

Excellent et moult utile opusculé à tous nécessaire qui désirent avoir connoissance de plusieurs exquisés receptes, divisé en deux parties. La première traicte de diverses façons de fardemens et senteurs pour illustrer et embelir la face. La seconde nous montre la façon et manière de faire confitures de plusieurs sortes... Nouvellement composé par Maistre Michel de Nostredame.

Lyon, A. Volant : 1555.

Description In-8fi, 228 p. et la table

Notes Le titre mq. ; il est transcrit à la main

Cote et fonds: RES-V-2623, Tolbiac - Rez de jardin Magasin

Notice nfi :

FRBNF31025930

BENAZRA Pag.12 / CHOMARAT 5



**E**xcellent et moult utile ouvrage à tous  
nécessaire qui désirent avoir connoissan-  
ce de plusieurs exquises recettes divisé  
en deux parties .

La première traite de diverses façons  
de fardemens et senteurs pour illustrer et  
embelir la face .

La seconde nous monstre la façon et  
manière de faire confitures de plusieurs  
sortes , tant en miel , que sucre , et vin  
cuiet , le tout mis par chapitres , comme  
est fait ample mention en la table .

Nouvellement composé par Maistre  
Michel de **NOSTREDAME** docteur  
en médecine de la ville de Salon de  
Craux en Provence , et de nouveau mis  
en lumière .

Lyon  
Ant. Volant.  
1555.



3

Michel de Nostredame  
medicin au Lecteur  
Beniuole  
salut.



Pres auoir cōsu  
mé la plus grād  
part de mes ieu=  
nes ans Ô LE=  
CTEUR BE=  
NIVOLE en la  
pharmacutrie,  
et à la cognoissance et perscrutation  
des simples par plusieurs terres et pays  
despuis l'an 1521. iusques en l'an 1529. in  
cessāment courant pour entendre et sa=  
uoir la source et origine des planetes  
et autres simples concernans la fin de  
la faculté latrice : que apres auoir uou=  
lu imiter la seule ombre de Paulus Aegi=  
neta, Non quòd uelim conferre ma=  
gna minutis : mais tant seulement diray,

Nostradami laborem me nosse, qui plus-  
 rimum terræ peragrauit, Sextrophæa  
 natus Gallia. que quand suis esté au  
 bout de mes huit ans accomplis & con-  
 sumés, me suis trouué ne pouuoir parfai-  
 tement atteindre en ceste summité de la  
 parfaite doctrine, ay fait, comme recite  
 ceuy qui estoit culmen lingua Latine,  
 disant: Et egressus syluis uicina coëgi.  
 & uis paracheuer mon estude iusques  
 à l'heure presente, qui est le trente un an  
 de ma uacation, que tencis mui cinq cens  
 cinquante deux. Et apres auoir soigneu-  
 sement & par frequent & continuel e-  
 stude, ueu tous & un chascun les au-  
 theurs tant Grecs, Latins, que Barbares,  
 tournés la plus grand part en langue La-  
 tine, & 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 anneés ac-  
 cele

celerement passées uenoient secretemēt  
et par une subtile industrie a cacher et  
occulter la principale partie du corps  
qu'est le chief, pour demonstrier par ma-  
nifeste apparence que les applications  
mises à la face uenoient à deceuoir les  
ieulx des uoians. Les dames que sont de  
face semblables à Phryne n'ont ia be-  
soing d'user de cecy, or mis pour la en-  
tiere conseruation de leurs faces: mais  
qui sont beaucoup plus agees, et que  
sont semblables à celles qui estoient au  
bâquet: ueritablemēt celles ont biē affai-  
re de bien uoir et prescrutter soign use-  
mēt cecy: mais que tel incōueniēt ne leurs  
adiēne pas Et iay cogneu de grāds per-  
sonnages en diuerses regions qui conti-  
nuellement faisoient et usoient de la plus  
grād 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 au-  
moins de ceux que ma faculté et 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 unguëts, limiments, & 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 l'ont voulu taire: Je ne dy pas quil  
ne ſoient eſté pluſieurs qui auoient la  
parfaite cognoiſſance de toute la doctri-  
ne de medicine, & toutes fois ilz ont igno-  
ré 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 uult dire, que telles besoignes n'estoient encores en lumiere, Marc Varron n'affirme il pas que dedens mille ans accomplis & reuoluz tous les scauoirs et artifices feurent parachuez, combien que iournelment se treuent de nouvelles inuentions, & sont du temps present en la faculté de medicine que ne font incessamment que escrire, & quoy ilz ne disent rien quil ne soit esté ia long tēps dit. & sont plusieurs quil ne font autre chose 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 langage plus aorné & plus eloquet: mais si uous uoulies les faire escrire sans uoir les Barbares quilz dient, ilz seroiēt bien empeschez: uray est que maintenāt

que la uraye langue Attique est suscitee, ilz se tiennent tant grand nombre de scauans, qu'à 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 telle petite charge, que quand uicndra entre les mains de quelqu'un qui n'aura pas accoustumé de mal parler, ne uendra pas a uituperer du tout nostre exigue labour, car en aiant ueu quelques uns qui se sont meslez de parler de la illustration de la face, & en ont parlé cōme 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 uerite, bien souuent se sont trouuez  
trouuez

P R O O E M E.

trompez, ou possible que celuy qui redi-  
 geoit par escrit quelque asseuree expe-  
 rience combien quil ne leusse iamais ex-  
 perimentee, 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 cer-  
 tiorree par plusieurs uenant de degré l'un  
 à l'autre, & d'escire les matieres que le  
 personnaige par diuers pais à usé, faisant  
 parfaite distmctiō supputee par symme-  
 trie du tēps de l'eage du mal, et la qualité  
 des simples lon peut plus facilement at-  
 tribuer 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 singu-  
 liere à rediger par escrit, que moyenant  
 la multiplication de sa doctrine son en-  
 gin tressubtil auroit mis par escrit tant

seulement ce quil auroit trouuë inseré  
 par plusieurs & diuers auteurs. Si est  
 ce que durant sa vie n'auoit iamais rien  
 expérimenté : & pour parler de ceulx  
 qui ont tresbien mis leur dire par escrit,  
 Plin qui est un locupletissime auteur  
 toutesfois & qui allegue Cornelius Cel  
 sus, il ne la onques recité au nombre des  
 Mediciens, mais des auteurs : combien  
 urayement que ledit Celsus aye si bien  
 parlé de toute la faculté de Medicine,  
 que la plus grand part des personaiges  
 doctes par la transmutation Pythagori  
 que luy trāsfeirent 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 affir  
 mer 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 avec Aide grand amy de Mar  
 cus Musurus, & d'Ambrosius Leo de  
 Nolle

Nolle sen retournant en France, & passant à Ferrare parla à Nicolas Leoniceus home scauant & docte en toute erudition, & qui continuellement translatoit & composoit ceuues 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 exerçant, & moins de facherie: car il nest possible que un personaige 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 le sserit de celui qui redige par escrit ne demande que pacification: ou il faudroit faire comme faisoit Iulius Cesar, qui escriuoit la nuit ce quil faisoit le iour, toutes fois le Phœnix en la faculté  
Iatrice

Iatrice qui est Hippocrates a tant diuinement escrit, quil n'est possible d'home de le scauoir imiter : si est ce que dans ses ceuures mesmes aux Epidemes il demontre clairement quil auoit beaucoup de malades a ueoir : nonobstant il a escrit beaucoup : & luy attribuent on des ceuures possible que sil estoit en uie, il en denieroit la plus grand part, combien quil ny a ceuure que ne sente la diuine doctrine Hippocratique : mais une fois moy estant Agen en Agenois pais de la Gaule Aquitanique, & avec Iulius Cesar Squaliger home scauant & docte, un second Marcile Ficin en philosophie Platonique, bref un personnage que ie ne le scaurois à qui accompagner, sinon à un Plutarque, ou Marc Varron, quil affermoit que la plus grand part des ceuures de Galien luy sont esté attribuees : uray est que i'ay aussi tenu propos souuent à Franois Valcriolla, 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 ceuures quil ne fait iamais : cōbien 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 uniuerselle, mesmes en la Gaule Belgique un autre Galien, que est Iaques Syluius: & en la Germanie Leonarthus Fuchsius, qui par l'excellēce de leur estude se sont preparés une immortalité, tant que leurs ceuures 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 personnage plus doctement escrire : & plusieurs presques innumerables espars par la Chrestiente, qui continuellement tendent en ceste fin de soy preparer quelque louange par labour de leurs escritz

pour estre a perpetuité glorifiez : mais ie me doute fort quil ne uienne le temps, que d'autant que à present se uoient de proffesseurs en l'art Iatrice, que feront comme on fait au siecle Romain, que la cité demeurant cinq cens ans sans quil y eut Medecin aucun, non pas ce croy ie, pour cause de eux, mais pour occasion de ceux qui l'exerceiēt, aussi que pour le Fatum de Chrysippe, & pour les periodes des fieures par la profonde philosophie ilz affermoient les maladies estre plus tost gueries, natura quàm arte, maintenant uous ne scauriez aller à si petit uillage, que uous n'en trouues un. & en brief d'autant que par aucun temps ilz ont este en grande requeste, d'autant seront ilz à uis: & si uous uoules dire, ouy les Emperiques & ignorantz, mais bien les dogmatiques & rationaulx pour la trop grande multitude: toutes fois lon peut facilement apparcevoir que despuis un bien en peu de temps les bonnes lettres com-  
mencent

mencent si bien a fleurir, mesmes despuis cent ans. quelque peu moyns, que la cité de Florence a produit une multitude de personaiges tant scauantz en toute literature, que ie auferois affermer ce present siecle regner la uraye langue Attique, que nous ne soions beaucoup redoublables 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 inondation, ou par ignorante negligence a esté. I'ay uolué & reuolué possible non pas à suffisance tant de uielles libraries si ie pourrois trouuer aucun authour digne de foy, qui fuisse 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 c'estoit autre chose: ce  
 le ros cyriacus ce n'estoit autre chose  
 fors que en distillant le benioyn il se uen-  
 noit eleuer une roussee en haut, qui se uen-  
 noit a sublimer, que c'estoit cela: & man-  
 na thuris c'estoit la roussee qui s'esleue  
 quand on fait l'huylle d'encens: car pa-  
 lors (comme recite Herodote & Diodo-  
 rus Siculus) on uenoit embaumer le  
 corps avec senteurs, & oindre avec que-  
 plusieurs sortes d'huylles: & la roussee  
 que s'esleuoit en le distillant lon le nom-  
 moit manna thuris. Je suis seur que ie fe-  
 ray retirer le front à plusieurs, qui possi-  
 ble reiecteront cecy bien loing: possible  
 que ie feray l'ouuerture à quelquun qui  
 s'en contentera. Aussi i'ay uoulu icy mon-  
 tre la uraye recepte du Bourrax, et pour  
 satisfaire à plusieurs qui se sont fachez  
 longuemēt, quelle chose pourroit estre  
 Bourrax, & les liures des abuseurs al-  
 mistes en sont pleins: si est ce que iama-

ie ny trouuis recepte pour le faire qu'ilz  
soloient tousiours mesler avec l'alum:  
Et aujouray 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 facilement,  
qu'on trouuera mon dire ueritable: &  
possible que quelquun pour moyen de la  
mienne ouuerture fera de luy pour senri  
chir: quant à moy i'ay uoulu que ce que  
ie scauois fut cogneu. Aussi i'ay inseré  
plusieurs nouveaux fardz pour illustrer  
la face, ou telle partie du corps que lon  
uouldra: que si les ans se pouuoient si fa  
cilement cacher comme les macules, &  
les rides de la face, cecy seroit nommé  
pour un second Aurum potabile: cōbien  
pour n'auoir guieres oblié i'ay inseré une  
recepte, laquelle n'est de rien redcuable à  
l'Aurum potabile, que nonobstant que  
Lucillius poëte Grec, qui estoit un grand  
mocqueur d'un chacun, peu discrepāt du  
maling Archilochus, uray est que Lucil-

lius à moquerie escriuoit, et Archilochus  
 a mal parler, qu'une fois Lucillius estant  
 logé auprès d'une dame de Lesbos, qui cō-  
 menceoit fort a perdre sa ieunesse, que se  
 nōmoit Heliadora, que cōtinuellemēt ne  
 se faisoit que lauer & farder, que par le  
 moyē de telz lauemētz elle apparoiſſoit  
 ieune, & se tenoit à Bisance, que de pres-  
 sent est appellee Cōstantinople, que par  
 quelque despit que Lucillius eut: & ains-  
 si quil estoit coustumier a mal parler,  
 un iour que lon celebroit les Saturnales  
 à Bisance, luy & quelques autres lar-  
 uez ou masquez luy presenterent cest  
 Epigramme que sensuit, que despuis  
 Agathius Scholasticus la nous a laissee  
 par escrit, que est telle.

Λυκιλλίῳ.

Τῆρ κεφαλήν βάρησ' ἢ γῆρας οὐλοτε βάρησ',  
 Οὐδ' ἐπαρτάων ῥυτίδας ἀκῶνύσῃσ.

Μὴ τοίνηρ τὸ προσωπορ ἄπαρ φμίθω κα-  
 τὰ πλατῆρ,

Ὡς τε προσωπίωρ, ἢ ἔχῃ πρόσωπορ ἔχῃρ.  
 Οὐδ' ἢ κατὰ πλεορ ὄσῃ. Τι μαίνεσῃ; οὐπιγε φῦκος,  
 Καὶ φμίθες τεύξει πῶρ Ἐκάβηρ Ἐλένηρ.

Ces

Ces uers iadis furent tournez en Latin  
 par Gaspar Vrsinus Vellius conseillicr à  
 Viëne en Austriche, qui un soir soy pour  
 menât le long du Dannube la terre se fen  
 dit, & tumba & se nya: & pour satisfi  
 faire à quelquesuns, nonobstant quil ne  
 touchat rien à la matiere, nous y uoua  
 lons inscrer le Latin, & puis le Frãcoys  
 de vostre traduction.

In iis ora dies nunquàm tinctura seniles,  
 Nunquàm rugosas explicitura genas.  
 Ne fine iam sibi facie depingere totam,  
 Ne laruã, haud facie 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 exerci  
 z en la poësie Francoise, ce nõobstant  
 nous traduiët en Huiëtain.

## H V I C T A I N.

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

Qu'a tō corps puisse dōner emblāchimēt:  
 Car sublimé, ne ceruse, ne tasche  
 De rendre vielle ieune par fardement.

Et pour ne facher le lecteur de trop longue preface, nous ferons fin, & declairerons plus amplement dans le proœme du second liure, auquel sont contenues toutes les sortes de faire confitures, que encores que ne soit pas grād cas, pour oit obtester quelquun, possible il sera ben agreable au commun populaire, & aux plebeies, qui uoluntiers sont curieux de scauoir faire plusieurs & diuerses confitures: & nōobstāt que Lucilius qui estoit coustumier de mal parler il mit cest epigramme a lencōtre de Heliodore: & aussi il parloit que lon scait bien que l'occasion est au temps, & le temps nest pas en loccasion: car despuis que les premiers ans sont passez, ilz ne retournent iamais: mais quād le personaige combien quil soit uiel, & ne se uoit point de poils blancs quilz sont teints: & le uisaige re-  
 uient

uient en sa pristine beauté, lon ne se donne pas tant de facherie: car Possidippus quand il décrit occasion par l'ouuraige de Lysippus, qui estoit souuerain sculpteur, il ne defendoit pas que lon ne procurat pour sa personne tant exterieurement que interieurement, mais son intention seule estoit de admonester les gens ieunes à uertu, & amasser des biens en la ieunesse, qui sont les poilz deuant: car en la uiellese soy repètir n'est plus tēps: 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: ne faut donc pas uituperer si par médicaments exterieurs lon se ueut maintenir en uerd estat, que le personnaige se voyant ainsi souuentes fois se peut loger au plus haut lieu, & c'est par le moyen des fardz & emblanchimens, & aussi par les bonnes senteurs que le personnaige porte sus soy dechasse mauuaise alia

ne, dechasse loing les maux dangereux:  
 & quand quelque diuorce par impoten-  
 ce est entre quelques uns, est ce mal fait  
 de les pouoir assembler que pour le iout  
 faire trouuer par escrit ceans dedens, &  
 autres beuuandes amoureuses, que par  
 moyen de leur composition: & les usa-  
 comme plus a plain est contenu dens ce  
 premier liure, que à la parfin les effectz  
 & operatiōs sensuiuēt ex animi semētia.  
 Lucretius antiquissime poēte Latin en  
 use il pas de telle composition, mais mal  
 pour sa personne par trop longue reten-  
 tion, que sil eusse fait son remede que il  
 racompte, a stipulant à luy Marcille Fi-  
 cyn sus le cōiue de Platon, en la septi-  
 me oraison que fait Christophorus Mar-  
 supinus prenant les parties de Alcibra-  
 des ne luy profita guieres: car il en mou-  
 reut pour en auoir abusé. lon pourroit di-  
 re que l'ay mis par escrit la description  
 daucunes huylles odorants, & sont bien  
 aussi chiers quilz sentēt bon, & aucunes  
 eues

leues odorātes composees par plusieurs  
es diuerses sortes, & en ya de composees  
selon les pays & regions pour sen ai-  
der en un pays, & un autre selon l'abon-  
dance ou cherte des simples: pourtant a-  
ny lecteur, si ceste petite œuure ou ce la-  
beur exigue nest fait ne composé comme  
il te pourroit plaire, soit agreable tant  
seulement qu'il soit asses d'auoir ac-  
compli à la uolonté des femmes, que en-  
cores que naturellement soient belles &  
agreables aux homes sans rien auoir  
que leau claire passce par la bouche,  
cest ce quelles ne se cōtentēt pas de leur  
naturelle beauté, & sont contentes de  
auoir quelque cas nouveau pour leur  
augmenter leur beauté. Aussi que toute  
femme mesmes celle que fait souuent en-  
t se deschet tout les ans de cinq pour  
cent, comme fait la cassia fistula pour  
son iemps qu'elle aye: elle au moins ap-  
pete naturellemēt, si augmenter ne peut,  
maintenir sa beauté par lors quand elle

est de l'age de dixhuit à vingt ans : ce  
 qu'elle fera indubitablement iusques à  
 l'age de soixante, en usant bien & deu-  
 ment 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 Sextro-  
 pha, ce premier iour d' Auiril mil  
 cinq cens cinquante deux,  
 composé à Salon de  
 Craux en Pro-  
 uence.

LE VRAY ET PARFAIT  
 Embellissement de la face, & souverain  
 emblanchiment du uisaige, conserua  
 tion du corps en son entier, con  
 tenant plusieurs Receptes  
 secretes & desyrees  
 non encores  
 ueues.

\*

Pour accoustrer le sublimé

CHAP. I.



**D**OVR accoustrer le sublimé, lequel est le plus souverain fard & emblanchimēt 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 souveraine splēdeur naifue à la face, que se vne femme en vſe brune pleine de taches ou pannes, combien quel le fut de leage de cinquāte cinq ans la ren-

dra que le front & le iouessembleront leage de douze ans : tant souuerain est ce fard, qu'encores que lon s'approche du visaige, lon ny scauroit voir ny cognoistre rien or mis vn emblanchiment naturel, que si vne femme en auoit vlé durant quatre ou cinq iour, elle seroit presque mescogneue aux siens, tāt souuerain est ce fard. Et si vne femme en vŕe ou cōmence d'en vŕer à leage de quinze ou vingt ou vingt cinq ans, ce luy conseruera le visaige en incomparable beauté tout le temps de sa vie que encores en leage de soixante ans elle apparoiŕra estre de leage de vingt ans, par le iugemēt d'vn chacū durāt vn long temps : & rend le visaige sain & neŕt sans luyre aucunement, or mis vne naturele splendeur agreable & rendāt 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 apparoiŕtre 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 personaige qui aie poil de beuf) les y aura perdues en peu de temps : cecy est le souuerain fard ou plusieurs hommes pensent estre

estre bien ruséz à la cognoissance de la beauté naturele d'une femme sont estes deceuz, pensant auoir prins Heleine, & ont prins Hecuba, tant grande & incredible beauté red ce fard. Et sont estes plusieurs dames au pays d'Italie & d'Espaigne, qui tant seulement ont delaisé 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 scauoir cōprēdre: & ha telle vertu & efficace quil red la face d'une beauté tirant sur la couleur d'un argent fin, que si la face estoit copperousee la rendra tant excellentemēt blanche, que nature par ses naturelz effectz ne pourroit dauantaige faire: si vn personnage tasché daucune espeece 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 ieu nesse 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 absinditur in corpore os, cartilago, neruus in corpore augetur, neque coalescit.* cela est trop euident.

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

**P**RENES du subimé le poix de six onces, & le mettes dens vn mortier de marbre qui soit bien net, & le pilles avec vn pillon de bois, & le tritures longuemēt en le broiant en lieu qui ne face point de vent par l'espace presque d'un iour tout entier: & apres que vous verres quil sera fort subtil cōme 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 mettes de la salie ieune d'un personnaige qui aura demeuré trois iours de manger aulx & oygnons, ne vinagre, ny verieux, & en le broiant incessemēt, puis y mettes dedans de vis 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 & cōtinuelmēt tousiours  
en le

en le broiant, luy mettant de salive iéune  
 jusques à ce quil vienne bien blanc, & au  
 commencement quand le vif argent sera  
 meslé avec le sublimé il sera noir & gris,  
 tirant plus à la couleur grise que noire:  
 mais non pour cela il le faut tant remuer  
 jusques à ce quil vienne blanc: & pource  
 que cecy ne se peut parfaitement parache  
 uer de sept iours pour sa perfection, il faut  
 que apres quil a esté biē demené tousiours  
 avec la salive, & ne faut que fer ne cuy  
 ure le touche, mais que le tout soit de bois,  
 ou mis le mortier: & alors quil sera bien  
 moullé, & que le vif argent sera bien ex  
 posé, le mettes tout l'apres disner au soleil  
 & au vent: car le soleil & le fort barre faut  
 luy donnent la blancheur quil doit  
 auoir: & apres quil sera essuyé le tour  
 ner batre. & pource qu'on ne scauroit pas  
 auoir de la salive ou crachat à si haute  
 heure, luy mettes de leau de nenuphar  
 ou rose peu à peu. mais pour la vraye pfe  
 ction de ce fard il ni faut que du crachat en  
 ieun, & y mettes quelques iours dauantai  
 ge pour la perfection diceluy: & quand  
 vous aures cogneu quil sera bien blanc  
 parfaitement & bien subtil, car il faut que  
 tous les iours il soit mis au soleil avec le  
 mortier: & quand le voudres mettre au

## 50 LA MANIERE DE FAIRE

soleil, faites qu'il se tienne par tout le mortier, & puis le mettre au soleil lendemain bien matin, avec vne spatule de bois le retourneres au fond du mortier: & alors que vous cognoistres quil sera naifvement blanc, lors vous les dissouldres en eau de fontaine, & non point de puy, à la quantité de vingt onces d'eau, iusques à ce que vous cognoistres quil sera dissoulz: & apres le mettres dens vn petit tupa de terre bien vernissé, & le feres boullir sus des charbons: & quand il commencera de boullir, gardes quil ne verse: & faites quil ne bouille que tant de temps, que vous 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 la 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 remettes d'autre, & la feres boullir come vous aues fait au parauant: & puis l'ostes du feu, & la laissez reposer, & la getes: & y remettes d'autre: & cela feres six foys: & à la derniere foys faites quil soit de quelque bonne eau rose odorante: & quil

ne bouille que deux ou trois ebullitions:  
 & ne faut pas getter ceste la, mais quelle  
 se seiche à demy : & puis quand vous en  
 voudres vser, prenes en de la grosseur dvn  
 poix, ou d'vne demie febue : & ayes quel-  
 que petite pierre de marbre de la largeur  
 d'vnes heures, ou plus, ou moins : & quel-  
 que autre petite piece de la grâdeur & ro-  
 undité d'vne table d'vn tablier: & le bro-  
 yeres fort sur ledit marbre avecvn peu de  
 eau rose, que aures tenu dens la gorge le  
 plus long tēps, que pourres, & puis mouil-  
 les vn petit linge fin bien subtil: & quand  
 le visaige sera bien nettoyé, le matin pas-  
 ses le dit linge par tout le visaige, & verres  
 ne beauté & blancheur incomparable: &  
 si le visaige est vn peu trop blanc prendres  
 vne racine d'orcanete avec vne goutte de  
 huille de noix muscade, & la frottes sus  
 la palme de la main: puy de la racine en  
 frotteres les leures, la ioue, & le bout du  
 menton: de la façon de l'huile de noix mu-  
 scade le trouueres en son chapitre.

Et notes que pour noblemēt' ledit sub-  
 timé préparé, & à fin que la face soit de tel  
 beauté quelle ne soit faite que pour re-  
 garder & rendent le fard durable pour  
 long temps & subitement dens deux iours  
 rendre vn visaige noir, ou brune, blanc

comme fin papier. Prendres de ceruse de Venise le poix de trois onces, & la donneres a vn peintre quil la broye fort sur son marbre avec d'eau rose: & quand elle sera bien broyee, vous la destremperez avec vne liure & demye d'eau rose, ou quelque eau de bonne senteur: & la mettres dans vne grand terrine de terre, & la ferez vn peu chauffer: & vous lauerez le visaige par l'espace d'vne demie heure par quelquin 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 essuyerez d'vne esponge bien nete, & vous lauerez le visaige d'autre eau: & quand vous aures fait le lauemēt de la ceruse par trois iours entiers, alors vous vserez du sublimé au visaige tous les matins à vostre leuer, en vous abillant: & gardes d'en mettre guieres: car il suffit a chascue fois de mettre la grosseur d'vn poix: & pour garder qui ne face point de mal aux dentz & la langue, faites quil soit tousiours destrempé avec d'eau odorante cy dessous escrete passée par la bouche.

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

## CHAP. II.

**C**este 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'un personnaige de trêtecinq, ou quarâte ans le moins du môde 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 visaiage l'espace d'un demy quart d'heure fait apparôître vne face demye Angelique. & s'apparoit tant excellentement blanche, que ceux qui ont la cognoissance pour cognoistre vn visaiage fardé, on ny scauroit rien apparoir, tant est subtil & ingenieux, & d'une 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 reiecteroit pas ceste icy, mais le tiédroit nõ de moindre veneration que le premier.

S'ensuyt la composition.

**P**Rènes 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 alébic de verre, ou si n'aues la commodité d'auoir vn alébic de verre, mettes le tout haché menu avec vn couteau de boys dès 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 passées par vn sac, pour cause qui ne se rompe. puis faites bon feu & receures l'eau qui distillera dès vn'autre fiolle: & la garderes a part: & prèdres 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, & mettes ledit sublimé & vif argent dens vn mortier de marbre, pillon & spatule de bois, & broieres fort dens le mortier iufques à ce quil soit bien subtil: & prèdres de ladite eau & arrouseres peu a peu ledit sublimé presque par l'espace d'vn iour, iusques quil soit parfaitement blanc: & le pourres  
remc:

remettre quelque iour au soleil. pour luy  
aider à sa blancheur: & quand il sera bien  
blanc faites le dissouldre dens deau de fon-  
taine: & le feres boullir dens vn poz de ter-  
re neuf enuernisé quatre ebullitions: &  
puis le laissez refroidir trois ou quatre heu-  
res: & puis gettes leau & en remettes dau-  
tant: & faites la boullir cōme la premiere  
fois: & la laissez refroidir, & la gettes & fai-  
tes cela quatre fois: a la derniere fois pren-  
ez de ceruse de Venise demy liure, & pa-  
tes la avec six blancz d'œufs, & enuelou-  
pez la dés trois petites pieces de linge bien  
blanc, qui soit rare comme de stamine: &  
puis lies la, & faites la boullir dens quelque  
vaisseau de terre tout neuf: & tāt quil boull-  
ra quil fera vne escume faites la cuyllir  
avec vne pleume blanche, ou avecques  
vne cuillier d'argēt: & tant que pourres cuil-  
lir de l'escume mettes dens la siolle ou est  
la premiere eau du lymō: & mettes vostre  
sublime qui sera boulli tout ensemble: &  
faites quil ny soit point demeuré de l'eau  
ou il a este boulli: & mesleres le tout en-  
semble: & quād en voudres mettre au visai-  
ge, remueres fort la siolle, & avec vn petit  
drapau mouillié en laueres le visai-  
ge le matin auant sortir hors la maison: & ceux  
& celles q ont le visai-ge rouge ou coupe-

rosé tant rouge que ce soit, dens peu de iours deuiendra en parfaite blancheur naturelle, dechassant le mauuais sang, en subtiliant la peau tant parfaitement, & dure huit iours complits en vn mesme estat, sans gaster ne bleffer aucunemēt partie du corps, mais conseruant la face en vne parfaite vnion: que quād 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 cōserué en celle beaute immuable, que par l'heure 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.

**P**Renés de gresse de pourceau toute freche du iour, ou de lendemain que le pourceau a esté tué: & la mettes dès vne grande terrine bien nette la quantité de quatre liures ou plus, ou moins: d'eaue

rose autant ou moins : & avec les mains bien netes traites la fort, la maniant & meslant par l'espace d'une heure: puis prendres des pommes de la meilleure senteur qui se pourront trouver le nombre de douze : & les hacheres avec lescorce par petites pieces : prendres aussi deux coings bien neurs, ou trois, & les hacheres aussi subtilement. lescorce de quatre orenge, deux lymons, & vn demy citrö, sil est possible alors d'en trouver : & 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 Florentia puluerisé ℥. x. de gyrofls fort cöquasses ℥. ij. storacis, calamitici ℥. ij. s. calami aromatici ℥. j. & le tout encores fort batres ensemble y adioustät de l'eau rose, sil nen y auoit asses: & puis mettres le tout dens vne olle de terre bien enuernissée : & se feres fondre sus les charbons à petit feu, en le couurät d'un plat de terre: & sur tout gardes quil ne se rime : car pour peu quil seut rimé, cella luy amoyndroit fort sa senteur : & le faut remuer souuent avec vne spatule de bois, iusques a ce que vous cognoitres quil sera bien fondu, en essaiät tousiours, en mettant quelque goutte à la main: & puis le sentir, pour la perfection

## 38 LA MANIERE DE FAIRE

de son odeur : car il ne faut pas quil cryse  
 guieres : & quand vous la voudres oster  
 du feu, lors pendres du musc le poix de 3.  
 ou plus, ou moins, si voules quelle soit  
 toute perfection, sur toute ceste quantite  
 mettes en vne drachme, qui est le poix d'v  
 escu. ambre gris 3. j. & ces deux puluerise  
 ensemble, & destrempe avec eau rose : &  
 le mettres dans l'olle : & faites boullir en  
 cores vn peu, puis coules le tout chaude-  
 ment par vn linge bien net : & la mettres  
 dans de petitz vas de verre de chacun trois  
 ou quatre onces, ou dans vn grad pot, & le  
 mise tout chaudement elle sera plus ferme  
 & si vous en voules faire tout a vn coup  
 que soit rouge, prendres deux ou trois ran-  
 nes d'anchuse, ou orcanete, & la feres bou-  
 llir encores vn peu de ce qui sera demeure  
 de la blanche, & sera rouge comme fi-  
 escarlate, qui sera propre pour les dames  
 qui ont palle couleur : que si vous voule-  
 dire que le musc & ambre demeurera  
 dans le residu : il vous seruira pour faire vn  
 souverain saouon amiable, pour adoucir les  
 mains qui sont aspres, non compris vn  
 senteur souveraine quil aura, vous en fr-  
 tant les mains souuent.

Que si vous voules paracheuer vostre pre-  
 made que a toute exquisite perfection, si

mais en fut d'autre, quand il viédra au téps  
que les roses font en fleur, prendres des ro-  
ses blanches troys ou quatre centz, ou plus  
ou moins, & le pilleres fort dens vn mor-  
tier de marbre auecques la pommade tout  
ensemble: & quand le tout sera bien pil-  
lé, le laiffères vn iour ou deux: & au  
bout de deux iours prendres derechef au-  
tant 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 biē scellee auecques du leuain: puis au-  
res vn chaudiere plein d'eau, & le feres fort  
boullir: & y mettres le pot d'estain dens le  
chauderon au milieu: & par moyen de la  
chaleur de leau ce qui sera dens le pot boull-  
ira sans aucune respiration: & quand il au-  
ra bien boulli l'espace de deux ou trois heu-  
res tant plus que du moins, lors vous oste-  
res le pot du chaudiere, & louurires, & coul-  
lerez 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 manifeste-  
ment à ceux qui n'ont puissance de pouoir  
viser de Venus à leur volonté: & plus a de

vertu & d'efficace a delecter les deux sexes meſme cōforte & eſchaufé la matrice, & ladapte en ſi iuſte proportiō que moyé nant vne foys ou deux inſallib:emét elle vient a concevoir, luy adiouſtant deux ou trois gouttes dvn huylle duquel ſenſuit apres la deſcription, en vſant toutesfoys prétédant de non offeñſer loreille des vierges Veſtales, & autres, à qui la cte Veneriē eſt eſcondit: mais il eſt requis de manifefter ce que long temps a eſté occulté: que ſi l'home a qui foibleſſe ou demye impotence de engendrer eſt deſnyee prendre vn peu de ceſte pōmade, & adiouſtant trois ou quatre gouttes dhuylle parfait de benioin, & le meſler enſemble, & en oindre la partie honteufe de l'home, & puis auoir coniunçtion à la femme: cela donne vne ſinguliere delectation aux deux parties, & prepare la matrice moyennant la purgation precedente a concevoir: auſſi ſ'il luy auoit au viſaige, ou en autre partie du corps taſche, panne, ou dertre adiouſtant vn peu du ſecōd ſublimé pour la premiere foys, vous ne vous dōres garde que la dertre ſera perdue, ſans nullement bleſſer ne offeñſer la pſonne: & a pluſieurs autres proprietes pour decorer la face, & la rendre ſaine, nete & parfaictement entie-

re, non point en vser continuellement: car elle rendroit plustost la face brune que blanche, pour cause de la greisse: car à la verité parler nulle chose grasse soit fard, ou que ce soit n'est conuenable pour donner beauté au vifaige. bien est vray qu'il la maintient longuemēt saine & nette mesmes l'hyuer. Mais femme qui en voudra vser pour la conseruation du vifaige si elle est vielle, ou ridee, elle apparoiſtra ieune: si elle est ieune, elle conseruera sa beauté, & son teinct en vne naturelle splendeur. Mesmes quād vne femme seroit baignee, & au sortir du baing ou de l'estuue elle prendra vn peu de la pommade, & ce pendant 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 vielle qu'elle soit: & sont esté plusieurs qui contrefaisoient la ciuete par telle pommade, ou se pourroit contrefaire de deux drachmes de pōmade de ceste description, & de musc, & ambre gris de chacun demy scrupule, mais ce est mal fait: toutefois la pommade contrefaire qui voudra ie scay 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 nommé 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 equiparable à cestuy, hors mis celuy de l'ambre gris.

## CHAP. IIII.

**P**Renés du benioin qui ne soit point sophistiqué le poix d'une liure & demie, ou plus, ou moins: & le mettes en pouldre grossièrement: & puis le mettes 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 fourneau fait expressement: & quand la cornue sera bien avec les cendres, ou sable adaptee: puy vous mettes le recipient, ou matras en gloutissant tout le col de la cornue, & le scelleres tresbien avec argille.

dissolue en aulbins d'œufz, pour cause que  
 l'odeur ne respire, car sil respiroit ne peu,  
 ne prou l'odeur est si violente qu'il semble  
 roit à plusieurs plustost mauuais q̄ bō: aus-  
 si à vn p̄sonnaige q̄ volontiers tousist luy  
 porteroit grand preiudice, pour occasion  
 de sa violence: & quand elle sera bien seel  
 lee, vous mettres le feu petit à petit au cō-  
 mencement: 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 se-  
 ra en petite quantité de peu de value: & a-  
 pres vous verres esleuer vne vapeur sem-  
 blable à neige, qui montera en hault, & se  
 sublimera au col de la cornue: alors aug-  
 mētes le feu: & quād toute la neige sera as-  
 semblée au col de la cornue, qui vous sem-  
 blera auis qu'il estoupe le conduit, ce non-  
 obstant la violence de celle vapeur moy-  
 nant le feu le repoulera si fort, qu'il tom-  
 bera dens le matras ou recipiēt, qu'il sem-  
 blera proprement que soit vne chandelle  
 de suif: & apres cela faites encores feu d'a-  
 uantaige: & distillera d'vne huille qui se-  
 ra noir de odeur fort violente: & ne cesse-  
 res le feu, que vous ne voyes qu'il ne distil-  
 le plus. Et apres le laisseres vn peu refroi-  
 der, & osteres le matras: & premierement  
 pren

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

Et pour faire ledit huyle qui est le fondement de toutes bonnes liqueurs, il faut prendre de ladite neige le poix de deux drachmes, d'huylles d'amandes douces fait recentemente, des amandes plumées quatre onces: & le tout fondu dens vne escuelle sus les cendres chaudes, le remuant tousiours avec 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 huyle de benion fait: & si vous voules pour quelque dame, ou seigneur luy administrer vne souueraine liqueur, & que soit d'odeur incōparable, faites y fondre d'ambre gris sus ces quatre onces vne drachme: & alors sera huyle que possible au monde ne s'en peut faire meilleur ne plus souuerain. Reste à ceste heure que de l'huyle noir qui est au fond du matras qui est d'odeur fort violente en liqueur avec de storax liquide est souueraine senteur pour faire pommes de senteur.

Autre

*Autre façon pour faire huyle de  
benioin.*      CHAP. V.

**P**renes 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 patte: puis quand il sera bien meslé ensemble, mettes le dens vn alembic de verre avec sa chappe de verre: & mettres l'alembic adapté comme aues fait à la cornue, or mis 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 scellé à fin que la senteur ne s'en ille: & feres feu au fourneau ou sera l'alembic: & feres feu medicrement 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 huyle: lequel sera vn peu de  
meill

meillrre suauité que le premier : & selon la mutation de la couleur de l'huylle vous changeres les receptoires : & ce dernier huylle est vn baulme fort excellent : & pour accôplir la faÿtion de l'huylle, prendres de ladite neige le poix d'vn escu & demy, d'huylle d'amandes douces nouvellement 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 faÿon d'huylle qui sera d'vne suaue odeur, & non moins d'excellence que de bonté.

De l'huylle noir en pourres mesler avec 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 parfaïtion, qui a toutes les vertus de la noix, d'auantaige mis sus l'estomach est souuerain contre tous flux de uêtre & uomissement, et sede la doulcour du ventre, quelle que ce soit.*

## CHAP. VI.

**P**renes noix muscade demye liure, faites la conuassier grossement : & puis

Faites la boullir dens vne paelle avec 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 sac de toile neufue, & le lyes estroitement, & le mettes dens vn pressoir, & qui soit bien ferré: & mettes dessoubz vn plat pour receuoir ce que coulera: & trouueres l'huylle naiger sus l'eau, qui sera coagulé comme cyre iaulne, & d'une souueraine odeur, que quand il est gardé vn an, la couleur iaune se fait vn peu brune: & son odeur tousiours augmente: & sus celle de mye liure il n'y a d'huylle qu'une once encores bien iustement. Notes que pour cause que la noix muguete rend si peu d'huylle, lon le fait autrement: mais ceste facon 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.

**D**renes de noix muscade conquassée douze onces, de greisse de pourceau toute fraiche tué du iour mesmes le poix quatre onces: & le tout malaxes gros-

sement ensemble : & puis faites le tout boullir dens vne paille cinq ou six ebullitions tant du plus que du moins : & puis coulles le tout ensemble dens vn petit fchet de toile neufue : & puis presses le tout dens vn pressoir estroictement, & receuez la liqueur qui est merueilleusement 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 doit plus il est vieulx, d'autant est il meilleur & plus confortatif de la foiblesse & douleur d'estomach, non compris la vehementente senteur qu'il a, ou plus est approprié pour le plaisir de la personne pour le repas du nés, qu'il n'est pour apte à vne medicamentale, nonobstant que tous deux sont dignes d'une louange non mespriser.

*Pour faire la principale matiere pour la pouldre de senteur de parfaite bonne & excellence, qui est une odeur non estrange, mais rend une suavité agreable, & de lögue duree, mais il se peut faire qu'une fois l'an.*

CHAP. VIII.

Prene

**P**renes de serrature ou le rament du bois de cypres le plus verd que vous pourrez trouuer vne once, de hyris de Florence six onces, de girofles ℥.iij. calami odorati ℥.iij. ligni aloes ℥.vj. faite le tout mettre en pouldre quil ne se fiente: & puis prenes de roses rouges incarnees trois ou quatre cents qui soient bien mondees toutes fraiches que soient cuillies auant la rosée: & les feres fort piller dens vn mortier de marbre avec vn pestel de bois: & quand les roses seront a demy pilees, mettes y dedens la pouldre susdite, & le tournes piller fort, & en arroufant 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, oyselez de cypres, eaux aromatisées: & pour rendre la composition 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 tressouueraine & agreable: & ledit musc & ambre gris puluerisez & dissoluz avec 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  
porties à la bouche vn bien peu, vous ren-  
dra la bouche tout le iour d'vne merueil-  
leuse odeur : ou si la bouche estoit puante  
ou par les dens corumpues, ou pour mau-  
uaises vapeurs sortans de l'estomach, ou  
qui auroit quelque vlcere puante en sa per-  
sonne, ou bien quelque autre cas estrange  
qu'il fut contraint de fouyr la compa-  
gnie des gens, en tenir vn peu à 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 o-  
deur qui plustost deschasse le mauuais &  
peitifere air : & quil soit vray, l'an mil cinq  
cens quarante six que ie feus esleu & sus-  
pendié de la cité d'Aix en Prouence, ou  
par le senat & peuple ie fus mis pour la co-  
seruation de la cité, ou la peste estoit tant  
grande, & tant espouuentable, que com-  
mença le dernier de May, & dura ne-  
moys tous entiers, ou mouroit de peuple  
sans comparaison de tous eages en man-  
geant, & en beuuant, que les cymetiers  
estoyent si pleins des corps morts, que les

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 avec phrenesie leursvrines eſtoient ſubtiles comme vin blanc: & apres leur deces 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 feuffe peſtifere, tant qu'il en auoit tous eſtoient blecez: & pluſieurs auoient charbons deuant & derriere, & melmes par toutes les jambes: & ceux qui les auoient derriere la perſonne leur donnoient vne demangeſon: & la plus grand part de ceux la eſchapoier: mais tous ceux qui les auoient deuant n'en eſchapoit pas vn. Feurent peuz qui euſſent les apparences derriere les oreilles: & feut au commencement, & viuoient iuſques à ſix iours: & i'eſtois eſbahy qu'ilz mouroient pluſtoſt au ſixieme que au ſeptieme iour, ſi non pour cauſe de la tyrannie de la ma-

ladie:& vers le commencement & le milieu n'en eschappoit pas vn: les saignées, 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 enflamée, 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 médicament 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'appartiēt à la matiere de quoy nous parlōs, si est ce qu'il n'a pas esté estrange raison d'auoir racōté 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 cestoit punition diuine: car à vne lieue tour 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 subitement don-

ner infection à vn autre: les viures estoient en abondance & de toute sorte presque à vii pris : mais la mort estoit tant subite effreneement que le pere ne tenoit cōpte 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 phrenesie se sont iettez dans 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 saignée du nez qui duroit nuit & iour violement, qui mouroient: les femmes enceintes venoient auourtir, & au bout de quatre iours mouroient: & trouuoit on que l'enfant mouroit subitement, & le luy trouuoit on taché tout le corps d'une couleur violete, comme si le sang eut esté espādu par tout le corps. Au brief parler la desolation estoit si grande, que avec l'or & l'argent à la main souuentesfoys mouroit on par faute d'un verre d'eau: & si ie venois ordonner quelque medicament pour ceux qui estoient blecez, lon le apportoit la: & estoit administré pouement, 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 responce 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 dans la maison de ceste femme, & la trouuer morte & couchee au milieu de la maison avec son suere demy cousu: & cela fut à trois ou quatre parts à la ville: & de l'vne moymesme ie l'ay veu: & eusse volontiers 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 violette, qui est d'vne bonne odeur, & si la faites faire comme ie vous metz par escrit, la trouueres fort agreable: car nostre composition de roses le rend fort suau.

*Pour faire pouldre de violette.*

CHAP. IX.

**R** Ecipe hyris Florentiæ lib. j. Calami aromatici ℥.ij. Rosarum ℥. iij. Coriandri crudi ℥. ij. Ligni aloës ℥.j. Sansuc-  
ci ℥.j.

ʒ. j. Petites oranges seiches ʒ. j. semis.  
 Storacis calamitæ ʒ. x. Ladani ʒ. vj. Tro-  
 cis de roses ʒ. ij. Lavendulæ ʒ. iiij. Gario-  
 florum ʒ. ij. Foliorum lauri ʒ. semis. Ci-  
 peri ʒ. ij. misce, fiat puluis. Le tout meslé  
 & bien puluerisé soit faite pouldre subtile:  
 & puis y mettre de musc & ambre gris, de  
 chacun dem y drachme: que pourres dire  
 que aures d'une pouldre que sera d'une  
 senteur amyable: mais que soit faite com-  
 me i'escris: & s'il vous semble que apres  
 que la pouldre sera faite que son odeur  
 soit trop fort ou violent, y pourres adiou-  
 ter encores de hyris de Florence, ce que  
 bon vous semblera.

*Pour faire une paste laquelle sera d'une  
 bonne odeur durant longuement, la  
 quelle est fort propre & decete pour  
 paster les pomes de senteur, ou pour  
 faire des patinostres: pour cause que  
 à toutes mixtions odorantes y entre  
 de roses: & c'est la chose qui au com-  
 mencement luy donne la bone 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 ſua-  
uité de leur odeur : mais celle ne ſe  
peut faire qu'une fois l'an.*

C P A P. X.

**P**renes de roſes rouges incarnées, deſ-  
quelles que vous voudres qui ſoient  
nettes & mondées le nombre de cinq à ſix  
cents tant du plus que du moins : & faites  
boullir d'eau la quantité que vous cognoi-  
ſtes qui ſera ſuffiſante pour les cuyre : &  
quand l'eau ſera fort bouillante, vous met-  
tres 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 vingt quatre heures : & le  
lendemain les feres chauffer, & le ferreres  
fort avec vn preſſoir le plus fort que vous  
pourres, tant que toute la ſubſtance en ſor-  
te 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 cō-  
ſume : & vers la fin quand vous cognoi-  
ſtes quil viendra a peu, le remuer avec vn  
baſton : & quand vous verres qu'il ſera aſ-  
ſes eſpes comme miel cuit, vous le mettres  
dens

dens vne escuelle de terre vernissée, & le tiendres au soleil par quelques iours:& de ceste cōposition simple ist vne odeur suauie, qui dure longuement, & pour pasteur les pommes de senteur, & luy rend meilleure taste que celles qui se pastent avec la gomme dragant infusée 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'une phantasie, qui d'une autre: ie dis icy qu'il faut imiter le souverain peintre Zeulis Heracleotes, qu'apres qu'il eut prins & imaginé dens son cerueau la beaute de plusieurs ieunes vierges, il print de l'une le nez, de l'autre la bouche, & de l'autre les ioues, & des autres, ce que bon luy sembloit:& apres qu'il eut bien redigé dens son cerueau, il en feit vne de toutes qui surpassoit Heleine en beaulté, portant le nom:& quicōques 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 agreable, & longuement durât: car autrement ce ne seroit

que vn corps fans ame : ne aufi y mettre des drogues qui ont l'odeur trop forte & penetrante: car cela feroit reiecté, & donneroit gricueté 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, Alsæ odoriferæ, que nous appellōs benioin Añ. ℥. j. Trocis de roses ℥. i. Pouldre de violete ℥. j. Ambre & musc de chascun demy drachme. puis le tout s'ou puluerisé & pasté avec la susdite mixtiō 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 especeries que bonne odeur: mais il est de bon à pardonner à fouruoier, qui m'estoit par escript ce qu'il ne sçauoit, & n'auoit pas esmerite: car il a mis des choses qui n'ont (en matiere de decoration) ne rime ne rai  
 for

DIVERS PARDEMENTS.

Mais aussi auiſes vous que le ladanum  
 eſt bon quil ne ſoit pas ſophiſtique, & quil  
 de celuy que raconte Herodote dans  
 ſe liure Thalia, qui eſt le troiſieme liure,  
 lon le cuillit en Arabie la felice, à la  
 rbe des boucz : moyneſmes il y a trois  
 ſes que ie cherchois par toute la cite de  
 nnes, & en portis pour l'excellence de  
 demye liure qui eſtoit de la barbe que  
 pays d'Arabie le cuillent par le ventre  
 cheures & ouailles, comme en Prouen  
 on fait collection de l'œſſopus humi  
 le & par ainſi ſi le ladanum eſt bon qu'il  
 ſoit pas adulteré, vous faires des pom  
 nes, que nonobſtant la bonne odeur qu'el  
 es auront, ſi eſt ce que en temps peſtilent,  
 qui court quelque maladie dangereu  
 e en porter ſus ſoy preſerue grandement  
 le mauvais air, & reſiouyt la perſonne, cō  
 ſorte le cœur & le cerueau, relieue de paſ  
 ſionſon: & retourne le cœur de ſon defail  
 liment: & ſon odeur eſt tant exquiſe, que  
 de tant plus que vous l'approches du nez,  
 tant plus vous eſt l'odeur agreable: & à  
 vn perſonnaige qui tomberoit du mal epil  
 lentique, il conforte le cerueau en ſi bon  
 ne preſeruation que ſil tomboit vne fois  
 le mois, il ne tomberoit de trois mois  
 vne fois.

*Pour faire autres pomes de senteurs ne  
guieres moindres que les premieres*

## CAP. XII.

**R** Ecipe ladani purissimi ℥. iiij. Storacis calamitæ ℥. ij. Benioin ℥. j. Roscyriaci qui est la manne ou rosee que monte quand on distille l'huylle de benioin ℥. ij. yris Florentiæ ℥. iiij. Gariofli ℥. j. Calami aromatici, Sansucci. Añ. ℥. iiij. Trocis de roses de nostre description ℥. j. Soit faite de tout pouldre, & avecques gomme dragant infusee en eau rose, & à la residence qui est au fond du sac des roses Ambre ʒ. ij. Musci ʒ. semis, encores soit tout fort malaxe avec le pestel qui soit un peu chault, y adioustant de l'estorax liquide: & soient faites pomes de la grosseur que bon vous semblera.

Et notez que de la residence qui est la lye qui se treuve dans la fiole de verre, c'est le suc des roses qu'est vn souverain simple pour mettre aux pomes de senteurs & de ceste paste pouues en vser pour faire des patinoftres avec de molles.

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

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

Ecipe christalli, lapidis filicis, mar-  
moris albi, vitri, salis gemmæ vſu  
3. iij. Oſis ſepiæ, conchillæ marinæ  
mbuſtæ Añ. 3. ij. Margaritarū quinque  
mentorum Añ. 3. ſ. Lapidis fluuiatilis  
didi, que ſont de petits cailloux blancs.  
Lambre ʒ. j. muſci g. xxij. meſle fort ſoit  
de tout pouldre bien ſubtile ſus le mar-  
du peintre, & frottes en les dentz ſou-  
& prèdres vn peu du miel roſat en fro-  
legieremēt la ou les dētz ſont deſchar-  
es: & en peu de iours verres la chair croi-  
& les dentz manifeftemēt emblāchir.

*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'emblanchiſ-  
ſent: & par cecy uous uerres manife-  
ſtemēt une prompte efficace.*

## CHAP. XIII.

ʒ. Renes d'argille de couleur celeſte de  
celle que cognoiſtres que quand les  
tuilles

tuilles sont cuitz ilz sont blancz, & en  
 dres la quantite que vous voudres, &  
 paltes fort par vn long temps, qu'elle  
 tout soit bien nette & purgee de le gra  
 & quand luy aures donne la paste bon  
 en feres de petites pieces languetes ro  
 des en la facon & forme que vous vo

& les feres seicher au soleil: & quand il  
 ront bien seiches, les faires cuyre au fe  
 ou l'on cuyt les potz de terre ou les tu  
 les: & pour les cuyre plustost les me  
 sus vne platine de fer, ou sus vne tuylle  
 brique, & la mettres au feu du mar  
 & la les soufferes par l'espace de des  
 quart d'heure: & seront cuitz la ausi  
 faitement, que s'ilz auoient demeure  
 trois iours au four, & puis quand ilz ser  
 bien cuitz, vous feres d'vne eane qui  
 suyt, & les y tremperes dedans: & po  
 que la terre cuitte nouvellement be  
 celle eane que prendra gardera son oc  
 inrinsequement: & toutesfoys que  
 voudres nettoyer les dentz, cecy leur  
 ra la roilleure, & la pourriture, & la pa  
 teur, & fera sentir bon toute la bouc  
 tout vn iour: & en continuant les rec  
 blanches comme yuoire, pour noires  
 elles soient: & seroit bon aussi qu'ilz

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

*ensuyt l'eau de senteurs pour arroser ser noz formes, ou petites formules qui sont comme suppositoires.*

## CHAP. XV.

Renes de hyris de Florence quatre onces, roses seiches incarnez vne once, de girofles vne once, de ciperi six drachmes, de canelle vne drachme, calami aromatici demy once, de lauande vne drachme, de mariolayne seiche trois drachmes, de corce d'orège deux drachmes, storacis vne once, d'ambre gris vne drachme, musc demye drachme: le tout soit bien pulverisé, & soit mis dens vne fiole de verre avecques de bonne eaue rose, & d'eaue de saphe, laquelle se fait de fleurs d'orange, limons, citrons tous pesle meslé: mais de d'orange de chescune de ces deux vne once de seize onces: & le laissez la dedens l'espace de quatre iours: & puis en prenez des vn verre qui soit plus que demy, puis que la verses dens le verre le brouillez fort en agitant la fiole: & puis quand vous en aures mis dens le verre ce que bon

bon vous semblera, vous y tremperes  
 dens voz formules par l'espace d'une  
 re, ou plus, ou moins, ainsi qu'il vous se-  
 blera: & faites que quand tremperont,  
 le verre soit bien couuert quil ne se fuce  
 & apres qu'ilz auront bien beuz, les do-  
 res le tout, ou la moytie, tout ainsi  
 bon vous semblera: & puis vous netto-  
 res les dentz: & apres pour lauer la ro-  
 leure que les formules auront fait, vi-  
 prendres le reste de l'eaue qui est dem-  
 ree dens la fiolle, ou le flasque, & la pe-  
 res par vne chauffe tout ainsi que lon-  
 se le vin Hippocratique par la pre-  
 fois exprimant fort le fond de la cha-  
 se, à fin, que toute lodeur soit coulee  
 l'eaue: & puis couleres l'eaue tant sou-  
 que vous cognoistres, iusques a ce que  
 soit claire: & de ceste eaue en pourres  
 en plusieurs sortes pour bones senteurs  
 pour le vifaige, ou pour les mains, ou  
 barbe, ou lauer la bouche.

*Et notes que de ceste eaue, mais qui  
 soit coullée bien subtilement, sen  
 un fard que dens trois iours une  
 brune uient blanche, non compr  
 une souueraine odeur qui rend à  
 te la personne.*      **CHAP. XVI**

**P**renes de ceruse lauee par plusieurs foys en eue rose iij. ʒ. & la feres au marbre du peintre fort broyer, & en prendres vne once, & la dissouidres en six onces de ladite eue, & chaudement en laueres le visaige par le space d'vne heure: & puis lessuyeres avec vne esponge: & cela continueres quelques iours que vous verres le visaige changer de couleur, & acquerir vne naifue & naturelle beaulte, sans que lon cognoisse rien a la face sinon vne libiliation de peau. Et la pouldre qui est demeurée au fond de la chausse la ou il a coulé n'est pas a deictet: car nonobstant que l'eue rose & nasse en passant souuert nont pas du tout attiré la vertu de lodeur quil n'y en soit demeuré quelque peu: par quoy elle est bonne pour parfumer & en mettre en plusieurs vsaiges.

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

## C H A P. X V I I.

**E**T cestuy huille est de ceux que les Roys anciens. Barbares vsoient en

E

## 66 LA MANIERE DE FAIRE

leurs senteurs les plus exquises : que non- obstant les vertus quil a par le moyen de son odeur, si est ce qu'une seule goutte ou plus ou moins, mise dens la matrice de la femme sterile luy vient a escauser & adapter la matrice par telle façon, quelle indubitablemēt 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 voudra que vser tant seulement que pour son odeur, vne seule goutte mise ou à la femme aux temples, & à l'home a la barbe. il rendra vne senteur tant grande & tant exquisite, que seulement 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'une odeur incomparable, que vient a chasser tout air mauuais & estrange, & vient a reconcilier l'amour entre deux personaiges, moyennant la beuvande amoureuse qui sensuit apres : que les anciens tant Grecz, que Latins nommoient poculum amatorium ou philtrum : que quicunques laura fait faire, ne voudroit pour rien du monde quil fut a faire

DIVERS FARDEMENTS. 67

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

Sensuit la composition:

**P**Renés Ambre gris occidental douze onces, ou plus, ou moyns (ne vous estonnez 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, gyrosles 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 macéré, & 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 q est dedés soit basti sus vn fourneau fait expressement: quand le fourneau sera bien sec, mettres le recepoire ou matras qui soit bien luté avec argille bien batue. & puis mettes le feu au fourneau, & faites que soit bien petit feu commencement, en continuant: & quād

68. LA MANIERE DE FAIRE

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 equiuable à cest huylle, & quand le ra deuers la fin, faites asses bon feu: mais gardes quil ne brusle, nō point quil eusse pour cela estrange odeur, nenny: mais ce que demeurera au fond apres quil ne distillera plus, est dautant grāde 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 grands princes & seigneurs: & vers le milieu changez le receptaire se bon vous semble: ou si nō, en tireres vn huylle tout d'vne 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 de

ficat

ficace que l'huÿlle en odeurs, ou a parfumer gâtz, & a faire quelque parfum royal ne se peut trouuer senteur soit elle simple, ou composée semblable à ceste cy.

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

## CHAP. XVIII.

**L**A façon pour faire les beuandes amoureuses que communement les Grecz appelloient philtre, & les Latins poculū amatoriū: que quand vn personnage en auoit ieté d'vne bouche en l'autre, lon perissoit du mal d'amours, tant que le personnage qui longuement le tenoit. a la bouche, si ne le ietoit à certaine heure, il mouroit tout effrené, si ne iouissoit du personnage quil pretendoit: & fut premièrement inuentee par Medee: de semblable comme cestuy cy, en mourut le poete Lucretius. & ceste beuade 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 ietât de cecy meslé avec la saluë, & luy en mettât dens la bouche: cela tout soudain luy cause vn feu, non point feu febricitant n'ayant ne soif, ne chaud, mais le

cœur luy brulle d'accôplir l'effect amou-  
 reux, & non point en autre, sinon que à  
 luy ou celle qui luy dône le baiser, luy ie-  
 tant dans la bouche, & l'amour à ces deux  
 demeure tant loquemēt & inuiolable, que  
 l'vn & l'autre ne peut durer sans estre en-  
 ble: & si on venoit separer l'amour, tel a-  
 mour quelque fois par lors que la grande  
 feruētē amour estoit conuertie en fureur  
 lors l'on estoit constreint de faire l'Amu-  
 letum Veneris, que nous disons breu d'a-  
 mours, avec l'oyseau que nous disons can-  
 da tremula, qui n'apparoist que l'hyuer:  
 plusieurs qui vsoient de la sainte magie les  
 scauoient faire: comme fut Diotima celle  
 qui endotrina Socrates à l'occulte philoso-  
 phie & vfa au temps des sa ieunesse de ce-  
 ste beuande amoureuse, & en sa vieillesse  
 en voulant vfer aux ieunes les venoit plus-  
 tost à fasciner ou charmer: mais cestuy cy  
 qui s'ensuit tient vne manifeste vertu, à fai-  
 re l'attraction de son semblable qui con-  
 streint la femme ou pucelle de s'abandon-  
 ner, & gouster ce que par coniecture arti-  
 cielle elle vient à imaginer: mais garde-  
 d'en vfer en mauuaises fins, que ne le te-  
 nies guieres dans la bouche, que vous ne  
 l'emplies: car il vous pourroit preiudicier  
 mais il fault que vous le portes dans vne  
 bien

bien petite fiole de verre : & quand vous serez pres du perionnaige la ou vous le vouldres ietter mettes en lors en la bouche : & le luy iettes dedens en la baissant. Le poëte ( & la façon de la composition est comme il sensuit ) Lucretius à son quatrième liure demonstre en auoir vsé, disant :  
*Affligunt Amicle corpus iunguntq; saliuas  
 Oris, & inspirant prestantes detibus 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 aucuns ne trouueront bon que la recepte soit icy inserée, combien vrayement que encores par nully que l'on faiche 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 mention: mais pour ne sortir hors de noz limites, nous descrirons la plus principale façon qu'il se faisoit, que depuis l'inuention de Medee alla par toute Theffalie, ou les femmes en vsoient fort.

**P**Renés trois pommes de mandragore & les alles cuillir tout incōtinent que

verres le soleil leuer, & les chueloupes des  
 les feuilles de verbene, & dens la racine de  
 moli y herbe, & les laiffes iufques à l'ende  
 main matin à la ferene: & puis prendres  
 de lapidis magnetici de la partie ou elle re  
 fufe le fer, ou la façon se cognoift au qua  
 drant, le poix de six grains, qui foit pulueri  
 fé fus ie marbre le plus iubtilement qui se  
 pourra, l'arrosant quelque peu avec le suc  
 de la pomme de mandragore: puis pren  
 dres le sang de sept passereaulx masles sei  
 gnez par l'esle fenestre, d'ambre gris le  
 poix de 57. grains d'orge, musc le poix de  
 sept grains, le dedés de la meilleure canel  
 le qui se pourra trouuer le poix de 377.  
 grains d'orge, gyrosfle & lignum aloes fin  
 le poix de trois deniers, du pourpre pois  
 son de chascune branche vn oielet, qui  
 foit confit & condit en miel, macis le poix  
 de vingt vn grain, de calamus odoratus le  
 poix de cinq cents grains, de racine de ly  
 ris 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 font enuiron plus d'vne once: & le tout  
 foit mis ensemble & bien puluerisé, & ma  
 ceré dens vn mortier de marbre avec pe  
 sel de bois, & cuilli avec vne cuillere d'ar  
 gent

gent: & le mettres dans vn vaisseau de verre, & le feres bouillir sur le feu iusques qu'il seuiendra à la quantité du sucre fait comme syrop, ou iulet: & gardes sur tout qu'il ne soit feu de faulx: & apres qu'il aura cuit, exprimeres soigneusemēt le tout, & fort exprimé: & le mettres dans vn vaisseau d'or, ou d'argent, ou de verre: & quand en voudres vier, mettres en dans la bouche bien petit, comme seroit le poix de demy escu; & encōres que vous le auales, ne vous peult endaumaiger. en rien: pour veu que si vous ne trouues le personaige pour le traicter, 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 cerveau, & cause vne fureur qui s'appelle effrenec amour: & a d'autres vertus grandes pour resiouyr la personne: mais qu'il seut 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 la vertu la mandragore fait excitant la vertu de la semence genitale expulsive ostant l'apijrifus. Et notes si vn personaige marié ensemble que l'amour de tieulx fut froide, & y eut quelque diuorce ensemble

moyennant par le default de l'un ou d'  
 l'autre, mesmes de l'home: qui la plus gra  
 part est attainct de la imperfection que  
 femme n'a pas, en y adioustant des fec  
 l'huyle de lambre gris le poix de 31. gra  
 dissoulu en sang de colombe blanche  
 mixtioné avec vu peu de philtre amule  
 que vient a deschasser toute hayne & ra  
 cheur, pour veu qui ne feut à femme effre  
 nee & enragee: qui de sa nature est mali  
 gne, car cecy la pourroit pacifier par pe  
 de iours: mais à la fin elle seroit tousiours  
 enclinee à sa mauuaise malignité, mesme  
 quand elle est procedee de parentz mau  
 uais pleins d'occulte malice: & seroit bie  
 possible que quelques vns de l'estude de  
 philosophie Platonique qui voudront iu  
 ger cecy pour friuole: mais s'ilz auise  
 bien toutes les raisons trouueront cecy  
 estre eschappé & issu de l'eschole, & que  
 pleut au souuerain soleil, qui est la vray  
 lumiere de Dieu, que nul ne fut si hardi  
 de vouloir entreprendre a le faire, or me

que par contraincte matrimoniale:

car pour en vsfer d'amour frau

dulente & libidineuse

ce seroit mal vsfer

de son sça-

uoir.

*Pour faire une maniere de saouon muscat  
qui embliachit & adoucist les mains,  
& est d'une douce & souauue odeur,  
rendant les mains d'une parfaite blâ  
cheur & douces a manier.*

## CHAP. XX.

**P**renes de racines de gnimaulues, &  
les plumes sans les lauer : & faites les  
secher à l'vmbre : & seichés qu'elles soient  
faites en pouldre subtile : & en prenes le  
poix de iiii. onces, de amydon vne once, de  
farine de froument bien fine vne once,  
de pignons freiz six drachmes, amandes  
plumeez que l'huyllé en soit sorty : deux  
onces, de la grayne des oranges bien mon  
dees vne once & demye, de huylle de tar  
te & d'amandes douices de chascun deux  
onces, du musc demye drachme : le tout  
soit mis en pouldre subtile ce que se doit  
pulueriser, & en y mettant pour chascune  
once de pouldre demye once de hyris de  
Florence : & auoir demy liure d'autres ra  
cines de gnimaulues, & les maceter, & les  
mettre tremper dens de bonne eauue rose,  
ou eauuë : & faites qu'elles trempent  
de nuit entiere : & exprimeres fort les raci  
nes & l'eau : & de muscillaiges qui sortiront

en pasteres tout le reste : & faites quel  
 musc soit destrempé avec lesdites muscil  
 laiges : & en feres de balotes ou pomme  
 rondes, & les feres seicher: & quãd en vou  
 dres vsér, en aures vne à la main : & en  
 vous faisant ietter de l'eau'en froterres les  
 mains, & verres vne blancheur, & vos  
 mains adoulcies : & yci n'y entre point de  
 sauõ de Gayete, comme il font les autres  
 pource que apres quil ont rendu les mains  
 blanches, elles deuiennēt aspres & seiches  
 à cause que le sauon de Gayete est com  
 posé de forte lexiue, comme de chaulx de  
 cendres communes, de saticor, de quor  
 ont fait le verre, & cendres clauelles que  
 se font de tarte bruslé: & le vray sauon  
 Gayete ne se fait que de lexiue de chaulx  
 & de ce tarte bruslé, & calciné : par quoy  
 tout sauon encores qu'il soit fait de ces le  
 xiues, & huylle d'oliue : si est ce qu'il rend  
 aux mains grand' asperité: & la composi  
 tion de nostre sauon est douce & amya  
 ble : car il n'y entre chose que lenitiue :  
 encores que les mains soiēt les plus tiqu  
 & mechaniques, avec deux ou trois fois  
 les aura rendu tant douces & des  
 liees comme les mains d'une  
 damoysele de  
 dix ans.

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

## CHAP. XX.

**D** Prenez de sauon de Gayete, ou autre le plus blanc que pourrez demy liure, rasclés le avec vn couteau : puis quand il sera tout rasclé, prenez de hyris de Floren- mis en pouldre bien subtile deux onces demye, calami aromatici, sansucci de chascun six drachmes, de roses seiches demy once, de gyroffes demy once, coriandre non préparé ʒ. j. de lauende, de feuille laurier, de chascun vne drachme & demye, de storax calamitæ ʒ. iij. de tout soit faite pouldre subtile, & pasteur avec 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 souuerainemēt bonnes pour lauer la barbe: si voules que la face soit blanche, faites que en la pasteur y mettes d'huile d'amandes douces quelque peu cōme le poix d'vne once ou enuiron, & alors s'adoucira 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 : nonobstât que en plusieurs contrees ou l'huyllé est en grand requeste, le sauon ne se peult faire, car la principale matiere diceluy est l'huyllé, & les feces . & du sauon aussi se fait vne matiere, que les orfeures en default de bourrax en peuuent vsfer autât facilement comment de la mcilleure chryfocolle, que eux appellent bourrax : ou la description d'iceluy est inferee 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 : & sous ces bauars trompeurs & menteurs alchimistes qui ont laissé par escrit la façon pour faire le bourrax n'ont iamais scé quelle estoit la principale 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 croire: car la principale matiere du bourrax ce n'est autre chose que les lexiues, ou capitellum que nommēt mesieurs les abuseurs. Et aussi la matiere principale du sauon c'est la lexiue, ou celuy fait de solde, de quoy on fait le verre, & de tartre calcine, que lon dit cendres griuelles,

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

*pour faire Bourrax artificiel clayr come  
le sucre candi.* CHAP. XXI.

Prenez Renes de saumon dur de Gayette, ou au-  
tre deux ou trois liures, ou ce quil vous  
serra: & le mettes en pieces menues: &  
les mettes dens vn pot de terre tout  
net, & le faites boullir avec demy liure  
de beurre de vache: & quand vous verres  
quil sera presque bruslé, tournes y ietter  
du beurre quil flambera, & que le beurre  
se soit tout bruslé: & que le tout viendra com-  
me noyr: & apres que le tout sera bien  
bruslé, vous prendres cela, & le feres met-  
tre en pouldre subtile: & le dissouldres a-  
vec du lait de chieure, ou de vache: & quand  
il bien dissoult, le feres boullir audit lait  
trois ou quatre ebullitions: & puis le laisse  
un peu reposer: & osteres l'escume  
qui est par dessus, que nest autre chose que  
le lait: & la reste mettes dens vn pot de ter-  
re tout neuf: & y mettes dedens quelques  
petites brâches de roseau, ou de bois de sa-  
sse, à fin quil se cōdiffe come le sucre  
candi, & le laisseres vne nuit ou deux à la  
candelle, ou en quelque lieu bien froid: car si

le vêt de bise tire celle nuict que vous  
res mis, le trouueres tout condit cōme  
ce possible quil ne sera pas si blanc : m  
quand a l'operation, il faulta facilement  
tous metaux mesmes l'or & l'argent.

Et ne vous esbahiffes si chose tant  
comme est le sauon, est le principal f  
dement, & la principale maniere du bou  
rax : car moy mesmes auant que y a  
nir ay fait grande despense a le faire  
maintenant que i'ay trouué vne des m  
res pour le faire, est deuenü à vil pris,  
facheroit a prédre la peine a le vouloir  
re: & a tant lairrons de parler du bou  
& reuiendrons a pourfuyure le vray  
bellissement de la face.

*La forme pour faire un eau distil  
pour emblanchir & illustrer par  
tement la face. CHAP. XXI*

**C**este eau icy est de si grande vert  
que non seulement elle donne luit  
à la face, mais elle destruit les tasches  
couurissant d'vne naïue blancheur, l  
gaster ne tirer la peau, la subtiliāt & ad  
cissant, tenant sa blancheur vne long  
saison: & oste les lentilles, fait changer  
couleur aux couperosez, pallist la face  
ceux qui sont menacez de lepre, garde

pustules ne naissent à la face, fait le vi-  
 uage vieulx apparoitre ieune, conserue  
 le vuyr en sa parfaite blancheur & integri-  
 garde le poil au millieu du front ne nai-  
 re, or mis à femme maligne & malicieu-  
 car à celle le poil du front descend fort  
 : & les veines du front sont fort appa-  
 entes: à celles, la l'eau ne preserueroit pas  
 croistre le poil: mais quant à la blan-  
 eur seroit d'une grande efficace, & rend  
 effect si subite, qu'en peu de iours illu-  
 e la face comme cas miraculeux pour  
 moins farinant bien peu.

Renes ceruse Venitienne demy liure,  
 litharge d'argent du bon quatre on-  
 es, le tout mesles ensemble, & le faites  
 boullir avec du vin aigre blanc qu'il ne  
 guieres fort dens vne ponalle que la  
 quantité du vin aigre soit quatre liures &  
 tenye: & quand il aura bouilly iusques  
 ue de quatre parts vne demye soit con-  
 uance: & puis le osteres du feu, & le feres  
 tiller par le feltre: & quand il sera tout  
 tillé, prendres ladite distillation, & la  
 ttes dens vne fiole de verre: & aures  
 le rasclure de nacre, de porceleines petites  
 es blanches conquassees grossement, de  
 aucune le poix d'une once & demye, de  
 ourax fin & cristallin vne once, de fi-

gues verdes d'un figuier sauuaige le nombre de xij. que soient rompues avec le lait, de racine d'hyris fin de Florence bien puluerisé demye liure, de gersa serpentina faite en forme d'amydon quatre onces, de roses blanches recentes trois cents, six limons diuises en quatre parts, fleurs de lys quatre onces, succi semperuiux vne liure & demye, ceruse de Venise bien lavée en eau rose demy liure, fleurs de sebues demy liure : le tout soit distillé par alembic de verre: ou en deffaut d'alembic de verre soit mis dans vne fiole de verre: & puis mise dans vn rosaire de plomb: & puis distillée: & en separer quatre eues, 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 taches ou pannes du visaige: & vient a offusquer les caratheres, que on fait les morbilles de la face des premiers ans.

La premiere dissoulte avec vn peu de ceruse preparee, comme dessus est écrit, est souveraine pour emblanchir la face: & toute seule mise durant quatre iours continuel rend vne splendeur au visaige que la mere vient à ressembler la fille: & au continu on diroit que la mere est sœur de sa fille.

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 prendres de sal gemme le poix de demie once, d'eau rose six onces : & la feres boullir dens vn petit tupin de terre cinq ou six e-bullitions: & puis prendres vn peu de la tierce eau distillee, comme quatre ou cinq gouttes, de cest eau ou le sal gême a boullit trois gouttes tant du plus que du moins, & mesleres le tout ensemble dens la paume de la main: & avec le doigt le mesleres : & en mettres la ou il vous plaira : & verres en peu de iours les concautes des cicatrices se reunir, & plus n'apparoistre.

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

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

## CHAP. XXIII.

**C**ombien que sont esté plusieurs, qui  
l'ont mis par escrit, & luy ont attribué  
plusieurs vertus quil n'a pas: car mis à l'usage  
ce il fait vn peu le farineux: ce que ne faut  
que fard aucun aye: & i'ay plusieurs liures  
en la faculté de médecine tant anciens que  
modernes, tant Grecz, Latins que Barbares,  
tant que mon pouuoir s'est peu estendu:  
& de tous ceux qui ont escrit pour la  
decoration du uisaige, pour ne rien omettre  
ont escrit plusieurs choses: & presque  
chacun a laissé p' escrit le laiçt uirginal: mais  
à ce que ie voy, ilz n'en feirent iamais, &  
le fournier à tout son four ne sçait qu'il  
fait: & il ne parle que par ouyr dire: mais  
vraye façon d'iceluy est cōme il s'en fait  
encores q̄ quelquun qui ne se peut tenir  
mesdire dira que ce n'est pas grād cassiel  
cōfesse, toutesfois sera quelquun q̄ prendra  
plaisir de sçauoir au vray comme il se fait

**P**renes de litharge d'argent qui se  
bien subtilement puluerisé six onces

&c.

DIVERS FARDemens. 85

faites le boullir dens vne ponasse avec  
 un liure de vin aigre blanc le plus fort qui  
 pourra trouuer : & le feres boullir ius-  
 ques 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  
 verges : & ce qui distillera mettres dens  
 vne petite fiole de verre.

Et puis prendres de sel gemme, ou d'au-  
 tre sel le poix de demie once, & le feres  
 boullir avec demy liure d'aur rose iusques  
 que des six parts vne soit cōsumee : & puis  
 mettres ceste eau à part dens vne autre fi-  
 oile : & quand il vous plaira d'en vser pour  
 guérir 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 ensen-  
 semble, & puis l'appliqueres la ou bon vous  
 semblera.

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

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

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

CHAP. XXIIII.

**P**Renez des raments du bois dit fustet qui soit puluerisé subtilemēt vne liure, du rament ou raclure de buys demi liure, de regalisse recente quatre onces, d'escorce d'orange bien iaulne & seiche quatre onces, de racine de chelydonia, & de papauer cornutum de chacune quatre onces, des feuilles & fleur de glaucion ou guelde deux onces, du safran demie once, de paste de froment 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 prendre vne grãde olle ou pot  
de terre, & lay feres dix ou douze petits  
pertuys au cui : puis en apres prendre de  
cendres de ferment, & de cendres clauel-  
les autant d'vn comme d'autre, & les  
mettre dans quelque mortier grand de  
bois, ou autre tel, que bon vous semblera:  
les arrouferes de ceste decoction, en  
les pistant fort presque tout vn iour: faites  
qu'elles soient vn peu dures: & en pistant  
y mettre de la paille de seigle, & de  
poument le pistant incessamment, tant  
qu'ilz boient vne grande partie de la de  
coction: puis vous prendre lesdites cendres  
seches, & les mettre dans la dite olle ou  
pot de terre: & à chacun des pertuis dudit  
pot mettre vn espy de seigle, qui passe ou-  
vert: & feres vn lit premierement de paille,  
ensuyuant 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 decoction: puis  
mettre deuers le soir vn autre pot de ter-  
re pour receuoir la lexiue qui distillera par  
les pertuys le long des espys de seigle: &  
le matin en voudres vser, yres voir  
ce qui sera distillé, & le prendre, & avec  
une ponce en mettre au poil, en le lais-  
sant essuyer: & dans trois ou quatre iours  
les le poil aussi blond & roux comme

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

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

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

## CHAP. XXV.

**D**Renés de salpêtre deux liures, d'ail  
 vne liure, du vitriol vne liure, le tout  
 soit mis ensemble & distillé dans vne cor  
 nue de verre en ceste façon qui sensuit: na  
 tres la cornue ou les matieres seront et  
 de.

dedens, & la mettres des vn grad vas de terre cōme seroit vne olle: & mettres la cornue dedens, & la couvrires toute de cēdres, 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 avec aulbins d'œufs & chaux viue, & argille quil ne puisse respirer aucunement. Et quand il sera sec, que sera au bout de trois iours, vous mettres le feu au commencement quil soit petit, puis apres qu'il soit fort gros, tant que le tout soit distillé: & quand tout sera distillé, vous ouvrires le matras, & aures d'vne eau quil vo<sup>us</sup> semblera auis que soit cōme eau for: & à la verité la differēce est biē petite: car ceste eaue icy dissoult les metaulx, & fait separation de l'or & de l'argēt, mais nous n'en auons besoing de rien: mais pour demonstrier qu'elle vient a teindre les cheveux, non point les brullant, si quelquun le vouloit dire, mais les rendant de vraye couleur doree, administree cōme sensuit.

Pour administrer ladite eaue.

Après 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 froterres fort le poil: & faites que ne touche la chair: car pour vray il la brusletoit: & 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'un fil d'or: & le poil demourera en son entier.

Item si en quelque lieu du corps quelque partie que ce feut y auoit quelque tache naturelle, ou non naturelle, encores qu'elle feut apportee du vêtre de la mere, en y mettant un peu de ladite eue, & puis soudainement frottant sans luy donner l'oyfir de posseder, elle la osterá sans mal ne douleur de ce monde, pour veu que ce soit vne tache, ou macule exigue, car á grande tache ne le scauroit faire sans donner douleur. Aussi il faut noter que le personnage qui voudra vser contre les macules du viláige de ceste eue, ne faut pas que sorte de la chábtre de quelques iours, pour cause que auant qu'elle face tomber la macule, lentille, ou tache, elle fait deuenir le lieu tout iaulne comme safran: & par eue du monde, ny par saun ne se peut oster, iusques á ce que au bout de quelques

quelques iours la ou l'eau a touché, se vient o-  
 uer vne petite peau superficielle d'elle  
 mesmes: & au dessoubz est vne peau tou-  
 neufue subtile, & desliee: parquoy qui  
 voudroit vser autrement de ceste eau  
 sans au prealable auoir bien leu nostre re-  
 cepte, pourroit preiudicier, & la cōme 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'o-  
 re, pour cause que à l'eau fort qu'ilz font  
 y veulēt point de vitriol, pour cause que  
 si l'or y auoit de quelque merail estran-  
 gere, le vient a incinerer & consumer, que  
 puis apres ny treuent leur poix: donques  
 si vous vouldes que le poil deuienne de couleur  
 que vous demandes, pourres administrer l'eau  
 tout ainsi qu'elle est descrite, & en vser a-  
 vec 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 as-  
 surance & de vraye fidelité: la presente  
 au d'ens vn iour a bien rédu le poil blōd,  
 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 euitter les calumnies d'aucuns: mais  
 si vous vouldes vser tant de cecy, que du tout cō-  
 me

me il est redigé par memoire , trouueres les effectz & operations auoir fans faille de rien cōme 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'une grand princesse, par moyen de sa tresillustre magnificence luy satisfaisant ay compilé 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 tresouueraine & tresutile composition, pour la sante du corps humain, laquelle est de grande uertu & d'efficace.*      C H A P. X X V I.

**E**T 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'une 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 dyametrale-  
 ment de tous poinctz : tout ainsi la fumee  
 qui est matiere chaude & humide, si est ce  
 que de premier instant se conuertist en  
 luy fuligineuse, que est froide & seiche  
 de la nature de la terre. Ainsi ceste compo-  
 sition vient resieunir le personaige qui  
 en vse: s'il est personaige triste ou melan-  
 cholique le red ioyeux, aleigre: s'il est ho-  
 me timide, le rend audacieux, s'il est taci-  
 urne le rend affable, par le changement  
 des qualites, s'il est home maling, le rend  
 doux & lenitif, le commuant comme de  
 cage de trente ans: s'il commence que le  
 poil de la barbe luy vienne gris, retarde  
 la viellese de beaucoup, garde de la cou-  
 leur nō mye les ans, mais resiouit le cœur  
 & toute la personne tant entierement, que  
 le iour quil en a prins, son estomach ren-  
 dra vne odeur, se sentira tant content, sans  
 chauffer nature, sans nullemēt 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  
 nulcunement: il conserue les quatre hu-  
 meurs en telle symmetrie & proportion,  
 que

que si l'home nauoit en natiuité, il ne pourroit auoir de finemét : mais celuy qui n'aura appris de naistre auſi n'aura appris de mourir : 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 uie que ſa vie ſe vient a eſtendre a la vie des anciens barbares : car celuy qui eſt prepare a tomber en phthiſis ſoit il à la premiere conde, ou bien tierce eſpece , fouyt & eſchappe le danger, preſerue en temps de ſilence ne enconrir le mal : & celuy qui eſt frappé , mais quil ſoit dens dix heures il eſſeure d'en eſchapper : pour veu auſi que ſubitement quil change d'air trois lieux pour le moins loing deſpeſtiferes, lors ſeure ſeure ſans faillir qu'il eſchappera : & ne pourra preiudice à nul que ſoit, ne dangier d'euen, ſes vertus ſont dignes de comédation.

Et auſes le fait de la composition fait que ſoit comme il eſt mis par eſcrit : car il n'y a rien quil ne ſoit poſſible de faire.

S'enſuiyt la composition.

**R** Ecipe pul. dyamuſci dulcis , pul. de marg. frig. pul. de gemmis. pul. de corali magiſtralis, foliorum auri minuti inciſi numero 150. lapidis lazuly loti en eſſeures & preparati pulueriſe bien ſubtilen.

qu'il ne soit pas de ceux que les apothicaires ont: car cela ne vault rien, mais de ceux que portent les lapidaires, ou les orures: & en prédres le poix de quatre dragmes, si tant en pouues trouuer, quinque fragmentorum margaritarum Añ. ʒ. j. rasuræ eboris ʒ. iij. rasuræ vnicornis ʒ. j. sis de corde cerui numero ij, ligni aloës, anterioris cinamomi Añ. ʒ. semis, conseruæ rosarum, buglossæ & violarū Añ. ʒ. j. iucis cōditæ numero vj, corticis citri conditi cum saccharo & optimè macerati ʒ. iij. zéziberis conditi ʒ. vj. carniū myranolanorum, emblicorum conditorum ʒ. iij. aranciæ conditæ, lactucæ conditæ, cucurbitæ conditæ Añ. ʒ. j. auri subtilissimè menati, & du plus fin or de ducat qui se pourra trouuer le poix de quatre ducas, ambre occidental ʒ. semis, musci ʒ. ij. Les poudres soient mises ensemble, & les conserues & confitures soient pislees en vn mortier de marbre avec les allées d'or: & l'or limé: & le tout soit fort battu ensemble.

En apres prenes de fine soye blanche, qui n'aye esté en besongne le poix six onces, & les feres bouillir avec deux pintes de fraissel qui est la pouiz de la laine de l'escarlate, de suc de pommes  
bien

bien redolentes, & de l'eau rose, & de cardon benoit, de chacun demy liure, de sucre fin six onces: feres ladicte foye bouillir avec le fraissel, les eaues & le suc iusques que cognoistres qu'il deviendra toute rouge: & notes que quand la foye bouillira ne fault pas que le sucre y soit: mais quand la foye aura bien bouilli avec 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 sucre susdit, & le feres bouillir comme syrop: puis quand il sera pres de cuict, jetteres dedens deux onces de bonne maluesie, 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 conferves, 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 vn once fort puluerisé: & mesleres ensemble tout le dernier, lors quand le tout sera bien meslé, mettres les feuilles d'or tout le dernier.

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

*En suit la maniere cōme il faut user de la susdite cōposition, qui est egale en uertu & efficace à l'or potable, & la uertu d'icelle. CHAP. XXVII.*

**S**il'on en prend tous les matins le poix d'vne drachme destrempé avec vn peu de bon vin, ou de maluaie le matin une heure & demie deuant disner, preserue le personnaige de tomber en inconueniens de maladie, conforte le cœur, l'estomach, & le cerueau, guerit du mal epileptique à ceux qui n'ont encores vingtcinq ans, resieunit l'home, retarde la viellese, 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 chapō, 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 avec eaue de buglos donne telle force & vigueur au malade,

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

Aussi si quelque dame ne peut auoir enfantz, cecy adapte la matrice par telle façon que les deux semences spermaticques conglobées les retient dedens les receptacles d'icelle, les adaptât à vraye generation : quand messieurs les docteurs de la faculté de médecine auiseront de point en point la composition, ne luy attribueront que plus de louenge.

Item si vn personaige 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 tous gens: nonobstant que tous humains sont humains : mais qui voudra preseruer sa vie a viure longuemēt, & en sante, & ioye quil la face faire : mais sur tout auises que tout y soit, ne vous fies pas à tous apostrophes charnes, que vous promes, que pour ce quil en ya de bon, quil en ya cent & mille qui sont meschants, ou les vns sont pour ce quil n'ont dequoy la faire : les autres sont riches & puissants, mais il sont auares & corrompus, que pour paour de n'estre par à leur gre, ny mettrôt la moytie, ny po-

de le tiers du contenu de la recepte: les autres sont ignorants, qui rien ne sçauent, ne veulent sçauoir: qui est vn melchant vice. A vn home de tel estat: les autres sont sales, & mal netz, qui font ce quilz font deshonestement. Je ne dis point qu'il ny en ayt qui ont le tout: ilz ont de quoy: ilz ont bonne conscience: ilz ont le sçauoir, mais ilz sont negligentz & commandent de le faire à quelques vns qui le font mal. Je 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 vuy tout le royaume de France, au moins la plus grād part, & ay hanté & cogneu plusieurs apotichaires, mais i'ay veu faire de choses tant enormes, que ne pense que en toutes les arts manuelles mecha- niques 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 tes- moing oculaire ie puis affirmer, le papier seroit asses suffisant de le mettre par crit: nō que ie veuille taxer personne de ce monde, ia au souverain Soleil ne plaise de faire participant de sa immense splendeur: mais en voiant le monde pour apprendre & cognoistre les qualites, com-

plexions & nations des gens, & voir la clémence & 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 exerceât la faculte de medicine, ou gist sa principale profession, ay cogneu tant d'abus, & en tât de diuerses citez, que pour ne offencer les oreilles des vns & des autres ie changeray de propos: cōme a fait Lucius in Encomio Demosthenis, de ceulx qui alla peindre le cheual qui 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 n'est pas si souuent quil est iour: car cas aduenāt que quelque medicin arriue a la boutique d'un pharmacopolle, & pour satisfaire a quelque malade il voudra voir faire les medicines, & les peser comme il est bien raison, mesmes quand on cognoist vn apothicaire ignorant: & lors l'apothicaire, possible fera quelque ignorant idiot, fol, glorieux, & temeraire, outre cuydē, ou esuerre, phantastique, car tout par tout en y a de bons & de mauuais, dira a ce ieusne medecin, & quoy me voules vous icy cōteroler?

pèfes vous qu' on ne soit pas home de bien :  
 Je veux bien q̄ vous sçachies, que ie le ferai  
 beaucoup mieulx que vous ne le scauries  
 ordōner: parquoy mesles vous de faire vo-  
 stre estat: & ne vous empeschés pas de noz  
 drogues : car ie feray mieulx cela que vous  
 ne le sçauries entendre: & mille autres pro-  
 pos 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 biē, qui en-  
 tendēt tresbien leur art, & que la faisoient  
 puis: & au lieu ou ie feusse iamais que l'art  
 de la medicine feusse mal administree c'e-  
 toit a Marseille , or mis deux ou trois: &  
 il n'estoient messieurs les docteurs en me-  
 decine qu'ilz y sont gens de biē, & sçauans  
 seroit plus mal : mais messire Loys Serre  
 home sçauant & docte, & en presaignes 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 li-  
 vre seroit par trop enorme, dōnant toutes-  
 fois la palme ( sans que les autres gens de  
 bien en soient participant ) tant de sa cité  
 de d'ailleurs à Ioseph Turel Mercurin de  
 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 depuis en la ont changé de faire, neeny 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, & laisserons ce propos qui ne sert que de animer le cœur des malins, qui vsent souuent la tucadanea, qlz facēt q̄ leur ame ne soit blesee.

I'ay voulu faire cecy non pour autre moyen fors q̄ pour dōner a cognoistre a celui qui voudra que la cōpositiō luy soit propre pour l'auiser, à fin quelle soit parachuee de point en point, à fin que puis apres son entente ne soit frustree de ce qui pretend quant a leffect de la presente mixture: car elle a biē telle vertu pour penetrer aux interieures parties du cœur pour le courir, mesmes aux defaillāces de l'ame. prise medicalement est la vie humaine.

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

CHAP. XXVIII.

**P**our faire les cheueux noirs de la tete ou de la barbe teinture prompte que dure lōguemēt, que en vsoit Medee quand on luy attribuoit quelle faisoit deuenir  
vieu

vieux ieufnes en le recuisant, & cefloit par ce moyē, dont apres en vfa Gordianus Empereur le plus vieulx, qui feut filz de Metius Marullus, qui feut apres I E S V S christ deux cents trentequatre ans, qui eftant de foixante trois ans apparoiſſoit ieufne par le moyen de la teinēture du poil, que luy faifoit fon cubiculaire ou valet de chambre, d'ou ſenſuit la deſcription.

**P**Renés alun de roche ij. ʒ. du ſuc d'une herbe dite glaſtum ou glaucion (de laquelle ceux de la reguez-pres de Thouſoulé font le paſtel) le poix de vne liure: du ſuc deſorce de noix demi liure, que ſoient recentes, de nucis cipreſſi, & folia lentifci, que nous appellons lentifcle, de galles de cheſne torrefiées de chacū demy once & deux drachmes: premierement ſoit bouilly l'alun en vin aigre avecques le ſuc de glaucion, juſques a demy: puis prendres de ceſte decoction, & toute chaude en laueſtes la barbe, ou le poil de la teſte, touchāt le moins du monde le cuyr, pource qu'il le prendroit noir.

Et apres que aures laué de ceſte premiere eau, vous feres bouillir les galles, les noix de cipres bien pulueriſiées, & le lentifcle avecques le demeurant, & tourneres lauer la barbe quelle viendra noire d'une

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 longue-  
ment au poil soit a la teste, ou a la barbe,  
ayes tousiours vne espōge que soit mouil-  
lee en suc d'escorce de noix, ou soit distre-  
pé quelque petit d'alun: car cela fait impri-  
mer la couleur au poil: pour veu que le  
poil soit auparauant bien laué & nestoyé  
d'vn sauon, comme il sensuit: Encores ce  
dit sauon desengressé & ennoircit le poil.

*Pour faire sauon noir qui ennoircit la  
barbe & subitement.*

CHAP. XXIX.

**P**Renés 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 com-  
mencera 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

façon, quand la flamme si est prinse, & le  
 getteres dessus de marbre froid: & en le  
 voltant luy mettres dedès lesdites fuyes: &  
 puis quand il sera refroidi, vous le prendrez  
 & le mettres en pouldre, & le pasterez avec  
 de suc d'escorce de noix recentes, y adiou-  
 stât vn peu de ceste fuligo de poix rhesine,  
 & en feres de petites ballotes telles que bõ  
 vous semblera: & quand vouldres en vsfer,  
 prendrez de noix de cipres, & les faites bouil-  
 lir avec d'eau, & vn peu de vinaigre, & de  
 ceste decoction laueres la barbe ou le poil:  
 & puis incessammēt avec ces ballotes de sa-  
 çon 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 Corin-  
 the la copie de sa piece de nuit: mais ce-  
 lon obstant elle le reconneut non point au  
 poil, mais a la face ridee, comme nous a lais-  
 se par escrit D. Ausone: & depuis en auons  
 veu, & en faisons vsfer tous les iours que lon  
 croit que c'est Thiresias, qui a changé de  
 sexe & de sexe: mais si vous ne le sçaués

bien administrer comme il est escrit, que en lieu de faire saouon vous feres de bou rax: parquoy donnez vous garde de ne guieres brusler, que vous ne soyés frustré 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 vaudra pas moins, mais qu'il ne se diminue par trop qu'il n'eut faute d'humidité vinctueuse, que cella defaillant, ne seroit plus saouon: & en deux ou trois foys, & de la premiere mesmes le poil chagera de couleur laquelle il gardera long tēps. Aussi il faut noter, que pour occasion que le susdit saouon apres qu'il a ennoircy le poil, le rende vn peu aspre: parquoy prendres vn peu de cest huylle qui sensuit, qui adoulcira le poil, & le rendra encores plus noir que parauant.

*Pour faire un huylle qui est de couleur noire, qui fait uenir le poil noir comme uray geiet, qui demeurera long tēps, qui rendra une couleur de merce comme la couleur d'un corbeau, mais il ne faut point saouonner la beste, ne le poil pour lors: mais tant seulement*

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

## CHAP. XXX.

**P**renes de fumee de poix, & de fumee de poix rayfine, de celle que les Imprimeurs donnent la couleur à leur encre, de chacune demy liure, ou plus ou moins, de rapidis gagatis, que nous difons iayer, ou geet, de quoy on fait des patinoftres vne liure, ou plus ou moins, de ladan dix onces: le ladanum & le iayer soit bien puluerisé enfemble, & soit distillé dens vn alembic de verre à gros feu: car tant plus gros feu on y fera, tant mieulx il prédra sa couleur noire, & adapteres le receptoire: sil est assez long, il ne le faut pas luter, car pour cela 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 fioille de verre.

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

Il faut prendre dudit huylle quelque peu, côme le poix d'vne once ou environ, & 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 dyne drachme: & fere  
fondre & liquefier l'ambre gris ou noir  
avec l'huylle a petit feu sus vne eschaufete  
re, tant que le tout soit liquefié, & le laisse  
res refroidir, & y mettres si bon vous sem  
ble vn peu de musc puluerisé non pour au  
tre moyen fors pour oster la violence de  
l'odeur de l'huylle.

Et quand vous vouldres vser dudit huy  
le, en mettres à vn peigne fait 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 pe  
netre plus tost & plus facilement, vous au  
res vne eschaufete que chaufferes le pe  
gne & l'huylle toutesfoys & quantes  
vous peigneres: & cela faisant en deux  
trois foys vostre barbe deuiendra de  
couleur d'vn corbeau, encor que fut blan  
che ou grisé: & apres quand vous cogne  
stres que la barbe aura changé couleur  
lors la peigneres souuent avec le peigne  
de plomb sans le oindre, qui luyra à me  
meilles d'vne couleur de moree.

*Pour faire l'huylle que Medea faisoit,  
quel se uenoit si subitemēt inprimē  
que en touchant le poil, incontinē*

changeoit en un instant de couleur  
deuenant noire : & de cecy en uſoit  
Iulia la fille d'Augustus Cesar 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 occa  
ſion de la teinture du poil uint d'A  
ſie a Rome. - СНАР. XXXI.

**R** Ecipe aſpalti Babylonici, ladani, pi  
cis pini nigrae, atramenti ſepia, de  
ſingulis pondus ꝯ. xij. litodæmonis in pul  
uerem ſubtiliſſimum redactæ ꝯ. xxj. fuli  
nis rheſinæ ꝯ. iij. roris cyriaci vel cyre  
nici, que eſt la manne quand on diſtille  
benioin ꝯ. ſemis, olei decocti in lithar  
go impetuoſe ꝯ. iij. le tout ſoit meſlé  
semble, & fait en mode d'une paſte : &  
mis dans vne cornue pour faire diſtil  
au commencement à feu qui ſoit affez  
petueux, & vers la fin que il ny aye  
nt faute de feu, à fin que tout ce qui ſe  
dans la cornue diſtille ſans y faire que  
un peu de reſidence : & de l'huylle qui  
illera le receuoir, & en huylle vn peu  
deuil : & verres ſubitement de Neſtor  
deue

deuenir Archilochus d'un eage parfait, & en estat de consistance : il est bien vray, que l'huyle est d'une terrible & forte odeur, & est plus penetratif à la teinture du poil qu'il n'est 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 direz qu'il ne sera pas gris : mais son nom est tel : car il s'en treuve bien souuent qui est de couleur noire, & non obstant il est souverainement 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 non guiere distant de la ville, come six ou sept lieues pres du riuage de la grand mer Oceane, monte & descend trois foys en vingt quatre heures, que les vndes de la mer jettent l'ambre gris pres du riuage, que souuent les paisans en apportent de pieces a vendre, ou moymesme ay veu souuent des paisans en porter, & le vendre, ou vne fois l'an mil cinq cents trenteneuf estant en boutique d'un apotichaire nommé Leonard Bandon homme riche, il vint un paisan qui en apportoit deux pieces de soubs

eschant mantil noir : & entre les autres  
 Boies ie auis qu'il en y auoit vne piece  
 de poix de trois onces quelque peu moins,  
 qui me resembloit proprement que feussent  
 d'ordinaire de quelque animal marin, &  
 me sembloit proprement fait tout rond &  
 estu en estron de chien : i'estois la avec  
 Iuanes Tarraga, Carolus Seninus, Iean  
 de Melles aduocat, que en auisant si c'estoit  
 du sperme de balene, comme le Pande  
 rarius afferme, ou fungus : lors ce paisan  
 estoit d'un lieu nommé Castillon nous  
 armoit que c'estoit la posteme d'un poif  
 marin, que incontinent apres le solsti  
 uyal, que est en Decembre, que au  
 es du riuage de la mer les vndes chas  
 ent hors de l'eau ceste aposteme (ou soit  
 ce soit, ou plus tost gresse, car il se fond  
 au feu) & incontinent quil est sus terre, le  
 renard le sent d'une lieue, ou plus, & vient  
 arant tant qu'il le treuve, & l'englotist,  
 puis sen va tout courant : & ne fait que  
 courir & entrer dens son corps : & le iette  
 derriere : & l'ont nommé de telle for  
 me d'ambre gris, ambre renardé, & ne se  
 vend pas tant comme celuy que le renard  
 pas touché : mais il est de couleur plus  
 blanche, & est plus legier : & quoy que l'on  
 dit, il n'est guieres different en vertu, en  
 odeur

odeur, & en efficace que celuy qui est de 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'huylle, fauluy 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'huylle noir: & la composition n'est pour toutes gens, mais tant seulement est pour les personnaiges royaulx, & heroiques. Ne point que ie veuille asserer quil ne feut autre si bon pour vn autre personnaige: & autre fois a este deffendu d'en vser aux hommes, pource que moyénât la teincture de poil tant de la teste, que de la barbe, la simple veue venoit a deceuoir les ieunes filles, qui pensoient souuent auoir prins Paris, qui auoient espousé Priam: mais au present, ny iamais, comme ie pense, cela fut iamais deffendu, ni obserué: mais Erasistratus loue grandement le medecin, qui par son industrie au moins s'il ne peut chasser la viellesse acceleree, comme ta industrieusement les ans par trop noblesse, quil en aquier loz, hōneur, gloire & loyge, & memoire perpetuelle par clarific

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 s'imprime dans le  
poil le imbibant de sa couleur, sans faire  
comme font les infecteurs ou teincturiers  
de la yne: car ilz ne peuuent dōner couleur  
au drap qui est de mesmes matiere que le  
poil, sans auparauāt faire boullir le blāc en  
alun, et pastel avec fortes lexiues: & boullir  
longuement: mais nostre huylle pour cau  
se de son vnctuosité & noirceur vient a pe  
netrer 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 ver  
tu qu'il a: si est ce quil en a vne autre tou  
chant a deux maladies, pour veu que l'ama  
re gris ny soit point: c'est assauoir pour su  
bitement exciter vn personaige qui seroit  
tombé du mal epileptique, que tant seule  
ment luy en mettant vne goutte dans les  
yeux, subitement il s'eueillera: & si l'on  
le trouuoit quand il veut tomber, garde  
roit quil ne tomberoit point par ceste fois.  
Aussi a plus grande vertu pour la suffo  
cation de la matrice: car si vne femme e  
st tombée 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 vfa 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 sera meilleur de l'auoir celé que le manifester: & si nostre institurió feut propre, l'eussions declairé, si non le tout, en partie: & quand a ce que ie voy les escrits, aucuns qui semble quilz en ont vsé, quant aux prefaiges du temps futur semble a uoir Pithagoras en auoir vsé, quand on luy presenta dans vn verre d'eau d'vn puis le tremblement de terre aduenit: par cest huille Berossus aussi prefaigea treblement de terre, qu'il vint au iour prefix, ou luy feut présentée vne statue de bronze avec la langue de fer: parquoy ie mettray, non que ie sçache du tout la vertu d'iceluy: mais pour ne transgresser nostre matiere, i'en lairrai le iugement des plus sçauanz: reste qu'il est beaucoup meilleur d'auoir obmis d'y mettre plusieurs fielz d'aucuns poissons, ne tant seulement pour le scandale: quil s'

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, ſi non que poſſible quelque propriété occulte ou manifeſte par leur euident effect pourroit transformer le poil, ou le faire paroïr tel: & ne ſeur auſſi quil ya quelques ſiels marins preſques a moy & a pluſieurs incogneuz: à Pline non métiōnés, à Aelianus incogneuz, à Ariſtore 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. ambigüe ſeruiroient peu d'auantaige que nous auons experimēté, ſans les ſielz: or mis que l'encre que les ſeiches & le pourpre rendent les y auons miſes, que auons trouué yn effect admirable & merueilleux.

Et ie auſerois dubitatiuement croire, 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 d'auſſeurs 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 peuent entēdre tant pour la difficulté du sçauoir, que pour l'ignorance des lettres mathematiques: comme est l'astronomie, & la cognoissance de l'astrologie, q̄. maintenant commence quelque peu a soy releuer, que tant de temps a demeuré a mespris, que moyēnant le sçauoir d'icelle l'on venoit facilement à ceste occulte philosophie: & suis esté esmerueillé, pourquoy les anciens de Thessalie venoient plustost à mettre les fielz, & yeux, & graisse des poissons marins, que d'autre animaux terrestres: vray est que la hyene, cynocephale, & crocodile, & hippopotame, & autres plusieurs venoient en vs: & quand ilz voloient faire apparoir quelque permutation par sifflement d'oreilles: & apparoir vne speciosité, l'ouye estoit la principale: & en plusieurs de noz receptes pour le visage n'auions mis: mais auons cogneu manifestement quelle tiroit la peau nonobstant qu'elle rendoit la face d'une couleur naturelle tant naïfvement blanche, que encores que l'on s'approchast pres de la face, à peine pourroit on discerner, ne donner iugement vray, si le personaige qui en auoit, de quel eage il estoit: car la couleur estoit toute semblable à la

peau

peau & cuyr d'une ieufne fille de quinze ans: vray est que le vifage luy tiroit un peu le moins du mode: mais au demeurant apparoiſſoit une tant admirable beaute, que s'il ne feut ce crime, seroit pour estre nombre entre tous les plus souverains fardz, ou mixtions qui se puissent faire, pour donner & amplifier la venuſtete d'un personnage, par le moyen de l'accouſtrent: nonobstant que aux efficaces grandes & splendeur que j'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 prifera plus que autre que ce soit.

*Pour accouſtrer le nacre profopopeye, qui est nombree entre les compositions d'honneur & magnificence, pour embellir & emblanchir la face, la illustrant d'une couleur blanche & naturelle: qui maintiendra le personnage longuement en forme d'adolescence.* CHAP. XXXII.

**P**renes fragmentz de nacre quatre onces, pour celeines petites blanches deux onces, perles menues demy once, talk four

tu en eau d'alun confome, & laue, puis

risé, & seiché selon la doctrine sequente le  
 poix de six drachmes, argent moulu en  
 coquille trente grains : le tout soit mes-  
 lé ensemble, & puluerité subtilement, &  
 broyé sus le marbre par vne longue sai-  
 son, iusques à ce que le tout deuienne en  
 pouldre tant subtile, que manice entre les  
 doigtz n'apparoisse aucune chose d'aspe-  
 rité, comme fine farine de froment: & des-  
 tremperes le tout dens de suc de lymons  
 tout recentemente extrait : & le mettres  
 des 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'es-  
 pace de neuf iours, ou dens les graignons  
 des oliues, apres que l'huyile est extrait  
 mais pource que par tout ne se treuent  
 les graignons des oliues, mais qu'il soit en  
 quelque fumier bien chaud : & quand il  
 aura paracheué ses neuf iours, vous l'oste-  
 res du fumier, & le feres boullir sus des  
 charbons à petit feu, iusques à ce que des  
 six parts vne en soit consumée: & puis l'o-  
 steres du feu, & le feres vn peu reposer  
 comme l'espace de la moytie d'vn iour  
 & puis osteres ceste premiere decoction  
 & la garderés (car elle oste les dettres, les  
 lentilles, & les pannes du visaige) puis pre-  
 dre

res ceruse de Venise le poix de quatre on-  
 ces, eau rose, eau de plantain, & de nerte, de  
 chacune demy liure, & feres boullir dans  
 une fiole de verre, iusques à vn tiers, &  
 verser l'eau, & y en mettres d'autre: & la  
 feres boullir comme la premiere foys:  
 mais faut qu'elle bouille iusques à la moy-  
 tie, & puis la laisser reposer, par tout vn  
 iour: puis mettres le tout dans vne terrine  
 de terre enuernissée, se entend seulement  
 de la ceruse: & quand verres qu'elle sera  
 bien seiche, qu'elle aura beu & desséchée  
 toute l'eau, vous prendres ladite ceruse,  
 qui est seiche, & la mesleres avec la nacre,  
 & autres matieres qui sont ensemble, que  
 tout que soit le tout sec: & le feres encores  
 mettre sus le marbre, & mettre en poul-  
 dre bien subtile, & la pasteres avec eau de  
 iour de lys, de nenuphar, & de roses blan-  
 ches, & le destremperes avec lesdites ea-  
 ux, & le feres boullir iusques à la moy-  
 tie, & puis le feres reposer: & si en voules  
 user, tenes en quelque peu dans vne fiole:  
 & en mouilleres vn petit drapeau tout  
 de par toute la face, mesmes la ou il  
 vous plaira de en mettre: & verres vne fa-  
 ce illustree, que feut elle vielle, apparostrera  
 une parfaite blancheur.

Aussi si en voules user avec vn peu de

vin blanc passé par la bouche par l'espace d'un quart d'heure, & en destremper de ce la qui est au fond, qui sera sec, verres vn visage tant naïvement blanc, que pour approcher que lon face, lon ne iugeroit que vne blancheur naturelle. D'auantage si vous voules que avec la blancheur qu'il le rende vne splendeur comme Diane, ou la Lune, ou le ciel purifié & tranquille, en la decoction mettes vne once de mastic blanc & puluerisé, pource qu'il ne se peut mesler en bouillant avec 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 apparoit vn naturel visage blanc.

*Vne souveraine nocturne application pour oster les lentilles du uisaige les courāt & destruisant, que dens vne nuit sont toutes esuanouies sans iamais plus apparoir, sinon que lon seisse sa perpetuelle demeurance au soleil, & annichilant les tasches, & esuanoisant manifestement les panes.*

CHAP. XXXIII.

**R** Ecipe radic. cucumeris siluatici, radic. cum liij, brionix, asphodili, radic. iarry

DIVERS PARDIEMENS. 122

arry, radic. alpeflera cum corymbis re-  
 centibus, bourracis nostræ descriptionis, of-  
 fimum daetylorum, amygdalarum amara-  
 rum, nucleorum persicorum Añ. 3.vj. co-  
 rali albi, farinæ fabarum, farinæ lupinorū,  
 cristalli, ofsis sepia, axungie vitri, salis gem-  
 mæ, vitis arboreæ, gipsi, marmoris albissi-  
 mi, sarcocollæ granorum iuniperi Añ. 3. j.  
 cerusæ 3. semis, soit faite pouldre subtile  
 tant que faire se pourra de mynoiaulx : &  
 du reste qu'il soit aussi tresbien puluerisé:  
 & soit malaxé & pasté fort avec 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 quād vous en vouldres vsfer, vous pren-  
 dres vne de ces pilules, & la mettres dessus  
 quelque piece de marbre: & la dissouldres  
 avec de quelque beau miel, tant que soit  
 comme vn liniment: & lors quand vous  
 yres coucher au liēt la nuit vous en oin-  
 dres la face tout chaud. Et le matin quand  
 vous leueres, vous feres cuyre des febues  
 qui soient sans l'escorce bien netes, & rom-  
 pues ou froysees: & les feres boullir en  
 l'eau, iusques a demy: & de ceste eau toute  
 tiede vous laueres le visage, & lessuye-  
 res avec vne esponge mouillee en vin  
 blanc, & en eau rose passes par la bouche

ou pour cause que ne luise nullement avec  
 la seule eau rose: & si vous regardes au my  
 roir, vous seres esbahy quelle fin auron  
 fait voz lentilles. Dioscoride quand il se o  
 sta les siennes que luy estoiet retournees  
 par le moyen du soleil quil auoit continue  
 en vaquant en l'art botanique, lon presu  
 me que ceste cy estoit conforme: de ceste  
 cy en ay fait faire à la cité de Sauone à la  
 femme de messer Bernardo Grassò, que  
 de present est vefue, & a la nouvelle fian  
 cee de messer Jean Ferlin de Carmagnol  
 te habitant de Sauone, que dens vne seule  
 nuit fait ceuvre miraculeuse: i'en vouloit  
 vser a quelques vnes de ceste terre, mais ie  
 puis dire que ie suis logé entre des gens  
 barbares, ennemis der gens de bien, ou mis  
 peu encores ignorants aux bonnes lettres

*S'en suit un fard pour emblanchir la face,  
 & la conseruant longuement en  
 beaute, luy donnant une palleur &  
 blancheur naifue, qui n'est pas de lon  
 gue durce: mais y la faudroit faire au  
 moins de quatre en quatre iours: &  
 est pour gens communs, & de petit  
 pris: toutes foys i'en ay fait user à de  
 grandz*

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

Prenez de chiches blâcz nettoies de leur eſcorce, de racine de lys, de la racine de deux ſerpentaires, Amidon, ceruſe de ſente ſouuent lauee en eau roſe, de ſand de Gaiete, du ris, des amandes douces plumées, de chacun deux onces: feres le tout fort macerer enſemble, & le mettres dans vn tuyen de terre tout neuf, & le couures avec 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 remettes dans vn verre, & prendres de gomme Arabique, de gomme dragant, de chacun vne once, de fleur de febues, & de fleur de lys, de chacune demy liure: & mettres les gommés dedens tremper par vne nuit. En apres prendres de porceleines bien menues & blanches le poix de ſix drachmes, & pulueriſes fort: & les mettes tremper dans de ſuc de lymôs, iuſque a ce que ſoient toutes fondues: puis prendres bourrax de deux onces: & le tout mis enſemble, or mis les  
gom

gommés, que si est possible de les mettre en poudre subtile, seroit meilleur: & parties de nostre pomme faite selon nostre description, & mesleres le tout ensemble dans vn mortier de marbre: & en y met vn peu des muscillaiges de la racine mauues blâches faites en eau rose, & de nerre: & le tout tresbien incorporé feres comme si estoit vn liniment: & soir quand vous yres coucher, vous en oindres la face tout chaud, ou tiede, & laissez jusques au matin: & quand ce viendra le matin, feres boullir des fèves ou febues corchees, & de leau vous en laueres le visage tant que vous ayes du tout osté l'ongnement: & puis avec vne esponge mouillée en eau rose vous laueres le visage, & l'essuyeres d'elle mesme, pour fin que n'y demeure chose aucune que tirerait pour cause des gommés, que nonobstant qu'elles soient subitement desiccatiues, est ce qu'elles rendent a la face vne naturelle splendeur, qui est digne de regarder: par quoy faut sur tout la gomme Arabique que soit bien blanche, & plus la gomme dragant, mais ainsi mises en œuvre: & la nuit preparent la face, que le matin la vielle ressemble ieune.

Fin du premier liure.

maistre Jean de No-  
 tredame procureur à la  
 Cour de Parlement d'Aix  
 Prouence, Michel de  
 Nostredame medicin  
 enuoye salut &  
 felicite.



**D**OVR satisfai-  
 re au uouloir &  
 affection de plu-  
 sieurs gētilz per-  
 sonnaiges, mes-  
 mes au sexe femi-  
 nin, qui conti-  
 nellement est cupide de sauoir & en-  
 tre choses de nouuelleté, et tenir leur  
 iinet pourueu de plusieurs sortes de  
 pitures, de quelque façon que ce soi-  
 mesmes pour un nombre infini de da-  
 i, & autres que sont logees sur les  
 amps en sumptuense magnificēce avec  
 abon

abondance tresopulente de tous les lieux  
de ce monde, pour la totale recreatiõ  
du corps humain, & la parfaicte con-  
seruation d'iceluy, sans toutes fois sortir  
hors de ses limites: ne reste tant seulement  
que acquerir un oculaire & de peu de  
estime, pour sauoir conseruer au  
fructz en une perpetuelle duratiõ, le  
changeant tant seulement la forme,  
qualite, leur destruisant la saueur estre  
ge differente, & aliene à la saueur natu-  
relle de la bouche, luy faisant acquerir  
par moyen de l'eau une douceur qui  
esuanouir leur naturelle amaritude, &  
toutesfoys en conseruant quelque peu  
que par les sens exterieurs apparoi-  
ssent, quelque peu qu'ilz obseruent pour  
derniere remuneration, que moyennant  
le miel, ou sucre uiennent à recevoir  
qu'on pretend de luy donner, que  
seulement le sucre n'y est mis, ou le miel  
que pour luy donner douceur, mais  
si pour les conseruer une longue sai-

Si lon uouloit garder les fruictz que  
on recueille dens ces iardins ainsi qu'ilz  
ont, lon ne scauroit longuement les gar  
der, sans corruption, ou alteration: car  
les uns participent d'une superflue humi  
dite, les autres de siccite, que ont besoing  
d'humour, que moyennant leur conditu  
e sont preseruez de corruption, & ac  
quierent une sauoreuse douceur, que est  
en cas de necessite, le corps humain est  
plus sustenté de peu de telles liqueurs,  
que par abondance d'autres uiandes, que  
voyant plusieurs personaiges mesmes  
agez aux chāps, qui ont de tous fruictz  
par superflue abondāce, & ont les auail  
les que continuellement travaillent pour  
le miel: & ceux qui n'ont le miel, ilz ont  
abondance de moust, par lequel ilz en  
peuent user autant facilement cōment  
il estoit sucre ou miel, que par le moust  
seul, tout ainsi que nous auons mis par  
l'herit, l'on peult aussi facilēmēt faire con  
fiture aussi bōne & de telle efficace, que  
celles

celles que sont condites en sucre fin, il pourroit bien estre, que la confiture ne seroit pas tant delicate cōme si elle estoit faite en sucre: mais bien souuent lon fait plus d'estime d'une confiture que lon auroit fait dēs 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 & renommee de toutes bonnes confitures: si est il uray, que la notable citē de Genes, & la non pareille citē de Venise luy sont reueuables de rien, quant à cela en d'autres choses les comparaisons seroient odieuses: & i'ay ueu souuent de plusieurs sortes de cōfitures, que les ualseaux & la conditure estoit de Valence que à la uerite parler c'estoient par toute excellence: mais quoy? ilz ont le sucre à meilleur pris que n'auons pas: aussi ilz sont plus pratiques à la facture & au uerage de sucre, que ne sont ceux du pais Gaulois. Aussi que apres que leur confiture

confitures celles quilz ueulent faire, que apres qu'eües ont paracheué de boire leur sucre, & que toute l'humidité estrãge est consumée, ilz ostēt ce sucre, pour ce que par la frequēte ebullitiō il sennoirait, ilz le ostent du tout, & en mettent de bien beau, qui est cause que leurs confitures sont faites par excellēce: que en uou-  
lant aussi soulager ceux qui continuelle-  
ment sont aux citez, & que possible ilz pensent sauoir beaucoup, & bien sou-  
uent se treuuent trōpez, que si leur plait aux heures perdues de uouloir un peu  
passer cecy legierement, qu'ilz trouuerōt  
facture qui ne plaindrōt de l'auoir ache-  
pté: seront aussi plusieurs personaiges  
qui n'ont pas aussi tousiours l'apotichai-  
re ne l'espiciier prest, pour leur uenir fai-  
re 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 sucre, ou le miel, tant que lon  
est contraint de icter la confiture à mal,

Et pour obuier à telz inconueniens,  
que bien souuent aduiennent, combien  
qu'ilz soient exigucs, en lisant bien soia  
gneusement cecy: & uoir le lieu ou la cō  
fiture que uous uouldres faire, la feres  
tant bien & distinctement, que si la uou  
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 aucun  
ne soit en bonte, ou en beaute: mais si cas  
auenoit, que uous ueuilles espargner le  
sucre, ueritablemēt uostre confiture se  
ra appellée confiture en saueur, mais  
pour recreer autant l'oreille, que la bou  
che, cella ne se peut faire sinon que uous  
usés de celuy qui fait la salade qui ne s'af  
gne en rien l'huylle, ne aussi pareillemēt  
le sucre 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 fera de mettre le succe en operation, ne le miel, nous auons inseré une façon de faire une liqueur, que les notables & anciens Romains ussoient, qu'ilz nommoient *defrutum*, qui estoit moust cuit 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 trouuenoit du labour de ses champs par eux cultiuez: comme plus à plein raconte Marcus Varro ad Fundaniam sa femme, qu'il sera bien possible que quelque personaige quand il sera au temps de vendenges, qu'il uouldra faire de ce *Defrutum* pour sen secourir toute l'année en lieu de succe, ou de miel, & seroient plusieurs qui aimeroient mieulx une confiture faite au *defrutum*, que au miel.

Doncques seigneurs à qui l'une des sciences de l'art latrice est cogneue en

moy ne soit donnee coulpe, si à ceux qui  
n'ont cognoissance de medicine, ne mem-  
bres aucuns d'icelle, i'ay voulu en nostre  
langue donner a entendre à plusieurs  
qui sont esloignez de ceux qui ignorent  
totalement la façon de conseruer leurs  
fruits par composition, que si se-  
treuent quelques uns desplai-  
sants, le plus grand nom-  
bre sera de ceux qui  
y prendront  
plaisir.

\*

La seconde partie conte-  
nant la façon & maniere  
de faire toutes confitures  
liquides, tant en suc-  
cre, miel, qu'en  
vin cuit.

Ensemble deux façons pour faire le  
syrop rosat laxatif. Et pour faire le succe  
randi, penites & tourrons d'Espaigne.

*Et premierement pour cõfire l'escor-  
ce, ou la chair du citron avec le succe.*

CHAP. I.



VOUS prendres le  
citron tout en-  
tier, & selon la  
grosieur qu'il se-  
ra en feres six ou  
sept parts tout du  
long, que pour le  
moins chacun car-  
tier ait le large  
de deux doigts : & quand toutes les pieces  
sont cõpees, vous aures la aupres vne

terrine de terre, ou quelque autre vaisseau  
 net, qu'il soit plein d'eau : & vous prendres  
 voz carriers, & 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 dedés ladite terrine : &  
 si voules cōfire la chair, aussi vous fault fai  
 re quelle soit plus espeisse & carree de ceste  
 \_\_\_\_\_ façon : & tout incontinet quil  
 \_\_\_\_\_ sera trestout netoié ( vous ne  
 mettres pas a mal la semēce ne le ius) vous  
 osteres ceste eau, & en mettres d'autre frai  
 che : & y mettres vne poignée de sel : & le  
 laisseres la deux iours : & au bout de deux  
 iours, vous changeres l'eau : & le refrai  
 cheres de deux ou trois autres : & puis luy  
 remettes d'autre eau, & la laisseres tou  
 le iour, & tous les matins changeres d'eau  
 iusques a neuf iours, luy renouellant tou  
 les iours l'eau : & le neufuime le feres  
 boullir sur le feu : la premiere foys boull  
 ira peu, & le feres boullir d'une autre eau  
 & boullira tant iusques a ce que vous co  
 gnoistres que avec vne espingle se perce  
 facilement. Mais auises vous que si vous  
 bouillez la chair avec l'escorce, fault que  
 vous ostes la chair à la premiere decoctiō

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: & avec vne cuylliere percee le mettres vn peu esgouter l'eau sus vn linge blanc: & feres qu'il soit vn peu essuit le moins du monde: mais traitez le doucement quil ne se brisie: & quand vous cognoistres quil sera vn peu essuit. & refroydé, vous prendres du sucre ce que bon vous semblera, comme quoy: sil ya deux liures descorce, ou de chair, vne liure de sucre: & faites que le sucre soit beau, si voules faire quelque belle & bone confiture: & feres fondre le sucre avec d'eau, selon la proportion du sucre faut mettre l'eau: & si le sucre est beau, ne se faut point clarifier: & feres boullir ledit sucre, ou miel iusques à la forme d'vn syrop bien cuit asses mediocremēt: & gardes le de brusler: car si vn per sonnaige n'est vn peu exercité a la façon diceluy, il se brusle: donques quād le sucre sera cuit cōme syrop: vous le laisseres refroidir: & quād il se sera froid, vous mettres le sucre dens vn vas ou l'escorce sera mis: & le laisseres iusques l'endemain: & trouueres que l'escorce ou la chair a ietté l'humidité quil auoit au sucre, tant que le sucre se treuve humide cōme syrop plein d'aquosite: & lors vous

feres cuire le sucre tout seul sans le corce, iusques q'il soit en forme de syrop biẽ cuit: & lors le laisseres refroidir: & apres qu'il sera froid, vous le remettres dans son vas ou est l'escorce: & le laisseres la trois iours: & au bout de trois iours vous le retourneres cuire si est besoing: & feres cõme au fait auparauant: & au bout d'un mois auiferes si il va bien.

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

Et la façon de cuire le sucre en confiture semblablement se fait ainsi à toutes les autres.

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

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

## CHAP. II.

**P**renez des courdes longues ou rondes des communes, de celles que serôt les plus dures, mesmes celles que lon garde pour graine ou semence, alors que est au demy Automne, que encores qu'elles soient cueilliés d'un 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 espelle: & carree: qu'il aye pour le moins elle espesseur ou cras tude: & incontinent

que toutes voz pieces seront ainsi copees de la largeur de quatre doigtz, & de longueur de cinq doigtz, vous les mettres des une terrine enuernissée, & feres vn liêt de sel, & vn liêt 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 rēdra ferme, d'autre part luy attirera l'humidite superflue qui est en la courde, quand viendra à recevoir son sucre, le prēdra plus facilement, & se rendra plus ferme & saoureuse. 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 avec de belle eau toute claire, & premiere ment quand il aura boulli vn peu, vous ieteres cest eaue, à fin que sil y estoit demeuré du sel au dedens, que par moyen du lauerement ne fut sortie, moyennant celle legiere ebullition sortiroit hors: & puis le feres boullir en autre eau claire, iusques à ce que en la perçant avec vne espingle entrera facilement: & incontinent que les cartiers seront cuitz, vous le osteres du feu, & le mettres dens d'eau froide, le prenant avec vne cuillere percee: & le lairres refroidir, dès 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 blanc: pource que si lon luy vouloit met-

re le sucre, tout incontinent l'humidite  
 qu'ilz ont est tant grande, que la confitu-  
 re ne scauroit estre paracheuée de long  
 temps. Parquoy quand ilz seront bien es-  
 suitz, vous prendres du sucre selon la  
 proportion des cartiers, quil soit beau suc-  
 cre: & le feres fondre avec d'eau, tant de  
 sucre que d'eau: cela se fait cōmunement:  
 & feres cuire le sucre en forme de syrop  
 bien cuit: & quand il sera refroidi, vous  
 mettres ledit sucre mis en syrop dans les  
 cartiers qui seront dans quelque vas: & le  
 lendemain regarderes vostre confiture,  
 & feres boullir ledit sucre sans les cartiers  
 (car si vous faisies cuire les cartiers, ou  
 quelque confiture que ce soit avec le suc-  
 cre, ou le miel: la confiture viendroit tant  
 endurcie comme de cuyr) iusques en for-  
 me de syrop bien cuit: & quand il sera re-  
 froidi, vous le remettres dans voz cartiers:  
 & à la tierce ou quarte foys quād cognoi-  
 stres que les cartiers ne rendent plus h' hu-  
 midite: & en le regardant à la clarte lon  
 les voit clairs & dyaphanes, lors vous les  
 osteres de leur syrop: & feres mettre en  
 pouldre de quelque sucre qui soit beau: &  
 feres vn liēt de cartiers, & vn autre de suc-  
 cre: & le laisseres la seicher, lors les cartiers  
 seront vne crouste blanche de sucre: & le  
 dedens

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

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

CHAP. III.

**P**renes 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 tréper dens de bonne eau claire, & y mettres pour la premiere foys vne bonne poignée de ſel, pour cauſe que le ſel emporterà la ſuperflue amaritude que eſt aux orenges: & laiſieres leſdies 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 avec d'eau de fontaine bonne, iuſques à ce que vous eſſaires avec vne eſpingle ſi elle y entre facilement: & lors quand vous cognoiftres que l'eſpingle entre dedens l'eſcorce.

corce legieremēt, lors vous les osteres du feu: & les prendres avec vne cuilliere percee, & les mettres dedens d'eau froide: & quand ilz seront refroidis, vous les laissez 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: & alors vous prendres deux ou trois liures de succe, selon la grandeur du vas: & si le succe est beau, ne le faut pas clarifier, mais le feres fondre avec d'eau, tant pesant de eau comme il y a de succe: & fondu qu'il soit, le feres cuire à la forme & à la cuite d'vn syrop biē cuit pour la premiere foys: & puis vous le osteres du feu, & le laissez refroidir: & quand il sera froid, vous le mettres dedens les escorces: & faites qu'elles trempent bien dens ledit syrop: & le lendemain vous mettres ledit syrop dens vne poualle, sans les escorces, & le feres bouillir iusques à ce qu'il soit cuit, comme vous aues fait auparauant, & le feres refroidir: & puis le remettres dens son vas ou est ledit orangeat, & le laissez la par trois iours.

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

verferes dedens les escorces, & les feres  
 boullir cinq ou six ebullitions, & non pas  
 d'auantaige, pour cause qu'elles ne s'en-  
 durcissent: & puis apres les osteres du feu  
 & les laisseres refroidir: & puis remettre  
 le tout dans son vas: & ne le bougeres d'un  
 moys, ou enuiu en: & si au bout d'un moys  
 vous cognoisses quil soit besoing de cuire  
 le feres, ou autrement le laissez ainsi quil est.  
 Et si vous apres que le tout est bien  
 cuit y mettes dedens de canelle & giro-  
 fle pistes ensemble, lors feres vne confitu-  
 re qui sera bonne en toute perfection.

Et si vous le faire avec du miel, pren-  
 dres du miel la quantite que voudres, & le  
 mettes des vne poualle, & le faites la fon-  
 dre iusques a ce que toute l'escume soit fite  
 & quand vous verres que toute l'escume  
 sera par dessus, & alors le laisseres rep-  
 ser, iusques a ce qu'il sera froid: & alors  
 avec vne escumoire, ou cuilliere percee

osteres toute l'escume qui est par des-

sus, & la ietteres la: & le miel qui

sera bien dispumé le met-

tes dans les orenge,

& en vferes com-

me a esté dit

du suc-

cre.

*pour confire les orengees qui soient bon-  
nes a manger dens un iour comme si  
elles auoient trempées quinze iours.*

## CHAP. IIII.

**P**renes les escorces d'orenges, & incont-  
nient les feres boullir dens de l'eau  
claire avec vne bonne poignée du sel: &  
la quantite de sel selon quil y aura des  
escorces: & feres boullir tāt que verres que  
au sera iaulce: & puis vous ietteres ceste  
mā: & apres les laueres avec cinq ou six  
iours, sans toutesfois les macerer, ne rom-  
pre: & quand ilz seront bien laues, vous les  
passerres a la langue, pour veoir sil sen-  
tent point le sel: & lors les feres boullir a-  
vec d'eau claire, iusques a ce que le spingle  
entre facilement: & lors les osteres du  
feu: & les mettres des d'eau froide, & tour-  
nerres goustier sil ont point goust de sel: &  
s'ils en ont, vous les laueres avec tant d'eau,  
iusques a ce que le goust salé ne y soit plus:  
lors prendres voz escorces, & les met-  
tres dessus de linge bien blanc, & les essue-  
res de mieux & le plus que vous pourres, &  
qu'ilz qu'ilz soient, vous prendres de suc-  
re ou de miel la quantite selon les escor-  
ces: & le feres fondre & cuire a sa perfe-  
ction: puis y mettres les escorces boullir

vn peu: & puis les oiteres du feu, & le remettre le tout des son vas quil soit plein & le lailleres la: & sil est besoing, les cuires au bout de cinq ou six iours, si voyes que le sucre, ou le miel soit en quofite: car si le sucre ou miel n'est cuit à la perfection, la confiture se corrompt: mais si dans le premier iour vous iuyes tresbien voz escorces, & que le miel soit bien cuit, ou le sucre, dans le premier iour elles seront bonnes, & tant comme elles auoient este faites trois mois de plus, & plus amyable: car l'amertume que les oranges ont de leur naturalite, par la longue succession de temps demeurés avec le sucre ou le miel s'adoucillement, & se font meilleures & plus delectables à la bouche.

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

**P**ource que en plusieurs & diuerses re-  
 gions du monde y a faulte & abon-  
 dance 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 suc-  
 cre, à l'autre en ya grande penurie: & si en  
 vne region ya abondance de miel, le suc-  
 cre y est cher: & a l'opposite la ou lon ne  
 peut recouurer ne succe, ne miel, le sou-  
 uerain soleil produit & alimente autres  
 fruietz, 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 sen-  
 suel: comme font ceux qui en defaut du vin  
 font & composent certaines liqueurs mix-  
 tionees que leur seruēt de vin peu distant  
 de faueur, odeur, qualite & suauite: tout  
 ainsi ou le succe, ou le miel ne se treu-  
 uent, ou possible la faculté d'aucuns est e-  
 xigue pour ne pouuoir fournir, à la mode  
 que sensuit pourres faire toute sorte de  
 confitures quelle que ce soit en forme li-  
 quide, que en la faueur & bonte ne sera  
 gueres moindre, que en succe: vray est  
 que elles n'auront pas telle suauite, qu'el-  
 les ont avec le succe, mais quant au miel  
 le surpasseront.

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

## CHAP. VI.

**P**renes en temps de vendanges du moust de quelque vigne vieille, & des raisins bien meurs le plus qu'ilz pourront estre : & prendres dudit moust la quantite que vous voudres, & le feres boullir dans vne grãde chaudiere, & incontinet quil commencera de boullir, ou faire son escume, faites que avec 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 viendra a la forme d'un 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 garderens dans vn vas de verre, ou de terre bien enuernisee.

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

seres

feres tremper en l'eau par le terme de neuf iours, leur renouellant chacun iour d'eau: & au bout de neuf iours vous les feres boullir iusques à ce qu'elles soient molles, & que se percent facilement avec vne espingle: & quand elles auront bouilli 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 serōt bien farciēs 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 qu'il estoit au parauant, quād vous le luy aues mis: car l'humidite qui estoit aux noix a descuit le vin cuit, que Marcus Varro appelloit defrutum: & quād 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 grenne, encor qu'il feut dens vn vaisseau de verre.

Et par ceste mode & façon vous feres toute confiture avec ce Defrutum ou vin cuit, lequel aussi sert en plusieurs autres condiments ou sauces que lon fait iournellement aux maisons: mais il ne se peut faire qu'une 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 demourroit moins, le vin cuit n'auroit pas sa saveur, ne douceur: mais il auroit saveur aigre cōme se cestoit vin purifié & vieulx qu'il feut cuit: parquoy y faites que incontinent qu'il sera extrait, qu'il soit bouilly.

Et pour le garder dens de vas de verre ou de terre enuermissee. Item pour le bien garder comme faisoient les anciens du siecle Romain, qui repositoient (auant l'invention 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 enuermisseez, 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 : & avec 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 : & tournez 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 vingt cinq liures, il y a assés de quatre onces de poix, & vne once de suif pour le bien enuerniler. Et alors au pot on mettra ainsi avec 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 pénétre hors car il tiendrait 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.

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

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

En d'aucuns pays de France le font tât  
conſumer, qu'il eſt en forme ſolide, com-  
me ſil fut cotignac : & le nomme on de la  
reilîne: mais il ne ſert que pour faire quel-  
ques cōdimenz ou ſauces ſeruant aux cui-  
ſiniers: mais ceſtuy cy n'a pas ſa decoctiō  
en forme ſolide: mais bien en forme liqui-  
de: & puis ceſtuy cy ne ſe doit faire que  
du mouſt le plus clair & net, ſans y met-  
tre les grains, ne rien, or mis le mouſt tout  
ſeul, & fait des l'heure mēſmes: car autre-  
ment ne ſe doit faire.

*Pour faire laitues confites en ſucce.*

CHAP. VII.

**P**renes des laitues par lors quand el-  
les ſont en graine : & prenes toute la  
plante, ou le tige, & le mondes treſbien,  
ne prenāt autre choſe fors la mouelle, que  
eſt de la groſſeur du doigt indice, & de la  
longueur de tout le doigt: & les ſeres bouil-  
lir avec eau de fontaine. iuſques à ce qu'el-  
les ſoient vn peu molletes, que en les per-  
ceant avec vne eſpingle elle y entre facil-  
lement: & alors vous les oſtetes du feu: &  
les prendres avec vne cuilliere percee, &  
les mettres dedens de l'eau froide, pour  
les

es 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 dans vn vas de verre, ou de terre enuernissée: & bailles vn peu esgouter l'eau.

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

*La façon pour clarifier la cassonade, ou le sucre qui est noir, ou gasté tant pour la presente ccnfiture, que pour toutes autres.*

Vous prendres de sucre la quâtite que vous voudres, & le feres fondre avecques l'eau, & mettres selon le sucre l'eau, & le mettres sur le feu: & ce pendant qu'il est sus le feu qu'il chauffe pour boullir: vous prendres d'eau dans vne autre vasselle, ou poualle à deux ances: & la quantité 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, cōme le poix de trois drachmes.

& le mettres dens l'eau avec les aulbins d'œufs: puis vous prendres vn petit baston droit de demy aulne de long, & a vn des bouts y estacheres de jonc d'esperte, 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 escumouoir vne escume blanche s'esleuant en hault: & prendres de ceste escume avec ledit rameau, & la ietteres dedens la poualle ou est le sucre, qui continuellement boullit: & quand vous verres que le sucre en boullant s'esleue en haut, & lors retourneres y ieter de ladite escume tant qu'il en y aura: & quand le sucre ainsi boullant aura ennoircy l'escume qui se sera abaissée, lors vous osteres toute ceste escume qui naige par dessus le sucre, & la ieteres hors & continuellement en boullant cueillieres l'escume: & apres aures vn drap de layne blanche qu'il soit tout moullé en eau froide, & le adaptant avec vn quarlet cloué, & le couleres gentiment dens vn autre vaisseau: & le feres boullir iusques a sa pfectiō: & quand il sera cuit comme syrop ou plus, pource que les tiges de la lactue participent deux mesmes de grande humidité: & quand

DIVERSES CONFITURES. 153

quand il sera ainsi cuit, vous le laisserez refroidir: & quand il sera froid, lors vous le mettres dans le vas ou sont les lactues, tant que lesdites lactues soient toutes submergées & plongées en sucre: & la demureront par l'espace de deux iours: & puis vous retourneres faire boullir le sucre a part, sans les lactues: car il faut que lon ne les oste pas du vas dou elles sont: & quand le sucre sera cuit plus que auparavant, le laisserez refroidir: & puis le retourneres remettre dans les lactues: & au bout de six iours vous retourneres faire boullir le sucre, iusques à sa perfection: & quand il sera cuit, vous verserez dedans les lactues: & les feres boullir deux ou trois ebullitions sans plus: & puis le tout ensemble remettres dans son vas: & qu'il demeure ouuert iusques à ce qu'il soit froid: & puis le couvrires tresbien, & le serveres: & aures vostre confiture en perfection, que au temps des grandes & vehementes chaleurs est vne confiture, qui rafraichit les parties du corps trop eschauffées: & en fièvre tierce, ou continue, ou quelque autre estrange alteration le personaige qui en prend se treuve grandement de sa personne alleigre: & de nuict quand lon est trop alteré de soif oste la soif sou-

dainement, & fait dormir le malade proportionement.

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

CHAP. VIII.

**P**Reues 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 cognoiffes qu'elles les aient trop longues: & en prendres le poix de trois liures, plus ou moins: puis prendres de succe vne liure & demy, & le feres fondre dens de ius ou suc d'autres guignes le poix de troix ou quatre liures dudit suc: & donnez vous garde, que tout incontinent que le suc sera extrait, soubdainement & sans delay vous le mettres sus le succe, & sus le feu: & que le succe ne se fonde avec autre liqueur que avec 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 tou  
 l'escume, iusques à ce que vous verres  
 vostre succe qui sera rouge, comme de la  
 : il est parti, & qu'il sera purifié du tout:  
 ors incontinent sans l'oster du feu, ne luy  
 ire perdre son ebullition, vous y mettres  
 es guignes dedens boullir, sans le remuer.  
 e peu ne prou, iusques à leur perfection:  
 ouliours avec vne espatule ostant l'escu-  
 ne qui est par dessus: & ne les osteres du  
 feu que vous ne leur ayes donné sa parfai-  
 te cuite, sans les y plus retourner: & en  
 prendres vne goutte dessus vn quadre d'e-  
 rain: & si voyes que la goutte ne tombe  
 de ça ne la, lors il sera cuit: & incontinent  
 quand vous cognoistres que leur cuite est  
 parfaite, les mettres tout chaud dens de pe-  
 titz vas d'vn chacun, de trois ou quatre on-  
 ces: & aures voz guignes belles, vermeil-  
 es, entieres, & d'vn merueilleux goust,  
 qui se gardent long temps.

Je suis este en plusieurs & diuerses regi-  
 ons du monde, & ay hanté les vns & les  
 autres que les faisoient d'vne sorte, que les  
 faisoient de l'autre: que si ie voulois écrire  
 par tout la ou i'ay veu, le papier ne seroit  
 assez suffisant: ieusse pensé que le pais d'I-  
 talie feusse le souuerain pour ce faire: mais  
 quand

quand en cest endroit, au moins la ou i'a  
 veu, ilz en vsent bien golphemēt: i'ay ve  
 la façon de Thoulouſe, de plusieurs d  
 Bourdeaux, de la Rochelle: brief de tou  
 le pais de Guiēne & Languedoc, & de to  
 te la Prouence, du Daulphiné, du Lyonois  
 mais ie n'ay iamais trouué de plus belle  
 que ces icy n'y meilleures: à Thoulouſe  
 les cuiſent & recuiſent quatre ou cinq fois  
 a Bourdeaux affés, & par tout l'Agenois  
 & à la fin quand elles ont cinq ou ſix mois  
 elles ſe gâtēt, ſe pourriſſent: les vnes viēne  
 ſeiches, car a les faire au vray, il ne faut au  
 tre 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  
 reſtaurāt: & au bout d'vn an elles ſont ſem  
 blables comme le premier iour qu'elles  
 ſont eſté faites.

*Pour faire la gellee des guignes, qui eſt  
 auſſi claire & uermelle cōme un ſin  
 rubis, & de bonté, ſaueur, & uerit  
 excellente, que les guignes ſe con  
 ſerueront longuement en perfection  
 ſans y rien adiouſter que le fruit: &  
 ſera pour preſenter deuant un Roy.*

*par leur supreme excellence.*

CHAP. IX.

Prenez des guignes des plus belles & des plus meures que se pourront trouver la quantité que vous voudrez, & ostes le pied, & les mettes dessus vn tamys ou crible à passer la farine: & y mettes dessous une terrine de terre: car il ne faut pas que le vas qui reçoit ce que se passe soit cuiture, & sec, ne estain: pource que telz vas corromproient la bonté & la couleur du suc: & que au dedens dudit vas il y aie du sucre puluerisé, selon la quantité que vous en voudrez faire: car il faut necessairement que le sucre y soit, pour cause que si le suc tomboit dens la terrine tout seul: il se vient à tourner & cōgeler, & ne vaudroit rien: mais ainsi le sucre le prend & vient à acquérir la faueur & couleur.

Donques quand le tout sera bien passé & qu'il n'y sera demeuré que les os, & les escorces, vous verseres le tout incontinent dans vne poualle sus le feu: & le feres bouillir, & incontinent qu'il commencera à lever l'escume, vous la osteres toute studieusement avec 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, fa  
mettre petite quantite de sucre, & gran  
abondance de suc de guignes : a celle fi  
qu'elles se congellent plus facilement :  
le cuire à petit feu de charbon : & faire  
que le feu soit tousiours au milieu de  
poualle: pour cause que ne se brulle: & lu  
donneres sa cuite comme il appartient.

C'est assauoir que quand vous en pre  
dres vn peu avec vne espatule, ou cuiller  
d'argent, & le mettres dessus vn quadre  
ou autre vaisseau d'estain: & si se tiër tou  
rond sans tomber ne ça ne la, lors il ser  
cuit: & donnez vous garde aussi qu'il ne  
cuise par trop: car il vaut mieulx que la ge  
lee soit vn peu verde, que trop cuite: car e  
la conseruant le sucre la desseiche, & cu  
te qu'elle soit, vous la mettres dens de pe  
rits vas de verre bas qu'ilz ne soient gu  
res profondz: & les laisseres refroidir, qu  
si apres vous regardes à la clarté au soleil  
ou a la lumiere, vous le trouueres tât beau  
comme vn rubis. Et si vous en mette  
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 meure  
qu'elles soient verdes ne peu ne prou, elle  
sera tant aigre, quelle vous causera stupe  
faction.



dres: ce que aura coullé, & le feres bouillir  
 dans vne autre poualle à petit feu, le regardant  
 continuellement s'il est cuit: car il diminuera  
 de beaucoup: & en prenant toujours avec l'espatule  
 ou le cullier d'argent pour voir s'il seroit cuit: & gardes  
 de lui donner le feu par trop aspre ne violent  
 ou il verseroit par dessus, ou il se brusleroit  
 & quand vous verres qu'il sera cuit, c'est  
 assavoir vne goutte mise sus vn marbre, la  
 goutte demeure ferme & ronde sans tomber,  
 ne ça ne là: ou mise sus vne piece de cristal  
 stain, ou sus vn conteau: & verres la goutte  
 que sera aussi vermeille cōme d'un parfait  
 vin claret: & lors quand elle sera cuite, vous  
 la mettes dans des petitz vas de verre ou de  
 bois à la mode que se met la gellee de coings.  
 Et quand vostre gellee sera refroidée & rafermée,  
 vous aurez vne façon & mode de gellee que n'est possible  
 pour gellee de guignes d'en auoir de meilleure,  
 ny de plus excellēte en beauté & bonté: vray est  
 que ceste vci est plus delicate & magnifique  
 que n'est la premiere: combien que toutes deux  
 ne sont point à mesprier, que quand vous  
 aurez fuiuy tout le monde & aurez experimenté  
 toutes les modes & façons que vous aurez  
 peu voir ou par rapport d'autrui, ou par  
 continuelle & longue exper

experiēce, si est ce que vous n'en sçauries  
 faire de plus excellente. Et si ce petit traité  
 tombe entre les mains de quelqu'un qui pos-  
 sible sçaura bien faire cecy, s'il n'est cou-  
 stumier de mal parler, il ne sçauroit vitupe-  
 rer : car ceste mode est la plus souveraine  
 de toutes celles que se font, non tant seu-  
 lement en ceste cy, mais aussi à toutes les  
 autres receptes que sont icy comprises.  
 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 pre-  
 mier liure, toute la quantite de l'ambre  
 n'y estoit pas : mais de toutes les con-  
 fitures qui sont dessus escrites, & que s'en  
 liuent le tout par fois, & en plusieurs &  
 diuerses regiōs les ay faites faire, & à ma  
 presence: tesmoing en seront qui de ce sie-  
 cle en tesmoignerōt 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 confes-  
 se au moins ie seray le premier, qui en ce-  
 ste matiere de ce second traicté en nostre  
 langue a monstré le passaige, & a coup-  
 pé la glace : aussi tous n'ont pas la co-  
 gnoissance de ce faire : & seront plusieurs  
 personnages à qui la cupidite est grande

de sçauoir faire plusieurs cōfitures, que seront satisfait en cecy : & qui bien en sçait faire vne, en fera plusieurs : pour veu qui sache bien conduyre & administrer le sucre, ou le miel, en leurs donnant la cuiture 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 appelé mecquin, pource qu'il est de la Mecque ou Mahomet est enseuely.* CHAP. XII.

**P**renes du gyngembre blanc, ou de mecquin, car il est meilleur : & le faites tremper en eau chaude, & luy renouuelle par trois iours l'eau : puis vous prendrez de lexiue faite de ferments que soit assez forte, & feres bouillir ledit gyngembre premierement à peu de lexiue : puis ietterez de la lexiue, & y en mettes d'autre : & le faites en le goustant, pour voir s'il a perdue sa force : car s'il n'est souuent bouilli avec la dite lexiue, la force qu'il a & la cuiture ne se peut perdre, sinon en bouillant souuent : car de soy mollifier il se mollifie facilement. Donques quand il aura bouilli longuement dans la lexiue, & qu'elle aura

Pré la force du gyngembre, lors vous le o-  
 feres de sa lexiue, & le mettres tréper des  
 d'eau claire, & le laueres fort, mais tout  
 bellement sans le froiffer: & quand il aura  
 tréper par trois ou quatre iours, luy renou-  
 uellant chacun iour l'eau, à fin que la sa-  
 ueur de la lexiue iste hors: & ce fait, vous le  
 feres boullir avec 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 feus-  
 se par trop picquante: & si vous cognoies  
 qu'il y soit encores, vous le feres boullir,  
 jusques a ce qu'il soit de goust amiable: &  
 lors 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 en-  
 uernissé, à fin qu'il s'escoutte de l'eau: & puis  
 vous prendres du miel (car il faut qu'il soit  
 conserué en miel, & non pas en sucre) la  
 quantité que vous voudres: & le mettres  
 dans vne poualle, & le feres boullir deux ou  
 trois ebullitions: & puis le osteres du feu,  
 & le laisseres refroidir: & quand il sera froid  
 vous luy osteres l'escume avec vne cuillie  
 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 dans le vas ou est le gyngébre,iusques à ce quil soit tout plein du miel. Et le laisseres la deux ou trois iours : & au bout de trois iours si vous cognoiffes que le miel se soit decuit, & quil fut trop humide, lors vous pourres vuyder tout le miel,& luy baillet sa cuite vn peu verde: & feres bouillir tout le gyngembre dedens deux ou trois ebullitions:& puis le remettes 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 reuiet en la perte qui il y est,c'est que la cuite que a le gyngébre 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 scauroit goûster, 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 goûster, 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 & pōdereux, & 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 cōcevoir : & la semence genitale de deux conglobée ne peut retenir, mais coule, alors le gyngembre verd est propre, & à l'estomach qui est par trop froid, & aussi aux vielles personnes qui sont desnaturées. Mais plus encores profite aux hommes, qui ne peuvent accomplir le deuoir de nature, comme, De frigidis & maleficiatis, & impotētia cōeundi, on en peut prendre, & le mettre dans du syrop fait de quelque bon sucre, à fin qu'il soit plus amiable au goust, & il est vray est qu'il ne sera pas si chaud.

*Pour cōseruer leau du gyngembre, qui est pour faire bonne pouldre, pour faire souuerain uin hippocras.*

## CHAP. XII.

**P**renez 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: & vo<sup>s</sup> osteres ceste eau, & la met-  
 tres à part, & la feres boullir avec quantité  
 d'autre eau, comme vous aues fait la pre-  
 miere fois: puis vous prendres le gyngem-  
 bre, quand vous verres qu'il sera bien cuit  
 & l'exprimeres fort: mais gardes vous de  
 le rompre: & quand vous aures exprimé  
 toute la decoctiō, q̄ la force, & l'acuité du  
 gyngēbre sera dedés: lors vous prēdres tou-  
 te ceste decoction, & la feres boullir dans  
 vne grande chaudiere, iusques que toute  
 l'humidite soit presque consumée: & la re-  
 ste mettres dedens vne terrine de terre et  
 fuit: que si vous le goustes, trouuerez  
 qu'il tient toute la force du gyngembre:  
 pour en mettre avec la canelle de l'hypo-  
 cras 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 dans la decoction: & pour ne mettre  
 mal, ie l'ay autrefois fait faire à nostre  
 François Berard, qui puis la vendoit com-  
 me d'une espicerie toute nouvelle.

*Pour faire d'une racine consite qui est*

*Hyringus, qui aura toutes les uertus  
 bontes & qualites que a le gyngem-  
 bre uerd: & sera de goust plus souf.*

ue, & sera tout semblable au gymbre uerd. CHAP. XIII.

**P**Renés 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 trouver: & les plumeres avec vn ganiuet, ou quelque cousteau qui soit bien tréchant: & 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'un demy doigt: & gardes vous, que vous n'ostes pas le cœur qui est dedens: car vous difameriez vostre confiture: & quand vous aures bien nettoyé voz racines, vous les feres boullir avec d'eau: & y mettres dedés deux ou trois cloches de gymbre conquallée, & feres tant boullir voz racines, jusques à ce qu'elles soient à suffisance bien molletes: & ce fait, vous les osteres du feu, & les feres vn peu essuyer avec 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

fera conuenable, pour les conseruer, & le  
feres bouillir en l'eau, & le cuyres en for-  
me de syrop. Puis prendres de bon gyn-  
gembre 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: & fai-  
tes 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 succe que aures cuit en forme  
de syrop. Et si au bout de trois ou quatre  
iours vous voyes que vostre syrop aie au-  
ré quelque humidite des racines, & qu'il  
soit quelque peu decuit, vous ne le feres  
pas cuire: mais vous le mettres par quel-  
ques iours au soleil, ou dens quelque estu-  
ue, pour luy consumer ceste estrange hu-  
midite: car si vous faisies cuire le succe,  
toute la pouldre yroit, & en bouillant per-  
droit sa vertu: & par ainsi vous aues d'vne  
façon de gyngembre verd, qui n'est guie-  
res different du gyngembre verd: & si trou-  
ueres plus de goust amyable, & plus de  
vertu que au naturel: & n'est pas si fa-  
cheux 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. XIII.

**P**renes amandes fresches par lors qu'elles sont tendres & verdes, le nombre ou quantite que vous voudres, & faites les plumer gentiment, & le plus subtilement que vous pourres : & faites qu'il en y ait quelques vnes avec les fueilles : & quand elles serōt plumées, vous les feres bouillir avec d'eau claire, iusques à ce qu'elles soiet 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 avec quelque linge bien blac & 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 sucre 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 sucre, lequel vous feres fondre avec 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 mettât vne goutte dessus vn marbre , la goutte se tient ferme sans verser ne ça ne la , ne fumer : & lors que vous cognoistres que le succe 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 succe en forme de syrop : & quand il sera froid , vous le tourneres mettre dans les amandes , & le laisseres pour quatre ou cinq iours : & au bout de cinq iours vous tourneres faire boullir le succe , iusques à sa perfection de syrop : & puis quand il sera froid , vous le tourneres remettre dans son vas : & vous garderes biē que ne fassies nullemēt boullir les amandes avec le succe , pour cause que à vne partie des amandes qu'il y a des feuilles verdes de l'amadier qui s'y tiēent & sont primes , foibles , & de subtile substance , que si venoient a boullir avec le succe , le succe les viēdroit à la premiere ebullition brusler & seicher : mais tant seulement ne faut boullir que le succe tout seul , & ne le luy mettre qu'il ne soit froid : si

vous

vous voules faire vostre confiture que soit bonne, & louable, & plus fauoreuse que delicate. Sont d'aucuns que luy veulent changer leur qualite, en les faisant de complexion tēperée, & plustost tendent à chaleur du premier degre, que froides; luy mettant à chacune vne piece de canelle, & vn ou deux cloux de gyrosles, que est cause que la confiture est plus excellente, & de meilleur odeur. L'on les peut faire qui veut sans canelle ne gyrosle, ou avec l'vn ou l'autre, tout ainsi que sera la volonte de celui ou celle qui en voudra auoir.

Et ceste confiture si elle est faite avec 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 cōfite avec toute son écorce qu'elle participe de quelque aigreur ou acetosite: qui est cause que en cas de alteratiō 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 dyne sorte, qui les veult dyne autre, par toutes façons que l'on le scauroit faire,

re,

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

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

**P**renez des coingz desquelz que vous voudrez, sur tout qu'ilz soient bien meurs & iaunes, & les mettez 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 ferez cinq ou six pieces: & osteres la greine, car ilz gelleront bien sans cela: & ce pendant que vous les coupez, mettez les dans vne bassine pleine d'eau, car incōtinent quilz sont hachez, ou coupez, s'ilz ne trempoient dans l'eau, ilz viendroient noirs: & hachez qu'ilz soient, les ferez bouillir avec grāde quātite d'eau, iusques à ce qu'ilz soient fort bouilluz, que presque ilz se froississent: & puis quand ilz seront bien cuitz, vous couleres ceste eue

DIVERSES CONFITURES. 173

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 decoction, vous prendres vne liure & demi de sucre de M<sup>a</sup>iere, & le mettres dedes la decoction, & le feres boullir sus les charbons à feu moye, tant que vous verres, que vers la fin il se consumera beaucoup : & 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 prendres avec vne spatule, ou vne cuilliere d'argent, vn peu, & le mettres sus vn quadret : & si voyes quand il sera froid, que la goutte se osté toute ronde sans soy tenir ne ça ne là, lors elle est cuite, & la osteres du feu : & attendres que l'escume qu'il fait par dessus soit ostée : & puis tout chauld vous le mettres dans 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 ressemblera vn rubis oriental, tant sera de couleur excellente, & de saueur encores plus, que l'on en peut exhiber aux malades, & à ceux qui sont lins.

**A**utre façon pour faire gellée de coings plus belle beaucoup & plus precieuse, esgale en saueur: uray est quelle est beaucoup plus chiere, mais qui en uouldroit pour princes, ou grands 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.

**P**renes des coings au nombre de douze ou quatorze, & les plumes & pelles bien & subtilement, & les diuises en huit ou dix parts, & les nettoieres tresbien de leur graine: & quand ilz seront ainsi diuisez & coupés, faites les boullir avec grande abondance d'eau: & quand les coings seront presque cuitz, vous y mettres dedens boullir trois ou quatre liures de sucre qu'il soit beau en pain: & les feres boullir encore d'auantaige, en y adioustant de l'eau, à fin qu'il bouille mieux: & quand il auront tresbien bouilly iusques qu'ilz soient tous en paste, vous les couleres par quelque drap bien net & blanc, sans l'exprimer: & ce qui sera coullé, vous le feres boullir dens yne poualle.

DIVERSES CONFITURES. 176

ponalle sus les charbōs à petit feu:& quād  
 erres qu'il sera fort consumé, deuers la  
 an vous essayeres en regardant souuent  
 uec vne cuilliere d'argent, ou vne spatule  
 ien nete s'il est point cuit, & s'il est bien  
 agulé: & si vous voyes quand vous en  
 ures mis vn bien peu dens quelque vas  
 estain, ou quadret, s'il est gellé, ostes le  
 u feu, & bailles luy la cuite hardimēt vn  
 eu forte, que encores que vous voyes quil  
 oit tenace, ou visqueux, ne pour cela: car  
 pres quelque temps, il se decuit, & reuient  
 n sa bonne forme, qu'il se coupe comme  
 ne gellée de piedz de veau: & alors vous  
 mettres dens des boites de bois, ou de  
 erre:& que les armoyries, ou deuises he-  
 iques telles que bon vous semblera y  
 mettre qu'elles apparoiſtront.

Ilz sont d'aucuns qui y mettent des mu-  
 illaiges de la greine des coings, pour les  
 re geller: mais il n'y faut riē, car la chair  
 t de meſme nature & qualite que la se-  
 nce: car il n'y en faut point. Aussi sont  
 elques vns que pour leur donner cou-  
 r y mettent de sandal rouge, ou de bre-  
 avec eau rose. Je vous dy qu'il n'y faut  
 sandal, ne bresil, car de luy meſme il se  
 rouge comme vne fine escarlate, ou ru-  
 oriental: car deuers la fin quand il cō-  
 mence

mence à soy consumer, & soy' espesir, il de  
 uiét de soy' mesme rouge: car l'ouuét pou  
 y auoir adiousté telles reueries: deuers  
 fin, cela se conuertit en noirceur, & se bru  
 le, & vous vient à diffamer vostre gellée  
 mais telles additions ne se font que à gens  
 inexprimés, que guieres n'ont pratiqué  
 telz condimentz. Parquoy gardes vous de  
 y mettre autre chose que le succe, & les  
 coings, si vous voules faire à perfection  
 ste gellée propre & conuenable pour pre  
 senter deuant vn Roy: yray est qu'elle n'  
 rendra pas tant comme la premiere, pour  
 cause q' demeure du succe beaucoup de  
 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 ver  
 table, ie m'en remes à ceux qui si entende  
 & qui en ont fait par plusieurs foys de ce  
 ste façon, mesmes en a esté fait pour le  
 Roy François premier de ce nom, & par  
 pour monsieur le Cardinal de Clarmont  
 en son viuant legat d'Auignon, qui estoit  
 pour lors, & au iugement des voyans les  
 n'en vit iamais de tel: & de tel en feut fait  
 present à feu monseigneur le grand ma  
 stre de Rhodes, qu'en venant de Rhodes  
 passoit en Auignon l'an mil cinq cent

vingtsix, & depuis 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.

**P**renez des coings le nombre que vous voudrẽz, 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 avec abondance d'eau tant qu'il suffira: & quand seront bien cuitz à perfection, vous les couleres tresbien par vn linge de toile qui soit bien net, & l'exprimeres fort: & mettes ladite decoction cuire à part sus le feu: & ce pendant qu'elle cuit, vous prendres vn coing qui soit bien meur & bien saulne, & le plumeres tresbien, & ne prendres que du costé deuers la peau: car de la partie qui est proche de la greine ou semẽce est graucluse: & quand il sera biẽ mondẽ, vous le mettes par petites pieces quar-

rées cōme des deitz, ou aussi grosses en la  
 forme qui sensuit, vn peu  
 plus espees: & les feres  
 boullir dens vne petite  
 poualle avec d'eau, iusques qu'ilz soient  
 cuitz, & mollets: & alors qu'ilz serōt ainfi  
 cuitz, vous verseres le tout dens la deco-  
 ction, & feres boullir le tout ensemble, ius-  
 ques à ce qu'il soit en forme de gellée, que  
 quand vous essayeres avec vne cuilliere  
 d'argent s'il est cuit: en la forme des au-  
 tres, vous l'osteres du feu, & le laisseres vn  
 peu repoufer, pour cause s'il auoit fait escu-  
 me, de la sortir tousiours peu à peu avec  
 vne cuilliere d'argent: car pour fin qui soit  
 le sucre, à cause de l'acetosite du coing, le  
 sucre se purifie & fait son escume par des-  
 sus: & quand il aura posée son escume, lors  
 vous le verseres dens des boites de verre  
 ou de bois entailliées & insculpées ainfi  
 que bon vous semblera: & verres vostre  
 gellée en toute bonte & beaute meruei-  
 leusement bonne.

*Pour confire petitx limons & orange  
 tous entiers des nouueaulx, quand  
 ilz sont en uerdure: qui est un con-  
 fiture fort delectable & saoureux*  
 qu'o

*qu'on en peut user ainsi que lon voudra.*

**P**renes des orenge, & des limons tendres, qui sont verds, auquelz encores l'acetosite ne la semence n'apparoit nullement, le nombre que vous voudres: aussi y mettes des petits brots, ou getons tendres que l'arbre produit vn chascun an nouveau, qui est demy feuillée: & les feres tremper dens d'eau de fontaine, ou de bon puis, les lymons & orenge par l'espace de neuf iours, & les petits getons par l'espace de quatre iours: & au bout de leur terme les feres boullir avec d'autre eau. Et auis que vous ne failles de changer l'eau tous les iours: & à la premiere ebullition 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 rendroiet plus amyables: & quand elles auront bien bouilly, que seront cuitz: mais gardes vous de ne boullir les getons quand le demeurât, pource qu'ilz sont tendres, ne soubstiènēt pas tant de decoction, & seroient pourris de cuire: mais les mettes deuers la fin, & quand le tout sera proportionement cuit selon qu'il appartient: lors vous les osteres gentimēt du feu,

## 180 LA MANIERE DE FAIRE

& les remettre dans de l'eau froide pour les refroidir: & quand ilz serot froidz, vous les osteres de l'eau, & les esgouteres, & les mettre dans vn vas de verre, ou de terre bien enuermis. Et puis prendes du sucre la quantite selon que il y aura des oranges, & 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 laissez refroidir: & quand il sera froid, vous le mettre dans les oranges getons, & lymons, & feres que le sucre en sirop les couure: & les couvrires tres bien d'un parchemin: & au bout de deux iours vous verseres le sucre des vne poutelle, & le tourneres faire boullir tout seul iusques qu'il soit comme il estoit au parauant que est forme de syrop: & le feres refroidir: & quand il sera froid, vous le remettre dans les oranges, lymons & getons, & les laissez la cinq ou six iours, ou peu ou moins, les reuisitant tous les iours: & retourneres cuire le sucre comme aues fait au parauant: & à la derniere fois garde vous de les faire cuire avec le sucre: car les escorces des lymons & des oranges se vendroiet a endurcir come cuyr: mais tout froid, on doit mettre le syrop ou le sucre.

Et quand il ne sera plus besoing de cuire  
le si-

Le sucre, que verres que la confiture sera  
 paracheuée de faire, faites la mettre dans  
 des vas de terre qui soient bas, qu'ilz n'aiēt  
 pas plus de haulteur que deux trauers de  
 doigt: pour ce que toute la sorte de la con-  
 fiture se voie, & que en la prenant: elle ne  
 se despiece, comme en ces pots de Valence  
 & d'Espagne, ou de ceux qui se font de la ter-  
 re de Secile, ou en autre vas telz que bon  
 vous semblera. Et notes que aussi bien  
 les pourres vous confirē avec du miel, ou  
 du vin cuit, qui se nomme Defrutum, mais  
 pour parler à ce que concerne la pure veri-  
 te, avec le sucre c'est vne notable confitu-  
 re non pas tant seulement ceste cy, mais  
 toutes autres quelles que ce soient: car la li-  
 queur en est plus noble, & plus delicieuse:  
 avec le miel c'est chose grossiere & rusti-  
 que: & avec le vin cuit c'est chose seruille à  
 c'aucū plus amoureuse que le miel: mais  
 desous qu'il faut parler à la verite, nul ne  
 fait doute, que toute cōfiture quelle que  
 se soit, obtient le principat entre toutes les  
 matieres de liqueur conseruatrice: &  
 on les fera ainsi que l'on voul-  
 dra, quant à moy ie don-  
 ne la louenge à cel-  
 le qui est faite  
 au sucre.

*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.

**P**renes des coings des plus meurs, & des plus iaulnes que se pourront trouuer, & les mettes en quatre cartiers, ou li vous voyes qu'ilz soient trop lourz à quatre, diuises les en six, ou en huit, tout ainsi que bon vous semblera, & pelles les bien, qui n'y apparoisse riē de l'escorce, ne de la greine, en sorte qu'ilz soient bien netoies: & incontinent faites les boullir avec quantité d'eau, tant qu'ilz soient bien & suffisamment cuitz, que quand vous les perceres avec vne espingle, qu'elle y entre aisēment: & puis incontinent que vous verres qu'ilz seront bien cuitz: & faut qu'ilz soient plus cuitz que mal cuitz: vous prendres du sucre selon la quantité des coings: & vous mettres le sucre, & le mettres dedens les coings boullir ensemble. Et si n'y auoit asses d'eau, vous en mettres d'a-

uan

antange, à fin que le sucre estant aqueux, ou en plus grande aquosité, pénétrera plus facilement dans les coings, que si il y auoit faute d'eau, que le sucre feut trop cuit, le coing ne se cuyroit que superficiellement, & dedens seroit tout blanc.

Parquoy feres boullir le tout ensemble petit feu de charbons, iusques à sa parfaite cuitte: que quand en mettres vne goutte, ou deux sus vn plat d'estain, vous verres qu'il sera gellé: & faut que leur donnez la cuitte d'auantaige vn peu plus forte: car apres le coing participe de naturelle humidité 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 scauroit tailler avec vn couteau: puis au bout de cinq ou six iours, ou de trois iours sans plus, vous le couperes comme vne gellée: & ce fait, quand il sera cuit comme ie vous ay, vous le mettres dans des vas, qui soient bas, ou bien les pourrez mettre des des boites larges, que soient basses: & la ne les faudra oster, sinon que quand on en voudra manger: & quelque fois quand vous voudres prédre vn cartier, trouueres vn morceau que vous fera vn baulme. Et auant que les remettre dans la boite, pourrez

mettre de la canelle, & du gyrosfle tout entier à chacū cartier deux ou trois. Ou pour mieulx faire, pourres mettre en pouldre le gyrosfle & canelle, & le asperger par tout: & en mettres selon la quantite de la confiture: qui en veut faire autrement, le peut: mais ceste mode est la plus meilleure & plus expediente, que qui le voudroit confire à la mode des autres confitures, il faudroit cuire le succe vn iour, & l'autre non, ce seroit plus longue saison à les faire: & si est ce qu'ilz ne seroiēt pas si bons. En lieu de succe se font merueilleusement bons avec le vin cuit, à la mode qui sensuit.

*Pour confire les coings à cartiers avec le uin cuit, qui ne sont guieres differents du succe: 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.

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

En tous endroitz, tant du costé de l'escor-  
 ce, que du costé de la greine : & quand ilz  
 seront bien netoiez, vous les feres bouillir  
 dens vne chaudiere avec 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 parauant  
 vous ayes le moust dens le chauderon : &  
 que luy faites bailler vne ebullition, pour  
 au parauant oster l'escume : & quand vous  
 aures bié osté toute l'escume, vous y met-  
 tres quant & quant tous les coings à car-  
 riers, & les feres tant bouillir, iutques à ce  
 quil 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 bouil-  
 lir avec les coings, que quād vous en met-  
 tres avec vne cuilliere dens vn plat vn car-  
 rier : & que vous le diuiferes par le mil-  
 lieu, il ne sera pas blanc, ny aigre : mais il  
 sera doux & 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 rou-  
 ge comme vne iacinthe, & douce commē  
 sucre : & si la dōnes a gouster à quelquun,  
 ne scauroit discerner si cest sucre, ou non :  
 car de la saueur & senteur du miel en est  
 loing : & le feres couvrir tresbien : & quand

ilz seront parfaits de cuire, vous pourres prendre les cartiers avec vne cuilliere perçee, & les mettre dens vn plat: & à chacun des cartiers mettres de gyrosse, & 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 succe defaut: or mis pour boire avec l'eau: car le succe est temperé: & le vin cuit, ou defrutum est chauld: mais au reste il tiendroit le lieu du succe: & s'il est gardé par vn an tout entier, il se candit comme s'il estoit succe: vray est que le succe 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: vray est qu'il n'est pas si delectable, mais aux effectz & operations il est meilleur.* CHAP. XXI.

**P**renes des coings douze, & les faites cuire au four densvne piece de cuyure, ou vne bassine large basse: & faites que les coings soiēt bien meurs & iaunes: & quād ilz seront bien rostis au four tant quilz se-

ront

ont bien cuitz, vous les osteres du four, &  
 les plumeres gentilment : & puis les feres  
 passer par vne toille neufue estroite, & biē  
 serrée, tant qu'ilz en passent la plus grand  
 part: & quand vous verres que le tout sera  
 bien passé, vous prēdres de la chair qui est  
 passée, & la poiseres, que s'il en y a quatre  
 liures, vous prēdres trois liures de succe  
 mis en pouldre, & le metres avec la chair  
 qui est passée : & feres cuire le tout dens  
 vne poualle sur le feu avec des charbons:  
 & que le feu soit au fond : & aures vn bi-  
 stortier, ou vn baston rond, & tant qu'il  
 cuira, incessammēt ne feres que le remuer  
 pour paour qu'il ne soit brusté: & pour co-  
 gnoistre quand il sera cuit, vous en met-  
 tres avec 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 &  
 cartiers avec le succe, qui seront en-  
 cores meilleurs et plus beaux que  
 nulz des autres.* CHAP. XXII.

**P**renes des coings des plus meurs &  
 plus iaulnes qui se pourront trouuer,  
 le

le nombre de quinze ou seize , & les plumes gentilmēt 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 bouillir avec abondance d'eau, & quand ilz seront bien cuitz , que en les essayant avec vne espingle qu'elle y entre facilement, lors vous les osteres de l'eau, & les mettres dedens vn grand plat d'estain, & les laissez vn peu esgouter : & puis prendres de sucre 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 sucre avec la decoction , iusques a ce quil bouille: & quand il commencera de bouillir: l'escume quil fera vous l'en osteres avec vne escumoyre, ou vne cuilliere d'argent: & quand vous cognoistres que le sucre bouillant avec 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 cuirez le tout ensemble , iusques qu'il soit en forme de syrop fort cuit: mais gardesvous q̄ ne le  
remues

DIVERSES CONFITURES. 189

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 succe cuit avec la 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 remettes 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 mauuaise qualite , vous cuires les cartiers avec d'autre succe , & cuires iusques que les cartiers soiēt du tout cuitz : & vous osteres les cartiers de ce succe : & leur mettres à chacun de canelle, & du gyrosse à vostre plaisir : & quand tous seront bien aromatisēz , vous cuires la premiere decoction en forme de gellée : & puis y mettres les cartiers des coings que sont esté parachēues de cuire au succe dernier : & puis les remettes dedens des vas qui soient bas , à fin que quand vous en voudres prendre, qu'ilz ne se rompent:& si vous

si vous voules qu'ilz soient plus faciles  
 les prendre, faites les mettre dedens des  
 boytes larges de Lyon, que quãd vous en  
 voudres prendre, se coupperont tous en  
 semble, 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 confi-  
 ture de plus grande exquisition, ne meil-  
 leur: si l'on les vouloit pour malades, ne  
 faudroit pas que la canelle ne gyrofle  
 feut, pour cause de sa chaleur: l'autre sucre  
 dernier sera bon a faire de gellée.

*Pour confire l'escorce de buglosse, que  
 les Espagnoiz nomment lingua bo-  
 uina, qui est une conditure cordiale  
 qui preserue le personnaige de uen-  
 hetique, ou hydropicque, & tient le  
 personnaige ioieux & allegre, chasse  
 toute melancholie, resieunit l'homme  
 retarde la uielleffe, fait bonne couleur  
 au uisaige, entretient l'homme en sa-  
 te, preserue l'homme cholericque.  
 tencer. CHAP. XXIII.*

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

DIVERSES CONFITURES. 19

La guieres de feuilles: car si vo<sup>s</sup> la cueilles  
 au tēps qu'elle est fort feuillée, ou en fleur,  
 elle ne vaudroit rien: car toute sa vertu est  
 en la tige, & aux feuilles: quād elle sera cueil-  
 lue, vous prendres des plus grosses racines:  
 & ne prendres que l'escorce tant seulemēt,  
 & la nettoieres tresbien, & laueres sans la  
 feler, le moins que vous pourres: & en-  
 feres de pieces larges, de toute la largeur  
 de l'escorce, & de moyenne longueur: &  
 quād elles serōt bien netes & mōdifieez,  
 vous les feres cuire avec suffisance d'eau  
 de fontaine: & quād elles serōt bien cuites  
 de bonne sorte, comme l'on cuit vne autre  
 confiture, vous prendres les racines avec  
 vne cuilliere percée, & les mettres dedens  
 vn vas qui soit large & bas de deux doigts  
 de trauers: & l'eau ou elles auront cuit ne  
 y verses pas: car vne partie de la vertu d'i-  
 celle y gist: parquoy prendres du sucre à  
 suffisance, & le feres fondre, & liquefier en  
 ladite decoction: & le feres cuire, iusques  
 à perfectiō de syrop bien cuit. Que si vous  
 voyes que moyennant la decoction le suc-  
 cre soit noir: & que le syrop en soit plus  
 laid, vous feres clarifier le sucre: ou bien  
 si bon vous semble, ne y mettres point la-  
 dite decoction: vray est, que si le sucre  
 est liquefié à ladite decoction, que sa  
 vertu

vertu est diminuée:donques feres cuire le  
 succe en forme de syrop bien cuit: qu  
 quād il sera bien cuit à sa proportionnée d  
 cuction, vous le laisseres bien refroidir d  
 tout froid:& le verseres dans l'escorce, &  
 qu'elle trépe toute dans le syrop:& le laif  
 feres l'espace de 24.heures: & au bout d  
 24.heures vous osteres le syrop,& le fere  
 bouillir davan: aige en l'escumant:& fere  
 que pour ceste foys il ne cuise que à la fo  
 me de syrop simplement:& apres qu'il se  
 ra cuit, l'osteres du feu gentilmente, & l  
 laisseres refroidir: et quand il sera du tou  
 froid, vous le remettres dès l'escorce, et l  
 laisseres pour deux ou trois iours, ou qua  
 tre:& si au bout du terme prefix vous vo  
 yes qu'il soit besoing de le cuire, vous l  
 cuyres:mais donnez vous garde que vous  
 ne mettes pas le succe qui soit chaud, ne  
 faire bouillir nullement l'escorce avec  
 succe: car elles viendront dures comme  
 de cuyr bruffé: parquoy donnez vous ce  
 garde:& quand vous cognoistres que vo  
 stre conditure sera paracheuée, la feres  
 mettre dans des portz bas, pour en prendre  
 mieulx à plaisir:& pour mieulx colloquer  
 les escorces au large, aussi qu'elles se ve  
 ront mieulx & plus propices pour en vler  
 Po

*Pour faire poires confites.*

## CHAP. XXIII.

**P**renez des poires des meilleures que se pourront trouver des petites, ou des muscadeles, ou formigoles, bref de celles que lon sçaura selõ le pais & region q̄ lon cognoitra plus conformes a conditure: & en prendrez la quantite que vous voudrez: & les plumerez, & nettoyez les plus subtilement que vous pourrez: & 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 dans l'eau fresche, à fin qu'elles ne s'ennoircissent: & quand seront du tout mondées, lors vous les ferez boullir la ou bon vous semblera avec de bonne eau de fontaine, ou la milleure que se pourra trouver: & les ferez boullir iusques à leur parfaite suffisance, que en les poignant avec vne espingle, l'espingle y entre facilement: & quand ainsi seront cuites, vous les osteres du feu, & les osteres avec vne escumoyre, & les faites refroidir dans d'eau claire: & puis les mettres dessus vn linge bien blanc, & bien net: & les laissez vn

N

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 miculx esgoutter: & puis prēdres de succe à suffisance, selō que à l'œil verres qu'il fera besoing, & le feres fondre avec autant de eau q̄ de succe, ou peu ou moins cela n'y fert de rien: & quand il sera fondu, vous le clarifieres, s'il est besoing: ou sil est succe 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 succe se fait, lon met le melle de terre dessus vn vas: & la poincte va dedens la ou il y a vn petit pertuis, ou toutes les feces, & l'humidite du succe 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 couvrir & pour luy atraire l'humidite. Parquoy donques prēdres du cotté large, & quād 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 dedēs les poires:

res : & si vous voyes que les poires soient trop cuites, vous mettres vn peu le succe qu'il soit chaud, à fin pour le raffermier : & quand ledit succe cuit en syrop aura demeuré avec les poires dens leur vas l'espace de deux iours, vous feres recuire le succe, 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 laisserez la quatre iours : & au bout de quatre iours vous verserez tout le succe 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 succe à perfection de syrop : & quand il sera cuit, vous le remettres dens les poires, & fermerez tresbien le pot : & aures par lors de vne souveraine confiture pour presenter deuant vn prince.

*Four faire le succe candi, qui sera tresbeau.*

CHAP. XXV.

**P**renes de succe en pain, ou de cassonnade que soit belle & blanche (car de belle marchandise se fait de bel ouurage : & de laide ou meschante, meschant ouurage, le poix de neuf liures, ou environ : & le

feres fondre , & liquefier avec quantite d'eau à suffisance : que si vous semble que le sucre ne soit assez beau, vous le feres clarifier iusques à ce ce qu'il soit purgé des fetes, 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 : & incōtinent qu'il sera cuit, vous aures des potz de terre qui ne seront point enuernissés fairz tous 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 sucre se candisse par tout, pour cause du milieu : & quand les bastons seront bien adaptez par tout dedens, à lors vous mettes le sucre tout chaud dedens le pot : & y mettes 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 longuemēt : & tout incōtinent vous le mettes dens le fumier quil soit chaud en quelque lieu couuert ou obscur: que si vous voyes que le fumier ne soit assez chaud, vous le chaufferes avec d'eau chaude : & faites que le fumier soit bien profond: & que les pots soient au milieu

lieu du fumier, & les couvres 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 descouvres, & verseres le syrop qui est dedens, qui n'est pas candit: & verres que de neuf liures de sucre en y aura cinq ou six de candies, possible peu, ou moins: & quand vous aures tresbien escoué le syrop, vous feres chauifer de l'eau que soit bien chaulde: & le laueres subitement, luy donnant deux ou trois tours, en reientent abillement, pour & à fin que le syrop qui s'estient ne le rendit facheux: & puis l'eau de la laeure la mettres avec le syrop.

Et notes que quand le voudres 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 demouroit plus longuemēt que de neuf iours: & le fumier fut chauld, le sucre se viendroit a descandir: pour cause que le fumier participe de fumeuse humidite, que peu pe netre par dedens, & demeure autant à soy deffaire, comme il a demeuré à soy cādir.

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

soit de terre que ne soit guieres cuite : & que quand vous le mettres dedens, que ne fauz pas que le pot soit laué, ni touché eau: car le pot ne boit tant seulement que l'humidite estrange qui est au succe. Aussi il faut que telz potz soient faitz ezpressement : car apres que l'on veut oster le succe qui est candi tout à vne piece, apres que le syrop en est dehors: il faut mettre le pot dessus le feu sus les charbôs, & le tournant quelque peu, iusques a ce que vous sentires branler le succe : & alors casseres le pot, & prendres le succe qui sera tout candi: & ne s'en peut faire guieres moins que de huit ou neuf liars. Et par tout se peut faire: mais vn tas de bauars q̄ dient que de cassonnade laide se fera de beau succe 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 ouvrage, ie le confesse, mais comment? ainsi. Que soit prise vne quantite de cassonnade, & biē clarifiée, & cuire en forme de syrop, qui ne soit guieres cuit, puis mis dedens vn grād pot de terre, qu'il y ait vn pertuis comme lon met a vne barrique, ou à vn ponsion aux fondz: & laisser ledit syrop dedens tel vas long & hault, selon la quantite du succe : & le laisseres

la par l'espace de quatre ou cinq iours: & au bout de cinq iours vous escouleres par le pertuis qui est au fond toute la moytie du syrop, ou d'auantage: & ce que demeurera, sera beau; car le sucre est au contraire du miel: car le plus beau du sucre 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 sucre candi tel que lon fait à Gennes, & à Venise. Et ie l'ay fait faire en ce pays dans les graignons des oliues, apres que l'huylle est extrait, lequel s'est trouué tresbeau, tout semblable à celuy que lon apporte de Venise.

*Pour faire le pignolat en roche.*

CHAP. XXVI.

**P**renes des pignons qu'ilz soient bien mundez de leur escorce: & puis les feres vn peu torrefier, quilz soient lecz avec du son: ou prédres les pignons avec leurs text, la quantite que vous vouldres, & les mettres dans 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

se treuuent qu'ilz sont rostis:& alors vous  
 les faites extraire, & les mundes tresbien  
 & en prenes le poix de deux liures & de  
 mie, & les mettes la tous prestz. Puis vous  
 prendres vne liure de beau sucre de Ma  
 dere, ou sucre fin, & le feres fondre avec de  
 l'eau rose à suffisance:& le feres cuire ius  
 ques qu'il soit en forme de Electuaire: s'il  
 est d'h yuer ou tēps humide, le feres cuire  
 quelque peu dauantaige: & s'il est d'este  
 ne luy donnes que simplement sa cuire  
 que fera quand vous verres qu'il ne mon  
 tera 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 for  
 me d'electuaire, comme i'ay dit: & apres  
 qu'il sera cuit, vous l'osteres du feu, & met  
 tres la poualle dessus quelque baril, ou au  
 tre lieu, que le cul de la poualle s'enfonce  
 qu'elle tienne ferme: puis avec vn pylon  
 de bois qui soit long, ou vn bistortier le re  
 mueres fort, & cōtinuellement le battres  
 sans intermission, iusques à ce qu'il sera  
 blanc:& quand il commencera à soy re  
 froidir quelque peu, vous y ietteres dedens  
 vn blāc d'œuf, ou la moytie:& puis le tou  
 neres battre fort, & le remettres vn peu  
 sus les charbons, pour raffermir l'humidi  
 te que auroit fait le blanc d'œuf: & quand

vous verres qu'il sera bien blanc, & retourné cuit à sa première mode : lors vous aures les pignons qui seront bien secz, & tres bien mundez : & les mettres tous en vn coup dedens le succe, & avec le bistortier le mesleres fort, iusques à ce que les pignons avec le succe soient bien meslez, tenāt tousiours le succe 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 poissant 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 ius reconfulte de Milan, quand il dit:

*Tum illati pugillares ex nucleis pineis & saccharo pastilli.* Par vne epistre qu'il luy enuoye, laquelle nous auons traduit, & l'auons inferée 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 plumées, & les vnes myparties, les autres quadriparties : & puis mises

avec le sucre, & en faire du pignolat. Et si cas auenant que l'on eusse peu de pignons avec les amandes ainsi diuiscées seruent comme pignons en goust, & peu different de vertu. Et par ainsi si voules faire du fenail qui est greiné ou fleuri, que lon garde aux maisons, cucilli du teps de vendenges, que quand le sucre est prest a y mettre les pignons dedens, lors qu'il est chauld & batu tout blanc, lon peut plonger le fenail avec 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 avec le sucre, & feres d'une pierre deux coups: de la façon de ce pignolat a esté fait à Saoune pour la segnora Benedetta seur du marquis de suat, l'an mil cinq cens quaranteneuf, ordonné par moy.

*Pour faire tartre de massapan, que Her-  
molaus 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.*

Prenez des amandes plumées bien nettes vne liure, faites les piller fort dans vn mortier de marbre avec demi liure de sucre 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 huille : & quand elles seront tresbien pistées, vous en feres de petites tourteaux, 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 sucre en poudre, & le pasterez avec blancz d'œufs, peu du suc des oranges : & feres qu'il sera fort liquide : & quand la tarte sera presque du tout cuite, vous la sortirez du four, & avec vne plume luy mettres par dessus de ce sucre liquesfié : & puis retourneres la tarte dans le four tant seulement pour prendre couleur : & quand sera cuite, la trouueres auoir vn goust fort delectable & saoureux : car quand il y a du

sucre

succe en plus grande quantite, la rend pasteuse, et fascheuse a manger, et en est moins delectable. Et si vous voules la faire cuire dans la maison, & à toutes heures bien facilement, vous feres chaulser au feu la palette 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 palette 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 delicatessé a manger à toutes heures: quelques vns possible se mocqueront d'auoir voulu descrire chose si exigue, que to<sup>r</sup> apotichaires

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 tarte, 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 ſucce panys, que combien que Bulchaſis Arabe de ſon temps fort experimenté l'aye laiſſé par eſcrit ſelon ſa mode, toutes fois pour la uraye et 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 grossiers : aussi que pour leur industrie est vne chose fa-  
 cile & laborieuse a faire : car vn ou  
 deux ne le peuuent faire, quand il vient a  
 les tirer que pour satisfaire à quelques ieun-  
 nes qui nouvellement sont entrés en la co-  
 gnoissance des compositions, qu'ilz le puis-  
 sent faire par le moyen de cest 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 descriptiō, ie vous ay voulu met-  
 tre cest auertissement.

**P**renes de sucre en cassonnade qui soit  
 mediocrement belle, faites la fondre  
 & liquefier avec d'eau à sa quantite suffi-  
 sante, cōme d'une liure & demie : & faites  
 la boullir : & quand commencera de boullir,  
 faites la couler gentilment qu'il n'y de-  
 meure point aucune paille des cannes, que  
 volontiers se tiennent a la cassonnade : &  
 puis retourneres dedens la poualle ladite  
 cassonnade, & la feres cuire à toute la der-  
 niere cuite, que est telle que quand vous  
 verres qu'il sera cuit en forme de cleuair-  
 re, vous luy diminuerez le feu : & puis vous  
 aures vn verre d'eau tout plein la tout  
 prest, & vous y ferez au dedens, que quand vous  
 voudres essayer si le sucre est cuit, vous  
 trem

tremperes ledit fuseau de boys dans le sucre: & puis tout soudain le mettres dans le verre d'eau, pour le refroidir: & puis vous mettres ledit fuseau dans la gorge pour essuier: que si vous sentes entre les dents que le sucre soit tenace qu'il se tienne aux d'etz, il n'est pas cuit: & le faut prouuer & essayer bien souuent: car s'il y demerroit vn tour docilz tant seulement apres la perfectiõ de la cuite, il se brusseroit & seroit gasté: mais vous tourneres essayer avec le fuseau, le mettant dedans le sucre qui bout: & puis le mettres soudainemēt dans 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 soudain & sans tarder ostes le du feu: & luy laissez vn peu abaisser l'escume, comme par l'espace d'auoir dit vn Aue Maria, sans plus: puis tout soudain & sans dilayer vous le ietteres dessus le marbre qui sera vn peu oingt d'huile, & biē peu qu'il ne le sente: que si n'aues marbre, sus vne table de noyer: mais gardera sa chaleur trop longuement: & quand 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 chaud, que à peine le peut 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 chaud: & 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 qu se pannisse entre les mains: mais si vous en prenes peu, il s'estétra, & s'elongera tout ainsi que vous voudres: & quād vous verres que en le tirant il ne sera bien blanc, vous le tourneres tirer vn peu d'auantage, luy mettant par deffoubz le croq vn eschaufete avec du feu: & fait 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 vehemete, & dure longuemét: doncques quād vous verres qu'il sera bien blanc, lors vous le fileres peu a peu de la grosseur ou primeur que vous voudres faire: & estendres des feuilles de papier du long emblanchies de farine fine, ou d'amidon: & quand il sera di-

tout tiré & fillé : si vous voules qu'il soit  
 panifié dans vne heure, vous le mettres  
 dans vne boîte large, & puis l'approcheres  
 du feu, ou la mettre en part qu'elle se puis-  
 se biē chauffer de tous costez, ilz serōt pan-  
 ifiés dans demy heure, ou mettre la boi-  
 te pendue dans vn ponson vuide, & mettre  
 dans le ponson vne eschaufete de feu que  
 se chauffe bien : & le ponson que soit bien  
 couuert: & ilz seront en demie heure pan-  
 ifiés. Et notes que il ne s'en peut faire à  
 chacune fois q̄ 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, com-  
 me font quelques refuseurs & ignorantz: car  
 ne les fait que ennoircir & faire sentir mal:  
 & quād ilz sont faitz long temps, ilz deuiē  
 ment comme roux & moittes, que est vne  
 chose qui les denigre: mais qui les voudra  
 faire qu'ilz soient beaulx en toute perfe-  
 ction, il n'y faut autre chose fors le sucre  
 en cassonnade, ou d'un pain de sucre la  
 pointe: pource que n'est pas si ferme cōme  
 seroit le cul, qui est tousiours plus solide.

Et debues entendre, que si vous le vou-  
 les faire de quelque beau sucre 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 sucre fin, la rend plus tractable, & plus facile à tirer, que tant plus lon le tire, & tant mieux s'emblanchit. Balchasis en seruiteur estoit d'aduis de chacune liure de sucre de y mettre vne once de miel: mais faulx la perpetuelle memoire sont estéz quelques vns qui en cest endroit l'ont voulu ensuyure, & ont fait des penites que estoient laides & de mauvais goust: & sont esté d'autres que quand estoient pres de leur cuite, qui y mettoient d'huylle d'amandes douces, que quand ilz estoient paracheuez, ilz sentoient le rance: & en lieu d'estre lenitifz du gosier, ilz le venoient à faire cuire, pour cause de l'huylle: doncques quand vous voudres faire de belles penides ou penites, selon la susdite description, les feres à toute perfection.

*Pour faire syrop rosat laxatif, que vne once fera merueilleuse operation, & sans violence, que lon en pourra bail-  
ler à une femme enceinte es premiers & derniers moys, en tout eage, & en tout temps sans dangier nul que ce soit.*

CHAP. XXIX.

**P**renes de roses rouges de celles qui ont la couleur cerulée, que participent de blanc.

blanc & rouge, que nous difons, color faraceus, qui est incarnat: & en prendres le nombre de neuf cents, & n'y aura seulement que les feuilles, ou les boutons qui sont à demy espartis, ou ouverts: & apres que les aures tresbien desfucillées, qu'il en y ait plus tost dix cens que neuf: & nettoyées qu'elles soient, vous les froterez vn peu entre les mains, à fin que s'il y auoit quelque bouton qui feust entier, que par ce moyen il se deffist: aussi que l'eau chaude le penetre plus facilement: & a lors vous mettres toutes les roses dans vne cruche de terre enuernissée que soit grande: & puis vous aures de l'eau de fontaine, & la feres bouillir: & quand elle sera bouillante, vous la verferes dedens la cruche: & avec vn baston les remueres fort, à fin que l'eau bouillante soit bien meslée avec les roses: & quand il y aura assez d'eau, que couurira toutes les roses, vous les laisseres tremper par l'espace de vingt quatre heures dans ladite cruche: & au bout de vingt quatre heures vous verferes le tout dans vne poualle, ou chauderon: & les feres bouillir deux ou trois ebullitions: & puis vous couleres la decoction, & l'exprimeres le plus fort que vous pourres avec vn pressoir, ou entre deux bastons tant qu'il ny demeure que les roses toutes seiches & blanches: & la decoction qui fera ver.

meille comme vin , et odorante comme eau rose, vous la mettres dans vne fiole, et autres encores d'auantaige cinq centz roses desueillées comme celles au parauât: et les mettres dans ladite cruche: puis vous prendres ladite decoction qui est dans la fiole , et la feres chauffer pres a boullir : et quand sera bien chaude , 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 vingt quatre heures : et au bout de vingt quatre heures vous le feres boullir vn peu: et puis couleres la decoction, et la presseres le plus fort qu'il vous sera possible: & quand le tout sera coulé, vous prendres vne liure de sucre de dix huit 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 viscosité, que font le syrop espes: & quand il sera cuit, vous le osteres du feu: & quand il sera froid, vous le mettres dans vn vaisseau de verre , ou de terre enuermisfée: & il suffit d'en prendre vne once le matin qu'il fera vne operation merueilleuse & louable.

Et font d'aucuns qui le enrichissent avec du rhubarbe: & par lors il fait son operation plus

*Autre façon pour faire le syrop rosat la  
xatif, qui fait une operation louable.*

CHAP. XXX.

**P**renez des roses rouges comme des premières de la couleur, ou des rouges: mais elles n'ont pas tant de amertude, la quantité que vous voudrez, & les mettez dans vn mortier de marbre, & les pillerez fort, tant que vous pourrez: & puis en tirerez du suc tant qu'il en pourra sortir: & quand vous cognoistrez qu'il y pourroit auoir deux liures & demie de suc sans le purifier, vous prendrez vne liure de belle cassonnade bien nette du po. x de seze onces: & le ferez boullir tout ensemble sans rien l'escumer: & le ferez 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 laisserez refroidir: & le mettez dans son vaisseau, & en pourrez prendre vne once comme du premier. Que si vous voulez qu'il soit plus excellent, & son operation soit plus magnifique, & pour personnes genereux, vous prendrez du rhabarbe qui soit bien bon vne once, de cinamome deux scrupules, de spicnard le poix de quinze grains: le tout soit puluerisé ensemble bien subtilement, qu'il ne s'euente: & quand le  
tout

tout sera bien puluerisé, vous le mettres de-  
 dens le pot ou est le syrop rosat, & le male  
 res fort ensemble avec vne spatule, ou vne  
 cuilliere d'argent tant qu'il soit bien meslé:  
 & quād vous en voudres vser, faites remuer  
 fort le pot: & en prendres vne bonne once,  
 & le detremperes avec vn bouillon de pou-  
 let sans sel, ou de quelque eaue cordiale: &  
 le prendres le matin en ieun, il fera vne ope-  
 ration sans vous fascher de rien, & vous fera  
 faire cinq ou six celles sans vous fascher nul-  
 lement, ny donner douleur d'estomach, ny  
 de ventre, ny de cœur: que apres que il aura  
 fait son operation, vous vous sentures tant ai-  
 leigre & 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 seussit, & fait vne  
 non pareille operation, chassant la melan-  
 cholie, & maintenant l'homme perpetuelle-  
 ment alleigé & ioyeux. Prendres demie  
 once de sene oriental, & le corquassez fort,  
 & le faites boullir dés le bouillon d'vn pou-  
 let 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 yser souuent mesmes à Sauone pres de Gennes par plusieurs gentilz homes , qui de leur naturel veulent vser medicamêtz solutifz, qui sont de benignite : & entre tout le faisoit bien messier Antonio Vigerchio espicier de Sauone, home de bien , auquel veritablemêt 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 personaige qui en cest estat la faisoit en home de bien : à Aix en Prouence surpassera tous ceux que i'ay hanté vagant par le monde exerçant & cognoissant la qualite des gens , le pur & synce-re Ioseph Turcl 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 meschans fetes qu'ilz se cõmettent en la composition

position de la medicine: peu en exépter, & pire se feroit, s'il n'estoit la perspicace & sçauoir Hippocratiq̄ de maistre Loys Serre, que si Herasistrarus estoit en presaignes, l'aduoueroit pour le sié: de Mōpellier cité fameuse est locupietée d'un nōbre de sçauās personaiges en la parfaite faculte de medicine, que en y a q̄ à toute p̄fection paracheuēt & la font: ausi q̄ la y a de present personaiges ou toute la doctrine de medicine est curieusement exercée: & d'entre eux sont plusieurs qui continuellemēt labourent, redigent par escrit pour perpetuer leur memoire à iamais: comme sont Antonius Saporta filius, que ie ne sçay si l'ame de Hippocrates seroit point trāsformée en luy: de M. Guillaume Rondelet, & qui Aelianus Massarius, ou Dioscorides le lentilleux luy auroiēt point laissée parvne diuine mutation de Euphorbi en luy: et Honnorius Castellanus qui est encores au soleil leuant: car il n'est permis a exerçants la faculte Iatrice de riē 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 larons 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 perdurable. 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 auengle, & pensent auoir bonne raison, & ilz seront bien deceuz. *Peribit memoria eorum* *Ene 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'Aginois: Agen mesmes la ou, la faculte de Medicine estoit souverainement faite, & a esté resuscitée en son plus hault degre, non pas tant seulemens la Medicine, mais toute Philosophie Platonique, depuis la venue de *Iulius Cæsar Squalliger*,

ger, 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 do  
 ctine de Medicine deux Galiens, de qui ie  
 ne tiens plus redevable, que de perſonnaige  
 de ce monde, & plus de precepteurs meurs  
 auxquelz perpetuellement ne fais que vac  
 quer. La nô pareille cité de Lyon eſtoit ny  
 guieres pourueue d'vn notable perſonnai  
 ge de incomparable ſçauoir, qui eſt Phil.  
 Sarracenus, qui des miens premiers prin  
 cipes moy ia aagé l'auois inſtigué, que i'ay  
 ſuy dire qu'il s'eſt retiré à Ville Franche:  
 Illi nec inuideo: mais il me ſemble que veu  
 la doctrine, qu'il ne deuoit aller la: car leur  
 regne ne ſera guieres durable. En paſſant  
 Valence Allobrogum vn bien excellent  
 apotichaire de qui ne me ſouuient du nom,  
 qui en lettres mathematiques ie ne ſçay ſi ie  
 leus eſbays de voir dens ſon cabinet ce que  
 voyoit Ariſtippus, quil veit au riuage de Sy  
 racuſe, ou ailleurs, quand il eut tout perdu  
 ſon bien par mer, qu'il veit des lignes, & des  
 quadratures, ou vne pergula de Archime  
 des, tant trouuis l'engin ſubtil: de la ſcience  
 de medicine ie n'y cogneuz aucun: vray eſt  
 que à Vienne ie veis aucuns perſonnaiges di  
 gnes d'vne ſupreme collaudation: dont l'vn  
 eſtoit Hieronymus Montuus home digne  
 de

de louenge, & Franciscus Marius ieune  
 home d'une expectatiue de bonne foie  
 Deuers nous ne auons que Franciscus V  
 leriola, du quel en nostre preface auons  
 fait mention, que pour sa singuliere hu  
 manite, & pour son sçauoir prompte & de  
 memoire tenacissime me contrainct de  
 le rememorer. Icy ou ie fais ma residen  
 ce ie suis logé pour la faculte de quoy ie  
 fais professiõ entre bestes brutes, & gent  
 barbares, ennemys mortelz de bõnes let  
 tres, & de memorable erudition. Pour ne  
 prolonger par trop ce petit liure, ie feray  
 fin du tout, promettant que cecy est agrea  
 ble de le loclupleter par plusieurs autres  
 choses dignes de commendation.

Pourtant amy lecteur si tu voys quel  
 que matiere, laquelle ne te soit agreable  
 ou par nouité te faille retirer le front, ie te  
 diray ce qu'ay veu engraue 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 trouue  
 ras chose que ne soit que par trop facile a  
 faire: mais qui voudroit vser d'une par  
 trop seure auarice, il pourroit bien estre  
 que l'intention de quoy l'on preted seroit  
 frustrée. I'ay obmis plusieurs autres dis  
 iation

variations tant d'huilles, que d'autres liqueurs,  
 que pour ne donner trop grande facherie, ie  
 les ay laissé: aussi plusieurs sortes & façons  
 de faire confitures, & condiments, que se-  
 roit possible que plusieurs s'en facheroyēt,  
 mais ie vous dy, que si quelquun a parfai-  
 te intelligence de sçauoir cognoistre la  
 maistrise de bien & deuement gouver-  
 ner le sucre, il mettra tous fruitz en par-  
 faite confiture : & par l'opposite, que si tu  
 ne sçais bien cognoistre l'effect du sucre,  
 quand il est liquefié, tu mettras tout à per-  
 dition, que moiennant nostre doctrine il  
 sera cōduit, que le personaige qui iamais  
 ne l'auroit mis en besongne l'administre  
 aussi bien que celuy qui l'aura pratiqué  
 toute sa vie. Vray est, que celuy qui a ver-  
 sé plus longuement, il fera mieulx son cas  
 par assurance, que le nouveau, com-  
 me il est bien de raison. Donques  
 il vous plaira de receuoir en  
 gre ce petit Liure, que  
 ie vous presente  
 par estreines  
 de nouuel  
 lete.

F I N.

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

HEXASTICHVM.

Doct̃or aue summa dignissime laud  
 Michaeli,  
 Nec studijs desint præmia magna tuis  
 Hoc referas paruo quàm plurima do-  
 gmata libro:  
 Sicq; tuus multis proderit ipse labor  
 Multa doces debet quæ commendare in-  
 uentus:  
 Et tua laudabũt scripta legẽda sene

HERMOLAVS

Barbarus enuoie salut à

Pierre Cara iurecon  
sulte & facondis.

sime Ora

teur.

Translatée de Latin en François par  
maistre Michel Nostra-  
damus.



**L**E seigneur Tri-  
uulce uailât ho-  
me en fait de  
guerre, & en  
temps de paix a  
espousé femme,  
une dame Nea-  
politaine d'une tresnoble & honorable  
famille. Je suis esté inuité au conuue,  
mais plus tost au soupper pontifical &  
sumptueux: mais moy aux premieres  
uiandes que feurent apportées, ie feuz  
soul: & faisois plus du spectateur, que  
du

du conuiu. Je pense qu'il te sera bon & agreable, ou aux posterieurs, si ie t'ueulx descrire les mets, & les uiades, non pas ainsi que Macrobe enuers les nostres, ne Atheneus aux Grecz par grands uolumes nous a laisse par escrit: mais tout ainsi qu'un homme occupé, & non excedant la mesure d'une epistre.

**P**Remierement l'on donna l'eau a l'auer 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 apportees le pignolat en tablete & roche fait de sucre, eau rose, & pignons, & puis apres la tartre & massapan faits de sucre, eau rose, & amandes, que nous appellons communement pains Martiens.

Le second metz feurent des esparges nouvelles.

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

ge les appellent noz cuysiniers.

Le quatriesme metz la chair de dain  
rostie.

Le cinquiesme les testes des ieniffes  
& ueaux boullies avec leurs peaux.

Le sixiesme chappons, poulailles, pi-  
geons accompagnez avec langues de  
beufz, iambons de truye, le tout bouilly,  
adiouste avec la saulce du lymon: ainsi  
les cuysiniers Milanoys les appellent,  
ce que nous cuysiniers Venitiens appel-  
lent sermiaque.

Le septieme le cheurcau tout entier  
rosty, à un chascun dens une asiete d'ar-  
gent, en forme quadrangulaire, avec le  
uis qui se fait des cerises amayres, ou  
comme aucuns aiment mieube appeller,  
cerises de laurier, qui se fait en lieu d'une  
saulse & condiment.

Le huictiesme tourterelles, perdrix,  
faisans, cailles, gryues, bequesicz, & de  
toutes manieres de uolaille, mollement  
& studieusemēt rosties, les oliues Salons

noises, colymbades furent mises en lieu de condiment.

Le neuuiesme un coq cuit avec le sucre madefié & arrousé avec l'eau rose à un chacun des conuiués dans une petite platine d'argent concaue, ainsi comme toutes les autres uaiselles.

Le dixiesme metz c'estoit un petit coq non tout entier rosty, à un chacun deux fus un petit uaisseau escuelle, ou il y auoit une certaine liqueur à chacune uaiselle.

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

Le douziemesme metz c'estoit un monde tortu, & recroquillé, qui estoit fait d'œufs, lait, saulge, farine, & sucre: nous l'appellons saulgret.

Le treziesme metz estoit cartiers de coings confitz avec sucre, girofle & canelle.

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

Le quinzieme, apres que les mains furent lauées, toutes sortes de dragées, comme coriandre, fenail de Florence, amandre, anis, giroflat, orangeat, canelat, dragée musquée.

Et apres ilz furent amenes ioueurs de farces, & comædies, battelleurs, & ioueurs de goubelletz, et faiseurs de soubrsaulz, ioueurs de bonnes moralitez, chemineurs dessus les chordes: d'autres qui de leur bouche contrefaiscient 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 parfam & lymnicques demy dorés

aloient deuant, & estoient concauez da  
 äens: ou il y auoit de toutes sortes d'oy  
 seaux, & autres animaux de quatre  
 piedz: & d'autant de sortes qu'il y auoit  
 de tous oyseaux & autres animaux  
 cuiſtz apportéz à table, autant en y au  
 uoit il des uifz: une chacune table estoit  
 adaptée avec ses sieges & son buffet  
 & ceux qui seruoient aux priuez, estoient  
 priuez: les ministres cogneuz aux co  
 gneuz: deuant toutes les autres choses, il  
 y auoit une silence telle que nul onques  
 de la secte Pythagorique n'y obserua is  
 mais. Dieu soit avec toy, de Milan ce  
 vi. de May M. CCCC. LXXXVIII.

Michaël Nostradamus  
 Sextrophæanus fa  
 ciebat Salone  
 litoreæ,

1552

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

¶ Ce qui est compris en la premiere partie, touchant la maniere pour faire diuers fardemens, 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'une souueraine odeur, bonte & excellence 36

La façon vraye 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 cest icy tient le principat en suauité d'odeur, qui estoit nommé ros cyriacus 42

Une façon pour faire le susdit huylle de benioin 45

LA TABLE.

- Pour faire huylle de noix muscade en toute  
parfaiccion, 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 ver  
tu & d'efficace que le premier. 47
- Pour faire la principale matiere pour poul  
dre de senteur de parfaite bonté & excel  
lence, qui est vne odeur non estrange,  
mais rend vne suauité agreable, & de lon  
gue 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, laquel  
le est fort propre & decente pour palter  
les pommes de senteur, ou pour faire des  
painostres. 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  
dentz, & redre l'haieine douce & souf  
ne, & en petits de iours nettoie les dentz,  
& les rend blanche comme yuoirre pour  
noires & rouffes quelles soient. 61
- Vn' autre façon plus excellente pour net  
toyer les dentz mesmes ceux qui sont  
fort

L A T A B L E.

fort pourries & corrompues.	Page 61
Pour faire l'eau de senteurs pour arroser les formes, ou petites formules qui sont comme suppositoires faites pour nettoier les dentz.	63
Et notes que de ceste eau, mais qu'elle soit collée bien subtilement, sen fait vn fard que dens trois iours vne face brune vient blanche, non comprinse vne souveraine odeur qui rend à toute la personne.	64
Pour faire huille de senteur qu'il n'est possible en tout l'vniuersel monde, ne en toute la faculté de Medicine en faire qui soit de plus excellente & souveraine 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 saouon muscat qui emblanchit & adoucist les mains, & est d'vne douce & souaue odeur, rendant les mains d'vne parfaite blancheur & douces a manier.	75
Autre maniere de saouon muscat pour la barbe, qui peult seruir pour les seigneurs, qui est de bonne odeur.	77
Pour faire Bourrax artificiel clays comme sucre candi.	79
La forme pour faite vn eau distillée pour	

LA TABLE.

- emblanchir & illustrer parfaitement la face. Page 20
- 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 visage. 84
- Pour faire venir les cheveux blancs comme vn fillet d'or, encores qu'il feussent noirs ou blancs le rendent d'une couleur flave, sans que long temps ilz perdent leurs couleurs: & les conferue en leur entier, & les fait croistre que tant sont rous 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 deurpe la face sans blessure. 88
- Pour faire vne tressouueraine & trefutile composition pour la sante du corps humain, laquelle est de grande vertu & d'efficace. 92
- La maniere comme il faut vser de la susdite composition, qui est egale en vertu & efficacite à l'or potable, & la vertu d'icelle. 97
- Pour faire les cheveux de la barbe noirs pour blancz qu'ilz soient. 101
- Pour faire fauen noir qui ennoircit la barbe & la

L A T A B L E.

- & subitement. Page 104  
 Pour faire vn huylle qui est de couleur noi-  
 re, qui fait venir le poil noir comme vray  
 geiet, qui demeurera long temps, qui ren-  
 dra vne couleur de morce comme la cou-  
 leur d'vn corbeau: mais il ne faut point  
 sauonner la barbe, ne le poil pour lors:  
 mais tant seuiement le peigner:& rendra  
 la barbe d'vne bonne & tresouefue o-  
 deur. 106
- Pour faire l'huylle que Medara faisoit, le-  
 quel se venoit si subitement imprimer,  
 que en touchant le poil, incontinent chan-  
 geoit en vn instant de couleur deuenant  
 noire. 108
- Pour accoustrer le nacre prosopopeye, qui  
 est nombrée entre les cōpositions d'hon-  
 neur & magnificence, pour embellir &  
 emblanchir la face, la illustrant d'vne  
 couleur blanche & naturelle: qui mainti-  
 endra le personnaige longuement en for-  
 me d'adolescence. 117
- Vne souveraine nocturne application pour  
 oster les lentilles du visage les couranc  
 & destruisant, que dens vne nuit sont  
 toutes esuanouies sans iamais plus ap-  
 paroir, sinon que lon feisse sa perpetuel-  
 le demeurance au soleil, & annihilant  
 les tâches, & esuanoisant manifeste.

L A T A B L E .

ment les pannes. Page 120  
Pour faire vn fard pour emblanchir la face, & la conseruant longuement en beauté, luy donnant vne palleur & blancheur naïfue, qui n'est pas de longue durée: mais y la faudroit faire au moins de quatre en quatre iours: & est pour gens communs, & de petit pris: 121

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

Et premierement pour confire l'escorce, ou la chair du citron avec le sucre. 133  
Pour confire la chair de courdes que l'on nomme cocordat ou carabaïfat, qui est vne confiture refrigeratiue, qui rafraichit, & est de bon goust. 137  
Pour confire l'crengeat en sucre, 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 trempées quinze iours. 143  
Pour confire les noix ou autre confiture sans miel, & sans sucre, qui seront aussi bonnes que avec le sucre peu moins, & meilleures que avec le miel: & toute sorte

LA TABLE.

- sorte de confiture se peut faire en défaut  
de sucre ou de miel. Page 144
- Pour faire le vin, cuit que Marcus Varro  
nomme D:frutum, & cest pour faire con  
fitures en forme liquide. 146
- Pour faire laitues confites en sucre. 150
- La façon pour clarifier la cassonade, ou le  
sucre qui est noir, ou gasté, tant pour  
confire laitues, que pour toutes autres  
confitures. 151
- Pour faire la confiture des guignes ou a-  
gryotes, que les Italiens appellent ama-  
renes, pour les accoustrer tant belles &  
fouueraines qu'il est possible au monde,  
que quand auront esté faites vn an, sem-  
bleront auoir estre faites du iour, & d'vn  
supreme goust. 154
- Pour faire la gellée des guignes, qui est aus-  
si claire & vermeille comme vn sin ru-  
bis, & de bonte, saueur, & vertu excellen-  
te, que les guignes se conserueront lon-  
guement en perfection, sans y rien adiou-  
ster que le fruit, & sera pour presenter de-  
uant vn Roy, par leur supreme excel-  
lence. 156
- Vn'autre mode pour faire gellées de guil-  
gues, qui est plus delicate que la premie-  
re, mais elle est plus chiere, & est pour  
grands seigneurs. 159
- Pour

LA TABLE.

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

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

Pour faire d'une 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'une souueraine beaute, bonte, faueur, & 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 faueur: vray est qu'elle est beaucoup plus chiere, mais qui en voudroit faire pour princes, ou grands seigneurs, n'en faudroit point faire d'autre que de ceste cy: car elle surpasse tout, & ne faut viser nullement d'auarice. 174

Autre

L A T A B L E.

Autre façon pour faire gellée de coings en roche, que fera 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 & oranges tous entiers des nouveaulx, quand ilz sont en verdure: qui est vne confiture fort delectable & sauoreuse, qu'on en peut user ainsi que l'on voudra. 179

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

Pour confire les coings a cartiers avec le vin cuit, qui ne sont guieres differents du sucre: 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 bone: & plus profitable que nul des autres: vray est qu'il

LA TABLE.

- qu'il n'est pas si delectable, mais aux  
fectz & operations il est meilleur. 18
- Pour faire vne autre façon de coings à car  
tiers avec le sucre, qui seront encore  
meilleurs & plus beaulx que nulz de  
autres. 18
- Pour confire l'escorce de bugiosse, que  
Espagnolz nomēt légna bouyna, qui est  
vne cōditure cordiale, q̄ preserue le p̄so  
naige de venir hectique, ou hidropicque  
& tient le personnaige ioyeux & alle  
gre, chasse toute mellancholie, resieue  
l'home, retarde la vieillesse fait bon  
couleur au visage, entretient l'home  
sante, preserue l'home cholérique a tes  
cer. 18
- Pour faire poires confites. 18
- Pour faire le sucre candi, qui sera tres  
beau. 18
- Pour faire le pignolat en roche. 18
- Pour faire tartre de massapan, que Herm  
iaus Barbarus les nommoit Martios  
nes, qui se peuent cuire dans la m  
son, ou en quelque lieu que ce soit faci  
ment. 18
- Pour faire les penites, que nous appell  
sucere panys. 18
- Pour faire syrop rosat laxatif, que vne op  
fera merueilleuse, operation, & sans v  
le. 18

LA TABLE

encé, que l'on en pourra bailler a vne  
femine enceinte es premiers & es derniers  
moys en tout age, & en tout temps sans  
dangier nul que ce soit. Page 210  
une façon pour faire le fyrop résat laxa-  
tif, qui fait vne operation louable. 214  
L'epistre que Hermolaus Barbarus en-  
uoie à Pierre Cara l'ureconsulte de Mi-  
lan, en laquelle il décrit le banquet que  
fut fait aux nopces du seigneur Tri-  
sulce. 223

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