un chaſcun dens une aßiete d'argent, en forme quadrangulaire, auec le ius qui ſe fait des ceriſes amayres, ou comme aucuns aiment mieulx appeller, ceriſes de laurier, qui ſe fait en lieu d'une ſaulſe & condiment.

Le huictieſme tourterelles, perdrix, faiſans, cailles, gryues, bequeficz, & de toutes manieres de uolataille, mollement & ſtudieuſemẽt roſties, les oliues Salon-

noiſes, colymbades feurent miſes en lieu de condiment.

Le neufuieſme un coq cuit auec le ſucre madefié & arrouſé auec l'eau roſe a un chacun des conuiuéz dens une petite platine d'argent concaue, ainſi comme toutes les autres uaiſſelles.

Le dixieſme metz c'eſtoit un petit cochon tout entier roſty, à un chacun deux ſus un petit uaiſſeau eſcuelle, ou il y auoit une certeine liqueur à chacune uaiſſelle.

Le unzieſme metz c'eſtoit un paon roſty, & pour ſon condiment il y auoit une ſaulſe blanche, ou plus toſt ferrugînée, qui eſtoit de foyes piſtez, & d'une precieuſe & aromatique compoſition, adiouſtée ſelon la proportion & ſimmetrie, les Eſpagnolz l'appellent Garrouchas.

Le douzieſme metz c'eſtoit un monde tortu, & recroquillé, qui eſtoit fait d'œufz, laict, ſaulge, farine, & ſuccre: nous l'appellons ſaulgret.

Le trezieſme metz eſtoit cartiers de coings confitz auec ſuccre, giroſle & canelle.

Le quatorzieſme c'eſtoient coſtes de chardons, pignons, artichaulz, ſi uous aimes mieulx.

Le quinzieſme, apres que les mains feurent lauées, toutes ſortes de dragées, comme coriandre, fenoil de Florence, amandre, anis, giroflat, orengeat, canelat, dragée muſquée.

Et apres ilz feurent amenes ioueurs de farces, & comœdies, battelleurs, & ioueurs de goubelletz, et faiſeurs de ſoubreſaulz, ioueurs de bonnes moralitez, chemineurs deſſus les chordes: d'autres qui de leur bouche contrefaiſoient toutes ſortes d'animaulz, de toutes ſortes d'inſtrumetz à fleutes, ioueurs de lucqs, orgues, eſpinetes, guiternes & pſalterions, harpes. En apres à un chacun metz les torches de cyre blanche faites en parfum & lymnicques demy dorées

aloient deuant, & estoient concauez dedens: ou il y auoit de toutes sortes d'oyseaulx, & autres animaulx de quatre piedz: & d'autant de sortes qu'il y auoit de touts oyseaulx & autres animaulx cuictz apportez à table, autant en y auoit il des uifz: une chacune table estoit adaptée auec ses sieges & son buffet: & ceux qui seruoient aux priuez, estoiẽt priuez: les ministres cogneuz aux cogneuz: deuant toutes les autres choses, il y auoit une silence telle que nul onques de la secte Pythagorique n'y obserua iamais. Dieu soit auec toy, de Milan ce VI. de May M. CCCC. LXXXVIII.

Michaël Nostradamus Sextrophæanus faciebat Salone litoreæ,

1552

BIBLIOTH. DE LA VILLE LYON

S'enſuyt la Table des choſes contenues en ce preſent Liuret.

¶ Ce qui eſt comprins en la premiere partie, touchant la maniere pour faire diuers fardements, et ſenteurs, pour l'illuſtration de la face.

Et premierement.

POur accouſtrer le ſublimé qui eſt vne ſouueraine compoſition pour l'illuſtration de la face Page 25

Vn'autre mode pour bien preparer & accouſtrer le ſublimé, non moindre que la premiere Page 33

Pour faire pommade d'vne ſouueraine odeur, bonte & excellence 36

La façon vraye peur faire l'huylle de benioin, qui eſt la plus ſouueraine ſenteur qui ſe puiſſe faire : & qui eſt le fondement des bonnes ſenteurs : & apres le baulme naturel, & l'huylle de l'ambre ceſt icy tient le principat en ſuauité d'odeur, qui eſtoit nõmé ros cyriacus 42

Autre façon pour faire le ſuſdit huylle de benioin 45

Pour faire huylle de noix muſcade en toute parfaiction, qui a toutes les vertus de la noix muguete. Page 46
Autre maniere pour faire le ſuſdit huylle, mais ſophiſtique,& a tant ou plus de vertu & d'efficace que le premier. 47
Pour faire la principale matiere pour poudre de ſenteur de perfaite bonté & excellence, qui eſt vne odeur non eſtrange, mais rend vne ſuauité aggreable,& de longue duree,qu'eſt fort ſouueraine pour la peſte. 48
Pour faire pouldre de violete. 54
Pour faire vne paſte laquelle ſera d'vne bonne odeur durant longuement,laquelle eſt fort propre & decente pour paſter les pommes de ſenteur, ou pour faire des patinoſtres. 55
Autre annotation pour compoſer pommes de ſenteur. 57
Pour faire autres pommes de ſenteurs non guieres moindres que les premieres. 60
Pouldre pour nettoyer & emblanchir les deſitz, & rẽdre l'haleine doulce & ſouefue, & en petits de iours nettoie les dentz, & les rend blanche comme yuoirre pour noires & rouſſes quelles ſoient. 61
Vn'autre façon plus excellente pour nettoyer les dentz meſmes ceux qui ſont fort

fort pourries & corrompues. Page 61
Pour faire l'eaue de ſenteurs pour arrouſer les formes, ou petites formules qui ſont comme ſuppoſitoires faites pour nettoier les dentz. 63
Et notes que de ceſte eaue, mais qu'elle ſoit collee bien ſubtilement, ſen fait vn fard que dens trois iours vne face brune vient blanche, non comprinſe vne ſouueraine odeur qui rend à toute la perſonne. 64
Pour faire huylle de ſenteur qu'il n'eſt poſſible en tout l'vniuerſel monde, ne en toute la faculié de Medicine en faire qui ſoit de plus excellente & ſouueraine ſenteur. 65
Pour compoſer au vray le poculum amatorium ad Venerem, duquel vſoient les anciens au fait d'amour. 69
Pour faire vne maniere de ſauon muſcat qui emblanchit & adouciſt les mains, & eſt d'vne doulce & ſouaue odeur, rendant les mains d'vne parfaite blanchenr & doulces a manier. 75
Autre maniere de ſauon muſcat pour la barbe, qui peult ſeruir pour les ſeigneurs, qui eſt de bonne odeur. 77
Pour faire Bourrax artificiel clayr comme ſuccre candi. 79
La forme pour faite vn eau diſtillee pour

emblanchir & illuſtrer parfaitement la face. Page 80
Pour faire au vray le lait virginal, qui eſt nombré entre les applications qui ſe font tant pour emblanchir la face, que pour oſter les macules du viſaige. 84
Pour faire venir les cheueulx blonds comme vn fillet d'or, encores qu'il feuſſent noirs ou blancs le rendent d'vne couleur flaue, ſans que long temps ilz perdent leurs couleurs: & les conſerue en leur entier, & les fait croiſtre que tant ſont roux deuers la racine, comme au dernier bout. 86
Autre façon pour faire le poil de la barbe blond, & de couleur dorée, & oſter quel que ſuperfluite du corps que deturpe la face ſans bleſſure. 88
Pour faire vne treſſouueraine & treſutile compoſition pour la ſante du cotps humain, laquelle eſt de grande vertu & d'eſficace. 92
La maniere comme il faut vſer de la ſuſdite compoſition, qui eſt egale en vertu & efficacace à l'or potable, & la vertu d'icelle. 97
Pour faire les cheueux de la barbe noirs pour blancz qu'ilz ſoient. 102
Pour faire ſauon noir qui ennoircit la barbe & ſu

& ſubitement. Page 104
Pour faire vn huylle qui eſt de couleur noire, qui fait venir le poil noir comme vray geiet, qui demeurera long temps, qui rendra vne couleur de moree comme la couleur d'vn corbeau : mais il ne faut point ſauonner la barbe, ne le poil pour lors: mais tant ſeulement le peigner: & rendra la barbe d'vne bonne & treſouefue odeur. 106
Pour faire l'huylle que Medæa faiſoit, lequel ſe venoit ſi ſubitement imprimer, que en touchant le poil, incontinent changeoit en vn inſtant de couleur deuenant noire. 108
Pour accouſtrer le nacre proſopopeye, qui eſt nombrée entre les cõpoſitions d'honneur & magnificence, pour embellir & emblanchir la face, la illuſtrant d'vne couleur blanche & naturelle: qui maintiendra le perſonnaige longuement en forme d'adoleſcence. 117
Vne ſouueraine nocturne application pour oſter les lentilles du viſaige les couurant & deſtruiſant, que dens vne nuict ſont toutes eſuanouies ſans iamais plus apparoir, ſinon que lon feiſſe ſa perpetuelle demeurance au ſoleil, & annichilant les taſches, & eſuanoiſſant manifeſte-

ment les pannes. Page 120
Pour faire vn fard pour emblanchir la face,& la conseruant longuement en beaute,luy donnant vne palleur & blancheur naifue,qui n'est pas de longue duree:mais y la faudroit faire au moins de quatre en quatre iours:& est pour gens communs, & de petit pris: 122

La seconde partie contenant la façon & maniere de faire toutes confitures liquides,tant en succre miel,qu'en uin cuit.

Et premierement pour confire l'escorce, ou la chair du citron auec le succre. 133
Pour confire la chair de courdes que lon nomme cocordat ou carabassat, qui est vne confiture refrigeratiue, qui refraichit,& est de bon goust. 137
Pour confire l'orengeat en succre, ou en miel,qui sera bon par excellence. 140
Pour confire les orenges qui soient bonnes a manger dens vn iour comme si elles auoient trempees quinze iours. 143
Pour confire les noix ou autre confiture sans miel, & sans succre, qui seront aussi bonnes que auec le succre peu moins, & meilleures que auec le miel: & toute

ſorte de confiture ſe peut faire en defaut de ſuccre ou de miel. Page 144
Pour faire le vin, cuit que Marcus Varro nomme Defrutum & ceſt pour faire confitures en forme liquide. 146
Pour faire laictues confites en ſuccre. 150
La façon pour clarifier la caſſonade, ou le ſuccre qui eſt noir, ou gaſté, tant pour confire laictues, que pour toutes autres confitures. 151
Pour faire la confiture des guignes ou agryotes, que les Italiens appellent amarenes, pour les accouſtrer tant belles & ſouueraines qu'il eſt poſsible au monde, que quand auront eſté faites vn an, ſembleront auoir eſtre faites du iour, & d'vn ſupreme gouſt. 154
Pour faire la gellée des guignes, qui eſt auſſi claire & vermeille comme vn fin rubis, & de bonte, ſaueur, & vertu excellente, que les guignes ſe conſerueront longuement en perfection, ſans y rien adiouſter que le fruit, & ſera pour preſenter deuant vn Roy, par leur ſupreme excellence. 156
Vn'autre mode pour faire gellée de guignes, qui eſt plus delicate que la premiere, mais elle eſt plus chiere, & eſt pour grands ſeigneurs. 159

Pour

Pour faire la confiture du gyngembre verd, que combien qu'il ſoit dit gyngembre verd, ſi eſt ce qu'il ſe fait d'vn gyngembre appellé mecquin, pource qu'il eſt de la Mecque, ou Mahommet eſt enſeuely. Page 162

Pour conſeruer l'eau du gyngembre, qui eſt pour faire bonne pouldre, pour faire ſouuerain vin hippocras. 165

Pour faire d'vne racine confite qui eſt hyringus, qui aura toutes les vertus, bontes & qualites que a le gyngembre verd & ſera de gouſt plus ſouefue, & ſera tout ſemblable au gyngembre verd. 167

Pour faire des amandes confites des verdes, par lors qu'elles ſont demy meures, qui eſt vne confiture freſche & delicate. 169

Pour faire gellée de coings d'vne ſouueraine beaute, bonte, ſaueur, & excellence, propre pour preſenter deuant vn roy, & qui ſe garde bonne longuement. 172

Autre façon pour faire gellée de coings plus belle beaucoup & plus precieuſe, eſgale en ſaueur: vray eſt qu'elle eſt beaucoup plus chiere, mais qui en vouldroit faire pour princes, ou grands ſeigneurs, n'en faudroit point faire d'autre que de ceſte cy: car elle ſurpaſſe tout, & ne faut vſer nullement d'auarice. 174

Autre

Autre façon pour faire gellée de coings en roche, que ſera de gouſt meilleure, & de plus grande ſubſtance, que n'eſt point moindre aux autres, tant en beaulte, bonte, valeur, & excellence que les autres. Page 177

Pour confire petitz limons & orenges tous entiers des nouueaulx, quand ilz ſont en verdure: qui eſt vne confiture fort delectable & ſauoreuſe, qu'on en peult vſer ainſi que l'on vouldra. 179

Pour confire des coings a cartiers dens vn iour: qu'ilz ſe conſerueront longuement, qui ſeront d'vn merueilleulx bon gouſt, qui porront ſeruir pour deux intentions, c'eſtaſſauoir pour medicine confortatiue & reſtrictiue, & pour en manger a plaiſir a toutes heures. 182

Pour confire les coings a cartiers auec le vin cuit, qui ne ſont guieres differents du ſuccre : mais il les faut faire en temps de vendenges : & ſe garderont vn an ou deux en bonte & valeur : & la ſauce, ou condiment ou ilz ſont cuitz eſt merueilleuſement bon toute l'annee a manger & faire ſauces. 184

Pour faire du codignat qui eſt d'vne ſubſtance grande, & de ſaueur bõne: & plus profitable que nul des autres : vray eſt qu'il

qu'il n'eſt pas ſi delectable, mais aux effectz & operations il eſt meillieur. 186
Pour faire vne autre façon de coings à cartiers auec le ſuccre, qui ſeront encores meilleurs & plus beaulx que nulz des autres. 187
Pour confire l'eſcorce de bugloſſe, que les Eſpagnolz nõmẽt lẽgua bouyna, qui eſt vne cõditure cordiale, q̃ preſerue le pſonnaige de venir hectique, ou hidropicque, & tient le perſonnaige ioyeulx & allegre, chaſſe toute mellancholie reſieunit l'home, retarde la vieilleſſe fait bonne couleur au viſaige, entretient l'home en ſante, preſerue l'home chollerique a tencer. 190
Pour faire poires confites. 193
Pour faire le ſuccre candi, qui ſera treſbeau. 195
Pour faire le pignolat en roche. 199
Pour faire tartre de maſſapan, que Hermolaus Barbarus les nommoit Martios panes, qui ſe peuuent cuire dens la maiſon, ou en quelque lieu que ce ſoit facilement. 203
Pour faire les penites, que nous appellons ſuccre panys. 205
Pour faire ſyrop roſat laxatif, que vne once ſera merueilleuſe, operation, & ſans violence,

lence, que l'on en pourra bailler a vne femme enceinte es premiers & es derniers moys en tout aage, & en tout temps sans danger nul que ce soit. Page 210
Autre façon pour faire le syrop rosat laxatif, qui fait vne operation louable. 214
Vne epistre que Hermolaus Barbarus enuoie à Pierre Cara Iureconsulte de Milan, en laquelle il descrit le banquet que fut fait aux nopces du seigneur Triuulce. 223

Imprimé à Lyon, par Iean Pullon, dit de Trin.

BIB. DE LA VILLE LYON