

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

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

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

La seconde nous monstre la façon et
maniere 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 medecine de la ville de Salon de
Craux en Provence , et de nouveau mis
en lumiere .

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 mû 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 unguets, 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
 excusé 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 iournolement 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 uicndra 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
 concernant le fait interieur du corps
 humain, que telle prescription estoit cer-
 tiorée par plusieurs uenant de degré l'un
 à l'autre, & d'escire les matieres que le
 personnaige par diuers pais à usé, faisant
 parfaite distmctio 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, d'une
 treseloquente phrase, d'une 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
 Medecins, mais des auteurs : combien
 urayement que ledit Celsus aye si bien
 parlé de toute la faculté de Medicine,
 que la plus grand part des personnaiges
 doctes par la transmutation 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
un home scauant & docte en toute erudition, & qui continuellement transla-
toit & composoit ceuues en la faculté de Medicine, luy demanda ueu quil estoit
tant scauant en la dicte faculté, pour quoy il ne pratiquoit & uisitoit les ma-
lades: & il luy respondit comme il auoit de coustume saigement quil faisoit beau-
coup plus de profit & utilité de appren-
dre 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 sçerit de celui qui redige par escrit
ne demande que pacification: ou il faut
droit faire comme faisoit Iulius Cesar,
qui escriuait la nuict 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 quam 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 inundation, ou par ignorante negligence a esté. I'ay uolué & reuolué possible non pas à suffisance tant de uielles libraries si ie pourrois trouuer aucun autheur digne de foy, qui faisse 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 met
 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 alche
 mistes en sont pleins: si est ce que iama
 ie

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 comencéoit fort a perdre sa ieunesse, que se nommoit 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 present est appelée Cōstantinople, que par quelque despit que Lucillius eut: & ainsi quil estoit coustumier a mal parler, un iour que lon celebroit les Saturnales à Bisance, luy & quelques autres laueuz ou masquez luy presenterent cest Epigramme que sensuit, que despuis Agathius Scholasticus la nous a laissée par escrit, que est telle.

Λυκιλλίς.

Τὴν κεφαλὴν βᾶτῆς ἢ γῆρας οὐλοτε βᾶτῆς,
Οὐδ' ἐπαρτάων ῥυτίδας ἀκῶνύσῃς.

Μὴ τοίνυν τὸ προσωπομᾶτα μύθῳ καὶ
τάπλατῆ,

Ὡς τε προσωπίδων, ἢ ἔχει πρόσωπον ἔχου.
Οὐδ' ἔτι πλεονῶσι. Τι μαίνεαι; οὐπιγε φῦκος,
Καὶ μύθος τεύξει πῶν Ἐκάβηρ Ἐλένην.

Ces

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

In iis ora dies nunquā tinctura seniles,
 Nunquā rugosas explicitura genas.
 Ne fine iam tibi facie depingere totam,
 Ne laruā, haud facie quis putet esse tuā.
 Reliquum, quæ est hæc Dementia: nam
 neque fucus,
 Nec cerusa Helenē fecerit ex Hecuba.

Combien que ne soions pas trop exerci
 z en la poësie Francoise, ce nōobstant
 nous traduiēt en Huiētain.

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 uisage 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 en 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. Ion 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.



DOVR accoustrer
 le sublimé, lequel
 est le plus souue-
 rain fard & em-
 blanchimēt 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 vſe ou cōmence d'en vſer 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 apparoiſtra estre de leage de vingt ans, par le iugemēt d'vn chacū durāt vn long temps : & rend le visaige sain & neſt 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 apparoiſtre vn visaige ioyeux pour melancholique quelle soit : & si le visaige ou autre partie du corps estoit taché de lentilles (pourueu qu'il ne soit à 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 espece de ladrerie, luy fait perdre celle maligne & detestable couleur, & la vient changer en blancheur. Si vne cicatrice soit par feu ou pour autre mutilation, mesmes si elle est prinse de 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.

PRENES 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 touches 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 ierune
 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
 ver 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 ebuillitions: & 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 quelque petite pierre de marbre de la largeur d'vnes heures, ou plus, ou moins: & quelque autre petite piece de la grâdeur & ro-undité d'vne table d'vn tablier: & le broyeres 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-tes 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 huylle de noix muscade, & la frottres sus la palme de la main: puys de la racine en frotteres les leures, la ioue, & le bout du menton: de la façon de l'huille de noix muscade le trouueres en son chapitre.

Et notes que pour noblemēt' ledit sub-
 timé préparé, & à fin que la face soit de tel-
 le 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 paintre 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.

Ceste façon de preparer le sublimé, rend la face de non guieres moindre resplendeur & beauté que la premiere, plustost paracheué, mais souuerain pour emblanchir le cuyr d'vn personnaige de 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 Theffalie, que quand il a este au visai-ge l'espace d'vn demy quart d'heure fait apparoiſtre vne face demye Angelique. & s'apparoit tant excellentement blanche, que ceux qui ont la cognoissance pour cognoistre vn visai-ge fardé, on ny scauroit rien apparoir, tant est subtil & ingenieux, & d'vne parfaite beauté: & quand vous l'aures essayé trois ou quatre foys, y donneres beaucoup plus de louange que ie ny scaurois mettre par escrit: & est plus facile à faire que le premier: vray est que le premier veritablement merite vne louange presque immortelle, pour cause de l'effect.

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

S'ensuyt la composition.

PRènes 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
subline 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 moullié 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.

PRenés 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 trouuer le nombre de douze : & les hacheres avec l'escorce par petites pieces : prendres aussi deux coings bien neurs, ou trois, & les hacheres aussi subtilement. l'escorce de quatre orenge, deux lymons, & vn demy citro, sil est possible alors d'en trouuer : & le tout haché menu mettres dens vn mortier de marbre , & batres le tout fort ensemble: & quand il sera ainsi fort batu, & bien meslé, y mettres de hyris Florentia puluerisé ℥. x. de gyrofls fort cōquasses ℥. ij. storacis, calamitici ℥. ij. s. calami aromatici ℥. j. & le tout encores fort batres ensemble y adioustât 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 couurât d'un plat de terre: & sur tout gardes quil ne se rime : car pour peu quil seut rimé, cella luy amoynndriroit fort sa senteur : & le faut remuer souuent avec vne spatule de bois, iusques a ce que vous cognoitres quil sera bien fondu, en essayât tousiours, en mettant quelque goutte à la main: & puis le sentir, pour la perfection

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 ʒ.ij.
 ou plus, ou moins, si voules quelle soit
 toute perfection, sur toute ceste quantite
 mettes en une drachme, qui est le poix de
 escu. ambre gris ʒ.ij. & ces deux puluerise
 ensemble, & destremes 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 voules
 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 sont en fleur, prendres des roses blanches troys ou quatre centz, ou plus ou moins, & le pilleres fort dens vn mortier de marbre avecques la pommade tout ensemble: & quand le tout sera bien pillé, le laiffères vn iour ou deux: & au bout de deux iours prendres derechef autant de roses blanches, & les pilleres fort ensemble: & quand le tout sera bien pillé, mettres le tout dens vn pot d'estain bien net qui ferme bien, & que la couuerture soit biē scellee avecques du leuain: puis au res vn chaudiē plein d'eau, & le feres fort boullir: & y mettres le pot d'estain dens le chaudiē au milieu: & par moyen de la chaleur de leau ce qui sera dens le pot boullira sans aucune respiration: & quand il aura bien boulli le space de deux ou trois heures tant plus que du moins, lors vous osteres le pot du chaudiē, & louurires, & couleres par vn linge net, & le mettres dens vn pot de verre: & pourres affirmer que aues la plus souueraine pommade qui soit au monde, de senteur non pareille, & de vertu incomparable: & a encores en soy vertu occulte, que se vient apparoir manifestement à ceux qui n'ont puissance de pouoir 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 conceuoir, 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 conceuoir: 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.

PRenés 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 dans une cornue: & que ladite cornue soit dans une olle de terre iusques au col enseuelie avec cendres, ou en sable bien menu & passé: & faites que l'olle soit adaptée sus un fourneau fait expressement: & quand la cornue sera bien avec les cendres, ou sable adaptée: puis vous mettes le recipient, ou matras en gloutissant tout le col de la cornue, & le scellerez 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 violéte qu'il sembleroit à plusieurs plustost mauuais q̄ bō: aussi à vn p̄sonnaige q̄ volontiers toussist luy porteroit grand preiudice, pour occasion de sa violence: & quand elle sera bien seelée, vous mettres le feu petit à petit au commencement: puis faites luy gros feu le plus fort que pourres de petites pieces de boys sans cesser: incontinent vous verres sortir vne premiere eau de couleur iaune, qui sera en petite quantité de peu de value: & apres vous verres esleuer vne vapeur semblable à neige, qui montera en hault, & se sublimera au col de la cornue: alors augmentes le feu: & quād toute la neige sera assemblée au col de la cornue, qui vous semblera auis qu'il estoupe le conduit, ce non obstant la violēce de celle vapeur moyenant le feu le repoulera si fort, qu'il tombera dens le matras ou recipiēt, qu'il semblera proprement que soit vne chandelle de suif: & apres cela faites encores feu d'auantaige: & distillera d'vne huylle qui sera noir de odeur fort violente: & ne cesseres le feu, que vous ne voyes qu'il ne distille plus. Et apres le laisseres vn peu refroider, & osteres le matras: & premierement
pren

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

Et pour faire ledit huylle qui est le fondement de toutes bonnes liqueurs, il faut prendre de ladite neige le poix de 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 huylle 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 huylle que possible au monde ne s'en peut faire meilleur ne plus souuerain. Reste à ceste heure que de l'huylle noir qui est au fond du matras qui est d'odeur fort violente en liqueur avec de storax liquide est souueraine senteur pour faire pommes de senteur.

Autre

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

Prenes de benioin vne liure de seize onces, & le mettes en poudre bien subtilement: & puis ayes de storacis liquidæ tant qu'il y en ait asses pour le mettre en 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 accõplir la faõtion de l'huylle, prendres de ladite neige le poix d'vn escu & demy, d'huylle d'amandes doules 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 faõtion d'huylle qui sera d'vne suauie 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 parfaiction, 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 doulcure du ventre, quelle que ce soit.

CHAP. VI.

Prenes 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'vne 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'vne 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.

Drenes 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, & receue 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 vehemente 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

Prenes 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 ʒ.iiij. calami odorati ʒ.iiij. ligni aloes ʒ.vj. faite le tout mettre en pouldre quil ne se fente: & 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 & seichés 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 rendra la bouche tout le iour d'vne merueilleuse odeur : ou si la bouche estoit puante ou par les dens corumpues, ou pour mauuaises vapeurs sortans de l'estomach, ou qui auroit quelque vlcere puante en sa personne, ou bien quelque autre cas estrange qu'il fut contraint de souyr la compagnie 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 odeur qui plustost deschasse le mauuais & peitifere air : & quil soit vray, l'an mil cinq cens quarante six que ie feus esleu & suspendié de la cité d'Aix en Prouence, ou par le senat & peuple ie fus mis pour la conservation de la cité, ou la peste estoit tant grande, & tant espouuentable, que commença le dernier de May, & dura neufs mois tous entiers, ou mouroit de peuple sans comparaison de tous eages en mangeant, & en beuuant, que les cymetiers estoient 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 de ces la moytie de tout le corps eſtoit de la couleur du ciel rempli de ſang violet: & la contagion eſtoit ſi violente & maligne, que ſeulement ſi lon ſapprochoit cinq pas pres d'vn qui 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 espouuētable: 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 effrenement 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'éspaule, & 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 violete.

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.

Prenes de roſes rouges incarnees, deſ-
quelles que vous vouldres qui ſoient
nettes & mondees le nombre de cinq à ſix
cents tant du plus que du moins : & faites
boullir d'eau la quantité que vous 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 cõ-
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 longuemēt, & 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.

P Ource qui sont este plusieurs qui ont fait & composé des pommes de senteurs, qui les fait d'vne phantasie, qui d'vne autre: ie dis icy qu'il faut imiter le souverain peintre Zeulis Heracleotes, qu'apres qu'il eut prins & imaginé dens son cerueau la beaute de plusieurs ieunes vierges, il print de l'vne le nez, de l'autre la bouche, & de l'autre les ioues, & des autres, ce que bon luy sembloit:& apres quil eut bien redigé dens son cerueau, il en feit vne de toutes qui surpassoit Heleine en 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, & longuemēt durāt: car autrement ce ne seroit

que vn corps sans ame : ne aũsi y mettre des drogues qui ont l'odeur trop forte & penetrante: car cela seroit reiecté, & donneroit gricueté à la teste: & seroit 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 appellõs benioin Añ. ℥. j. Trocis de roses ℥. i. Pouldre de violete ℥. j. Ambre & musc de chascun demy drachme. puis le tout s'õ puluerisè & pasté avec la susdite mixtiõ de roses : & soit faite paste fort malaxee par l'espace d'vne heure: & aures d'vne pomme de la plus souueraine senteur, & la plus durable qui se puisse faire au monde : & ceux qui entendent la façon de cecy la loueront grandement : car ilz sont este plusieurs qui mettoient de sandal blanc, ou citrin que ce n'est chose que vaille : & plusieurs autres drogues inutiles qui sentoient plus drogues medicinales ou espiceries que bonne odeur: mais il est de bon à 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
 son

DIVERS PARDEMENTS.

Mais aussi auiſes vous que le ladanum
 eſt bon quil ne ſoit pas ſophiſtique, & quil
 ſoit de celuy que raconte Herodote dans
 ſa hiſtoire de Thalia, qui eſt le troiſieme liure,
 ſelon le cuillit en Arabie la felice, à la
 rbe des boucz : moyneſmes il y a trois
 ſortes que ie cherchois par toute la cite de
 Carthage, & en portis pour l'excellence de
 ce denye liure qui eſtoit de la barbe que
 les pays d'Arabie le cuillent par le ventre
 des cheures & ouailles, comme en Prouen-
 ce. On fait collection de l'œſſopus humi-
 le & par ainſi ſi le ladanum eſt bon qu'il
 ne ſoit pas adulteré, vous fairez des pom-
 mes, que nonobſtant la bonne odeur qu'el-
 les auront, ſi eſt ce que en temps peſtilent,
 qui court quelque maladie dangereu-
 ſe en porter ſus ſoy preſerue grandement
 du mauvais air, & reſiouyt la perſonne, cō-
 ſolte le cœur & le cerueau, relieue de paſ-
 ſion: & 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 vñ
z. iij. Osis sepiz, conchillæ marinæ
mbustæ Añ. z. ij. Margaritarū quinque
mentorum Añ. z. i. Lapidis fluuiatilis
didi, que sont de petits cailloux blancs.
Lambre ꝑ. j. musci g. xxij. messe 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 manifestemēt 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'emblanchif-
sent: & par cecy uous uerres manife-
stemēt une prompte efficace.*

CHAP. XIII.

Renés 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'orége deux drachmes, storacis vne once, d'ambre gris vne drachme, musc demye drachme: le tout soit bien pulverisé, & soit mis dens vne fiole de ver 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 fiole, ou le flasque, & la pe-
 res par vne chauffe tout ainsi que lon-
 se le vin Hippocratique par la prem-
 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.* **С H A P. XV**

Prenes de ceruse lauee par plusieurs foys en eue rose iij. ʒ. & la feres au marbre du peintre fort broyer, & en prendres vne once, & la dissouldres 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 deicter: car nonobstant que l'eue rose & naiffe en passant souuert n'ont 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.

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

E

66 LA MANIERE DE FAIRE

leurs senteurs les plus exquisés : que non- obstant les vertus quil a par le moyen de son odeur, si est ce qu'vne 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, & a 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'vne odeur incomparable, que vient a chasser tout air mauuais & estrange, & vient a reconcilier l'amour entre deux personaiges, moyennant la beuuande amoureuse qui sensuit apres: que les anciens tant Grecz, que Latins nommoient poculum amatorium ou philtrum : que quicunques laura fait faire, ne vouldroit pour rien du monde quil fut a faire

DIVERS FARDEMENTS. 67

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

Sensuit la composition:

PReues 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 rouille 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 pommegres, 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.

LA façon pour faire les beuandes amoureuses que communement les Grecz appelloient philtre, & les Latins poculū amatoriū: que quand vn personnage en auoit ieté d'une bouche en l'autre, lon perissoit du mal d'amours, tant que le personnage qui longuement le tenoit. a la bouche, sil ne le ietoit à certaine heure, il mouroit tout effrené, sil 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

coeur luy brulle d'accōplir l'effect amou-
 reux, & non point en autre, sinon que à
 luy ou celle qui luy dōne le baiser, luy ie-
 tāt dans la bouche, & l'amour à ces deux
 demeure tāt lōguemēt & inuiolable, que
 l'vn & l'autre ne peut durer sans estre enfa-
 ble: & si on venoit separer l'amour, tel a-
 mour quelque foys 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 inseree, combien vrayment 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.

PRenés 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 passereaux 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, gyrosle & lignum aloes fin
 le poix de trois deniers, du pourpre pois
 son de chascune branche vn cieieler, 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 eut 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 vser d'amour frau

dulente & libidineuse

ce seroit mal vser

de son sça-

voir.

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

CHAP. XX.

Prenes de racines de gnimaulues, &
les plumes sans les lauer : & faites les
sêcher à l'vmbre : & seichés qu'elles soient
faites en pouldre subtile : & en prenes le
poix de iij. onces, de amydon vne once, de
farine de froument bien fine vne once,
de pignons freiz six drachmes, amandes
plumeez que l'huylle en soit sorty : deux
onces, de la grayne des oranges bien mon
dées 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 eauu de nasse : & 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 musc
 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 res
 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 tique
 & 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.

Drenes de sauon de Gayete, ou autre le plus blanc que pourres demy liure, rasclés le avec vn couteau : puis quand il sera tout rasclé, prenes 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 3.j. de lauende, de feuille laurier, de chascun vne drachme & demye, de storax calamitæ 3.iiij. de tout soit faite pouldre subtile, & paster 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 passant y mettes d'huile d'amandes douces quelque peu cōme le poix d'vne once ou enuiron, & alors s'adoulcira mieulx, & rendra toute la face plus lenitiue sans tyrer : pource que plusieurs seroient curieux pour sçauoir la façon du sauon commun, pour que c'est chose me

se mechanique le lairrons : 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 sceu 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 de saumon dur de Gayette, ou au-
tre deux ou trois liures, ou ce quil vous
plaira: & 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
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 nuit 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 esbahisses 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 voulou
re: & a tant lairrons de parler du bou
& reuiendrons a poursuivre le vray
bellissement de la face.

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

Ceste 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-
 eue vieulx apparoirre ieusne, conserue
 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
 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 conquassées 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 eaves, 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 continue 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.

Combien 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 en
mesdire dira que ce n'est pas grād cassiel
cōfesse, toutesfois sera quelquun q̄ prendra
plaisir de sçauoir au vray comme il se fait

Prenes 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 dans
 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 dans 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 ensem-
 ble, & 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, prendes de l'vne moins que de l'autre :
 & ceuy 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.

PRenez 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 hachée 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 ladite olle ou
pot de terre: & à chacun des pertuys dudit
pot mettre vn espy de seigle, qui passe ou-
vert: & feres vn lit premierement de paille,
ensuyv 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 doree
 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.

DRenés de salpetre deux liures, d'al-
 vne liure, du vitriol vne liure, le tout
 soit mis ensemble & distillé dens vne cor-
 nue de verre en ceste façon qui sensuit: car
 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'une eau quil vo^{us} 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 saoune 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 vident 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.

ET ie vous veulx icy inserer la composition que souuent ay fait faire pour monseigneur le Reuerendissime Euesque de Carcassone, monseigneur Ammanien de Foys, de laquelle il se sent la vie au corps : & pource que l'ame quant à la faculté de medecine n'est autre chose qu'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 eſt ſeur d'en eſchapper : pour veu auſi que ſubitement quil change d'air trois lieux pour le moins loing deſpeſtiferes, lors ſe ſeur ſans faillir qu'il eſchappera : & ne pourra preiudice à nul que ſoit, ne dangier d'eun, ſes vertus ſont dignes de comédation.

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

S'enſuiyt la composition.

R Ecipe pul. dyamuſci dulcis , pul. d'arg. marg. frig. pul. de gemmis. pul. d'ecorali magiſtralis, foliorum auri minuti inciſi numero 150. lapidis lazuly lotis & 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 tout dens vn mortier de marbre avec les allées d'or: & l'or limé: & ie 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 ladite foye boullir avec le fraissel, les eaues & le suc iusques que cognoistres qu'il deviendra toute rouge: & notes que quand la foye boullira ne fault pas que le sucre y soit: mais quand la foye aura bien boulli avec les eaues, les sucz, & le vin, alors le osteres du feu, & le couleres studieusement, & le presseres le plus fort quil fera possible: puis à ce que aura coulé y mettres le sucre susdit, & le feres boullir 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 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 qu'ad 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.

Sil'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 donnée 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 charnelles, 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 aduenât 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 cuydé, ou esueré, 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-
 dicine 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 iudee danea, 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 paracheuee 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.

Pour faire les cheueux noirs de la tete ou de la barbe teinture prompte qui 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 teincture du poil, que luy faifoit fon cubiculaire ou valet de chambre, d'ou ſenſuit la deſcription.

PRenés alun de roche ij. ʒ. du ſuc d'une herbe dite glaſtum ou glaucion (de laquelle ceux de la reguez-pres de Thoulouſe font le paſtel) le poix de vne liure: du ſuc deſforce de noix demi liure, que ſoient recentes, de nucis cipreſſi, & folia lentifci, que nous appellons lentifcle, de galles de cheſne torrefiees 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 quil le prendroit noir.

Et apres que aures laué de ceſte premiere eau, vous feres bouillir les galles, les noix de cipres bien pulueriees, & 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.

PRenés 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

fauon, quand la flamme si est prinse, & le
 getteres dessus de marbre froid: & en le
 ostant luy mettres dedes 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 vser,
 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-
 son 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 vser 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 l'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 merrec 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.

Prenes 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 fault prendre dudit huylle quelque peu, cōme 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 & liquéfier l'ambre gris ou noir
avec l'huylle a petit feu sus vne eschaufete
re, tant que le tout soit liquéfié, & 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 voudres 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 ꝑ. xij. litodæmonis in pul
uere ſubtiliſſimum redactæ ꝑ. xxj. fuli
nis rhesinæ ꝑ. iij. roris cyriaci vel cyre
nici, que eſt la manne quand on diſtille
benioin ꝑ. ſemis, olei decocti in lithar
go impetuoſe ꝑ. iij. le tout ſoit meſlé
ensemble, & fait en mode d'une paſte : &
mis dans vne cornue pour faire diſtil
ler au commencement à feu qui ſoit affez
petueux, & vers la fin que il ny aye
point faute de feu, à fin que tout ce qui ſe
tient dans la cornue diſtille ſans y faire que
un peu de reſidence : & de l'huylle qui
ſera le receuoir, & en huylle vn peu
de poil : & 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
 soies ie auisis qu'il en y auoit vne piece
 de poix de trois onces quelque peu moins,
 se resembloit proprement que feussent
 crement de quelque animal marin, &
 sembloit proprement fait tout rond &
 estu en estron de chien : i'estois la avec
 iannes Tarraga, Carolus Seninus, Jean
 uilles aduocat, que en auisant si c'estoit
 int sperme de balene, comme le Pande
 rius afferme, ou fungus : lors ce paisan
 estoit d'un lieu nomé Castillon nous
 ermoit que c'estoit laposteme d'un poif
 marin, que incontinent apres le solsti-
 hyemal, 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
 feu) & incontinent quil est sus terre, le
 ard le sent d'une lieue, ou plus, & vient
 arant tant qu'il le treuve, & l'englotist,
 puis sen va tout courant : & ne fait que
 tir & entrer dens son corps : & le iette
 derriere : & l'ont nomme de telle sor-
 d'ambre gris, ambre renardé, & ne se
 ad pas tant comme celuy que le renard
 pas touché : mais il est de couleur plus
 e. & est plus legier : & quoy que l'on
 e, 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 decevoir 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'ame
ne 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 vfaige pourroit preiudicier a quelques vns, non pas pour cause de sa vertu, mais pour celui qui en vferoit a mal: parquoy i'ay fera 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 vfé, quant aux prefaiges du temps futur semble a uoir Pithagoras en auoir vfé, quand on luy presenta dans vn verre d'eau d'vn puis le tremblement de terre aduenit: par cest huille Berrosus aussi prefaigea treblement de terre, quand 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 mairre, 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, ſinon 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. ambigue 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 croyre, que ce que Platon en ſon ſecond dialogue de Iuſto, ou il fait mention de anulo Gygis, quil euſſe quelque teſmoignage de lumiere concernāt à la plus proche voye de verite, ſil neſtoit q̄ nulz ou peu d'auſſeurs ſe treuent 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 & 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 proſopopeye, 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.

Prenes fragmentz de nacre quatre onces, pour celeines petites blanches deux onces, perles menues demy once, talk fouru en eau d'alun conſome, & 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 souueraine nocturne application pour oster les lentilles du uisage lesquelles courrāt & 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 albis-
 si-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 voudres 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 auront
 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 Grasso, 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 fine souuent lauee en eau rose, de safran 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 couvrez avec vn couvercle de terre cuite tout neuf, & le mettres au four par l'ors que on cuit le pain, & le laissez 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 gommes 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 lymōs, iusque a ce que soient toutes fondues: puis prendres bourrax de France: & 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 ceuvre: & ainsi se preparent la face, que le matin vne vieille 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.



DOVR 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 d'estime,
pour sauoir conseruer aucuns fruietz
en une perpetuelle duratiõ, les changeant
tant seulement la forme, qualite, leur
destruisant la saueur estrange differente,
& aliene à la saueur naturelle de la
bouche, luy faisant acquerir par moyen
de l'eau une douceur qui esuanouit leur
naturelle amaritude, & toutesfoys en
conseruant quelque peu que par les sens
exterieurs apparoißent quelque peu qu'ilz
observent pour la derniere remuneration,
que moyennant le miel, ou sucre viennent
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 saison.

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
on 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'elles ont paracheué de boire leur sucre, & que toute l'humidité estrāge 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 uoullant aussi soulager ceux qui continuellement sont aux citez, & que possible ilz pensent sauoir beaucoup, & bien souuent 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 achetē: seront aussi plusieurs personaiges qui n'ont pas aussi tousiours l'apotichairene l'espiciier prest, pour leur uenir faire quelque confiture: & aussi que le plus souuent lon eschiet entre les mains de quelque maistre, ou ieune seruiteur, qui pense sauoir beaucoup, que bien souuent ne scait rien, & gaste la confiture, &

brusle le 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 sucre 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 plain 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 sucre, 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 uoulu 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

terraine de terre, ou quelque autre vaisseau net, qu'il soit plein d'eau : & vous prendrez 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 terraine : & si vous cōfire la chair, aussi vous fault faire _____ 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 fraiche : & y mettres vne poignee de sel : & le laisseres la deux iours : & au bout de deux iours, vous changeres l'eau : & le rafraicheres de deux ou trois autres : & puis luy remettes d'autre eau, & la laisseres tout le iour, & tous les matins changeres d'eau iusques a neuf iours, luy renouellant tous les iours l'eau : & le neufuime le feres boullir sur le feu : la premiere foys boullira peu, & le feres boullir d'une autre eau & boullira tant iusques a ce que vous cognoistres 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 brise: & 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 de le 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 qui 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.

Prenez des courdes longues ou rondes des communes, de celles que serôt les plus dures, meismes 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 laisserez 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-
 sutz, 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 faistes 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 suauité d'elle en manger pour mitiguer la chaleur exuberante du cœur & du foye.

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

CHAP. III.

Prenes des orenges, & les mettes en quatre ou six cartiers pour le moins qu'ilz soient mis à quatre: & osteres le dedens qu'il ny demeure que l'escorce, & la chair, & le suc, & la graine soient hors: & puis prendres voz escorces, & les feres tréper dens de bonne eau claire, & y mettres pour la premiere foys vne bonne poignée de sel, pour cause que le sel emportera la superflue amaritude que est aux orenges: & laissez lesdites 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 eussies avec vne espingle si elle y entre facilement: & lors quand vous cognoistres 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 laisseres 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-
 tres 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.

Prenes 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
eues, sans toutesfoies les macerer, ne rom-
re: & quand ilz feront 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'en ont, vous les laueres avec tant d'eau,
jusques a ce que le goust salé ne y soit plus:
lors prendres voz escorces, & les met-
tres dessus de linge bien blanc, & les essue
de mieux & le plus que vous pourres, &
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, autant comme elles auoient este faites trois mois de temps: vray est que de tant plus la confiture demeurera faite, alors meilleur elle devient & 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.

Pource 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.

Prenes en temps de vendanges du moust de quelque vigne vieille, & des raisins bien meurs le plus qu'ilz pourront estre: & prendes 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 garderes 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 boulli à leur deuoir, vous les osteres du feu, & les mettres dens vn beau linge blanc essuit: & quand elles seront à demy essuites vous y mettres a chascune noix vn tronçon de canelle, & deux clous de girofle, ou plus ou moins: que si plus vous en mettes, vous les rendres meilleures: & apres quand toutes vostres noix serōt bien farcies de canelle, & de tous costez clauellees, vous les mettres dens vn vas ou de verre, ou bien de terre: & qu'il soit plein des noix: & puis vous prendres vostre vin cuit, & en remplires le vas, ou le pot la ou sont les noix: & le laisseres par trois iours: & au bout de trois iours vous verseres le vin cuit qui est dedens le vas: & le feres cuire dens vne poualle iusques qu'il soit à la mode 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
carrera ainsi avec la poix par tout dedens
bien plastré vous y pourres mettre le de-
frutum ou huylle tel qu'il vous plaira, que
na garde que rien que vous y mettes pe-
netre hors car il tiendrait de l'eau fort : &
l'huylle quand il est mis dens telz vais-
seaux ne pleure iamais, ne fait semblant
aucun par dehors que huylle, ne autre li-
queur penetrante y soit mise : & garderes
vostre defrutum ou vin cuit par vne lon-
gue 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 tant
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 ſervant 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.

Prenes 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 quãtite 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 vaiselle, 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, cõme 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 escoumouoir 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 fera 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 esté faites un an, sembleront avoir esté faites du iour, et d'un supreme goust.

CHAP. VIII.

PReues 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 viendroit 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 oz, & 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.

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

Et en faut exhiber, ou donner à quelque prince, ou grand Seigneur, ou autre qu'on sçaitront facher de aucune chaleur, ou alteration estrange trouuera la confiture cordiale & delicieuse sans tare. Et si vous la faites ainsi que i'ay mis par escrit, indubitablement feres vne gellee en toute perfectio.

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

CHAP. X.

Prenes de succe qui soit beau, & le mettes en pouldre grossement, & le mettes dans vne poualle, & qui ait le poix de deux liures, & puis prendes de guignes que tant seulement le pied soit osté, le poix de six ou sept liures, ou bié huit, & les rōpes, & froisses grossement avec les mains bien nettes, & les mettes dans la poualle ou est le succe: & les mettes sus le feu boullir iufques à la moytie, les remuant avec vn baston net: & quand ilz auront bouilly ainsi, vous les couleres par vn linge bien serré & bien net: & les exprimeres vn peu: & prendres :

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 tous
 iours avec l'espatule ou le cullier d'argent
 pour voir s'il seroit cuit: & gardes de
 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,
 goutte demeure ferme & ronde sans tomber,
 ne ça ne là: ou mise sus vne piece de
 stain, ou sus vn conteau: & verres la goutte
 que sera aussi vermeille cōme d'un parfait
 vin clairet: & lors quand elle sera cuite
 vous la mettes dans des petitz vas de verre
 ou de boys à la mode que se met la gelée
 de coings. Et quand vostre gelée sera
 refroidée & raffermée, vous aures vne
 façon & mode de gelée que n'est possible
 pour gelée 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 mespiser
 que quand vous aures fuiuy tout le monde
 & aures experimenté toutes les modes &
 façons que vous aures peu voir ou par rap-
 port d'autrui, ou par cōtinuelle & 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
 font le tout par fois, & en plusieurs &
 diuerses regiõs les ay faites faire, & à ma
 presence: tesmoing en seront qui de ce sie-
 cle en tesmoignerõt la verite: possible sera
 quelque bauard, qui ne me sçauroit imiter,
 qui est coustumier à mal parler, qui dira
 que cecy n'est pas grand cas: ie le confes-
 se au moins ie seray le premier, qui en ce-
 ste matiere de ce second traité 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 qu'il 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.

Prenes du gyngembre blanc, ou du mecquin, car il est meilleur : & le faites tremper en eau chaude, & luy renouuelle par trois iours l'eau : puis vous prendrez de la 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 gyngēbre,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 gyngēbre 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 desnaturalées. 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.

Prenez 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^s 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, trouueres
 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.

Prenes de racine de Hyringus, que lon nomme en nostre langue Panicault, & en langue Françoise Hyringue, & le feres cueillir l'hyuer, car à lors toute la vertu est en la racine, & feres qu'ilz soient des plus grosses racines que se pourront 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 lin ge 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.

Prenes 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, 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.

Prenez 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^aiere, & 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.

Autre façon pour faire gellée de coings plus belle beaucoup & plus precieuse, esgale en saueur: uray est quelle est beaucoup plus chiere, mais qui en 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.

Prenes 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.

boualle 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 louuét 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 q̄ demeure du succe beaucoup de
 les cartiers des coings: mais de excellenc
 & 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, & pour
 pour monsieur le Cardinal de Clarmont
 en son viuant legat d'Auignon, qui estoit
 pour lors, & au iugement des voyans
 n'en vit iamais de tel: & de tel en feut
 present à feu monseigneur le grand ma
 stre de Rhodes, qu'en venant de Rhode
 passoit en Auignon l'an mil cinq cen
 vin.

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.

Prenez des coings le nombre que vous voudrẽz, dont de tant plus il en aura, de tant plus il sera meilleur: & pelles le biẽ, & nettoyes, & 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: & mettres 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 mettres 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.

Prenes 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'emporterait, & 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: pource 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 ausi bien
 les pourres vous confire 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'aucuns 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 & restrictive, & pour en manger à plaisir à toutes heures.

CHAP. XIX.

PRenés 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 pourres 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, pourres

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 vin 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.

Prenes 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-
 te, 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 parauāt
 vous ayes le moust dens le chauderon : &
 que luy faites bailler vne ebullition, pour
 au parauant oster l'escume : & quand vous
 aures biē osté toute l'escume, vous y met-
 tres quant & quant tous les coings à car-
 tiers, & 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-
 tier : & 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 chaud: 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.

Prenes des coings douze, & les faites cuire au four dens vne 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 prendres 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 & plus beaux que
 nulz des autres.* CHAP. XXII.

Prenes des coings des plus meurs &
 plus iaulnes qui se pourront trouuer,
 le

le nombre de quinze ou seize , & les 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 osterez 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-
 leurs: si l'on les vouloit pour malades, ne
 faudroit pas que la canelle ne gyrosfle
 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.*

PRenés 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^s 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
 frotter, 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
 sucre 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
 cuyres:mais donnez vous garde que vous
 ne mettes pas le sucre qui soit chaud, ne
 faire bouillir nullement l'escorce avec
 sucre: car elles viendront dures comm
 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 colloque
 les escorces au large, aussi qu'elles se ve
 ront mieulx & plus propices pour en v
 Po

Pour faire poires confites.

CHAP. XXIII.

Prenes des poires des meilleures que se pourront trouuer des petites, ou des muscadeles, ou formigoles, bref de celles que lon sçaura selõ le pais & region q̄ Ion cognoitra plus conformes a conditure: & en prendres la quantite que vous vouldres: & les plumeres, & nettoyeres le plus subtilement que vous pourres: & si vous cognoisses que le pied soit trop long, vous en couperes vn peu: mais il vaut mieulx que le pied soit plustost long que court, pour les prendre mieulx à plaisir: & quãd vous les pelleres, quant & quant iettes les dans l'eau fresche, à fin qu'elles ne s'ennoircissent: & quand seront du tout mondées, lors vous les feres boullir la ou bon vous semblera avec de bonne eau de fontaine, ou la milleure que se pourra trouuer: & les feres 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 refroider dans d'eau claire: & puis les mettres dessus vn linge bien blanc, & bien net: & les laisseres 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 prèdres de sucre à suffisance, selõ que à l'œil verres qu'il fera besoing, & le feres fondre avec autant de eau q̄ de sucre, ou peu ou moins cela n'y fert de rien: & quand il sera fondu, vous le clarifieres, s'il est besoing: ou sil est sucre 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 sucre 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 sucre 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 prèdres du cotté large, & quãd il sera fondu, vous le feres cuire en forme de syrop, vn peu plus que syrop: & quand il sera cuit, vous le laisseres vn peu refroidir: & quand il sera froid, vous le mettres dedès 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.

Prenes 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 laueure 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 ezpreslement : 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 ouurage, 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 ponson 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.

Prenes 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: si
 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 n'y
 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 sucre, & avec le bistortier le mesleres fort, iusques à ce que les pignons avec le sucre soient bien meslez, tenāt tousiours le sucre 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 reconsulte de Milan, quand il dit:

Tum illati pugillares ex nuclei pineis & saccharo pastilli. Par vne epistre qu'il luy enuoye, laquelle nous auons traduit, & l'auons 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

sucre 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 là, 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 delicatēſſe a manger à toutes heures: quelques vns poſſible ſe mocqueront d'auoir voulu deſcrire choſe ſi exigue, que to^r 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 : & avant que
 venir à la descriptiō, ie vous ay voulu met-
 tre cest auertissement.

Prenes 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 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 longuemēt: 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-
 nifiés 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-
 nifiés. 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 resueurs & 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. Balthasis 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.

Prenes 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 viscosite, 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 enuermisfê: & 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.

Prenez 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 un 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 appartient, 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 & sincere Ioseph Turel Mercurin : combien que François Berard Salonnois , qui vient à imiter le siecle doré, qui à toute perfectiõ, fait & accomplit ce qu'il fait. I'ay cogneu à Marseille pour vne cité qui est abondante de tous simples medicaments, & que premier abordent la, ie n'oserois dire les 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 personnaiges en la parfaite faculte de medicine, que en y a q̄ à toute p̄fection paracheuēt & la font: ausi q̄ la y a de present personnaiges 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 par durable. 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'Agenois: 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 Squa*
liger,

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'un 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'une ſupreme collaudation: dont l'un
 eſtoit Hieronymus Montuus home digne
 de

de louenge, & Franciscus Marius ieusne
 home d'vne expectatiue de bonne fo
 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 Pythio vera 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'vne par
 trop seuerie 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 facheroyent,
 mais ie vous dy, que si quelquun a parfai-
 te intelligence de sçavoir cognoistre la
 maistrise de bien & deument 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 recevoir en
 gre ce petit Liure, que
 ie vous presente
 par estreines
 de nouvel
 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.



LE seigneur Tri-
uulce uailät ho-
me en fait de
guerre, & en
temps de paix a
espouse 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.

PRemierement 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 chapons, 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 feurent lauées, toutes sortes de dragées, comme coriandre, fenail de Florence, amandre, anis, giroflat, orangeat, canelat, dragée musquée.

Et apres ilz feurent 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 parfum & 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,
 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
Autre façon pour faire le susdit huylle de benioin	45

LA TABLE.

- Pour faire huylle de noix muscade en toute
parfaicion, 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 pos- sible 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 amato- rium ad Venerem, duquel vsoient les an- ciens au fait d'amour.	69
Pour faire vne maniere de sauon 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 sauon muscat pour la bar- be, 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 accoustreer 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 un 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 assaueir 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 cognat 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
vne cōditure cordiale, q̄ preserue le p̄
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 dens 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
re façon pour faire le fyrop résat laxa-
tif, qui fait vne operation louable. 214
e 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.