

**CONFITURAS  
DE  
NOSTRADAMUS**

Si este libro le ha gustado y desea más información sobre nuestras publicaciones, puede consultar nuestra tienda especializada en la Web: <http://caesaremnostradamus.com/tienda/>, donde encontrar un amplio catálogo de todos nuestros títulos.

© Manuel Sánchez

ISBN-13: 978-1479273034

ISBN-10: 1479273031

<http://www.caesaremnostradamus.com>

Traductor: Manuel Sánchez

Maquetación: Manuel Sánchez

Diseño de portada: Manuel Sánchez

Publicado in CreateSpace

«Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra sólo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org)), si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra».

A finales del siglo XV comenzaría a estamparse en libros el modo de realizar los diferentes medicamentos en las boticas, un proceso que abrió las puertas a la farmacéutica actual. Nostradamus, sin duda, formó parte de esta corriente dirigiendo su sabiduría hacia este campo. Fue pionera en este tipo de tratados Barcelona, en España, mediante la aparición de una obra maestra titulada *la Concordia de los boticarios*, en 1511. Pero realmente el origen de esta practica proviene de diferentes autores del siglo XI como el médico persa, Avicena, o de Nicolás de Salerno y su obra, *Antidotario*.

Nostradamus en sus Confituras no solo plasma sus descubrimientos médicos y cosméticos, él va más allá, y presenta un texto críptico, fiel a su estilo, plagado de alusiones alquímicas difíciles de comprender para el hombre de hoy, pues ha perdido parte de la esencia del sabio silencio. Nostradamus relata sus vivencias más variopintas como: su experiencia dramática con la peste, sus viajes, su periodo estudiantil y, un largo etc. que nos ayuda a comprender muy mucho partes de su vida. También hace gala de su tremenda cultura muy sobresaliente para su época, donde, mediante todo tipo de metáforas valiéndose de distintos mitos, héroes, sabios, y eruditos de reconocido prestigio, consigue dejar al lector boquiabierto.

Por todo ello y mucho más, encuentro suficientes motivos para invertir mi tiempo en sacar a la luz este texto magnifico de Nostradamus, que aunque menos conocido, no por ello es menos digno de elogio.

El lector comprobará como un libro sobre recetas puede enganchar tanto, pero que decir, es de Nostradamus.

Esta traducción surge del título original de uno de los primeros trabajos de Michel Nostradamus que presentamos por primera vez en lengua española, íntegramente, sin aditivos. Este escrito gozó de un éxito impensable para su época y se conocen unas quince ediciones. La primera fue realizada en 1552 en Lyon, por Juan Pullon de Trin. Será la segunda edición la elegida para este trabajo meticuloso y fiel a Nostradamus, que fue realizada a la par que las centurias, en 1555, por Antoine Volant, en Lyon. Señalaré que el título se cambió respecto a la edición de 1552.

Título de la primera edición, 1552:

*El verdadero perfeccionamiento y embellecimiento  
de la cara, y la manera de hacer mermeladas.*

Título de la segunda y tercera edición, 1555, 1556:

*Excelente y muy útil opúsculo para todos necesario  
con diferentes formas de hacer exquisitas Recetas,  
dividido en dos partes*

Se pueden encontrar ejemplares de la segunda edición, aunque algunos deteriorados en:

- BM Lyon: Res 813 538
- BNF: Res 2623 V
- Arsenal, París: 8 ° S 12 590
- Sorbona, París, 1016 RRA = 6 & FB 474
- Colegio de San Juan, Cambridge: Mm.8.54
- Casa Nostradamus, Salón de Provence

Es posible que Nostradamus se inspirara de la obra italiana publicada en Venecia en 1529, por Sabbio: *Opera nuova intitolata Dificio de ricette, nella quale si contengono se utilissima Ricettari*. Existen ediciones de esta obra en italiano y francés que se conservan en el Museo Británico y la Biblioteca Wellcome de Medicina de Londres. También pudo inspirarse del *Tratado sobre los vinos* de Giovanni Battista Confalonieri —Basilea, 1535—. Es curioso también, que el médico y botánico Leonhart Baviera Fuchs, personaje nombrado por Nostradamus en sus confituras, realizara posteriormente un trabajo similar cuyas primeras ediciones datan de 1558: *para el beneficio común de todos, que contiene la más soberana preservación de la salud*.

Se advierte que esta traducción no ha sido realizada con ánimos culinarios de ningún tipo y que cualquier lector que desee llevar acabo alguna de sus recetas mencionadas, lo hará bajo su propia responsabilidad. Yo me limito simplemente a sacarlo nuevamente a la luz tras más de V siglos de silencio y regalar al lector la bonita sinfonía presente entre Nostradamus y las artes de su tiempo.

Excelente y muy útil opúsculo para todos necesario con diferentes formas de hacer exquisitas Recetas, dividido en dos partes.

La primera parte trata de diversas clases de Maquillajes y de los Sectores para ilustrar y embellecer la cara.

La Segunda parte nos muestra el modo y la manera de hacer mermeladas de varias clases, con miel, con azúcar, y vino cocido, todo puesto por capítulos como es mencionado en la amplia Tabla.

Recientemente ha sido compuesto por el maestro Michel de Nostredame doctor en Medicina de la ciudad de Salón de Craux, en Provenza, y nuevamente sacado a la luz en Lyon por Antoine Volant, en 1556.

clado, hará pequeños fardos planos al modo de trueque dejándolos secar a la sombra, porque son de buen olor.

Señalo que de esta composición se hace después el jabón moscatel con polvo de ciprés, polvo de violeta, manzana de olor, joven ciprés, así como perfumes y aguas aromatizadas. Para aportar a la composición más excelencia pondrá almizcle y ámbar gris según podáis o queráis, que ambos se unan. Yo no dudo en absoluto que usted sacará un olor muy soberano y agradable. Dicho almizcle y ámbar gris pulverizado lo disolverá con jugo de rosas y luego lo mezclará y lo secará a la sombra.

Por ello pongo la bondad y el olor que esta composición rinde a las cosas y composiciones susodichas, tanto que, si llevas a la boca muy poco, la dará cada día una maravillosa fragancia, o si la boca es fétida, si los dientes están corrompidos por los malos vapores salientes del estómago, o porque haya alguna úlcera putrefacta en su persona, o bien algún otro caso extraño que le fuerza a huir de la compañía de las personas, con tener un poco en la boca sin removerlo le dará un olor tan bueno que no se sabrá decir de donde proviene. En el tiempo de peste llévelo en la boca a menudo porque no se puede encontrar olor que repela mejor el malo y pestífero aire.

Es verdad que el año 1546 yo levanté difuntos y corruptos en la ciudad de Aix en Provenza, donde por el senado y el pueblo fui elegido para la conservación de la ciudad.

Allí la peste era tan grande y tan espantosa, que comenzó a últimos de mayo y duró nueve meses enteros. Moría sin comparación la gente del pueblo a cualquier edad carcomidos y chillando, los cementerios estaban tan repletos de cuerpos muertos que no conocían más lugares consagrados para enterrarlos. La mayoría caían en frenesí al segundo día y, si aquel frenesí les llegaba, las manchas no aparecían finalmente.

A los que les aparecían las manchas morían súbitamente hablando sin tener ninguna alteración en la boca, pero después de la muerte todas las personas se llenaban de manchas negras, los que morían con frenesí orinaban suave como vino blanco y después de esto la mitad del cuerpo era del color del cielo, repleto de sangre violeta.

El contagio era tan violento y maligno, que solamente si te acercabas cinco pasos cerca de un pestífero seguro que lo sustituías. Varios tenían carbones delante y detrás e igualmente por todas las piernas, a los que estaban detrás de la persona infectada les podía aparecer alguna carcomida y la mayor parte de ellos escapaba, pero no escapaba ni uno de todos los que estaban delante.

Podía oler bien que a los que les apareciera detrás de las orejas y tuvieran fiebre al principio, vivirían hasta seis días. Pero yo no estaba atónito de que ellos murieran más bien al sexto que al séptimo día, si no a causa de la tiranía de la enfermedad y que al comienzo y a la mitad de su avance no escapaba ni uno.

Ni las sangradas, las medicinas cordiales y catárticas, ni otras tenían tampoco nada de eficacia, *la triaca de Andromachus*<sup>1</sup> compuesta justamente para ellos, en realidad no había en el lugar. El furor de la enfermedad fue tan enorme que no escapaba ni uno. Cuando yo había visitado toda la ciudad y eché fuera a los pestíferos, al día siguiente tenía allí más que en antes, no encontraba medicina en el mundo que fuera más preservativa de peste que esta composición, a todos los que se repartía un trozo y lo tenían en la boca eran preservados, finalmente encontramos por una experiencia manifiesta que esto preservó al mundo del contagio.

El hecho no pertenece a la materia de la que hablamos, pero, fue tanto que, no debe ser extraño que cuente el socorro que nos dio en tiempos pestilentes porque la peste que hubo entonces era tan maligna, que era espantoso, varios afirmaban que era castigo divino porque todos los que se encontraban al rededor de una legua no tenían buena salud, toda la ciudad estaba tan infectada, que solamente con la sola mirada del que estaba contaminado daba súbitamente infección al otro, las viudas eran allí abundan-

---

1. En la página 52 del original, Nostradamus escribe *tyriaque de Andromachus*, vocablo que puede referirse en realidad a la triaca o teriaca que era un preparado polifármaco compuesto por varios ingredientes distintos de origen vegetal, mineral o animal. Se usó originalmente como antídoto contra venenos y, posteriormente, como medicamento contra numerosas enfermedades. En el siglo I Andrómaco, médico del emperador romano Nerón, mejoró la fórmula del *mithridatium*, ampliando el número de sus ingredientes e incluyendo la carne de víbora. La composición pasó a denominarse la triaca de Andrómaco o triaca magna, quedando recogido en un poema compuesto por el propio Andrómaco.

tes y casi toda la clase baja estaba contagiada, pero la muerte era tan repentina y desenfrenada, que el padre no tenía cuenta de su niño: siendo varios los que han abandonado a sus mujeres y niños cuando conocieron que estaban infectados de la peste. Varios muertos de peste por frenesí hay en los pozos, otros están en sus ventanas bajo sus pavimentos, otros tenían carbón detrás del hombro y delante de las mamas, les caía sangre de la nariz violentamente durante noche y día. ¡Como morían!, las mujeres en cinta abortaban y al cabo de cuatro días fallecían, el niño moría súbitamente manchado por todo el cuerpo con un color morado, como si la sangre estuviese esparcida por todo el cuerpo. Resumiendo lo hablado, la desolación era tan grande, que algunos con el oro y la plata en la mano muchas veces morían por falta de un vaso de agua, y si yo mandaba alguna medicina para los que estaban febriles, la traían y era administrada puramente mientras varios morían con el pedazo en la boca. Entre las cosas más admirables que creo haber visto, destacaré cuando vi a una mujer que mientras que yo la veía y llamándola por la ventana me respondía y devolvía la respuesta a lo que yo la decía, cuando fui a sacarla por la ventana vi que ella misma, totalmente sola, se cosía la mortaja sobre su persona comenzando por los pies, viniéndome las palabras que decimos en nuestra lengua Provenzal, *que se lleven y amortajen a los pestíferos*. Entré en la casa de esta mujer y la encontré muerta y tendida en medio de la casa con sudores y medio cosida, ésto sucedió en tres o cuatro partes de la ciudad y una vez yo mismo lo he visto. De buena gana le contaría mucho más de todo lo que hizo la pestilencia que vino a dicha ciudad, pero esto haría volver a nuestro trabajo confuso y le quiero escribir una composición de un polvo de violeta de buen olor, si la hace como le pongo por escrito, la encontrará muy agradable, porque nuestra composición de rosas la vuelve muy suave.

**Para hacer polvo de violeta.**

**CAPITULO. IX.**

Fórmula: *Iris de Florencia* lib.j. *Cálamo aromático* 3.ij. *Rosarum* 3.iiij. *Cilantro crudo* 3.ij. *Madera de aloe* 3.j. *Sansucci* 3.j. *Pequeñas naranjas secas* 3.j. Semillas de *Storacis calamitae* 3.x. *Ládano* J.vj. *Trozos de rosas* 3.ij. *Lavándula* E-iiij. *Gariofilorum*



## **Tabla de las cosas contenidas en éste presente Librito.**

**Lo que está comprendido en la primera parte, se refiere a la manera de hacer diversos maquillajes y fragancias para la ilustración de la cara.**

El primero. Para equipar lo sublime que hay en una soberana composición para la ilustración de la cara. 17

Otro modo para preparar bien y ataviar lo sublime, no menor que la primera. 20

Para hacer pomada de un soberano olor, bondad y excelencia. 22

El modo verdadero para hacer el aceite de benjuí, que es del olor más soberano que se pueda hacer y el fundamento de los buenos olores. Después del bálsamo natural y el aceite de ámbar, éste tiene lo principal en suavidad de olor, que era llamado *ros ceyriacus*. 25

Otro modo para hacer susodicho aceite de benjuí. 26

Para hacer aceite de nuez moscada con toda perfección, que tiene todas las virtudes de la nuez muguete. Página 27

Otra manera para hacer susodicho aceite, pero sofisticadamente, y que tiene tanta o más virtud y eficacia como la primera. 28

Para hacer la principal materia del polvo de olor con bondad perfecta y excelencia, de un olor extraño, pero que rinde una suavidad agradable y de larga duración, además es muy soberano para la peste. 28

Para hacer polvo de violeta. 31

Para hacer una pasta de un buen olor que dura largamente, la cual es muy limpia y decente para mezclar con las manzanas de olor o para hacer los padres nuestros. 32

Otra anotación para componer manzanas de olor. 33

Para hacer otras manzanas de olores no menores que las primeras. 34

Polvo para limpiar y emblanquecer los dientes y volver el aliento dulce y suave, y que en poco de días limpia los dientes haciéndolos blancos como marfil por negros y rojizos que sean. 34

Otro modo más excelente para limpiar los dientes igualmente cuando están muy podridos y corrompidos. 35

Para hacer agua de olores para rociar las formas, o pequeñas fórmulas que son como supositorios para limpiar los dientes. 35

Y señalar que éste agua, si es mezclada muy sutilmente, hará un maquillaje que en tres días, una cara morena será blanca, y ofrecerá un olor soberano que rendirá a todas las personas. 36

Para hacer aceite de un olor que no es posible en todo el mundo universal, que ni en la facultad de Medicina lo hacen que sea de más excelente y soberano olor. 37

Para componer la verdadera taza amatoria y Venérea, de la que gastaban los antiguos en hechos de amor. 38

Para hacer una clase de jabón moscatel que emblanquece y endulza las manos con un dulce y suave olor, dándolas una perfecta blancura y dulzura al tocarlas. 41

Otra manera de jabón moscatel para la barba que puede servir para los señores, que es de buen olor. 42

Para hacer Bórax artificial claro como azúcar candí. 43

La forma para hacer agua destilada para emblanquecer e ilustrar perfectamente la cara. 44

Para hacer la verdadera leche virginal que está numerada entre las aplicaciones que se hacen, tanto para emblanquecer, como para quitar las máculas de la cara. 46

Para hacer lo cabellos rubios como un hilo de oro y que aún siendo negros o blancos, los vuelva de color eslavo sin que en tiempo largo pierdan sus colores, conservándolos enteros y haciéndolos crecer rojizos desde la raíz hasta el final. 47

Otro modo para hacer el pelo de la barba rubio y de color dorado, y quitar alguna superfluidad del cuerpo que desenturbia lacara sin herir. 48

Para hacer una muy soberana y muy útil composición para la salud del cuerpo humano, la cual es de gran virtud y eficacia. 50

La manera de como se debe usar la susodicha composición, que es igual en virtud y eficacia al oro potable y a la virtud de éste. 52

Para convertir los cabellos de la barba negros por muy blancos que sean. 55

Para hacer jabón negro que ennegrece la barba rápidamente. 56

Para hacer un aceite que es de color negro, que pone al pelo negro durante largo tiempo, con un color de mora como el color de un cuervo. No hace falta enjabonar la barba, ni el pelo para esto, tan solamente al peinarlo dará a la barba un buen y muy suave olor. 57

Para hacer el aceite que Medea hacía, el cual rápidamente impregnaba y que tocando el pelo al instante cambiaba de color volviéndose negro. 58

Para ponerse el nácar prosopopeya que está entre las composiciones de honor y magnificencia utilizadas para embellecerse y emblanquecerse la cara, ilustrándola con un color blanco natural que mantendrá al personaje largamente como un adolescente. 63

Una soberana nocturna aplicación para quitar las manchas de la cara cubriéndolas y destruyéndolas. En una noche estarán totalmente desvanecidas sin aparecer nunca más. Desaparecen al sol, anulándolas y desvaneciendo las anomalías. 64

Para hacer un maquillaje que emblanquezca la cara, conservándola largamente bella, dándola una palidez y una blancura ingenua de poca duración, pero que tendrá que hacerlo por lo menos cada cuatro días. Es para gente común y de poco tomar. 65

**La segunda parte contiene el modo y manera de hacer todas las confituras líquidas, tanto de azúcar y de miel, como de vino cocido.**

La primera es para confitar la corteza o la pulpa del limón con azúcar. 71

Para confitar la carne de calabaza que llaman cucurbitáceas o calabazas, que es una confitura refrigerativa, que refresca y da buen gusto. 72

Para confitar la piel de naranja con azúcar o en miel, que será buena por excelencia. 74

Para confitar naranjas y que estén buenas para comer pasado un día, como si hubieran sido remojadas quince días antes. 75

Para confitar nueces u otra confitura sin miel y sin azúcar, que serán también buenas poco menos que con azúcar y mejores que con la miel. Cualquier clase de confitura se puede hacer sin azúcar o miel. 76

Para hacer el vino cocido que Marcus Varro llama *Defrutum* que sirve para hacer confituras en forma líquida. 76

Para hacer lechugas confitadas de azúcar. 78

El modo para clarificar la azúcar semirrefinada o la azúcar que está negra, o estropeada, tanto para confitar lechugas, como para todas las otras confituras. 79

Para hacer una confitura de cerezas o guindas llamada por los italianos amarena que da atavíos tan bellos y soberanos como es posible en el mundo. Aún siendo hechas hace un año parecen ser del mismo día y son de un gusto supremo. 80

Para hacer gelatina de cerezas tan clara y bermeja como un fino rubí, de una bondad, sabor y virtud excelente. Las cerezas se conservarán largamente en perfección sin agregar nada más que el fruto. Son para presentar delante de un Rey por su excelencia suprema. 81

Otro modo para hacer gelatina de cerezas, que es más delicada que la primera, pero es más cara y para grandes señores. 82

Para hacer la confitura del jengibre verde, que aunque se llame así se hace de un jengibre llamado mecquinl porque es de la Meca, donde Mahoma está enterrado. 84

Para conservar el agua del jengibre y hacer un buen polvo, para hacer soberano vino hipocrás. 86

Para hacer una raíz confitada que se llama *hiringus*, que tendrá todas las virtudes, las bondades y cualidades que tiene el jengibre verde, pero de gusto más suave. 86

Para hacer almendras confitadas verdes con las que están medio maduras, y que es una confitura fresca y delicada. 87

Para hacer gelatina de membrillo de soberana belleza, bondad, sabor y excelencia, que se conserva buena largamente y es propia para presentar ante un Rey. 88

Otro modo para hacer gelatina de membrillo mucho más bella y más preciosa e igual en sabor. Verdaderamente es mucho más cara, pero quien la quiera hacer para príncipes o grandes señores, no le haría falta hacer otra nada más que ésta, porque sobrepasa todo y no hace falta usar ninguna avaricia. 89

Otro modo para hacer gelatina de membrillos en roca, de mejor gusto y de sustancia mayor, con tanta belleza, bondad, valor, y excelencia como las otras. 91

Para confitar pequeños limones y naranjas enteras de las nuevas, cuando están en verdor. Es una confitura deleitosa y sabrosa que se puede usar cuando queramos. 91

Para confitar membrillos troceados en un día que se conservarán largamente con un maravilloso buen gusto y que pueden servir para dos intenciones: para medicina confortativa y restrictiva, y para comerlo a placer a todas las horas. 93

Para confitar los membrillos a trozos con el vino cocido sin que sea diferente a la realizada con azúcar, pero teniendo en cuenta que ha de hacerse en tiempo de vendimias. Se conservarán un año o dos con bondad y valor, y la salsa o el condimento donde han sido cocidos será maravillosamente bueno. Todo el año comerá y hará salsas. 94

Para hacer la conserva del membrillo que es de una gran sustancia, de buen sabor y más provechosa que ninguna de las otras. Verdaderamente no es tan deleitosa, pero en lo referente a los efectos y operaciones, es mejor. 95

Para hacer membrillos a trozos con azúcar de otra manera, que serán todavía mejores y más bellos que algunos de los otros. 95

Cómo confitar la corteza de buglosa, que los españoles llaman lengua bovina. Esta es un conditura cordial que preserva al personaje de tener fiebre héctica o retención de líquidos manteniéndolo jovial y alegre, expulsa toda melancolía, rejuvenece al hombre, retrasa la vejez, da buen color a la cara, mantiene al hombre con salud y preserva al hombre colérico de tentaciones. 97

Para hacer peras confitadas. 98

Para hacer el azúcar candí muy bella. 99

Para hacer *pignolat* en roca. 101

Para hacer tarta de mazapán, que Hermolaus Barbarus llamaba panes Marciales y que se puede cocer en casa o en cualquier lugar fácilmente. 103

Para hacer los *penites*, que nosotros llamamos panes de azúcar. 104

Para hacer un jarabe de rosas laxante que sólo con una onza hará operación maravillosa y nada violenta, que se podrá ofrecer a una mujer en cinta en los primeros y últimos meses, a cualquier edad y en cualquier tiempo, sin ningún peligro. 106

Otro modo para hacer el jarabe de rosas laxante que hace una operación laudable. 108

Una epístola que Hermolaus Barbarus envía a Pedro Cara jurisconsulto de Milán, en la cual, describe el banquete que se hizo en la boda del señor Trivulce. 115

Impreso en Lyon, por Juan Pullon, dicho de Trin.

**PARA CONTINUAR LEYENDO LAS PÁGINAS  
DE ESTE LIBRO DIRÍJASE A ESTE LINK.**

**TIENDA DE NOSTRADAMUS**