

Le vray et parfait embellissement de la face & conseruation du corps en son entier,
contenant plusieurs receptes secretes & desirées non encores veües
Autre(s) titre(s) Maniere de faire divers lavemens
Maniere de faire confitures
Publication [S.l, Plantin Press : 1557]
Description 80 leaves -16 cm
Notes Running titles: La maniere de faire divers lavemens; La maniere de faire
confitures
Originally published at Lyon by A. Volant in 1556. Cf. Voet
Imprint from Voet
Leaves printed on both sides
Errors in foliation: 34, 36 numbered 43, 39, respectively
Contenu [Pt. 1] La maniere de faire divers lavemens, Pt. 2. La façon et maniere de faire
toutes confitures liquides, tant en sucre miel, qu'en vin cuit
Cote et fonds REPG
A6.9 NOS 3Emb
Centre d'études supérieures de la Renaissance. Bibliothèque. Tours
BENAZRA Pag 24 / CHOMARAT 20

LE VRAY ET
PARFAICT EMBEL

LISSEMENT DE LA FACE,

& conseruation du corps en son

entier: ontenant plusieurs Re-

ceptes secretes & desi-

rées non encores

veûes.

&

LA SECONDE
PARTIE, CONTENANT

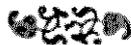
LA FACON ET MANIERE

de faire toutes confitures liquides,

tant en sucre, miel, qu'en

vin cuit.

*Ensemble deux façons pour faire le syrop rosat laxatif: & pour
faire le sucre candi, penites & tourrons d'Espaigne.*



Par M. Michael Nostradamus.

LE VRAY ET PARFAICT EMBEL

LISSEMENT DE LA FACE,

& conseruation du corps en son

entier: ontenant plusieurs Re-

ceptes secretes & desi-

rées non encores

veûes.

Par M. Michael Nostradamus.

Pour accoustrer le sublimé qui ha telle vertu
& efficace, qu'il rend la face d'une beauté,
tirant sur la couleur d'un argent fin, que si la
face estoit copperoufée, la rendra tant excel-
lentement blanche, que nature par ses na-
turelz effectz ne pourroit d'auantaige faire.
A vn personnaige taché d'aucune espee-
ce de ladrerie, luy fait perdre celle maligne &
delestable couleur, & la face chager en blan-
cheur. Vne cicatrice soit par feu ou pour au-
tre mutilation, mesmes si elle est prinse de
ieunesse, par petite succession de temps la
fait perdre.

A CHA-

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE I.

Renez du sublimé le poix de six onces, & le mettez dedens vn mortier de marbre qui soit bien net, & le pillez aec vn pil lon de bois, & le triturez longuement, le broyant en lieu qui ne face point de vent, par l'espace presque d'un iour tout entier: & apres que vous verrez qu'il sera fort subtil, comme farine fine, que quād le toucherez entre les doigtz ne sentires aucune asperité qu'elle que ce soit sans le passer: puis quand vous verrez qu'il sera subtilement puluerisé, vous y mettrez de la salive d'un personnaige à ieun, qui au- ra demeuré trois iours sans manger aulx & oignons, ne vinaigre, ny verjus, en le broyant incessamment, puis y mettrez dedans du vis argent (net & passé par vn drap de laine blāc bien espes & purgē du plomb, et de estaing) le poix de six drachmes, qui sont le poix de six escuz soleil: argent moulu le poix de trois grains, puis tout ensemble le broyerez si fort & continuellement tousiours en le broiant, luy mettāt de la salive susdicte, iusques à ce qu'il vienne bien blanc, & au commencement quand le vis argent sera meslé avec le sublimé il sera noir & gris, tirāt plus à la couleur grise que noire, mais non obstant, il le faut remuer, iusques à ce qu'il vienne blanc: & pource que cecy ne se peut parfaictemēt paracheuer de sept iours en sa perfection, il faut que apres qu'il a esté bien de-
mené

DIVERS LAVEMENS.

2

mené tousiours avec la salive, sans que fer ne cuyure l'aint touché, mais q̄ le tout soit de bois, or mis le mortier, & alors qu'il sera bien moulle, & que le vif argent sera bien estaint, le mettez tout l'apres disner au soleil essuyer, car le soleil & le fort batre faut qui luy donnent la blancheur qu'il doit auoir, & apres qu'il sera essuyé le tourner batre, & pource qu'on ne scauroit pas auoir de la salive ou crachat à si haute heure, luy mettez de l'eau de nenuphar ou rose, peu à peu: mais pour la vraye perfection de ceste eau, il ny fault que du crachat en ieun, & plustost y mettez quelques iours d'auantage pour la perfection d'iceluy, & quand vous cognoistrés qu'il sera bien blanc parfaitement & bien subtil (car il faut que tous les iours il soit mis au soleil avec le mortier) & quand le voudres mettre au soleil, faictes qu'il se tienne par tout le mortier, & puis le mettre au soleil lendemain bien matin, avec vne spatule de bois le retournerés au fond du mortier, & alors que vous cognoistres qu'il sera naïfvement blanc, lors vous les dissouldrés en eau de fontaine, & non point de puis, à la quantité de vingt onces d'eau, iusques a ce que vous cognoistrés qu'il sera dissoubz, & apres le mettez dedés vn petit toupin de terre bien vernisse, & le ferez bouillir sus des charbons, & quand il commencera de boüillir, gardez qu'il ne se spande, & faictes qu'il ne boüille que autant de temps, que vous demureries à dire deux Paternostres, & dcux Aue maria, & puis

A 2 soub-

LA MANIERE DE FAIRE

soudainement les ostez du feu, & le laissez refroidir & reposer pour trois ou quatre heures, ou pour sa meilleure perfection, jusques à lendemain matin: & puis gettez ceste eau qui est forte & maligne, qui sera comme verde, & la gettez ou baillez aux chirurgiens: & quand l'eau sera bië escoulée, vous en remettrez d'autre, & la ferez boüillir comme vous auez fait au parauant: & puis l'ostez du feu, & la laissez reposer, & la gettez, & y en remettes d'autre: & cela ferez six fois: & à la dernière fois, faites q̄ ce soit de quelque bonne eau rose odorante: & qu'il ne boüille que deux ou trois ebullitions: & ne faut pas getter ceste la, mais qu'elle se seiche à demy: & puis quand vous en voudrez vser, prenez en de la grosseur d'un poix, ou d'une demie febue: & ayez quelque petite pierre de marbre, de la largeur d'un pied, ou plus, ou moins, & quelque autre petite piece de la grandeur & rotundité d'une table d'un tablier: & le broyerez fort sur ledict marbre avec un peu d'au rose, que aurez tenu dedens la gorge le plus long temps, que pourrez, & puis mouillez un petit linge fin, bien subtil: & quand le visaige ou autre place sera bin nettoyée, le matin passez ledict linge par tout le visaige, & verrés vne beauté & blancheur incomparable: & si le visaige est un peu trop blanc, prenez vne racine d'orcanette avec vne goutte de huille de noix muscade, & la frottés sus la palme de la main: puis de la racine en frotterez les leures, la iouë, & le bout du
menton

DIVERS LAVEMENS. 3

menton: quāt à la façon de l'huile de noix muscade, vous la trouuetez en son chapitre.

Et notez que pour estre noblement ledict sublimé préparé, & à fin qu'il soit plus durable pour long temps & subitement dedens deux iours rendre vne place noire, ou brune, blanche cōme fin papier. Prendrez de la ceruse de Venise le poix de trois onces, & la faictes broyer fort sus vn marbre avec eau de rose: & quand elle sera bien broyée, vous la destremperez avec vne liure & demie eau de rose, ou quelque eau de bonne senteur, & la mettres dedens vne grande terrine de terre, & la ferez vn peu chauffer: & vous ferez lauer le lieu que voudrez, par l'espace d'une demie heure par quelqu'un autre, comme l'on lauer la face chez vn barbier, & quand vous ferez laué longuement, la partie du corps que vous voudrez, lors vous essuyerez d'une esponge bien nette, & vous lauerez le visaige d'autre eau, & quand vous aurez fait le lauement de la ceruse par trois iours entiers, alors vous vserez du sublimé, tous les matins à vostre leuer, en vous abillant: & gardez d'en mettre guieres, car il suffit à chasque fois d'en mettre la grosseur d'un poix: & pour garder qu'il ne face point de mal aux dentz à la langue, faictus qu'il soit tousiours destrempè avec eau odorante cy dessoubz escripte, passée par la bouche.

LA MANIERE DE FAIRE

Vne autre mode pour bien preparer & accoustre le sublimé, non moindre que la premiere.

CHAPITRE II.

Prenez quatre petis lymons, & les partes en quatre pars, & y mettez dedans du vis argët à chascune piece le poix d'un escu, ou environ, & puis faites le distiller par alembic de verre, ou si n'auetz la commodité d'auoir vn alembic de verre, mettez le tout haché menu avec vn couteau de bois dedès vne fiole de verre, & qu'elle ne soit que à demy pleine, puis mettez la fiole dedens vn autre alembic à roses, qui soit ensepuely iusques à demy aux cendres passées par vn sac pour cause qu'il ne se rompe, puis faites bon feu, & receures l'eau qui distillera dedens vn autre fiole, & la garderez à part, & prendrez du sublimé qui soit bon, & composé à peu de sel le poix de quatre onces, du vis argët bon & net le poix d'un escu, & mettres ledict sublimé & vis argent dedens vn mortier de marbre, & que le pillon & spatule soient de bois, & broierez fort dedens le mortier iusques à ce qu'il soit bien subtil, & prendrez de ladicte eau, & arrouferez peu à peu ledict sublimé presque par l'espace d'un iour, iusques qu'il soit parfaictement blanc, & le pourrez remettre quelque jour au soleil, pour luy aider à se blanchir, & quand il sera bien blanc, faites le dissouldre dedens leau de fontcine, &
le

DIVERS LAVEMENS. 4

le faictes boüillir dedens vn pot de terre neuf, enuer-
niffe, quatre ebullitions, & puis le laissez refroidir
trois ou quatre heures, puis gectez l'eau, & en remet-
tés d'autre, & faictes la boüillir comme la premiere
fois, & la laissez refroidir, & la gectes & faictes cela
quatre fois à la derniere fsis prenez de la ceruse de
Venise demie liure, & la paîtrissez avec six blancz
d'oeufz, & enuolopez la dedens trois petites pieces
de linge bien blanc, qui soit rare comme d'estamine,
& puis liez la, & faictes boüillir dens quelque vais-
seau de terre tout neuf: & tât qu'il boüillira, & fera
escume faictes la cueillir avec vne plume blanche, ou
avecques vne cueillier d'argent, & tant que pourrez
cueillir de l'escume mettez dedens la fiolle ou est la
premiere eau du lymou, & mettez vostre sublimé
qui sera boüilli tout ensemble, & faictes qu'il ny soit
point demeuré de l'eau ou il a esté boüilli, & mesle-
rez le tout ensemble, & en voulant mettre sur quel-
que partie du corps remuerez fort la fiolle, & avec
vn petit drapeau mouillé, l'en lauerez le matin auât
sortir hors la maison, & ceux & celles qui ont le vi-
saige rouge ou couperose tant rouge que ce soit, de-
dens peu de iours deuiendra en parfaite blancheur
naturelle, dechassant le mauuais sang, en subtilizant
la peau tant parfaitement, & dure huit iours com-
plis en vn mesme estat, sans gaster ne blesser aucu-
nement partie du corps, mais conseruant la face en
vne parfaite vnion, que quand on auroit faict &

LA MANIERE DE FAIRE

*cherché tout le monde, l'on ne scauroit trouuer chose comparable à ceste cy (or mis le Tallz) que par sa fa-
ction le corps humain est conserué en celle beauté im-
muable, que par l'heure il est commēce: comme vous
verrez mis par escrit en vn autre lieu: & ceste sorte
de sublimé est estimée la plus souueraine & en plus
brief temps paracheuée.*

Pour faire pōmade d'vne souueraine odeur,
bonté & excellence, que ceux qui au para-
uant en leur decoration auoient mis ne sca-
uoient qu'ilz ont fait: & ceste cy est pour
vne supreme liqueur.

CHAPITRE III.

Prenez de graisse de pourceau toute fresche du
iour, ou lendemain, que le pourceau a esté tué: &
en mettez dedens vne grande terrine bien nette la
quantité de quatre liures ou plus, ou moins: eau de
rose autant ou moins: & avec les mains bien nettes
traitez la fort, la maniant & meslant par l'espace d'is-
ne heure: puis prenez des pommes de la meilleure
senteur qui se pourront trouuer le nombre de douze,
& les hacherez avec l'escorce par petites pieces: pren-
drez aussi deux coings bien meurs, ou trois, & les ha-
cherez aussi subtilement, l'escorce de quatre oren-
ges, deux limons, & vn demy citron, s'il est possible alors
d'en

DIVERS LAVEMENS. 5

d'en trouuer: & le tout haché menu, mettez dedens vn mortier de marbre, & batres le tout fort ensemble: & quand il sera ainsi fort batu, & bien meslé, y mettrés de iris Florentiæ, puluerisé dix onces, de gyroffles fort conquassés deux onces, styracis calamité deux onces & demie, calami aromatici vn once, & le tout encores battrez fort ensemble, y adioustant de l'eau de rose s'il n'en y auoit assez: & puis mettrés le tout dedens vne olle de terre bien enuernissée: & le ferés fondre sur les charbons à petit feu, en le couurant d'un plat de terre: & sur tout, gardés qu'il ne se rime: car pour peu qu'il fust rime, cela luy amoindriroit fort sa senteur: & le faut remuer souuët avec vne spatule de bois, iusques à ce que vous congnoistrés qu'il sera bien fondu, essayant tousiours, en mettant quelque goutte à la main: & puis le sentir, pour la perfectiõ de son odeur, car il ne faut pas qu'il cuysse guieres: & quand vous la voudrés oster du feu, lors prendrés du musc, le poix vn scrupule de ou plus, ou moins, si voulés que elle soit à toute perfection, sur toute ceste quantité, mettés en vne drachme, qui est le poix d'un escu, ambre gris deux dragmes et demie, & ces deux puluerisés ensemble, & destrempés avec eau de rose, & le mettrés dedès l'olle: & faictes boüillir encores vn peu, puis coulés le tout chaudemēt par vn linge biē net: & la mettrés dedès des petitiz vaisseaux de verre de chascun trois ou 4. onces, ou dedens vn grand pot, & la mise tout chaudement, elle sera

A 5 plus

LA MANIERE DE FAIRE

plus ferme: & si vous en voulés faire tout à vn coup qui soit rouge, prēdreZ deux ou trois racines d'anchuse, ou orcanette, & la ferez boüillir avec encores vn peu de ce qui sera demeuré de la blāche, & sera rouge cōme fin escarlate, qui sera propre pour palle couleur, que si vous voulez dire que le musc & ambre demereroit dedens le residu, il vous seruira pour faire vn souverain sauon amiable, pour adoucir les mains qui sont aspres, nō comprinse la senteur souveraine qu'il aura, vous en frottant les mains souuent.

Que si vous voulez paracheuer vostre pommade qu'à toute exquisite perfectiō, si iamais en fut d'autre, quand il viēdra au temps que les roses sont en fleur, prenez des roses blanches trois ou quatre centz, ou plus ou moins, & le pillerez fort dedens vn mortier de marbre avecques la pommade tout ensemble, & quand le tout sera bien pillé, le laisserez vn iour ou deux, & au bout de deux iours prēdreZ derechef autant de roses blāches, & les pilleres fort ensemble, & quand le tout sera bien pillé, mettez le tout dedans vn pot d'estain bien net, qui ferme bien, & que la couuerture soit bien seellée avecques du leuain, puis auez vn chaudiere plein d'eau, & le ferez fort boüillir, & y mettez le pot d'estain dedēs le chaudiere au milieu, & par moyen de la chaleur de l'eau ce qui sera dedens le pot boüillira sans aucune respiration, & quād il aura bien boüilli l'espace de deux ou trois heures tant plus que du moins, lors vous osterez le

DIVERS LAVEMENS. 6

pot du chauderon, & l'ouurirez, & coulerez par vn linge net, & le mettrez dedens vn pot de verre, & pourrez affirmer qu'aues la plus souueraine pōmade qui soit au mōde, de senteur nōpareille, & de vertu incōparable. S'il y auoit au visaige, ou en autre partie du corps, tasche, panne ou dertre adioustant vn peu du second sublimè pour la premiere fois, vous ne vous dōrez garde que la dertre sera perdue, sans nullement blesser n'offenser la personne, & à plusieurs autres proprietez, mais il n'en faut point vser continuellement, car elle rendroit plustost la place brune que blanche, pour cause de la graisse, car à la verité parler, nulle chose grasse soit que ce soit n'est conuenable pour donner beauté au visaige, bien est vray qu'il la maintient longuement saine & nette, mesmes l'hyuer. Mais femme qui en voudra vser pour la conseruation du visaige si elle est vieille ou ridée, elle apparostrai ieune, si elle est ieune, elle conseruera sa beauté, & son teint en vne naturelle splendeur. Mesmes quand vne femme seroit baignée, & 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, oinde la face de la pommade, verrez de Hecuba Polixena deuenir. De la façon qu'elle est faicte ne se rancist jamais pour vieille qu'elle soit, & sont esté plusieurs qui contrefaisoient la ciuette par telle pommade, ou se pourroit contrefaire de deux drachmes de pommade de ceste description, & de

LA MANIERE DE FAIRE

& de musc, & ambre gris, de chascun demy scrupule, mais c'est mal fait : touteffois la pommade contre-faictte qui voudra, ie sçay qu'elle n'est pas mauuaise

La façon vraye pour faire l'huylle de benjoin, qui est la plus souueraine senteur qui se puisse faire : & qui est le fondemēt des bonnes senteurs : & apres le baulme naturel, & huylle de l'ambre, cestuy cy tient le principat en suauité d'odeur, qui estoit nommé ros cyriacus, cōme vous verrez, nō pas malua ne sumach, mais cestoit ce que tant de temps à esté caché : & ne se peult faire huylle qui soit equiparable à cestuy, hors mis celuy de l'ambre gris.

CHAPITRE IIII.

PRenez du benioin qui ne soit point sophistiqué le poix d'une liure & demie, ou plus, ou moins : & le mettés en poudre grossement : & puis le mettrés dedens vne cornue : & que ladicte cornue soit dedens vne alle de terre iusques au col ensepuelie aux cendres, ou en sable, bien menu & passé : & faictes que l'olle soit adaptée sus vn fourneau fait expressément : & quand la cornue sera bien avec les cendres, ou sable adaptée, vous mettrés le recipient, ou matras en gloutissant tout le col de la cornue, & le scellerés très-bien

DIVERS LAVEMENS. 7

bien avec argille dissolue en aulbins d'oeufz, pour cause que l'odeur ne respire, car s'il respiroit ne peu, ne prou, l'odeur est si violent, qu'il sembleroit à plusieurs plustost mauuais que bõ: aussi à vn personnaige qui voluntiers toussist luy porteroit grand preiudice, pour occasion de sa violence: & quand elle sera bien seellée, vous mettrez le feu petit à petit au commencement: puis faictes luy gros feu le plus fort que pourrez de petites pieces de bois sans cesser: incontinent vous verrez sortir vne premiere eau de couleur iaune, qui sera en petite quantité & de peu de value: & apres vous verrez esleuer vne vapeur semblable à neige, qui montera en hault, & se sublimera au col de la cornue: alors augmentés le feu: & quand toute la neige sera assemblée au col de la cornue, qu'il vous semblera auis qu'il estouppe le conduit, ce nonobstant la violence de celle vapeur moyennāt le feu, le repoulera si fort, qu'il tombera dedens le matras ou recipient, qu'il semblera proprement que soit vne chandelle de suif: & apres cela faictes encores feu d'auantaige, & distillera d'une huille qui sera noir, d'odeur fort violente: & ne cesserez le feu, que vous ne voyez qu'il ne distille plus. Et apres le laisserez vn peu refroidir, & osterez le matras: & premierement prendrez la neige qui est comme vne chandelle, car celle est la vraye perfection de l'huille: ceux qui vous vendent l'huille de benjoin rouge, ilz le font ainsi qu'il s'ensuyt composé, & non point simple.

LA MANIERE DE FAIRE

Et pour faire ledict huille, qui est le fondement de toutes bonnes liqueurs, il faut prendre de ladicte neige le poix de deux drachmes, d'huilles d'amandes douces faitt recentemente, des amandes plumées quatre onces, & le tout fondu dedens vne escuelle sus les cendres chaudes, le remuant tousiours avec vne spatule, iusques à ce que ladicte neige soit bien fondue, et pour luy donner vn peu de couleur rouge, lors qu'il se fond, mettez y vne petite racine d'orcanette le moins du monde, & voyla vostre huille de benioin faitt: & si vous voulez pour quelque dame, ou seigneur luy administrer vne souueraine liqueur, & q̄ soit d'odeur incomparable, faites y fondre d'ambre gris sus ces quatres onces vne drachme, & alors sera huille que possible au monde ne s'en peut faire meilleur ne plus souuerain. L'huille noir qui reste au fond du matras, est d'odeur fort violente en liqueur, mais avec du styrax liquide, est souueraine senteur pour faire pommes de senteur.

Autre façon pour faire huille de benioin.

CHAPITRE V.

Prenez du benjoin vne liure de seize onces, & le mettez en poudre bien subtilement, & puis ayez de styracis liquide, tant qu'il y en ait assez pour le mettre en paste, puis quand il sera bien mestlé ensemble,

DIVERS LAVEMENS. 8

ble, mettez le dedès vn alembic de verre avec sa chappe de verre, & mettrés l'alembic adapté comme auez fait à la cornue, hors mis qu'il faut q̄ l'alembic soit mis tout de costé, ou bien luy ferés au bout de la cyme de la chappe vn pertuis de la grosseur du doigt, & y mettrés vn verre de feugere bien seellé à fin que la senteur ne s'en aille, & ferés feu au fourneau ou sera l'alembic, & ferés feu mediocrement fort, & si vous situés vostre alembic de costé, il ne sera ia besoing de pertuiser la chappe, mais cela ne se fait que pour mieux receuoir la neige, que plusieurs appellent manne, ou ros cyriacus: or quand vous aurez mis le feu, receués ladicte neige le plus ingenieusement que vous pourrés, & quād verrés que la neige ne mōtera plus, faités encores feu plus fort, mais non pas si violent qu'au premier, tāt que vous verrés distiller l'huile, lequel sera vn peu de meilleure suauité que le premier, & selon la mutation de la couleur de l'huile vous chāgerés les receptores, & ce dernier huile est vn baulme fort excellent, & pour accōplir la faction de l'huile, prendrés de ladicte neige le poix d'vn escu et demy, d'huile d'amādes douces nouvellement extraites quatre onces, & biē peu d'orcnette, & mettrés le tout ensemble sus les cendres chaudes, iusques à ce qu'il soit fondu, & aurés d'vne autre façō d'huile qui sera d'une suauē odeur, & nō moins d'excellence q̄ de bōté. De l'huile noir en pourrés mesler avec d'au tre huile pour luy amitiguer sa violence, & le tenés
descou-

LA MANIERE DE FAIRE

descouuert, à fin que sa trop grande odeur vehemēte se perde, & acquiere vne suauité amiable.

Pour faire huille de noix muscade en toute perfectiō, qui a toutes les vertus dela noix, d'auātaige, mis sus l'estomach, est souuerain contre la toux, flux de ventre & vomissement, & sede la douleur du ventre, quelle que ce soit.

CHAPITRE VI.

Prenez noix muscade, demye liure, faites la con-
quasser grossement, & puis faites la boüillir de-
dens vne paelle avec vne liure d'eau de fontaine : &
apres quil aura boüilly trois ou quatre ebullitions,
ostés le du feu : & mettez le tout dedens vn petit sa-
chet de toille neufue, & le liés estroittement, & le
mettrés dedens vn pressoir, & qu'il soit bien serré :
& mettez dessoubz vn plat, pour receuoir ce que cou-
lera : & trouuerés l'huille naiger sus l'eau, qui sera
coagulé cōme cire raulne, & d'une souueraine odeur,
que quād il est gardé vn an, la couleur iaune se fait
vn peu brune, & son odeur tousiours augmenté : &
sus celle demie liure il ny a d'huille qu'une once, en-
cores bien iustement. Notez que pour cause que la
noix muguette rend si peu d'huille, l'on le fait autre-
ment : mais ceste façon est la vraye & naturelle prou-
uée par tous les effectz de baulme artificiel.

Autre

DIVERS LAVEMENS. 9

Autre maniere pour faire le susdict huille, mais sophistiqué, & a tant ou plus de vertu & efficace que le premier.

CHAPITRE VII.

PRenés de noix muscade conquassée douze onces, de graisse de pourceau tout freis tué du iour mesmes, le poix de quatre onces, & le tout concassé grossement ensemble, & puis faictes le tout boüillir dedès vne paelle cinq ou six ebullitions tât du plus que du moins, & puis coulés le tout ensemble dedens vn petit sachet de toile neufue, & puis pressés le tout dedens vn pressoir estroitement, & receués la liqueur qui est merueilleusement de bonne odeur, il est bien vray qu'a le garder longuemēt, comme seroit trois ou quatre ans, il sentiroit quelque peu le rance, à cause de la graisse, mais l'autre tant plus il est vieil, d'autāt 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 vertu medicamentale, non obstant que toutes deux sont dignes d'vne louange non à mespriser.

Pour faire la principale matiere pour poudre de senteur de parfaicte bonté & excellence, qui est vne odeur non estrange, mais rend vne suauité agreable, & de longue durée, mais il ne se peut faire qu'vne fois l'an.

B CHA-

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE VIII.

PRenés de la sieure ou le rament du boys de cyprès le plus verd que vous pourrés trouuer vne once, de Iris de Florèce six onces: de giroffles 3. onces: calamit odorati 3. dragmes: ligni aloes 6. dragmes, faites le tout mettre en poudre, qu'il ne s'esuente: & puis prenez des roses rouges incarnées trois ou quatre cèts, qui soyent bien mondées toutes fraiches, & cueillies auant la rosée: & les ferés fort piller dedens vn mortier de marbre, avec vn piloir de bois: & les roses à demy pillées, mettés y dedens la poudre susdicte, & derechef le pillés fort, en l'arroufant vn peu de suc de roses: & quand le tout sera bien meslé, faites en de petites ballottes plattes, faites en la mode de trociques, & les faites seicher à l'ombre, car elles sont de bonne odeur.

Et notés que de ceste composition se fait apres sa-
uon muscat, poudre de cyprès, poudre de violette, pom-
mes de senteurs, parfums, oysellez de cypre, eaux aro-
matisees: & pour rendre la composition plus excellen-
te, y mettés du musc, et d'ambre gris selon vostre pou-
voir ou vouloir, que si les deux sont vnis, ie ne doub-
te point que vous ne faciés vne odeur tressouueraine
& agreable, & fait ledict musc & ambre gris pul-
ueriser & dissoluz avec du suc de roses, & puis mix-
tionner dedés & seicher à l'öbre. Hors mis la böté &
odeur q̄ ceste cöposition red aux choses & cöpositions
susdictes, si est-ce que si en portés à la bouche vn
bien

bien peu, vous rendra la bouche tout le iour d'une merueilleuse odeur: ou si la bouche estoit puante, ou par les dens corrompues, ou pour mauuaises vapeurs sortant de l'estomach, ou qui auroit quelque vlcere puante en sa personne, ou bien quelque autre cas estrange, qu'il fut contrainct de fouir la compagnie des gens, en tenir vn peu à la bouche, sans le remuer, il rendra vne odeur tant bonne, que l'on ne sçaura dire d'ou elle prouient: & en temps de peste en porter à la bouche souuent, ne se peut trouuer odeur qui plus tost 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 conseruation de la cité, ou la peste estoit tant grande, & tant espoventable, qui commença le dernier de May, & dura neuf mois tous entiers, ou mourroit de peuple sans comparaison de toutes âges, en mangeant & beuuant, tellemēt que les cimitieres estoient si pleins des corps morts, que l'on ne sçauoit plus lieu sacré pour les enterrer, & la plus grand part tomboyent en phrenesie au second iour, & ceux ausquelz la phrenesie venoit, les taches ne venoient point, & ceux à qui les taches venoient, ilz mouroient subitement en parlant, sans auoir nulle alteration de bouche, mais apres la mort toute la personne estoit couuerte de taches noires, & ceux qui mourroyent avec phrenesie leurs vrines estoyent subtiles comme vin blanc,

LA MANIERE DE FAIRE

Et apres leur decés la moitié de tout le corps estoit de la couleur du ciel, remply de sang violet, & la contagion estoit si violente & maligne, que seulement si l'on s'approchoit cinq pas pres d'un qui feust pestiferé, tous ceux qui ce faisoient, estoient blessez, & plusieurs auoient charbons deuant & derriere, & mesmes par toutes les iambes, & ceux qui les auoient derriere, leur donnoient vne demangeaison, & la plus grand part de ceux la eschappoyent, mais tous ceux qui les auoient deuant, n'en eschappoit pas vn. Feurent peu qui eussent les apparences derriere les oreilles, & feut au commencement, & viuoient iusques à six iours, & i'estois esbahy qu'ilz mouroyent plustost au sixiesme que au septiesme iour, sinon pour cause de la tyrannie de la maladie, & vers le commencement & le millieu n'en eschappoit pas vn: les seignées, les medicamens cordiaux, cantiques, ne autres n'auoyent non plus d'efficace que rien, la tyriaque d'Andromachus composée iustement au vray n'auoit lieu, la fureur de la maladie estoit si enflambée, qu'il n'en eschappa pas vn: quand on auoit fait la visitation par toute la cité, & ietté hors les pestiferes; le lendemain en y auoit plus que au parauant, & ne trouua-on medicament au monde qui feusse plus preseruatif de peste qu'estoit ceste composition, & tous ceux qui en portoient & tenoient à la bouche estoient preseruez, & deuers la fin on trouua par vne experience manifeste, que cecy preserua vn monde de de

DIVERS LAVEMENS.

11

de de la contagion: & combien que le faict n'appartient à la matiere de quoy nous parlons, si est ce qu'il n'a pas esté estrange raison d'auoir raconté le secours qu'il nous à faict en temps pestilentieux, car celle peste que feut lors, estoit tant maligne, que c'estoit chose espouventable, plusieurs affermoient que c'estoit punition diuine, car à vne lieüe tout à l'entour ny auoit que bonne santé, & toute la ville estoit tât infectée, que seulement du seul regard que faisoit celuy qui estoit contaminé, venoit subitement donner infection à vn autre: les viures estoient en abondance, & de toute sorte presque à vil pris, mais la mort estoit tant subite effrenément, que le pere ne tenoit compte de son enfant, sont esté plusieurs, qui ont abandonné leurs femmes & enfans, quand ilz cognoissoient qu'ilz estoient frappés de la peste. Plusieurs entachés de peste par phrenesie se sont iettes dedens les puits, d'autres se sont precipitez de leurs fenestres en bas sus le paué, d'autres qui auoient le charbon derriere l'espaule, & deuant la mamelle leur venoit vne seignée du nez qui duroit nuit & iour violement, tant qu'il mouroient, les femmes enceintes venoient auorter, & au bout de quatre iours mouroient, & trouuoit-on que l'enfant mouroit subitemēt, & luy trouuoit-on tasché tout le corps d'vne couleur violette, comme si le sang eust esté espandu par tout le corps. A brief parler la desolation estoit si grande, que avec l'or & l'argent à la main souuentes fois mourroit-on

B 3 par

LA MANIERE DE FAIRE

par faute d'un verre d'eau, & si ie venois ordonner quelque medicament pour ceux qui estoient blesez, l'on le apportoit la, & estoit administré pauurement, tant que plusieurs mouroient le morceau à la bouche.

Entre les choses admirables que ie pense 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 respondant & 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 alarbres q̄ nous disons en nostre langue Prouençale qui portent & ensepuelissent les pestiferes, entrer dedens la maison de ceste femme, & la trouuer morte & couchée au milieu de la maison avec son suere demy consu, & cela fut à trois ou quatre pars à la ville, & de l'une moymesme ie l'ay veu, & eusse volontiers raconté d'auantaige tout le fait de la pestilence qui auint à ladicte ville, mais ce seroit rendre nostre labeur confus.

Pour faire poudre de violette.

CHAPITRE IX.

REcipe Iridis Florentis lib. 1: Calami aromatici 2. onces: Rosarum 4. onces: Coriandri crudi 2. onces: Ligni aloes vne once: Sansuci vni once: Petites oranges seiches vne once: Seminis stiracis calamitæ 10. drachmes: Ladani 6. dragmes: Trociques de roses deux

DIVERS LAVEMENS. 12

deux onces. *Lauendulae scrupula* 4. onces: *Gariofilorum* 2. onces: *foliorum lauri*, *scrupulum semis*, *Cyperè* deux drachmes. Le tout meslé & bien puluerise soit faite poudre subtile, & puis y mettrès de musc & ambre gris, de chascun demy dragme, & pourrès dire que aures vne poudre qui sera d'une senteur amiable, mais que elle soit faite cõme i'escris, & s'il vous semble que apres que la poudre sera faite que son odeur soit trop fort ou violent, y pourrès adjouster encores de *Iris de Florence*, ce que bon vous semblera.

Pour faire vne paste d'une bonne odeur durant longuement, laquelle est fort propre & decete pour paster les pommes de senteur, ou pour faire des Patinostres, pour cause que à toutes mixtions odorantes y entre des roses, & c'est la chose qui au commencement luy donne la bonne odeur, & au sñ pour cause de sa substance subtile & rare, il appert facilement, mais moyennant ceste composition vne pomme de senteur, ou patinostre de senteurs gardent longuement la suauité de leur odeur, mais celle ne se peut faire qu'une fois lan.

CHAPITRE X.

PRenés des roses rouges incarnées, desquelles que vous vaudrès, qui soient nettes & mondées,
B 4 dées,

LA MANIERE DE FAIRE

dées, le nombre de cinq à six cens tant du plus que du moins, & faictes bouïllir de l'eau la quãtité que vous cognoistrés qui sera suffisante pour les cuyre, et quãd l'eau sera fort bouïllante, vous mettrés les roses dedens, & leurs ferés prendre cinq ou six ebullitions, & puis les mettrés dedens vn pot de terre tout neuf, & les lairés la par l'espace de vingt quatre heures, & le lendemain les ferés chaüfer, & le serrerés fort avec vn pressoir le plus fort que vous pourrés, tant que toute la substance en sorte dehors, qu'il n'y demeure que les roses fort seiches: puis prendrés ceste eau, & la mettrés dedens vne paelle, & la ferés bouïllir à petit feu, à la fin & au commencement assés gros, pour cause que l'humidité se consume, & vers la fin quand vous cognoistrés qu'il viendra à peu, le remuerés avec vn baston, & quãd vous verrés qu'il sera assés espés comme miel cuit, vous le mettrés dedens vne escuelle de terre vernissée, & les tiëdrés au soleil, par quelques iours, & de ceste composition simple ist vne odeur suaue, qui dure longuement, & est propre pour paster les pommes de senteur, & rend meilleure paste que celles qui se pastent avec la gomme dragant infusée en eau de rose.

Autre maniere pour composer pommes de senteur.

CHAPITRE XI.

Recipe

DIVERS LAVEMENS. 13

Recipe Ladani purissimi 2. onces, Styracis calamiæ, Assæ odorifera, que nous appellons benjoin vn once, Trociques, de roses, de chascun demie once, Poudre de violette vn once, Ambre & musc, de chascun demy drachme: puis le tout soit puluerisé & pasté avec la susdicte mixtion de roses, & soit faicte paste fort meslée, par l'espace d'une heure: & aurés vne pöme de la plus souueraine senteur, & la plus durable qui se puisse faire au monde: & ceux qui entendent la façon de cecy, la loüeront grandement, car ilz sont esté plusieurs qui mettoyent de sandal blanc, ou citrin qui n'est chose qui vaille, & plusieurs autres drogues inutiles, qui sentoient plus drogues medicinales ou espiceries, que bonne odeur: mais il est de bon à pardonner à qui foruoye, mettant par escript ce qu'il ne scauoit, & n'auoit pas experimenté, car il à mis des choses qui n'ont ne rime ne raison: mais aussi auises vous, que le ladanum soit bon, & qu'il ne soit pas sophistiqué, & qu'il soit de celuy que raconte Herodote dedens sa muse Thalia, qui est le troisieme liure, que l'on cueille en Arabie la felice, à la barbe des boucz: moymesmes il y à trois ans que ie cherchois par toute la cité de Gennes, & en portis pour l'excellence (de tel) demie liure, qui estoit de la barbe: car au pays d'Arabie il le cueillent par le ventre des cheures & ouailles, comme en Prouence l'on faict collection de læssopus humida, & par ainsi si le ladanũ est bon, qu'il ne soit pas adulteré, vous faictes des pömes, que

LA MANIERE DE FAIRE

outre la bonne odeur qu'elles auront, en temps pestilent, ou qui court quelque maladie dangereuse en porter sus soy preserue grandement de mauuais air, & resiouyt la personne, conforte le cueur & le cerueau, relieue de pasmoyson, & retourne le cueur de son defaillement, & son odeur est tant exquis, que de tant plus que vous l'approchés du nez, tant plus vous est l'odeur agreable, & à vn personaige qui tomberoit de mal epilleptique, il conforte le cerueau en si bonne preseruacion que s'il tombait vne fois le mois, il ne tomberoit de trois mois vne fois.

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

CHAPITRE XII.

REcipe *ladani purissimi* 4.onces, *Styracis calami* 2.onces, *Benjoin* vne once, *Roris cyriaci*, qui est la manne ou rosée qui monte quand on distille l'huile de benjoin 2. dragmes, *Iris Florentiæ* 3.onces, *Gariofil* vne once & demye, *Calami aromatici*, *Sansuci* de chascun 2. dragmes: *Trocisques de roses* de nostre description vne once, soit faicte de tout poudre, & avecques gomme dragant infusée en eau rose, & à la residence qui est au fond du sac des roses, *Ambre* scrupule 2. *Musci*, demy dragme, encores soit le tout fort malaxé avec le pilon qui soit vn peu chault, y adioustant du *styrax liquide*, & soyent faictes pomes de la grosseur que bon vous semblera.

E:

DIVERS LAVEMENS. 14

Et notez que de la residence qui est la lie qui se treuve dedens la fiolle de verre, ou est le suc des roses, qu'est vn souuerain simple pour mettre aux pommes de senteurs, & de ceste paste pouués en vser pour faire des patinostres avec de molles.

Poudre pour nettoyer & emblâchir les dētz, & rendre l'aleine douce & souéfue, & en peu de jours nettoye les dētz, & les réd blâches cōme yuoire, pour noires & rouffes q̄lles soient.

CHAPITRE XIII.

R*Ecipe christalli, lapidis silicis, marmoris albi, vitri, salis gemmæ vsti de chascun 3. dragmes. Ossis sepiæ, conchilæ marinæ combustæ, de chascun 2. dragmes, Margaritarum, quinque fragmentorum, de chascun deinye dragme, Lapidis fluuiatilis candidi, (qui sont de petits cailloux blâcs) 2. dragmes: ambraë scrupule 1. musci 22. grains, bien subtilé sus le marbre de peintre, & frottés en les dentz souuent, & prædrés vn peu du miel rosat pour en froter legierement la ou les dētz sont descharnées, et en peu de iours verrés la chair croistre, & les dētz manifestemēt emblâchir.*

Vn autre façon plus excellente pour nettoyer les dētz: mesmes ceux qui sont fort pourries & corrōpues, car si la rouilleure y est de long tēps, il est impossible que les dents s'emblanchissent, & par cecy vous verrez manifestement vne prompte efficace.

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE XIII.

PRenés de l'argille de couleur celeste, de celle qu'à
les tuilles cuictes sont blanches, & en prendrés la
quantité que vous voudrés, & la pastés fort par vng
long temps, qu'elle (sur tout) soit bien nette & pur-
gée du grauer, & quand luy aurés donné sa paste
bonne, en ferés de petites pieces languettes rondes, en
la façon & forme que vous voyez icy signé.


Et les ferés seicher au soleil, & quād elles seront bien
seiches, les ferés cuyre au four ou l'on cuict les potz de
terre ou les tuilles: ou pour les cuyre plustost, les met-
trés sus vne platine de fer, ou sus vne tuille, ou bric-
que, & les mettrés au feu d'un mareschal, & la les
soufflerés par l'espace de demy quart d'heure, & se-
ront cuictes aussi parfaictement, que si elles auoyent
demeuré trois iours au four, & puis quād elles seront
bien cuictes, vous ferés d'une eau qui sensuyt, & les
y trempérés dedans, & pource que la terre cuicte nou-
uellement, boirra celle eau que prendra, gardera son
odeur intrinsequement, & toutesfois que vous vou-
drez nettoyer les dentz, cecy leur osterá la roüilleure,
& la pourriture, & la puanteur, & fera sentir bon
toute la bouche tout vn iour, & en continuāt les ren-
dra blanches comme yuoirre, pour noires que elles
soiēt, & seroit bon aussi qu'elles feussent moüillées en
aubin d'œufz (apres que par plusieurs fois ilz auront
leur

DIVERS LAVEMENS. 15

leur eau de senteur) & y mettre vne feuille d'or pour mieulx les decorer.

S'ensuyt l'eau de senteur pour arrouser les susdictes formes, ou petites formules.

CHAPITRE XV.

PRenés de Iris de Florence quatre onces, roses seiches incarnées vne once, de girostes vne once, de cyperi six drachmes, de canelle vne drachme, calama aromatici demy once, de lauande vne drachme, de mariolaine seiche trois drachmes, d'escorce d'orange deux drachmes, styracis vne once, d'ambre gris vne drachme, du musc demye drachme, le tout soit bien puluerisé, & mis dedens vne fiolle de verre avecques de bonne eau rose, & d'eau de naphe, laquelle se fait de fleurs d'orenges, limons, citrons tous pesté, meslé, mais plus d'orange, de chascune de ces deux, vne liure de seize onces, le lairrés la dedans par l'espace de quatre iours, & puis en prendrés dedés vn verre qui soit plus que demy, mais que la versés dedens le verre, le broüillerés fort en agitant la fiolle, & puis quand vous en aurés mis dedens le verre ce que bon vous semblera, vous y laisserés tremper dedens voz formules par l'espace d'vne heure, ou plus ou moins, ainsi qu'il vous semblera, & faictes que quand tréperont, que le verre soit bien couuert, qu'il ne s'esuente, & après qu'ilz auront bien beu, les dorerés le tout ou la moitié,

LA MANIERE DE FAIRE

moitie, tout ainsi que bon vous semblera, & puis vous nettoyeres les dentz, & apres pour lauer la voüilleure que les formules auront fait, vous prendrés le reste de l'eau qui est demeurée dedens la fiole, ou flasque, et la passerés par vne chausse, tout ainsi que l'on passe le vin Hippocratique pour la premiere fois, exprimant fort le fond de la chausse, à fin que toute l'odeur soit coullée avec l'eau, & puis coulleres l'eau tant souuent que vous cognoistres, insques à ce qu'elle soit claire, & de ceste eau en pourrés vsen plusieurs sortes pour bõnes senteurs, ou pour le visai-ge, ou pour les mains, ou la barbe, ou lauer la bouche.

Et notez que de ceste eau, mais qu'elle soit coullée bien subtilement, se fait vne liqueur que dedens trois iours vne place brune vient blanche, non comprinse vne souueraine odeur qu'elle rend à toute la personne.

CHAPITRE XVI.

PRenés de ceruse lauée par plusieurs fois en eau de rose 4. onces, & la ferés au marbre du peintre fort broyer, & en prendrés vne once, & la dissouldrés en six onces de ladtete eau, & chaudement en lauerés la place du corps par l'espace d'vne heure, & puis l'esfuyeres avec vne esponge, & cela continuerés quelques iours q̄ vous verrés la place changer de couleur, & acquerir vne naïfue & naturelle beauté, sans que
l'on

DIVERS LAVEMENS. 16

l'on cognoisse rien sinon vne subtiliation de pean. Et la poudre qui est demeurée au fond de la chauffe la ou il a coulé n'est pas à deiecter, car pourtāt que l'eau rose & nasse en passant, souuent n'ont pas du tout attiré la vertu de l'odeur qu'il n'y en soit demeuré quelque peu, elle est bonne pour parfumer & en mettre en plusieurs vsaiges.

Pour faire huile de senteur qu'il n'est possible en tout l'vniuersel mōde, n'en toute la faculté de medecine en faire qui soit de plus excellente & souueraine senteur qu'est cestuy cy.

CHAPITRE XVII.

PRenés Ambre gris occidental douze onces, ou plus ou moins (ne vous estonnés s'il y en fault tāt, car ce qu'il vous produyra vous subleuera du tout) du musc oriental qui soit bon par excellence de couleur rousse onces quatre, ou plus ou moins, gyroffles bons & puluerisés demy liure, l'interieur de la canelle la plus fine qu'il soit, 4. onces. Iris de Florence 2. onces, spicæ nardi vne once, ligni aloes fin, demy liure, le tout soit meslé ensemble et fort macéré, et tout mis en poudre, et puis le mettrés dedēs vne cornue petite selō la quantite q̄ vous en voudrés faire, & mettrés ladicte cornue dedēs vne olle ou pot de terre, & si mettrés des cēdres dedēs ledict pot qui soiēt cēdres passées, & ferés q̄ ladicte cornue soit iusqu'au col enseuelie, & q̄ le pot

LA MANIERE DE FAIRE

le pot ou la cornue qui est dedans soit basti sus vn fourneau faitt expressement, quand le fourneau sera bien sec, mettrés le receptoire ou matrás qui soit bien luté avec argile bien batue, & puis mettrés le feu au fourneau, & faictes que soit bien petit feu au commencement, en continuant, & quãd sera vers la fin, faictes le feu vn peu plus fort, tant qu'il soit tout distillé, & en ferés separatiõ de trois ou quatre, au commencement sortira huille qui sera noir, mais d'une senteur tant viue, souësue & penetrante, qu'il n'est possible de trouuer liqueur, ne baulme naturel, ne artificiel qui soit equiparable à ceste huille, & quand sera deuers la fin, faictes assez bon feu, mais gardés qu'il ne brusle, non point qu'il eust pour cela estrange odeur, mais pourtant que ce qui demeurera au fond apres qu'il ne distillera plus, est d'autant grande estimation comme l'huille, car le 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 à porter à Roys, ou autres grãdz princes & seigneurs: & vers le millieu changerés le receptaire si bon vous semble, ou sinon, en tirerés vn huille tout d'une venue, & s'il vous fache de le faire distiller par vne cornue, faictes le distiller par vn alembic de verre qui soit petit, que quand toutes les matieres seront dedens, q̄ l'alembic soit a demy plein, pour cause que s'il boüilloit, qu'il ne se respandist par dessus, & les ferés distiller insques à ce qu'il ny demeure

DIVERS LAVEMENS. 17

meure que les feces, lesquelles ont autāt ou plus d'efficace que l'huyle en odeurs, ou a parfumer gantz, & à faire quelque parfum royal, ne se peut trouuer senteur (soit elle simple, ou cōposée) semblable à ceste cy.

Pour faire vne maniere de sauon muscat, qui emblanchist, & addoucist les mains, & est d'vne douce & suaue odeur, rendant les mains d'vne parfaicte blancheur, & douces à manier.

CHAPITRE XIX.

PRenés des racines de guimaues, & les pelés sans les lauer, & les faittes seicher à l'ombre, & seichés qu'elles soient faittes en poudre subtile, & en prenés le poix de 4. onces: de amydon vne once: de farine de froment bien fine vne once: de pignons freiz, six drachmes, amādes pelées que l'huyle en soit sorty, deux onces: de la graine d'orenges bien mondée vne once & demie: de l'huille de tartre & d'amandes douces, de chascun deux onces: du musc demie drachme, le tout soit mis en poudre subtile, ce que se doit pulueriser, en y mettant pour chascune once de poudre, demye once de Iris de Florence, & auoir demy liure d'autres racines de guimaues, & les macerer, & les mettre trēper dedens de bonne eau rose, ou eau nasse, & faittes qu'elles trempent vne nuit entiere: puis exprimerés fort les racines & l'eau, & de muscillai-
C ges

LA MANIERE DE FAIRE

ges qui sortiront en pasterés tout le reste, & faites que le musc soit destrempé avec lesdictes muscillai-
ges, & en ferés des balotes ou pommes rondes, & les
ferés seicher, & quãd en voudrés vser, en aurés vne
à la main, & en vous faisant iecter de l'eau, en frot-
terés les mains, & verrés vne blancheur, & voz
mains adoulcies, & icy n'entre point de sauon de
Gayette, cõme sont les autres, pource qu'apres qu'ilz
ont rendu les mains blanches, elles deuiennent aspres
& seiches, à cause que le sauõ de Gayette est composé
de forte lexiiue, comme de chaulx, de cendres commu-
nes, de saticor, de quoy on fait le verre, & cendres
chuellées, qui se font de tartre bruslé, & le vray sa-
uon de Gayette ne se fait que de lexiiue de chaulx,
& de ce tartre bruslé & calciné, parquoy tout sauon
encores qu'il soit fait de ces lexiiues & huille d'oline,
si est-ce qu'il rend aux mains grand asperité, & la
composition de nostre sauon est douce & amiable,
car il ny entre chose que lenitiue, & encores que les
mains soient les plus etiques & mechaniques, en
deux ou trois fois les aura rendu tant douces & de-
liées, comme les mains d'une damoyelle de dix ans.

Autre maniere de sauon muscat, pour la bar-
be, qui peult seruir pour les seigneurs, & est
de bonne odeur.

CHAPITRE XX.

Prenés

DIVERS LAVEMENS. 18

Prenés de savon de Gayette, ou autre le plus blāc que pourrés demy liure, rasclés le avec vn cousteau, puis quand il sera tout raclé, prenés de Iris de Florēce mis en poudre bien subtil deux onces & demie, calami aromatici, sansuci, de chascun six drachmes, de roses seiches demy once, de gyrosles demy once, coriandre non preparée vne dragme: de lauende, feuille de laurier, de chascun vne dragme & demie, de slyrax calamitæ 3. dragmes, de tout soit faicte poudre subtile, & paster avec le savon rasclé, & ayés du musc, & d'ambre gris, de chascun dix grains, & les destrempés en eau rose, & ferés des pommes de savon qui sont souuerainement bonnes pour lauer la barbe, si voulés que la face soit lauée, faictes qu'en la passant y mettés d'huile d'amandes douces quelque peu comme le poix d'vne once ou enuiron, & alors s'adoucira miculx, & rendra toute la face plus lenitive sans tirer, pource que plusieurs seroient curieux pour sçauoir la façon du savon cōmun, pour que c'est chose mechanique le lairrons, non obstant que en plusieurs contrées ou l'huile est en grand requeste, le savon ne se peult faire, car la principale matiere d'iceluy, est huile, & les feces: & du savon, aussi se faict vne matiere, que les orfeures en default de bourrax en peuuent vsfer autant facilement comment de la meilleure chrysocolle, que eux appellent bourrax. La description est inserée plus bas, pource que ledict bourrax est vne des matieres principales, pour deco-

LA MANIERE DE FAIRE

rer & emblanchir la face, nous à semble bon la mettre par escript, & tous ces bauars trompeurs & menteurs alchimistes qui ont laissé par escript la façon pour faire le bourrax, n'ont jamais sçeu qu'elle estoit la principale matiere d'iceluy, car iamais l'alun, ou trestous se sont fondez, n'appartint en rien au bourrax.

Et pour satisfaire à plusieurs qui auroient fantaisie de sçauoir quelle cause c'est, & la matiere principale, & cest chose biē facile à croire, car la principale matiere du bourrax ce n'est autre chose que les lxiues, ou capitellum, que nomment messieurs les abuseurs. Et aussi la matiere principale du sauon c'est la lxiue, ou celuy fait de soulde, de quoy on fait le verre, & de tartre calcine, que l'on dict cendres griuellées, ou clauellées, parquoy si vous voulés faire le vray bourrax à perfectiō, le ferés ainsi qu'il s'ensuyt.

Pour faire Bourrax artificiel clair comme sucre candy.

CHAPITRE XXI.

PRenés du sauon dur de Gayete, ou autre deux ou trois liures, ou ce qu'il vous plaira, & le mettés en pieces menues, puis les mettés dedens vn pot de terre tout neuf, & le faités boiillir avec demy liure de beurre de vache, & quand vous verrés qu'il sera presque bruslé, tournés y ietter du beurre qui flam-
bera,

DIVERS LAVEMENS. 19

bera, & que le beurre soit tout bruslé. & le tout vien ne comme noir, & apres que le tout sera bien bruslé, vous prendrés cela, & le ferés mettre en poudre subtile, & le dissoudrés avec du laiët de chieure, ou de vache, & quand sera bien dissoult, le ferés boüillir audict lait trois ou quatre ebullitiös, & puis le laisserés vn peu reposer, & osterés lescume qui est par dessus, qui nest autre chose que lait, & la reste mettrés dedés vn pot de terre tout neuf, y adioustant dedens quelques petites branches de roseau ou de bois de sapin sec, à fin qu'il se candisse, comme le sucre candy, & le laisserés vne nuit ou deux à la serene, ou en quelque lieu bien froid, car si le vët de bisé tire celle nuit que vous l'aürés mis, le trouuerés tout congelé comme glace, possible qu'il ne sera pas si blanc, mais quand à l'operation, il soudra facilement tous metaulx mesmes l'or & l'argent.

Et ne vous esbahisses si chose tant vile, comme est le sauon, est le principal fondement, & la principale matiere du bourrax, car moymesmes auant qu'y aduenir ay fait grande despense à le faire, & maintenant que i'ay trouué vne des matieres pour le faire, est deuenü à tant vil pris, qu'on se facherait de prendre la peine à le faire, & à tât lairrons de parler du bourrax, & reuiendrons à nostre premier propos.

La forme pour faire vn eau distillée pour emblanchir & illustrer pafaiëtment vn lieu difforme.

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE XXII.

PRenés ceruse Venitienne demy liure, du bon ly-
tharge d'argēt quatre onces, le tout meslés ensen-
ble, & le faictes boüillir avec du vinaigre blanc, qui
ne soit guieres fort, dedens vne poelle que la quãitè
du vin aigre soit quatre liures & demye, & quand il
aura boüilly iusques à ce que de quatre pars vne de-
mie soit consumée, vous l'osterès du feu, & le ferès di-
stillier par le fultre, & quand il sera tout distillé, pren-
drès ladiçte distillation, & la mettrès dedens vne fiol-
le de verre, & aurès de la raclure de nacre, de porcelez-
nes petites blanches conquesées grossement, de chas-
cune le poix d'vne once & demie, de bourrax fin &
cristallin vne once, de figues verdes d'un figuier sau-
uaige le nombre de 12. que soyent rompues avec leur
laiçt, de racine d'Iris fin de Florence bien puluerisé
demy liure, de gersa serpentaria faicte en forme d'a-
mydon quatre onces, de roses blanches recentes, trois
centz, six limons diuisés en quatre parts, fleurs de lys
quatre onces, succi semperuiua vne liure & demie,
ceruse de Venise bien lauée en eau de rose demy liure,
fleurs de febués demy liure, le tout soit distillé par a-
lembic de verre, ou en d'effaut d'alembic de verre,
soit mis dedens vne fiolle de verre, & puis mise dedès
un rosaire de plomb, & puis distillée, & en separer
quatre eaux, ou les mettre toutes ensemble.

Mais il faut entendre, que si vous faictes separa-
tions

DIVERS LAVEMENS.

20

tion de la dernière, elle à grande vertu & efficace pour détruire toutes taches ou pannes du visage, & viés à offusquer les caractères, que ont fait les morbilles à la face des premiers ans.

La seconde ou la tierce vient tant subitement offusquer les lentilles de la face, pourveu qu'il ne demeure guieres au soleil, que fait perdre la cognoissance.

Item pour effacer en peu de temps vne cicatrice, qui ne fait guieres apparence prendrés de sel gemmé le poix de demie once, d'eau de rose six onces, & la ferés boüillir dedens vn petit tulin de terre, cinq ou six ebullitions, & puis prendrés vn peu de la tierce eau distillée, comme quatre ou cinq gouttes, de cest eau ou le sel gême à boüilly trois gouttes tant du plus que du moins, & meslerés le tout ensemble dedens la paulme de la main, & avec le doigt le meslerés, & en mettrés la ou il vous plaira, & verrés en peu de iours les concavités des cicatrices se reunir, & plus n'apparoistre.

Vray est, que si lesdictes cicatrices auenues par le moyen des morbilles à quelque personnaige qui fust de moyen âge, & qu'elles feussent par trop apparentes, veritablement ceste eau ne premiere, ne dernière n'auroit aucune efficace, ou bien peu sinon que le personnaige fust de complexion sanguine, ou phlegmatique, alors pour la noblesse du cuyr cecy à grande vertu & efficace.

LA MANIERE DE FAIRE

Pour faire au vray le laiçt virginal, qui est nommé entre les applications qui se font pour oster les macules du vifaige.

CHAPITRE XXIII.

Prenés de litharge d'argent qui soit bien subtilement puluerise six onces, & faiçtes le bouillir dedens vne poelle, avec vne liure de vinaigre blanc, le plus fort qui se pourra trouuer, & le ferés bouillir iusques que de six pars vne soit cōsumée, & puis l'osterés du feu, & le laisserés vn peu reposer, iusques à ce qu'il se soit clarifié, & puis le ferés distiller par vn feustre à deux langues, & ce qu'il distillera mettrés dedens vne petite fiolle de verre.

Et puis prendrés de sel gemme, ou d'autre sel, le poix de demie once, & le ferés bouillir avec demy liure d'eau de rose, iusques à ce que des six pars vne soit consumée, & puis mettres ceste eau à part dedens vne autre fiolle, & quand il vous plaira d'en vser pour accoustrer quelque lieu du corps, mesmes de la face, prēdrés deux ou trois gouttes de la premiere decoction qui est faiçte du vinaigre, & prēdrés cinq ou six gouttes de l'eau ou le sel à bouilli, & meslerés ensemble, & puis l'appliquerés la ou bō vous semblera.

Et notés qu'il faut tenir ces deux eaux, chascune à part, car si elles estoient mises ensemble, elles se corromperoient, & toutesfois & quantes que vous en voudres vser, prenés de l'vne moins que de l'autre: de

DIVERS LAVEMENS. 21

recy peuent vser gens de bas estat . Mais qui voudroit vser à quelque personnaige d'honneur, il faudroit se retirer à la faction du sublimé, à qui nul autre liqueur n'est equiparable.

Pour faire venir les cheueulx blonds comme vn fillet d'or, encores qu'il fussent noirs ou blancs le rendent d'une couleur flaue, sans que de long temps ilz perdét leur couleur, & les conferue en leur entier, & les faict croistre que tant sont roux deuers la racine, comme au dernier bout.

CHAPITRE XXI III.

P*Renés des raments du bois dict fustet, qui soit puluerise subtilemēt, vne liure du rament, on racleure de buis demy liure, de reguelisse, recente quatre onces, d'escorce d'oreng bien iaune & seiche, quatre onces, de racine de chelydonia, & de papauer, cornutum de chascune quatre onces, des feuilles & fleur de glaucion ou guelde deux onces, du safran demie once, de paste de froment, menuellement hachée demie liure, le tout soit boüilli dedens de la lexue faicte de cendres clauellées iusques à demy, & puis soit coulé le tout.*

Et apres prendrés vne grande oïlle ou pot de terre, & luy ferés dix ou douze petits pertuys au cul, puis en apres prendrés des cendres de ferment, & des cen-

LA MANIERE DE FAIRE

des clauellées autant d'un comme d'autre, & les mettrés dedens quelque grand mortier de bois, ou autre tel, que bon vous semblera, & les arrouserés de ceste decoctiō, en les pistant fort presque tout un iour, faictes qu'elles soyent un peu dures, & en pistāt faictes y mettre de la paille de seigle, & de froment, le pistant incessamment, tant qu'ilz boiuent vne grande partie de la decoction, puis vous prendrés lesdictes cendres pistées, & les mettrés dedens ladicte olle ou pot de terre, & à chascun des pertuis dudict pot, mettrés un espy de seigle, qui passe outre, & ferés un liēt premieremēt de paille, & un liēt de cendres, iusques à ce que ledict pot soit plein, & y laisserés un peu de place pour y mettre la reste de la decoction, puis mettrés deuers le soir un autre pot de terre, pour receuoir la lexiue qui distillera par les pertuis le long des espis de seigle, & quand le matin en voudrés vser, yres veoir ce qui sera distillé, & le prendrés, & avec vne esponge en mettrés au poil, en le laissant essuyer, & dedēs deux ou trois ou quatre iours aures le poil aussi blond & roux, comme un or de ducat, mais au parsuant que en mettre en la teste, faictes vous lauer la teste d'autre bonne lexiue, car si elle estoit grasse, elle ne prendroit pas si facilement.

Et deués entendre, qu'il suffit pour un an ou deux du contenu de la presente recepte, & si est asses suffisante, si elle est bien conduicte, pour fournir à dix ou douze femmes, car peu de la liqueur teinct promptement

DIVERS LAVEMENS. 22

ment & facilement le poil, & ne le fault lauer d'autre que de ceste cy, que si vne femme auoit le poil auf si noir qu'un charbon, elle le fera deuenir promptement blond, & d'une treslongue durée.

Vne autre façon pour faire le poil de la barbe blond, & de couleur dorée, & oster quelque superfluité du corps, qui deturpe la face sans blessure, mais il en fault vser avec discretion, car autrement il feroit mal.

CHAPITRE XXV.

PRenés du salpêtre deux liures, d'alun vne liure, du vitriol vne liure, le tout soit mis ensemble & distillé dedés vne cornue de verre, en ceste façon qui sensuit: Mettres la cornue ou les matieres seront, dedens vu grand vas de terre, comme seroit vne olle, & mettrés la cornue dedens, & la couuirés toute de cendres, pour cause que par le moyen du feu la cornue ne rompe point, & puis mettrés le recipient ou matras à ladicte cornue, & faictes qu'il soit bien seellé avec aubins dœufs et chaulx viue, & argille qu'il ne puisse respirer aucunement. Et quand il sera sec, que sera au bout de trois iours, vous mettrés le feu au commencement qu'il soit petit, puis apres qu'il soit fort gros, tant que le tout soit distillé, & quand tout sera distillé, vous ouurirés le matras, & aurés d'une eau qui vous semblera auis que soit cōme eau forte:

& à

LA MANIERE DE FAIRE

& à la verité la difference est bien petite, car ceste eau icy dissout les metaulx, & faict separatiõ de l'or & de l'argent, mais nous n'en auons besoin de rien: mais pour demonstrier qu'elle vient à teindre les cheueulx, non point les bruslant, si quelquun le vouloit dire, mais les rendant de vraye couleur dorée, administrée comme s'ensuyt.

Pour administrer ladicte eau.

Après que vous aurés laué la teste, que ne soit grasse, & qu'elle soit bien essuyée de l'humidité, vous prendrés de ladicte eau, & en mettrés sus le poil, & tout incontinent qu'elle y sera, sans dilayer en nulle sorte que ce soit, vous froterés fort le poil, & faictes que ne touche la chair, car pour vray il la brusleroit, & aussi il viendroit rompre le poil, comme si le feu y auoit passé, mais si tout soudain vous frottez fort le poil, que l'eau n'aye pas occasion de soy arrester, que en lieu de porter decoration à la face, elle apportast deturpation, lors elle rēdra le poil aussi iaune qu'un fil d'or, & le poil demourera en son entier.

Item si en quelque lieu du corps ou quelque partie que ce feut, y auoit quelque tache naturelle, ou non naturelle, encores qu'elle fust apportée du vêtre de la mere, en y mettāt vn peu de ladicte eau, & puis soudainement frottant sans luy donner l'oisir de posseder, elle la osterá sans mal ne douleur de ce monde, pourueu que ce soit vne tache ou macule exigue, car à grande tache ne le scauroit faire sans donner douleur.

leur. Aussi il faut noter que le personnaige qui voudra vser contre les macules du visaige de ceste eau, ne faut pas que sorte de la chãbre de quelques iours, pour cause que auant qu'elle face tomber la macule, lentille ou tache, elle fait deuenir le lieu tout iaune comme safran, ny par eau du monde, ny par sauon, ne se peut oster, iusques à ce que au bout de quelques iours la ou l'eau à touché, se vient oster vne petite peau superficielle d'elle mesmes, & au dessoubz est vne peau toute neufue subtile, et desliée, parquoy qui voudroit vser autrement de ceste eau sans au préalable auoir bien leu nostre recepte se pourroit preiudicier. Et la commune eau forte 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'orée, pour cause que à l'eau forte qu'ilz font, ny veulent point de vitriol, pour cause que si à l'or y auoit de quelque metal estrange, le vient à incinerer & consumer, que puis apres ny treuuent leur porx: doncques si voulés que le poil deuienne de couleur que demandés, pourrés administrer l'eau tout ainsi qu'elle est descripte, & en vser avec sagesse, car autrement n'en faut point parler, et pour le plus seur, seroit meilleur de vser de nostre eau premiere, comme vous ay baillé par escript, par tout assurance & de vraye fidelité. La presente eau dedens vn iour à bien rendu le poil blöd, mais il y à vn si, & à la premiere est sans contradiction, ie suis contrainct de mettre par escrip-

LA MANIERE DE FAIRE

la verité de l'effect à celle fin , pour euier les calumnies d'aucuns, mais si voules vser tant de cecy que dis tout comme il est redigé par memoire , trouuerés les effectz & operations estre sans faillir de rien, comme trouuerés par escript , & sont plusieurs choses que ne expetent à faire que à grands seigneurs & princes, aussi le present Opuscule à esté redigé à la requeste d'vne grande princesse.

Senfuyt vne treslouueraine & tresvtile composition, pour la santé du corps humain, laquelle est de grande vertu & d'efficace.

CHAPITRE XXVI.

E*Tie 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 faculte de medecine n'est autre chose qu'vne chaleur naturelle , & defaillant la chaleur, default la vie , par le moyen de ceste composition , la complexion melancholique à esté changée en sang , combien que soyent deux humeurs discrepantes diametralement de tous poinctz, tout ainsi la fumée qui est matiere chaude & humide, si est-ce que de premier instant se conuertist en suye fuligineuse, qui est froide & seiche de la nature de la terre . Ainsi ceste cōposition vient rasiéunir le personnaige qui est vjé: s'il est personnaige triste*

DIVERS LAVEMENS. 24.

*ou melancholique, le rend ioyeux, aleigre: s'il est homme timide, le rend audacieux: s'il est taciturne le rend affable, par le changement des qualitez: s'il est homme maling, le rend doux & lentif, le commuant comme de l'age de trente ans: s'il commence que le poil de la barbe luy vienne gris, retarde la vieillesse de beaucoup, garde la couleur non mie les ans, mais resjouit le cœur & toute la personne tant entierement, que le iour qu'il en a prins, son estomach rendra vne odeur, se sentira tant content, sans eschauffer nature, sans nullement l'alterer, preseruant de douleur de teste, de mal de costé, il conserue les quatre humeurs en telle symmetrie & proportion que si l'homme n'auoit en natiuité, il ne pourroit auoir desinement, mais celuy qui nous a appris de naistre aussi nous a appris de mourir, mais l'exclaration qu'il fait est tant recreative, que prolongue la vie l'estendant tant longuement, que si grand accident ou excès ne vient à celuy qui en vse, sa vie se viét estendre à la vie des anciens barbares, car celuy qui est preparé de tōber en phty-
sis soit il à la premiere, seconde, ou bien tierce espece, foyt & eschappe le danger, preserué en temps de pestilēce ne encorir le mal, & celuy qui est frappé, mais qu'il soit dedens dix heures, il est seur d'en eschapper, pourveu aussi que subitemēt qu'il change d'air trois lieues pour le moins loing des pestiferes, lors sera seur d'eschapper, & ne portera preiudice ny dāgier à personne: ses vertus sont dignes de commendations.*

Et

LA MANIERE DE FAIRE

Et auiſez le fait de la composition, faiçtes que ſoit comme il eſt mis par eſcript, car il n'y a rien qui ne ſoit poſſible de faire.

Senſuyt la composition.

REcipe pul. diamuſci dulcis, pul. diamarg. frig. pul. de gemmis, pul. diacoralis magiſtralis, foliorum auri minutim inciſorum, numero ¹⁵⁰. lapidis Lazuli loti nouies & preparati, pulueriſé bien ſubtilement, & qu'il ne ſoit pas de ceulx que les apoticaireſ ont, car cela ne vault rien, mais de ceulx que portent les lapidaireſ, ou les orſeureſ, & en prendrés le poix de quatre drachmes, ſi tant en pouués trouuer, quinq. fragmentorum, margaritarum, de chaſcun ¹. dragme: raſuræ eboris ¹. dragme: raſuræ vnicornis ¹. dragme: oſſis de corde cerui numero ². ligni aloes, interioris cinnamomi, de chaſcun demie once: conſeruæ roſarũ, bugloſſæ et violarũ, de chacũ ¹. drag. nuceſ cõditas num. ⁶. corticis citri conditi cũ ſaccaro et optimè macerati, demy drag. zinziberis conditi ⁶. drag. carniũ myrabulanorũ embulicorũ conditorũ ³. drag. aranciæ conditæ, lactucæ cõditæ, cucurbitæ conditæ de chaſcun ¹. once: auri ſubtiliſſimè limati, & du plus fin or de ducat qui ſe pourra trouuer le poix de 4. ducas, Ambre occident aliſ demye once, ſennis, muſci, ². dragmes.

Les poudres ſoient miſes enſemble, & les conſerues & confitures ſoyent pillées fort dedens vn mortier de marbre avec les feüilles d'or, & l'or limé, & le tout ſoit fort batu enſemble. En apres prenés de fine ſoye blan-

DIVERS LAVEMENS. 25

blanche, que iamais n'aye esté en besongne. le poix de six onces, & les ferés boüillir avec deux onces de fraissel, qui est la poudre de la greine d'escarlata, de suc de pommes bien redolentes, & de l'eau de rose, & de cardon beneist, de chascun demy liure, de sucre fin six onces: ferés ladicte soye boüillir avec le fraissel, les eaux & le suc iusques que cognoistrés qu'il deviendra toute rouge, & notés que quand la soye boüillira, ne fault pas que le sucre y soit, mais quäd la soye aura bien boüilly avec les eaux, les sucz, & le vin, alors le osterés du feu, & le coulerés studiensemēt, & le presferés le plus fort qu'il sera possible, puis à ce que aura coulé y mettrés le sucre susdict, & le ferés boüillir comme syrop, puis quand il sera pres de cuict, ietterés dedens deux onces de bonne maluesie, ou vin blanc, & le ferés encores cuyre vn peu, tant seulement qu'il soit cōme syrop, & le osterés du feu, & y mettrés de l'ambre gris, que s'il est du bon, il se fondra, et le musc mettrés quand sera froid, & puis mettrés la reste de conserues, confitures, & poudres bien subtilemēt puluerisées, à la fin quand sera froid, & le remuerés fort, à fin qu'il se mesle bien par l'espace de demie heure, puis prendrés quatre onces de l'escorce de buglossse confite, de doronici Romani vne once fort puluerisé, & meslerés ensemble tout le dernier: lors quand le tout sera biē meslé, mettrés les feüilles d'or tout le dernier, & quäd la cōposition sera paracheuée, la mettrés dedés vn vas d'or ou d'argēt, ou de verre biē couuerte.

D Sensuyt

LA MANIERE DE FAIRE

Sensuyt la maniere comme il fault vser de la susdicte composition, qui est esgale en vertu & efficace à l'or potable, & la vertu d'icelle.

CHAPITRE XXVII.

SIl'on en prend tous les matins le poix d'une dragme destrempe avec un peu de bon vin, ou de maluoisie, le matin une heure & demie deuant disner, preserue le personnage de tomber en inconueniens de maladie, cōforte le cœur, l'estomach, & le cerueau, guerit du mal epileptique à ceux qui n'ont encores vingt cinq ans, resieunnist l'homme, retarde la vieillesse, donné en temps de peste à celuy qui en prend, le iour qu'il en prendra n'aura nulle contagion, le poix d'un escu donne plus de nourriture loüable, que tout un chapon, preserue l'homme de lepre, deschasse la melancholie, amitigue la douleur du ventre.

Mais la grande vertu qu'elle a, cest que donne à l'article de la mort sus l'heure de la luitte, qu'est la bataille de nature & de la maladie donné avec eau de buglosse, donne telle force & vigueur au malade, que le crisis se fait en sa faueur, & le mal est surmonté, car la plus grande vertu que puisse auoir, c'est au cœur plus cent fois que la confection alchermes.

Aussi si quelque dame ne peult auoir enfantz, cecy adapte la matrice par telle façon, que les deux semences spermatiques conglobées les retient dedens les receptacles d'icelle, les adaptant à vraye generation,

DIVERS LAVEMENS. 26

tion, quãd mesſieurs les docteurs de la faculté de médecine auſeront de point en point la compoſition, ne luy attribueront que plus de loüenge.

Item ſi vn perſonnaige eſtoit touché 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, non-obſtant que tous humains ſont humains : mais qui voudra preſeruer ſa vie à viure longuement, & en ſanté, & ioye, qu'il la face faire, mais ſur tout auſes que tout y ſoit, ne vous fiés pas à tous apoticaïres, ie vous promés, que pour vn qu'il en y a bon, il en y a cent, & mille qui ſont meſchants, ou les vns ſont pures, qu'il n'ont de quoy la faire, les autres ſont riches & puiffants, mais il ſont auares & corrompus, que pour paour de n'eſtre payé à leur gré, n'y mettront la moitié, n'y poſſible tiers du contenu de la recepte : les autres ſont ignorants, qui rien ne ſçauent, ne veulent ſçauoir, qui eſt vn meſchant vice à vn homme de tel eſtat, les autres ſont ſalles, & mal netz, qui ſont ce qu'ilz ſont deſhonneſtement. Je ne diſ point qu'il n'y en ait 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 ſoyent pluſieurs que ce qu'ilz font ne ſoit bien fait, mais cela eſt bien rare. J'ay ſuyuy tout le royaume de France, au moins la plus grand part, & ay banté &

LA MANIERE DE FAIRE

cogneu plusieurs apoticaïres, mais i'ay veu faire de choses tant enormes, que ne pense que en toutes les arts manuelles mechaniques y courent plus d'abus qu'il se faict en lart de la pharmaceutrie, & plus de charge de conscience, que si ie voulois escrire la centiesme partie, que comme tesmoing oculaire ie puis affirmer, le papier ne seroit assés suffisant de le mettre par escript, non que ie veuille taxer personne de ce monde, ja au souuerain Soleil ne plaise me faire participant de sa immense splendeur, mais en voyant le monde pour apprendre & cognoistre les qualités, complexions & nations des gens, & veoir la clemence & inclemence de l'air, & les diuerses nations du monde, mesme pour la cognoissance de simples que en aucunes regions sont, aux autres ne sont, & principalement pour veoir les antiques topographies faictes du temps du siecle Romain, & en exerçant la faculté de medecine, ou gist ma principale profession, ay cogneu tant d'abus, & en tant de diuerses cités, que pour n'offenser les oreilles des vns & des autres ie changeray de propos, comme à faict Lucien 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 faculté de medecine est noblement mise en exequution, mais cela n'est pas si souuent qu'il est iour, car cas aduenant que quelque medecin arriué a la boutique d'un pharmacopolle, & pour satisfaire à quelque malade, il voudra veoir
faire

faire les medecines, & les peser comme il est bien raison, mesmes quand on cognoist vn apoticaire ignorant, et alors l'apoticaire possible sera quelque ignorant idiot, fol, glorieux, & temeraire, outreuidé, ou esuenté, phātastique, car tout partout en y a de bons & de mauuais, dira à ce ieune medecin, & quoy me voulés vō^d icy cōtrouerolér? pensez vous qu'on ne soit pas homme de bien? Le veux bien que vous saichés, que ie le feray beaucoup mieulx que vous ne le scauriez ordonner, parquoy meslés vous de faire vostre estat, & ne vous empeschés pas de noz drogues, car ie feray mieulx cela que vous ne le scauriez entendre, & mille autres propos qu'ilz disent, & qu'ilz font, que encores ie n'ose escrire la douziésme partie de ce qu'ilz font les meschans. Veritablemēt en ay cogneu de forts gens de bien, qui entendent tresbien leur art, & qui le faisoiet aussi, & au lieu ou ie feusse iamais, que l'art de la medecine fuisse mal administrée, cestoit à Marseille, hors mis deux ou trois, & si n'estoient messieurs les docteurs en medecine qui y sont gens de bien, & scauans, seroit plus mal, mais mesure Loys Serre, homme scauant & docte, & en presaignes vn second Hippocrates, la fait administrer de tout son pouoir iustement: si ie voulois reciter toutes les villes que i'ay praëtiqué, ou la medecine se fait bien & mal nostre liure seroit par trop enorme, donnant toutesfois la palme (sans que les autres gens de bien en soyent participant) tant de sa cité que d'ailleurs à Io-

LA MANIERE DE FAIRE

seph Turel Lecurin de la cité d'Aix en Prouence, & de present à nostre ville de Salon à François Berard, cōbien que l'on pourroit dire que ie n'ay pas hāté n'y experimenté les autres, qui despuis ont changé de faire, nenny vrayement, car celle n'est possible, pource que la vie de l'homme est briefue, & seray fin de telz propos, que ie suis certain, que sont plusieurs qui ne sont pas contens, & lairrons ce propos qui ne sert que d'animer le cœur des malins, qui vsent souuēt la succidanca, qu'ilz facent que leur ame ne soit bleśée.

L'ay voulu dire cecy non pour autre moyen fors que pour dōner à cognoistre à celuy qui voudra que la cōposition luy soit propre pour l'auiſer, à fin quelle soit paracheuée de point en point, à fin que puis apres son entente ne soit frustrée de ce qu'il pretend quant à l'effect de la presente mixture, car elle a bien telle vertu pour penetrer aux interieures parties du cœur pour le secourir, mesmes aux defaillāces de lame. prin se medicalement est la vie humaine.

Pour faire les cheueulx de la barbe noirs pour blancz qu'ilz foyent.

CHAPITRE XXVIII.

P*our faire les cheueulx noirs de la teste ou de la barbe teinture prompte qui dure longuement, dont vsoit Medee quād on luy attribuoit qu'elle faisoit deuenir les vieux ieunes en les recuisant, & ce-*
stoit

Stoit par ce moyen, dont apres en vsa Gordianus Empereur le plus vieil, qui fust filz de Marius Marullus, qui fust apres Iesuchrist deux cens trente quatre 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.

PRenés alun de roche 2. onces, du suc d'une herbe dicte glastum ou glaucion (de laquelle ceux de l'aureguez, pres de Tholouſe font le pastel) le poix d'une liure, du suc de corce de noix demy liure, que soyent recentes, de nucis cipressi, & folia lentisci, que nous appellons létiscle, de galles de chesne torrefiées, de chascun demy once, & deux drachmes, premiere-ment soit boüilly l'alun en vinaigre avecques le suc de glaucion, iusqu'a demy, puis prendrés de ceste decoction, & toute chaulde en lauerés la barbe, ou le poil de la teste, touchant le moins du monde le cuyr, pource qu'il rendroit noir.

Et apres qu'aurés laué de ceste premiere eau, vous ferés boüillir les galles, les noix de cypres bien puluerisées, & le létiscle avecques le demeurant, & tournerés lauer la barbe qu'elle viendra noire d'une couleur comme rousse & noire, & puis derechef aurés du suc de corce de noix, & le laués, ne touchant guieres la chair, iusques que vous verrés que le poil acquerra vne couleur toute differente.

LA MANIERE DE FAIRE

Et pour conseruer la couleur longuement au poil, soit à la teste, ou à la barbe, ayés tousiours vne esponge que soit mouillée en suc d'escorce de noix, ou soit destrempé quelque petit d'alun, car cela faitt imprimer la couleur au poil, pouureu que le poil soit auparauant bien laué & nettoyé d'vn sauon, comme il s'ensuyt: Encores ce dict sauon desengraisse & ennoircist le poil.

Pour faire sauon noir qui ennoircist la barbe & subitement.

CHAPITRE XXIX.

PRenés sauon de Gayette, demy liure, faittes le vn peu rascler subitement, & le faittes fondre dedes quelque vaisseau de terre à petit feu, qu'il ny aye pas feu qui soit violent, & quand il sera fondu, quil commencera deuenir noir, augmentés luy le feu de bien peu, & faittes que la flamme du feu se puisse prendre, que quand elle si sera prinse, vous aurés de fuliginis resinæ, de fuliginis picis nigræ, de chascun le poix de deux drachmes, & prendrés incontinent le sauon, quand la flamme si est prinse, & le geçterés dessus le marbre froid, & en l'ostant, luy mettrés dedens lesdictes suyes, & puis quãd il sera refroidy, vous le prendrés & le mettrés en poudre, & le pastérés avec de suc d'escorce de noix recentes, y adioustant vn peu de ceste fuligo de poix resine, & en ferés de petites balotes telles que bon vous semblera, & quand voul-
drés

DIVERS LAVEMENS. 29

drés en vser, prendrés de noix de cipres, & les faictes boüillir avec d'eau, & vn peu de vinaigre, & de ceste decoction lauerés la barbe ou le poil, & puis incessamment, avec ces ballotes de sauon qui vous rendront la barbe aussi noire que geiet, mais gardés que le moins du monde ne touchast la face, non pourtant qu'il y portast preiudice, mais seroit facheux apres à la nettoyer, & à vne fois ou deux que vous aurés faict ce lauement, la couleur de la barbe se changera. Et c'est celuy que Myron le souuerain sculpteur feit, quand il alla demander à Lays de Corinthe la copie de sa piece de nuict, mais ce nonobstant elle le recongneut non point au poil, mais à la face ridée, comme nous à laissé par escript D. Ausone, & depuis en auons vsé, & en faisons vser tous les iours que l'on diroit q'c'est Thiresias, qui à changé de âge & de sexe, mais si vous ne le sçaués bien administrer cōme il est escript, que en lieu de faire sauon, vous ferés de bourrax, parquoy donnés vous de garde, de ne le gueres brusler, q'vous ne soyez frustrés de vostre intention.

Et notés qu'en le fondant ou liquefiant, que quād 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'eust faite d'humidité vneueuse, que cela defaillant, ne seroit plus sauon, & en deux ou trois fois, & de la premiere mesmes le poil changera de couleur, laquelle il gardera long temps. Aussi il fault noter, que pour occasion que le susdict

D 5 sauon

LA MANIERE DE FAIRE

saouon apres qu'il a ennoircy le poil, le rend vn peu aspre, parquoy prendrés vn peu de cest huille qui s'en suyt, qui adoucira le poil, & le rendra encores plus noir qu'au parauant.

Pour faire vn huille qui est de couleur noire, qui faict venir le poil noir comme vray geiet, qui demeurera long temps, qui rendra vne couleur de morée comme la couleur d'vn corbeau: mais il ne fault point sauonner la barbe, ne le poil pour lors, mais tant seulement le peigner, & rendra la barbe d'vne bonne & tresouefue odeur.

CHAPITRE XXX.

PRenés de fumée de poix, & de fumée de poix raisine, de celle que les Imprimeurs donnent la couleur à leur encre, de chascune demy liure, ou plus ou moins, de lapidis gagatis, que nous disons rayet, ou geet, de quoy on faict des patinostres vne liure, ou plus ou moins, de ladani dix onces, le ladanum & le rayet soit bien puluerise ensemble, & soit distillé dedens vn alembic de verre à gros feu, car tant plus gros feu l'on y fera, tant mieulx il prendra sa couleur noire, & adapterés le receptoire s'il est assés long, il ne le faut pas luter, car pour cela il ny faict rien, & recepures l'huille, et le dernier est le meilleur qui soit, & quãd il sera tout distillé, vous mettrés ledict huille
le

DIVERS LAVEMENS. 30

le dedens vne fiole de verre. Et deués entendre, que pour cause que ledict huille à vn peu vne senteur forte & violente, que plusieurs personaiges ne le trouueront pas agreable.

Il faut prendre dudict huille quelque peu, comme le poix d'vne once ou enuiron, & prendrés de bon ambre gris occidental, ou d'vne sorte qu'il en ya qui est noir & bien bon, mais gardés vous qu'il ne soit pas sophistiqué, le poix d'vne dragme, & ferés fondre & liquesfier l'ambre gris ou noir avec l'huille à petit feu sus vne eschaufette, tant que le tout soit liquesfié, & le laisserés refroidir, & y mettrés si bon vous semble vn peu de musc puluerisé, non pour autre moyen, fort pour oster la violence de l'odeur de l'huille.

Et quand vous voudrés vser dudict huille, en mettrés à vn pigne faict de plomb ou de ebene, & le oindrés de cest huille, & vous en peignerés le poil ou la barbe, quand vous yrés coucher, & à fin qu'il penetre plustost & plus facilement, vous aurés vne eschaufette ou chauferés le peigne & l'huille toutesfois & quantes que vous peignerés, & cela faisant en deux ou trois fois, vostre barbe deuëdra de la couleur d'vn corbeau, encor que fust blanche ou grise, & apres qu'ad vous cognoistrés que la barbe aura changé couleur, lors la peignerés souuent avec le peigne de plomb sans l'oindre, qui luyra à merueilles d'vne couleur de morée.

Pour

LA MANIERE DE FAIRE

Pour faire l'huile que Medæa faisoit, lequel se venoit si subitement imprimer, qu'en touchant le poil, incontinent changeoit en vn instant de couleer deuenât noire: & de cecy en vsoit Iulia la fille d'Augustus Cæsar, par l'industrie & sçauoir d'Asclapiō, tresancien medecin, qu'apres la mort de Cicero fut à Iulia, & à Liuia, que fust mariée à Drusus, que pour occasion de la teinture du poil, vint d'Asie à Rome.

CHAPITRE XXXI.

REcipe *aspalti Babylonici, ladani, picis pini nigrae, atramēti sepiaē, de singulis pondus 12. onces: litodæmonis in puluerem subtilissimum redactæ 21. onces fuliginis resinæ 3. onces: roris cyriaci vel cyrenaici, qu'est la manne quād on distille le benjoin demie once, olei decocti in lithargirio impetuose 4. onces, le tout soit meslé ensemble, & fait en mode d'une paste, & soit mis dedens vne cornue pour faire distiller, au commencement au feu qui soit assés impetueux, & vers la fin qu'il ny aye point faute de feu, à fin que tout ce qui sera dedés la cornue distille sans y faire que bien peu de residēce, & de l'huile qui distillera le reccuoir, & en huiller vn peu le poil, & versés subitement de Nestor deuenir Archilochus d'un âge parfaict, & en estat de consistēce, il est bien vray, que l'huile est d'une terrible & forte odeur, & est plus*

plus penetratif à la teinture du poil qu'il n'est d'odeur. Et pour luy corriger celle tant forte & penetrante odeur, luy pourrés adiouster quand il est distillé de l'ambre gris, qui soit du noir, possible vous dirés qu'il ne sera pas gris, mais son nom est tel, car il s'en treuve bien souuent qui est de couleur noire, & non obstant il est souuerainement bon, mais pour cause de sa couleur il competeroit mieulx en ceste composition, & bien souuent i'en ay veu en la cité de Bourdeaux, la ou il y en vient grande quantité de couleur noire, car proche de la cité, au moins non guieres distant de la ville, comme six ou sept lieues pres du riuage de la grand mer Oceane, qui monte & descend trois fois en vingt quatre heures, que les vndes de la mer iectent l'ambre gris pres du riuage, que souuent les paisants en aportent des pieces à vendre, ou moy mesme ay veu souuent des paisants en porter, & le vendre, ou vne fois l'an mil cinq cents trenteneuf estant en la boutique d'un apoticaire nomme Leonard Bādon, homme riche, il vint un paisant qui en apportoit deux pieces dessoubz un meschaut mantel noir, & entre les autres choses i'auisis qu'il en y auoit vne piece du poix de trois onces, quelque peu moins que resembloit proprement que fussent excrement de quelque animal marin, & resembloit proprement faict tout rond & tortu en estron de chien, i'estois la avec Ioannes Tarraga, Carolus Seninus, lean Treilles aduocat, qu'en auisant si c'estoit point sperme de
 balene,

LA MANIERE DE FAIRE

balene, comme le Pandectarius afferme, ou fungus, lors ce paisant qui estoit d'un lieu nommé Castillon nous affermoit que cestoit l'apostume d'un poisson marin, qu'incontinent apres le solstice hyemal, qu'est en Decembre, qu'aupres du rivaige de la mer les vndes chassent hors de l'eau ceste apostume (ou soit que ce soit, ou plustost graisse, car il se fond au feu) & incontinent qu'il est sus terre, le renard le sent d'une lieue, ou plus, & vient courant tant qu'il le treuve, & l'engloutist, & puis s'en va tout courant, & ne fait que sortir & entrer dedens son corps, & le jette par derriere, & l'ont nommé de telle sorte d'ambre gris, ambre renardé, & ne se vend pas tant, comme celuy que le renard n'a pas touché, mais il est de couleur plus palle, & est plus legier, & quoy que l'on die, il n'est guieres different en vertu, en odeur, & en efficace que celuy qui est du tout de couleur grise. Et celuy qui est noir est aussi bon, mais i'en ay veu de couleur noire, qui estoit naturel, mais en odeur estoit bastard quant au gris.

Doncques si vous voulés vn peu corriger la malice de l'odeur de l'huile, sans luy oster de sa vertu nigricante en rien, luy ferés vn peu liquefier de cest ambre qui est de couleur noire, & propre à la vertu de l'huile noir, & la composition n'est pour toutes gens, mais tant seulement est pour personaiges royaulx, & heroïques. Non point que ie veuille afferer qu'il ne fust aussi bon pour vn autre personaige

naige, & autre fois à esté deffendu d'en vser aux hommes, pource que moyennant la teincture du poil tant de la teste, que de la barbe, la simple veüe venoit à decenoir les ieunes filles, qui pensoient souvent auoir prins Paris, qui auoient espouse Priam, mais au present, ny iamais (comme ie pense, cela ne fust iamais deffendu, ny obserué, mais Erasistratus loüe grandemēt le medecin, qui par son industrie au moins s'il ne peut chasser la vieillesse accelerée, cōme tant industrieusement les ans par trop nombres qu'il en acquiert loz, hōneur, gloire & loüange, & memoire perpetuelle par clarification du nom, & du faict.

Et la valeur de cest huille pour moyen de la subtile permutation qu'il faict, est sans pris, la raison, pource que s'il imprime dedens le poil, le imbibant de sa couleur, sans faire comme font les infecteurs ou teincturiers de laine, car ilz ne peuuent donner couleur au drap qui est de mesmes matiere que le poil, sans auparauant faire boüillir le blanc en alun, & pastel avec fortes lexines & boüillir longuement, mais nostre huille pour cause de son vnctuosité & noirceur vient à penetrer subitement, & rend le poil de la couleur de l'huille, lequel est si noir, qu'il n'est possible de veoir chose en ce monde que soit plus noire.

Et encores d'auantaige hors mis la vertu qu'il a, si est-ce qu'il en a vne autre touchāt à deux maladies pourueu que l'ambre gris ny soit point, c'est à sçauoir pour subitement exciter vn personaige qui seroit
 tombé

LA MANIERE DE FAIRE

tombé du mal epileptique, que tant seulement luy en mettant vne goutte dedens les naseaux, subitement il s'eueillera, & si l'on se trouuoit quand il veut tomber, garderoit qu'il ne tomberoit point par ceste fois.

*Aussi à plus grande vertu pour la suffocation de la matrice, car si vne femme estoit tombée en spasme ou que la matrice l'eut suffoquée, luy en mettant vn peu au nez, subitement elle s'esueillera. Aussi si vous en mettés vne goutte, ou deux sur le charbon, & luy faites sentir, l'aura plustost ostée de pamoison: & mis dedens les oreilles subtile l'ouyr. En l'occulte philosophie en vsa Zoroastes, mais pource que son vsaige pourroit preiudicier à quelques vns, non pas pour cause de sa vertu, mais pour celuy qui en vseroit à mal, parquoy il sera meilleur de l'auoir celé que le manifester, & si nostre institution fust propre, l'eussions declairé, si non le tout, en partie, & quand à ce que ie voy les escripts, aucuns que semble qu'ilz en ont vsé, quant aux presaiages du temps futur semble à veoir Pithagoras en auoir vsé, quand on luy presenta dedens vn verre d'eau d'vn puis le tremblemēt de terre aduenir, par cest huille Berofus aussi presagea tremblement de terre, qui vint au iour prefix, ou luy fust mise vne statue de bronze avec la langue dorée, parquoy ie me tairay, nō que ie scaiche du tout la vertu d'iceluy, mais pour ne trāsgresser nostre matiere, i'en lairray au iugement des plus sçauantz: reste qu'il est beaucoup meilleur d'auoir obmis d'y mettre plusieurs
fielz*

fielz d'aucuns poissons, non tant seulement pour le scādale qu'ils s'en pourroit ensuyure pour plusieurs, qui en abuseroient: mais aussi que pour la difficulté tant l'invention, que de l'vsaige: & selon mon iugement seruiroit peu à l'effect, sinon possible quelque propriété occulte ou manifeste par leur evident effect pourroit transformer le poil, ou le faire apparoir tel: & ne feut aussi qu'il y a quelques fiels marins presque à moy & à plusieurs incogneuz: à Pline nō mentionés, 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 iugement ambigu seruiroient peu d'auantaige que nous auons experimenté, sans les fielz: horsmis que l'encre que les seiches & le pourpre rendent les y auons mises, que auons trouué vn effect admirable & merueilleux.

Et je auferois dubitatinement croyre, que ce que Platon en son second dialogue de Iusto, ou il fait mention de anulo Gygis, qui eusse quelque tesmoignage de lumiere concernant à la plus proche voye de verité, si l'nestoit que nulz ont peu d'auteurs se trouuent faisant mention de telz cas ou possible que ce non obstant toutes prohibitions que ont esté par les Decretz, que encores s'en treuent quelques vns, mais ne se peuuent entendre tāt pour la difficulté du sçanoir, que pour l'ignorance des lettres mathema-

E tiques:

LA MANIERE DE FAIRE

tiques : comme est l'astronomie, & la cognoissance de l'astrologie, que maintenant commence quelque peu à soy releuer, que tant de temps a demeuré à mespris, que moyennant le sçauoir d'icelle lon venoit facilement à ceste occulte philosophie : & suis esté esmerueillé, pourquoy les anciës de Thessalie viennent plustost à mettre les fielz, & yeux, & graisse des poissons marins, que d'autres animaux terrestres : vray est que la hyene, cynocephale, crocodile, & hippopotame, & autres plusieurs venoient en vser : & quand ilz vouloient faire apparoir quelque permutation siflement d'oreilles : & apparoir vne speciosité, l'ouye estoit la principale : & en plusieurs de noz receptes pour le visaige en auions mis : mais auons congneu manifestement qu'elle tiroit la peau, non obstant qu'elle rendoit la face d'vne couleur naturelle tant naifusement blanche, que encore que l'on s'approchast pres de la face, à peine pourroit on discerner, ne donner iugement vray, si le personnaige qui en auroit, de qu'el âge il estoit : car la couleur estoit toute scmblable à la peau & cuir d'vne ieusne fille de quinze ans : vray est que le visaige luy tiroit vn peu le moins du monde : mais au demeurant apparoyoit vne tant admirable beauté, que s'il ne feut ce crime, seroit pour estre nommé entre tous les plus souveraines mixtions qui se puissent faire, pour donner & amplifier la venusteté d'vn personnaige, par le moyen de l'accoustrement : non obstant que aux effi-

666

faces grandes & splendeur que i'ay veu, je ne me puis taire, que je ne la mette par escrit: Car il sera possible que quelcun quand aura le fait d'icelle mixtion, la priera plus que autre que ce soit.

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

CHAPITRE XXXII.

PRenés fragmentz de nacre quatre onces, pource leines petites blanches deux onces, perles menuez demy once talz fondu en eau d'alun consummé, & laué, puluerisé, & seiché selon la doctrine sequente le poix de six dragmes, argent moulu en coquille trente grains: le tout soit meslé ensemble, & puluerisé subtilement & broyé sus le marbre par vne longue saison, iusques à ce que le tout devienne en pouldre tant subtile, que maniée entre les doigtz n'apparoisse aucune chose d'asperité, comme fine farine de froment: & destremperés le tout dens de suc du lymons: tout recentemente extrait: & le mettrés dens un vas de verre qui soit presque plein: & faites que soit du suc la quantité de trois liures, ou plus ou moins, & le fermerés tresbien, & le mettrés dens le fumier par l'espace de neuf jours, ou dens les graignons des oli-

LA MANIERE DE FAIRE

ues, apres que l'huylle est extraict : mais pource que par tout ne se treuvent les graignons des oliues, on le peut mettre en quelque fumier bien chaud : & quand il aura paracheuè ses neuf jours, vous l'osterès du fumier, & le ferez bouillir Jus des charbons à petit feu, jusques à ce q̄ des six parts vne en soit cōsumée: & puis l'osterès du feu, & le ferès vn peu reposer, cōme l'espace de la moitié d'vn jour: & puis osterès ceste premicre decoctiō, & la garderès (car elle oste les lentilles & les pannes d'vn visaige) puis prendrez ceruse de Venise le poix de quatre onces, eau rose, eau de plantain, & de nerte de chacune demy liure, ferès bouillir dens vne fiole de verre, jusques à vn tiers, & verserès l'eau, & y en mettrès d'autre: & la ferès bouillir cōme la premiere fois: mais faut qu'elle bouille jusques à la moytiè, & puis la laisser reposer, par tout vn jour, puis mettrès le tout dens vne terrine de terre enuernissée, se entend seulement de la ceruse: & quand verrès qu'elle sera bien seiche, qu'elle aura beu & desseichè toute l'eau, vous prendrès ladite ceruse, qui est seiche & la meslerès avec la nacre, & autres matieres qui sont ensemble, que faut que soit le tout sec: & le ferez encores mettre sus le marbre, & mettre en pouldre bien subtile, & la pasterès avec eau de fleur de lys de nenuphar, & de roses blanches, & le destremperès avec lesdictes eaux, & le ferès bouillir jusques à la moitié: & puis le ferez reposer: & si en voulès vser, tenès en quelque peu dens vne fiole:

DIVERS LAVEMENS. 35

le: & en mouillerés vn petit drapeau tout tiede par toute la face, mesmes la ou il vous plaira de en mettre: & verrés vne face illustrée, que feut elle vicille, apparoiſtra d'vne parfaicte blancheur.

Aussi si en voulés vser avec vn peu de vin blanc passé par la bouche par l'espace d'vn quart d'heure, & en destremper de ce la qui est au fond, qui sera sec, verrés vn visaige tant naifvement blanc, que pour approcher que lon ne jugeroit que vne blancheur naturelle. D'auantaige si vous voulez que avec la blancheur qu'elle rende vne splendeur comme Diane, ou la Lune, ou le ciel purifié & tranquille, en la decoction mettès vne once de mastic blanc & puluerisé, pource qu'il ne se peult mesler en bouillant avec la reste, si est ce qu'il la faict vn bien peu claire, non point que soit splendeur, mais apparoiſt vn naturel visaige blanc.

Vne soueraine nocturne applicatiõ pour oster les lentilles du visaige les couurant & destruisant, que dens vne nuit sont toutes esuanouies sans jamais plus apparoir, si non que lon feisse sa perpetuelle demeurance au soleil, & annichilant les taches, & esuanouissant manifestement les pannes.

CHAPITRE XXXIII.

R Ecipe radic. cucumeris siluatici, radicum lilij, brionia, asphodeli, radicum jari, radic. alphe-

E 3 seris

LA MANIERE DE FAIRE

feræ cum corymbis recentibus, boracis nostræ descriptionis, ossium dactylorum, amygdalarū amarum nucleorum persicorū de chacun vi. dragmes corali albi, farine fabarum, farine lupinorum, cristalli, ossis sepia, axungie vitri. salis gemmæ, vitis arboreæ, gipsi, marmoris albißimi, sarcocollæ, granorum juniperi de chacū j. dragme cerusæ demyæ once, soit faite pouldre subtile tant que faire se pourra de noiaulx: & du reste qu'il soit aussi tresbien pulverisé: & soit malaxé & pasié fort avec suffisante quantité de fiel de bœuf tout recent: & le malaxerés presque par tout vn jour, & en ferés de petites pilules du poix d'une dragme.

*Et quand vous en voudrés vser, vous prendrés vne de ces pilules, & la mettrés dessus quelque piece de marbre, & la dissouldrés avec de quelque beau miel, tant que soit cōme vn liniment: & lors quand vous irés coucher au liēt la nuict vous en oindrés la face tout chaud. Et le matin quand vous leuerés, vous ferés cuyre des febues qui soient sans l'escorce bien nettes, & rōpues ou froyßées: & les ferés bouillir en l'eau jusques à demy: & de ceste eau toute tiede vous lauerés le visaige, & lessuyerés avec vne espon ge mouillée en vin blanc, & en eau rose passée par la bouche Ou pour cause que ne luise nullement avec la seule eau rose & si vous regardés au miroir, vous serés esbahy qu'elle fin auront fait voz lentiles. Dioscoride quand il se osta les siennes que luy estoient
retour-*

DIVERS LAVEMENS. 39

retournées par le moyen du soleil qu'il auoit continué en vaquant en l'art botanique, lon presume que ceste cy estoit conforme: de ceste cy en ay fait faire en la cité de Sauone à la femme de Messer Bernardo Grasso, que de present est vefue, & à la nouvelle fiancée de messer Jean Ferlin de Carmagnolle habitant de Sauone, que dens vne seule nuit fit ceuvre miraculeuse: j'en voulois vser à quelques vnes de ceste terre, mais je puis dire que je suis logé entre des gens barbares, ennemis des gens de bien, or mis peu encores ignorants aux bonnes lettres.

S'ensuit vn lauement pour emblanchir la face, & la conseruant longuement en beauté, luy donnant vne palleur & blancheur naïfue, qui n'est pas de longue durée: mais il la faudroit faire au moins de quatre en quatre jours: & est pour gens communs, & de petit pris: toutes foys j'en ay fait vser à de grandz personaiges qui s'en contentoient & tresbien, qui en faisoient autant d'estime, que du sublimé tresbien préparé.

CHAPITRE XXIIII.

PRenés des poix chiches blancs netoyés de leur escorce, de racine de lys, de la racine des deux serpentaires, amidon, ceruse de Venise souuent lauée en

E 4 cas

LA MANIERE DE FAIRE

eau rose, de saouon de Gaiete, du ris, des amandes
doulces plumées, de chacun deux onces : ferés le tout
fort macerer ensemble, & le metrés dens vn tupyne
de terre tout neuf, & le couurirez avec vn couuercle
de terre cuite tout neuf, & le metrés au four l'ors
que on cuit le pain, & le laisserés la tant que le pain
se cuira: & puis le osterés du four, & osterés le tout,
& le remetrés dens vn verre, & prendrés de gomme
Arabique, de gomme dragant, de chacun vne once,
eau de fleur de febues, & de fleur de lys, de chacune
demy liure: & metrés les gommés dedens tremper par
vne nuit. En apres prendrés de porceleines bien me-
nues des blanches le poix de six dragmes, & les pul-
uerisés fort : & les mettés tremper dens du suc de ly-
mons, jusque à ce que soient toutes fondues: puis pren-
drés bourrax demy once: & le tout mis ensemble, hors
mis les gommés, que s'il est possible de les metre
en pouldre subtiles, seroit meilleur: & prendres de no-
stre pommade faite selon nostre description, & me-
slerés le tout ensemble dens vn mortier de marbre: &
en y mettant vn peu des muscillai ges de la racine de
maulues blanches faites en eau rose, & eau de nerte:
& le tout tresbien incorporé en ferés comme s'il e-
stoit vn linement : & le soir quand vous yrés cou-
cher, vous en oindrés la face tout chauld, ou tiede, &
& lairrés jusques au matin: & quand ce viendra au
matin, ferés boullir des freces ou febues escorcheez, &
de leau vous en laués le visaige tant que vous ayés
du

DIVERS LAVEMENS. 37

du tout osté l'oingnement : & puis avec vne esponge
mouillée en eau rose vous lauerés le visaige, & l'es-
suyrez d'elle mesme, pour fin que n'y demeure chose
aucune que tirast, pour cause des gommés, que non
 obstant qu'elles soient subitement desiccatiues, si est
 ce qu'elles rendent a la face vne naifue splendeur,
 qui est digne de regarder : parquoy faut sur tous
 la gomme Arabique que soit bien blanche, &
 plus la gomme dragant, mais ainsi mises
 en œuure: & la nuict preparent
 la face, que le matin vne
 vieille ressemble
 jeune.

FIN DV PREMIER
LIVRE.

LA MANIERE DE FAIRE
A MAISTRE IEAN DE
NOSTREDAME, PROCUREUR
*à la Court de parlement d'Aix en
Prouence,
Michel de Nostredame, Medecin,
enuoye Salut &
Felicité.*

POur satisfaire au vouloir & affection de plusieurs gentils personnaiges, mesmes au sexe feminin, qui continuellement est cupide de sçauoir & entendre chose de nouuelleté, & tenir leur cabinet pourueu de plusieurs sortes de confitures, de quelque façon que ce soient, mesmes par vn nombre infini de dames, & autres qui sont logées sur les champs en sumptueuse magnificence avec abondance tresopulante de tous les biens de ce monde, pour la totale recreation du corps humain, & la parfaite conseruation d'iceluy, sans toutesfois sortir hors de ses limites: ne reste tant seulement que acquerir vn oculaire & de peu d'estime, pour sçauoir cōseruer aucuns fruietz en vne perpetuelle duration, leurs changeant tant seulement la forme & qualité, leur destruisant la saueur estrange differente, & aliene
à la

à la faueur naturelle de la bouche, luy faisant acquerir par moyen de leau vne douceur qui fait euanouir leur naturelle amaritude, sans toutesfoys en conseruant quelque peu, que par les sens exterieurs apparoissent quelque peu qu'ilz obseruent pour leur derniere remuneration, que moyennant le miel, ou succe viennent à receuoir ce qu'on pretend de luy donner, que tant seulement le succe n'y est mis, ou le miel, pour luy donner douceur, mais aussi pour les conseruer vne longue liaison: que si lon vouloit garder les fruietz quelon recueille dens ces jardins ainsi quilz sont, lon ne sçauroit longuement les garder, sans corruption, ou alteration: car les vns participēt d'vne superflue humidité, les autres de siccité, qui ont besoing d'humeur, q̄ moyennant leur conditure sont preseruez de corruption, & acquierent vne sauoureuse douceur, que est vn cas de necessité, le corps humain est plus sustenté de peu de telles liqueurs, que par abondance d'autres viandes, que voyant plusieurs personnaiges mesmes logez aux chāps, qui ont de tous fruietz par superflue abondance, & ont les auettes qui continuellement travaillent pour le miel: & ceux qui n'ont le miel, ilz ont abondance de moust, par lequel ilz en peuuent vser au tant facilement comment sil estoit

LA MANIERE DE FAIRE

estoit sucre ou miel, que par le moust cuit, tout ainsi que nous auons mis par escrit, l'on peut ausi facilement faire cōditure ausi bonne & de telle efficace, que celles que sont condites en sucre fin, il pourroit bien estre, que la cōfiture ne seroit pas tant delicate cōme si elle estoit faite en sucre: mais bié louuēt l'on fait plus d'estime d'vne confiture que l'on auroit fait dens sa maison, q̄ seroit de petit pris, que de telle que seroit venue du pais de Leuāt ou de Valēce en Hespaigne, qui de present obtiēt le bruit & renōméé de toutes bonnes confitures, si est il vray, que la notable cité de Gennes, et la non pareille cité de Venise ne luy sont re- deuables de rien, quāt à cela: en d'autres choses les comparaisons seroient odieuses: & j'ay veu souuent de plusieurs sortes de confitures, que les vaisseaux & la conditure estoit de Valence: que à la verité parler c'estoit par toute excellence mais quoy? ilz ont le sucre à milleur pris que n'auons pas: ausi ilz sont plus practiqués à la facture & ouuraige de sucre, que ne sont ceux du pais Gaulois. Ausi que apres que leurs confitures celles qu'ilz veulent faire, que apres qu'elles ont paracheué de boire leur sucre, & que tout l'humidité estrange est consumé, ilz ostent ce sucre, pour ce que par la frequente ebullition il sennoircit, ilz le ostent du
tout,

tout, & en mettent de bien beau, qui est cause que leurs confitures sont faites par excellence: que en voulant aussi soulager ceux qui continuellement sont aux citez, & que possible ilz pensent saoir beaucoup, & bien souuent se treuent trompez, que si leur plaict aux heures perdues de vouloir vn peu passer cecy legierement, qu'il trouueront facture qui ne plaindront de lauoir achepté: seront aussi plusieurs personnaiges qui n'ont pas aussi tousiours l'apotichaire ne l'espicier prest, pour leur, venir faire quelque confiture: & aussi que le plus souuent lon eschiet entre les mains de quelque maistre, ou jeune seruiteur, qui pèse saoir beaucoup, que bien souuent ne scait rien, & gaste la confiture, & brusle le sucre, ou le miel, tant que lon est contraint de jeter la confiture à perdition.

Et pour obuier à telz inconueniens, que bien souuent aduiennent, combien qu'ilz soient exigus, en lisant bien soigneusement cecy: & voir le lieu ou la confiture que vous voudrés faire, la ferés tant bien & distinctement, que si la voulés accomplir comme vous verrés parler par l'escrit, celles que l'on apporte en France des Hespaignes, ou des Itales, vous ny trouuerés point differéce aucune, soit en bonté, ou en beauté: mais si cas auenoit, que vous
veillés

LA MANIERE DE FAIRE

veillés espargner le succe, veritablement nostre confiture sera appellée cōfiture en saueur, mais pour recréer autant l'oreille, que la bouche, & cela ne se peut faire sinõ que vous vsés de celuy qui fait la salade qui n'espargne en rien l'huyllé, ne aussi pareillement le succe ne doit estre espargné: & alors quand vous aurés fait quelque confiture que sera belle, la beauté qu'elle aura luy augmentera la bonté, & la saueur: & qui ne plaira de faire, ou le pouuoir n'y sera de mettre le succe en operation, ne le miel nous auons inseré vne façon de faire vne liqueur, que les notables & anciens Romains vsoient, qu'ilz nommoient Defrutum, qui estoit moust cuit en forme de miel, sans additions aucunes de ce monde, que cōbien qu'il eussent pouuoir grand & inestimable, si est ce qu'ilz se sont delectez d'vser de la liqueur que prouuenoit du labour de leurs chāps pareux cultiuez: comme plus à plein racompte Marcus Varro ad Fundaniam sa femme, qu'il sera bien possiblé que quelque personnage quand il sera au temps de vendenges, qu'il voudra faire de ce Defrutú pour sen secourir toutel'année en lieu de succe, ou de miel, & seroient plusieurs qui aymeront mieulx vne confiture fait au Defrutum, que au miel.

Doncques signeurs à qui l'vne des facultés
de

DIVERS LAVEMENS. 40

de l'art Iatrice est cogneue, en moy ne soit
donnée coulpe, si à ceux qui n'ont cognoissan-
ce de medicine, ne membre aucús d'icelles, j'ay
voulu en nostre langue donner à entendre
à plusieurs, qui sont esloignez de ceulx
qui ignorent totalement la façon de
conseruer leur fruiçtz par com-
position, que si se treuent
quelques vns desplai-
sants, le plus grand
nombre sera de
ceux qui y
pren-
dront plai-
sir.

La

LA MANIERE DE FAIRE
LA SECONDE
PARTIE, CONTENANT
LA FACON ET MANIERE
de faire toutes confitures liquides,
tant en succe, miel, qu'en
vin cuit.

*Ensemble deux façons pour faire le syrop rosat laxatif: & pour
faire le succe candi, penites & tourrons d'Espaigne.*

Et premierement,

Pour confire l'escorce, ou la chair du citron
avec le succe. CHAP. I.

VOUS prendrés le citron tout entier, &
selon la grosseur qu'il sera en ferés six
ou sept parts tout du long, que pour le
moins chacũ cartier ait le large de deux
doigts: & quãd toutes les pieces seront couppées, vous
aurés la aupres vne terrine de terre ou quelque au-
tre vaisseau net, qui soit plein d'eau: & vous pren-
drés voz cartiers, & separerés l'escorse de la chair, &
ferés q̃ l'escorce ne soit pas guieres plus espeisse que
ceste forme icy ou plus, ou moins: mais
faut qu'elle aye toute la longueur du ci-
tron: & la jetterés dedans ladite terri-
ne: & si voulez confire la chair, aussi vous faut fai-

DIVERS LAVEMENTS.

41

re qu'elle soit plus espesse & carrée de ceste façon:
 & tout incontinent qu'il sera trestout net
 toïé (vous ne mettrés pas à mal la semen-
 ce ne le jus) vous osterés ceste eau, & en
 mettrés d'autre fraîche: & y mettrés vne poignée de
 sel: & le laisserés la deux jours: & au bout de deux
 jours, vous changerés l'eau, & le rafraicherés de deux
 ou trois autres, & puis luy remettrés d'autre eau, &
 la laisserés tout le jour, & tous les matins changerés
 d'eau, jusques à neuf jours luy renouellant tous les
 jours l'eau: & le neuvieme le ferés boüillir sur le
 feu: la premiere fois boullira peu, & le ferés boüillir
 d'vne autre eau, & boüillira tant jusques à ce que
 vous cognoistrez que avec vne espingle se percera fa-
 cilement. Mais auisez vous que si vous boüillez la
 chair avec l'escorce, fault que vous ostés la chair à la
 premiere decoction, car elle se cuiroit trop: & quand
 le tout sera bien cuit de bonne sorte plus tost vn peu
 ferme que trop cuit: vous le osteréz du feu, & avec
 vne cuillere percée les mettrés vn peu esgouter en
 l'eau sus vn linge blanc: & ferez qu'il soit vn peu es-
 suiées le moins du monde: mais traitez les doucemēt
 qu'ils ne se brisent: & quand vous cognoistrez qu'ils
 seront vn peu essuiées & refroidées, vous prendrez
 du sucre ce que bon vous semblera, comme, s'il y a
 deux liures d'escorce, ou de chair, vne liure de sucrez
 & faites que le sucre soit beau, si vous les faire quel-
 que belle & bonne confiture: & ferez fondre le sac-

LA MANIERE DE FAIRE

cre avec d'eau, selon la proportion du succe faut metre l'eau: & si le succe est beau, ne le faut point clarifier & ferés bouillir ledit succe, ou miel jusque à la forme d'un syrop bien cuit assez mediocrement & gardés de le brusler: car si vn personnaige n'est vn peu exercité à la façon diceluy, il se brusle, doncques quand le succe sera cuit comme syrop, vous laissérés refroidir: & quand il sera froid, vous mettrés le succe dens vn vas ou l'escorce sera mise: & le laissérés jusques au lendemain: & trouuerés que l'escorce ou la chair a jetté l'humidité qu'il auoit au succe, tant que le succe se treuve humide cōme syrop plein d'aquosité: & lors vous ferés cuire le succe tout seul sans l'escorce, jusques qu'il soit en forme de syrop bien cuit: & lors le laissérés refroidir: & après qu'il sera froid, vous le remettrés dens son vas ou est l'escorce: & le laissérés la trois jours: & au bout de trois jours vous le retournerés cuyre s'il est besoing: & ferés comme aués fait auparauant: & au bout d'un moys aduiserés s'il va bien.

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

Et

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

Et qui voudroit confire des orenge, ou d'escorce de lymons au succre, il faudroit faire tout ainsi comme j'ay declairé aux citrons: mais qui voudroit faire en miel, ou en vin cuit, il faudroit proceder autrement, comme vous verrés au lieu de sa description.

Pour confire la chair de courdes que l'on nomme cocordat ou carabassat, qui est vne confiture refrigeratiue, qui rafraichit, & est de bon goult.

CHAPITRE II.

PRenés des courdes longues ou rondes des communes, de celles que seront les plus dures, mesmes celles que l'on garde pour graine ou semence alors qu'est au demy Automne, qu'elles soient cuillies d'un mois elles n'en sont que meilleures: & lors vous ferés la diuision de la courde en tant de pieces, que bon vous semblera: & osterés l'escorce par dessus que est fort dure: car ne vous seruira de rien: mais prendrés la chair la plus ferme que pourés et faites qu'elle soit assez espesse, & carrée: quil aye pour le moins telle espesseur ou crassitude: & incontinent que toutes voz pieces seront ainsi coupées de la largeur de quatre doigtz, & de longueur de cinq doigtz, vous les mettrez dans vne terrine vernis-

LA MANIERE DE FAIRE

see, & ferez vn liét de sel, & vn liét de cartiers: & faites que le sel soit bien puluerisé: & quand le tout sera bien salé, vous le laisserés la par trois ou quatre jours: car le sel le rendra ferme, d'autre part luy attirera l'humidité superflue qui est en la courde, quand viendra à receuoir son succe, le prendra plus facilement, & se rendra plus ferme & sauoureuse. Non obstant ne faut aucunement que sente le sel, car ce seroit gasté tout, & quand il aura paracheué ces trois jours dedans le sel, vous osteréz le sel, & les lauerez en dix ou douze eaus tant que en goustant vous ne cognoistrez qu'il sentent aucunement le sel: ce fait vous ferés bouillir voz cartiers avec de belle eau toute claire, & premierement quand il aura bouilli vn peu, vous ietterés c'est eau, à fin que sil y estoit demuré du sel au dedens, que par moyen du lauement ne fut sortie moyennant celle legiere ebullition sortiroit hors: & puis le faites bouillir en autre eau claire, jusques à ce que en la perçant avec vne espingle entre facilement: & incontinent que les cartiers seront cuitz, vous les osterés de feu, & les mettrez dens d'eau froide, les prenant avec vne cuillere percée: & les lairrés refroidir, dens ladite eau froide: pource que l'eau ainsi freische rendra la chair plus ferme: & quand ilz seront du tout refroidis, vous les ferez vn peu essuier dessus vn linge bien blanc: pource que si l'on luy vouloit mettre le succe, tout incontinent l'humidité quilz ont est tant grande, que la confiture

DIVERS LAVEMENS. 43

ne scauroit estre paracheuée de long temps. Parquoy quand ilz seront bien essuiez, vous prendrés du sucre selon la proportion des cartiers, qu'il soit beau sucre: & le ferez fondre avec d'eau, tant de sucre que d'eau: cela se fait communement: & ferez cuire le sucre en forme de syrop bien cuit: & quand il sera refroidi, vous mettrez le dit sucre mis en syrop dans les cartiers qui seront dans quelque vas: & le lendemain regarderés vostre confiture, & ferés bouillir 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) jusques en forme de syrop bien cuit: & quand il sera refroidy, vous le remettés des vos cartiers: & à la tierce ou quatre foys quand cognoistrez que les cartiers ne rendent plus d'humidité: & en les regardant à la clarté l'on les voit clairs & dyaphanes, lors vous les osteréz de leur syrop: & ferez mettre en pouldre de quelque sucre qui soit beau: & ferez vn lit de cartiers, & vn autre de sucre & le laisserez la seicher, lors les cartiers feront vne crouste blanche de sucre: & le dedens sera humidé, & au goust sera souefue: & ceste confiture est bonne pour manger, en fait que conserne medecine refrigeratiue: & pour la suauité d'elle en manger pour mitiguer la chaleur exuberante du cœur & du foie.

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE III.

PRenés des orenge, & les mettés en quatre ou six cartiers, pour le moins quatre: & osterez le dedens qu'il ny demure que l'escorce, & la chair, & la graine soient hors: & puis prendrés voz escorces, & les ferez tremper dens de bonne eau claire, & y mettrez pour la premiere foys vne bonne poignée de sel pour cause que le sel emportera la superflue amertude qu'est aux orenge: & laisserez lesdites escorces l'espace de .24. heures: & puis apres vous changerez l'eau, & y en remettrez d'autre: & tous les jours changerez, jusques à neuf jours & au bout de neuf jours vous les ferés boullir avec d'eau de fontaine bonne, jusqu'à ce que vous essairés avec vne espingle si elle y entre facilement: & lors quand vous cognoistrés que l'espingle entre dedens l'escorce legierement, lors vous les ostrez du feu: & les prendrez avec vne cuilliere percée, & les mettrez dedens d'eau froide: & quand ilz seront refroidis, vous les laisserez essuyer vn peu dessus vn linge blanc: & quand ilz seront vn peu essuitz, de l'eau vous les mettrez dens vn vas de verre, ou de terre, qui soit plein des escorces: & à lors vous prendrez deux ou trois liures de succe, selon la grandeur du vas: & si le succe est beau, ne le faut pas clarifier, mais le ferez fondre avec
d'eau

C O N F I T V R E S. 44

d'eau, tant pesant d'eau, comme il y a de sucre: & fondu qu'il soit, le ferez cuire à la forme & à la cuite d'un syrop bien cuit pour la premiere fois: & puis vous l'osterez du feu, & le laisserez refroidir, & quand il sera froid, vous le mettrez dedens les escorces, & faites qu'elles trempent bien dens ledit syrop: & le lendemain vous mettrez ledit syrop dens vne poelle, sans les escorces, & les ferez boullir jusques à ce qu'il soit cuit, comme vous aués fait auparauant, & le ferés refroidir: & puis le remettés dens son vas ou est ledit orengat, & le laisserez la par trois jours.

Et au bout de trois jours vous le ferez cuire comme aués fait auparauant: & quand verrez que le syrop sera cuit, vous verserez dedens les escorces, & les ferez boullir cinq ou six ebullitions, & non pas dauantage, pour cause qu'elles ne s'endurcissent: & puis apres les osterez du feu, & les laisserés refroidir, & puis remettrez le tout dens son vas, & ne le bougerez d'un mois, ou enuiron, & si au bout d'un mois vous cognoissez qu'il soit besoing de cuire, le ferez, ou autrement le laissez ainsi qu'il est.

Et si voulez apres que le tout est bien cuit y mettrés dedens de la canelle & gyrosle pillés ensemble, lors ferez vne confiture qui sera bonne en toute perfection.

Et si voulés le faire avec du miel, prenez du miel la quantite que voudrez, & le mettrez dens vne poelle, & le faites la fondre jusques à ce que tou

LA MANIERE DE FAIRE

te l'écume soit sus & quand vous verrés que toute l'écume sera par dessus, alors le laisserés reposer, jusques à ce qu'il sera froid: & alors avec vne écumoire, ou cuillere percée osterez toute l'écume qui est par dessus, & la jetterez & le miel qui sera bien dispumé le mettez dans les orenge, & en vserez comme a esté dit du sucre.

Pour confire les orenge qui soient bonnes à manger dans vn jour comme si elles auoient trempé quinze jours.

CHAPITRE III.

PRenés les escorces d'orenges, & incontinent les ferez boullir dans de l'eau claire avec vne bonne poignée de sel: & soit la quantité de sel selon qu'il y aura des escorces: & ferez boullir tant que verrez que leau sera jaulne & puis vous jetterés ceste eau: & apres les laueréz avec cinq ou six eaus, sans toutes fois les macerer, ne rompre, & quand ilz seront bien lauées, vous les gouterés à la langue, pour veoir s'il sentent point le sel & lors les ferez boullir avec eau claire, iusqu'à ce que l'espingle y entre facilement: & lors osterez du feu, & les mettez dans eau froide, & tournerés gouter s'il ont point goust de sel: & s'il en ont, vous les lauerés avec tant d'eau, jusqu'à ce que le goust salé n'y soit plus: & alors prenez voz escorces, & les mettez dessus du linge bien blanc, & les essuiez le mieux & le plus que vous pourres, & essuiez

suitz qu'il soient, vous prendrez du succe, ou du miel la quantité selon les escorces, & le ferez fondre & cuire à sa perfection: & puis y mettrez les escorces boullir vn peu: & puis les ostrez du feu, & le remettez le tout dens son vas qui soit plein, & le laissez la: & s'il est besoing, les cuirez au bout de cinq ou six jours, si vous voyés que le succe, ou le miel soit en aquosite: car si le succe ou miel n'estoit cuit à sa perfection, la cõfiture se corromperoit: mais si dens le premier jour vous essuyés tresbien voz escorces & que le miel soit bien cuit, ou le succe, dens le premier jour elles seront bonnes, autant comme si elles auoient esté faites trois moys deuant, vray est que de tant plus la confiture demeurera faite, alors meilleure elle deuïet, & plus amyable: car l'amertume que les oren ges ont de leur naturalité, par la longue succession de temps demeurans avec le succe ou le miel s'adoucis sent, & se font meilleures & plus delectables à la bouche.

Pour confire les noix ou autre confiture sans miel, ou sans succe, qui serõt aussi bõnes qu'avec le succe peu moins, & meilleures qu'avec le miel: & toute sorte de confiture se peut faire ainsi en default de succe ou de miel.

CHAPITRE V.

Pource qu'en plusieurs & diuerses regions du monde y-a faulte & abondance des choses que

LA MANIERE DE FAIRE

nature nous produit pour nous alimenter & secourir tant pour nostre viure, que pour nostre delectation, & si en aucun pays y a abondance de succe, à l'autre en y a grande penurie & si en vne regiõ y a abondance de miel le succe y est cher: & à l'opposite la ou l'on ne peut recouurer ne succe, ne miel, le souuerain soleil produit & alimente autres fruitz, qu'en les adaptant & changeant leur forme & qualité par diminution de l'vne, & par augmentation de l'autre, nous venons à satisfaire à nostre vouloir sensuel: comme font ceux qui en defaut du vin font & composent certaines liqueurs mixtionées que leur seruent de vin peu distāt de saueur, odeur, qualité & suauité tout ainsi ou le succe, ou le miel ne se treuuent, ou possible la faculté d'aucuns est exigue pour ne pouuoir fournir, à la mode que sensuit pourrés faire toute sorte de confitures qu'elle que ce soit en forme liquide, qu'en la saueur & bonté ne sera guieres moindre, qu'en succe vray est quelles n'auront pas telle suauité, qu'elles ont avec le succe, mais quant au miel le surpasseront.

Pour faire le vin cuit que Marcus Varro nomme defutum, & c'est pour faire confitures en forme liquidé

CHAP. VI.

PRenés en tēps de vendanges du moust de quelque vigne vieille, & des raisins bien meurs le plus qu'ilz pourront esire: & prendrès dudit moust
la

la quantité que vous voudrés, & le ferez boullir dens vne grande chaudiere, & incontinent qu'il commencera de boullir, ou faire son escume, faites qu'avec vne culliere percée ou escumoire ostés toute l'escume par dessus, tant qu'il boullira tousiours faisant bon feu & le ferez tant boullir jusqu'à ce que des quatre pars les trois ou plus soient consumées, jusques qu'il viendra à la forme d'un syrop verdelet: c'est à dire mal cuit: & lors osterez du feu, & le ferez couler, & passer par vne toile rare, ou par vn tamis, ou sac que l'on passe la farine: & vous trouuerés qu'au fond il sera vn peu espes: & couleres le tout, & le garderés dens le vas de verre, ou de terre bien enuernisez.

Et pour confire des noix avec ce vin cuit prenez des noix verdes, & les plumés tresbien la quantité que voudrés: & quand elles seront bien plumées, vous les ferez tremper en l'eau par le terme de neuf jours, leur renouellant chacun jour d'eau: & au bout de neuf jours vous les ferés boullir jusqu'à ce qu'elles soient moletes, & que se percent facilement avec vne espingle: & quand elles auront boulli à leur deuoir, vous les osterez du feu, & les mettrez dens vn beau linge blanc essuier, & quand elles seront à demy essuites vous y mettrez a chascune noix vn troçon de canelle, & deux cloux de girofle, ou plus ou moins que si plus vous en mettes, vous les rendrez meilleures: & apres quand toutes vos noix seront bien farciés

de

LA MANIERE DE FAIRE

de canelle, & de tous costez clauellées, vous les met-
trés dens vn vas ou de verre, ou bië de terre: & qu'il
soit plein des noix, & puis vous prendrés vostre vin
cuit, & en remplirez le vas, ou le pot la ou sont les
noix & le laisserez par trois jours: & au bout de trois
jours vous verserez le vin cuit qui est dedens le vas
& le ferés cuire dens vne pouelle jusques qu'il soit à
la mode qu'il estoit au parauant, quand vous le luy
auez mis car l'humidité qui estoit aux noix à des-
cuit le vin cuit, que Marcus Varro appelloit defru-
tum: & quād vous aurez ainsi cuit par deux ou trois
fois vostre defrutum, le laisserés vn peu verd pour
cause qu'il se desseiche tousiours: & si l'estoit trop
cuit, il se candiroit que seroit tout grenné, encore qu'il
feut dens vn vaisseau de verre.

Et par ceste mode & façon vous ferez toute con-
fiture avec ce Defrutum ou vin cuit, lequel aussi sera
en plusieurs autres condiments ou sauces que l'on fait
journallement aux maisons, mais il ne se peut faire
qu'vne foys l'année.

Et notez que si le moust auoit esté fait demy jour,
ou vn jour, entier, il ne vaudroit rië mesmes il faule
qu'il soit exprimé des raisins & à coup à coup, & à
l'heure il faut qu'il soit mis dens le chauderon sus le
feu car il se tourneroit que si demeuroit moins, le vin
cuit n'auroit pas sa saueur, ne douceur mais il auroit
saueur aigre, comme se cestoit vin purifié & vieulx
qui feut cuit parquoy faites que incontinent qu'il
sera

sera extrait qu'il soit bouilly.

Et pour le garder faut vn vas de verre ou de terre enuernisee . Item pour le bien garder comme faisoient les anciens du siecle Romain , qui repositoient (auant l'inuention du verre) dedens de potz de terre impicquez à la mode qu'il sensuyt.

Prendrés vn pot de terre grand ou petit , ou vne olle qui ne soient point enuernissée, soient ou nō prendrez de la poix, & vn peu de suif de chandelle & mettez ladite poix & suif dens ledit pot ou olle & la mettez sur le feu & avec vn baston ou au bout il y ait des estoupes estachées, & tournerés le pot d'vn costé & d'autre, tant que le pot soit tout empoixé & faites que la poix & suif soit bien cuit quasi brullé à fin que en l'esté, il ne se fonde & tournés tant d'vn costé & d'autre que le pot soit bien imbibé de ladite poix.

Et faut entendre que d'vn pot qui soit capace de vingt.cinq liures, il ya 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 pourrés mettre le defrutum ou huille tel qu'il vous plaira que n'a garde que rien que vous y mettés penetre hors car il tiendrait de l'eau fort & l'huille quand il est mis dens telz vaisseaux ne pleure jamais, ne fait semblant aucun par dehors que l'huille, ne autre liqueur penetrante y soit mise & garderés vostre defrutum ou vin cuit par vne
lon-

LA MANIERE DE FAIRE

longue saison en son integrité.

Doncques si voulés faire quelque autre confiture telle que bon vous semblera, la trouuerés aussi bonne & louable faite du vin cuit, comme faite en sucre, non comprinses les autres commodites à quoy il sert durant l'an dens vne maison.

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

Pour faire laiçtues confites en sucre.

CHAPITRE VII.

P*Renés des laiçtues lors quand elles sont en graine, & prenés toute la plante, ou le tige, & le mondés tresbien, ne prenant autre chose fors la nouvelle, que est de la grosseur du doigt indice, & de la longueur de tout le doigt, & les ferés bouillir avec eau de fontaine, jusques à ce qu'elles soyent vn peu mollets, que en les perceant avec vne espingle elle y entre facilement, & alors vous les osterés du feu & les prendrés avec vne cuilliere percée, & les mettrés dedens de l'eau froide, pour les vn peu r'affermer, &*
quand

quand elles serōt refroidies, vous ferēs escouler l'eau sus vn linge blanc, et quand elles seront quelque peu essuites, vous les mettrēs dēs vn vas de verre, ou de terre enuernissée, & laisserēs vn peu esgouter l'eau.

En apres vous prēdrēs trois liures de sucre, ou au tant pesant qu'il y a de laitues & ferēs fondre ledit sucre avec autant d'eau, ou plus ou moins, cela n'y fait rien: si le sucre ne'st blanc ou qu'il feust cassonade, vous le clarifierēs ainsi.

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

Vous prendrēs de sucre la quantité que vous voudrēs, & le ferēs fondre avecques de l'eau, & mettrēs selon le sucre l'eau, & le mettrēs sur le feu, & ce pendant qu'il est sur le feu, qu'il chauffe pour bouillir, vous prendrēs de l'eau dens vne autre vais selle, ou pouelle à deux ances, & la quantité de l'eau soit deux pintes, ou vne & demie, ou le poix de trois liures, & y mettrēs deux aubins d'œufs, & vn peu de vin aigre blanc, comme le poix de trois drachmes, & le mettrez dens l'eau avec les aubins d'œufs, puis vous prendrez vn petit baston droit de demy aulne de long, & à vn des bouts y astacherez du jonc d'esparte, de quoy lon fait des cabas pour les figues, ou quelque autre rameau, & viendrēs estacher, & puis batrez l'eau ou est le vin aigre, & les blancs d'œufs, & batrez continuellement l'eau, tant qu'il en vien-

dra

LA MANIERE DE FAIRE

dra esmouuoir vne escume blanche s'esleuant en hault : & prendrés de l'escume avec ledit rameau, & la jetterés dedès la pouelle ou est le succe, qui continuellement boullist & quād vous verrés que le succe en bouillant s'esleue en hault, lors retournerés y jeter de ladite escume tan qu'il en y aura : & quand le succe ainsi bouillant aura ennoircy l'escume qui se sera abaissée, lors vous osterés toute ceste escume qui naige par dessus le succe, & la jetterés hors & continuellement en bouillant cueillerés l'escume & apres aurés vn drap de layne blanche qui soit tout mouillé en eau froide, & le adaptant avec vn quarlet cloué, le couleres gentilment dens vn autre vaisseau & le ferés boullir jusques a sa perfection & quand il sera cuit cōme sirop ou plus, pource que les tiges de la laitue participent deux mesmes de grande humidité & quand il sera ainsi cuit, vous le laisserés refroidir & quand il sera froid, lors vous le mettrés dens le vas ou sont les laitues, tant que lesdites laitues soient toutes submergées & plongées en succe & la demeureront par l'espace de deux jours & puis vous retournerés faire boullir le succe à part sans les laitues, car il faut que l'on ne les oste pas du vas d'ou elles sont, & quand le succe sera cuit plus que au parauant, le laisserz refroidir, & puis le retournerés remettre dens les laitues & au bout de six jours vous retournerés faire boullir le succe, jusques à sa perfection, & quand il sera cuit, vous ver-

serés

ferés de dens les laitues, & les ferés bouillir deux ou trois ebullitions sans plus, & puis le tout ensemble remettrés dens son vas, & qu'il demeure ouuert jusques à ce qu'il soit froid, & puis le couvrirés tresbien, & le serrerés, & aurez vostre confiture en perfection, que au temps des grandes & vehementes chaleurs est vne confiture, qui refraichit les parties du corps trop eschauffées, & en fieure tierce, ou continue, ou quelque autre estrange alteration le personaige qui en prend se treuve grandement de sa personne allegre, & de nuict quand l'on est trop alteré de soif oste la soif soudainement, et fait dormir le malade proporcionement.

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

CHAPITRE VIII.

PRenés des guignes des plus belles qui se pourront trouuer, & que soient bien meures (car si elles ne sont bien meures, en les cuysant deuers la fin napparoit, que les os & l'escorce) & leur couperés vn peu de la jambe: si vous cognoissés qu'elles les ayent trop longues, & en prendrés le poix de trois liures plus ou

G

moins

LA MANIERE DE FAIRE

moins puis prendrés de succe vne liure & demye, & le ferés fondre dens le jus ou suc d'autres guignes le poix de trois ou quatre liures dudit suc: & donnés vous garde, que tout incontinent que le suc sera extrait, soudainement & sans delay vous le mettrés sus le succe, & sus le feu: & que le succe ne se fonde avec autre liqueur que avec le suc: & le ferés bouillir le plus tost qu'il sera possible: & quand il boullira, ostés toute l'escume qui sera sus, & quand vous aurés bien osté toute l'escume, jusques à ce que vous verrés vostre succe qui sera rouge, comme de la ou il est party, & qu'il sera purifié du tout lors incontinent sans l'oster du feu, ne luy faire perdre son ebullition, vous y mettrés les guignes dedens bouillir, sans le remuer ne peu ne prou, jusques à leur perfection: tousiours avec vne espatule ostant l'escume qui est par dessus: & ne les osterés du feu que vous ne leur ayés donné sa parfaite cuite, sans les y plus retourner: & en prendrez vne goutte dessus vn quadré d'estain, & si voyes que la goutte ne tombe ne çane la, lors il sera cuit, & incontinent quand vous congnoistrés que leur cuite est parfaite, les mettrés tout chaud dens de petitiz vas d'vn chacun de trois ou quatre onces, & aurés voz guignes belles, vermeilles, entiers, & d'vn merueilleux goust, qui se gardent long temps.

Le suis esté en plusieurs & diuerses regions du monde, & ay hanté les vns & les autres qui les faisoient
d'vne

d'une sorte, qui les faisoient de l'autre, que si je vou-
lois escrire par tout la ou j'ay veu, le papier ne seroit
assés suffisant: j'eusse pensé que le pais d'Italie fensse
le souverain pour ce faire, mais quand en cest en-
droit, au moins la ou j'ay veu, ilz en vsent bien gol-
phement j'ay veu la façon de Thoulouse, de plusieurs
de Bourdeaux, de la Rochelle: brief de tout le pais de
Guienne & Languedoc, & de toute la Prouence, du
Daulphiné, du Lyonois: mais je n'ay jamais trouué
de plus belles que ces icy ny meilleures: à Thoulouse
les cuisent & recuisent quatre ou cinq fois, à Bour-
dcaulx assés, & par tout l' Agenois: & à la fin quand
elles ont cinq ou six mois, elles se gastent, se pourissent
les vnes viennent seiches, car à les faire au vray, il
ne faut autre liqueur que le suc desdites guines: car
il les augmente en bonté, en espesseur, & en goust
que quand vn malade en prend vne, il luy semble
auis, que c'est bausme, ou restaurant: & au bout
d'un an elles sont semblables comme les premier jours
qu'elles sont esté faites.

Pour faire la gelée des guignes, qui est aussi
claire & vermeille comme vn fin rubis, &
de bonté, faueur, & vertu excellente, que les
guines se conserueront longuement en per-
fection, sans y rien adjouster que le fruit, &
sera pour presenter deuant vn Roy, par leur
supreme excellence.

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE IX.

PRenès des guignes des plus belles & des plus men-
res qui se pourront:trouuer la quãtité que vous
voudrés, & ostés le pied, & les mettés dessus vn ta-
mys ou sac à passer la farine: y mettés dessoubz vne
terrine de terre: car il ne faut pas que le vas qui re-
çoit ce que se passe soit cuiure, erain, ne estain: pour-
ce que telz vas corromproient la bonté & la couleur
du suc & que au dedens dudit vas il y aye du succe
puluerisé, selon la quantité que vous en voudrés fa-
re: car il fault necessairement que le succe y soit, pour
cause que si le suc tomboit dens la terrine tout seul:
il se viendroit à tourner & congeller, & ne vaudroit
rien: mais ainsi le succe le prend & vient acquerir
la saueur & couleur.

Donques quand le tout sera bien passé qu'il ny se-
ra demuere que les os, & les escorces, vous verseres le
tout incontinent dens vne pouelle sus le feu: & le fe-
rés bouillir, & incontinent qu'il commencera à leuer
l'escume, vous la osterez toute studieusement avec
vne cueillere percée tant qu'il n'y demeure rien de
l'escume.

Et notés que pour faire la geleé que soit belle &
bonne en toute perfection, faut mettre petite quan-
tité de succe, & grande abondance de suc de guignes
à celle fin qu'elles se congellent plus facilement: &
le cuirés à petit feu de charbö: & faites que le feu soit
toujours

CONFITURES. 51

toujours au milieu de la poëlle: pour cause que ne se brulle: & luy donnerés sa cuite comme il appartient.

C'est assavoir que quand vous en prendrés vn peu avec vne espatule, ou cuillere d'argent, & les metrés dessus vn quadret, ou autre vaisseau d'estain: & si se tient tout rond sans tomber ne ça ne la, lors il sera cuit & donnés vous garde aussi qu'il ne cuise par trop, car il vault mieulx que la gelleé soit vn peu verde, que trop cuite: car en la conseruant le sucre la desseiche, & cuite qu'elle soit, vous la metrés dens de petits vas de verre bas qu'il ne soient guieres profonds: & les laisserés refroidir, que si apres vous regardés, à la clarté au soleil, ou à la lumiere, vous le trouuerés tant beau comme vn rubis. Et si vous en mettés à la bouche, cela vous donne vn goust non pareil, & vne saueur tant amiable, que confiture que vous ayez jamais gousté. Mais si les guignes ne sont asses meures qu'elles soient verdes ne peu ne prou, elle sera tant aigre, q'uelle vous causera stupefaction aux dentz, & en lieu d'estre confiture amiable, elle se rendra insipide.

Et s'il en faut exhiber, ou dōner à quelque Prince, ou grand Seigneur, ou autre quand seront fachéz de aucune chaleur, ou alteration estrange trouuera la confiture cordiale & delicieuse sans tare. Et si vous la faites ainsi que j'ay mis par escrit, indubitablement ferés vne gelée en toute perfection.

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE X.

PRenés du sucre qui soit beau, & le metés en poudre grossemēt, et le metrés dens vne pouelle, et qui ait le poix de deux liures, et puis prendrés des guignes que tant seulement le pied soit osté, le poix de six ou sept liures, ou biē huit, & rompez, & froissez grossément avec les mains bien nettes, & les metrés dens la pouelle ou est le sucre, & les mettrés sus le feu bouillir jusqués à la moitié, les remuant avec vn baston net: & quand ilz auront bouilli ainsi, vous les coulerés par vn linge bien serré & bien net: & les exprimerés vu peu: et prendrés ce que aura coullé & le ferés boullir dens vne autre pouelle à petit feu, le regardant continuellement s'il est cuit: car il se diminuera de beaucoup: & en prenant tousiours avec l'espatule ou la culier d'argent pour voir s'il seroit cuit: & gardés de luy donner le feu par trop aspre ne violent: car ou il verseroit par dessus, il se brusleroit: & quand vous verrez qu'il sera cuit, c'est assauoir vne goutte mise sus vn marbre, la goutte demeure ferme & ronde sans tomber, ne ça ne la: ou mise sus vne piece d'estain, ou sus vn costeau: & verrés la goutte que sera aussi vermeille comme d'vn parfait vin claret: & lors quand elle sera cuite vous la metrés dens des petits

titz, vas de verre ou de boys à la mode que se met la gelée coings. Et quand vostre gelée sera refroidée & rasfermée, vous aurés vne façon & mode de gelée que n'est possible pour gelée de guignes d'en auoir de meilleure ny de plus excellète, en beauté et bonté vray: est que ceste yci est plus delicate & magnifique que n'est la premiere: combien que toutes deux ne sont point à mespriser, que quand vous aurés suiuy tout le monde, & aurés experimenté toutes les modes & façons que vous aurés peu voir ou par rapport d'autruy, ou par continuelle & longue experience, si est ce que vous n'en scauries faire de plus excellente. Et si ce petit traité t'obe entre les mains de quelqu'un qui possible scaura bien faire cecy, s'il n'est coustumier de mal parler, il ne le scauroit vituperer, car cesté mode est la plus souueraine de toutes celles que se font, non tant seulement en cesté cy, mais aussi à toutes les autres receptes que sont icy comprinses. Protestant que de tout ce que j'ay cy escrit de l'auoir le tout fait ou fait faire: et la plus grand part en ma presence, il est bië vray que des huylles qui sont au premier liure, tout la quantité de l'ambre ny estoit pas, mais de toutes les confitures qui sont dessus escrites, & que s'ensuyuent le tout par fois & en plusieurs & diuerses regions les ay fait faire, et à ma presence tesmoing en seront qui de se siecle en tesmoigneront la verité, possible sera quelque bauard, q ne me scauroit imiter, qui est coustumier à mal parler, qui dira q cecy n'est pas

LA MANIERE DE FAIRE

grand cas, je le confesse, au moins je seray le premier, qui en ceste matiere de ce second traicté en nostre langue à monstré le passaige & à couppé la glace : aussi tous n'ont pas la cognoissance de ce faire, & seront plusieurs personnages à qui la cupidité est grande de sçauoir faire plusieurs confitures, que seront satisfait en cecy, & qui bien en sçait faire vne, en sera plusieurs : pour veu qu'il saiche bien conduyre & administrer le succe, ou le miel, en leurs donnant la cuite, telle qu'il appartiendra.

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

CHAPITRE XI.

PRenés du gyngembre blanc, ou du mecquin, car il est meilleur, & le faites tremper en eau chaude, & luy renouvelés par trois jours l'eau, puis vous prendrés de lexiue faite de sermens qui soit assés forte, & ferés bouillir ledit gyngembre premierement à peu de lexiue, puis jetterés cesté lexiue, & y en mettez d'autre, & le tasterez 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 mollifie facilement. Doncques, quand il aura bouilli

li longuement dans la lixiue, & qu'elle aura attiré la force du gyngembre, lors vous le osterés de sa lixiue, & le mettrés tremper dans d'eau claire, & le laverés fort, mais tout bellement sans froisser: & quand il aura trempé par trois ou quatre jours luy renouvelant chacun jour l'eau, à fin que la saueur de la lixiue isse hors: & ce fait, vous le ferés bouillir avec d'eau claire: & que dans l'eau il y ait vn peu de miel: & ferés qu'il soit vn peu mollet plustot ferme que mol: & jetterés cest eau, & le gouterés pour voir s'il sentiroit point la lixiue, ou bien s'il auroit encores aucune acuité, qui feusse par trop picquante: et si vous cognoissés qu'il y soit encores, vous le ferés bouillir jusques à ce qu'il soit de goust amiable: & alors vous le osterés du feu, & le metrés dessus de linge blanc à essuyer: & quand il sera essuit, vous le metrés dans vn vas de terre bië enuernissè, & mettrés le vas enuernissè, à fin qu'il s'esgoutte de l'eau: & puis vous prendrés du miel (car il fault qu'il soit conserué miel, & non pas en sucre) la quantité que vous voudrez: & le metrés dans vne pouelle, & le ferés bouillir deux ou trois ebullitions & puis l'osterés du feu, & le laisserez refroidir: & quand il sera froid vous luy osterés l'escume avec vne cuilliere percée par dessus: & ferez qu'il ny demeure rien de l'escume: & puis le miel qui sera bien dispumé vous le metrez tout froid dans le vas ou est le gyngembre, jusques à ce qu'il soit tout plein du miel. Et le laisserés

LA MANIERE DE FAIRE

la deux ou trois jours : & au bout de trois jours si vous cognoissez que le miel se soit decuit, et qu'il fut trop humide, lors vous pourrés vuyder tout le miel, & luy bailler sa cuité vn peu verde: & ferés boullir tout le gylngembre dedens deux ou trois ebullitions: & puis le remetrez dedens son vas bien couuert. Et deüés entendre, que en la composition de cesté confiture il y a de la perte & du gaing: & quand le tout est justement supputé, tout reuient en la perte qu'il y est c'est que la cuité que à le gylngembre qui participe d'espicerie, & sa force se perd, moiennant la decoction, & la lexine: car si l'on le confissoit ainsi, il seroit si fort & aigre, que l'on n'en sçauroit goustier, en façon que ce feut: car la lexine ne si met par autre moyen, que pour luy destruire & attirer sa force: & voi la perte qui est en luy: car si l'on en vouloit goustier, il metroit le feu à la gorge. Et du gaing qui se fait en luy, est tel: car c'est vne espiccrie qui est legiere, & soy enfle, & se remplit de miel, qui est graue & pondereux, & d'vne cloche ou racine qui ne pesera que possible vne dragme & demye, & quand il sera coudit, il pesera enuiron vne once. Et quant aux vertus du gylngembre verd il est propre pour les femmes que par la froideur de la matrice ne peuuent concevoir: & la semence genitale de deux conglobée ne peut retenir, mais coule: alors le gylngembre verd est propre, & à lestomach qui est par trop froid, & aussi aux vielles personnes qui sont desnaturées.

Pour

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

Prenez le gyngembre, et le ferez boüillir en l'eau claire, tant qu'il soit mollet, & faites que l'eau la ou il bouillira soit en grande quantité, à fin qu'il attire mieulx la force du gyngembre, tant que en goustant l'eau, vous la trouuez qu'elle soit forte, & vous osterez cette eau, & la metrez à part, & la ferez boüillir avec quantité d'autre eau, comme vous auez fait la premiere fois: puis vous prendrés le gyngembre, quand vous verrés qu'il sera bien cuit, & l'exprimerés fort, mais gardes vous de le rōpre, & quand vous aurés exprimé toute la decoction, que la force & l'acuité du gyngembre sera dedens, lors vous prendrés toute ceste decoction, & la feres boüillir dans vne grande chaudiere, jusques que toute l'humidité soit presque consumée, & la reste mettres dedens vne terrine de terre essuite, que si vous le goustés, trouuerés qu'il tient toute la force du gyngembre, & pour en mettre avec la canelle de l'ypocras luy donne vne pointe qui n'est pas à mespriser, ou pour faire quelque sauce de espicerie. Et je n'ay pas voulu omettre cecy, pource que la force du gyngembre est dans la decoction, et pour ne mettre à mal, je l'ay autrefois fait faire à nostre François Berard, qui puis la vendoit comme d'une espicerie toute nouvelle.

Pour

LA MANIERE DE FAIRE

Pour faire d'une racine confite qui est Hyringus, qui aura toutes les vertus, bontés & qualités, que a le gyngembre verd, & sera de goust plus souctue, & sera tout semblable au gyngembre verd.

CHAPITRE XIII.

Prenez de racine de Hyringus, que lon nomme en nostre langue Panicault, & en langue Françoise Hyringue, & le ferez cueillir l'hyuer, car à lors toute la vertu est en la racine, & ferez qu'ils soient des plus grosses racines que se pourront trouver, & les plumerez avec vn ganiuet, ou quelque consteau qui soit bien trenchant, & quand vous aurez superficiallement osté cette petite peau qui est par dessus, vous le couperez à petites pieces, & prendrés les pieces que vous cognoistres que seront plus tortues, comme de la longueur d'un demy doigt, & gardes vous que vous n'ostes pas le cœur qui est dedans: car vous diffameriez vostre confiture: & quand vous aurez bien nettoyé voz racines, vous les feres bouillir avec d'eau, & y mettres dedans deux ou trois claches de gyngembre conquassées, & feres tant bouillir voz racines, jusques à ce qu'elles soient à suffisance bien molletes, & ce fait, vous les osterés du feu, & les ferés vn peu essuyer avec quelque linge blanc, & puis les mettrez dens vn pot de terre, ou de verre. Es puis prendrés du sucre la quantité que vous cognoistres

strès qui sera conuenable pour les conseruer, & le ferez bouillir en l'eau, & le cuyrés en forme de syrop. Puis prendrés de bon gyngēbre deux onces, de poysure blanc vne once, & le tout soit mis en poudre subtile, puis prendrés voz racines de byringus, & les mettrés toutes dens vne terrine, & fait que ne soyent point humides d'eau, & prendrés ceste poudre, & synapiferes par tout, tant que toute la poudre y soit, au moins selon la quantité des racines, & puis quand vous aurés bien saulpoudré, vous les remettrés dedens leur pot, ou vas, & y mettrés le succe que aurés cuit en forme de syrop. Et si au bout de trois ou quatre jours vous voyés que vostre syrop aie attiré quelque humidité des racines, & qu'il soit quelque peu decuit, vous ne le feres pas cuire, mais vous le mettrés par quelques jours au soleil, ou dens quelque estuue pour luy consumer ceste estrange humidité, car si vous faisies cuire le succe, toute la poudre yroit, & en bouillant perdroit sa vertu: & par ainsi vous auez d'vne façon de gyngembre verd, qui n'est gnières different du gyngembre verd, & si trouuerés plus de goust amyable, & plus de vertu que au naturel, & n'est pas si fâcheus à faire, ne de tant grand d'espense.

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

CHA.

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE XIII.

Prenez amandes fresches par lors qu'elles sont tendres & verdes, le nombre ou quantité que vous voudrés, & faites les peler gentimēt, & le plus subtilement que vous pourrez: & faites qu'il en y ait quelques vnes avec les fueilles, & quand elles seront pelées, vous les feres bouillir avec d'eau claire, jusques à ce qu'elles soient tendretes, & puis quand elles seront cuites à leur deuoir et suffisance, vous les osterés du feu, et les osterés de l'eau chaude, et les mettrés dens de l'eau froide, pour les vn peu rafermer, et puis les ferés tresbien essuyer avec quelque linge bien blanc et net, et quand seront essuytes, nō pas du tout, vous les mettrés dens vn vas tel que bon vous semblera, et le mettrés renuersé, pour et à fin que s'il y auoit par trop de humidité qu'elles s'esgoute, et puis vous prendrés du sucre la quantité selon les amandes: car s'il y a deux liures d'amandes, quand elles seront bouillies, il vous faut vne liure & demie de sucre, lequel vous ferés fondre avec vne liure, et demie de bonne eau de fontaine, et s'il est beau, il ne le vous faut pas clarifier, et le ferez cuire jusques en forme de syrop, qu'en mettant vne goutte dessus vn marbre, la goutte se tient ferme sans verser ne ça ne la, ne fumer: & lors que vous cognoistrez que le sucre sera cuit cōme il appartient: vous l'osterés du feu, & le laisserez refroidir qu'il soit du tout froid: & puis re
mettrez

mettrés le *vas* ou sont les amandes, & le laisserés pour deux jours entiers, & au bout de deux jours vous tournerés faire cuire le sucre en forme de sirop: & quand il sera froid, vous le tournerés mettre dans les amandes, & le laisserés pour quatre ou cinq jours: & au bout de cinq jours vous tournerés faire bouillir le sucre, jusqu'à la perfection de sirop: & puis quand il sera froid, vous le tournerés remettre dans son *vas*: & vous garderés bien que ne fassies nullement bouillir les amandes avec le sucre, pour cause qu'à vne partie des amandes qu'il y a des feuilles verdes de l'amandier qui s'y tiennent & sont primes, foybles, & de subtile substance, que si venoient à bouillir avec le sucre, le sucre les viendroit à la premiere ebullition brusler & seicher: mais tant seulement ne faut bouillir que le sucre tout seul, & ne le luy mettre qu'il ne soit froid: si vous voulez faire vostre confiture que soit bonne, & louable, & plus saoureuse que delicate. Sont d'aucuns que luy veulent changer leur qualité en les faisant de complexion temperée, & plus tost 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 meilleure odeur. L'on les peut faire qui veult 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

LA MANIERE DE FAIRE

lors elle sera plustost nombrée pour vne viande delicieuse à manger à toutes heures, que autrement: car guieres ne sera administrée en medicine, hors mis que par lors elle est confite avec tout son escorce qu'elle participe de quelque aigreur ou acetosité: qui est cause que en cas de alteratiō elle se pourroit exhiber: mais cela ne vient pas souuent, mais plustost pour les manger à plaisir, tout ainsi que l'on fait des autres confitures que journallement selon les diuerses qualitez & complexions des gents que se font qui les veut d'une sorte, qui les veut d'une autre, par toutes façons que l'on le scauroit faire, elles ne peuuent estre que bones, soit en succe en miel, ou vin cuit, que nous appellons Defrutum: parquoy qui voudra le fera faire à sa volunté, en vin cuit elles sont bonnes.

Pour faire gelée de coings d'une souueraine beauté, bonté, faueur, & excellence propre pour presenter deuant vn Roy, & qui se garde de bonne longuement.

CHAPITRE XV.

PRenés de coingz desquelz que vous voudrez, sur tout qu'ilz soient bien meurs & jaunes, & les mettez en cartiers, sans les peler: (car ceux qui les pellent ne scauēt pourquoy ilz le font: car l'escorce augmente l'odeur) & de chacun coing en ferez cinq ou six pieces: & osterés la greine, car ilz geleront bien
sans

CONFITURES. 57

*Sans cela: & ce pendât que vous les coupés, mettés les
 dens vn bassin plein d'eau, car incontinent quilz sont
 bachez, ou coupez, s'ilz ne trempoient dens l'eau, ilz
 viendroient noirs: & hachez qu'ilz soient, les ferez
 bouillir avec grande quantité d'eau, jusques à ce qu'
 ilz soient fort bouilluz, que presque ilz se froissent:
 & puis quand ilz seront bien cuitz, vous coulerés cest
 te eue, par vn linge neuf qui soit espes, & exprime
 rés fort toute la decoction tant que faire se pourra: &
 puis prendrez ceste decoction: & s'il y a six liures de
 decoction, vous prendrez vne liure & demye de suc-
 cre de Madere, & le mettrez dedens la decoction, &
 le ferés bouillir sus les charbons à feu moyen, tant
 que vous verrez que vers la fin il se consumera be-
 aucop: & alors luy ferés petit feu qu'il ne se brusle
 des costes, qui causeroit mauuaise couleur à la gelée.
 & puis quand il sera près de cuit, & pour cognoistre
 sa parfaite cuite, vous en prendrés avec vne spatule,
 ou vne cuilliere d'argent, vn peu, & le mettrez sus
 vn quadret: & si voyés quand il sera froid, que la
 goutte s'oste toute ronde sans soy tenir ne ça ne la, lors
 elle est cuite, & l'osterés du feu: & attendrez que l'es-
 cume qu'il fait par dessus soit posée: & puis touc-
 chauld vous le mettrez dens les boytes de boys, ou de
 verre: & si vous voulés escrire quelque chose, ou tail-
 ler au fond de la boite, le pourrés faire, car il se verra
 facilement: car la couleur sera tant dyaphane, que re-
 semblera vn rubis oriental, tant sera de couleur ex-
 cellente.*

LA MANIERE DE FAIRE

cellente, & de saueur encores plus, que l'on en peut exhiber aux malades, & à ceux qui sont sains,

Autre façon pour faire gelée de coings plus belle beaucoup & plus precieuse, egale en laueur: vray est qu'elle est beaucoup plus chere, mais qui en voudroit pour princes, ou grandz seigneurs, n'en faudroit point faire d'autre que de c'este cy. car elle surpasse tout: icy nefaut vser d'auarice nullement, mais de prodigalité.

CHAPITRE XVI.

PRenés des coings au nombre de douze ou quatorze, et les pelés bien & subtilement, & les diuisez en huit, ou dix parts, & les nettoierez tresbien de leur graine: & quand ilz seront ainsi diuisés & coupés, faites les bouillir avec grande abondance d'eau: et quand les coings seront presque chitz, vous y mettrés dedens bouillir trois ou quatre liures de sucre qui soit beau et les ferez bouillir encores d'auantaige, en y adioustant de l'eau, à fin qu'il bouille mieux: & quand il auront tresbien bouilly jusques qu'ilz soient tous en paste, vous les coulerés par quelque drapau bien net & blanc, sans l'exprimer: et ce qui sera coullé, vous le ferés bouillir dens vne pouelle sur les charbons à petit feu: & quand verrés qu'il sera fort consumé, deuers la fin vous essayerez en regardant
souuent

souuent avec vne cuilliere d'argent, ou vne spatule bien nete s'il est point cuit, & s'il est bien coagulé: & si vous voyés quand vous en aurés mis vn bien pettens dans quelque vas d'estain, ou quadret, s'il est gelé, ostes le du feu, & baillés luy la cuite bardiment vn peu forte, encores que vous voyez qu'il soit tenacé, ou visqueux: car apres quelque temps, il se decuit, & reuiert en sa bonné forme, qu'il se coupe comme vne gelée de piedz de veau & alors vous la mettrés dans des boites de bois, ou de verre & les armoyries, ou deuises heroiques telles que bon vous semblera y mettre apparoiront,

Ilz sont d'aucuns qui y mettent des muscillages de la greine de coing, pour les faire geler, mais il ny faut rien, car la chair est de mesme nature & qualité 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. Le vous dy qu'il ny 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 commence à soy consumer, & soy espessir, il deuiert de soy mesme rouge: car souuent pour y auoir adjouste telles réueries deuers la fin, cela se conuertit en noirceur, & se brusle & vous vient à diffamer vostre gelée: mais telles additions ne se font que à gents inexperimentés, qui guieres n'ont pratiqué telz condimentz. Parquoy gardés vous de y mettre autre chose que le sucre, & les coings, si vous

LA MANIERE DE FAIRE

voulés faire à perfection ceste gelée propre & conuenable pour presenter deuant vn Roy: vray est qu'elle ne rendra pas tant comme la premiere, pour cause que demeure du succre beaucoup dens les cartiers des coings: mais d'excellence & beauté vrayement il surpasse toutes les gelées qui se pourroient faire au mode.

Mais quant à ce que mon dire soit veritable je m'en remis à ceux qui si entendent, & qui en ont fait par plusieurs fois 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 uiuant legat d' Auignon, qui estoit pour lors, & au jugement des voyans l'on n'en veit jamais de tel, & de tel en fut fait present a feu monseigneur le grand maistre de Rhodes, qu'en venant de Rhodes passoit en Auignon l'an mil cinq cents vingt six, & depuis en ça la notable & non pareille cité de Lyon en a emporté & emporte le bruit & renommée, mesmes iusques aux femmes.

Autre façon pour faire gelée de coings en roche que sera de goust milleure, & de plus grande substance: & n'est point moindre aux autres, tant en beauté, bonté valeur, & excellence que les autres. CHAP. XVII.

PRenés de coings le nombre que vous voudrés, dont de tant plus il en aura, de tant plus il sera meilleur: & pelés les bien & netoyés, & les mettez
en

en pieces telles que bon vous semblera: & les ferez
 bouillir avec abondance d'eau tant qu'il suffira: &
 quand seront bien cuitz à perfection, vous les coule-
 rés tresbien par vn linge de toille qui soit bien net, &
 l'exprimerés fort: & mettez ladite decoction cuire à
 part sus le feu: & ce pendant qu'elle cuit, vous pren-
 drés vn coing qui soit bien meur & bien jaulne, & le
 pelerez tresbien: & ne prendrés que du costé deuers la
 peau, car de la partie qui est proche de la greine ou se-
 mence est graueleuse, & quand il sera bien mondé,
 vous le mettez par petites pieces quarrées, cōme des
 deitz, ou aussi grosses en ceste forme:
 vn peu plus espesses, et les ferez bouil-
 lir dens vne petite poelle avec d'eau,
 jusques qu'ilz soient cuitz, & mollets, & alors qu'ilz
 seront ainsi cuitz, vous verserés le tout dens la decocti-
 on & ferés bouillir le tout ensemble, jusques à ce qu'il
 soit en forme de gelée, que quand vous essayerez avec
 vne cuillere d'argent s'il est cuit en la forme des au-
 tres, vous l'osterez du feu, & le laisserés vn peu repo-
 ser, pour cause s'il auoit fait escume, de la sortir tou-
 jours peu à peu avec vne cuillere d'argent, car pour
 fin que soit le sucre, à cause de l'acetosité du coing, le
 sucre se purifie & fait son escume par dessus, &
 quand il aura posé son escume, lors vous le verserez
 dens des boites de verre, ou de bois entaillées & inscul-
 pées ainsi que bon vous semblera, & verrez vostre ge-
 lée en toute bonté et beauté merueilleusement bōne.

LA MANIERE DE FAIRE

Pour confire petitz lymons & orenge tous entiers des nouveaux, quand ilz sont en verdure: qui est vne confiture fort delectable & sauoureuse, qu'on en peut vser ainsi que lon voudra.

CHAPITRE XVIII.

PRenés des orenge, & des lymons tendres, qui sont verds ausquelz encores l'acetosite ne la semence n'apparoit nullement, le nombre que vous voudrés aussi y mettrés des petits brots, ou getons tendres que l'arbre produit vn chascun an nouveau, qui est demy feuillée: & les ferés tremper dens d'eau de fontaine, ou de bon puis, les lymons & orenge par l'espace de neuf jours, & les petits getons par l'espace de quatre jours: & au bout de leur terme les ferés bouillir avec d'autre eau. Et auisez que vous ne faillés de changer l'eau tous les jours: et à la premier ebullition qu'ilz feront mettés y vne poignée de sel pour & à fin, que s'il y auoit encores de l'amaritude, que le sel l'emporterait, & se rendroient plus amyables: mais gardez vous de ne bouillir les getons quand le demeurant, pource qu'ilz sont tendres, ne soubstiennent pas tant de decoction, & seroient pourris de cuire: mais les mettez de uers la fin, & quād le tout sera proportionement cuit selon qu'il appartiendra: lors vous les osterez gentiment du feu, & les remettrez dens de l'eau froide pour les refroidir: & quand ilz seront froidz, vous les oste-
rés

C O N F I T U R E S. 60

rés de l'eau, & les esgouterés, & les mettez dans un vas de verre, ou de terre bien enuernissé. Et puis prenez du sucre la quantité selon qu'il y aura d'orenges, & le ferés fondre & cuire, jusques en forme de sirop bien cuit pour ceste premiere fois: & quand il sera cuit, vous l'osterez du feu, & le laisserés refroidir: & quand il sera froid, vous le mettez dans les orenges, getons, & lymons, & ferez que le sucre en sirop les couvre: & les couvrires tresbien d'un parchemin: & au bout de deux iours vous verserez le sucre dans vne pouelle, & le tournerez faire bouillir tout seul, iusques qu'il soit comme il estoit au parauant, que est forme de sirop: & le ferez refroidir & quand il sera froict, vous le remetterez dans les orenges, lymons et getons, et les laisserés la cinq ou six jours ou plus ou moins, les reuisitant tous les jours: & retournerés cuire le sucre comme auez fait au parauant et à la derniere fois gardez vous de les faire cuire avec le sucre: car les escorces des lymons & des orenges se viendroient à endurcir cōme cuyr: mais tout froid on doit mettre le sirop ou le sucre.

Et quand il ne sera plus besoing de cuire le sucre, que verrez que la confiture sera paracheuée de faire, faites la mettre dans des vas de terre qui soient bas, qu'ilz n'aient pas plus de haulteur que deux trauers de doigt: pource que toute la sorte de la confiture se voie, & que en la prenant elle ne se despiece, comme en ces pots de Valence d'Espaigne, ou de ceux qui

LA MANIERE DE FAIRE

se font de la terre de Secile, ou en autre vas telz quē bon vous semblera. Et notés que aussi bien les pourrēs vous confire avec du miel, ou du vin cuit, qui se nomme Defrutum, mais pour parler à ce que concerne la pure verité, avec le succe c'est vne notable confiture, non par tout seulement ceste cy, mais toutes autres quelles que ce soient: car la liqueur en est plus noble, & plus delitieuse avec le miel c'est chose grossiere & rustique: & avec le vin cuit c'est chose fertile à d'aucuns plus amoureuse que le miel: mais depuis qu'il fault parler à la verité, nul ne fait doute, que toute confiture qu'elle que ce soit, obtient le principal entre toutes les matieres de liqueur conservatrice: & on les fera ainsi que l'on voudra, quant à moy je donne la louenge à celle qui est faite au succe.

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

CHAPITRE XIX.

Prenez des coings des plus meurs, & des plus jaunes que se pourront trouuer, & les mettez en quatre cartiers: ou si vous voyés qu'ilz soient trop leurs à quatre, diuises les en six, ou buyt, tout ainsi que

CONFITURES. 61

que bon vous semblera, & pellez les bien, qui ni apparoisse rien de l'escorce, ne de la greine, en sorte qu'ilz soient bien netoyés: & incontinent faites les bouillir avec quantité d'eau, tant qu'ilz soient bien & suffisamment cuitz, que quand vous les percerés avec vne espingle, quelle y entre assés facilement: & puis incontinent que vous verrés qu'ilz seront bien cuitz: & faut qu'ilz soient plus cuitz que mal cuitz, vous prendrés du succe selon la quantité des coings, & vous mettrez le succe & le mettrez dedens les coings bouillir ensemble. Et s'il n'y auoit assés d'eau, vous en mettrez d'auantaige, à fin que le succe estant aygueux, ou en plus grande aquosité, penetrera plus facilement dens les coings, que s'il y auoit faute d'eau, que le succe feut trop cuit, le coing ne se cuyroit que superficiellement, & dedens seroit tout blanc.

Parquoy ferés bouillir le tout ensemble à petit feu de charbons, jusques à sa parfaite cuite: que quand en mettrez vne goutte, ou deux sus vn plat d'estain, vous verrés qu'il sera gelé, & faut que leur donnez la cuite d'auantaige vn peu plus forte: car après le coing participe de naturelle humidité qu'il se descuit apres quelque peu: & puis de luy mesmes se reduit à son naturel et qu'il soit vray quād 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 jours, ou de trois jours sans plus, vous le couperez comme vne gelée, & ce fait, quand il sera cuit comme je vous dy,

LA MANIERE DE FAIRE

vous le mettrez dans des vases, qui soient bas, ou bien les pourrés mettre dans des boîtes larges, que soient basses: & la ne les faudra ôster, sinon que quand on en voudra manger. & quelque fois quand vous voudrés prédre vn cartier trouuerés vn morceau que vous fera vn baulme. Et auant que les remettre dans la boîte, pourrés mettre de la canelle, & du gyrosfle tout entier à chascū cartier deux ou trois. Ou pour miculx faire, pourrés mettre en pouldre le girofle & canelle, & le asperger par tout & en mettrez selon la quantité de la confiture: qui en veut faire autrement, le peut: mais ceste mode est la meilleure & plus expediente, que qui le voudroit confire à la mode des autres confitures, il faudroit cuire le sucre vn jour, & l'autre jour, ce seroit plus longue saison à les faire: & si est ce quil ne seroient pas si bons. En lieu de sucre se font merueilleusement bons avec le vin cuit, à la mode qui sensuyt.

Pour confire les coings à 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 bonté & valeur, & la sauce, ou condiment ou ilz sont cuits est merueilleusement bonne toute l'année à manger & faire sauces.

CHAPITRE XX.

Prenés

PRenés des coings le nombre de vingt ou plus ou moins, & les ferés mettre à quatre cartiers: & les pelerez & netoieres en tous endroitz, tant du costé de l'escorce, que du costé de la greine, & quand ilz seront bien nettoiez, vous les ferés bouillir dens vne chaudiere avec du moust, qui soit fait du jour mesmes, & de bons raisins et bien meurs, qu'ilz ne fussent poine verdz, ne aigres. Mais auisés vous que au parauant vous ayés le moust dens le chauderon: & que luy faites bailler vne ebullition, pour au parauant oster l'escume: & quand vous aurés bien osté toute l'escume, vous y mettrés quant & quant tous les coings à cartiers, & les ferés tant bouillir, jusques à ce qu'il soit tout diminué. Et notés que de dix potz de moust il faut qu'il reuienne à trois. Et par ainsi vous le ferés tant bouillir avec les coings, que quand vous en mettrés avec vne cuillere, dens vn plat vn cartier, et que vous le diuiserés par le millieu, il ne sera pas blanc, n'y aigre: mais il sera doux & visqueux, & coagulé: lors vous le ferés oster du feu, et mettrés le tout ensemble dens quelque grãd pot de terre, que aurés vne confiture qui sera rouge comme vne jacinthe, & douce comme sucre: & si la donnez à goustier à quelqu'un, ne scauroit discerner si c'est sucre, ou non: car de la saveur & senteur du miel en est loing & le ferez couvrir tresbien: & quand ilz seront parfaits de cuyre, vous pourrés prendre les cartiers avec vne cuillere percée, & les mettre dens vn plat: & à chacũ des cartiers

LA MANIERE DE FAIRE

tiers mettrés de gyrofle, & de la canelle: ou pour mieulx, pourrés separer les cartiers du vin cuit, & les mettre à part & le vin cuit vous servira à plusieurs gentilleses, vous servant en cas de necessité en tous les lieux, ou le sucre defaut: hors mis pour boire avec l'eau: car le sucre est temperé, & le vin cuit, ou defrutum est chauld, mais au reste il tiendrait le lieu du sucre: & s'il est gardé par vn an tout entier, il se candit cōme s'il estoit sucre: vray est que le sucre est blanc, & le vin cuit est de couleur de miel candit.

Pour faire du codignat qui est d'une 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 mielleur.

CHAPITRE XXI.

PRenés des coings douze, & les faites cuire au four dans vne piece de cuyure, ou vne bassine large basse, & faites que les coings soient bien meurs & jaunes, & quand ilz seront bien rostis au four tant qu'ilz seront bien cuitz, vous les osterés du four, & les plumerez gentilement: & puis les ferés passer par vne toile neufue estroite, & bië serrée, tant qu'ilz en passent la plus grand part: & quand vous verrés que le tout sera bien passé, vous prendrés de la chair qui est passée, & la poiserés, que s'il en y a quatre liures, vous pren-

CONFITURES. 63

Prendrés trois livres de sucre mis en pouldre, & les mettrez avec la chair qui est passée, & ferez cuire le tout dens vne pouelle sur le feu avec des charbons: & que le feu soit au fond: & aurés vn bistortier, ou vn baston rond, & tant qu'il cuira, incessamment ne ferés que le remuer de paour qu'il ne soit bruslé: & pour cognoistre quand il sera cuit, vous en mettrés avec le bistortier sus vn plat d'estain, & regarderés si la chair est ferme, & si se oste rondement sans adherer au plat alors il sera cuit: & après qu'il sera cuit, vous le mettrés tout chaud dens des boites ou de bois ou de verre, ainsi qu'il vous plaira.

Pour faire vne autre façon de coings à cartiers avec le sucre, qui seront encores meilleurs & plus beaulx que nulz des autres.

CHAPITRE XXII.

Prenez des coings des plus meurs & plus jaulnes qui se pourront trouver, le nombre de quinze ou seize, & les pelerés gentilement de l'escorce & de la greine: & incontinent que seront pelez, les mettrés dedans vne pouelle pleine d'eau, qu'ilz ne s'ennoircisent: & quand vous les aurez trestous pelés, vous les ferés boiillir avec abondance d'eau, & quand ilz seront bien cuitz, que en les essayant avec vne espin-gle qu'elle y entre facilement, lors vous les osterez de l'eau, & les mettréz dedäs vn grand plat d'estain, &
les

LA MANIERE DE FAIRE

les laisserés vn peu esgouter: & puis prendrez de sucre le poix de six liures, & que soit en pain: & le ferés fondre dedans la decoction ou les coings ont bouilly: & retournerés tout sur le feu, & ferés bouillir premierement le sucre avec la decoction, & quand il commencera de bouillir: l'escume qu'il fera vous l'en osterés avec vne escumoyre, ou vne cuilliere d'argent: & quand vous cognoistrés que le sucre bouillant avec la decoctiõ soit bien purifié de l'escume, lors vous mettrés les cartiers des coings dedãs, & ferés cuire tout ensemble, jusques à la perfection: & pource que la decoction sera coagulante participant d'vne gelée, vous cuirés le tout ensemble, jusques qu'il soit en forme de Syrop fort cuit: mais gardés vous que ne le remués pour rien quand ilz cuiront, à fin de ne les rompre: & alors qu'ilz seront cuitz comme je vous ay dit, vous les ostrés du feu, & mettrés les cartiers dens vn pot large, qui soit bas: & les laisserés par deux jours: & que le sucre cuit avec sa decoction y soit: & au bout des deux jours vous prendrés les cartiers, & verrés s'ilz sont fort humides: & les ferés recevoir jusques à perfection de sirop, comme vous aués fait au parauant: & puis les remettrés dedans leurs vas: & les laisserés par cinq ou six jours: & au bout de six jours si vous voyés encores que les cartiers abondent de humidité, pour ne cuire tant la decoction qui se pourroit embrunir ou acquerir quelque mauuaise qualité, vous cuirés les cartiers avec d'autre sucre, &

cuirés

CONFITURES. 64

cuirés jusques que les cartiers soient du tout cuitz: & vous osterés les cartiers de ce sucre: & leur mettrés à chacun de canelle, & du gyrosle à vostre plaisir: & quand tous seront bien aromatisez, vous cuirés la premiere decoction en forme de gelée: & puis y mettrés les cartiers des coings qui ont esté paracheués de cuire au sucre dernier & puis le remettres dedans des vas qui soient bas, à fin que quand vous en voudrés prendre qu'ilz ne se rompent: & si vous voulés qu'ilz soient plus faciles à les prendre, faites les mettre dedans des boites large, de Lyon, que quãd vous en voudrés prendre, se coupperont tous ensemble, comme la plus belle gelée que se pouroit trouuer: et en goust seröt non pareilz & delicieux pour presenter à sains & à malades: ne se pourroit trouuer confiture de plus grande exquisition, ne milleure si l'on les vouloit pour malades, ne faudroit pas que la canelle ne gyrosle y fût, pour cause de sa chaleur l'autre sucre dernier sera bon à faire gelée.

Pour confire l'escorce de buglosse, que les Espagnolz nomment lingua bouina qui est vne conditure cordiale, qui preserue le personnage de venir hetique, ou hydropicque & tient le personnage joieux & allegre, chafse toute melancholie, rascunit l'homme, retarde la vielleffe, fait bonne couleur au visai ge, entretient l'homme en fanté, preserue l'homme cholérique à tencer.

CHA-

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE XXIII.

Prenés de l'escorce de la buglosse au mois de Decembre, du temps quelle n'a guierés de feuilles : car si vous la cueillés du temps qu'elle est fort feillée, ou en fleur, elle ne vaudroit rien: car toute sa vertu est au tige, & aux feuilles quand elle sera cueillie, vous prendrés des plus grosses racines & ne prèdrés que l'escorce tant seulement, & la nettoierés tresbien, & lauerés sans la racler, le moins que vous pourrés & en ferés de pieces larges, de toute la largeur de l'escorce, & de moyenne longueur & quãd elles seront bien nettes et & mōdifiées, vous les ferés cuire avec suffisance d'eau de fontaine & quand elles seront bien cuites de bonne sorte, comme l'on cuit vne autre confiture, vous prendrés les racines avec vne cuillere percée, & les mettrés dedans 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 prendrés du sucre à suffisance, & le ferés fondre, & liquefier en ladite decoction & le ferés cuire, jusques à perfection de sirop bien cuit. Que si vous voiers que moyennant la decoction le sucre soit noir & que le sirop en soit plus laid, vous ferés clarifier le sucre ou bien si bon vous semble, ny mettrés point la dite decoction vray est, que si le sucre n'est liquefié à ladite decoction, que sa vertu est diminuée doncques ferés cuire le sucre en forme de sirop bien cuit
que

que quand il sera bien cuit à sa proportionnée decoction, vous le laisserez bien refroidir du tout froid: et le verserez dans l'escorce, et qu'elle trempe toute dans le sirop: et le laisserez l'espace de 24. heures: & au bout de 24. heures vous osteres le sirop, et le ferez bouillir d'avantage en l'escumant: & ferez que pour ceste foys il ne cuise que à la forme de syrop simplement: & apres qu'il sera cuit, l'osteres du feu gentilement, & le laisserez refroidir, & quand il sera du tout froid, vous le remettres dans l'escorce, & le laisserez par deux ou trois jours, ou quatre, & si au bout du terme prefix vous voyes qu'il soit besoing de le cuire, vous le cuyrès mais donnès vous garde que vous ne mettres pas le sucre qui soit chaud, ne faire bouillir nullement les écorces avec le sucre, car elles viëdroint dures comme du cuyr bruslé, parquoy donès vous en garde & quand vous cognoistrès que vostre conditure sera paracheuée, la ferez 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 faire poires confites.

CHAP. XXIII.

PRenès des poires des meilleures que se pourront trouver des petites, ou des muscadeles, ou formigoles, bref de celles que l'on scaura selon le pais & region que l'on cognoistra plus conformes à conditure

LA MANIERE DE FAIRE

Et en prendrés la quantité que vous voudrés: Et les pelerés Et nettoyerés le plus subtilement que vous pourrés: Et si vous cognoissés que le pied soit trop long, vous en couperés vn peu: mais il vaut mieulx que le pied soit plustost long que court, pour les prendre mieulx à plaisir: Et quand vous les pelerés quant Et quant jettes les dens l'eau fresche, à fin qu'elles ne s'ennoircissent: Et quand feront du tout mondées, lors vous les ferés bouillir la ou bon vous semblera avec de bonne eau de fontaine, ou la meilleure que se pourra trouuer: Et les ferés bouillir jusques à leur parfaite suffisance, que en les poignât avec vne espingle, l'espingle y entre facilement: Et quand ainsi seront cuites, vous les ôterés du feu, Et les ôterés avec vne escumoyre, Et les faites refroidir dens d'eaué claire: Et puis les mettrés dessus vn linge bien blanc, Et bië net: et les laisserés vn peu essuyr de soy, Et puis quand elles seront essuytes, vous les remettrés dans quelque vas de terre bien enuernissé, ou dens vt pot de terre, Et mettrés le vas renuersé, à fin que s'il y auoit demeuré quelque peu d'eau, qui ne feut esgoutée, se puisse mieulx esgouter: Et puis prendrés de sucre à suffisance, selon que à l'œil verrés qu'il sera besoing, Et le ferés fondre avec autant d'eau que de sucre, ou plus ou moins cela n'y sert de rien: Et quand il sera fondu, vous le clarifierés, s'il est besoing: ou s'il est sucre en pain, Et qu'il soit de Maderé, et principalement lequel il ne le fault pas clarifier: car il a de coustume d'estre
plus

CONFITURES. 66

plus blanc: pour cause que quand le succre se fait, l'on met le molle de terre dessus vn vas: & la pointe va dedens la ou il y a vn petit pertuis, ou toutes les feces, & l'humidité du succre se vient à estrouler: & au dessus qui est large, est le plus purifié: & quand il commence à estre sec, l'on luy met dessus vne piece d'argille seiche, pour le couvrir & pour luy attirer l'humidité. Parquoy doncques prendrés du costé large, & quand il sera fondu, vous le ferés cuire en forme de syrop, vn peu plus que syrop: & quand il sera cuit, vous le laisserés vn peu refroidir: & quand il sera froid, vous le mettrés dedans les poires & si vous voyés que les poires soient trop cuites, vous mettrés vn peu le succre ou il soit chaud, à fin pour le raffermir: & quand tout succre cuit en syrop aura demeuré avec les poires dans leur vas l'espace de deux jours, vous ferés recuire le succre, jusques qu'il soit en forme de syrop: & quand il sera du tout froid, vous le remettrés dedans son vas ou sont les poires, et le laisserés la quatre jours & au bout de quatre jours, vous verserés tout le succre dans vne poelle, & les poires dans vn plat, ou vne terrine, & à chacune poire y mettrés vn clou de girofle ou deux, & de la canelle & puis ce fait, remettez dedans son vas les poires: & puis ferés recuire le succre à perfection de syrop & quand il sera cuit, vous le remettrés dans les poires, & fermerés tresbien le pot & aurés lors de vne souveraine confiture pour presenter deuant vn prince.

LA MANIERE DE FAIRE

Pour faire le sucre candi, qui sera
tresbeau.

CHAPITRE XXV.

PRenés du sucre en pain, ou de cassonnade que soit belle & blanche (car de belle marchandise se fait de bel ouvrage, & de laide, laide ou meschante ouvrage, le poix de neuf liures, on enuiron, & le ferés fondre, & liquesfier avec quantité d'eau à suffisance, que si vous semble que le sucre ne soit assés beau, vous le ferés clarifier jusques à ce qu'il soit purgé des feces, que quand il sera clarifié, vous le coulerés tresbien: & puis le ferez cuire jusques 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, et incontinet qu'il sera cuit, vous aurez des potz de terre qui ne seront point enuernissés faitz tous expressement, & y ferez dedans vn petit arbre de boys de sapyn, ou de cannes de petitz bastons mis par dedès, à celle fin, que le sucre se candisse par tout, pour cause du millieu, & quand les bastons seront bien adaptez par tout dedans, à lors vous mettrés le sucre tout chaud dedans le pot, et y mettrés son couuercle par dessus, qui sera de terre, & puis l'estacherés tresbien & le luterés grossement d'argille, non pour autre cause, fors que pour luy conseruer sa chaleur plus longuement, & tout incontinent vous le mettrez dens le fumier qu'il soit chaud

en quelque lieu couuert ou obscur, que si vous voyés que le fumier ne soit assés chaud, vous le chauferez avec d'eau chaude, & faites que le fumier soit bien profond, & que les pots soient au milieu du fumier, & les couvrirés tresbien & le laisserés la par l'espace de neuf jours & neuf nuitz entiers, & au bout de neuf jours vous yrés oster les pots du fumier, les descourirés, & verferés le syrop qui est dedens, qui n'est pas candit & verrés que de neuf liures de succe en y aura cinq ou six de candies, possible plus, ou moins: & quand vous aurés tresbien escoulé le syrop, vous ferés chauffer de l'eau que soit bien chaude, & le laueréz subitement, luy donnant deux ou trois tours, en rien-ent abillement, pour & à fin que le syrop qui si tiene ne le rendit facheux & puis l'eau de la laeure la meztrés avec le syrop.

Et notez que quand le voudrez faire, ne s'en peut faire guieres moins il se peut bien faire, mais autant couste peu, que prou. Aussi il fault entendre, que s'il y demeueroit plus longuemēt que de neuf jours & le fumier fût chauld, le succe se viendroit à descandir pour cause que le fumier participe de fumeuse humidité, que peu penetre par dedans, et demeure autant à soy deffaire, comme il à demeuré à soy candir.

Notés que si voulés que presque tout le succe soit candit que vous y mettrés, 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

LA MANIERE DE FAIRE

quand vous le mettrés dedans , que ne faut pas que le pot soit laué, ni touche d'eau, car le pot ne bou tant seulement que l'humidité estrange qui est au sucere. Aussiil faut que telz pots soient faitz expressement: car apres que l'on veut oster le sucere qui est candi tout à vne picce , apres que le syrop en est dehors: il faut mettre le pot dessus le feu sus les charbons , & le tournant quelque peu , jusque à ce que vous senties bransler le sucere: & alors casserés le pot, & prendrés le sucere qui sera tout cãdit, & ne s'en peut faire gueres moins que de huit ou neuf livres . Et par tout se peut faire, mais vn tas de banars qui dient que de cassonnade laide se fera de beau sucere candi, ce sont abus: quia ex non Mulico nō fit Musicus, Que si vous voulés dire que de cassonnade que ne sera gueres belle se fera de beau ouurage, je le confesse, mais cōment ain si. Que soit prinse vne quantité de cassonnade, & bien clarifié, & cuite en forme de syrop, qui ne soit gueres cuit puis mis dedans vn grand pot de terre , qu'il y ait vn pertuis comme l'on met à vne barrigue, ou à vn poinson au fond: & laisser ledit syrop dedans tel vas long & hault , selon la quantité du sucere: & le laisserés la par l'espace de quatre ou cinq jours , & au bout de cinq jours vous escouleréz par le pertuis qui est au fond toute la moitié du syrop , ou d'auantaige & ce que demenrera sera beau, car le sucere est au contraire du miel , car le plus beau du sucere est par dessus, comme fait l'huylle, & du miel le plus beau est au fond

C O N F I T V R E S. 68

*fond, et par ce moyen de cassonnade laide se feroit d'ou-
uraige qui seroit assés beau, mais il se descherroit de
beaucoup. Et voila la mode de faire de sucre candi tel
que l'on fait à Gennes, & à Venise. Et je l'ay fait fai-
re en ce pays dens les graignös de oliues, apres que l'hu-
yllie est extrait, lequel e'est trouué tresbeau, tout sem-
blable à celuy que l'on apporte de Venise.*

Pour faire le pignolat en roche.

C H A P. X X V I.

PRenés des pignons qu'ilz soient bien mundez de,
leur escorce: & puis les ferez vn peu torrefier
qu'ilz soient secz et avec du son: on prendrés les pig-
nons avec leurs text, la quãtité que vous voudrez, et
les mettres dens vn panier: & le pendrez près des lan-
dyers au feu de loing et le ferés la demeurer trois jours,
parmoien de la chaleur du feu il penetre peu à peu tãe
qu'ilz se treuuent qu'ilz sont rostis: & alors vous les
faites extraire, & les mundés tresbien: & en prenés le
poix de deux liures & demye, & les mettés la tous
prestz. Puis vous prendrés vne liure de beau sucre
de madere, ou sucre fin, et le ferés fondre avec de l'eau
rose à suffisance: & le ferez cuire juques qu'il soit en
forme de Electuaire: s'il est d'hyuer ou temps humide,
le ferés cuire quelque peu dauãtaige: et s'il est de ste, ne
luy donnés que simplement sa cuite, que sera quand

LA MANIERE DE FAIRE

vous verrés q: s'il ne montera plus en hault: & qu'en boüillant il ne meine plus de bruit, qui est signe qu'il ny à plus d'humidité, bref qu'il soit cuit en forme d'electuaire, comme j'ay dit: et apres qu'il sera cuit, vous l'osterés du feu, & mettrés la pouelle dessus quelque baril, ou autre lieu, que le cul de la pouelle s'enfonce qu'elle tienne ferme: puis avec vn pylon de bois qui soit long, ou vn bistortier le remuerés fort, & continuellement le battrés sans intermission, jusqu'à ce qu'il sera blanc: & quand il commencera à soyrefroidir quelque peu, vous y jetterés dedens vn blanc d'œuf, ou la moitié: & puis le tournerés battre fort, & le remettrez vn peu sus les charbons, pour raffermir l'humidité qu'auroit fait le blanc d'œuf & quand vous verrés qu'il sera bien blanc, & retourné cuit à sa premiere mode: lors vous aurés les pignons qui seront bien secz, & tresbien munde: & les mettrez tous en vn coup dedens le sucre, & avec le bistortier les meslerez fort, jusqu'à ce que les pignons avec le sucre soient bien meslez, tenant tousiours le sucre sur le feu de charbons, à fin qu'il ne se refroidisse trop tost: lors vous prendrez vn couteau de bois large, qui sera à la mode d'vn couteau de cordonnier, & en prendrez des pieces de la grosseur poissant environ vne once & demye, ou au plus deux petites onces, & les estendrés tout bellement dessus du papier, jusques qu'il soit froid du tout, & puis y mettrés quelque feuille d'or non pas du tout, mais quelque peu: & ce

pignolat est de tel que racompte Hermolaus Barbarus patriarche d'Aquileie à Pierrre Cara jureconsulte de Milan, quand il dit:

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

Et deués noter, qu'en lieu la ou l'on ne pourroit trouuer des pignons, que l'on eust des amandes plumées, & les vnes my parties, les autres quadriparties & puis mises avec le succe, & 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 voulés faire du fenail qui est greiné, ou fleuri que l'on garde aux maisons, cueilly du temps de vendēges, que quand le succe est prest à y mettre les pignons dedens, lors qu'il est chaud & batu tout blanc, l'on peut pilonner le fenail avec tout le baston dedens: & semblera auis qu'il soit de manne, ou de neige, tant beau & bon sera: et cela se pourra faire tout à vn coup: mais il faut qu'auant que vous veilles mesler les pignons avec le succe, & ferés d'vne pierre deux coups: de la façon de ce pignolat á esté fait à Sauonne pour la signora Benedetta seur du marquis de finat, l'an mil cinq cens quarante neuf, ordonné par moy.

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE XXVII.

PRenés des amandes plumées bien nettes vne liure, faites les piller fort dens vn mortier de marbre avec demy liure de sucre de Madere: & quand le tout sera tresbien pilé ensemble, vous y mettrés vn peu de l'eau rose, en les pillant, pour cause qu'elles ne rendent huille: & quand elles seront tresbien pillées, vous en ferés de petits tourteaulx, ou de petites tarteletes toutes rondes estendues dessus des oublies: & que soient primes: & pourres faire de petites quadratures en ceste forme sus lesdites obties: & puis les ferés cuire au four. Et quand elles seront demy cuites au four, vous aures du sucre en poudre, & le pasterés avec blanc d'œufs, peu du suc d'orenges: & ferez qu'il sera fort liquide, & quand la tartre sera presque du tout cuite, vous la sortirés du four, & avec vne plume luy mettrés par dessus de ce sucre liquefie: & puis

re-

CONFITURES. 70

retournerés la tartre dens le four tant seulement pour prendre couleur : & quand sera cuite , la trouuerés auoir vn goust fort delectable & sauoureux : car quand il y a du sucre en plus grande quantité , la rend pasteuſe , & ſacheuſe à manger , & en eſt moins delectable. Et ſi vous voulés la faire cuire dens la maiſon & à toutes heures bien facilement , vous ferez chaulſer au feu la palette de fer , que l'on tient au foyer pour le feu : & ferés quelle ſoit rouge : à lors vous mettrés la tartre , ou les petitz biscuitz faits de ladite paſte : & les mettrés deſſus vne eſcabelle ou deſſus la table : puis prendrés ladite palette toute rouge , & l'approcherés de ladite tartre , la paſſant legierement par deſſus ſans la toucher , juſques à ce que vous verrés quelle prendra couleur : et quand elle ſera cuite de ce coſté là , lors vous la tornerés del'autre coſté , & la ferés cuire ainſi : & quand elle ſera cuite , vous luy donnerés ſa couleur , comme il eſt dit au parauant : & en la cuiſant de ceſte façon , elle eſt meilleure qu'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 paimſ Martiaulx , qui ſeruent pour medecine , & pour delicatelle à manger à toutes heures : quelques vns poſſible ſe mocqueront d'auoir voulu d'eſcrire choſe ſi exigue , que tous apotichaires ſçauent : mais plus toſt je l'ay voulu mettre par eſcrit pour le commun populaire,

LA MANIERE DE FAIRE

faire & pour les dames qui sont cupides de sauoir : & pour toutes manieres de gens : & aussi que sont plusieurs de la pharmaceutrie, que combien qu'ilz sçachent beaucoup, cecy leur est bien ignoré.

Et notés si vous voulés faire vne tartre, qui soit d'un tresbon goust, & fresche, fault que vous la faites quand les amandes sont fresches, & nouvelles prises à l'arbre par lors si vous goustés de l'vne, & de l'autre, vous trouuerés vne grande difference de goust & de bonté

Pour faire les penites, que nous appellons sucre panys, que combien que Bulchasis Arabe de son temps fort experimenté l'aye lassé par escrit selon la mode, toutesfois pour la vraye & parfaite façon vous les verrés icy.

CHAPITRE XXVIII.

Combien qu'ilz soient plusieurs consumez en l'art de pharmaceutrie, & que possible ont vescu soixante ans, ilz n'ont jamais veu comme les penites se faisoient: car la plus grand part de eux les achètent des grossiers aussi que pour leur industrie est vne chose facheuse & laborieuse à faire car vn ou deux ne le peuvent faire, quand il vient à les tirer, que pour sçais faire à quelques jeunes qui nouvellement sont entrés

CONFITURES. 71

très en la cognoissance des compositions, qu'ilz le puissent faire par le moyen de c'est escrit, sans nullement faillir et notez bien comme vous les ferés, car si vous les faites ainsi, vous n'en faillirés jamais vn et auant que venir à la description, je vous ay voulu mettre c'est auertissement.

PRenés de succe en cassonnade qui soit mediocrement belle, faites la fondre & liquesfier avec d'eau à sa quantité suffisante, comme d'vne liure & demye et faites la bouillir & quand commencera de bouillir, faites la couler gentiment qu'il n'y demeure point aucune paille des cannes, que voluntiers se tiennent à la cassonnade & puis retournerés dedens la pouelle la-dite cassonnade, & la ferés cuire à toute sa derniere cuite, qu'est telle que quant vous verrés qu'il sera cuit en forme d'electuaire, vous luy diminuerés le feu & puis vous aurez vn verre d'eau tout plein la tout prest, & vn fuseau dedens, que quand vous voudrez essayer si le succe est cuit, vous trèperéz ledit fuseau de boys dens le succe & puis tout soudain le mettrez dens le verre d'eau, pour le refroidir, & puis vous mettez ledit fuseau dens la gorge pour essuier que si vous sentes entre les dens que le succe soit tenace qu'il se tienne aux dentz, il n'est pas cuit & le fault prouuer & essayer bien souuent: car s'il y demeueroit vn tour doeil tant seulement apres, la perfection de la cuite, il se brusleroit & seroit gasté, mais vous tourneréz, essaiier avec le fuseau, le mettant dedens le succe
qui

LA MANIERE DE FAIRE

qui boult: & puis le mettez soubdainement dans le verre d'eau le garoullant pour le refroidir: & puis tout à coup aux dents: que si vous voyés qu'il se rompe tout facilement en pieces, comme vn verre, ou vne piece de glace, lors tout soubdain & sans tarder ostés le du feu: & luy laissés vn peu abaisser l'escume, comme par l'espace d'auoir dit vn Aue Maria, sans plus: puis tout soubdain & sans delaiier vous le jetterés dessus le marbre, qui sera vn peu oingt d'huylle, & bien peu qu'il ne le sente: que si n'aués marbre, sus vne table de noyer: mais gardera sa chaleur trop longuement: & quand il sera mis dessus le marbre, il s'estendra par tout, lors vous le remettrez tousiours en vn mouceau: & puis quand vous verrez qu'il sera vn peu en masse molle, vous le prendrez tout chaud, qu'à peine le peut on endurer: & le mettrés sus le croq de fer qui est fait expressement: & la vous le tirerés le plus long qu'il se pourra faire: & en le tirant, il ne fault pas craindre le chaud: & ne faut oindre les mains de rien, fors les mettre sus la farine de l'amidon: & quand vous le tirerés, faites qu'au commencement que vous ne le tires qu'à la pointe des doigtz: car si vous en prenés à plein poing, il vous demeurera tout à la main: & le croq n'en a point: qui est cause qu'il se pannisse entre les mains: mais si vous en prenez peu, il s'estendra, & s'eslongera tout ainsi que vous voudrés: & quand vous verrés qu'en le tirant il ne sera bien blanc, vous le tournerés tirer vn peu d'auan
sa:ge

raige, luy mettant par deffoubz le croq vne eschauftete avec du feu : & fault que quand l'vn le laissera, que l'autre le preigne pour soulager les mains de la chaleur, car le sucre porte de soy vne chaleur vebe-mente, qui dure longuement doncques quand vous verrés qu'il sera bien blanc, lors vous le filerés peu à peu de la grosseur ou primeur que vous voudrés faire & estendrés des fueilles de papier du long emblanchies de farine fine, ou d'amidon & quand il sera du tout tiré & fillé si vous voulez qu'il soit pannissé dens vne heure, vous le mettrez dens vne boîte large, & puis l'approcherés du feu, on la mettre en part qu'elle se puisse bien chauffer de tous costez, ilz seront pannissés dens demy heure, ou mettre sa boîte pendue dens vn poinçon vuide, & mettre dens le poinçon vne eschauftete de feu que se chauffe bien: & le poinçon que soit bien couuert: & ilz seront en demye heure pannissés. Et notez qu'il ne s'en peut faire à chacun fois que deux liures, ou deux liures & demye, au plus long, & plus fort que soit & il n'y faut mettre n'y adjouster chose que soit au monde, ne miel, n'huille, comme font quelques resueurs & ignorantz car ne les fait qu'ennoircir & faire sentir mal & quand ilz sont faitz long temps, ilz deuiennent comme roux & moittes, qu'est vne chose qui les denigre mais qui les voudra faire qu'ilz soient beaulx en toute perfection, il n'y fault autre chose fors le sucre en cassonnade, ou d'vn pain de sucre la pointe pource
 que

LA MANIERE DE FAIRE

que n'est pas si ferme comme seroit le cul, qui est toujours plus solide.

Et debuez entendre, que si vous le voulez faire de quelque beau succe en pain, il se feroit bien mais non pas si facilement, comme il feroit de cassonnade, car la viscosité qui est en elle, ce que n'est pas au succe fin, la rend plus tractable, & plus facile à tirer, que tant plus l'on le tire, & tant mieulx s'emblanchist. Bulchasis vn seruiteur estoit d'aduis de chacune livre de succe d'y mettre vne once de miel, mais sauf sa perpetuelle memoire sont estés quelques vns qui en c'est endroit l'ont voulu ensuyure, & ont fait des penites qu'estoient laides & de mauuais goust, & sont esté d'autres que quand estoient pres de leur cuite, qui y mettoient d'huylle d'amandes douces, que quand ilz estoient parachutez, ilz sentoient le rance & en lieu d'estre lenitif du gosier, ilz le venoient à faire cuire, pour cause de l'huylle doncques quand vous voudrés faire de belles penides ou penites, selon la susilite description, les ferés à toute perfection.

Pour faire syrop rosat laxatif, qu'une once fera merueilleuse operation, & sans violence, que l'on en pourra bailler à vne femme enceinte es premiers & deniers moyes en tout âge, & en tout temps sans danger nul que ce soit.

CHAPTRE XXIX.

Prenez

Prenez des roses rouges de celles qui ont la couleur cerulee, qui participent de blanc & rouge, que nous disons, color saraceus, qui est incarnat: & en prendrés le nombre de neuf cents, & n'y aura seulement que les feuilles, ou les boutons qui sont à demy espandis, ou ouuerts: & apres que les aurés tresbien desfeuilleez, qu'il y ait plus tost dix cens que neuf: & nettoyées qu'elles soient vous les froterés vn peu entre les mains, à fin que s'il y auoit quelque bouton qui feut entier, que par ce moyen il se desfist: aussi que l'eau chaude le penetre plus facilement & alors vous mettrés toutes les roses dans vne cruche de terre enuernissée qui soit grande: & puis vous aurés de l'eau de fontaine, & la ferés bouillir: & quand elle sera bouillante, vous la verserés dedens la cruche, & avec vn baston les remuerés fort, à fin que l'eau bouillante soit bien meslée avec les roses: & quand il y aura assés d'eau, qui couurira toutes les roses, vous les laisserés tremper par l'espace de vingt quatre heures dans ladite cruche: et au bout de vingt quatre heures vous verserés le tout dans vne pouelle, ou chauderon: & les ferés bouillir deux ou trois ebullitions: & puis vous coulerés la decoction, & l'exprimerez le plus fort que vous pourrez, avec vn pressoir, ou entre deux bastons tant qu'il ny demeure que les roses toutes seiches & blanches: & la decoction qui sera vermeille comme vin, & odorante comme eau rose, vous

LA MANIERE DE FAIRE

la mettrés dans vne fiole, & aurés encores d'auantage cinq centz roses defuillées comme celles au parauant: & les mettrés dans ladite cruche: puis vous prendrés ladite decoction qui est dans la fiole, & la ferés chauffer pres à bouillir, & quand sera bien chaulde, vous la verferés dedens les roses: & si n'y auoit assés de la decoction, y pourrés vn peu mettre d'eau bouillante, & laisserés tremper par autres vingt quatre heures: & au bout de vingt quatre heures vous le ferés bouillir vn peu: & puis coulerés la decoction, & la presserés le plus fort qu'il vous sera possible: & quand le tout sera coulé, vous prendrés vne liure de sucre de dix huit onces, & le mettrés dedens la decoction sans clarifier: & le ferés bouillir jusqu'à ce qu'il soit en forme de syrop vn peu mal cuit: car les roses participent de viscosité, que font le syrop espes, & quand il sera cuit, vous l'osterés du feu: & quand il sera froid, vous le mettrés dans vn vaisseau de verre, ou de terre enuernisse, & il suffit d'en prendre vne once le matin qui fera vne operation merueilleuse & loüable.

Et sont d'aucuns qui l'enrichissent avec de la rhubarbe, & par lors il fait son operation plus loüable, & est nommée *Catarticum imperiale*, que vaut autant à dire, comme medicine laxatiue pour Roys ou Empereurs, & se met ainsi.

Prendrés de rhubarbe qui soit bonne le poix de quatre onces, de cinamome bon vne drachme: & ferés

rés le tout mettre en pouldre : & quand le sirop sera près que cuit, vous prendrez ladicte rhubarbe, & la mettrés dans vne piece d'estamine claire, & l'estacherés avec vn filet pendu dedens quand le sirop bouillira: & l'esprimerés souuent : & quand le sirop sera cuit, vous mettrés le sirop dans son vaisseau: & puis pendrés la rhubarbe dedens ledict sirop, & le fermerés tresbien: de ce sirop doiuent vser les seigneurs qui ont domination sur quelqu'vn, qui ne sont mye maistres de leur cholere: car vne once de ce sirop la euacuera par vn long temps guerissant la fieure tierce, & le preseruant d'icelle: & est nombré entre les medecines royales, que se peuuent prendre en secreté. Aussi l'on en peut faire d'vne autre sorte, qui est aussi bon, & de si bonne operation.

Autre façon pour faire le sirop ro-
lat laxatif, qui fait vne ope-
ration louable.

CHAPITRE XXX.

PRenés des roses rouges comme des premieres de la couleur, ou des rouges, mais elles n'ont pas tant de amaritude, la quantité que vous voudrés, & les mettrés dans vn mortier de marbre, & les pillerés fort, tant que vous pourrés: & puis en tirerés

LA MANIERE DE FAIRE

du suc tant qu'il en pourra sortir : & quand vous cognoistrés qu'il y pourroit auoir deux liures & demye de suc sans le purifier vous prendrés vne liure de belle cassonnade bien nette du poix de seize onces, & la ferés bouillir tout ensemble sans rien l'escumer & le ferés cuire jusques qu'il soit en forme de syrop : & quand il sera cuit parfaictement se l'on ce qui luy appartient, vous l'osterés du feu, & le laisserés refroidir : & le mettrés dans son vaisseau, & en pourrés prendre vne once comme du premier. Que si vous voulés qu'il soit plus excellent, & son operation soit plus magnifique, & pour personaiges genereux, vous prendrés de la rhubarbe qui soit bien bonne vne once, de cinamome deux scrupules de spicænard le poix de xv. grains: le tout soit puluerisé ensemble bien subtilement qu'il ne s'esuente : & quand le tout sera bien puluerisé, vous le mettrez dedens le pot ou est le sirop rosat, & le meslerés fort ensemble avec vne spatule, ou vne cuiller d'argent, tant qu'il soit bien meslé & quand vous en voudrés vser, faites remuer fort le pot : & en prendrés vne bonne once, & le detremperés avec vn bouillon de poulet sans sel, ou de quelque eau cordiale : & le prendrés le matin à jeun, il fera vne operation sans vous fâcher de rien, et fera vous faire cinq ou six selles sans vous fâcher nullement, ny donner douleur d'estomach, ny de ventre, ny de cœur : que apres qu'il aura fait son operation, vous vous sentirés
tant

tant allegre & allegé, que vous n'avez jamais prins medecine laxative plus amiable ny que plus vous aye fait de bien & de profit.

Les grands seigneurs ont de coustume de prendre tout ainsi qu'il sensuit, & fait vne non pareille operation, chassant la melancholie, & maintenant l'homme perpetuellement allegre & joyeux. Prendrés demye once de sene oriental, & le conquassez fort, & le faites boullir dens le bouillon d'un poulet qui soit fort bouilli: & dens ledit bouillon dissouldrés vne once de ce sirop rosat: alors vous porrés dire, que vous ne printes jamais medecine laxative, que plus vous aye fait de bien, ny plus resiouy que cestuy sirop icy lequel j'ay fait faire & fais pour personnaiges d'honneur & delicatz.

Pource que à la composition de ce sirop est vne mode qui est facile: mais possible que peu en vsent, je l'ay fait vser souuent mesmes à Sauone pres de Gennes par plusieurs gentalz hommes, qui de leur naturel veulent vser medicaments solutifz, qui sont de benignité: & entre tout le faisoit bien messer Antonio Vigerchio espicier de Sauone, homme de bien, auquel veritablement en la faculté de la pharmacentrie luy est deüe la palme, ou le laurier, combien qu'il est allé de vie à trespas. René le pillier verd à Lyon du temps que je y estois lan mil cinq cens quarante sept, qui estoit vn personnaige qui en cest estat la faisoit en homme de bien: à Aix en

LA MANIERE DE FAIRE

Prouence surpassera tous ceux que j'ay hanté vagant par le monde exerccant et congnoissant la qualité des gens, le pur & sincere Ioseph Turel Mercurin: combien que François Berard Salonnois, vient à imiter le siecle doré, qui à toute perfection, fait & accomplit ce qu'il fait. L'ay cogneu à Marseille pour vne cité qui est abondante de tout simples medecaments, & que premier abondent la, je n'oserois dire les meschansetés qu'ilz ce commettent en la composition de la medecine: peu en exempter, & pire se feroit, s'il n'estoit la perspicacité & sçauoir Hippocratique de maistre loys Serre, que si Herasistratus estoit en presaignes, l'aduoueroit pour le sien, Montpellier cite fameuse est locupletée d'un nombre de sçauans personnaiges en la parfaite faculté de medecine, & en y à qui à toute perfection paracheuent & la sont: aussi que la y à de present personnaiges ou toute la doctrine de medecine est curieusement exercée: & d'entre eux sont plusieurs qui continuellement labourent, redigent par escrit pour perpetuer leur memoire à jamais: comme sont Antonius Saporita filius, que je ne sçay si l'ame de Hyppocrates seroit point transformée en luy: de M. Guillaume Rondelet, à qui Aelianus Massarius, ou Discorides le lentilleux luy auroient point laissée par vne diuine mutation de Euphorbi en luy: & Honorius Castellanus qui est encores au soleil leuant: car il n'est permis à excerceant la faculté Iatrice de

rien

rien rediger par memoire quilz ne soient au soleil couchant. En l'vniuersité d'Avignon sont plusieurs, qui sont tout le contraire que Christus nous a commandé, quand il disoit que l'on se preparast thresor au ciel, ou les larrons ne desrobent point: ne si fait banque faillie, ne se pourroit il pas adapter de faire, par l'estude des lettres que leur nom seroit immortel? quand Homere parloit & les aurez de l'ame au ciel, ne se pouuoit il pas entendre, Strenuo tum immortale nomen? mais vrayment ilz preferent la richesse de ce miserable monde, qui tost perit, à celle que par les lettres seroit à toutja mais pardurable. Mais ilz sont cōme 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 gens, & laissons à part ceux qui ont sçauoir & pouuoir, qui ayment mieulx vn escu, que s'ilz auoient prins peine d'escrire vne heure, ce que je congnois plusieurs qui ont le sçauoir pour se faire, mais la richesse les aueugle, & pensent auoir bonne raison, & ilz seront bien deceuz. Peribit memoria eorū sine sonitu, non pas d'erain. J'ay autrefois parattiqué en la cité de Bordeaux, de Thoulouse, Narbonne, Carcassonne, & la plus grand part au pays d'Aginois, a Agē mesmes, la ou la faculté de medecine estoit souverainement faite, & à esté resuscitée en son plus hault degre, non pas tant seulement la medecine,

LA MANIERE DE FAIRE

mais toute Philosophie Platonique, depuis la venue de Iulius Cesar Squaliger, que je 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 medecine deux Galiens, de qui je me tiens plus redevable, que de personnaiges de ce monde, & plus de precepteurs meurs ausquelz perpetuellement ne fais que vacquer. La non pareille cité de Lyon estoit ny à guieres pourueue d'un notable personnaige de incomparable sçauoir qui est Phil. Sarracenus, qui des miens premiers principes moy ja âgé l'auois instigué, que j'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 apothicaire de qui ne me souuient du nom, qui en lettres mathematiques je ne sçay si je feus esbais de voir dens son cabinet ce que voyoit Aristipus, qu'il 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 medecine je n'y congneuz aucun: vray est que à Vienne je veis aucuns personnaiges dignes d'une supreme collaudation: dont l'un estoit Hieronymus Montuus home digne de louenge, & Franciscus Marius jeune homme d'une expectatiue de bonne foy. Deuers nous n'a

uons que *Franciscus Valeriola*, du quel en nostre preface auons fait mention, que pour sa singuliere humanité, & pour son sçauoir prompt & de memoire tenaeissime me contrainct de le remorer. Icy ou je fais ma residence je suis logé (pour la faculté de quoy je fais profession) entre bestes brutes, et gēs barbares, ennemys mortelz de bonnes lettres, & de memorable erudition. Pour ne prolonger par trop ce petit liure, ie seray fin du tout, promettāt que cecy c'est agreable de le locupleter 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, je te diray ce qu'ay veu engraue en marbre.

Credis sum Pythio vera magis tripode.
 Vray est qu'il y a beaucoup de choses, que sont chieres et difficiles à faire: mais si tu veux dens ton cerueau calculer, ne trouueras chose que ne soit que par trop facile à faire: mais qui voudroit vser d'une par trop seuerer auarice, il pourroit bien estre que l'intention de quoy l'on pretent seroit frustrée. I'ay obmis plusieurs autres distillations tant d'huilles, que d'autres liqueurs, que pour ne donner trop grande fâcherie, je ay laissé aussi plusieurs sortes & façons de faire confitures, & condiments, que seroit possible que plusieurs s'en fâcheroient mais je vous dy, que si quelqu'un à parfaite intelligence de sçauoir co-

LA MAN. DE FAIRE CON.

*gnoistre la maistrise de bien & dciement gouuer-
ner le succe il mettra tous fruitz en parfaite con-
fiture & par l'opposite, que si tu ne sçais bien co-
gnoistre l'effect du succe, quand il est liquefié, tu
mettras tout à perdition, que moiennant nostre do-
ctrine il sera conduit, que le personaige, qui ja-
mais ne l'auroit mis en besongne l'administrera aus-
si bien que celuy qui aura paratiqué toute sa vie.
Vray est, q̄ celuy qui à versé plus longuement, il fera
mieulx son cas par assurance, que le nouueau,
comme il est bien de raison. Donques
il vous plaira de recevoir en gré
ce petit Liure, que je
vous presente par
estreines
de
nouuelleté.*

..

FIN.

SENSVIT LA TABLE DES choses contenües en ce present Liuret:

¶ Tant en la premiere partie, pour faire diuerses senteurs, pour l'illustration de la face, qu'en la seconde pour faire diuerses sortes de confitures.

- P**our accoustrer le sublimé qui est vne souueraine composition pour l'illustration de la face. 1
 Vn autre mode pour bien preparer & accoustrer le sublimé, non moindre que la premiere. 3
 Pour faire pommade d'vne souueraine odeur, bonté & excellence. 4
 La façon vraye pour faire l'huylle de benjoin, 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 principal en suauité d'odeur, qui estoit nommé ros Cyriacus. 6
 Autre façon pour faire le susdict huylle de benjoin. 7
 Pour faire huylle de noix muscade en toute perfection, qui a toutes les vertus de la noix muguette. 8
 Autre maniere pour faire le susdict huylle, mais sophistiqué, & a tant ou plus de vertu & d'efficace que le premier. 9
 Pour faire la principale matiere pour pouldre de senteur de parfaite bonté & excellence, qui est vne odeur non estrange, mais rend vne suauité agreable, & de longue durée, qu'est fort souueraine pour la peste. 9
 Pour faire pouldre de violette. 11
 Pour faire vne paste laquelle sera d'vne bonne odeur durant longuement, laquelle est fort propre & decete pour paster les pommes de senteur, ou pour faire des patinosires. 12
 Autre annotation pour composer pommes de senteur. 12
 Pour faire autres pommes de senteurs non guieres moindres que les premieres. 13
 Pouldre pour nettoyer & emblanchir les dentz, & rendre l'aleine

L A T A B L E.

- Leine douce & souefue, & en petits de iours nettoye les dentz, & les rend blanche comme yuoire pour noires & rouffes qu'elles soient.* 14
- Vne autre façon plus excellente pour nettoyer les dentz mefmes ceux qui font fort pourries & corrompues.* 14
- Pour faire l'eau de fenteurs pour arrofer les formes, ou petites formules qui font comme suppositoires faictes pour nettoyer les dentz.* 15
- Et notés que de ceste eau, mais qu'elle soit collée bien subtilement, s'en faict vn fard que dens trois iours vne face brune vient blanche, non comprinse vne fouueraine odeur qui rend à toute la personne.* 15
- Pour faire huylle de fenteur qu'il n'est possible en tout l'vniuersel monde, ne en toute la faculté de Medecine en faire qui soit de plus excellente & fouueraine fenteur.* 16
- Pour faire vne maniere de fauon muscat qui emblanchit & adoucist les mains, & est d'vne douce & soueue odeur rendant les mains d'vne parfaite blancheur & douces à manier.* 17
- Autre maniere de fauon muscat pour la barbe qui peut seruir pour les seigneurs qui est de bonne odeur.* 18
- Pour faire Bourrax artificiel clair comme sucre candi.* 18
- La forme pour faire vn eau distillée pour emblanchir & illustrer parfaitement la face.* 19
- Pour faire au vray le lait virginal, qui est nombré entre les applications qui se font tant pour emblanchir la face, que pour ôter les macales du visaige.* 20
- Pour faire venir les cheveux blancs comme vn fillet d'or, encors qu'ilz feussent noirs ou blancs le rendent d'vne couleur flauue sans que de long temps ilz perdent leurs couleurs: & les conserue en leur entier, & les faict croistre, que tant sont roux deuers la racine, comme au dernier bout.* 21
- Autre façon pour faire le poil de la barbe blond, & de couleur dorée, & ôter quelque superfluité du corps qui deturpe la face sans blessure.* 22
- Pour faire vne tresfouueraine & tresutile composition pour la*

la santé du corps humain, laquelle est de grande vertu & d'efficace. 23

La maniere comme il faut user la susdicte composition, qui est egale en vertu & efficace à l'or potable, & la vertu d'icelle. 25

Pour faire les cheueux de la barbe noirs pour blancz qu'ilz foyent. 27

Pour faire savon noir qui ennoircist la barbe subitement. 28

Pour faire vn huylle qui est de couleur noire, qui fait venir le poil noir comme vray geiet, qui demeurera long temps, qui rendra vne couleur de morée comme la couleur d'un corbeau: mais il ne faut point saonner la barbe, ne le poil pour lors: mais tant seulement le peigner. & rendra la barbe d'une bonne & tres-souefue odeur. 28

Pour faire l'huylle que Medea faisoit, lequel se venoit si subitement imprimer, que en touchant le poil, incontinent changeoit en vn instant de couleur deuenant noire. 30

Pour accoustumer le nacre profopopeye, qui est nombré entre les compositions d'honneur & magnificence, pour embellir & emblanchir la face, l'illustrant d'une couleur blanche & naturelle: qui maintiendra le personnaige longuement en forme d'adolescence. 34

Vne souveraine nocturne application pour oster les lentilles du visage les couurant & destruisant, que dens vne nuit sont toutes esvanouies sans iamais plus apparoir (sinon que l'on feisse sa perpetuelle demeurance au soleil) & annihilant les taches. 35

Pour emblanchir la face. 19

Pour confire lécorce ou la chair de citron. 40

Pour confire les courdes que l'on nomme cocordat ou carbasat. 42

Pour confire lorengeat. 43

Pour confire les orengees qui soient bonnes à manger dans un jour. 44

Pour confire les noix ou autre confiture sans miel ou sans sucre. 45

Pour

L A T A B L E.

<i>Pour faire le vin cult que Marcus Varro nôme Defrutum.</i>	45
<i>Pour faire laitues confites.</i>	47
<i>Pour confire guignes ou agriotes.</i>	49
<i>Pour faire la gelée des guignes.</i>	50
<i>Vne autre maniere pour confire les guignes.</i>	51
<i>Pour faire la confiture du gyngembre verd, que combien qu'il soit dict gyngembre verd, si est ce qu'il se faict d'un gyngembre appellé mecquin, pource qu'il est de la Mecque, ou Mahomet est enseuely.</i>	52
<i>Pour conseruer l'eau de gyngembre, qui est pour faire bonne pouldre, pour faire souuerain vin hypocras.</i>	54
<i>Pour faire d'une racine confite qui est hiringus, qui aura toutes les vertus, bontés & qualités que a le gyngembre verd & sera de goust plus souefue, & sera tout semblable au gyngembre verd.</i>	54
<i>Pour faire des amandes confites des verdes par lors qu'elles sont demy meures, qui est vne confiture fresche & delicate.</i>	55
<i>Pour faire gelée de coings d'une souueraine beauté, bonté, saueur, & excellence, propre pour presenter deuant un roy, & qui se garde bien longuement.</i>	56
<i>Autre façon pour faire gelée de coings plus belle beaucoup & plus precieuse, esgale en saueur: vray est qu'elle est beaucoup plus chiere, mais qui en vouldroit faire pour princes, ou grands seigneurs, n'en faudroit point faire d'autre que de ceste cy: car elle surpasse tout, & ne fault vser nullement d'auarice.</i>	57
<i>Autre façon pour faire gelée de coings en roche, que sera de goust meilleure, & de plus grande substance, que n'est point moindre, tant en beaulté, bonté, valeur, & excellence qu'aucune des autres.</i>	58
<i>Pour confire petiz limons & orenge tous entiers des nouueaulz quand ilz sont en verdure: qui est vne confiture fort delitable & sauoureuse, qu'on en peult vser ainsi que l'on vouldra.</i>	58
<i>Pour confire des coings à cartiers dens un jour: qu'ilz se conserueront longuement, qui serent d'un merueilleux bon goust,</i>	qui

qui pourront servir pour deux intentions , c'est assavoir pour médecine confortative & restrictive , & pour en manger à plaisir à toutes heures. 60

Pour confire les coings à cartiers avec le vin cuit, qui ne sont guieres differens du sucre:mais il les faut faire en temps de vendanges : & se garderont vn an ou deux en bonté & valeur : & la sauce, ou condiment ou ilz sont cuitz est merueilleusement bonne toute l'année à manger & faire sauces. 62

Pour faire du codignat qui est d'une substance grande , & de saveur bonne : & plus profitable que nul des autres : vray est qu'il n'est pas si delectable , mais aux effectz & operations il est meilleur. 62

Pour faire vne autre façon de coings à cartiers avec le sucre, qui seront encores meilleurs & plus beaulx que nul des autres. 63

Pour confire l'escorce de buglosse, que les Espagnolz nomment lingua bouina , qui est vne conditure cordiale, qui preserne le personnaige de venir hectique, ou hidropicque, & tient le personnaige joyeux & allegre , chasse toute melancolie rasteunit l'homme, retarde la vieillesse, fait bonne couleur au visaige, entretient l'homme en santé, preserue l'homme chollerique à tencer. 64

Pour faire poires confites. 65

Pour faire le sucre tandi, qui sera tresbeau. 66

Pour faire le pignolat en roche. 67

Por faire tartre de massapan , que Hermolaus Barbarus nommoit Martios panes, qui se peuuent cuire dens la maison, ou en quelque lieu que ce soit facilement, 69

Pour faire les penites, que nous appellons sucre panys. 70

Pour faire syrop rosat laxatif, que vne once fera merueilleuse, operation, & sans violence, que l'on en pourra bailler à vne femme encceinte és premiers & és derniers moys en toute âge , & en tout temps sans danger nul que ce soit. 72

Autre façon pour faire le syrop rosat laxatif, qui fait vne operation loüable. 74

