

Excellent & moult utile Opusculè à tous nécessaire, qui désirent auoir cognoissance de plusieurs exquisés Receptes, diuisé en deux parties. La première traicte de diuerses façons de Fardemens & Senteurs pour illustrer & embellir la face. La seconde nous monstre la façon & manière, de faire confitures de plusieurs sortes, tant en miel, que sucre & vin cuict, le tout mis pas chapitres, comme est fait ample mention en la Table. Nouuellement composé par maistre Michel de Nostredame docteur en Medicine de la ville de Salon de Craux en Provence, & de nouueau mis en lumière.

A Lyon, Par Antoine Volant,

Cote et fonds: BRITISH MUSEUM : 1743.a.36

BENAZRA Pag 18

Excellent & moult

*utile Opuscule à tous necessaire,
qui desirent auoir cognois-
sance de plusieurs ex-
quisés Receptes,
diuisé en deux
parties.*

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

La seconde nous montre la façon &
maniere, de faire confitures de plusieurs
sortes, tant en miel, que sucre, & viu cuit,
le tout mis par chapitres, comme est fait
ample mention en la Table.

Nouvellement composé par maistre
Michel de Nostredame docteur en Me-
dicine de la ville de Salon de Craux en
Prouence, & de nouveau mis en lumiere.

A LYON
PAR ANTOINE VOLANT
M. D. LVII

3

Michel de Nostredame
medicin au Lecteur
Beniuole
salut.



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

A 2



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

cele

P R O O E M E. 5

celerement passées uenoient secretemēt
 & par une subtile industrie a cacher &
 occulter la principale partie du corps
 qu'est le chief, pour demonstrer 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 aagés, & que
 sont semblables à celles qui estoient au
 bâquet: ueritablemēt celles ont biē affai-
 re de bien uoir & prescrutter soign: use-
 mēt cecy: mais que tel incōueniēt ne leurs
 aduiēne pas. Et icy cogneu de grāds per-
 sonnaiges en diuerses regions qui conti-
 nuelement faisoient & 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 & puis-

sance pouuoit satisfaire si nay ie iamais
peu trouuer de telles choses que sont icy
comprises : 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
escriit, 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 uoulu taire: Je ne dy pas quil
ne soient esté plusieurs qui auoient la
parfaite cognoissance de toute la doctri
ne de medicine, & toutes fois ilz ont igno
ré cecy. aussi pareillement quilz se sont
excusez que cestoit plus ouuraige de
femme que faculté de medicine, que ie les
ay bien ueuz selon mon pouuoir : quant
aux anciens du temps des Grecz, cela est
trop certain quilz en usoient autant ou
plus que au temps present : mais que la
plus grand part des femmes le faisoit,
non

non de mettre la main à la plume. Et du temps du siecle Romain cela estoit plus frequenté que n'est de present. & si lon ueult 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 paracheuez, combien que iournelement se treuent de nouuelles inuentions, & sont du temps present en la faculté de médecine 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 deffuis cinq cens ans en ça que les bonnes lettres estoient demy enseuelies. & quoy les tournent en un langage plus aorné & plus eloquēt: 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 suscitez, ilz se tiennent tant grand nombre de scauants, 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 tel le petite charge, que quand uiendra entre les mains de quelquun qui n'aura pas acoustumé de mal parler, ne uiendra pas a uituperer du tout nostre exigue labeur, car en aiant ueu quelques uns qui se sont meslez de parler de la illustration de la face, & en ont parlé 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 uerité, bien souuent se sont trouuez

trom

P R O O E M E.

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



seulement ce quil auroit trouué inseré par plusieurs & diuers auteurs. Si est ce que durant sa uie n'auoit iamais rien expérimenté : & pour parler de ceulx qui ont tresbien mis leur dire par escrit, Plin qui est un locupletissime auteur toutesfois & quil allegue Cornelius Celsus, il ne la onques recité au nombre des Mediciens, mais des auteurs : combien urayement que ledit Celsus aye si bien parlé de toute la faculté de Medicine, que la plus grand part des personnaiges doctes par la transmutation Pythagoriz 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 affirmer quil n'exercita iamais la faculté de Medicine & de mieux dire en Latin il n'est possible. Venons à ceux de nostre temps, Erasme en reuenant de Venise qui estoit avec Alde grand amy de Marcus Musurus, & d'Ambrosius Leo de Nolle

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

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

plus plain de scauoir que luy, quil estoit en partie d'opinion que lon luy attribue quelques œuures quil ne fait iamais : cōbien que luy mesmes Galien aye mis par escrit son cathalogue, & la mode de liare ses liures. En plusieurs le souuerain soleil ne nous a il pas produict pour toute la Gaule uniuersele, mesmes en la Gaule Belgique un autre Galien, que est Iaques Syluius: & en la Germanie Leonarthus Fuchsius, qui par l'excellēce de leur estude se sont preparés une immortalité, tant que leurs œuures leurs ont acquis une memoire sempiternelle : que si leurs umbres descendreront aux champs Hebysiens, 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

pour estre a perpetuité glorificz : mais ie me doute fort quil ne uienne le temps, que d'autant que à present se uoient de proffesseurs en l'art latrice, 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 deus, mais pour occasion de ceux qui l'exerceoiët, aussi que pour le Fatum de Chrysippe, & pour les periodes des fieures par la profonde philosophie ilz affermoient les maladies estre plus tost gueries, *natura quàm arte*, maintenant uous ne scaurics aller à si petit uillai ge, que uous n'en trouues un. & en brief d'autant que par aucun temps ilz ont este en grãde requeste, d'autant seront ilz à uil pris: & 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 peu de temps les bonnes lettres commencent

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

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

ie ny trouuis recepte pour le faire qu'ilz
soloient tousiours mesler 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 facilémēt,
qu'on trouuera mon dire ueritable: &
possible que quelquun pour moyen de la
miennie 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 nouueaux 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 potable: cōbien
pour n'auoir guieres oblié i'ay inseré une
recepte, laquelle n'est de rien redcuable à
l'Aurum potable, que non obstant que
Lucillius poëte Grec, qui estoit un grand
moqueur 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 aupres d'une dame de Lesbos, qui cōmenceoit fort a perdre sa icunesse, que se nōmoit Heliodora, 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 appellee 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 laruez ou masquez luy presenterent cest Epigramme que sensuit, que despuis Agathius Scholasticus la nous a laissee par escrit, que est telle.

Λοκίλλιος.

Τὴν κεφαλὴν βάρησ' ἢ γῆρας οὐλοῦτε βάρησ',
 Οὐδ' ἔπαρδάωμ' ἔσπιδας ἀκῆνύσας.
 Μὴ τοίνυν τὸ προσωπομ' ἄπαμ' ἑμίθω κατὰ
 πλάτῃ,
 ὧς τε προσωπῶμ', κ' ἔχ' ἰ προσωπομ' ἔχθω.
 Οὐδ' γὰρ πλέον ὄσι. Τι μαίνας; οὐπέτε φύκος,
 Καὶ ἑμίθος τεύξει πᾶν Ἐκάβηρ Ἐλίην.

Ces

*Ces uers iadis furent tournez en Latin
par Gasspar Vrsinus Vellius conseiller à
Viene en Autriche, qui un soir soy pour
menât le long du Dannube la terre se fen
dit, & tumba & se nya: & pour satis
faire à quelquesuns, nonobstant quil ne
touchat rien à la matiere, nous y uou
lons inserer le Latin, & puis le Frãcoys
de nostre traduction.*

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

*Combien que ne soions pas trop exerci
tez en la poësie Francoise, ce nõobstant
auons traduit en Huiçtain.*

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 viellese ainsi t'affailie:
Il n'est besoing qu'a mettre tu ne taches
A ton visaiage aucun fard que tu scaiches:*

B 2

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

Et pour ne facher le lecteur de trop longue preface, nous ferons fin, & declairerons plus amplement dans le proeme du second liure, auquel sont contenues toutes les sortes de faire confitures, que encores que ne soit pas grād cas, pourroit obtester quelquun, possible il sera bien agreable au comun populaire, & aux plebeics, qui uoluntiers sont curieux de scauoir faire plusieurs & diuerses confitures: & nōobstāt que Lucillius 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 de puis que les premiers ans sont passez, ilz ne retournent iamais: mais quād le personaige combien quil soit uiel, & ne se uoit point de poilz blancs quilz sont teints: & le uisaige re-
 uient

uient en sa pristine beaulté, lon ne se donne pas tant de facherie: car Possidippus quand il descrit 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 uielleſſe soy repētir nest plus tēps: car la ieunesse ne retourne iamais: parquoy si par le moyen de doctrine, & par artifice ingenieux lon peut preseruer le corps humain en uie en fleurissant eage: il ne faut donc pas uituperer si par medicaments exterieurs lon se ueut maintenir en uerd estat, que le personnaige se uoiant 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 alci-

ne, dechasse loing les maux dangereux:
 Et quand quelque diuorce par impoten-
 ce est entre quelques uns, est ce mal fait
 de les pouoir asssembler que pour le iout
 faire trouuer par escrit ceans dedens, Et
 autres beuandes amoureuses, que par
 moyen de leur composition: Et les usant
 comme plus a plain est contenu dans ce
 premier liure, que à la par fin les effectz
 Et operatiōs sensuiuet ex animi sentētia.
 Lucretius antiquissime poète 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 cōuiue de Platon, en la septie-
 me oraison que fait Christophorus Mar-
 supinus prenant les parties de Alcibra-
 des ne luy profita guieres: car il en mou-
 reut pour en auoir abusé. lon pourroit di-
 re que i'ay mis par escrit la description
 daucunes huylles odorants, Et sont bien
 aussi chiers quilz sentēt bon, Et aucunes

eaues odorâtes composees par plusieurs
et diuerses sortes, et en ya de composees
selon les pays et regions pour sen ai-
der en un pays, et un autre selon l'abon-
dance ou cherte des simples: pourtant a-
my lecteur, si ceste petite œuure ou ce la-
beur exigue nest fait ne composé comme
il te pourroit plaire, soit agreable tant
seulement quil soit asses dauoir ac-
compli à la uolonté des femmes, que en-
cores que naturellement soient belles et
agreables aux homes sans rien auoir
mis que leau claire passée par la bouche,
si est ce quelles ne se cōtentēt pas de leur
naturelle beauté, et sont contentes de
scauoir quelque cas nouueau pour leur
augmenter leur beauté. Aussi que toute
femme mesmes celle que fait souuent en-
fant se deschet tout les ans de cinq pour
cent, comme fait la cassia fistula pour
bon temps qu'elle aye: elle aumoins ap-
pete naturellemēt, si augmenter ne peut,
maintenir sa beauté par lors quand elle

est de l'age de dixhuit à uingt ans : ce
qu'elle fera indubitablement iusques à
l'age de soixante, en usant bien & deue-
ment de la composition du sublimé, qui
est icy dedens comprinsé, & mise pour
la premiere au premier chapitre : car si
ledit sublimé est fait comme il est escrit,
indubitablement le uisaige sera preseruë
en beauté longuement, & fera deuenir
Hecuba en Heleine. Toy disant à Dieu
de saint Remy en Prouence dite Sextro-
phæa, ce premier iour d'Auril mil
cinq cens cinquante deux,
compose 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 souverain fard & emblanchimét 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 splédeur naifue à la face, que se vne femme en vse brune pleine de taches ou pannes, combien quel le fut de leage de cinquâte cinq ans la ren-

B f

dra que le front & le iouessembleront leage de douze ans : tant souverain est ce fard, qu'encores que lon s'approche du visage, lon ny scauroit voir ny cognoistre rien or mis vn emblanchiment naturel, que si vne femme en auoit vsé durant quatre ou cinq iour, elle seroit presque mecongneue aux siens, tât souverain est ce fard. Et si vne femme en vsé ou cōmence d'en vsé à leage de quinze ou vingt ou vingt cinq ans, ce luy conseruera le visage 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 visage sain & nest sans luyre aucunement, or mis vne naturelle splendeur agreable & rendāt vne couleur vermeille comme rose au bout du menton, aux leures pour parties qu'elles soient & aux deux ioues, que si vne fille ou femme auoit la face cadauereuse semblable à la mort, luy fera apparoiſtre vn visage ioyeux pour melancholique quelle soit : & si le visage ou autre partie du corps estoit taché de lentilles (pourueu qu'il ne soit à personnaige qui aie poil de beuf) les y aura perdues en peu de temps : cecy est le souverain fard ou plusieurs hommes pensent estre

estre bien ruféz à la cognoiffance de la
 beauré naturelle d'une femme font estes
 deceuz. pensant auoir prins Helcine, & ont
 prins Hecuba, tant grande & incredible
 beauré red ce fard. Et font 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 he
 ritaige non point le laissant par escrit, à fin
 qui ne fut sceu ne cogneu, mais en secret
 le monstroient pour mieux le scauoir cõ
 prẽdre: & ha telle vertu & efficace quil red
 la face d'une beauré tirant sur la couleur
 d'un argent fin, que si la face estoit coppe
 rousee la rendra tant excellentemẽt blan
 che, que nature par ses naturelz effectz ne
 pourroit dauantaige faire: si vn personnai
 ge rasché 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
 ait referé que les membres qui sont muti
 lez ne retournent iamais, ce qui est bien
 vray quand il dit: *Quum abscinditur in
 corpore os, cartilago, neruus in corpore
 augetur, neque coalescit.* cela est trop eui
 dent

dent : mais ceste composition elle ha ceste singuliere vertu & tant manifeste efficace, que les ieulx voians, fait mentir l'**A-
Δ I N A T Ω N**, & visiblement lon voit cela apparoiestre, mesmes les dames que en ont vŕe tenant cecy pour la plus souueraine composition que se puisse faire.

PRenés du sublimé 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'vn iour tout entier: & apres que vous verres quil sera fort subtil cōme farine fine, que quand le toucheres entre les doitgz ne sentires aucune asperité quelle que se soit sans le passer: puis quand vous verres quil sera subtilement puluerisé, vous luy mettres de la salie ieiuine d'vn personaige qui aura demeuré trois iours de manger aulx & oygnons, ne vinagre, ny verieux, & en le broiant incessemēt, puis y mettres dedans de vif argent net & passé par vn drap de laine blanc bien espes & purgé du plomb, & de estaing le poix de 6. drachmes, que font le poix de six escuz soleil : argent moulu le poix de trois grains, puis tout ensemble le broieres si fort & cōtinuelemēt tousiours
en le

en le broiant, luy mettant de salive ieune iusques à ce quil vienne bien blanc, & au commencement quand le vis argent sera meslé avec le sublimé il sera noir & gris, tirant plus à la couleur grise que noire: mai: non pour cela il le faut tant remuer iusques à ce quil vienne blanc: & pource que cecy ne se peut parfaitement paracheuer de sept iours pour sa perfection, il faut que apres quil a esté biē demené tousiours avec la salive, & ne faut que fer ne cuyure le touche, mais que le tout soit de bois, or mis le mortier: & alors quil sera bien moullé, & que le vis argent sera bien extaint, le mettes tout l'apres disner au soleil essuyer: car le soleil & le fort batre faut qui luy donnent la blancheur quil doit auoir: & apres quil sera essuyé le tourner batre. & pource qu'on ne 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 pfection 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 ies iours il soit mis au soleil avec le mortier: & quand le voudres mettre au

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 naifusement 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 tulin 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 demureres à dire deux patinoistres, & 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 cōme 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

ne bouille que deux ou trois ebullitions: & ne faut pas getter ceste la, mais quelle se seiche à demy: & puis quand vous en vouldres vser, prenes en de la grosseur dvn poix, ou dune 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- tündité d'une table d'un tablier: & le bro- yeres fort sur ledit marbre avecvn peu de eau rose, que aures tenu dens la gorge le plus long tēps, que pourres, & puis mouil- les vn petit linge fin bien subtil: & quand le visaige sera bien nettoyé, le matin pas- ses le dit linge par tout le visaige, & verres vne beauté & blancheur incomparable: & si le visaige est vn peu trop blanc prendres vne racine d'orcanete avec vne goutte de huille de noix muscade, & la frottes sus la palme de la main: puy de la racine en froterres les leures, la ioue, & le bout du mēton: de la façon de lhuille de noix mu- scade le trouueres en son chapitre.

Et notes que pour noblemēt ledit sub- limé preparé, & 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
com

comme fin papier. Prendres de ceruse de Venise le poix de trois onces, & la doneres a vn paintre quil la broye fort sur son marbre avec d'eau rose: & quand elle fera bien broyee, vous la destremperez avec vne liure & demye d'eau rose, ou quel que eau de bonne senteur: & la mettres dens vne grand terrine de terre, & la feres vn peu chauffer: & vous laueres le visaige par l'espace d'vne demie heure par quelquun autre, comme lon laue la face chez vn barbier: & quand vous feres laué longuement tout le visaige, ou la partie du corps que vous vouldres: lors vous essuyeres d'vne esponge bien nete, & vous laueres le visaige d'autre eau: & quand vous aures fait le 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 chasque foys de mettre la grosseur d'vn poix: & pour garder qui ne face point de mal aux dentz a la longue, faites quil soit tousiours destrempé avec d'eau odorante cy dessoubz escrite passée par la bouche.

Vne

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

CHAP. II.

Ceste façon de preparer le sublimé, rend la face de non guieres moindre resplendeur & beauté que la premiere, plustost paracheué, mais souuerain pour emblanchir le cury d'un personnaige de trêtecinq, ou quarâte ans le moins du môde resplendissant, & qui dure toutesfoys plus longuement: de quoy en vsoit Lays Corinthienne, que fut la supreme beauté de Theffalie, que quand il a este au visai-ge le space d'un 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'une parfaite beauté: & quand vous l'aures essayé trois ou quatre foys, y doneres beaucoup plus de louange que ie ny scaurois mettre par escrit: & est plus faci'e à faire que le premier: vray est que le premier veritablement merite vne louange presque immortelle, pour cause de l'effect

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

S'ensuyt la composition.

PRenés quatre petits lymons, & les par tes en quatre pars, & y mettes dedens du viſ argent à chacune piece le poix d'vn eſcu, ou enuirõ: & puis faites le diſtiller par alëbic de verre, ou ſi n'aués la commodité d'auoir vn alëbic de verre, mettes le tout haché menu avec vn couteau de boys dës 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 paſſces par vn ſac, pour cauſé qui ne ſe rompe. puis faites bon feu & receures l'eau qui diſtillera dës vn'autre fiolle: & la garderes a part: & prëdres du ſublimé qui ſoit bon, qui ſoit composé a peu de ſel le poix de quatre onces, du viſ argent bon & net le poix d'vn eſcu, & metures ledit ſublimé & viſ argent dens vn mortier de marbre, pillon & spatule de bois, & broieres fort dens le mortier iuſques à ce quil ſoit bien ſubtil: & prëdres de ladite cau & arrouſeres peu a peu ledit ſublimé preſque par l'eſpace d'vn iour, iuſques quil ſoit parfaitement blanc: & le pourros
remet

remettre quelque iour au soleil. pour luy aider à sa blancheur: & quand il sera bien blanc faites le dissouldre dens deau de fontaine:& le feres boullir dens vn pot de terre neuf enuernisé quatre ebulitions: & puis le laissez refroidir trois ou quatre heures:& puis gettes leau & en remettes dautre, & faites la boullir cōme la premiere fois:& la laissez refroidir, & la gettes & faites cela quatre fois: a la derniere fois prendres de ceruse de Venise demy liure, & pastes la avec six blancz d'œufs, & enueloupes la des 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 boullira quil fera vne escume faites la cuyllir avec vne pleume blanche, ou avecques vne cuillier d'argent:& tant que pourres cuillir de l'escume mettes dens la fiolle ou est la p̄miere 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 ensemble:& quād en voudres mettre au visage, remueres fort la fiolle, & avec vn petit drapeau moullié en laucres le visage le matin auant sortir hors la maison: & ceux & celles q̄ ont le visage rouge ou couppe-

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 blesser 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 lheure il est commence: comme vous verres mis par escrit en vn autre lieu: & ceste sorte de sublimé est estimee la plus souueraine & en plus brief temps paracheuee.

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

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 quantite de quatre liures ou plus, ou moins: d'eau
rose

rose autant ou moins : & avec les mains bien netes traitez la fort, la maniant & meslant par l'espace d'une heure: puis prendes des pommes de la meilleure senteur qui se pourront trouver le nombre de douze : & les hacheres avec l'escorce par petites pieces : prendes aussi deux coings bien meurs, ou trois, & les hacheres aussi subtilement. l'escorce de quatre orenge, deux lymos, & un demy citrō, si est possible alors d'en trouver : & le tout haché menu mettes dans un mortier de marbre, & batres le tout fort ensemble: & quand il sera ainsi fort batu, & bien meslé, y mettes de hyris Florentiæ puluerisé ℥. x. de gyroflès fort cōquasses ℥. ij. storacis, calamitici ℥. ij. s. calani aromatici ℥. j. & le tout encores fort batres ensemble y adioustāt de l'eau rose, si nen y auoit asses: & puis mettes le tout dans une olle de terre bien enuernissée : & le feres fondre sus les charbons à petit feu, en le courāt d'un plat de terre: & sur tout gardes quil ne se rüne : car pour peu quil feut rimé, cella luy amoyndroit fort sa senteur : & le faut remuer souuent avec une spatule de bois, iusques a ce que vous cognoitres quil sera bien fondu, en essayāt tousiours, en mettant quelque goutte à la main: & puis le sentir, pour la perfection

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

Que si vous voulez paracheuer vostre pōmade que a toute exquisite perfection, si iamais

mais en fut d'autre, quand il viendra au tēps que les roses font couleur, prendres des roses blanches troys ou quatre centz, ou plus ou moins, & les pilleres fort dens vn mortier de marbre auecques la pommade tout ensemble: & quand le tout sera bien pillé, le laisseres vn iour ou deux: & au bout de deux iours prendres derechef autant de roses blanches, & les pilleres fort ensemble: & quand le tout sera bien pillé, mettres le tout dens vn pot d'estain bien net qui ferme bien, & que la couuerture soit biē scellée auecques du leuain: puis au res vn chaudiere plein deau, & le feres fort boullir: & y mettres le pot d'estain dens le chaudiere au milieu: & par moyen de la chaleur de leau ce qui sera dens le pot boullira sans aucune respiration: & quand il aura bien boulli l'espace de deux ou trois heures tant plus que du moins, lors vous osteres le pot du chaudiere, & l'ouures, & 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 vser de Venus à leur volonté: & plus a de

vertu & d'efficace a delecter les deux sexes mesme cōforte & eschaufe la matrice, & ladapte en si iuste proportiō que moyēnant vne foys ou deux infallibiemēt elle vient a conceuoir, luy adioustant deux ou trois gouttes dvn huylle duquel sensuit apres la description, en vsant toutesfoys pretēdant de non offenser loreille des vierges Vestales, & autres, à qui lacte Veneriē est escondit: mais il est requis de manifester ce que long temps a esté occulté: que si l'home a qui soybicffe 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 honteuse de l'home, & puis auoir coniunction à la femme: cela donne vne singuliere delectation aux deux parties, & prepare la matrice moyennant la purgation precedente a conceuoir: ausi 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 offenser 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 gresse: 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 apparostru ieune: si elle est ieune, elle conseruera sa beauté, & son teinct en vne naturelle splendeur. Meīnes 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 liēt, & qu'elle sue oindre la face de la pommade, verres de Hecuba Polixena deuenir. De la façon qu'elle est faite ne se rancist iamais pour vieille qu'elle soit: & sont esté plusieurs qui contrefaisoient la ciuete par telle pommade, ou se pourroit contrefaire de deux drachmes de pōmade de ceste description, & de musc, & ambre gris de chacun demy scrupule, mais ce est mal fait: toutesfoys la pommade contrefaite qui vouldra 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 nomé 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 celui de l'ambre gris.

CHAP. IIII.

Prenes du benioin qui ne soit point sophistiqué le poix d'une liure & demie, ou plus, ou moins: & le mettes en pouldre grossement: & puis le mettes dens vne cornue: & que ladite cornue soit dens vne olle de terre iusques au col enseuelie aux cendres, ou en sable bien menu & passé: & faites que l'olle soit adaptee sus vn fourneau fait expressement: & quand la cornue sera bien avec les cendres, ou sable adaptee: puy vous mettes le recipient, ou matras en gloutissant tout le col de la cornue, & le scelleres tresbien avec argille dissol

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 semble
 roit à plusieurs plustost mauuais q̄ bō: auf-
 si à vn p̄sonnaige q̄ volontiers toussist luy
 porteroit igrand preiudice, pour occasion
 de sa violence: & quand elle sera bien seel
 lee, vous mettres le feu petit à petit au cō-
 mencement: puis faites luy gros feu le plus
 fort que pourres de petites pieces de boys
 sans cesser: incontinent vous verres sortir
 vne premiere eau de couleur iaune, qui se-
 ra en petite quantité de peu de value: & a-
 pres vous verres esleuer vne vapeur sem-
 blable à neige, qui montera en hault, & se
 sublimera au col de la cornue: alors aug-
 mētes le feu: & quād toute la neige sera as-
 semblée au col de la cornue, quil vous sem-
 blera auis qu'il estoupe le conduit, ce non
 obstant la violéce de celle vapeur moyen-
 nant le feu le repoussera si fort, qu'il tom-
 bera dens le matras ou recipiēt, qu'il sem-
 blera proprement que soit vne chandelle
 de suif: & apres cela faites encores feu d'a-
 uantaige: & distillera d'vne huylle qui se-
 ra noir de odeur fort violente: & ne cesse-
 res le feu, que vous ne voyes qu'il ne distil-
 le plus. Et apres le laisseres vn peu refroi-
 der, & osteres le matras: & premierement
 pren

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

Et pour faire ledit huylle qui est le fondement de toutes bonnes liqueurs, il faut prendre de ladite neige le poix de deuz drachmes, d'huylles d'amandes 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 huylle de
benioin. CHAP. V.*

Prenes de benioin vne liure de seize onces, & le mettes en poudre bien subtilement : & puis ayes de storacis liquidæ tant qu'il y en ait asses pour le mettre en paste : puis quand il sera bien meslé ensemble, mettes le dens vn alembic de verre 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 feugere bien seellé à fin que la senteur ne sen aille : & feres feu au forneau ou fera l'alembic : & feres feu mediocrement fort : & si vous situes vostre alembic de costé, il ne sera ia besoing pertuiser la chappe : mais cela ne se fait que pour mieux receuoir la neige, que plusieurs appellent manne, ou ros cyriacus : or quand vous aures mis le feu, receues ladite neige le plus ingenieusement que vous pourres : & quand verres que la neige ne montera plus, faites encores feu plus fort : mais non pas si violent que au premier, tant que vous verres distiller huylle : lequel sera vn peu de
meüll

meillrure 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 accóplir la factiõ de l'huylle, prendres de ladite neige le poix d'vn escu & demy, d'huylle d'amandes douces nouvellement extrait quatre onces, vn petit bien peu dorcanete : & faites fondre le tout ensemble sus les cendres chaudes, iusques qu'il soit fondu : & aures d'vne autre façon d'huylle qui sera d'vne suaue odeur, & non moins d'excellence que de bonté.

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

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

CHAP. VI.

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

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

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

CHAP. VII.

PRenés de noix muscade conuassée douze onces, de gresse de pourceau toute fraiche tué du iour mesmes le poix de quatre onces: & le tout malaxes grossier
sem

fement ensemble : & puis faites le tout boullir dens vne paelle cinq ou six ebullitions tant du plus que du moins : & puis coulles le tout ensemble dens vn petit sachet de toille neufue : & puis presses le tout dens vn pressoir estroitement, & recceues 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 dont 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 vertu medicamentale, nonobstant que toutes deux sont dignes d'une louange non a mespriser.

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

CHAP. VIII.

Prenez

Prenes de serrature ou le rament du boys de cypres le plus verd que vous pourres trouuer vne once, de hyris de Florence six onces, de girofles ℥.iiij. calami odorati ℥.iiij. ligni aloes ℥.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 rosee: & 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 fauon muscat, pouldre de cypres, pouldre de violete, pommes de senteurs, parfums, oyselz de cypres, eaux aromatisées: & pour rendre la composition plus excellēte, y mettes du musc & d'ambre gris selon vostre pouuoit ou vouloir: que si les deux sont vnis, ie ne doute point que vous ne facies vne odeur treslouueraine & agreable: & ledit musc & ambre gris puluerisez & dissoluz avec de suc de

roses & puis mixtionné dedens & seiché à l'ombre. Or mis la bonté & odeur que ceste composition rend aux choses & compositions susdites : si est ce que si en porties à la bouche vn bien peu, vous 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 & pestifere air : & qu'il soit vray, l'an mil cinq cens quarante six que ie feus esleu & stipendié de la cité d'Aix en Prouence, ou par le senat & peuple ie fus mis pour la cōseruation de la cité, ou la peste estoit tant grande, & tant espouventable, que commença le dernier de May, & dura neuf moys tous entiers, ou mouroit de peuple sans comparaison de tous eages en mangeant, & en beuuant, que les cymetieres estoient si pleins des corps morts, que lon
ne

ne ſçauoit plus lieu ſacré pour les enterer: & la plus grand part tomboient en phrenesie au ſecond iour: & ceux auſquelz la phrenesie venoit, les taſches ne venoient point: & ceux à qui les taſches venoient, ilz mouroient ſubitement en parlant ſans auoir nulle alteration de bouche, mais apres la mort toute la perſonne eſtoit couuerte de taſches noires: & ceux qui mouroient avec phrenesie leurs vrines eſtoient ſubtiles comme vin blanc: & apres leur de ces la moytie de tout le corps eſtoit de la couleur du ciel rempli de ſang violet: & la contagion eſtoit ſi violente & maligne, que ſeulement ſi lon ſapprochoit cinq pas pres d'vn qui feulle peſtifere, tant qu'il en auoit tous eſtoient blecez: & pluſieurs auoient charbons deuant & derriere, & meſmes par routes les iambes: & ceux qui les auoient derriere la perſonne leur donnoient vne demangeſon: & la plus grand part de ceux la eſchapoiet: 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 saignees, les medicamens cordiaux, catartiques, ne autres n'auoient non plus d'efficace que rien: la tyriaque d'Andromachus composé iustement au vray n'auoit lieu: la fureur de la maladie estoit si enflammee, quil n'en eschappat pas vn: quand on auoit fait la uisitation 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'appartiet à la matiere de quoy nous parlõs, si est ce qu'il n'a pas esté estrange raison d'auoir racõté le secours quil nous a fait en temps pestilentieux: car celle peste que feut lors, estoit tant maligne, que cestoit chose espouuenteable: plusieurs affermoient que cestoit punition diuine: car à vne lieue tout à l'entour ny auoit que bonne santé: & toute la ville estoit tant infecte, que seulement du seul regard que faisoit celuy qui estoit contaminé venoit subitement donner

ner infection à vn autre: les viures estoïent en abondance & de toute sorte presque à vii pris : mais la mort estoit tant subite effrenement que le pere ne tenoit cõpte de son enfant: sont estes plusieurs qui ont abandonnes leurs femmes & enfans quand ilz cognoissoient qu'ilz estoient frappes de la peste. Plusieurs entaches de peste par phrenesie se sont iettez dens les puiz: d'autres se sont precipitez de leurs fenestres en bas sus le pauc: d'autres qui auoient le charbon derriere l'espaule, & deuant la mamelle leur venoit vne saignce du nez qui duroit nuit & iour violement, qui mouroient: les femmes enceintes venoïent 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 espãdu 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 dens la maison de ceste femme, & la trouuer morte & couchee au milieu de la maison avec son suere demy coufu: & cela fut à trois ou quatre parts à la ville: & de l'une moy mesme 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'une pouldre de violette, qui est d'une bonne odeur, & si la faites faire comme ie vous metz par escrit, la trouueres fort agreable: car nostre composition de roses le rend fort suaue.

Pour faire pouldre de violete.

CHAP. IX.

R Ecipe hyris Florentiæ liß. j. Calami aromatici ℥.ij. Rosarum ℥. iiij. Coriandri crudi ℥. ij. Ligni aloës ℥.j. Sanlucici ℥.j.

ci ℥. j. Petites orengeſ ſeiches ℥. j. ſemis.
 Storacis calamitæ ℥. x. Ladani ℥. vj. Tro-
 cis de roſes ℥. ij. Lauendulæ ℥. iij. Gario-
 florum ℥. ij. Foliorum lauri ℥. ſemis. Ci-
 peri ℥. ij. miſce, fiat puluis. Le tout meſlé
 & bien pulueriſé ſoit faite pouldre ſubtile:
 & puis y mettre de muſc & ambre gris, de
 chacun demy drachme: que pourres dire
 que aures d'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-
 ſter 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 suavité de leur odeur : mais celle ne se peut faire qu'une fois l'an.

C P A P. X.

Prenes de roses rouges incarnees, desquelles que vous voudres qui soient nettes & mondees le nombre de cinq à six cents tant du plus que du moins : & faites boullir d'eau la quantité que vous cognoistres qui sera suffisante pour les cuyre : & quand l'eau sera fort bouillante, vous mettres les rosès dedens, & leurs feres prendre cinq ou six ebullitions : & puis les mettres dans 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 sorte dehors, quil ny demeure que les roses fort seiches : puis prendres ceste eau, & la mettres dans vne paille, & la feres boullir a petit feu, a la fin & au commencement assez gros, pour cause que l'humidité se consume : & vers la fin quand vous cognoistres quil viendra a peu, le remuer avec vn baston : & quand vous verres qu'il sera assez espes comme miel cuit, vous le mettres
dans

dens vne escuelle de terre vernissée , & le tiendres au soleil par quelques iours:& de ceste cōposition simple ist vne odeur suauue, qui dure longuemēt, & pour pasteur les pommes de senteur, & luy rend meilleure paste que celles qui se pastent avec la gomme dragant infusée en eue rose.

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

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

53 LA MANIERE DE FAIRE

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

Recipe Ladani purissimi ℥ ij. Storacis calamitici, Afsæ odoriferæ, que nous appellõs benioin Añ. ℥. j. Trocis de roses ℥. i. Pouldre de violete ℥. j. Ambre & musc de chascun demy drachme. puis le tout soit puluerisé & pasté avec la sũdite mixtiõ de roses : & soit faite paste fort malaxee par l'espace d'une heure: & aures d'une 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 escrit ce qu'il ne sçauoit, & n'auoit pas experimẽte : car il a mis des choses qui n'ont (en matiere de decoration) ne rime ne rai
son

son: mais aussi auez vous que le ladanum
 soit bon quil ne soit pas sophistique, & quil
 soit de celuy que raconte Herodote dans
 sa muse Thalia, qui est le troisieme liure,
 que lon le cuillit en Arabie la felice, à la
 barbe des boucz : moyncsmes il y a trois
 ans que ie cherchois par toute la cite de
 Gennes, & en portis pour l'excellence de
 luy demye liure qui estoit de la barbe que
 au pays d'Arabie le cuillent par le ventre
 des cheures & ouailles, comme en Prouen
 ce l'on fait collection, de l'œsopus humi-
 da: & par ainsi si le ladanum est bon qu'il
 ne soit pas adulteré, vous faircs des pom-
 mes, que nonobstant la bonne odeur qu'el
 les auront, si est ce que en temps pestilent,
 ou qui court quelque maladie dangereu-
 se en porter sus soy preserue grandement
 de mauuais air, & resionyt la personne, cō-
 forte le cœur & le cerueau, relieue de pas-
 moyson: & retourne le cœur de son defail-
 liment: & son odeur est tant exquisite, que
 de tant plus que vous l'approches du nez,
 tant plus vous est l'odeur agreable: & à
 vn personnage qui tomberoit du mal epil-
 lentique, il conforte le cerueau en si bon-
 ne preseruation que sil tomboit vne foys
 le moys, il ne tombéroit de trois moys
 vne foys.

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

CAP. XII.

Recipe Iadani purissimi ℥. iiij. Storacis calamitæ ℥. ij. Benioin ℥. j. Roris cyriaci qui est la manne ou rosée que monte quand on distille l'huylle de benioin ℥. ij. yris Florentiæ ℥. iiij. Gariofili ℥. j. Calami aromatici, Sansucci. Añ. ℥. iiij. Trocis de roses de nostre description ℥. j. soit faite de tout pouldre, & avecques gomme dragant infusée en eau rose, & à la residence qui est au fond du sac des roses, Ambre ℥. ij. Musci ℥. semis, encores soit le tout fort malaxe avec le pestel qui soit vn 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, ou 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 patinoires avec de molles.

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

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

R Ecipe christalli, lapidis filicis, mar-
moris albi, vitri, salis gemmæ vsti
Añ. ʒ. iij. Ofsis sepia, conchillæ marinæ
combustæ Añ. ʒ. ij. Margaritarū quinque
fragmentorum Añ. ʒ. f. Lapidis fluuiatilis
candidi, que sont de petits cailloux blancs.
ʒ. ij. ambre ʒ. j. musci g. xxij. mesle fort soit
fait de tout pouldre bien subtile sus le mar-
bre du peintre, & frottes en les dentz sou-
uēt: & prédres vn peu du miel rosat en fro-
ter legieremēt la ou les dētz sont deschar-
nees: & en peu de iours verres la chair croi-
stre, & les dentz manifestemēt emblāchir.

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

CHAP. XIII.

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

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

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

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

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

CHAP. XV.

Prenes 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 descorce d'orége deux drachmes, storacis vne once, d'ambre gris vne drachme, du musc demy drachme: le tout soit bien puluerisé, & soit mis dens vne fiolle de verre avecques de bonne eau rose, & d'eau de naphé, laquelle se fait de fleurs d'orange, limons, citrons tous pesle meslé: mais plus d'orange de chescune de ces deux vne liure de seize onces: & le laissez la dedens par l'espace de quatre iours: & puis en prendes des vn verre qui soit plus que demy, mais que la verres dens le verre le broulleres fort en agitant la fiolle: & puis quand vous en aures mis dens le verre ce que bon

64 LA MANIERE DE FAIRE

bon vous semblera, vous y tremperez dedens voz formules par l'espace d'une heure, ou plus, ou moins, ainsi qu'il vous semblera: & faites que quand tremperont, que le verre soit bien couuert quil ne se fente: & apres qu'ilz auront bien beuz, les dorez le tout, ou la moytie, tout ainsi que bon vous semblera: & puis vous nettoyez les dentz: & apres pour lauer la rouilleure que les formules auront fait, vous prendrez le reste de l'eau qui est demeurée dans la fiole, ou le flaque, & la passerez par une chauffe tout ainsi que lon passe le vin Hippocratique par la premiere fois exprimant fort le fond de la chauffe, à fin, que toute l'odeur soit coulée avec l'eau: & puis coullerez l'eau tant souvent que vous cognoistrez, iusques à ce quelle soit claire: & de ceste eau en pourrez user en plusieurs sortes pour bones senteurs, ou pour le visage, ou pour les mains, ou la barbe, ou lauer la bouche.

Et notes que de ceste eau, mais qu'elle soit coulée bien subtilement, sen fait un fard que dans trois iours une face brune uient blanche, non comprinse une souveraine odeur qui rend à toute la personne. C H A P. X V L

Prenes de ceruse lauce par plusieurs foys en eaue rose iij. 3. & la feres au marbre du peintre fort broyer, & en prendres vne once, & la dissouldres en six onces de ladite eaue, & chauldement en laueres le visaige par l'espace d'une heure: & puis lessuyeres avec vne esponge: & cela continueres quelques iours que vous verres le visaige changer de couleur, & acquerir vne naifue & naturelle beaulté, sans que lon cognoisse rien a la face sinon vne subiliation de peau. Et la pouldre qui est demeurée au fond de la chaulse la ou il a coulé n'est pas a deiecter: car nonobstant que l'eaue rose & nasse en passant souuēt nont pas du tout attiré la vertu de lodeur quil n'y en soit demeuré quelque peu: par quoy elle est bonne pour parfumer & en mettre en plusieurs vsaiges.

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

CHAP. XVII.

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

leurs senteurs les plus exquisés : que non- obstant les vertus quil a par le moyen de son odeur, si est ce qu'une seule goutte ou plus ou moins, mise dens la matrice de la femme sterile luy vient a escaufer & 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'une odeur incomparable, que vient a chasser tout air mauvais & estrange, & vient a reconcilier l'amour entre deux personnaiges, moyennant la beuande amoureuse qui sensuit apres: que les anciens tant Grecz, que Latins nommoient poculum amatorium ou philtrum : que quicunques l'aura fait faire, ne voudroit pour rien du monde quil fut a faire

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

Senſuit la compoſition.

Prenes Ambre gris occidental douze onces, ou plus, ou moyns (ne vous eſtonnes ſil y en faut tant: car l'enfant quil vous produyra vous ſubleuera du tout) du muſc oriental qui ſoit bon par excellence de couleur rouſſe onces quatre, ou peu ou moins, gyroſtes 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: & mettes ladite cornue densvne olle ou pot de terre, & ſi mettes de cendres dedens ledit pot qui ſoient cendres paſſées: & feres que ladite cornue ſoit iuſqu'au col enſeuellie: & que le pot ou la cornue q̄ eſt dedés ſoit baſti ſus vn fourneau fait expreſſement: quand le fourneau ſera bien ſec, mettes le receptoire ou matras qui ſoit bien luté avec argille bien batue. & puis mettes le feu au fourneau, & faites que ſoit bien petit feu au 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 equiparable à cest huylle, & quand sera deuers la fin, faites asses bon feu: mais gardes quil ne brusle, nō point quil eusse pour cela estrange odeur, nenny: mais ce que demeurera au fond apres quil ne distillera plus, est dautant grāde estimation comme l'huylle: car du residu qui est au fond de la cornue est vne mixtion pour faire ou poudres de senteurs, ou pommes, ou patinostres, ou autres compositions dignes a porter à Roys, ou à autres grandz princes & seigneurs: & vers le millieu changez le receptaire se bon vous semble: ou si nō, en tirerez vn huylle tout d'vne venue. & si 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 bouillloit, quil ne versat par dessus, & le feres distiller iusques a ce quil n'y demeure que les feces, lesquelles ont autant ou plus d'efficace

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

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

CHAP. XVIII.

LA façon pour faire les beuandes amoureuses que communement les Grecz appelloient phitra, & 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, si ne le jetoit à certaine heure, il mouroit tout effrené, si ne iouissoit du personnage quil pretendoit: & fut premierement inuentee par Medce: de semblable comme cestuy cy, en mourut le poete Lucretius. & ceste beuāde 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 ietāt de cecy meslé avec la saliuē, & luy en mettāt dens la bouche: cela tout soudain luy cause vn feu, non point feu, febricitant n'ayant ne soif, ne chaud, mais le

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

bien petite fiole de verre : & quand vous sères pres du personnaige la ou vous le vouldres ietter mettes en lors en la bouche:& le luy iettes dedens en la baissant.Le poete (& la façon de la composition est comme il sensuit.) Lucretius à son quatriesme liure demonstre en auoir vsé, disant: *Affligunt Amiclę corpus iunguntq; saliuas Oris, & inspirant pressantes 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 inferee, 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 despuis l'inuention de Medee alla par toute Thessalie, ou les femmes en vsoient fort.

PRenest trois pommes de mandragore & les alles cuillir tout incōtinent, que

verres le soleil leuer, & les enueloupes des
 les feuilles de verbene, & dens la racine de
 molly 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 sus le marbre le plus subtilement qui se
 pourra, l'arrosant quelque peu avec le suc
 de la pomme de mandragore: puis pren
 dres le sang de sept passercaulx masles sei
 gnez par l'esle fenestre, d'ambre gris le
 poix de 57. grains d'orge, musc le poix de
 sept grains, le dedes 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 oieiter, qui
 soit confit & condit en miel, macis le poix
 de vingt vn grain, de calamus odoratus le
 poix de cinq cents grains, de racine de ly
 ris Illirica ou esclauonie le poix de sept
 cents grains, racinæ apij risus 3r. grain,
 du vin cretique au double du poix du tout,
 sucre finissime le poix de sept cents grains,
 qui sont enuiron plus d'vne once: & le tout
 soit mis ensemble & bien puluerisé, & ma
 ceré dens vn mortier de marbre avec pe
 stel de bois, & cuilli avec vne cuillere d'ar
 gent

gent: & le mettres dans vn vaisseau de verre, & le feres bouillir sur le feu iusques quil reuiendra à la quantiré 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 vouldres vler, mettes en dans la bouche bien petit, comme seroit le poix de demy escu, & encores que vous le aual les, ne vous peult endaumaiger en rien: pour veu que si vous ne trouues le personaige pour le traiecter, ne failles ce iour mesmes d'accomplir à Venus, la ou bon vous semblera: car l'augmentation qu'il fait à procreer la semence, monte au cerueau, & cause vne fureur qui s'appelle effrene amor: & a d'autres vertus grandes pour resiouyr la personne: mais qu'il feut fait sans le lapis magneticus, que sont incomparables: mais pour auoir vertu & efficace pour la consecration de Venus est necessaire que la pierre y soit: car par sa vertu la mandragore fait excitant la vertu de la semence genitale expulsue ostant l'apij refus. Et notes si vn personaige marié ensemble que l'amour de rieux fut froide, & y eut quelque diorce ensemble.

moyennant par le default de l'vn ou de
 l'autre, mesmes de l'home: qui la plus grād
 part est attainct de la imperfection que la
 femme n'a pas, en y adioustant des feces
 l'huylle de lambre gris le poix de 31. grain
 dissoulu en sang de colombe blanche &
 mixtioné avec vu peu de philtre amuleti,
 que vient a deschasser toute hayne & ran
 cheur, pour veu qui ne feut à femme effre-
 nee & enragee: qui de sa nature est mali-
 gue, car cecy la pourroit pacifier par peu
 de iours: mais à la fin elle seroit^t tousiours
 enclinee à sa mauuaise malignité, mesmes
 quand elle est procedee de parentz mau-
 uais pleins d'occulte malice: & seroit bien
 possible que quelques vns de l'estude de la
 philosophie Platonique qui voudront iu-
 ger cecy pour friuole: mais s'ilz auisent
 bien toutes les raisons trouueront cecy e-
 stre eschappé & issu de l'eschole, æ, æ, que
 pleut au souuerain soleil, qui est la vraye
 lumiere de Dieu, que nul ne fut si hardi
 de vouloir entreprendre a le faire, or mis
 que par contraincte matrimoniale: . . .

car pour en vser d amour frau-
 dulente & libidineuse
 ce seroit mal vser
 de son sça-
 uoir.

Pour

Pour faire une maniere de saon muscat
qui emblichit & adouciſt les mains,
& eſt d'une douce & ſouave odeur,
rendant les mains d'une parfaite blâ
cheur & douces à manier.

CHAP. XX.

Prenes de racines de gnimaulues, &
 les plumes ſans les lauer : & faites les
 ſeicher à l'ombre: & ſeichés qu'elles ſoient
 faites en pouldre ſubtile : & en prenes le
 poix de iiii. onces, de amydon vne once, de
 farine de froment bien fine vne once,
 de pignons freiz fix drachmes, amandes
 plumeez que l'huylle en ſoit ſorty : deux
 onces, de la grayne des orengeſ bien mon
 dees vne once & demye, de huylle de tar
 tre & d'amandes douces 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 macerer, & les
 mettre tremper dens de bonne eau roſe,
 ou eau naſſe : & faites qu'elles trempent
 une nuit entiere: & exprimerez fort les raci
 nes & l'eau: & de muſcillaiges qui ſortirôt
 en

en passeres tout le reste : & faites que le musc soit destrempé avec lesdites muscilaiges : & en feres de balotes ou pommes rondes, & les feres seicher : & quãd en vouldres vser, en aures vne à la main : & en vous faisant ietter de l'eau en froterres les mains, & verres vne blancheur, & voz mains adoucies : & 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 composé de forte lexiue, comme de chaux de cendres communes, de saticor, de quoy ont fait le verre, & cendres clauellee qui se font de tartre bruslé : & le vray sauon de Gayete ne se fait que de lexiue de chaux & de ce tartre bruslé, & calciné : parquoy tout sauon encores qu'il soit fait de ces lexiues, & huille d'oliue : si est ce qu'il rend aux mains grand' asperité : & la composition de nostre sauon est douce & amiable : car il n'y entre chose que lenitiue : & encores que les mains soiēt les plus tiques & mechaniques, avec deux ou trois fois les aura rendu tant douces & desliées comme les mains d'vne damoyelle de dix ans.

Autre

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

CHAP. XX.

Prenes de sauon de Gayete , ou autre le plus blanc que pourres demy liure, rasclés le avec vn coutteau : puis quand il sera tout rasclé, prenes de hyris de Florence mis en pouldre bien subtile deux onces & demye, calami aromatici, sansucci de chascun six drachmes, de roses seiches demy once, de gyroffes demy once, coriandre non préparé ʒ. j. de lauende, de feuille de laurier, de chascun vne drachme & demye, de storax calamitæ ʒ. iij. de tout soit faite pouldre subtile, & paster 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 lauee, faites que en la pastant y mettes d'huylle 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'huylle est en grand requeste, le saouon ne se peult faire, car la principale matiere diceluy est l'huile, & les feces. & du saouon ausi se fait vne matiere, que les orfeures en default de bourrax en peuuent vser autât facilement comment de la meilleure chryfocolle, que eux appellent bourrax: ou la description d'iceluy est inserée plus bas: pource que le dit bourrax est vne des matieres principales pour decorer & emblanchir la face, nous a semblé bon la mettre par escrit: & tous ces bauars trompeurs & menteurs al chimistes qui ont laissé par escrit la façon pour faire le bourrax n'ont iamais sceu quelle estoit la principale matiere d'iceluy: car iamais l'alun, ou trestous se sont fondez n'appartenoit iamais rien au bourrax.

Et pour satisfaire à plusieurs qui auroient fantasie de scauoir que cause c'est, & la matiere principale: & cest chose bien facile a croyre: car la principale matiere du bourrax ce n'est autre chose que les lexiues, ou capitellum que nommēt mesieurs les abuseurs. Et ausi la matiere principale du saouon c'est la lexiue, ou celuy fait de solde, de quoy on fait le verre, & de tarrre calcine, que lon dit cendres griuelles,

ou

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

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

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

le vêt de bisé tire celle nuict que vous l'au-
res mis, le trouueres tout condit cōme gla-
ce: possible quil ne sera pas si blanc : mais
quand a l'operation, il faudra facilement
tous metaulx mesmes l'or & l'argent.

Et ne vous esbahisses si chose tant vile,
comme est le fauon, est le principal fon-
dement, & la principale matiere du bour-
rax : car moy mesmes auant que y aue-
nir ay fait grande despense a le faire : &
maintenant que i'ay trouué vne des matie-
res pour le faire, est deuenu à vil pris, que
facherait a prédre la peine a le vouloir fai-
re: & a tant lairrons de parler du bourrax,
& reuiendrons a poursuyure le vray em-
bellissement de la face.

*La forme pour faire un eau distillée
pour emblanchir & illustrer parfai-
tement la face. CHAP. XXII.*

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

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

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

gues verdes d'un figuier sauluaige le nombre de xij. que soient rompues avec leur lait, de racine d'hyris fin de Florence bien puluerisé demye liure, de gersa serpentaria faite en forme d'amydon quatre onces, de roses blanches recentes trois centz, six limons diuisés en quatre parts, fleurs de lys quatre onces, succi semperuina vne liure & demye, ceruse de Venise bien lauee en eau rose demy liure, fleurs de febues 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 rofaire de plomb: & puis distillée: & en separer quatre eaues, ou les mettre toutes ensemble.

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

La premiere dissolte avec vn peu de ceruse preparee, comme dessus est escrit, est souueraine pour emblanchir la face: & toute seule mise durant quatre iours continues rend vne splendeur au visage que la mere vient à ressembler la fille: & au continuer lon diroit que la mere est soeur 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 prendes de sal gemme le poix de denie once, d'eau rose six onces : & la feres boullir dens vn petit tulin de terre cinq ou six ebullitions: & puis prendes vn peu de la tierce eau distillee, comme quatre ou cinq gouttes, de cest eau ou le sal gême a boulli trois gouttes tant du plus que du moins, & mesleres le tout ensemble dens la paulme 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, veritablement 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 lait 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 la face il fait vn peu le farineux: ce que ne fault que fard aucun aye: & i'ay plusieurs liures en la faculté de medicine tant anciens que modernes, tant Grecz, Latins que Barbares, tant que mon pouuoir s'est peu estendre: & de tous ceux qui ont escrit pour la decoration du uisaige, pour ne rien omettre ont escrit plusieurs choses: & presque vn chacū a laissé p' escrit le lait uirginal: mais à ce que ie voy, ilz n'en feirent iamais, ny le fournier à tout son four ne sçait qu'il a fait: & il ne parle que par ouyr dire: mais la vraye façon d'iceluy est cōme il sensuit, encores q̄ quelquun qui ne se peut tenir de mesdire dira que ce n'est pas grād cas: ie le cōfesse, toutesfois sera quelquun q̄ prēdra plaisir de sçauoir auvray comme il se fait.

Prenes de litharge d'argent qui soit bien subtilement puluerisé six onces
& f₂

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

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

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

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

CHAP. XXIIII.

Prenes des raments du bois dit fustet qui soit puluerisé subtilemēt vne liure, du rament ou raclure de buys demi liure, de regalisse recente quatre onces, d'escorce d'orenges bien iaulne & seiche quatre onces, de racine de chelydonia, & de papauer cornurum 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 lexine faite de cendres clauelles iusques à demy: & puis soit coulé le tout.

Et

Et apres prendre vne grāde olle ou pot de terre, & luy feres dix ou douze petits pertuys au cul: puis en apres prendre de cendres de ferment, & de cendres clauel-
 lees autant d'vn comme d'autre, & les mettre dans quelque mortier grand de bois, ou autre tel, que bon vous semblera: & les arrouseres de ceste decoction, en les pistant fort presque tout vn iour: faites qu'elles soient vn peu dures: & en pistant faites y mettre de la paille de seigle, & de froument le pistant incessamment, tant qu'ilz boient vne grande partie de la decoction: puis vous prendre lesdites cēdres pistees, & les mettre dans ladite olle ou pot de terre: & à chacun des pertuis dudit pot mettre vn espy de seigle, qui passe outre: & feres vn lit premierement de paille, & vn lit de cendres, iusques à ce que ledit pot soit plein: & y laisseres vn peu de place pour y mettre la reste de la decoction: puis mettre deuers le soir vn autre pot de terre pour receuoir la lèxiue qui distillera par les pertuys le long des espys de seigle: & quand le matin en voudres vser, yres voir ce qui sera distillé, & le prendre, & avec vne ponce en mettre au poil, en le laissant essuyer: & dans trois ou quatre iours aures le poil aussi blond & roux comme

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

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

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

CHAP. XXV.

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

dens, & la mettres dēs vn grād vas de terre cōme feroit 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 & chaulx viue, & argille quil ne puisse respirer aucunement. Et quand il sera sec, que sera au bout de trois iours, vous mettres le feu au 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^s semblera auis que soit cōme eau fort: & 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 cheueux, non point les bruslant, si quelquun le vouloit dire, mais les rendant de vraye couleur doree, administree cōme sensuit.

Pour administrer ladite eaue.

Apres que vous aures lauē 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 froter fort le poil: & faites que ne touche la chair: car pour vray il la brulleroit: & aussi il viendrait rompre le poil, comme si le feu y auoit passé: mais si tout soudain vous frotes fort le poil, que l'eau n'aye pas occasion de s'oy arrester, que en lieu de porter decoration à la face, elle apportat deturpation: lors elle rendra le poil aussi iau'ne qu'un fil d'or: & le poil demourera en son entier.

Item si en quelque lieu du corps quelque partie que ce soit y auoit quelque tache naturelle, ou non naturelle, encores qu'elle soit apportee du ventre de la mere, en y mettant un peu de ladite eau, & puis soudainement frottant sans luy donner l'oyrir de posseder, elle la oster sans mal ne douleur de ce monde, pour veu que ce soit une tache, ou macule exigue, car à grande tache ne le scauroit faire sans donner douleur. Aussi il faut noter que le personaige qui voudra vser contre les macules du vilage de ceste eau, ne faut pas que sorte de la chambre de quelques iours, pour cause que auant qu'elle face tomber la macule, lentille, ou tache, elle fait deuenir le lieu tout iau'ne comme safran: & par eau du monde, ny par saoune ne se peut oster, iusques à ce que au bout de quelques

ques iours la ou l'eau a touché, se vient o-
 lter vne petite peau superficielle d'elle
 mesmes: & au deiloubz est vne peau tou-
 te neutue subtile, & desliee: parquoy qui
 voudroit vser autrement de ceste eaue
 sans au préalable auoir bien leu nostre re-
 cepte, pourroit preiudicier, & la cōme eau
 fort, que les orfeures vsent à la separation
 de l'or & de l'argent est aussi bonne, mais
 non pas qu'elle rende ceste couleur d'o-
 ree, pour cause que à l'eau fort qu'ilz font
 ny veulēt point de vitriol, pour cause que
 si à l'or y auoit de quelque metal estran-
 ge, le vient a incinerer & consumer, que
 puis apres ny treuuent leur poix: donques
 si voules que le poil deuienne de couleur
 que demandes, pourres administrer l'eau
 tout ainsi qu'elle est descrite, & en vser a-
 uec 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-
 seurance & de vraye fidelite: la presente
 eau dens vn iour a bien redu le poil blond,
 mais il y a vn si, & à la premiere est sans
 contradiction ie suis contraint de mettre
 par escrit la verité de l'effect à celle fin,
 pour euiter les calumnies d'aucuns: mais
 si voules vser tant de cecy que du tout cō-

me il est redigé par memoire , trouueres les effectz & operations auoir sans faillir 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 exquisés 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. CHAP. XXVI.

ET ie vous veulx icy inserer la composition que souuent ay fait faire pour monseigneur le Reuerendissime Euesque de Carcassone, monseigneur Ammanien de Foys, de laquelle il se sent la vie au corps : & pource que l'ame quant à la faculté de medecine n'est autre chose qu'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 dyametralement de tous poinctz : tout ainsi la fumee qui est matiere chaude & humide, si est ce que de premier instant se conuertist en suye fuligineuse, que est froide & seiche de la nature de la terre. Ainsi ceste composition vient resieunir le personnaige qui en vse: s'il est personnaige triste ou melancholique le red ioyeux, aleigre: s'il est homme timide, le rend audacieux, s'il est taciturne le rend affable, par le changement des qualites, s'il est homme maling, le rend doux & lenitif, le commuant comme de l'age de trente ans: s'il commence que le poil de la barbe luy vienne gris, retarde la viellese de beaucoup, garde de la couleur non mye les ans, mais resiouit le cœur & toute la personne tant entierement, que le iour quil en a prins, son estomach rendra vne odeur, se sentira tant content, sans eschauffer nature, sans nullemēt l'alterer, preseruant de douleur de teste, de mal de costé, augmente la semence spermatique en si grande abondance, que l'homme fait tant quil veult sans soy facher, ne alterer aucunement: il conserue les quatre humeurs en telle symmetrie & proportion, que

que si l'home nauoit en natiuité, il ne pourroit auoir de finemēt; mais celuy qui nous a appris de naistre ausi no^o a appris de morir: mais la exclaratiō quil fait est tant recreatiue, que prolongue la vie la estendant tant longuement, que si grand accident ou exces ne vient à celuy qui en vse que sa vie se vient a estendre a la vie des anciens barbares: car celuy qui est preparé de tomber en phthysis soit il à la premiere, seconde, ou bien tierce espece, fouyt & eschappe le danger, preserue en temps de pestilence ne, encorir le mal: & celuy qui est frappé, mais quil soit dens dix heures il est seur d'en eschapper: pour veu ausi que subitement quil change d'air trois lieues pour le moins loing despestiferes, lors sera seur sans faillir qu'il eschappera: & ne portera preiudice à nul que soit, ne dangier aucun, ses vertus sont dignes de cōmédation.

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

S'ensuiut la composition.

R Ecipe pul. ayamusci dulcis, pul. dya marg. frig. pul. de gemmis. pul. dya corali magistralis, foliorum auri minutin incisi numero 150. lapidis lazuly loti nouies & preparati puluerise bien subtilemēt,
 &c

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

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

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

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

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

S'ensuyt 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 destrenpé avec vn peu de bon vin, ou de maluasie le matin vne heure & demie deuant d'isner, preferue 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 vieillesse, donné en temps de peste à celuy qui en prend, le iour quil en prendra n'aura nullie contagion, le poix d'vn escu donne plus de nourriture louable, que tout vn chapō, preferue l'home de lepre, deschasse la melancholie, amirigue la douleur du ventre.

Mais la grande vertu qu'elle a, cest que donne à l'article de la mort sus l'heure de la luitte, qu'est la bataille de nature & de la maladie donné avec caue de buglosse dōne telle force & vigueur au malade,

que le crisis se fait en sa faueur : & le mal eût surmôté : car la plus grande vertu que puisse auoir c'est au cœur plus cent foys 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 mesieurs les docteurs de la faculté de médecine auiseront de point en point la composition, ne luy attribueront que plus de louenge.

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

Et ceste composition n'est pour toutes 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 apothicaires, que vous promes, que pour vn quil en ya de bon, quil en ya cent & mil'e qui sont meschans, ou les vns sont pures quil n'ont de quoy la faire : les autres sont riches & puissants, mais il sont auares & corrompus, que pour paour de n'estre payé à leur gre, ny mettrôt la moytie, ny possible

ble le tiers du contenu de la recepte: les autres sont ignorants, qui rien ne sçauent, ne veulent sçauoir : qui est vn meschant vice à vn homie de tel estat : les autres sont sales, & mal netz, qui font ce quilz font deshonestement. Je ne dis point qu'il n'y 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 suiuy tout le royaume de France, au moins la plus grad part, & ay hanté & cogneu plusieurs apotichaires, mais i'ay veu faire de choses tant enormes, que ne pense que en toutes les arts manuelles mechniques 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 ne seroit asses suffisant de le mettre par escrit: nō que ie veuille taxer personne de ce monde, ia au souuerain Soleil ne plaise me faire parti ipant de sa immense splendeur : mais en voiant le monde pour apprendre & cognoistre les qualites, com-



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

pen

pésés vous qu' on ne soit pas home de bien? Je veux bien q̄ vous sçachés, que ie le ferai beaucoup mieulx que vous ne le sçauries ordōner: parquoy mesles vous de faire vostre estat: & ne vous empeschés pas de noz drogues: car ie feray mieulx cela que vous ne le sçauries entendre: & mille autres propos quilz disent, & quilz font que encores ie n'ose escrire la douziésme partie de ce quilz font les meschantz: veritablement en ay cogneu de forts gens de biē, qui entēdēt tresbien leur art, & que la faisoient ausi: & au lieu ou ie feusse iamais que l'art de la medicine feusse mal administree c'estoit a Marseille, or mis deux ou trois: & si n'estoient mesieurs les docteurs en medicine qu'ilz y font gens de biē, & sçauans seroit plus mal: mais mesire 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 liure seroit par trop enorme, dōnant toutefois la palme (sans que les autres gens de bien en soient participant) tant de la cité que d'ailleurs à Ioseph Turel Mercurin de la cité d'Aix en Prouence: & de present a nostre ville de Salon a François Berard:

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

I'ay voulu faire cecy non pour autre moyen fors q̄ pour doner a cognoistre a celuy 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 quil pretend quant a leffect de la presente mixture: car elle a bié telle vertu pour penetrer aux interieures parties du cœur pour le secourir, mesmes aux defaillâces de l'ame, q̄ prinse medicalement est la vie humaine.

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

CHAP. XXVIII.

Pour faire les cheueux noirs de la teste ou de la barbe teinture prompte qui dure lōguemēt, que en vsoit Medee quand on luy attribuoit quelle faisoit deuenir les
vieux

vieux ieunes en le recuisant, & cestoit par ce moyē, dont apres en vīa Gordianus Em pereur le plus viculx, qui feut filz de Mētius Marullus, qui feut apres i e s v s christ deux cents trentequatre ans, qui estant de soixante trois ans apparoiſſoit ieune par le moyen de la teincture du poil, que luy faisoit son cubiculaire ou valet de chambre, d'ou sensuit la description.

Prenes alun de roche ij. ℥. du suc d'une herbe dite glastum ou glaucion (de laquelle ceux de la regnez pres de Thoulouse font le pastel) le poix de vne liure: du suc de corce de noix demi liure, que soient recentes, de nucis cipressi, & folia lentisci, que nous appellons lentisclé, de galles de chesne torrēfiées de chacū demy once & deux drachmes: premierement soit bouilly l'alun en vin aigre avecques le suc de glaucion, iusques a demy: puis prendres de ceste decoction, & toute chaulde en laueres la barbe, ou le poil de la teste, touchāt le moins du monde le cuyr, pource quil le rendroit noir.

Et apres que aures laué de ceste premiere eau, vous feres bouillir les galles, les noix de cipres bien puluerisēes, & le lentisclé 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 longuement au poil soit a la teste, ou a la barbe, ayes tousiours vne espõge que soit mouillee en suc d'escorce de noix, ou soit distillé quelque petit d'alun: car cela fait imprimer la couleur au poil: pour veu que le poil soit auparauant bien laué & nestoyé d'vn saun, comme il sensuit: Encores ce dit saun desengresse & ennoircit le poil.

Pour faire saun noir qui ennoircit la barbe & subitement.

CHAP. XXIX.

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

fauon, quand la flamme si est prinse, & le
 getteres delius de marbre froid: & en le
 ostant luy mettres dedes lescites suyes: &
 puis quand il sera refroidi, vous le prendres
 & le mettres en pouldre, & le pasteres avec
 de suc d'escorce de noix recentes, y adiou-
 stât vn peu de ceste filigo de poix rhesine,
 & en feres de petites ballotes telles que bõ
 vous semblera: & quand voudres en vser,
 prèdres de noix de cipres, & les faites bou-
 lir avec d'eau, & vn peu de vinaigre, & de
 ceste decoction laueres la barbe ou le poil:
 & puis incessammét avec ces ballotes de sa-
 uon quivous rendront la barbe autsi 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 fait,
 quand il alla demander a Lays de Corin-
 the la copie de sa piece de nuit: mais ce
 nonobstant elle le recogneut non point au
 poil, mais a la face ridee, comme nous a laif-
 sé par escrit D. Ausone: & despuis en auons
 vsé, & en faisons vser tous les iours que lon
 diroit que c'est Thiresias, qui a changé de
 cage & de sexe: mais si vous ne le sçaués

bien administrer comme il est escrit, que en lieu de faire saumon vous feres de bour-rax: parquoy donnez vous garde de ne le guieres brusler, que vous ne soyez frustré de vostre intencion.

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'eur faute d'humidité vinctueuse, que cella defaillant, ne seroit plus saumon: & en deux ou trois foyz, & de la premiere mesmes le poil chagera de couleur, laquelle il gardera long tēps. Aussi il fault noter, que pour occasion que le susdit saumon apres qu'il a ennoircy le poil, le rend vn peu aspre: parquoy prendrez vn peu de cest huylle qui sensuit, qui adoulcira le poil, & le rendra encores plus noir que au parauant.

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

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

CHAP. XXX.

PRenés de fumee de poix, & de fumee de poix rayfine, de celle que les Impriemeurs donnent la couleur à leur encre, de chacune demy liure, ou plus ou moins, de lapidis gagatis, que nous difons iayet, ou geet, de quoy on fait des patinoftres vne liure, ou plus ou moins, de ladan dix onces: le ladanum & le iayet foit bien puluerisé ensemble, & foit distillé dens vn alembic de verre à gros feu: car tant plus gros feu lon y fera, tant mieulx il prédra fa couleur noire, & adapteres le receptoire: fil est assez long, il ne le faut pas luter, car pour celia il ny fait rien: & receures l'huylle, & le dernier est le meilleur qui foit: & quand il sera tout distillé, vous mettres ledit huylle dens vne fiole de verre.

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

Il faut prendre dudit huylle quelque peu, côme le poix d'une once ou environ, & prendres de bon ambre gris occidental, ou d'une sorte quil en y a qui est noir & bien

bien bon: mais gardes vous quil ne soit pas sophistiqué, le poix d'une drachme: & feres fondre & liquéfier l'ambre gris ou noir avec l'huylle a petit feu sus vne eschaufette, tant que le tout soit liquéfié, & le laissez refroidir, & y mettes si bon vous semble vn peu de musc puluerisé non pour autre moyen fors pour oster la violence de l'odeur de l'huylle.

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

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

chan

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

REcipe aſpalti Babylonici, ladani, picis pini nigræ, atramenti ſepiæ, de ſingulis pondus ℥.xij. litodæmonis in puluerem ſubtiliſſimum redactæ ℥.xxj. fuliginis rheſinæ ℥.iij. roris cyriaci vel cyrenaici, que eſt la manne quand on diſtille le benioin ℥. ſemis, olei decocti in lithargirio impetuoſe ℥.iij. le tout ſoit meſlé enſemble, & fait en mode d'une paſte : & ſoit mis dans vne cornue pour faire diſtiller, au commencement à feu qui ſoit aſſés impetueux, & vers la fin que il ny aye point faute de feu, à fin que tout ce qui ſera dans la cornue diſtille ſans y faire que bien peu de reſidence : & de l'huylle qui diſtillera le reueoir, & en huyller vn peu le 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 se 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 nō guieres distant de la ville, cōme six ou sept lieues pres du riuage de la grand merOceane, q monte & descend trois foys en vingt quatre heures, que les vndes de la mer iettent l'ambre gris pres du riuage, que souuent les paisants en apportent de pieces a vendre, ou moyneime ay veu souuent des paisans en porter, & le vendre, ou vne fois l'an mil cinq cents trentencuf estant en la boutique d'un apotichaire nōmé Leonard Bandon homme riche, il vint un paisan, qui en apportoit deux pieces dessoubz un mesch

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

odeur, & en efficace que celui qui est du tout de couleur gris. Et celui 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'huyile, sans luy oster de sa vertu nigricante en rien, luy feres vn peu liquefier de cest ambre qui est de couleur noire, & propre à la vertu de l'huyile noir: & la composition n'est pour toutes gens, mais tant seulement est pour personaiges royaux, & heroïques. Non point que ie veuille asserer quil ne feut aussi bon pour vn autre personaige: & autre fois a este deffendu d'en vser aux hommes, pource que moyénât la teincture du poil tant de la teste, que de la barbe, la simple veue venoit a deceuoir les ieunes filles, qui pensoient souuent auoir prins Paris, qui auoient espousé Priam: mais au present, ny iamais, comme ie pense, cela ne fut iamais deffendu, ni obserué: mais Erasistratus loue grandement le medicin, qui par son industrie au moins s'il ne peut chasser la viellesse acceleree, comme tant industrieusement les ans par trop nōbres quil en aquier loz, hōneur. gloire & louāge, & memoire perpetuelle par clarifica-
tion.

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 dens 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 cause de son vāctuosité & noirceur vient a penetrer subitement, & rend le poil de la couleur de l'huylle, lequel est si noir, qu'il n'est possible de voir chose en ce monde que soit plus noire.

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

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

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

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

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

cores s'en treuent 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 main
tenant commence quelque peu a soy re
leuer, que tant de temps a demeuré a mel
pris, que moyēnant le sçauoir d'icelle lon
uenoit facilement à ceste occulte philoso
phie: & suis esté esmerueillé, pourquoy les
anciens de Thessalie venoient plustost a
mettre les fielz, & yeux, & graisse des poil
sons marins, que d'autre animaulx terre
stres: vray est que la hyene, cynocepha
le, & crocodile, & hippopotame, & au
tres plusieurs venoient en vser: & quand
ilz voloient faire apparoir quelque per
mutation par sifflement d'oreilles: & ap
paroir vne speciosité, l'ouye estoit la prin
cipale: & en plusieurs de noz receptes pour
le visage n'auions mis: mais auons co
gneu manifestement quelle tiroit la peau:
nonobstant qu'elle rendoit la face d'vne
couleur naturelle tant naïfvement blan
che, que encores que l'on s'approchast
pres de la face, à peine pourroit on discer
ner, ne donner iugement vray, si le person
nage qui en auoit, de quel eage il estoit:
car la couleur estoit toute semblable à la
peau

peau & cuyr d'une ieusne fille de quinze ans: vray est que le visaige luy tiroit vn peu le moins du mode: mais au demeurât apparoissoit vne tant admirable beaute, que s'il ne feut ce crime, seroit pour estre nombre entre tous les plus souuerains fardz, ou mixtions qui se puissent faire, pour dōner & amplifier la venustete d'un personnage, par le moyen de l'accoustrement: non obstant 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 prisera plus que autre que ce soit.

Pour accoustrer le nacre profopopeye, qui est nombreé entre les cōpositions d'honneur & magnificēce, pour embellir & emblanchir la face, la illustrant d'une couleur blanche & naturelle: qui maintiendra le personnage longuement en forme d'adulescence. CHAP. XXXII.

PRenés fragmentz de nacre quatre onces, pourceleines petites blāches deux onces, perles menues demy once, talk fondu en eau d'alun consumé, & laué, pulue.

risé, & seiché selon la doctrine sequente le
 poix de six drachmes, argent moulu en
 coquille trente grains : le tout soit mel-
 lé ensemble, & puluerisé subitement, &
 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 àne farine de froment: & des-
 tremperes le tout dens de suc de lymons
 tout recentemente extrait : & le mettres
 dès 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'e-
 space de neuf iours, ou dens les graignons
 des oliues, apres que l'huylle est extrait:
 mais pource que par tout ne se tieuent
 les graignons des oliues, mais qu'il soit en
 quelque fumier bien chauld : & 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'un iour:
 & puis osteres ceste premiere decoction,
 & la garderes (car elle oste les detres, les
 lentilles, & les pannes du visaige) puis pren-
 dres

des ceruse de Venise le poix de quatre onces, eau rose, eau de plantain, & de nerthe, de chacune demy liure, & feres boullir dans vne fiole de verre, iusques à vn tiers, & verseres l'eau, & y en mettres d'autre: & la feres boullir comme la premiere foys: mais faut qu'elle bouille iusques à la moitié, & 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 & desseiché toute l'eau, vous prendres ladite ceruse, qui est seiche, & la mesleres avec la nacre, & autres matieres qui sont ensemble, que faut que soit le tout sec: & le feres encores mettre sus le marbre, & mettre en poudre bien subtile, & la pasteres avec eau de fleur de lys, de nenuphar, & de roses blanches, & le destremperes avec le dites eues, & le feres boullir iusques à la moitié: & puis le feres reposer: & si en voules vser, tenes en quelque peu dans vne fiole: & en mouilleres vn petit drapeau tout tiede par toute la face, mesmes la ou il vous plaira de en mettre: & verres vne face illustree, que feut elle vielle, apparostrad'vne parfaite blancheur.

Aussi si en voules vser 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'auantaige si vous voules que avec la blancheur qu'el 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 apparoist vn naturel visage blanc.

Vne souueraine nocturne application pour oster les lentilles du uisage les courât & destruisant, que dens une nuit sont toutes esuanouies sans iamais plus apparoir, sinon que lon seisse sa perpetuelle demeure au soleil, & annichilant les tasches, & esuanoisant manifestement les panes.

CHAP. XXXIII.

R Ecipe radic. cucumeris siluatici, radic. cum lilij, brionix, asphodili, radicum iarry.

iarry, radic. alpeffera cum corymbis recentibus, bourracis nostræ descriptionis, osium dactylorum, amygdalarum amararum, nucleorum persicorum Añ. ʒ. vj. corali albi, farinæ fabarum, farinæ lupinorū, cristalli, ossis sepiæ, axungie vitri, salis gemmæ, vitis arboreæ, gipsi, marmoris albitissimi, sarcocollæ granorum iuniperi Añ. ʒ. j. cerusæ ʒ. semis, soit faite pouldre subtile tant que faire se pourra de mynoiaux : & 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'une drach.

Et quād vous en voudres vsfer, vous prendres vne de ces pilules, & la mettres desius quelque piece de marbre : & la dissouldres avec de quelque beau miel, tant que soit comme vn liniment : & lors quand vous yres coucher au lict la nuict vous en oindres la face tout chaud. Et le matin quand vous leueres, vous feres cuyre des febues qui soient sans l'escorce bien netes, & rompies ou froysees : & les feres boullir en l'eau, iusques à demy : & de ceste eau toute tiede vous laucres le visaiqe, & lessuyeres avec vne esponge mouillée en vin blanc, & en eau rose passés par la bouche

ou pour cause que ne luisse nullement avec la seule eau rosée: & si vous regardes au miroir, vous serez esbahy quelle fin auront fait voz lentilles. Dioscoride quand il se osta les siennes que luy estoient retournees par le moyen du soleil quil auoit continué en vaquant en l'art botanique, lon presume que ceste cy estoit conforme: de ceste cy en ay fait faire à la cité de Sauone à la femme de messier Bernardo Grasso, que de present est veue, & à la nouvelle fiancée de messier Jean Ferlin de Carnagnolle habitant de Sauone, que dens vne seule nuit fait ceurre miraculeuse: i'en voulois user à quelques vnes de ceste terre, mais ie puis dire que ie suis logé entre des gens barbares, ennemis des gens de bien, or mis peu encores ignorants aux bonnes lettres.

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

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

CHAP. XXXIIII.

Prenes de chiches blācz nettoiés de leur escorce, de racine de lys, de la racine des deux serpentaires, Amidon, cruse de Venise souuent lauee en eau rose, de fauon de Gaiete, du ris, des amandes douces plumees, de chacun deux onces: feres le tout fort macerer ensemble, & le mettres dans vn tupynde terre tout neuf, & le couurires avec vn couuerde de terre cuite tout neuf, & le mettres au four par l'ors que on cuit le pain, & le laissezes 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, eau de fleur de febues, & de fleur de lys, de chacune demy liure: & mettres les gommess dedens tremper par vne nuit. En apres prendres de porceleines bien menues des blanches le poix de six drachmes, & les puluerises fort: & les mettes tremper dans de suc de lymōs, iusque a ce que soiet toutes fondues: puis prendres bourrax demy once: & le tout mis ensēble, or mis les
gom

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

Fin du premier liure.

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



D V R satisfai-
re au uouloir &
affection de plu-
sieurs gētilz per-
sonnaiges, mes-
mes au sexe femi-
nin, qui conti-
nuellement est cupide de sauoir & en-
tendre choses de nouuelleté, et tenir leur
cabinet pourueu de plusieurs sortes de
confitures, de quelque façon que ce soi-
ent, mesmes pour un nombre infini de da-
mes, & autres que sont logees sur les
champs en sumptuense magnificēce avec
abon

abondance trespopulente de tous les lieux de ce monde, pour la totale recreation du corps humain, & la parfaicte conseruation 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, leurs changeant tant seulement la forme, & qualite, leur destruisant la saueur estrange differente, & aliene à la saueur naturelle de la bouche, luy faisant acquerir par moyen de l'eau une douceur qui fait esuanouir leur naturelle amaritude, sans toutes fois en conseruant quelque peu, que par les sens exterieurs apparoißent quelque peu qu'ilz obseruent pour leur derniere remuneration, que moyennant le miel, ou sucre uiennent a recevoir ce qu'on pretend de luy donner, que tant seulement le sucre n'y est mis, ou le miel, que pour luy donner douceur, mais aussi pour les conseruer une longue saison:
que

que si lon uouloit garder les fruietz que lon recueille dens ces iardins ainsi qu'ilz font, lon ne scauroit longuement les garder, sans corruption, ou alteration : car les uns participent d'une superflue humidite, les autres de siccite, que ont besoing d'humeur, que moyennant leur conditure sont preseruez de corruption, & acquierent une saoureuse douceur, que est un cas de necessite, le corps humain est plus sustenié de peu de telles liqueurs, que par abödance d'autres uiandes, que uoyant plusieurs personnaiges mesmes logez aux chāps, qui ont de tous fruietz par superflue abondāce, & ont les auailles que continuellement travaillent pour le miel : & ceux qui n'ont le miel, itz ont abondance de moust, par lequel ilz en peuuent user autant facilement cōment sil estoit sucre ou miel, que par le moust cuiet, tout ainsi que nous auons mis par escrit, l'on peut aussi facilement faire conditure 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 et renommee de toutes bonnes confitures: si est il uray, que la notable citē de Genes, & la non pareille citē de Venise ne 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 uaisseaux & 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 & ouuraige de sucre, que ne sont ceux du pais Gaulois. Aussi que apres que leurs
 confitu

confitures celles quilz ueulent faire, que apres qu'elles ont paracheué de boire leur sucre, & que toute l'humidité estrāge est consumée, ilz ostēt ce sucre, pour ce que par la frequēte ebulitiō il sennoir cit, ilz le ostent du tout, & en mettent de bien beau, qui est cause que leurs confitures sont faites par excellēce: que en uou-
lant aussi soulager ceux qui continuelle-
ment sont aux citez, & que possible ilz pensent sauoir beaucoup, & bien sou-
uent se treuuent trōpez, que si leur plaît aux heures perdues de uouloir un peu passer cecy legierement, qu'ilz trouuerōt facture qui ne plaindrōt de l'auoir ache-
pté: seront aussi plusieurs personaig:s qui n'ont pas aussi tousiours l'apotihai-
re ne l'apicier prest, pour leur uenir faire quel que confiture: & aussi que le plus souuent lon eschiet entr' l's 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 ietter la confiture à mal.

Et pour obuier à telz inconueniens, que bien souuent aduiennent, combien qu'ilz soient exigues, en lisant bien soigneusement cecy: & uoir le lieu ou la confiture que uous uouldres faire, la feres tant bien & distinctement, que si la uoles accomplir comme uous uerres parler par l'escrit, celles que lon apporte en France des Hespaignes, ou des Italies, uous ny trouueres point difference aucune soit en bonte, ou en beaute: mais si cas auenoit, que uous ueuilles espargner le sucre, ueritablemēt uostre confiture sera appellée confiture en saueur, mais pour recreer autant l'oreille, que la bouche, cella ne se peut faire sinon que uous uses de celuy qui fait la salade qui ne spargne en rien l'huyll, ne aussi pareillement 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 sera de mettre le sucre en operation, ne le miel, nous auons inseré une façon de faire une liqueur, que les notables & anciens Romains usoient, 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 prouuenoit du labour de ses champs par eux cultiuez: comme plus à plein racompte Marcus Varro ad Fundaniam sa femme, qu'il sera bien possible que quelque personnaige quand il sera au temps de uendenges, qu'il uouldra faire de ce *Defrutum* pour sen secourir toute l'année en lieu de sucre, ou de miel, & seroient plusieurs qui aimeroient miculx une confiture faite au *defrutum*, que au miel.

Doncques seigneurs à qui l'une des facultes 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 estoienz de ceux qui ignorent
totalement la façon, de conseruer leurs
fruidtz par composition; que si se
treuuent quelques uns de plai-
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 sucre
candi, penites & tourrons d'Espagne.

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

1

CHAP. I.



VOUS prendres le
citron tout en-
tier, & selon la
grosseur 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
seront coppees, vous aures la apres vne

terrines de terre, ou quelque autre vaisseau net, qu'il soit plein d'eau : & vous prendrez voz cartiers, & separerez l'escorce de la chair, & ferez 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 dedes ladite terrine: & si vous cōfire la chair, aussi vous fault faire
 _____ re quelle soit plus espeisse & carree de ceste
 _____ façon: & tout incontinct 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 renouvelant 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 percera facilement. Mais auises vous que si vous bouillez la chair avec l'escorce, fault que vous ostes la chair à la premiere decoctiō:
 car

car elle se cuiroit trop: & quand le tout sera bien cuit de bonne sorte plus tost vn peu ferme que trop cuit: vous le osteres du feu: & 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 succe ce que bon vous semblera, comme quoy: sil ya deux liures descorce, ou de chair, vne liure de sucre: & faites que le succe soit beau, si voules faire quelque belle & bõne confiture: & feres fondre le succe avec d'eau, selon la proportion du succe faut mettre l'eau: & si le succe est beau, ne le faut point clarifier: & feres boullir ledit succe, ou miel iusques à la forme d'vn syrop bien cuit asses mediocrémier: & gardes de le brusler: car si vn per sonnage n'est vn peu exercité a la façon diceluy, il se brusle: donques quãd le succe sera cuit cõme syrop: vous le laisseres refroider: & quãd il sera froid, vous mettres le succe dens vn vas ou l'escorce sera mis: & le laisseres iusques a l'endemain: & trouueres que l'escorce ou la chair a ietté l'humidité quil auoit au succe, tant que le succe se treuve humide cõme syrop plein d'aquosité: & lors vous

feres cuire le sucre tout seul sans l'escorce, iulques ql soit en forme de syrop bié cuit: & lors le laisseres refroidir: & apres quil 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 sit est besoing: & feres cōme aues fait auparauant: & au bout d'un moys auiferes sil va bien.

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

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

Et qui voudroit cōfire des orenge, ou 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 sa description.

Pour

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

CHAP. III.

Prenes des courdes longues ou rondes des communes, de celles que serōt les plus dures, mesmes celles que lon garde pour graine ou semence, alors que est au demy Automne, que encores qu'elles soient cueillies d'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 espessē: & carree: qu'il aye pour le moins telle espessē ou crassitude: & incontinent

que routes voz pieces seront ainsi copees de la largeur de quatre doigtz, & de longueur de cinq doigtz, vous les mettres dēs yne terrine enuernissēe, & feres vn liēt de sel, & vn liēt de cartiers: & faites que le sel soit bien puluerisē: & quand le tout sera bien salē, vous le laissēres la par trois ou

138 LA MANIERE DE FAIRE

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 suc: ce, 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, & premièrement 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 laquement 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 biē blanc: pource que si lon luy vouloit mettre

tre le sucre, tout incontinent l'humidite qu'ilz ont estant grande, que la confiture ne scauroit estre paracheuée de long temps. Parquoy quand ilz seront bien esuitz, vous prendres du sucre selon la proportion des cartiers, quil soit beau sucre: & 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 dens les cartiers qui seront dens quelque vas: & le lendemain regarderes vostre confiture, & feres boullir ledit sucre sans les cartiers (car si vous faisies cuire les cartiers, ou quelque confiture que ce soit avec le sucre, ou le miel: la confiture viendroit tant endurcie comme de cuyr) iusques en forme de syrop bien cuit: & quand il sera refroidi, vous le remettres dens voz cartiers: & à la tierce ou quarte foys quād cognoistres que les cartiers ne rendent plus h'humidite: & en le regardant à la clarte lou 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 sucre: & le laisseres la seicher, lors les cartiers seront vne crouste blanche de sucre: & le
dedens

dedens sera humide, & au gouſt ſera ſouef
ue: & ceſte confiture eſt bonne pour man-
ger, en fait que concerue medicine retri-
geratiue: & pour la ſuauieté d'elle en man-
ger pour mitiguer la chaleur exuberante
du cœur & du foye.

**Pour conſire l'orengat en ſucce, ou en
miel, qui ſera bon par excellence.**

CHAP. III.

PRenés des oranges, & les mettes en
quatre ou ſix cartiers pour le moins
qu'ilz ſoient mis à quatre: & oſteres le de-
dens qu'il ny demeure que l'eſcorce, & la
chair, & le ſuc, & la graine ſoient hors: &
puis prendres voz eſcorces, & les feres trê-
per 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 oranges:
& laifferes leſdiſes eſcorces l'eſpace de 24.
heures: & puis apres vous changeres l'eau,
& y en remettes d'autre: & tous les iours
changeres, juſques à neuf iours: & au bout
de neuf iours vous les feres boullir avec
d'eau de fontaine bonne, juſques à ce que
vous eſſaires avec vne eſpingle ſi elle y
entre facilement: & lors quand vous co-
gnoiſtres que l'eſpingle entre dedens l'eſ-
corce

DIVERSES CONFITURES. 141

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 feront vn peu essuitz de l'eau, vous les mettres dens vn vas ou de verre, ou de terre, qu'il soit plein des escorces: & à lors vous prendres deux ou trois liures de sucre, selon la grandeur du vas: & si le sucre est beau, ne le faut pas clarifier, mais le feres fondre avec d'eau, tant pesant de eau comme il y a de sucre: & 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 boullir iusques à ce qu'il soit cuit, comme vous aues fait auparauant, & le feres refroidir: & puis le remettes dens son vas ou est ledit orengat, & le laissez la par trois iours.

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

verferes dedens les escorces , & les feres boullir cinq ou six ebullitions , & non pas à'auantaige , pour cause qu'elles ne s'endurcissent : & puis apres les osteres du feu : & les laisseres refroidir : & puis remettre le tout dans son vas : & ne le bougeres d'un moys, ou environ : & si au bout d'un moys vous cognoisses quil soit besoing de cuire, le feres, ou autrement le laissez ainsi quil est.

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

Et si voules le faire avec du miel, prendres du miel la quantite que voudres, & le mettrez dès vne poualle, & le faites la fondre iusques a ce que toute l'escume soit sus : & quand vous verres que toute l'escume sera par dessus , & alors le laisseres reposer , iusques à ce qu'il sera froid : & alors avec vne escumoire, ou cuilliere percee o-

steres toute l'escume qui est par des-

sus, & la ietteres la : & le miel qui

sera bien dispumé le met-

tres dans les orenge,

& en vseres com-

me a esté dit

du suc-

cre.

Pour

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

CHAP. IIII.

PRenés les eſcorces d'orenges, & incon-
tinent les feres boullir dens de l'eau
claire avec vne bonne poignée du ſel: &
ſoit la quantité de ſel ſelon quil y aura des
eſcorces: & feres boullir tât que verres que
leau fera iaulne: & puis vous ietteres ceſte
eau: & apres les laueres avec cinq ou ſix
eauer, ſans toutesfois les macerer, ne rom-
pre: & quand ilz ſeront bien laues, vous les
gouſteres a la langue, pour veoir ſil ſen-
tent point le ſel: & lors les feres boullir a-
uec d'eau claire, iuſques a ce que leſpingle
y entre facilement: & lors les oſteres du
feu, & les mettres dès d'eau froide, & tour-
neres gouſter ſil ont point gouſt de ſel: &
ſil en ont, vous les laueres avec tant d'eau,
iuſques a ce que le gouſt ſalé ne y ſoit plus:
& alors prendres voz eſcorces, & les met-
tres deſſus de linge bien blanc, & les eſſue-
res le mieux & le plus que vous pourres, &
eſſuitz qu'ilz ſoient, vous prendres de ſuc-
cre, ou de miel la quantité ſelon les eſcor-
ces, & le feres fondre & cuyre a ſa perfe-
ction: & puis y mettres les eſcorces boullir

244. LA MANIERE DE FAIRE

vn peu: & puis les osteres du feu, & le remettre le tout dès son vas quil soit plein, & le laisseres la: & sil est besoing, les cuire au bout de cinq ou six iours, si vous voyes que le sucre, ou le miel soit en a-
quosite: car si le sucre ou miel n'estoit cuit à la perfection, la confiture se corrom-
proit: mais si dens le premier iour vous es-
fuyes tresbien voz escorces, & que le miel
soit bien cuit, ou le sucre, dens le premier
iour elles seront bonnes, autant comme si
elles auoient este faites trois moys deuant,
vray est que de tant plus la confiture de-
meurera faite, alors meilleur elle deuiet,
& plus amyable: car l'amertume que les
orenges ont de leur naturalite, par la lon-
gue succession de temps demurās avec le
sucre ou le miel s'adoukissent, & 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 peu
moins, & meilleurs que avec le miel:
& toute sorte de confiture se peut
faire en default de sucre ou de miel.*

CHAP. V.

Rouge:

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

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

CHAP. VI.

Prenes en temps de vendenges du moust de quelque vigne vielle, & des raisins bien meurs le plus qu'ilz pourrout estre : & prendres dudit moust la quantite que vous vouldres, & le feres boullir dans vne grãde chaudiere, & incontinẽt quil cõmencera 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 de vas de verre, ou de terre bien enuernisee.

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

feres tremper en l'eau par le terme de neuf iours, leur renouvelant chacun iour d'eau: & au bout de neuf iours vous les feres boullir iusques à ce qu'elles soient molletes, & que se percent facilement avec vne espingle: & quand elles auront boulli à leur deuoir, vous les osteres du feu, & les mettres dans 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 serôt bien farcies de canelle, & de tous costez clauellees, vous les mettres dans 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 dans vne poualle iusques qu'il soit à la mode quil estoit au parauant, quãd vous le luy aues mis: car l'humidite qui estoit aux noix a descuit le vin cuit, que Marcus Varro appelloit defrutum: & quãd vous aures ainsi cuit par deux ou trois fois vostre defrutum, le laisseres vn peu verd, pour cause

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

Et par ceste mode & façon vous feres toute confiture avec ce Defrutum ou vin cuit, lequel aussi sert en plusieurs autres cōdiments 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 demeureroit moins, le vin cuit n'auroit pas sa saueur, ne douceur : mais il auroit saueur aigre cōme se cestoit vin purifié & vieulx qu'il feut cuit: parquoy faites que incontinent qu'il sera extrait,qu'il soit bouilly.

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

Prendres vn pot de terre grand ou petit,ou vne olle qui ne soient point enuernissés,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 brulé, à fin que en l'esté il ne se fonde : & tournes tant d'vn costé & d'autre que le pot soit bien imbibé de ladite poix.

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

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

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

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

Pour faire Laitues confites en ſuccre.

CHAP. VII.

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

les vn peu raffermes:& quand elles seront refroidies, vous feres escouler l'eau sus vn linge blanc:& quand elles seront quelque peu esluies, vous les inettres dens vn vas de verre, ou de terre enuermiffée: & laisserez vn peu esgouter l'eau.

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

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

Vous prendres de succe la quantité que vous vouldres, & le feres fondre avecques d'eau, & mettres selon le succe l'eau, & le mettres sur le feu: & ce pendant qu'il est sus le feu qu'il chauffe pour boullir: vous prendres d'eau dens 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, cōme le poix de trois drachmes

& le mettres dens l'eau avec les aulbuis
d'œufs: puis vous prendres vn petit baston
droit de demy aulne de long, & a vn des
bouts y estacheres de ionc d'esparte, de ce
que lon fait des cabas pour les figes, ou
quelque autre rameau: & viendres esta-
cher: & puis batres l'eau ou est le vin ai-
gre, & les blancs d'œufs: & batres conti-
nuellement l'eau tant qu'il en viendra es-
mouuoir vne escume blanche s'esleuant
en hault: & prendres de ceste escume avec
ledit rameau, & la ietteres dedens la poual-
le ou est le succe, qui continuellement
boullit: & quand vous verres que le succe
en boullant s'esleue en haut, & lors retour-
neres y ieter de ladite escume tant qu'il en
y aura: & quand le succe ainsi boullant au-
ra ennoircy l'escume qui se sera abaissée,
lors vous osteres toute ceste escume qui
naige par dessus le succe, & la ieteres hors
& continuellemēt en boullant cueillieres
l'escume: & apres aures vn drap de layne
blanche qu'il soit tout moullé en eau froi-
de, & le adaptant avec vn quarlet cloué, &
le couleres gentilment dens vn autre vais-
seau: & le feres boullir iusques a la pfectiō:
& quand il sera cuit comme syrop ou plus,
pource que les riges de la lactue partici-
pent deux mesmes de grande humidité: &
quand

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 submergees & plongees en sucre: & la demeureront 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 dedens les lactues: & les ferez 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 serrez: & aures vostre confiture en perfection, que au temps des grandes & vehementes chaleurs est vne confiture, qui rafraichit les parties du corps trop eschauffees: & 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 proportionnement.

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 auoir estre faites du iour, et d'un supreme goust.

CHAP. VIII.

PRenés des guignes des plus belles qui se pourront trouuer, & que soient bien meures (car si elles ne sont bien meures, en les cuisant deuers la fin n'apparoit que les os & l'escorce) & leur couperes vn peu de la iambe: si vous cognoisses qu'elles les aient trop longues: & en prendres le poix de trois liures, plus ou moins: puis prendres de 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 toute l'escume, iusques à ce que vous verres vostre sucre qui sera rouge, comme de la ou il est parti, & qu'il sera purifié du tout: lors incontinent sans l'oster du feu, ne luy faire perdre son ebullition, vous y mettres les guignes dedens boullir, sans le remuer ne peu ne prou, iusques à leur perfection: toujours avec vne espatule ostant l'escume qui est par dessus: & ne les osteres du feu que vous ne leur ayes donné sa parfaite cuite, sans les y plus retourner: & en prendres vne goutte dessus vn cadre d'estain: & si voyes que la goutte ne tombe ne ça ne là, lors il sera cuit: & incontinent quand vous cognoistres que leur cuite est parfaite, les mettres tout chaud dans de petit vas d'vn chacun de trois ou quatre onces: & aures voz guignes belles, vermeilles, entieres, & d'vn merueilleux goust, qui se gardent long temps.

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

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

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

par leur supreme excellence.

CHAP. IX.

Prenes des guignes des plus belles & des plus meures que se pourront trouver la quantité que vous voudres, & ostes le pied, & les mettes dessus vn tamys ou sac a passer la farine: & y mettes dessouz vne terrine de terre: car il ne faut pas que le vas qui reçoit ce que se passe soit cuiure, crain, 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 voudres faire: car il faut necessairement que le sucre y soit, pour cause que si le suc tomboit dans la terrine tout seul: il se viendroit a tourner & cōgeller, & ne vaudroit rien: mais ainsi le sucre le prend & vient acquerir la faueur & couleur.

Donques quand le tout sera bien passé qu'il n'y sera demeuré que les oz, & les corces, vous verseres le tout incontinent dans vne poualle sus le feu: & le feres bouillir, & incontinent qu'il commencera a 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, faut mettre petite quantite de sucre, & grande abondance de suc de guignes : a celle fin qu'elles se congellent plus facilement : & le cuire à petit feu de charbon : & faites que le feu soit tousiours au milieu de la poualle: pour cause que ne se brulle: & luy donneres sa cuite comme il appartiendra.

C'est assauoir que quand vous en prendres vn peu avec vne espatule, ou cuillere d'argent, & le mettres dessus vn quadret, ou autre vaisseau d'estain: & si se uiet tout rond sans tomber ne ça ne la, lors il sera cuit : & donnez vous garde aussi qu'il ne cuise par trop: car il vaut mieulx que la gellee soit vn peu verde, que trop cuite: car en la conseruant le sucre la desseiche, & cuite qu'elle soit, vous la mettres dens de petits vas de verre bas qu'ilz ne soient guieres profonds: & les laisseres refroidir, que 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 mettes à la bouche, cella vous donne vn goust non pareil, & vne faueur tant amiable, que confiture que vous ayes iamais gousté, Mais si les guignes ne sont asses meures qu'elles soient verdes ne peu ne pron, elle sera tant aigre, quelle vous causera stupefaction

façon 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'ad seront fachéz 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, indubitablemēt ferés vne gellee en toute perfectiō.

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

CHAP. X.

Prenés de sucre qui soit beau, & le mettes en pouldre grossément, & le mettes dens vne poualle, & qui ait le poix de deux liures, & puis prendes de guignes quant seulement le pied soit osté, le poix de six ou sept liures, ou biē huit, & les rôpes, & froisses grossément avec les mains bien nettes, & les mettes dens la poualle ou est le sucre: & 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 ferré & bien net: & les exprimeres vn peu: & prendes. :

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

experiēce, si est ce que vous n'en sçauries
 faire de plus excellente. Et si ce petit traité
 tombe entre les mains de quelquū 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 souueraine
 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
 suyuent le tout par fois, & en plusieurs &
 diuerses regiōs les ay faites faire, & à ma
 presence: tesmoing en seront qui de ce sie-
 cle en tesmoignerōt la verite: possible sera
 quelque bairard, qui ne me sçauroit imiter,
 qui est coustumier à mal parler, qui dira
 que cecy n'est pas grand cas: ie le confes-
 se, au moins ie seray le premier, qui en ce-
 ste matiere de ce second traicté en nostre
 langue a monstré le passaige, & a coup-
 pé la glace : aussi tous n'ont pas la co-
 gnoissance de ce faire : & seront plusieurs
 personnages à qui la cupidite est grande

L

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

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

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

tiré la force du gyngembre, lors vous le osteres de sa lexiue, & le mettres tréper des d'eau claire, & le laueres fort, mais tout bellement sans le froisser: & quand il aura trépe par trois ou quatre iours, luy renouvelant chacun iour l'eau, à fin que la saueur de la lexiue isse 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 sentiròit point la lexiue, ou bien s'il auroit encores aucune acuite, que fuisse par trop picquante: & si vous cognoiffes qu'il y soit encores, vous le feres boullir, iusques a ce qu'il soit de goust amiable: & alors vous le osteres du feu, & le mettres dessus de linge blanc a essuyer: & quand il sera essuit, vous le mettres dens vn vas de terre bien enuernissé, & mettres le vas enuersé, à fin qu'il s'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 vouldres: & le mettres des vne poualle, & le feres boullir deux ou trois ebullitions: & puis le osteres du feu, & le laisseres refroidir: & quãd il sera froid vous luy osteres l'escume avec vne cuillie re percée par dessus: & feres q' n'y demeu

re rien de l'escume:& puis le miel qui sera bien dispuné vous le mettres tout froid dans le vas ou est le gyngébre,iusques à ce quil soit tout plein du miel. Et le laisseres la deux ou trois iours : & au bout de trois iours si vous cognoiffes que le miel se soit decuit, & quil fut trop humide, lors vous pourres vuyder tout le miel, & luy bailler sa cuite vn peu verde: & feres bouillir tout le gyngembre dedens deux ou trois ebulitions:& puis le remettre 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 qu'il y est,c'est que la cuite que a le gyngébre qui participe d'espicerie,& sa force se perd, moiennant la decoction, & la lexiue:car si l'on le confissoit ainsi, il seroit si fort & aigre, que lon n'en scauroit gouter, 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 gouter, 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 & pödereux, & d'vne cloche ou racine qui ne pesera que

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

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

CHAP. XII.

PRenés 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^o osteres ceste eau,& la met
tres à part,& la feres boullir avec quantite
d'autre eau, comme vous aues fait la pre-
miere foys: 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 decoctiõ, q̃ la force, & l'acuité du
gyngēbre sera dedés: lors vous prēdres tou-
te ceste decoction, & la feres bouillir dens
vne grande chaudiere, iusques que toute
l'humidite soit presque consumée:& la re-
ste mettres dedens vne terrine de terre es-
suis : que si vous le goustes , trouueres
qu'il tient toute la force du gyngembre:&
pour en mettre avec la canelle de l'hyppo-
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 dens la decoction:& pour ne mettre à
mal, ie l'ay autrefoys fait faire à nostre
Françoys Berard, qui puis la vendoit com-
me d'une espicerie toute nouvelle.

Pour faire d'une racine confite qui est

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

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

PRenés de racine de Hyingus, que lon nomme en nostre langue Panicault, & en langue Françoisé Hyingue, & le feres cueillir l'hyuer, car à lors toute la vertu est en la racine, & feres qu'ilz soient des plus grosses racines que se pourront trouuer : & les plumeres avec vn ganiuet, ou quelque cousteau qui soit bien trêchant : & 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, comine de la longueur d'vn 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 conquassée, & feres tant boullir voz racines, iusques à ce qu'elles soient à suffisance bié 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

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

Pour

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

PReues amãdes fresches par lors qu'elles sont tendres & verdes, le nombre ou quantite que vous vouldres, & faites les plumer gentiment, & le plus subtilement que vous pourres: & faites qu'il en y ait quelques vnes avec les fueilles: & quand elles serõt plumées, vous les feres bouillir avec d'eau claire, jusques à ce qu'elles soiēt rendretes: & 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 blãc & net: & quand seront essuytes, non pas du tout, vous les mettres dens vn vas tel que bon vous semblera, & le mettres enuersé, pour & a fin que s'il y auoit par trop de humidite qu'elle s'esgoute: & puis vous prendres du 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 succe, 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 laisserez refroidir qu'il soit du tout froid : & puis remettres le vas ou sont les amandes , & le laisserez 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 laisserez pour quatre ou cinq iours : & au bout de cinq iours vous tourneres faire boullir le succe , iusques à la perfection de syrop : & puis quand il sera froid , vous le tourneres remettre dans son vas : & vous garderes biē que ne falsies nullemēt boullir les amandes avec le succe , pour cause que à vne partie des amandes qu'il y a des feuilles verdes de l'amādiar qui s'y tiēnent & sont primes , soybles , & 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 cõplexion tẽperẽe, & 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'ou les peut faire qui veut sans canelle ne gyrosle, ou avec l'vn ou l'autre, tout ainsi que sera la volonte de celuy ou celle qui en voudra auoir.

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

re,

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

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

CHAP. XV.

Prenes des coingz desquelz que vous voudres, sur tout qu'ilz soient bien meurs & iaunes, & les mettres en cartiers, sans les plumer: (car ceux qui les plument, ou les pellent ne sçauent pourquoy ilz les font: car l'escorce augmente l'odeur) & de chacun coing en feres cinq ou six pieces: & osteres la greine, car ilz gelleront bien sans cela: & ce pendant que vous les coupes, mettres les dens vne bassine pleine deau, car incōtinent quilz sont hachez, ou coupez, s'ilz ne trempoient dens l'eau, ilz viendroient noirs: & hachez qu'ilz soient, les feres 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 eaue
par

par vn linge neuf, qui soit espes, & exprimeres fort toute la decoction tant que faire se pourra : & puis prendres ceste decoction: & s'il y a six liures de decoction, vous prendres vne liure & demi de sucre de Mader, & le mettres dedés la decoction, & le feres boullir sus les charbons à feu moyé, 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 quád il sera froid, que la goutte se oste toute ronde sans soy tenir ne ça ne la, lors elle est cuire, & la osteres du feu: & attendres que l'escume qu'il fait par dessus soit posée: & puis tout chaud vous le mettres dens les boytes de boys, ou de verre: & si vous voules escrire quelque chose, ou tailler au fond de la boite, le pourres faire, car il se verra facilement: car la couleur sera tant dyaphane, que 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 sains.

Autre

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

CHAP. XVI.

PRenés 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: & quād ilz seront ainsi diuises & coupés, faites les boullir avec grāde abondance d'eau: & quand les coings serōt presque cuitz, vous y mettres dedens boullir trois ou quatre liures de succe qu'il soit beau en pain: & les feres boullir encores d'auantaige, en y adioustant de l'eau, à fin qu'il bouille mieur: & quand il auront tresbien bouilly iusques qu'ilz soient tous en paste, vous les couleies par quelque drap bien net & blanc, sans l'exprimer: & ce qui sera coullé, vous le feres boullir dens vne poualle

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

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

mence


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

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

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

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

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

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

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

qu'on en peut user ainsi que lon voudra.

CHAP. XVIII.

Prenes des oranges, & des limons tendres, qui sont verds, ausquelz encores l'acetosite ne la semence n'apparoit nullement, le nombre que vous voudres: aussi y mettres des petits brots, ou getons tendres que l'arbre produit vn chacun au nouveau, qui est demy feuillée: & les fetes tremper dens d'eau de fontaine, ou de bon puis, les lymons & oranges par l'espace de neuf iours, & les petits getons par l'espace de quatre iours: & au bout de leur terme les fetes boullir avec d'autre eau. Et auisefes 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 auroit encores de l'amaritude, que moyennant le sel l'emporteroit, & se rendroient plus amyables: & quâd 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 mettres 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 seroient froids, vous les osteres de l'eau, & les esgouteres, & les mettres dans vn vas de verre, ou de terre bien enuernissé. Et puis prendres du sucre la quantité 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 laisseres refroidir: & quand il sera froid, vous le mettres dans les oranges, getons, & lymons, & feres que le sucre en syrop les couure: & les couvres tres bien d'un parchemin: & au bout de deux iours vous verseres le sucre des vne poualle, & 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 laisseres la cinq ou six iours, ou peu ou moins, les reuilitant tous les iours: & retourneres cuire le sucre comme aues fait au parauant: & à la dernière fois gardes vous de les faire cuire avec le sucre: car les escorces des lymons & des oranges se viendroient a endurcir come cuye: mais tout froid, on doit mettre le syrop ou le sucre.

Et quand il ne sera plus besoing de cuire
le suc

le sucre , que verres que la confiture fera
 paracheuée de faire , faites la mettre dans
 des vas de terre qui soient bas, qu'ilz n'aient
 pas plus de hauteur 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'Espaigne, ou de ceux qui se font de la ter-
 re de Secile , ou en autre vas telz que bon
 vous semblera. Et notes que aussi bien
 les pourres vous 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
 d'aucuns plus amoureuse que le miel: mais
 depuis qu'il faut parler à la verite , nul ne
 fait doute, que toute cōfiture quelle que
 ce 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 dans un iour, qu'ilz se conserueront longuement, qui seront d'un merueilleux bon goust, qui pourront seruir pour deux intentions, c'est assauoir pour medicine confortatiue & restrictiue, & pour en manger à plaisir à toutes heures.

CHAP. XIX.

Prenes des coings des plus meurs, & des plus iaulnes que se pourront trouuer, & les mettes en quatre cartiers, ou si vous voyes qu'ilz soient trop lourz à quatre, diuises les en six, ou en huit, tout ainsi que bon vous semblera, & pelles les bien, qui n'y apparoisse rié 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 assés facilement: & 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 s'il n'y auoit assés d'eau, vous en mettres d'auan

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

Parquoy feres boullir le tout ensemble à petit feu de charbons, iusques à sa parfaite cuite: que quand en mettres vne goutte, ou deux sus vn plat d'estain, vous verres qu'il sera gellé: & faut que leur donnez la cuite d'auantaige vn peu plus forte: car apres le coing participe de naturelle humide qu'il se delcuit 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 gellee: & ce fait, quand il sera cuit comme ie vous dy, 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 sera vn baulme. Et auant que les remettre dans la boite, pourres

mettre de la canelle, & du gyrofle tout entier à chacū cartier deux ou trois. Ou pour mieulx faire, pourres mettre en pouldre, le gyrofle & canelle, & le asperger par tout: & en mettres selon la quantite de la 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 sucre 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 sucre se font merueilleusement bons avec le vin cuit, à la mode qui sensuit.

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

CHAP. XX.

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

en tous endroitz, tant du costé de l'escorce, que du costé de la greine : & quand ilz feront 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 aues vous que au parauât 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 mettres quant & quant tous les coings à cartiers, & les feres tant bouillir, iusques à ce qu'il soit tout diminué. Et notes que de dix potz de moust il faut qu'il reuienne à trois. Et par ainsi vous le feres tant bouillir avec les coings, que quād vous en mettres avec vne cuilliere dens vn plat vn cartier : & que vous le diuiseres par le milieu, 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 rouge comme vne iacinthe, & douce comme sucre : & si la dōnes a gouster à quelquun, ne scauroit discerner si cest sucre, ou non : car de la saveur & senteur du miel en est loing : & le feres couvrir tresbien quand

ilz seront parfaits de cuire, vous pourres prendre les cartiers avec vne cuilliere percée, & 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 chault: mais au reste il tiendrait 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 densvne piece de cuyure, ou vne bassine large basse: & faites que les coings soiēt bien meurs & iaunes: & quād ilz seront bien rostis au four tant quilz seront

ront bien cuitz, vous les osteres du four, & les plumeres gentiment : & puis les feres passer par vne toille neufue estroite, & bien serrée, tant qu'ilz en passent la plus grand part: & quand vous verres que le tout sera bien passé, vous prendres de la chair qui est passée, & la poiseres, que s'il en y a quatre liures, vous prendres trois liures de sucre mis en pouldre, & le mettres avec la chair qui est passée : & feres cuire le tout dans vne poualle sur le feu avec des charbons: & que le feu soit au fond : & aures vn bistortier, ou vn baston rond, & tant qu'il cuira, incessamment ne feres que le remuer pour paour qu'il ne soit brulé: & pour cognoistre quand il sera cuit, vous en mettres 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 chaud dans des boites ou de bois, ou de verre, ainsi qu'il vous plaira.

Pour faire une autre façon de coings a cartiers avec le sucre, qui seront encore meilleurs & plus beaux que nulz des autres. CHAP. XXXII

Prenes des coings des plus plus iaulnes qui se pourront

le nombre de quinze ou seize , & les plumeres gentilmēt de l'escorce & de la greine: & incontinent quand se plumeront, les mettres dedens vne poualle pleine d'eau, qu'ilz ne s'ennoirçissent: & quand vous les aures trestous plumez, vous les feres boullir 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, & let mettres dedens vn grand plat d'estain , & les laissez vn peu esgouter : & puis prendres de succe 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 boullir premierement le succe avec la decoction , iusques a ce quil bouille: & quand il commencera de boullir: l'escume quil fera vous l'en osteres avec vne escumo yre, ou vne cuilliere d'argent: & quand vous cognoistres que le succe 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'une gellée , vous cuirez le tout ensemble , iusques qu'il soit en forme de gelée fort cuit: mais gardesvous q̄ ne le remues

remues pour rien quand ilz cuiront , à fin de ne les rompre : & alors qu'ilz seront cuitz comme ie vous ay dit, vous les oïteres du feu : & mettres les cartiers dens vn pot large, qui soit bas : & le laisseres par deux iours:& que le succe cuit avec sa decoction y soit : & au bout des deux iours vous prendres les cartiers , & verres s'ilz sont fort humides : & les feres recuire iusques à perfection de syrop , comme vous aues fait au parauant:& puis les remettes dedens leurs vas : & les laisseres par cinq ou six iours:& au bout de six iours si vous voyes encorès 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 oïteres les cartiers de ce succe : & leur mettres à chacun de canelle, & du gyrosfle à vostre plaisir : & quand tous seront bien aromatisēz , vous cuires la premiere decoction en forme de gellēe : & puis y mettres les cartiers des coings que sont esté paracheues 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 voules qu'ilz soient plus faciles a les prendre, faites les mettre dedens des boytes larges de Lyon, que quãd vous en voudres prendre, se coupperont tous ensemble, comme la plus belle gellée que se pourroit trouver: & en goust seront non pareilz, & delicieux pour presenter à sains & à malades: ne se pourroit trouver confiture de plus grande exquisition, ne meilleure: si l'on les vouloit pour malades, ne faudroit pas que la canelle ne gyrosse y feut, pour cause de sa chaleur: l'autre succe dernier sera bon a faire de gellée.

Pour confire l'escorce de buglosse, que les Espagnolz nomment lingua bo- uina, qui est une conditure cordiale, qui preserue le personaige de uenir betique, ou hydropicque, & tient le personaige ioieux & allegre, chasse toute melancholie, resieuit l'homme, retarde la uielleſſe, fait bonne couleur au uisage, entretient l'homme en sante, preserue l'homme cholericque à tencer.

CHAP. XXIII.

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

n'a guieres de feuilles: car si vo^s la cueilles du tēps qu'elle est fort feuillée, ou en fleur, elle ne vaudroit rien: car toute sa vertu est au tige, & aux fucilles: quād elle sera cueillie, vous prendres des plus grosses racines: & ne prēdres que l'escorce tant seulemēt, & la nettoieres tresbien, & laueres sans la rascler, le moins que vous pourres: & en feres de pieces larges, de toute la largeur de l'escorce, & de moyenne longueur: & quand elles 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 la verses pas: car vne partie de la vertu d'icelle 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 voies que moyennant la decoction le sucre soit noir: & que le syrop en soit plus laid, vous feres clarifier le sucre: ou bien si bon vous semble, ne y mettres point ladite decoction: vray est, que si le sucre n'est liquefié à ladite decoction, que sa

vertu

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

. Pour

Pour faire poires confites.

CHAP. XXIII.

Prenes des poires des meilleures que se pourront trouver des petites, ou des muscadeles, ou fornigoles, bref de celles que lon sçaura selō le pais & region q̄ lon cognoistra plus conformes a conditure: & en prendres la quantite que vous vouldres: & les plumeres, & nettoyeres le plus subtilement que vous pourres: & si vous cognoisses que le pied soit trop long, vous en couperes vn peu: mais il vaut mieulx que le pied soit plustost long que court, pour les prendre mieulx à plaisir: & quād vous les pelleres, quant & quant iettes les dens l'eau fresche, à fin qu'elles ne s'ennoircissent: & quand seront du tout mondées, lors vous les feres boullir la ou bon vous semblera avec de bonne eau de fontaine, ou la milleure que se pourra trouver: & 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 dens 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 dans quelque vas de terre bien enuernissé, ou dans 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 prendres 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 sert 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 moule 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 prendres du costé large, & quand 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 poi-
res:

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

Pour faire le sucre candi, qui sera tresbeau.

CHAP. XXV.

Prenes de sucre 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 succe ne soit asses beau, vous le feres clarifier iusques à ce ce qu'il soit purgé des féces, 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 faitz tous expressement: & y feres dedens vn petit arbre de boys de sapyn, ou de cannes de petit bastonz mis par dedens, a celle fin, que le succe se candisse par tout, pour cause du milieu: & quand les bastons seront bien adaptez par tout dedens, à lors vous mettres le succe tout chaud dedens le pot: & y mettres son couuercle par dessus, qui sera de terre: & puis l'estacheres tresbien, & le aluteres grossement d'argille, non pour autre cause, fors que pour luy conseruer sa chaleur plus longuemēt: & tout incōtinent vous le mettres dens le fumier quil soit chaud en quelque lieu couuert ou obscur: que si vous voyes que le fumier ne soit asses chaud, vous le chauferez 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 succe en y aura cinq ou six de candies, possible peu, ou moins: & quand vous aures tresbien escoulé le syrop, vous feres chaulfer de l'eau que soit bien chaulde: & le laueres subitement, luy donnant deux ou trois tours, en reientent abillement, pour & à fin que le syrop qui si tient ne le rendit facheux: & puis l'eau de la laeure la mettres avec le syrop.

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

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

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

la par l'espace de quatre ou cinq iours: & au bout de cinq iours vous escouleres par le pertuys qui est au fond toute la moytie du syrop, ou d'auantaige: & ce que demeurera, sera beau: car le 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 Genes, & à Venise. Et ie l'ay fait faire en ce pays dens 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 secz avec du son: ou prendres les pignons avec leurs text, la quantite que vous voudres, & les mettres dens vn panier: & le pendres pres des landyes au feu de loing: & le feres la demeurer trois iours, par moyen de la chaleur du feu il penetre peu à peu tant quilz



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

vous verres qu'il sera bien blanc, & retourné cuit à sa premiere mode ; lors vous aures les pignons qui seront bien secz, & tres bien mundez : & les mettres tous en vn coup dedens le succe, & avec le bistortier le melleres fort, iusques à ce que les pignons avec le succe soient bien mellez, tenât toujours le succe sur le feu de charbons, à fin qu'il ne se refroidisse trop tost: lors vous prendres vn couteau de bois large, qui sera à la mode d'un 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 Caraciu reconfulte de Milan, quand il dit:

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

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

avec le sucre, & en faire du pignolat. Et si cas auenant que l'on eusse peu de pignons avec les amandes ainsi diuisées 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, cueilli du réps de vendenges, que quand le sucre est prest a y mettre les pignons dedens, lors qu'il est chaud & 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 Sauõne pour la segnora Benedetta seur du marquis de finat, l'an mil cinq cens quaranteneuf, ordonné par moy.

*Pour faire tartre de massapan, que 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.*

CHAP. XXVII.

Prenez

Prenes des amandes plumées bien nettes vne liure, faites les piller fort dens vn mortier de marbre avec demi liure de sucre de Madere : & quand le tout sera tresbien piñté ensemble, vous y mettres vn peu de l'eau rose, en les pillant, pour cause qu'elles ne rendent huylle : & quand elles seront tresbien piñtes, vous en feres de petits 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 pasteres avec blancz d'œufs, peu du suc des oren- ges : & feres qu'il sera fort liquide : & quãd la tarré sera presque du tout cuite, vous la fortires du four, & avec vne plume luy mettres par dessus de ce sucre liquefié : & puis retourneres la tarré dens le four tant seulement pour prendre couleur : & quand sera cuite, la trouueres auoir vn goust fort delectable & faoureux : car quand il y a du

sucre

succe en plus grande quantite, la rend pasteuse, et fascheuse a manger, et en est moins delectable. Et si vous voules la faire cuire dens la maison, & à toutes heures bien facilement, vous feres chaulfer 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 delicatesse a manger à toutes heures : quelques vns possible se mocqueront d'auoir voulu descrire chose si exigue, que to⁹ apotichaires
sca

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 ſuccre panys, que combien que Bulchafis Arabe de ſon temps fort experimenté l'aye laiſſé par eſcrit ſelon ſa mode, toutes fois pour la uraye & parfaite façon uous les uerres icy.

CHAP. XXVIII.



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

part d'eux les achatent des grossiers : aussi que pour leur industrie est vne chose facheuse & laborieuse a faire : car vn ou deux ne le peuuent faire, quand il vient a les tirer que pour satisfaire à quelques ieunes qui nouvellement sont entrés en la cognoissance des compositiōs, qu'īlz le puissent 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 : & attant que venir à la descriptiō, je vous ay voulu mettre cest auertissement.

PRenés de sucre en cassonnade qui soit mediocrement belle, faites la fondre & liquefier avec d'eau à sa quantite suffisante, cōme d'une liure & demie : & faites la boullir : & quand commencera de boullir, faites la couler gentiment qu'il n'y demeure point aucune paille des cannes, que voluntiers se tiennent a la cassonnade : & puis retourneres dedens la poualle ladite cassonnade. & la feres cuire à toute sa dernière cuite, que est telle, que quand vous verres qu'il sera cuit en forme de electuaire, vous luy diminuerez le feu : & puis vous aures vn verre d'eau tout plein la tout prest, & vn fuseau dedens, que quand vous vouldres essayer si le sucre est cuit, vous
trem

tremperes ledit fuseau de boys dans le suc-
 cre: & 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
 dens que le sucre soit tenace qu'il se tien-
 ne aux détz, il n'est pas cuit: & le faut prou-
 uer & essayer bien souuent: car s'il y de-
 meuroit vn tour doeilz tant seulement a-
 pres la perfectiō de la cuite, il se brusleroit
 & seroit gasté: mais vous tourneres essai-
 er avec le fuseau, le mettant dedens le sucre
 qui boult: & 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 facile-
 ment 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'a-
 uoir dit vn Aue Maria, sans plus: puis tout
 soudain & sans dilai-er vous le ietteres des-
 sus le marbre, qui sera vn peu oingt d'huyl-
 le, & biē peu qu'il ne le sente: que si n'au-
 es marbre, sus vne table de noyer: mais gar-
 dera sa chaleur trop longuement: & quād
 il sera mis dessus le marbre, il s'estendra
 par tout, lors vous le remettes toujours
 en vn monceau: & puis quand vous verres
 qu'il

208. LA MANIERE DE FAIRE

qu'il sera vn peu en masse molle , vous le prendres tout chauld, que à peine le peult on endurer: & le mettres sus le croq de fer qui est fait expressement: & la vous le tireres le plus long qu'il se pourra faire:& en le tirant, il ne faut pas craindre la chauld: & ne faut oindre les mains de rien , fors les mettre sus la farine de l'amidon : & quand vous le tireres, faites que au commencement que vous ne le tires que à la pointe des doigtz : car si vous en prenes à plein poing , il vous demeurera tout à la main:& le croq n'en a point: q est cause ql se pannisse entre les mains: mais si vous en prenes peu, il s'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 vne eschaufete avec du feu : & faut que quand l'vn le laissera, que l'autre le preigne pour solaiger les mains de la chaleur: car le sucre porte de soy vne chaleur veheméte, q dure longuemét: doncques quād vbus 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 du
tout

tout tiré & fillé : si vous voules qu'il soit
 pannissé dens vne heure , vous le mettres
 dens vne boîte large, & puis l'approcheres
 du feu, ou la mettre en part qu'elle se puif-
 se biē chauffer de tous costez, ilz serōt pan-
 nissés dens demy heure, ou mettre la boi-
 te pendue dens vn ponson vuide, & mettre
 dens le ponson vne eschaufete de feu que
 se chauffe bien : & le ponson que soit bien
 couuert: & ilz seront en demie heure pan-
 nissés. 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 deviē-
 nent 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'emblanchist. Bulchasis en seruiteur estoit d'aduis de chacune liure de sucre de y mettre vne once de miel: mais sauf 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 vouldres faire de belles penides ou penites, selon la susdite description, les feres à toute perfection.

Pour faire syrop rosat laxatif, que une once fera merueilleuse operation, & sans uiolence, que lon en pourra bailer 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 fara. ceus, qui est incarnat: & en prendres le nombre de neuf cents, & n'y aura seulement que les feuilles, ou les boutons qui font à demy espartis, ou ouverts: & apres que les aures tresbien desfeuillées, 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 feut 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 verseres 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 laisserez tremper par l'espace de vingt quatre heures dans ladite cruche: & au bout de vingt quatre heures vous verseres le tout dans vne poualle, ou chauderon: & les feres bouillir deux ou trois ebullitions: & puis vous coulères 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 sera ver-

meille comme vin , et odorante comme eau rose, vous la mettres dens vne fiole, et aures encores d'auantaige cinq centz roses desfueillées comme celles au parauãt: et les mettres dens ladite cruche: puis vous prendres ladite decoction qui est dens la fiole , et la feres chauffer pres a boullir : et quand sera bien chaulde , vous la verseres dedens les roses : et si n'y auoit asses de la decoction, y pourres vn peu mettre d'eau bouillante, et laisseres tremper par autres vingt quatre heures : et au bout de vingt quatre heures vous le feres boullir vn peu: et puis couleres la decoctiõ, et la presseres le plus fort qu'il vous sera possible: & quãd 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 dens vn vaisseau de verre , ou de terre enuernifée: & il suffit d'en prendre vne once le matin qu'il fera vne operation merueilleuse & louable.

Et font d'aucũs qui le enrichissent avec du rhabarbe: & par lors il fait son operatiõ plus

plus louable, & est nommée *Catarticon imperiale*, que vaut autant a dire, comme medicine laxatiue pour Roys ou Empe-
reurs, & se met ainsi.

Prendres de rhabarbe qui soit bon le
poix de quatre onces, de cinamome bon
vne drachme: & feres le tout mettre en
poudre: & quand le syrop sera pres que de
cuit, vous prendres ladite rhabarbe, & la
mettres dens vne piece d'estamine claire,
& la estacheres avec vn filet pendu dedens
quād le syrop boullira: & l'esprimeres sou-
uent: & quand le syrop sera cuit, vous met-
tres le syrop dens son vaisseau: & puis pen-
dres le rhabarbe dedens ledit syrop, & le
fermeres tresbien: de ce syrop doiuent v-
ser les seigneurs qui ont domination sur
quelquū, qui ne sont mie maistres de leur
cholere: car vne once de ce syrop la eua-
cuera par vn long temps guerissant la fie-
ure tierce, & la preseruāt d'icelle: & est nō-
brée entre les medicines royales, que
se peuuent prendre en seurete.

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

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

CHAP. XXX.

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 pillez dans vn mortier de marbre, & les pillerez fort, tant que vous pourrez: & puis en tirerez du suc tant qu'il en pourra sortir: & quand vous cognoistres qu'il y pourroit auoir deux liures & demie de suc sans le purifier, vous prendrez vne liure de belle cassonnade bien nette du poix de seze onces: & le ferez boullir tout ensemble sans rien l'escumer: & le ferez cuire iusques qu'il soit en forme de syrop: & quand il sera cuit parfaitement selon ce qui luy appartiendra, vous le osteres du feu, & le laisseres refroidir: & le mettres dans son vaisseau, & en pourrez prendre vne once comme du premier. Que si vous voules 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 spicænard le poix de quinze grains: le tout soit puluerisé ensemble bien subtilement, qu'il ne s'esuente: & quand le
tout

tout sera bien puluerisé, vous le mettes de-
 dens le pot ou est le syrop rosat, & le mette-
 res fort ensemble avec vne spatule, ou vne
 culliere d'argent tant qu'il soit bien meslé:
 & quand vous en voudrez vser, faites remuer
 fort le pot & en prendres vne bonne once,
 & le detrempez avec vn bouillon de pou-
 let sans sel, ou de quelque eau cordiale: &
 le prendres le matin en ieun, il fera vne ope-
 ration sans vous fascher de rien, & vous fera
 faire cinq ou six selles 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 sentires tant al-
 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 sensuit, & fait vne
 non pareille operation, chassant la melan-
 cholie, & maintenant l'homme perpetuele-
 ment alleigre & ioyeux. Prendres demie
 once de sene oriental, & le conquassez fort,
 & le faites boullir des le bouillon d'vn pou-
 let qui soit fort boulli: & des 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 & delicarz.

Pource que à la compositiō de ce syrop est vne mode qui est facile : mais possible que peu en vsent, ie l'ay fait vser souuent mesmes à Sauone pres de Gennes par plusieurs gentils homes , qui de leur naturel veulent vser medicamētz solutifz, qui font de benigne : & entrē tout le faisoit bien messer Antonio Vigerchio espicier de Sauone, home de bien , auquel veritablemēt en la faculte de la pharmaceutrie luy est deue la palme, ou le laurier, combien qu'il est allē de vie à trespas. René le pillier verd à Lyon du temps que ie y estoys l'an mil cinq cens quarantesept de peste, qui estoit vn personnaige qui en cest estat la faisoit en home de bien : à Aix en Prouence surpassera tous ceux que i'ay hantē vagant par le monde exerceant & 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 perfectiō, 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 meschantetes qu'ilz se cōmettent en la composition

position de la medicine: peu en exépter, & pire se feroit, s'il n'estoit la perspicace & sçauoir Hippocratiq de maistre Loys Serre, que si Herasistratus estoit en presaignes, l'aduoueroit pour le siē: de Mōpellier cité fameuse est locupletée d'un nōbre de sçauās personaiges en la parfaite faculte de medicine, que en y a q̄ à toute p̄fection paracheuēt & la font: aussi q̄ la y a de present personaiges ou toute la doctrine de medicine est curieusement exercée: & d'entre eux sont plusieurs qui continuellemēt labourent, redigent par escrit pour perpetuer leur memoire à iamais: comme sont Antonius Saporita filius, que ie ne sçay si l'ame de Hippocrates seroit point trāsformée en luy: de M. Guillaume Rondelet, a qui Aelianus Massarius, ou Dioscorides le lentilleux luy auroiēt point laissée parvne diuine mutation de Euphorbi en luy: et Honorius 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 larçons 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 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'escire 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 sine sonitu, non pas d'erain.* T'ay autre fois practiqué en la cité de Bourdeaux, de Thoulouse, Narbonne, Carcassonne; & la plus grand part au pays d'Aginois: Agen mesmes la ou, la faculte de Medicine estoit souuerainement faite, & a esté resuscitée en son plus hault degré, non pas tant seulement la Medicine, mais toute Philosophie Platonique, depuis la venue de Iulius Cesar Squa
liger,

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

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

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

· Credis sum Pythiovera magis tripode:
 Vray est qu'il ya beaucoup de choses, que sont chieres & difficiles a faire: mais si tu veux dens ton cerueau calculer, ne trouue ras chose que ne soit que par trop facile a faire: mais qui voudroit vser d'une par trop feure avarice, il pourroit bien estre, que l'intention de quoy l'on pretẽd seroit frustrée. I'ay obmis plusieurs autres distillations

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

F I N.

In commendationem celeberrimi Medicæ facultatis doctoris, DN. MICHAELIS Nostradami huiusce libelli, cãdidis Lectoribus non exiguam commoditatem allaturi, autoris eximij,

HEXASTICHVM.

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

223

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 uailât ho
me en fait de
guerre, & en
temps de paix a
essoufse femme,
une dame Nea-
politaine d'une tresnoble & honorable
famille. Ic suis esté inuité au conuise,
mais plus tost au soupper pontifical &
sumptueux: mais moy aux premieres
uiandes que seurent apportées, ie feuz
saoul: & faisois plus du spectateur, que
du

du conuiu. Je pense qu'il te sera bon & agreable, ou aux posterieurs, si ie te ueulx descrire les mets, & les uiades, non pas ainsi que Macrobe enuers les nostres, ne Atheneus aux Grecz par grandz uolumes nous a laisse par escrit: mais tout ainsi qu'un homme occupe, & non excedant la mesure d'une epistre.

PRemierement l'on donna l'eau a la uer les mains, mais non pas comme deuers nous l'on fait tout debout, mais bien elle feut presentee, 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 & neaux boullies avec leurs peaux.

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

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

Le huitiesme tourterelles, perdrix, faisans, cailles, gryues, bequesicz, & de toutes manieres de uolaille, mollement & studieusemēt rosties, les oliues Salon-

noises, colymbades feurent mises en lieu de condiment.

Le neuuiesme un coq cuit avec le sucre madefié & arroufé avec l'eau rose a un chacun des conuiuéz dens une petite platine d'argent concaüe, ainsi comme toutes les autres uaiſſelles.

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

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

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

Le

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

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

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

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

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

Michaël Nostradamus
Sextrophæanus faciebat Salone
litoreæ,

1552



S'enfuyt la Table des choses
 contenues en ce
 present Li
 uret.

¶ 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

- P**our accoustrer le sublimé qui est vne
 souueraine composition pour l'illustration de la face Page 25
- Vn'autre mode pour bien preparer & accoustrer le sublimé, non moindre que la premiere Page 33
- Pour faire pommade d'vne souueraine odeur, bonte & excellence 36
- La façon vraye 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 nomé ros cyriacus 42
- Autre façon pour faire le susdit huylle de benioin 45

LA TABLE.

- Pour faire huille de noix muscade en toute
parfaiction , qui a toutes les vertus de la
noix muguete. Page 46**
- Autre maniere pour faire le susdit huille,
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 fera d'vne
bonne odeur durant longuement, laquel
le est fort propre & decente pour paster
les pommes de senteur, ou pour faire des
patinostres. 55**
- Autre annotation pour composer pommes
de senteur. 57**
- Pour faire autres pommes de senteurs non
guieres moindres que les premieres. 60**
- Pouldre pour nettoyer & emblanchir les
dents, & redre l'haleine doulce & souef
ue, & 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
collee bien subtilement, sen fait vn fard
que dens trois iours vne face brune vient
blanche, non comprise 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 saouon muscat qui
emblanchit & adoucist les mains, & est
d'vne douce & souaue odeur, rendant
les mains d'vne parfaite blancheur &
doulces a manier. 75
- Autre maniere de saouon muscat pour la bar-
be, qui peult seruir pour les seigneurs, qui
est de bonne odeur. 77
- Pour faire Bourrax artificiel clayr comme
succe candi. 79
- La forme pour faire vn eau distillee pour

T A B L E.

emblanchir & illustrer parfaitement la face.	Page 80
Pour faire au vray le lait virginal, qui est nombré entre les applications qui se font tant pour emblanchir la face, que pour oster les macules du vifage.	84
Pour faire venir les cheueulx blonds. 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 conserue en leur entier, & les fait croistre que tant sont roux deuers la racine, comme au dernier bout.	86
Autre façon pour faire le poil de la barbe blond, & de couleur dorée, & oster quel que superfluite du corps que deturpe la face sans blessure.	88
Pour faire vne tressouueraine & trefutile composition. pour la fante 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 & efficace à l'or potable, & la vertu d'icelle.	97
Pour faire les cheueux de la barbe noirs pour blancz qu'ilz soient.	102
Pour faire saouon noir qui ennoircit la barbe	& su

L A T A B L E.

- & subitement. Page 104
- Pour faire vn huylle qui est de couleur noire, qui fait venir le poil noir comme vray getet, qui demeurera long temps, qui rendra vne couleur de moree comme la couleur d'vn corbeau : mais il ne faut point sauonner la barbe, ne le poil pour lors: mais tant seulement le peigner:& rendra la barbe d'vne bonne & tresouefue odeur. 106
- Pour faire l'huylle que Medæa faisoit, lequel se venoit si subitement imprimer, que en touchant le poil, incontinent changeoit en vn instant de couleur deuenant noire. 108
- Pour accoustrer le nacre prosopopeye, qui est nombrée entre les cōpositions d'honneur & magnificence, pour embellir & emblanchir la face, la illustrant d'vne couleur blanche & naturelle: qui maintiendra le personnaige longuement en forme d'adolescence. 117
- Vne souueraine nocturne application pour oster les lentilles du visaige les couurant & destruisant, que dens vne nuit sont toutes esuanouies sans iamais plus apparoir, sinon que lon feisse sa perpetuelle demurance au soleil, & annichilant les tasches, & esuanouissant 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 naïue, qui n'est pas de longue duree: mais y la faudroit faire au moins de quatre en quatre iours: & est pour gens communs, & de petit pris: 122

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

Et premierement pour confire l'escorce, ou la chair du citron avec le sucre. 133
Pour confire la chair de courdes que lon nomme cocordat ou carabassat, qui est vne confiture refrigeratiue, qui rafraichit, & est de bon goust. 137
Pour confire l'orengat en sucre, ou en miel, qui sera bon par excellence. 140
Pour confire les orenges qui soient bonnes a manger dets vn iour comme si elles auoient trempees 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 forte
 1. forte

LA TABLE.

- sorte de confiture se peut faire en default
de sucre ou de miel. Page 144
- Pour faire le vin, cuit que Marcus Varro
nomme Defrutum. & cest pour faire con-
fitures en forme liquide. 146
- Pour faire laitues confites en sucre. 150
- La façon pour clarifier la cassonade, ou le
sucre qui est noir, ou gasté, tant pour
confire laitues, que pour toutes autres
confitures. 151
- Pour faire la confiture des guignes ou a-
gryotes, que les Italiens appellent ama-
renes, pour les accoustrer tant belles &
souveraines 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 au-
si claire & vermeille comme vn fin 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 gellée de gui-
gues, qui est plus delicate que la premie-
re, mais elle est plus chiere, & est pour
grands seigneurs. 159
- Pour

L A T A B L E.

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 enseuely. 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, saueur, & excellence, propre pour presenter deuant vn roy, & qui se garde bonne longuement. 172

Autre façon pour faire gellée de coings plus belle beaucoup & plus precieuse, égale en saueur: 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 vser nullement d'auarice. 174

Autre

L A T A B L E.

Autre façon pour faire gellée de coings en roche, que sera de gouft 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 & fauoreuse, qu'on en peut vser ainsi que l'on voudra.

179

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

182

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

184

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

qu'il

LA TABLE.

- qu' il n'est pas si delectable, mais aux ef-
fectz & operations il est meilleur. 186
- Pour faire vne autre façon de coings à car-
tiers avec le sucre, qui seront encores
meilleurs & plus beaulx que nulz des
autres. 187
- Pour confire l'escorce de buglosse, que les
Espagnolz nōmēt lēgua bouyna, qui est
vne cōditure cordiale, q̄ preserve le p̄son-
naige de venir hectique, ou hidropicque,
& tient le personnaige ioyeux & alle-
gre, chasse toute mellancholiē resieunt
l'home, retarde la vieillesse fait bonne
couleur au visaige, entretient l'home en
sante, preserve l'home chollierique a ten-
cer. 190
- Pour faire poires confites. 193
- Pour faire le sucre candi, qui sera tres-
beau. 195
- Pour faire le pignolat en roche. 199
- Pour faire tartre de massapan, que Hermo-
laus Barbarus les nommoit Martios pa-
nes, qui se peuuent cuire dens la ma-
son, ou en quelque lieu que ce soit facile-
ment. 203
- Pour faire les penites, que nous appellons
sucre panys. 205
- Pour faire syrop rosat laxatif, que vne once
fera merueilleuse, operation, & sans vio-
lence,

LA TABLE

lence , que l'on en pourra bailler a vne
femme enceinte es premiers & es derniers
moys en tout aage, & en tout temps sans
danger nul que ce soit. Page 210

Autre façon pour faire le fyrop rosat laxa-
tif, qui fait vne operation louable. 214

Vne epistre que Hermolaus Barbarus en-
uoie à Pierre Cara Iureconsulte de Mi-
lan, en laquelle il décrit le banquet que
fut fait aux nopces du seigneur Tri-
uulce. 223

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

