

# Excellent & moult

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

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

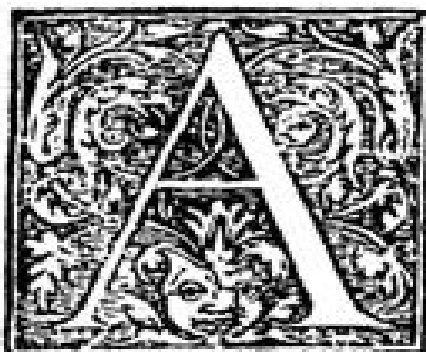
La seconde nous monstre la façon & maniere, de faire confitures de plusieurs sortes, tant en miel, que sucre, & vin cuict, le tout mis par chapitres, comme est fait ample mention en la Table.

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

**A LYON**  
**PAR ANTOINE VOEANT**  
**M. D. LVII**



Michel de Nostredame  
 medicin au Lecteur  
 Beniuole  
 salut.



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

A 2



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

celerement passées uenoient secretmēt  
 & par une subtile industrie a cacher &  
 occulter la principale partie du corps  
 qu'est le chief, pour demonstrecr par ma-  
 nifeste apparence que les applications  
 mises à la face uenoient à deceuoir les  
 ieulx des uoians. Les dames que sont de  
 face semblables à Phryne n'ont ia be-  
 soing d'user de cecy, or mis pour la en-  
 tiere conseruation de leurs faces: mais  
 qui sont beaucoup plus agees, & que  
 sont semblables à celles qui estoient au  
 bâquet: ueritablemēt celles ont biē affai-  
 re de bien uoir & prescrutter soign: use  
 mēt cecy: mais que tel incōueniēt ne leurs  
 aduiēne pas. Et icy cogneu de grāds per-  
 sonnaiges en diuerses regions qui conti-  
 nuelement faisoient & usoient de la plus  
 grād part de telz affaires, que pour uiel-  
 les qu'elles fussent elles faisoient comme  
 Proteus, qui changeoit de face quand il  
 uouloit. Et apres que tous les liures au-  
 moins de ceux que ma faculté & puis-

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

non de mettre la main à la plume. Et du temps du siecle Romain cela estoit plus frequenté que n'est de present. Et si lon ueult dire, que telles besoignes n'estoient encores en lumiere, Marc Varron n'afirme il pas que dedens mille ans accomplis et reuoluz tous les scauoirs et artifices feurent paracheuez, combien que iournelement se treuuent de nouuelles inuentions, et sont du temps present en la faculté de médecine que ne font incessamment que escrire, et quoy ilz ne disent rien quil ne soit esté ia long tēps dit. Et sont plusieurs quil ne font autre chose que de prendre des uns et des autres mesmes de ccux qui ont escrit ont tourné de Langue Arabique despuis cinq cens ans en ça que les bonnes lettres estoient demy enseuelies. Et quoy les tournent en un langage plus aorné et plus eloquēt: mais si uous uoulies les faire escrire sans uoir les Barbares quilz dient, ilz seroiēt bien empeschez: uray est que maintenāt

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

trom

P R O O E M E.

trompez, ou possible que celuy qui redi-  
 geoit par escrit quelque assuree expe-  
 rience combien quil ne leussé iamais ex-  
 perimentee, si est ce quil la uenoit autant  
 assurer comme sil eusse sus sa personne  
 tentee. Et si ay ueu quelques receptes  
 concernants le fait interieur du corps  
 humain, que telle prescription estoit cer-  
 tiorce par plusieurs uenant de degré l'un  
 à l'autre, & d'escire les matieres que le  
 personnaige par diuers pais à usé, faisant  
 parfaite distinctiõ supputee par symme-  
 trie du tēps de l'age du mal, et la qualité  
 des simples lon peut plus facilement at-  
 tribuer foy & estude, ueu que apres la  
 long estude, la dangereuse exercitation,  
 l'experience perilleuse à esté par long  
 temps consumeé à celuy que non pas à  
 tel par moyen dun parler affecté, d'une  
 treseloquente phrase, d'une grace singu-  
 liere à rediger par escrit, que moyēnant  
 la multiplication de sa doctrine son en-  
 gin tressubtil auroit mis par escrit tant



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

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

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

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

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

mencent

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

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

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

lius à moquerie escriuoit, et Archilochus a mal parler, qu'une fois Lucillius estant logé aupres d'une dame de Lesbos, qui cōmenccoit fort a perdre sa ieunesse, que se nōmoit Heliodora, que cōtinuellemēt ne se faisoit que lauer & sarder, que par le moyē de telz lauemētz elle apparoissoit ieune, & se tenoit à Bisance, que de present est appellee Cōstantinople, que par quelque despit que Lucillius eut: & ainsi si quil estoit coustumier a mal parler, un iour que lon celebroit les Saturnales à Bisance, luy & quelques autres Latinez ou masquez luy presenterent cest Epigramme que sensuit, que despuis Agathius Scholasticus la nous a laissce par escrit, que est telle.

ΛΟΚΙΛΙΣ.

Τὴν κεφαλὴν βιάτης ἢ γῆρας οὐλοτι βιάτης,  
Οὐδὲ παρράων ἔντιδάσ ἀκ᾽ αὐτοῖς.

Μὴ τοίνυν ἢ προσώπων ἅπαν φέμειω καὶ  
τάπλατῆ,

Ὡς τε προσώπων, κ' ἄχι προσώπων ἴχθυ.

Οὐδὲ γὰρ πλῖον ὄσι. Τι μαίτια; ὑπερι φῦκος,

Καὶ φέμειος τύξει πῶ Εκάβην Ελίτην.

Ces

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

*In facis ora dies nunquā tinctura seniles,  
Nunquā rugosas explicitura genas.  
Define iam tibi facie depingere totam,  
Ne larua, haud facie quis putes esse tua.  
Nil reliquum, quæ est hæc Dementia: nam  
neque fucus,  
Nec cerusa Helenē fecerit ex Hecuba.*

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

## H V I C T A I N.

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

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

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

uient

uient en sa pristine beaulté, lon ne se donne pas tant de facherie: car Possidippus quand il décrit occasion par l'ouuraige de Lysippus qui estoit souuerain sculpteur, il ne defendoit pas que lon ne procurat pour sa personne tant exterieurement que interieurement, mais son intention seule estoit de admonester les gens ieunes à uertu, & amasser des biens en la ieunesse, qui sont les poilz deuant: car en la uieillesse soy repêtir nest plus tēps: car la ieunesse ne retourne iamais: parquoy si par le moyen de doctrine, & par artifice ingenieux lon peut preseruer le corps humain en uie en fleurissant eage: il ne faut donc pas uituperer si par medicaments exterieurs lon se ueut maintenir en uerd estat, que le personnaige se uoiant ainsi souuentefois se peut loger en plus haut lieu, & c'est par le moyen des fardz & emblanchimens, & aussi par les bonnes senteurs que le personnaige porte sus soy dechasse mauuaise alci-

ne, dechasse loing les maux dangereux:  
 Et quand quelque diuorce par impoten-  
 ce est entre quelques uns, est ce mal fait  
 de les pouoir asssembler que pour le iout  
 faire trouuer par escrit ceans dedens, et  
 autres beuuanes amoureuses, que par  
 moyen de leur composition: et les usant  
 comme plus a plain est contenu dans ce  
 premier liure, que à la par fin les effectz  
 et operatiōs sensuiuēt ex animi sciētia.  
 Lucretius antiquissime poëte Latin en  
 use il pas de telle composition, mais mal  
 pour sa personne par trop longue reten-  
 tion, que sil eusse fait son remede. que il  
 racompte, a stipulant à luy Marcille Fi-  
 cyn sus le cōiue de Platon, en la septie-  
 me oraison que fait Christophorus Mar-  
 supinus prenant les parties de Alcibraz-  
 des ne luy profita guiercs: car il en mou-  
 reut pour en auoir abusé. Ion pourroit di-  
 re que i'ay mis par c'escrit la description  
 daucunes huylles odorants, et sont bien  
 aussi chiers quilz sentēt bon, et aucunes

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

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

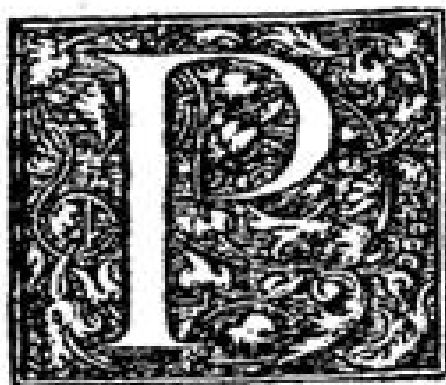


**LE VRAY ET PARFAIT**  
*Embellissement de la face, & souverain*  
*emblanchiment du uisaige, conserua*  
*tion du corps en son entier, con*  
*tenant plusieurs Receptes*  
*secrettes & desyrees*  
*non encores*  
*ueues.*

\*

*Pour accoustrer le sublimé*

**CHAP. I.**



**P**OVR accoustrer le sublimé, lequel est le plus souverain fard & emblanchimét de la face qui se puisse faire au monde, qui rend le cuyr aussi blanc que neige, sans gaster ne tirer nullement le cuyr, ny gaster ne corrompre les dents: mais rend vne souveraine splendeur naisue à la face, que se vne femme en vse brune pleine de taches ou pannes, combien quel le fut de leage de cinquâte cinq ans la ren-

dra que le front & le iouessembleront  
 leage de douze ans : tant souuerain est ce  
 fard, qu'encores que lon s'approche du vi-  
 saige, lon ny sçauroit voir ny cognoistre  
 rien or mis vn emblanchiment naturel,  
 que si vne femme en auoit vsé durant qua-  
 tre ou cinq iour, elle seroit presque meco-  
 gneue aux siens, tât souuerain est ce fard.  
 Et si vne femme en vsé ou cōmence d'en  
 vsér à leage de quinze ou vingt ou vingt  
 cinq ans, ce luy conseruera levisaige en in-  
 comparable beauté tout le temps de sa vie  
 que encores en leage de soixante ans elle  
 apparoiſtra estre de leage de vingt ans,  
 par le iugemēt d'vn chacū durāt vn long  
 temps : & rend le visaige sain & neēt sans  
 luyre aucunement, or mis vne naturele  
 splendeur agreable & rendāt vne couleur  
 vermeille comme rose au bout du men-  
 ton, aux leures pour pasies qu'elles soient  
 & aux deux ioues, que si vne fille ou fem-  
 me auoit la face cadauereuse semblable à  
 la mort, luy fera apparoiſtre vn visaige  
 ioyeux pour melancholique quelle soit : &  
 si le visaige ou autre partie du corps estoit  
 taché de lentilles ( pourueu qu'il ne soit à  
 personnaige qui aie poil de beuf) les y au-  
 ra perdue : en peu de temps: cecy est le sou-  
 uerain fard ou plusieurs hommes pensent  
 estre

estre bien ruzéz à la cognoissance de la beauté naturelle d'une femme sont estes deceuz pensant auoir prins Helene, & ont prins Hecuba, tant grande & incredible beauté rēd ce fard. Et sont estes plusieurs dames au pays d'Italie & d'Espaigne, qui tant seulement ont delaisé la façon de ce fard à sēs filles pour vn souuerain heritaige non point le laissant par escrit, à fin qui ne fut seu ne cogneu, mais en secret le monstroient pour mieux le sçauoir cōprēdre: & ha telle vertu & efficace qui rēd la face d'une beauté tirant sur la couleur d'un argent fin, que si la face estoit cōprousee la rendra tant excellentemēt blanche, que nature par sēs naturelz effectz ne pourroit dauantaige faire: si vn personnaige tasché daucune espece de ladrerie, luy fait perdre celle maligne & detestable couleur, & la vient changer en blancheur. Si vne cicatrice soit par feu ou pour autre mutilation, mesmes si elle est prinse de ieu nesse par petite succes:ion de temps la fait perdre, combien que le diuin Hippocrates aie referé que les membres qui sont mutilez ne retournent iamais, ce qui est bien vray quand il dit: *Quum abscinditur in corpore os, cartilago, neruus in corpore augetur, neque coalescit.* celà est trop euident

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

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

en le broiant, luy mettant de salive ieune iusques à ce quil vienne bien blanc, & au commencement quand le vis argent sera meslé avec le sublimé il sera noir & gris, tirant plus à la couleur grise que noire: mai: non pour cela il le faut tant remuer iusques à ce quil vienne blanc: & pource que cecy ne se peut parfaitement paracheuer de sept iours pour sa perfection, il faut que apres quil a esté biē demené tousiours avec la salive, & ne faut que fer ne cuyure le touche, mais que le tout soit de bois, or mis le mortier: & alors quil sera bien moullé, & que le vis argent sera bien extaint, le mettes tout l'apres disner au soleil essuyer: car le soleil & le fort batte faut qui luy donnent la blancheur quil doit auoir: & apres quil sera essuyé le tourner battre. & pource qu'on ne scauroit pas auoir de la salive ou crachat à si haute heure, luy mettes de leau de nenuphar ou rose peu à peu. mais pour la vraye pfection de ce fard il ni faut que du crachat en ieun, & y mettes quelques iours dauantai ge pour la perfection diceluy: & quand vous aures cogneu quil sera bien blanc parfaitement & bien subtil, car il faut que tous ies iours il soit mis au soleil avec le mortier: & quand le voudres mettre au

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

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

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

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

Vne

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

CHAP. II.

**C**este façon de preparer le sublimé, rend la face de non guieres moindre resplendeur & beauté que la premiere, plustost paracheué, mais souuerain pour emblanchir le cury d'un personnage de trêtecinq, ou quarâte ans le moins du monde resplendissant, & qui dure toutesfoys plus longuement: de quoy en vsoit Lays Corinthienne, que fut la supreme beauté de Thessalie, que quand il a este au visai-ge l'espace d'un demy quart d'heure fait apparoistre vne face demye Angelique. & s'apparoit tant excellentement blanche, que ceux qui ont la cognoissance pour cognoistre vn visai-ge fardé, on ny scauroit rien apparoist, tant est subtil & ingenieux, & d'une parfaite beauté: & quand vous l'aures essayé trois ou quatre foys, y doneres beaucoup plus de louange que ie ny scaurois mettre par escrit: & est plus facile à faire que le premier: vray est que le premier veritablement merite vne louange presque immortelle, pour cause de l'effect

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

S'ensuyt la composition.

**P**renes quatre petits lymons, & les par-  
tes en quatre pars, & y mettes dedens  
du vis argent à chacune piece le poix d'vn  
escu, ou enuirõ: & puis faites le distiller par  
alëbic de verre, ou si n'aues la commodité  
d'auoir vn alëbic de verre, mettes le tout  
haché menu avec vn couteau de boys dès  
vne fiole de verre, & que ne soit que à de-  
my pleine : puis mettes la fiole dens vn  
autre rosere alembic, qui soit enseuelie  
iusques à demy aux cendres passées par vn  
sac, pour causé qui ne se rompe. puis faites  
bon feu & receures l'eau qui distillera dès  
vn'autre fiole: & la garderes a part: & pré-  
dres du sublimé qui soit bon, qui soit com-  
posé a peu de sel le poix de quatre onces,  
du vis argent bon & net le poix d'vn escu,  
& mettes ledit sublimé & vis argent dens  
vn mortier de marbre, pillon & spatule  
de bois, & broieres fort dens le mortier ius-  
ques à ce quil soit bien subtil: & prédres de  
ladite eau & arrouseres peu a peu ledit sub-  
limé presque par l'espace d'vn iour, iusques  
quil soit parfaitement blanc: & le pourros  
remet

remettre quelque iour au soleil. pour luy aider à sa blancheur: & quand il sera bien blanc faites le dissouldre dens deau de fontaine:& le feres boullir dens vn pot de terre neuf enuermisé quatre ebullitions: & puis le laissez refroidir trois ou quatre heures:& puis gettes leau & en remettes dautre, & faites la boullir cōme la premiere fois:& la laissez refroidir,& la gettes & faites cela quatre fois:a la derniere fois prendres de ceruse de Venise demy liure,& pastes la avec six blancz d'œufs,& enueloupes la dés trois petites pieces de linge bien blanc, qui soit rare comme de stamine: & puis lies la,& faites la boullir dens quelque vaisseau de terre tout neuf: & tāt quil boullira quil fera vne escume faites la cuyllir avec vne pleume blanche, ou avecques vne cuillier d'argēt:& tant que pourres cuillir de l'escume mettes dens la fiole ou est la p̄miere eau du lymō: & mettres vostre sublime qui sera boulli tout ensemble: & faites quil ny soit point demeuré de l'eau ou il a este boulli: & mesteres le tout ensemble:& quād en voudres mettre au visage, remueres fort la fiole,& avec vn petit drapeau moullié en laucres le visage le matin auant sortir hors la maison: & ceux & celles q ont le visage rouge ou coupe-

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

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

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

rose autant ou moins : & avec les mains bien netes traites la fort , la maniant & meslant par l'espace d'vne heure: puis prendre des pommes de la meilleure senteur qui se pourront trouver le nombre de douze : & les hacheres avec l'escorce par petites pieces : prendres aussi deux coings bien meurs, ou trois, & les hacheres aussi subtilement. l'escorce de quatre orenge, deux lymos, & vn demy citrô, sil est possible alors d'en trouver : & le tout haché menu mettre dans vn mortier de marbre , & battre le tout fort ensemble: & quand il sera ainsi fort batu, & bien meslé, y mettre de hyris Florentiæ puluerisé ℥. x. de gyrofl'es fort cōquasses ℥. ij. storacis, calamitici ℥. ij. s. calami aromatici ℥. j. & le tout encores fort battre ensemble y adioustât de l'eau rose, sil nen y auoit asses: & puis mettre le tout dans vne olle de terre bien enuernissée : & le feres fondre sus les charbons à petit feu, en le couurant d'vn plat de terre: & sur tout garder quil ne se rûne : car pour peu quil feut rimé, cella luy amoindreroit fort sa senteur : & le faut remuer souuent avec vne spatule de bois, iusques a ce que vous cognoitres quil sera bien fondu, en essayât tousiours, en mettant quelque goutte à la main: & puis le sentir , pour la perfection

de son odeur : car il ne faut pas quil cuyse guieres : & quand vous la voudres oster du feu, lors pendres du musc le poix de 3. j. ou plus , ou moins , si voules quelle soit à toute perfection , sur toute ceste quantite mettes envne drachme, qui est le poix dvn escu. ambre gris 3. j. & ces deux puluerises ensemble, & destrempes avec eau rose : & le mettres dens l'olle : & faites boullir encores vn peu , puis coules le tout chaudement par vn linge bien net : & la mettres dens de petitz vas de verre de chacun trois ou quatre onces, ou dens vn grãd pot, & là mise tout chaudemēt elle sera plus ferme : & si vous en voules faire tout a vn coup que soit rouge, prendres deux ou trois racines d'anchuse, ou orcanete, & la feres boullir encores vn peu de ce qui sera demeuré de la blanche , & sera rouge comme fin escarlate , qui sera propre pour les dames qui ont palle couleur : que si vous voules dire que le musc & ambre demeureroit dens le residu : il vous seruira pour faire vn souuerain savon amiable, pour adoucir les mains qui sont aspres , non comprise la senteur souueraine quil aura, vous en frot tant les mains souuent.

Que si vous voules paracheuir vostre pōmade que a toute exquisē perfection, si ia-

mais

toan en fer de arto, qu'il y a. Viendra au tēps  
que les roses sont en fleur, prendres des ro-  
ses blanches troys ou quatre centz, ou plus  
ou moins, & le pilleres fort dens vn mor-  
tier de marbre auecques la pommade tout  
ensemble: & quand le tout sera bien pil-  
lé, le laissēres vn iour ou deux: & au  
bout de deux iours prendres derechef au-  
tant de roses blanches, & les pilleres fort  
ensemble: & quand le tout sera bien pillé,  
mettres le tout dens vn pot d'estain bien  
net qui ferme bien, & que la couuerture  
soit biē scellée auecques du leuain: puis au-  
res vn chaudiē plein deau, & le feres fort  
boullir: & y mettres le pot destain dens le  
chauderon au milieu: & par moyen de la  
chaleur de leau ce qui sera dens le pot bou-  
lira sans aucune respiration: & quand il au-  
ra bien bouilli l'espace de deux ou trois heu-  
res tant plus que du moins, lors vous oste-  
res le pot du chaudiē, & louurires, & coul-  
leres par vn linge net, & le mettres dens vn  
pot de verre: & pourtes affirmer que aues  
la plus souueraine pommade qui soit au  
monde, de senteur non pareille, & de vertu  
incomparable: & a encores en soy vertu  
occulte, que se vient apparoir manifeste-  
ment à ceux qui n'ont puissance de pouoir  
vser de Venus à leur volonté: & plus a de

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

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

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

## CHAP. IIII.

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

dissolue en aulbins d'œufz, pour cause que l'odeur ne respire, car sil respiroit ne peu, ne prou l'odcur est si violéce qu'il sembleroit à plusieurs plustost mauuais q̄ bō: aussi à vn p̄sonnaige q̄ volontiers toussist luy porteroit grand preiudice, pour occasion de sa violence: & quand elle sera bien seelée, vous mettres le feu petit à petit au commencement: puis faites luy gros feu le plus fort que pourres de petites pieces de boys sans cesser: incontinent vous verres sortir vne premiere eau de couleur iaune, qui sera en petite quantité de peu de value: & apres vous verres esleuer vne vapeur semblable à neige, qui montera en hault, & se sublimerà au col de la cornue: alors augmentes le feu: & quād toute la neige sera assemblée au col de la cornue, quil vous semblera auis qu'il estoupe le conduit, ce non obstant la violéce de celle vapeur moyenant le feu le repoussera si fort, qu'il tombera dens le matras ou recipiēt, qu'il semblera proprement que soit vne chandelle de suif: & apres cela faites encores feu d'auantaige: & distillera d'vne huylle qui sera noir de odeur fort violente: & ne cesseres le feu, que vous ne voyes qu'il ne distille plus. Et apres le laissēres vn peu refroider, & osteres le matras: & premierement pren

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

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

**Autre**

*Autre façon pour faire huylle de  
beniom. CHAP. V.*

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

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

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

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

## CHAP. VI.

**P**Renés noix muscade demye liure, faites la conquasser grossièrement : & puis faites

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

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

## CHAP. VII.

**P**renes de noix muscade conquassée douze onces, de gresse de pourceau toute fraiche, tué du iour mesmes le poix de quatre onces: & le tout malaxes grossier  
sem

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

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

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

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

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

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

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

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

Entre les choses admirables que ie pen-

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

*Pour faire pouldre de violette.*

CHAP. IX.

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

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

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

*pomme de senteur, ou patinoſtres de ſenteurs gardent longuement la ſua- uité de leur odeur : mais celle ne ſe peut faire qu'une ſoys l'an.*

C P A P. X.

**P**Renés de roſes rouges incarnées, deſ- quelles que vous voudres qui ſoient nettes & mondées le nombre de cinq à ſix cents tant du plus que du moins : & faites boullir d'eau la quantité que vous cognoiſtres qui ſera ſuffiſante pour les cuyre : & quand l'eau ſera fort bouillante, vous met- tres les roſes dedens, & leurs feres prendre cinq ou ſix ebullitions : & puis les mettres dens vn pot de terre tout neuf, & les laires la par l'eſpace de vingt quatre heures : & le lendemain les feres chauffer, & le ſerreres fort avec vn preſſoir le plus fort que vous pourres, tant que toute la ſubſtance en ſor- te dehors, quil ny demeure que les roſes fort ſèches : puis prendres ceſte eau, & la mettres dens vne paille, & la feres boullir a petit feu, a la fin & au commencement aſſes gros, pour cauſe que l'humidité ſe cô- ſume : & vers la fin quand vous cognoi- ſtres quil viendra a peu, le remuer avec vn baſton : & quand vous verres qu'il ſera aſ- ſes eſpes comme miel cuit, vous le mettres  
dens

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

*Autre annotation pour composer pommes de senteur.* CHAP. XL

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

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

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

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

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

C A P. XII.

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

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

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

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

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

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

## CHAP. XIII.

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

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

~~\_\_\_\_\_~~  
 & les feres seicher au soleil: & quand ilz se-  
 ront bien seiches, les faires cuyre au four  
 ou l'on cuyt les potz de terre ou les tuyl-  
 les: & pour les cuyre plustost les mettres  
 sus vne platine de fer, ou sus vne tuylle, ou  
 brique, & la mettres au feu du mareschal,  
 & la les souffleres par l'espace de demy  
 quart d'heure: & seront cuitz la ausi per-  
 faitement, que s'ilz auoient demeurez  
 trois iours au four, & puis quand ilz seront  
 bien cuitz, vous feres d'vne eae qui sen-  
 suyt, & les y tremperes dedans: & pource  
 que la terre cuitte nouvellement boira,  
 celle eae que prendra gardera son odeur  
 intrinsequement: & toutesfoys que vous  
 vouldres nettoyer les dentz, cecy leur oste-  
 ra la roilleure, & la pourriture, & la pu-  
 anteur, & fera sentir bon toute la bouche  
 tout vn iour: & en continuant les rendra  
 blanches comme vnoirre, pour noires que  
 elles soient: & seroit bon ausi qu'ilz feuf-  
 sent

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

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

CHAP. XV.

**P**Renés de hyris de Florence quatre onces, roses seiches incarnées vne once, de girofles vne once, de ciperi six drachmes, de canelle vne drachme, calami aromatici demy once, de lauande vne drachme, de mariolayne seiche trois drachmes, de scorce d'orége deux drachmes, storacis vne once, d'ambre gris vne drachme, du musc demy drachme: le tout soit bien puluerisé, & soit mis dens vne fiole de verre avecques de bonne eau rose, & d'eau de naphe, laquelle se fait de fleurs d'oranges, limons, citrons tous pestés meslés: mais plus d'orange de chescune de ces deux vne liure de seize onces: & le laissez la dedens par l'espace de quatre iours: & puis en prendes des vn verre qui soit plus que demy, mais que la verrière dens le verre le brouilleres fort en agitant la fiole: & puis quand vous en aures mis dens le verre ce que bon

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

*Et notes que de ceste eau, mais qu'elle soit coullée bien subtilement, sen fait un fard que dans trois iours une face brune uient blanche, non comprinsse une souveraine odeur qui rend à toute la personne.*

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

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

CHAP. XVII.

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

E

leurs senteurs les plus exquisés : que non- obstant les vertus quil a par le moyen de son odeur, si est ce qu'vne seule goutte ou plus ou moins, misé dens la matrice de la femme sterile luy vient a escaufer & adapter la matrice par telle façon, quelle indubitablemēt vient estre enceinte, pour peu de vertu que l'home aye, en mettant bien peu sus le ballane donne vertu non pareille à l'home vieux & impotent à l'acte venerée les eschaufant exterieurement sans blecer nature nullement : mais qui n'en voudra que vsér tant seulement que pour son odeur, vne seule goutte mise ou à la femme aux temples, & a l'home a la barbe, il rendra vne senteur tant grande & tant exquisite, que seullement en passant par la rue.ou le sentira: & l'odeur demeurera plus de dix iours entiers: vray est quelle est chere, mais son efficace est tant digne d'vne odeur incomparable, que vient a chasser tout air mauuais & estrange, & vient a reconcilier l'amour entre deux personaiges, moyennant la beuuande amoureuse qui sensuit apres: que les anciens tant Grecz, que Latins nommoient poculum amatorium ou philtrum : que qu'icunques l'aura fait faire, ne voudroit pour rien du monde quil fut a  
faire

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

Sensuit la composition.

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

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

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

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

## CHAP. XVIII.

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

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

bien petite fiole de verre : & quand vous serés pres du personnaige la ou vous le vouldres ietter mettes en lors en la bouche: & le luy iettes dedens en la baissant. Le poete ( & la façon de la composition est comme il sensuit ) Lucretius à son quatriesme liure demonstre en auoir vié, disant: *Affligunt Amicte corpus iunguntq; saliuas Oris, & inspirant pressantes detibus ora.*

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

**P**Renestris pommes de mandragore & les alles cuillir tout incôtinent. que

verres le soleil leuer, & les enueloupes des  
 les feuilles de verbene, & dens la racine de  
 molly herbe, & les laiffes iutques à l'ende  
 main matin à la serene: & puis prendres  
 de lapidis magnetici de la partie ou elle re  
 fufe le fer, ou la façon se cognoist au qua  
 drant, le poix de six grains, qui soit pulueri  
 sé sus le marbre le plus subtilement qui se  
 pourra, l'arrosant quelque peu avec le suc  
 de la pomme de mandragore: puis pren  
 dres le sang de sept passercaux masses sei  
 gnez par l'este fenestre, d'ambre gris le  
 poix de 57 grains d'orge, nusc le poix de  
 sept grains, le dedés de la meilleure canel  
 le qui se pourra trouuer le poix de 377.  
 grains d'orge, gyrofle & lignum aloes fin  
 le poix de trois deniers, du pourpre pois  
 son de chascune branche vn oieiter, qui  
 soit confit & condit en miel, macis le poix  
 de vingt vn grain, de calamus odoratus le  
 poix de cinq cents grains, de racine de ly  
 ris Illirica ou esclauonie le poix de sept  
 cents grains, racinæ apij risus 3r. grain,  
 du vin cretique au double du poix du tout,  
 sucre finissime le poix de sept cents grains,  
 qui sont enuiron plus d'vne once: & le tout  
 soit mis ensemble & bien puluerisé, & ma  
 ceré dens vn mortier de marbre avec pe  
 stel de bois, & cuilli avec vne cuillere d'ar  
 gent

gent: & le mettres dens vn vaisseau de verre, & le feres bouillir sur le feu iusques quil reuiendra à la quantité du sucre fait comme syrop, ou iuiet: & gardes sur tout qu'il ne soit feu de saulx: & apres qu'il aura cuit, exprimeres soigneusement le tout, & fort exprimé: & le mettres dens vn vaisseau d'or, ou d'argent, ou de verre: & quand en vouldres vler, mettes en dens la bouche bien petit, comme seroit le poix de demy escu, & encores que vous le aualles, ne vous peult endaumaiger en rien: pour veu que si vous ne trouues le personnage pour le traicter, ne failles ce iour mesmes d'accomplir à Venus, la ou bon vous semblera: car l'augmentation qu'il fait a procreer la semence, monte au cerueau, & cause vne fureur qui s'appelle effrence amour: & a d'autres vertus grandes pour resiouyr la personne: mais qu'il feut fait sans le lapis magneticus, que sont incomparables: mais pour auoir vertu & efficace pour la consécration de Venus est nécessaire que la pierre y soit: car par sa vertu la mandragore fait excitant la vertu de la semence genitale expulsive ostant l'apijrifus. Et notes si vn personnage marié ensemble que l'amour de tieulx fut froide, & y eut quelque diuorce ensemble

moyennant par le default de l'vn ou de l'autre, mesmes de l'home: qui la plus grãd part est attainct de la imperfection que la femme n'a pas, en y adioustant des feces l'huylle de l'ambre gris le poix de 31. grain dissoulu en sang de colombe blanche & mixtioné avec vu peu de philtre amuleti, que vient a deschasser toute hayne & rancheur, pour veu qui ne feut à femme effrennee & enragee: qui de sa nature est maligne, car cecy la pourroit pacifier par peu de iours: mais à la fin elle seroit<sup>t</sup> tousiours enclinee à sa mauuaise malignité, mesmes quand elle est procedee de parentz mauuais pleins d'occulte malice: & seroit bien possible que quelques vns de l'estude de la philosophie Platonique qui voudront iuger cecy pour friuole: mais s'ilz auisent bien toutes les raisons trouueront cecy estre eschappé & issu de l'eschole, x, x, que pleut au souuerain soleil, qui est la vraye lumiere de Dieu, que nul ne fut si hardi de vouloir entreprendre a le faire, or mis que par contraincte matrimoniale: .:

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

Pour

*Pour faire une maniere de savon muscat qui embiâchit & adouciſt les mains, & eſt d'une douce & ſouaue odeur, rendant les mains d'une parfaite blancheur & douces a manier.*

## CHAP. XX.

**P**renes de racines de gnimaulues, & les plumes ſans les lauer : & faites les ſeicher à l'vmbre : & ſeichés qu'elles ſoient faites en pouldre ſubtile : & en prenes le poix de iiii. onces, de amydon vne once, de farine de froment bien fine vne once, de pignons freiz fix drachmes, amandes plumeez que l'huylle en ſoit ſorty : deux onces, de la grayne des orengeſ bien mondées vne once & demye, de huylle de tartre & d'amandes douces de chaſcun deux onces, du muſc demye drachme : le tout ſoit mis en pouldre ſubtile ce que ſe doit pulueriſer, & en y mettant pour chaſcune once de pouldre demye once de hyris de Florence : & auoir demy liure d'autres racines de gnimaulues, & les macerer, & les mettre tremper dens de bonne eau de roſe, ou eau naſſe : & faites qu'elles trempent une nuit entiere : & exprimeres fort les racines & l'eau : & de muſcillaiges qui ſortirôt

en pasteres tout le reste : & faites que le  
 musc soit destrempé avec lesdites muscil-  
 laiges : & en feres de balotes ou pommes  
 rondes, & les feres seicher : & quãd en voul-  
 dres viser, en aures vne à la main : & en  
 vous faisant ietter de l'eau en froterres les  
 mains, & verres vne blancheur, & voz  
 mains adoucies : & yci n'y entre point de  
 sauõ de Gayete, comme il font les autres  
 pource que après quil ont rendu les mains  
 blanches, elles deuiennēt aspres & seiches  
 à cause que le sauon de Gayete est com-  
 posé de forte lexiue, comme de chaux de  
 cendres communes, de saticor, de quoy  
 ont fait le verre, & cendres clauellee qui  
 se font de tartre brûlé : & le vray sauon de  
 Gayete ne se fait que de lexiue de chaux  
 & de ce tartre brûlé, & calciné : parquoy  
 tout sauon encores qu'il soit fait de ces le-  
 xiues, & huylle d'oliue : si est ce qu'il rend  
 aux mains grand' asperité : & la composi-  
 tion de nostre sauon est douce & amya-  
 ble : car il n'y entre chose que lenitiue : &  
 encores que les mains soiēt les plus tiques  
 & mechainiques, avec deux ou trois fois  
 les aura rendu tant douces & des-  
 liées comme les mains d'une  
 damoyelle de  
 dix ans.

Autre

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

## CHAP. XX.

**P**renes de sauon de Gayete , ou autre le plus blanc que pourres demy liure, rascles le avec vn coutteau : puis quand il sera tout rasclé, prenes de hyris de Florence mis en pouldre bien subtile deux onces & demye , calami aromatici, sansucci de chascun six drachmes, de roses seiches demy once, de gyrofiles demy once, coriandre non preparé 3.j. de lauende, de feuille de laurier, de chascun vne drachme & demye, de storax calamitæ 3.iiij. de tout soit faite pouldre subtile, & paster avec le sauon rasclé, & auoir du musc, & d'ambre gris, de chascun dix grains: & les destremper en eau rose, & faire de pommes de sauon qui sont souuerainemēt bonnes pour lauer la barbe: si voules que la face soit luee, faites que en la pastant y mettes d'huylle d'amandes doulces quelque peu cōme le poix d'vne once ou enuiron, & alors s'adoulcira mieulx, & rendra toute la face plus lenitiue sans tyter : pource que plusieurs seroient curieux pour sçauoir la façon du sauon commun, pour que c'est chose me

le mechanic le lairrons : nonobstât que en plusieurs contrees ou l'huylle est en grand requeste, le saouon ne se peult faire, car la principale matiere diceluy est l'huylle, & les feces . & du saouon aussi se fait vne matiere , que les orfeures en default de bourrax en peuuent vser autât facilement comment de la meilleure chryfocolle, que eux appellent bourrax : ou la description d'iceluy est inserée plus bas: pource que le dit bourrax est vne des matieres principales pour decorer & emblanchir la face, nous a semblé bon la mettre par escrit : & tous ces bauars trompeurs & menteurs alchimistes qui ont laissé par escrit la façon pour faire le bourrax n'ont iamais scéu quelle estoit la principale matiere d'iceluy: car iamais lalun, ou trestous se sont fondez n'appartenoit iamais rien au bourrax.

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

ou

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La

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

Item pour effacer en peu de temps vne cicatrice, qui ne soit guieres apparente prendes de sal gemme le poix de demie once, d'eane rosé six onces : & la fetes boullir dens vn petit tulin de terre cinq ou six e-bullitions: & puis prendes vn peu de la tierce eauc distillee, comme quatre ou cinq gouttes, de cest eau ou le sal gême a boulli trois gouttes tant du plus que du moins, & mesleres le tout ensemble dens la paulme de la main: & avec le doigt le mesleres : & en mettes la ou il vous plaira : & verres en peu de iours les concavites des cicatrices se reunir, & plus n'apparoistre.

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

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

CHAP. XXIII.

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

**P**renes de litharge d'argent qui soit bien subtilement puluerisé six onces  
& f<sub>2</sub>

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

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

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

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

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

CHAP. XXIIII.

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

Et

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

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

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

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

CHAP. XXV.

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

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

Pour administrer ladite eue.

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

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

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

ques iours la ou l'eau a touché, se vient oster vne petite peau superficielle d'elle mesmes: & au deiloubz eit vne peau toute neuue subtile, & desliée: parquoy qui voudroit vser autrement de ceste eae sans au préalable auoir bien leu nostre recepte, pourroit preiudicier, & ia cōme eau fort, que les orfeures vsent à la separation de l'or & de l'argent est aussi bonne, mais nou pas qu'elle rende ceste couleur d'oree, pour cause que à l'eau fort qu'ilz font ny veulēt point de vitriol, pour causē que si à l'or y auoit de quelque metal estrange, le vient a incinerer & consumer, que puis apres ny treuent leur poix: donques si voules que le poil deuienne de couleur que demandes, pourres administrer l'eau tout ainsi qu'elle est descrite, & en vser avec saigesse: car autrement n'en faut point parler: & pour le plus seur seroit meilleur de vser de nostre eau premiere, comme vous ay baillé par escrit, qui par toute assurance & de vrave fidelite: la presente eau dens vn iour a bien redu le poil blōd, mais il y a vn si, & à la premiere est sans contradiction ie suis contraint de mettre par escrit la verite de l'effect à celle fin, pour euer les calunnies d'aucuns: mais si voules vser tant de cecy que du tout cō-

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

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

**E**T ie vous veulx icy inserer la composition que souuent ay fait faire pour monseigneur le Reuerendissime Euesque de Carcassone, monseigneur Ammanien de Foys, de laquelle il se sent la vie au corps : & pource que l'ame quant à la faculté de medecine n'est autre chose qu'vne chaleur naturelle: & defaillant la chaleur, default la vie, par le moyen de ceste composition

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

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

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

S'ensuivt la composition.

**R** Ecipe pul. d'ayamufci dulcis, pul. d'ay marg. frig. pul. de gemmis. pul. d'ay corali magistralis, foliorum auri minutin incisi numero 150. lapidis lazuly loti nouies & preparati puluerise bien subtilemēt,  
&

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

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

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

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

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

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

**S**Il'on en prend tous les matins le poix d'vne drachme destrenpé avec vn peu de bon vin, ou de maluaſie le matia vne heure & demie deuant d'isner, preserue le personnaige de tomber en inconueniens de maladie, conforte le cœur, l'estomach, & le cerueau, guerit du mal epientique à ceux qui n'ont encores vingtcinq ans, resieunit l'home, retarde la vieillesse, donné en temps de peste à celuy qui en prend, le iour quil en prendra n'aura nulle contagion, le poix d'vn escu donne plus de nourriture louable, que tout vn chapō, preserue l'home de lepre, deschasse la melancholie, amirigue la douleur du ventre.

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

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

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

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

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

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



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

pêses vous qu' on ne soit pas home de bien? Je veux bien q̄ vous sçaiques, que ie le ferai beaucoup mieulx que vous ne le sçauries ordôner: parquoy mesles vous de faire vostre estat: & ne vous empesches pas de noz drogues: car ie feray mieux cela que vous ne le sçauries entendre: & mille autres propos quilz disent, & quilz font que encores ie n'ose escrire la douzieme partie de ce quilz font les meschantz: veritablement en ay cogneu de forts gens de bié, qui entendét treshien leur art, & que la faisoient ausi: & au lieu ou ie feusse iamais que l'art de la medicine feussè mal administree c'estoit a Marseille, or mis deux ou trois: & si n'estoient mesieurs les docteurs en medicine qu'ilz y font gens de bié, & sçauans seroit plus mal: mais mesire Loys Serre home sçauant & docte, & en prelaiges vn second Hippocrates la fait administrer de tout son pouuoir iustement: si ie vouloys reciter toutes les villes que i'ay practiqué, ou la medicine se fait bien & mal, nostre liure seroit par trop enorme, dônant toutesfoys la palme ( sans que les autres gens de bien en soient participant ) tant de la cité que d'ailleurs à Ioseph Turel Mercurin de la cité d'Aix en Prouence: & de present a nostre ville de Salon a François Berard:

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

I'ay voulu faire cecy non pour autre moyen fors q̄ pour dōner a cognoistre a celuy qui voudra que la cōpositiō luy soit propre pour l'auiiser, à fin quelle soit paracheuee de point en point, à fin que puis apres son entente ne soit frustree de ce quil pretend quant a l'effect de la presente mixture: car elle a biē telle vertu pour pēnētrer aux interieures parties du cœur pour le secourir, mesmes aux defaillācēs de l'ame, q̄ prinse medicalement est la vie humaine.

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

CHAP. XXVIII.

**P**our faire les cheueux noirs de la teste ou de la barbe teincture prompte qui dure loquemet, que en vsoit Medee quand on luy attribuoit quelle faisoit deuenir les  
vieux

vieux ieufnes en le recuifant, & cefloit par ce moyē, dont apres en vſa Gordianus Empeur le plus vieulx, qui feut filz de Mētius Marullus, qui feut apres i e s v s christ deux cents trentequatre ans, qui eftant de foixante trois ans apparoiſſoit ieufne par le moyen de la teinēture du poil, que luy faisoit ſon cubiculaire ou valet de chambre, d'ou ſenſuit la deſcription.

**P**renes alun de roche ij. ʒ. du ſuc d'vne herbe dite glaſtum ou glaucion ( de laquelle ceux de la reguez pres de Thoulouſe font le paſtel ) le poix de vne liure: du ſuc de ſcorce de noix demi liure, que ſoient recentes, de nucis cipreſſi, & folia lentifci, que nous appellons lentifcle, de galles de cheſne torréfiées de chacū demy once & deux drachmes: premierement ſoit bouilly alun en vin aigre avecques le ſuc de glaucion, juſques a demy: puis prendres de ceſte decoction, & toute chaulde en lauer la barbe, ou le poil de la teſte, touchāt le moins du monde le cuyt, pource quil le rendroit noir.

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

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

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

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

CHAP. XXIX.

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

Sauon, quand la flamme si est prinse, & le getteres delius de marbre froid: & en le ostant luy mettres dedes lesdites sūyes: & puis quand il sera refroidi, vous le prendres & le mettres en pouldre, & le passeres avec de suc d'escorce de noix recentes, y adioustāt vn peu de ceste fuligo de poix thefine, & en feres de petites ballotes telles que bō vous semblera: & quand voudres en vser, prēdres de noix de cipres, & les faites boullir avec d'eau, & vn peu de vinaigre, & de ceste decoction laueres la barbe ou le poil: & puis incessammēt avec ces ballotes de sa uon quivous rendront la barbe ausi noire que geiet: mais gardes que le moins du monde ne touchast la face, non pourtant quil y portat preiudice: mais seroit facheux apres a la nettoyer: & a vne fois ou deux que vous aures fait ce lauement, la couleur de la barbe se changera. Et c'est celui que Myron le souuerain sculpteur feit, quand il alla demander a Lays de Corinthe la copie de sa piece de nuit: mais ce nonobstant elle le recogneut non point au poil, mais a la face ridee, comme nous a laif sé par escrit D. Ausone: & despuis en auons vse, & en faisons vser tous les iours que lon diroit que c'est Thiresias, qui a changé de cage & de sexe: mais si vous ne le sçaués

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

Et notes qu'en le fondant ou liquefiant que quand il commencera de venir noir, encorez que le feu ne si mette, il n'en vaudra pas moins, mais qu'il ne se diminue par trop qu'il n'eut faute d'humidité vntueuse, que cella defaillant, ne seroit plus saumon: & en deux ou trois foyz, & de la premiere mesmes le poil chagera de couleur, laquelle il gardera long tēps. Aussi il faut noter, que pour occasion que le susdit saumon apres qu'il a ennoircy le poil, le rend vn peu aspre: parquoy prendrez vn peu de cest huille qui sensuit, qui adoulcira le poil, & le rendra encores plus noir que au parauant.

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

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

CHAP. XXX.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doncques si vous voules vn peu corriger la matice de l'odeur de l'huylle, sans luy oster de sa vertu nigricante en rien, luy feres vn peu liquéfier de cest ambre qui est de couleur noire, & propre à la vertu de l'huylle noir: & la composition n'est pour toutes gens, mais tant seulement est pour personaiges royaulx, & heroiques. Non point que ie veuille afferer quil ne feut auf si bon pour vn autre personaige: & autre foys a este deffendu d'en vser aux hommes, pource que moyénât la teincture du poil tant de la teste, que de la barbe, la simple veue venoit a decevoir les ieunes filles, qui pensoient souuent auoir prins Paris, qui auoient espousé Priam: mais au present, ny iamais, comme ie pense, cela ne fut iamais deffendu, ni obserué: mais Erasistratus loue grandement le medicin, qui par son industrie au moins s'il ne peut chasser la viellesse acceleree, comme tant industrieusement les ans par trop nombres quil en aquiet loz, honneur, gloire & louange, & memoire perpetuelle par clarifica-  
tion

tion du nom, & du fait.

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

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

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

L'euf suffoquee , luy en mettant vn peu au nez, subitement elle s'esueillera. Aussi si vous en mettes vne goutte , ou deux sur le charbon, & luy faite sentir, l'aura plustost ostee de pantoison: & mis dens les oreilles subtile l'ouyr. En la occulte philosophie en vsa Zoroastes: mais pource que son vsage pourroit preiudicier a quelques vns, non pas pour cause de la vertu, mais pour celui qui en vseroit a mal: parquoy il sera meilleur de l'auoir celé que le manifester:& si nostre institutiõ feut propre, l'euf fions declairé, si non le tout, en partie: & quãd a ce que ie voy les escrits, aucuns que semble quilz en ont vsé, quant aux presai- ges du temps futur semble a uoir Pithago- ras en auoir vsé, quand on luy presenta de dens vn verre d'eau d'vn puis le tremble- ment de terre aduenit: par cest huille Be- rosus aussi presaignea trëblement de terre, qu'il vint au iour prefix, ou luy feut mise vne statue de breuze avec la langue do- rec: parquoy ie me tairay, non que ie sçai- che du tout la veru d'iceluy: mais pour ne transgresser nostre matiere, i'en lairrai au iugement des plus s'auanz: reste qu'il est beaucoup meilleur d'auoir obmis d'y met- tre plusieurs fielz d'aucuns poissons, non tant seulement pour le scandale qui s'en  
pour

pourroit ensuyure pour plusieurs, qui en abuseroient: mais aussi que pour la difficulté tant de l'invention, que de l'usage: & selon mon iugement seruiroit peu a l'effect, sinon que possible quelque propriété occulte ou manifeste par leur euident effect pourroit transformer le poil, ou le faire apparoir tel: & ne seut aussi quil ya quelques fiels marins presque a moy & a plusieurs incogneuz: à Pline non 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 experimété, sans les fiels: or mis que l'encre que les seiches & le pourpre rendent les y auons misés, que auons trouué vn effect admirable & merueilleux.

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

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

peau

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

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

**P**renes fragmentz de nacre quatre onces, pour celeines petites blanches deux onces, perles menues dem y once, talk fondu en eau d'alun consommé, & laué, pulue.

iisé, & seiché selon la doctrine sequente le  
 poix de six drachmes, argent moulu en  
 coquil e trente grains : le tout soit mel  
 lé ensēble, & puluerisé subaieement, &  
 broyé sus le marbre par vne longue fai-  
 son, iusques à ce que le tout deuienne en  
 pouldre tant subtile, que manice entre les  
 doigtz n'apparoille aucune chose d'aspe-  
 rité, comme àue farine de lioument: & des  
 tremperes le tout dens de suc de lymens  
 tout recentemente extrait: & le mettres  
 dès vn vas de verre qu'il soit presque plein:  
 & faites que soit du suc la quantité de trois  
 liures, ou peu ou moins, & le fermeres tres  
 bien, & le mettres dens le fumier par l'es-  
 pace de neuf iours, ou dens les graignons  
 des oliues, apres que l'huylle est extrait:  
 mais pource que par tout ne se trouuent  
 les graignons des oliues, mais qu'il soit en  
 quelque fumier bien chauld: & quand il  
 aura paracheué ses neuf iours, vous l'oste-  
 res du fumier, & le feres bouillir sus des  
 charbons à petit feu, iusques à ce que des  
 six parts vne en soit consumee: & puis l'o-  
 steres du feu, & le feres vn peu reposer,  
 comme l'espace de la moytie d'vn iour:  
 & puis osteres ceste premiere decoction,  
 & la garderes (car elle oste les detres, les  
 lentilles, & les pannes du visaige) puis pren-  
 dres

des ceruse de Venise le poix de quatre onces, eau rose, eau de plantain, & de uerte, de chacune deux liure, & feres boullir dans vne siolle de verre, iusques à vn tiers, & verseres l'eau, & y en mettres d'autre: & la feres boullir comme la premiere fois: mais faut qu'elle bouille iusques à la moitié, & puis la laisser reposer, par tout vn iour: puis mettres le tout dans vne terrine de terre enuernissée, se entend seulement de la ceruse: & quand verres qu'elle sera bien seiche, qu'elle aura beu & desseiché toute l'eau, vous prendres ladite ceruse, qui est seiche, & la mesleres avec la nacre, & autres matieres qui sont ensemble, que faut que soit le tout sec: & le feres encores mettre sus le marbre, & mettre en poudre bien subtile, & la pasteres avec eau de fleur de lys, de nenuphar, & de roses blanches, & le destremperes avec lescites eues, & le feres boullir iusques à la moitié: & puis le feres reposer: & si en voules vses, tenes en quelque peu dans vne siolle: & en mouilleres vn petit drapeau tout tiede par toute la face, mesmes la ou il vous plaira de en mettre: & verres vne face illustree, que feut elle vielle, apparoistra d'vne parfaite blancheur.

Aussi si en voules vses avec vn peu de

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

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

CHAP. XXXIII.

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

iatry, radic. alpleſſera cum corymbis recentibus, bourracis noſtræ deſcriptionis, oſ ſium daëtylorum, amygdalarum amararum, nucleorum perſicorum Añ. ʒ. vj. corali albi, farinae fabarum, farinae lup inorū, criſtalli, oſis ſepiæ, axungie vitri, ſais gemmæ, vius arboreę, gipſi, marmoris albiſſimi, ſarcocollæ granorum iuniperi Añ. ʒ. j. ceruſæ ʒ. ſemis, ſoit faite pouldre ſubtile tant que faire ſe pourra de mynoiaux : & du reſte qu'il ſoit auſſi tresbien pulueriſé : & ſoit malaxé & paſté fort avec ſuffiſante quantité de ſiel de bœuf tout recent : & le malaxeres preſque par tout vn iour, & en feres de petites pilules du poix d'vne drach.

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

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

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

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

## CHAP. XXXIIII.

**P**renes de chiches blâcz nettoiés de leur escorce, de racine de lys, de la racine des deux serpentaires, Amidon, cruse de Venise souuent lauee en eau rose, de sa non de Gaiete, du ris, des amandes douces plumées, de chacun deux onces: feres le tout fort macerer ensemble, & le mettres dans vn tupynde terre tout neuf, & le couurires avec vn couuertle de terre cuite tout neuf, & le mettres au four par l'ors que on cuit le pain, & le laissères la tant que le pain se cuira: & puis le osteres du four, & osteres le tout, & le remettes dans vn verre, & prèdres de gomme Arabique, de gomme dragant, de chacun vne once, eau de fleur de sebues, & de fleur de lys, de chacune demy liure: & mettres les gommes dedens tremper par vne nuit. En apres prendres de porceleines bien menues des blanches le poix de six drachmes, & les puluerises fort: & les mettes tremper dans de suc de lymôs, iusque a ce que soiēt toutes fondues: puis prendres bourrax demy once: & le tout nüs ensèble, or mis les  
gom

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

Fin du premier liure.

A maistre Iean de No-  
stredame procureur à la  
Cour de Parliament d'Aix  
en Prouence, Michel de  
Nostredame medicin  
enuoye salut &  
felicite.



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

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

que

que si lon uouloit garder les fruitz que lon recueille dens ces iardins ainsi qu'ilz sont, lon ne scauroit longuement les garder, sans corruption, ou alteration : car les uns participent d'une superflue humide, les autres de siccite, que ont besoing d'humeur, que moyennant leur conditure sont preseruez de corruption, & acquirert une saoureuse douceur, que est un cas de necessite, le corps humain est plus sustenié de peu de telles liqueurs, que par abödance d'autres uiandes, que uoyant plusieurs personaiges mesmes logez aux chāps, qui ont de tous fruitz par superflue abondāce, & ont les auailles que continuellement travaillent pour le miel : & ceux qui n'ont le miel, ilz ont abondance de moust, par lequel ilz en peuuent user autant facilement cōment sil estoit sucre ou miel, que par le moust cuiet, tout ainsi que nous auons mis par escrit, l'on peut aussi facilement faire conditure aussi böne & de telle efficace, que celles

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

confitures celles quilz ueulent faire, que apres qu'elles ont paracheuë de boire leur sucre, & que toute l'humidité estrãge est consumee, ilz ostët ce sucre, pour ce que par la frequëte ebullitiõ il sennoir cit, ilz le ostent du tout, & en mettent de bien beau, qui est cause que leurs confitures sont faites par excellëce: que en uoullant aussi soulager ceux qui continuellement sont aux citez, & que possible ilz pensent sauoir beaucoup, & bien souuent se treuuent trõpez, que si leur plait aux heures perdues de uouloir un peu passer cecy legierement, qu'ilz trouuerõt facture qui ne plaindrõt de l'auoir achepté: seront aussi plusieurs personaig:s qui n'ont pas aussi tousiours l'apothicaire ne l'apotecier prest, pour leur uenir faire quelque confiture: & aussi que le plus souuent lon eschiet entr'ls mains de quelque maistre, ou ieune seruiteur, qui pense sauoir beaucoup, qui bien souuent ne scait rien, & gaste la confiture, &

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

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

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

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

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

\*

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

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

Et premièrement pour cōfire l'escor-  
ce, ou i. shair du citron avec le succe.

I

CHAP. I.



**V**OUS prendres le  
citron tout en-  
tier, & selon la  
grosseur qu'il se-  
ra en feres six ou  
sept parts tout du  
long. que pour le  
moins chacun car-  
tier ait le large  
de deux doigts : & quand toutes les pieces  
seront coppees, vous aures la aupres vne

terrine de terre, ou quelque autre vaisseau  
net, qu'il soit plein d'eau : & vous prendres  
voz cartiers, & separeres l'escorce de la  
chair, & feres que l'escorce ne soit pas  
guieres plus epeisse que ceste forme icy  
\_\_\_\_\_ ou plus, ou moins : mais fault  
\_\_\_\_\_ quelle aye toute la longueur du  
citron: & la jetteres dedès ladite terrine: &  
si voules cõfire la chair, aussi vous fault fai  
re quelle soit plus espeisse & carree de ceste  
\_\_\_\_\_ façon: & tout incontinet quil  
\_\_\_\_\_ sera trestout netoié( vous ne  
mettres pas a mal la semèce ne le jus) vous  
osteres ceste eau, & en mettres d'autre frai  
che : & y mettres vne poignee de sel : & le  
laisseres la deux iours : & au bout de deux  
iours, vous changeres l'eau : & le refrai  
cheres de deux ou trois autres : & puis luy  
remettes d'autre eau, & la laisseres tout  
le iour, & tous les matins changeres d'eau,  
iusques a neuf iours, luy renouellant tous  
les iours l'eau : & le neufuime le feres  
boullir sur le feu: la premiere foys boulli  
ra peu, & le feres boullir d'une autre eau:  
& boullira tant iusques a ce que vous co  
gnoistres que avec vne espingle se percera  
facilement. Mais auises vous que si vous  
bouillez la chair avec l'escorce, fault que  
vous ostes la chair à la premiere decoctiõ:  
car

car elle se cuiroit trop: & quand le tout sera bien cuit de bonne sorte plus tost vn peu ferme que trop cuit: vous le osteres du feu: & avec vne cuylliere percee le mettres vn peu esgouter l'eau sus vn liage blanc: & feres qu'il soit vn peu esluit le moins du monde: mais traies le doucement quil ne se brise: & quand vous cognoistres quil sera vn peu esluit. & refroydé, vous prendres du succe ce que bon vous semblera, comme quoy: si lya deux liures descorce, ou de chair, vne liure de succe: & faites que le succe soit beau, si voules faire quelque belle & bõne confiture: & feres fondre le succe avec d'eau, selon la proportion du succe faut mettre l'eau: & si le succe est beau, ne le faut point clarifier: & feres boullir ledit succe, ou miel iusques à la forme d'vn syrop bien cuit assés mediocrémēt: & gardes de le brusler: car si vn per sonnaige n'est vn peu exercité a la façon diceluy, il se brusle: donques quād le succe sera cuit cõme syrop: vous le laisseres refroider: & quād il sera froid, vous mettres le succe dens vn vas ou l'escorce sera mis: & le laisseres iusques a l'endemain: & trouueres que l'escorce ou la chair a ietté l'humidité quil auoit au succe, tant que le succe se treuve humide cõme syrop plein d'aquosité: & lors vous

feres cuire le sucre tout seul sans l'escorce, iusques q'il soit en forme de syrop bië cuit: & lors le laissèes refroidir: & apres quil se ra froid, vous le remettres dans son vas ou est l'escorce: & le laissèes la trois iours: & au bout de trois iours vous le retourneres cuire sit est besoing: & feres cōme aues fait auparauant: & au bout d'un moys auisèes sil va bien.

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

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

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

Pour

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

## CHAP. II.

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

situde : & incontinent

que toutes voz pieces seront ainsi copees de la largeur de quatre doigtz, & de longueur de cinq doigtz, vous les mettres des yne terrine enuernissée, & feres vn liêt de sel, & vn liêt de cartiers : & faites que le sel soit bien puluerisé : & quand le tout sera bien salé, vous le laisserez la par trois ou

quatre iours: car le sel le rēdra ferme, d'au-  
tre part luy attirera l'humidite superflue  
qui est en la courde, quand viendra à rece-  
voir son suc: ce, le prēdra plus facilement,  
& se rendra plus ferme & saoureuse. Non  
obstant ne faut aucunement que sente le  
sel, car ce seroit gasté tout. Et quand il au-  
ra paracheué ces trois iours dedens le sel,  
vous osteres le sel, & le laueres en dix ou  
douze eaues, tant que en goustant vous  
ne cognoistres qu'il sente aucunement le  
sel: ce fait vous, feres boullir voz cartiers  
avec de belle eau toute claire, & premiere-  
ment quand il aura boulli vn peu, vous iet-  
teres cest eue, à fin que sil y estoit demeu-  
ré du sel au dedens, que par moyen du la-  
uement ne fut sortie, moyennant celle le-  
giere ebullition sortiroit hors: & puis le fe-  
tes boullir en autre eau claire, iusques à ce  
que en la perçant avec vne espingle entre-  
ra facilement: & incontinent que les car-  
tiers seront cuitz, vous le osteres du feu, &  
le mettres dens d'eau froide, le prenant a-  
vec vne cuillere percee: & le lairres refroi-  
der, dès ladite eau froide: pource que l'eau  
ainsi freische rendra la chair plus ferme:  
& quand ilz seront du tout refroidis, vous  
les feres vn peu essuier dessus vn linge bié  
blanc: pource que si lon luy vouloit met-  
tre

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

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

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

CHAP. III.

**P**Renés des orenge, & les mettes en  
quatre ou six cartiers pour le moins  
qu'ilz soient mis à quatre: & osteres le de-  
dens qu'il ny demeure que l'escorce, & la  
chair, & le suc, & la graine soient hors: &  
puis prendres voz escorces, & les feres tré-  
per dens de bonne eau claire, & y mettres  
pour la premiere foys vne bonne poignée  
de sel, pour cause que le sel emportera la  
superflue amaritude que est aux orenge:  
& laisseres lesdires escorces l'espace de 24.  
heures: & puis apres vous changeres l'eau,  
& y en remettres d'autre: & tous les iours  
changeres, jusques à neuf iours: & au bout  
de neuf iours vous les feres boullir avec  
d'eau de fontaine bonne, iusques à ce que  
vous essaies avec vne espingle si elle y  
entre facilement: & lors quand vous co-  
gnoistres que l'espingle entre dedens l'es-  
corce

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

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

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

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

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

steres toute l'escume qui est par des-

sus, & la ietteres la: & le miel qui

sera bien dispumé le met-

tres dans les oranges,

& en vserez com-

me a esté dit

du suc-

cre.

Pour

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

CHAP. IIII.

**P**Renés les eſcorces d'orenges, & incon-  
tinent les ferés boullir dens de l'eau  
claire avec vne bonne poignée du ſel: &  
ſoit la quantité de ſel ſelon quil y aura des  
eſcorces: & ferés boullir tât que verres que  
leau ſera iaulne: & puis vous ietterés ceſte  
eau: & apres les lauerés avec cinq ou ſix  
eaues, ſans toutesfois les macerer, ne rom-  
pre: & quand ilz ſeront bien laues, vous les  
gouſterés a la langue, pour veoir ſil ſen-  
tent point le ſel: & lors les ferés boullir a-  
uec d'eau claire, iuſques a ce que leſpingle  
y entre facilement: & lors les oſterés du  
feu, & les mettés dès d'eau froide, & tour-  
nerés gouſter ſil ont point gouſt de ſel: &  
ſil en ont, vous les lauerés avec tant d'eau,  
iuſques a ce que le gouſt ſalé ne y ſoit plus:  
& alors prendrés voz eſcorces, & les met-  
trés deſſus de linge bien blanc, & les eſſue-  
rés le mieux & le plus que vous pourrés, &  
eſſuitz qu'ilz ſoient, vous prendrés de ſuc-  
cre, ou de miel la quantité ſelon les eſcor-  
ces, & le ferés fondre & cuyre a ſa perfe-  
ction: & puis y mettés les eſcorces boullir

#### 144. LA MANIERE DE FAIRE

vn peu: & puis les osteres du feu, & le remettes le tout dés son vas quil soit plein, & le laisseres la: & sil est beloing, les cuires au bout de cinq ou six iours, si vous voyes que le sucre, ou le miel soit en a-  
quosite: car si le sucre ou miel n'estoit cuit à la perfection, la confiture le corrom-  
proit: mais si dens le premier iour vous es-  
fuyes tresbien voz escorces, & que le miel soit bien cuit, ou le sucre, dens le premier iour elles seront bonnes, autant comme si elles auoient este faites trois moys deuât, vray est que de tant plus la confiture demeurera faite, alors meilleur elle deuiet, & plus amyable: car l'amertume que les oranges ont de leur naturalite, par la longue succession de temps demurâs avec le sucre ou le miel s'adoucilient, & se font meilleures & plus delectables à la bouche.

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

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

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

## CHAP. VI.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### *Pour faire laiſtues confites en ſucce.*

#### CHAP. VII.

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

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

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

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

Vous prendres de sucre la quantité que vous vouldres, & le feres fondre avecques d'eau, & mettres selon le sucre l'eau, & le mettres sur le feu : & ce pendant qu'il est sus le feu qu'il chauffe pour boullir: vous prendres d'eau dens vne autre vaiselle,ou poualle à deux ances: & la quantité de l'eau soit deux pintes, ou vne & demie,ou le poix de trois liures:& y mettres deux aulbins d'œufz, & vn peu de vin aigre blanc,côme le poix de trois drachmes

& le mettres dans l'eau avec les aulbins d'œufs: puis vous prendres vn petit baston droit de demy aulne de long, & a vn des bouts y estacheres de ionc d'esparte, de ce que lon fait des cabas pour les figues, ou quelque autre rameau: & viendres estacher: & puis batres l'eau où est le vin aigre, & les blancs d'œufs: & batres continuellement l'eau tant qu'il en viendra escoumoir vne escume blanche s'esleuant en hault: & prendres de ceste escume avec ledit rameau, & la ietteres dedens la poualle où est le sucre, qui continuellement bouillit: & quand vous verres que le sucre en bouillant s'esleue en haut, & lors retourneres y ieter de ladite escume tant qu'il en y aura: & quand le sucre ainsi bouillant aura ennoircy l'escume qui se sera abaissée, lors vous osteres toute ceste escume qui naige par dessus le sucre, & la ietteres hors & continuellement en bouillant cueillieres l'escume: & apres aures vn drap de layne blanche qu'il soit tout moullé en eau froide, & le adaptant avec vn quarlet cloué, & le couleres gentiment dans vn autre vaisseau: & le feres bouillir iusques a la pfectiō: & quand il sera cuit comme syrop ou plus, pource que les tiges de la lactue participent deux mesmes de grande humidité: & quand

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

dainement, & fait dormir le malade proportionnement.

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

CHAP. VIII.

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

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

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

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

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

*par leur supreme excellence.*

## CHAP. IX.

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

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

Et notes que pour faire la gellee que  
soit

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

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

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

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

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

CHAP. X.

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

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

experiēce, si est ce que vous n'en sçauries  
 faire de plus excellente. Et si ce petit traité  
 tombe entre les mains de quelquū qui pos-  
 sible sçaura bien faire cecy, s'il n'est cou-  
 stumier de mal parler, il ne sçauroit vitupe-  
 rer : car ceste mode est la plus souueraine  
 de toutes celles que se font. non tant seu-  
 lement en ceste cy, mais aussi à toutes les  
 autres receptes que sont icy comprises.  
 Protestant que de tout ce que i'ay escrit  
 de l'auoir le tout fait ou fait faire : & la  
 plus grand part à ma presence : il est bien  
 vray que des huylles qu'ilz sont au pre-  
 mier liure, toute la quantite de l'ambre  
 n'y estoit pas : mais de toutes les con-  
 fitures qui sont dessus escrites, & que s'en  
 suyuent le tout par fois, & en plusieurs &  
 diuerses regiōs les ay faites faire. & à ma  
 presence: tesmoing en seront qui de ce sie-  
 cle en tesmoignerōt la verite: possible sera  
 quelque bauard, qui ne me sçautroit imiter,  
 qui est coustumier à mal parler, qui dira  
 que cecy n'est pas grand cas: ie le confes-  
 se, au moins ie seray le premier, qui en ce-  
 ste matiere de ce second traicté en nostre  
 langue a monstré le passaige, & a coup-  
 pé la glace : aussi tous n'ont pas la co-  
 gnoissance de ce faire : & seront plusieurs  
 personnages à qui la cupidite est grande

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

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

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

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

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

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

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

CHAP. XII.

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

soit forte: & vo<sup>r</sup> osteres ceste eau, & la met-  
 tres à part, & la feres bouillir avec quantite  
 d'autre eau, comme vous aues fait la pre-  
 niere foys: puis vous prendres le gyngem-  
 bre, quand vous verres qu'il sera bien cuit,  
 & l'exprimeres fort: mais gardes vous de  
 le rompre: & quand vous aures exprimé  
 toute la decoctiō, q̄ la force, & l'acuité du  
 gyngēbre sera dedés: lors vous prēdres tou-  
 te ceste decoction, & la feres bouillir dens  
 vne grande chauldicre, iusques que toute  
 l'humidite soit presque consumée: & la re-  
 ste mettres dedens vne terrine de terre es-  
 suit: que si vous le goustes, trouueres  
 qu'il tient toute la force du gyngembre: &  
 pour en mettre avec la canelle de l'h yppo-  
 cras luy donne vne pointe qui n'est pas à  
 mespriser: ou pour faire quelque saulce de  
 espicerie. Et ie n'ay pas voulu obmettre  
 cecy, pource que la force du gyngembre  
 est dens la decoction: & pour ne niētre à  
 mal, ie l'ay autrefoys fait faire à nostre  
 François Berard, qui puis la vendoit com-  
 me d'une espicerie toute nouvelle.

*Pour faire d'une racine confite qui est*

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

*ue,*

*ne, & sera tout semblable au gyn-  
gembre uerd.* CHAP. XIII.

**P**Reues de racine de Hyringus, que lon  
nomme en nostre langue Paucault,  
& en langue Françoisè Hyringue, & le fe  
res cueillir l'hyuer, car à lors toute la ver-  
tu est en la racine, & feres qu'ilz soient des  
plus grosses racines que se pourront trou-  
uer : & les plumeres avec vn ganiuet, ou  
quelque cousteau qui soit bien tréchant : &  
quand vous aures superficiallement osté  
ceste petite peau qui est par dessus, vous le  
couperes à petites pieces, & prendres les  
pieces que vous cognoistres que seront  
plus tortues, comine de la longueur d'vn  
demy doigt : & gardes vous, que vous n'o-  
stes pas le cœur qui est dedens : car vous dif  
fameries vostre confiture : & quand vous  
aures bien nettoyé voz racines, vous les fe  
res boullir avec d'eau : & y mettres dedés  
deux ou trois cloches de gynembre con-  
quassée, & feres tant boullir voz racines,  
iusques à ce qu'elles soient à suffisance bié  
molletes : & ce fait, vous les osteres du feu,  
& les feres vn peu essuyer avec quelque lin-  
ge blanc : & puis les mettres dens vn pot de  
terre, ou de verre. Et puis prendres du suc-  
cre la quantite que vous cognoistres qui

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

Pour

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

CHAP. XIII.

**P**RENES amâdes fresches par lors qu'elles sont tendres & verdes, le nombre ou quantite que vous voudres, & faites les plumer gentiment, & le plus subtilement que vous pourres: & faites qu'il en y ait quelques vnes avec les fueilles: & quand elles serôt plumées, vous les feres bouillir avec d'eau claire, iusques à ce qu'elles soiēt rendretes: & puis quand elles seront cuites à leur deuoir & suffisance, vous les osteres du feu, & les osteres de l'eau chaude, & les mettres dens de l'eau froide, pour les vn peu rasfermer: & puis les feres tresbien esfuyer avec quelque linge bien blâc & net: & quand seront essuytes, non pas du tout, vous les mettres dens vn vas tel que bon vous semblera, & le mettres enuerlé, pour & a fin que s'il y auoit par trop de humidite qu'elle s'esgoute: & puis vous prendres du sucrc la quantite selon les amandes: car s'il y a deux liures, d'amandes, quand elles seront boullies, il vous faut vne liure, & demie de sucrc, lequel vous feres fondre avec vne liure, & demye de bonne eau

de fontaine : & s'il est beau , il ne le vous faut pas clarifier : & le feres cuire , iusques en forme de syrop , que en mettât vne goutte dessus vn marbre , la goutte se tient ferme sans verser ne ça ne la , ne fumer : & lors que vous cognoistres que le succe sera cuit comme il appartiendra : vous le osteres du feu , & le laisseres refroidir qu'il soit du tout froid : & puis remettres le vas ou sont les amandes , & le laisseres pour deux iours entiers , & au bout de deux iours vous tourneres faire cuire le succe en forme de syrop : & quand il sera froid , vous le tourneres mettre dens les amandes , & le laisseres pour quatre ou cinq iours : & au bout de cinq iours vous tourneres faire boullir le succe , iusques à la perfection de syrop : & puis quand il sera froid , vous le tourneres remettre dens son vas : & vous garderes biē que ne falsies nullemēt boullir les amandes avec le succe , pour cause que à vne partie des amandes qu'il y a des feuilles verdes de l'amādiar qui s'y tiēent & sont primes , foibles , & de subtile substance , que si venoient a boullir avec le succe , le succe les viēdroit à la premiere ebullition brusler & seicher : mais tant seulement ne faut boullir que le succe tout seul , & ne le luy mettre qu'il ne soit froid : si

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

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

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

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

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

par

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

*Autre*

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

CHAP. XVI.

**P**Renez des coings au nombre de douze ou quatorze, & les plumes & pelles bien & subtillement, & les diuisés en huict, ou dix parts, & les nettoieres tresbien de leur graine: & quãd ilz seront ainsi diuisés & coupés, faites les boullir avec grãde abondance d'eau: & quand les coings serõt pres que cuitz, vous y mettres dedens boullir trois ou quatre liures de sucre qu'il soit beau en pain: & les feres boullir encores d'auantaige, en y adioustant de l'eau, à fin qu'il bouille mieux: & quand il auront tresbien bouilly iusques qu'ilz soient tous en paste, vous les couleies par quelque drap bien net & blanc, sans l'exprimer: & ce qui sera coullé, vous le feres boullir dens vne poualle

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

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

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

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

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

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

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

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

*Pour confire petitx limons & orenge  
tous entiers des nouueaulx, quand  
ilz sont en uerdure: qui est un con  
fiture fort delectable & sauoreuse,  
qu'on*

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

CHAP. XVIII.

**P**renes des oranges, & des limons tendres, qui sont verds, ausquelz encorcs l'acetosite ne la semence n'apparoit nullement, le nombre que vous voudres: ausi y mettes des petits brots, ou getons tendres que l'arbre produit vn chascun au nouveau. qui est demy feuillée: & les fetes tremper dens d'eau de fontaine, ou de bon puis, les lymons & oranges par l'espace de neuf iours, & les petits getons par l'espace de quatre iours: & au bout de leur terme les fetes boullir avec d'autre eau. Et suises que vous ne failles de changer l'eau tous les iours: & à la premiere ebullition qu'ilz seront mettes y vne poignée de selz pour & à fin, que sil y auroit encorcs de l'amatitude, que moyennant le sel l'emporte roit, & se tendroiet plus amyables: & quâd elles auront bien bouilly, que seront cuitz: mais gardes vous de ne boullir les getons quand le demeurât, pource qu'ilz sont tendres, ne soubstiènēt pas tant de decoction, & seroient pourris de cuire: mais les mettes deuers la fin, & quand le tout sera proportionement cuit selon qu'il appartient: lors vous les osteres gentimēt du feu,

& les remettre dans de l'eau froide pour les refroidir: & quand ilz seront froidz, vous les osteres de l'eau, & les esgouteres, & les mettes dans vn vas de verre, ou de terre bien enuermis. Et puis prendes du sucre la quantite selon que il y aura des oranges, & le feres fondre & cuire, jusques en forme de syrop bien cuit pour ceste premiere fois: & quand il sera cuit, vous le osteres du feu, & le laisseres refroidir: & quand il sera froid, vous le mettes dans les oranges, getons, & lymons, & feres que le sucre en syrop les couure: & les couvres tres bien d'un parchemin: & au bout de deux iours vous verseres le sucre des vne poulle, & le tourneres faire boullir tout seul, jusques qu'il soit comme il estoit au parauant, que est forme de syrop: & le feres refroidir: & quand il sera froid, vous le remettre dans les oranges, lymons & getons, & les laisseres la cinq ou six iours, ou peu ou moins, les reuilitant tous les iours: & retourneres cuire le sucre comme aues fait au parauant: & à la derniere fois gardes vous de les faire cuire avec le sucre: car les escorces des lymons & des oranges se viendroiet a endurcir come cuit: mais tout froid, on doit mettre le syrop ou le sucre.

Et quand il ne sera plus besoing de cuire  
le suc

le sucre, que verres que la confiture 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 despice, comme en ces pots de Valence d'Espaigne, ou de ceux qui se font de la terre de Secile, ou en autre vas telz que bon vous semblera. Et notes que ausi bien les pourres vous confire avec du miel, ou du vin cuit, qui se nomme Defrutum, mais pour parler à ce que concerne la pure verite, avec le sucre c'est vne notable confiture non pas tant seulement ceste cy, mais toutes autres quelles que ce soient: car la liqueur en est plus noble, & plus delicieuse: avec le miel c'est chose grossiere & rustique: & avec le vin cuit c'est chose seruille à d'aucuns plus amoureuse que le miel: mais depuis qu'il faut parler à la verite, nul ne fait doute, que toute cōfiture quelle que ce soit, obtient le principat en: e toutes les matieres de liqueur conseruatrice: & on les fera ainsi que l'on voudra, quant à moy ie donne la louenge à celle qui est faite au sucre.

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

CHAP. XIX.

**P**Renés des coings des plus meurs, & des plus iaulnes que se pourront trouuer, & les mettes en quatre cartiers, ou si vous voyes qu'ilz soient trop lourts à quatre, diuises les en six, ou en huit, tout ainsi que bon vous semblera, & pelles les bien, qui n'y apparoisse rié de l'escorce, ne de la greine, en sorte qu'ilz soient bien netoies: & incontinent faites les boullir avec quantité d'eau, tant qu'ilz soient bien & suffisamment cuitz, que quand vous les percerez avec vne espingle, qu'elle y entre assés facilement: & puis incontinent que vous verrez qu'ilz seront bien cuitz: & faut qu'ilz soient plus cuitz que mal cuitz: vous prendrez du sucre selon la quantité des coings: & vous mettres le sucre, & le mettres dedens les coing: boullir ensemble. Et s'il n'y auoit assés d'eau, vous en mettres d'auan

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

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

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

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

## CHAP. XX.

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

en tous endroitz, tant du costé de l'escorce, que du costé de la greine : & quand ilz feront bien netoiez, vous les feres bouillir dens vne chaudiere avec du moust, qui soit fait du iour mesmes, & de bons railins & bien meurs, quil ne feussent point verds, ne aigres. Mais aués vous que au parauât vous ayes le moust dens le chauderon : & que luy faites bailler vne ebullition, pour au parauant oster l'escume : & quand vous aures bié osté toute l'escume, vous y mettres quant & quant tous les coings à cartiers, & les feres tant bouillir, iusques à ce qu'il soit tout diminué. Et notes que de dix potz de moust il faut qu'il reuienne à trois. Et par ainsi vous le feres tant bouillir avec les coings, que quād vous en mettres avec vne cuilliere dens vn plat vn cartier : & que vous le diuiseres par le milieu, il ne sera pas blanc, ny aigre : mais il sera doux & visqueux, & coagulé : lors vous le feres oster du feu, & mettres le tout ensemble dens quelque grand pot de terre, que aures vne confiture qui sera rouge comme vne iacinthe, & douce comme sucre : & si la dōnes a gouster à quelquun, ne sçauroit discerner si cest sucre, ou non : car de la faueur & senteur du miel en est loing : & le feres couvrir tresbien quand

ilz seront parfaits de cuire, vous pourres prendre les cartiers avec vne cuilliere percée, & les mettre dens vn plat: & à chacun des cartiers mettres de gyrosse, & de la canelle: ou pour mieulx, pourres separer les cartiers du vin cuit, & les mettre à part: & le vin cuit vous seruira à plusieurs gentillesses, vous seruant en cas de necessite en tous les lieux, ou le sucre defaut: or mis pour boire avec l'eau: car le sucre est temperé: & le vin cuit, ou defrutum est chauld: mais au reste il tiendroit le lieu du sucre: & s'il est gardé par vn an tout entier, il se candit comme 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 dune substance grande, & de saueur bonne: & plus profitable que nul des autres: uray est qu'il n'est pas si delectable, mais aux effectz & operations il est meilleur.* CHAP. XXI.

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

ront

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

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

**P**renes des coings des plus  
plus iaulnes qui se pourront

le nombre de quinze ou seize, & les plumes gentilmēt de l'escorce & de la greine: & incontinent quand se plumeront, les mettres dedens vne poualle pleine d'eau, qu'ilz ne s'ennoircissent: & quand vous les aures trestous plumez, vous les feres boullir avec abondance d'eau, & quand ilz seront bien cuitz, que en les essayant avec vne espingle qu'elle y entre facilement, lors vous les osteres de l'eau, & les mettres dedens vn grand plat d'estain, & les laissez vn peu esgouter: & puis prendres de sucre le poix de six liures, & que soit en pain: & le feres fondre dedens la decoction ou les coings ont bouilly: & retourneres tout sur le feu, & feres bouillir premiere-ment le sucre avec la decoction, iusques a ce quil bouille: & quand il commencera de bouillir: l'escume quil fera vous l'en osteres avec vne escumoyre, ou vne cuilliere d'argent: & quand vous cognoistres que le sucre bouillant avec la decoction soit bien purifié de l'escume, lors vous mettres les cartiers des coings dedens, & feres cuire tout ensemble, iusques à sa pfection: & pource que la decoction sera coagulante participant d'une gellée, vous cuites le tout ensemble, iusques qu'il soit en forme de gelée: mais gardesvous q̄ ne le remues

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

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

*Pour confire l'escorce de buglosse, que les Espagnolz nomment lingua bouina, qui est une conditure cordiale, qui preserue le personaige de uenir betique, ou hydropicque, & tient le personaige ioieux & allegre, chasse toute melancholie, rescuuit l'homme, retarde la uielleffe, fait bonne couleur au uisaige, entretient l'homme en sante, preserue l'homme cholericque à tancer.*

CHAP. XXIII.

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

n'a

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

vertu

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

. Pour

*Pour faire poires confites.*

## CHAP. XXIIII.

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

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

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

*Pour faire le sucre candi, qui sera tresbeau.* CHAP. XXV.

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

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

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

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

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

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

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

*Pour faire le pignolat en roche.*

CHAP. XXVI.

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

N 4



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

VOUS

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

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

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

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

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

**P**renez des amandes plumées bien nettes vne liure, faites les piller fort dans vn mortier de marbre avec demi liure de sucre de Madere : & quand le tout sera tresbien piété ensemble, vous y mettres vn peu de l'eau rose, en les pillant, pour cause qu'elles ne rendent huille : & quand elles seront tresbien piétées, vous en feres de petits tourteaux, ou de petites tarteletes toutes rondes estendues dessus des oblies : & que soient primes : & pourres faire de petites quadratures en ceste forme sus les dites oblies : & puis les feres cuire au four. Et quand elles seront demy cuites au four, vous aures du sucre en pouldre, & le pasterez avec blancz d'œufs, peu du suc des oranges : & feres qu'il sera fort liquide : & quand la tartre sera presque du tout cuite, vous la sortires du four, & avec vne plume luy mettres par dessus de ce sucre liquefié : & puis retourneres la tartre dans le four tant seulement pour prendre couleur : & quand sera cuite, la trouueres auoir vn goust fort delectable & saoureux : car quand il y a du

sucre

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

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

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

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

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

## CHAP. XXVIII.



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

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

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

tremperes ledit fuseau de boys dans le suc-  
 cre: & puis tout soudain le mettres dans  
 le verre d'eau, pour le refroidir: & puis  
 vous mettres ledit fuseau dans la gorge  
 pour essuier: que si vous sentes entre les  
 dents que le sucre soit tenace qu'il se tien-  
 ne aux detz, il n'est pas cuit: & le faut prou-  
 uer & essayer bien souuent: car s'il y de-  
 meuroit vn tour doeilz tant seulement a-  
 pres la perfectiõ de la cuite, il se brusleroit  
 & seroit gasté: mais vous tournerez essai-  
 er avec le fuseau, le mettant dedans le sucre  
 qui boult: & puis le mettres soudainement  
 dans le verre d'eau le garoullant pour le  
 refroidir: & puis tout à coup aux dents: que  
 si vous voyes qu'il se rompe tout facile-  
 ment en pieces, comme vn verre, ou vne  
 piece de glace, lors tout soudain & sans  
 tarder ostes le du feu: & luy laissez vn peu  
 abaisser l'esume, comme par l'espace d'a-  
 uoir dit vn Aue Maria, sans plus: puis tout  
 soudain & sans dilaiet vous le ietteres des-  
 sus le marbre, qui sera vn peu oingt d'huyl-  
 le, & biẽ peu qu'il ne le sente: que si n'au-  
 es marbre, sus vne table de noyer: mais gar-  
 dera sa chaleur trop longuement: & quãd  
 il sera mis dessus le marbre, il s'estendra  
 par tout, lors vous le remettes toujours  
 en vn monceau: & puis quand vous verres  
 qu'il

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

tout tiré & fillé : si vous voules qu'il soit pannissé dans vne heure, vous le mettres dans vne boîte large, & puis l'approcheres du feu, ou la mettre en part qu'elle se puisse bié chauffer de tous costez, ilz serōt pannissés dans demy heure, ou mettre la boîte pendue dans vn ponson vuide, & mettre dans le ponson vne eschaufete de feu que se chauffe bien : & le ponson que soit bien couuert : & ilz seront en demie heure pannissés. Et notes que il ne s'en peut faire à chacune fois q̄ deux liures, ou deux liures & demie, au plus loing, & plus fort que soit & il n'y faut mettre n'y adiouster chose que soit au monde, ne miel, ne huylle, comme font quelques refueurs & ignorantz : car ne les fait que ennoircir & faire sentir mal : & quād ilz sont faitz long temps, ilz deuiēnt comme roux & moittes, que est vne chose qui les denigre : mais qui les voudra faire qu'ilz soient beaulx en toute perfection, il n'y faut autre chose fors le sucre en cassonnade, ou d'un pain de sucre la pointe : pource que n'est pas si ferme cōme seroit le cul, qui est tousiours plus solide.

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

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

*Pour faire syrop rosat laxatif, que une once fera merueilleuse operation, & sans uolence, que lon en pourra bailer à une femme enceinte es premiers & derniers moys, en tout eage, & en tout temps sans dangier nul que ce soit.*      C H A P.   X X I X.

**P**Renés de roses rouges de celles qui ont la couleur cerulèe, que participent de blanc

blanc & rouge, que nous difons, color fara. ceus, qui est incarnat: & en prendre 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 aures tresbien desfeilléez, qu'il en y ait plus tost dix cens que neuf: & nettoyées qu'elles soiét, vous les froterez vn peu entre les mains, à fin que s'il y auoit quelque bouton qui feut entier, que par ce moyen il se deffist: aussi que l'eau chaude le penetre plus facilement: & a lors vous mettres toutes les roses dans vne cruche de terre enuermiffée que soit grande: & puis vous aures de l'eau de fontaine, & la feres bouillir: & quand elle sera bouillante, vous la verseres dedens la cruche: & avec vn baston les remueres fort, à fin que l'eau bouillante soit bien mellée avec les roses: & quand il y aura assés d'eau, que couurira toutes les roses, vous les laisseres tremper par l'espace de vingt quatre heures dans ladite cruche: & au bout de vingt quatre heures vous verseres le tout dans vne poualle, ou chauderon: & les feres bouillir deux ou trois ebullitions: & puis vous couleres la decoction, & l'exprimeres le plus fort que vous pourres avec vn pressoir, ou entre deux bastons tant qu'il ny demeure que les roses toutes seiches: & blanches: & la decoction qui sera ver-

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

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

DIVERSES CONFLITS ~~UNIVERS~~ 213  
plus louable, & est nommée Catarticon  
imperiale, que vaut autant a dire, comme  
medicaine laxatiue pour Roys ou Empe-  
reurs, & se met ainsi.

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

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

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

CHAP. XXX.

**P**REnez des roses rouges comme des pre-  
mieres de la couleur, ou des rouges:  
mais elles n'ont pas tant de amaraude, la  
quantite que vous voudres, & les mettes  
dans vn mortier de marbre, & les pilleres  
fort, tant que vous pourres: & puis en tireres  
du suc tant qu'il en pourra sortir: & quand  
vous cognoistres qu'il y pourroit auoir  
deux liures & demie de suc sans le purifier,  
vous prendres vne liure de belle cassonnade  
bien nette du poix de seze onces: & le feres  
boullir tout ensemble sans rien l'escumer: &  
le feres cuire iusques qu'il soit en forme de  
syrop: & quand il sera cuit parfaitement se-  
lon ce qui luy appartient, vous le osteres  
du feu, & le laisseres refroidir: & le mettres  
dens son vaisseau, & en pourres prendre vne  
once comme du premier. Que si vous  
voules qu'il soit plus excellent, & son opera-  
tion soit plus magnifique, & pour person-  
naiges genereux, vous prendres du rhabar-  
be qui soit bien bon vne once, de cinamome  
deux scrupules, de spicenardi le poix de quin-  
ze grains: le tout soit puluerise ensemble bien  
subilement, qu'il ne s'esuente: & quand le  
tout

tout sera bien puluerisé, vous le mettes de-  
 dans le pot ou est le syrop rosat, & le mettes  
 res fort ensemble avec vne spatule, ou vne  
 culliere d'argent tant qu'il soit bien meslé:  
 & ~~quand~~ vous en voudrez vser, faites remuer  
 fort le ~~pot~~ & en prendres vne bonne once,  
 & le detrempez avec vn bouillon de pou-  
 let sans sel, ou de quelque eau cordiale: &  
 le prendres le matin en ieun, il fera vne ope-  
 ration sans vous fascher de rien, & vous fera  
 faire cinq ou six selles sans vous fascher nul-  
 lement, ny donner douleur d'estomach, ny  
 de ventre, ny de cœur: que apres, que il aura  
 fait son operation, vous vous sentires tant al-  
 legre & alleigé, que vous n'aves iamais prins  
 medicine laxatiue plus amiable, ny que plus  
 vous aye fait de bien, & de profit.

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

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

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

position de la medicine: peu en excepter, & pire se feroit, s'il n'estoit la perspicace & sçauoir Hippocratiq̄ de maistre Loys Serre, que si Herasistratus estoit en presaignes, l'aduoueroit pour le siẽ: de Mõpellier citẽ fameuse est locupletẽe d'vn nõbre de sçauãs personaiges en la parfaite faculte de medicine, que en y a q̄ à toute p̄fection paracheuẽt & la font: aussi q̄ la y a de present personaiges ou toute la doctrine de medicine est curieusement exercẽe: & d'entre eux sont plusieurs qui continuellemẽt labourent, redigent par escript pour perpetuer leur memoire à iamais: comme sont Antonius Saporita filius, que ie ne sçay si l'ame de Hippocrates seroit point trãsformẽe en luy: de M. Guillaume Rondelet, a qui Aelianus Massarius, ou Dioscorides le lentilleux luy auroiẽt point laissẽe parvne diuine mutation de Euphorbi en luy: et Honorius Castellanus qui est encores au soleil leuant: car il n'est permis a exerceants la faculte Iatrice de riẽ rediger par memoire qu'ilz ne soient au soleil couchant. En la vniuersite d'Avignon sont plusieurs, qui font tout le contraire que Christus nous a commandẽ, quand il disoit que l'on se preparast tresor au ciel, ou les larçons ne desrobent point: ne si fait banque

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

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

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

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

Credis sum Pythio vera magis tripodē.  
 Vray est qu'il ya beaucoup de choses, que sont chieres & difficiles a faire: mais si tu veux dens ton cerueau calculer, ne trouueras chose que ne soit que par trop facile a faire: mais qui voudroit vser d'vne par trop seuere auarice, il pourroit bien estre, que l'intention de quoy l'on pretéd seroit frustrée. J'ay obmis plusieurs autres distil-  
 lations

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

il vous plaira de receuoir en  
gre ce petit Liure, que  
ie vous presente  
par estreines  
de nouuel  
lete.

F I N.

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

HEXASTICHUM.

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

HERMOLAVS

Barbarus enuoie salut à

Pierre Cara iurecon

sulte & facondis

sime Ora

teur.

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



*E* seigneur Tri-  
uulce uailât ho-  
me en fait de  
guerre, & en  
temps de paix a  
espousé femme,  
une dame Nea-

politaine d'une tresnoble & honorable  
famille. Ic suis esté inuité au conuue,  
mais plus tost au soupper pontifical &  
sumptueux: mais moy aux premieres  
viandes que seurent apportées, ic feux  
saoul: & faisois plus du spectateur, que  
du

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

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

Le second metz feurent des esparges nouvelles.

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

ge les appellent noz *cuyfiniers*.

Le quatriesme metz La chair de daim rostie.

Le cinquiesme les testes des ienisses & neaux boullies avec leurs peaux.

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

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

Le huitiesme tourterelles, perdrix, faisans, cailles, gryues, bequesicz, & de toutes manieres de uolataille, mollement & studieusemēt rosties, les olives Salon=

noises, colymbades furent mises en lieu de condiment.

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

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

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

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

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

Le quatorziesme c'estoient costes de chardons, pignons, artichaulz, si vous aimez miculx.

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

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

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

Michaël Nostradamus  
Sextrophæanus faci-  
ciebat Salone  
litoreæ,

1552



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

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

Et premierement

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

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

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

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

Autre façon pour faire le susdit huylle de benioin 45

L A T A B L E .

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

L A T A B L E.

- fort pourries & corrompues. Page 61
- Pour faire l'eau de senteurs pour arroser  
les formes, ou petites formules qui sont  
comme suppositoires faites pour nettoier  
les dentz. 63
- Et notes que de ceste eau, mais qu'elle soit  
collee bien subtilement, sen fait vn fard  
que dens trois iours vne face brune vient  
blanche, non comprise vne souveraine  
odeur qui rend à toute la personne. 64
- Pour faire huille de senteur qu'il n'est pos-  
sible en tout l'vniuersel monde, ne en  
toute la faculté de Medicine en faire  
qui soit de plus excellente & souveraine  
senteur. 65
- Pour composer au vray le poculum amato-  
rium ad Venerem, duquel vsoient les an-  
ciens au fait d'amour. 69
- Pour faire vne maniere de saou muscat qui  
emblanchit & adoucist les mains, & est  
d'vne douce & souaue odeur, rendant  
les mains d'vne parfaite blancheur &  
doulces a manier. 75
- Autre maniere de saou muscat pour la bar-  
be, qui peut seruir pour les seigneurs, qui  
est de bonne odeur. 77
- Pour faire Bourrax artificiel clayr comme  
succe candi. 79
- La forme pour faire vn eau distillee pour

L A T A B L E.

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

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

ment les pannes. Page 120  
**Pour faire vn fard pour emblanchir la face,** & la conseruant longuement en beauté, luy donnant vne palleur & blancheur naïfue, qui n'est pas de longue duree: mais y la faudroit faire au moins de quatre en quatre iours: & est pour gens communs, & de petit pris: 112

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

Et premierement pour confire l'escoree, ou la chair de citron avec le sucre. 133

**Pour confire la chair de courdes que lon nomme cocordat ou carabassat,** qui est vne confiture refrigeratiue, qui refraichit, & est de bon goust. 137

**Pour confire l'orengat en sucre,** ou en miel, qui sera bon par excellence. 140

**Pour confire les orenges qui soient bonnes a manger dens vn iour comme si elles auoient trempes quinze iours.** 143

**Pour confire les noix ou autre confiture sans miel, & sans sucre,** qui seront aussi bonnes que avec le sucre peu moins, & meilleures que avec le miel: & toute

LA TABLE.

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

L A T A B L E.

- Pour faire la confiture du gyngembre verd, que combien qu'il soit dit gyngembre verd, si est ce qu'il se fait d'un gyngembre appellé mecquin, pource qu'il est de la Mecque, ou Mahomet est enseuely. Page 162
- Pour conseruer l'eau du gyngembre, qui est pour faire bonne pouldre, pour faire souuerain vin hippocras. 165
- Pour faire d'une racine confite qui est hyringus, qui aura toutes les vertus, bontes & qualites que a le gyngembre verd & sera de goust plus souueue, & sera tout semblable au gyngembre verd. 167
- Pour faire des amandes confites des verdes, par lors qu'elles sont demy meures, qui est vne confiture fresche & delicate. 169
- Pour faire gellée de coings d'une souueraine beaute, bonte, saueur, & excellence, propre pour presenter deuant vn roy, & qui se garde bonne longuement. 172
- Autre façon pour faire gellée de coings plus belle beaucoup & plus precieuse, esgale en saueur: vray est qu'elle est beaucoup plus chiere, mais qui en voudroit faire pour princes, ou grands seigneurs, n'en faudroit point faire d'autre que de ceste cy: car elle surpasse tout, & ne faut user nullement d'auarice. 174
- Autre

L A T A B L E.

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

Page 177

Pour confire petitz limons & oranges tous entiers des nouveaulx, quand ilz sont en verdure: qui est vne confiture fort delectable & saoureuse, qu'on en peut vser ainsi que l'on voudra.

179

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

182

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

184

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

LA TABLE.

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

## LA TABLE

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

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

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

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



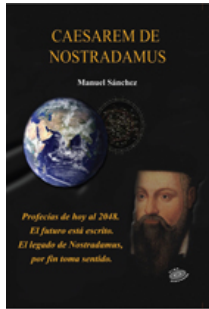
Hazte con el libro que escribe la historia.  
CAESAREM DE NOSTRADAMUS



Buy Now

<http://usuarios.lycos.es/caesarem>

Hazte con el libro que adelanta la historia.  
CAESAREM DE NOSTRADAMUS



[www.caesaremnostradamus.com](http://www.caesaremnostradamus.com)

© Manuel Sánchez, 2007

[Email:info@caesaremnostradamus.com](mailto:info@caesaremnostradamus.com)

Reservados todos los derechos. **Copyright**

Esta publicación es solo para uso privado. Únicamente se podrá acceder a esta copia con previo permiso del autor. Queda terminantemente prohibida cualquier copia total o parcial de esta obra.

Con esta excepción, ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida o transmitida en cualquier forma o por ninguno medio, electrónicos o mecánicos, incluso fotocopiada, sin permiso por escrito del autor.