

LE VRAY ET
PARFAICT EMBEL

LISSEMENT DE LA FACE,

& conservation du corps en son

entier: contenant plusieurs Re-

ceptes secretes & desi-

rées non encores

veûes.

&

LA SECONDE
PARTIE, CONTENANT

LA FACON ET MANIERE

de faire toutes confitures liquides,

tant en sucre, miel, qu'en

vin cuit.

*Ensemble deux façons pour faire le Syrop rosat laxatif & pour
faire le sucre candi, pesinet & touron d'Espaigne.*



Par M. Michael Nostradamus.

ELIZABETH
DAVID

Warburg Reports
Warburg Institute Library



WARBURG INST



1904664262

1557



Gutenberg Reprints

(livres rares en fac similé)

3 bis passage de la petite boucherie
75006 Paris



Collection dirigée par Jean-Claude Bailly



TRAITÉ DES CONFITURES

par Michel Nostradamus

Le vray et parfait embellissement de la face, et conservation du corps en son entier : contenant plusieurs Receptes secretes et desirees non encore veuës. Par M. Michael Nostradamus.

Avec la seconde partie : contenant la façon et manière de faire toutes les confitures tant en sucre, miel, qu'en vin cuit.

S l n d à Anvers chez Christophe Plantin (1557).

Les prédictions, les livres vrais et apocryphes de Michel de Nostredame, dit Nostradamus, trouvent aujourd'hui encore, après quatre cents ans, un public intrigué et curieux. Il reste bien vivant et bien disant dans sa Provence natale, où l'on n'est pas peu fier de sa renommée. Celle-ci fut, en son temps, exceptionnelle. Rois, princes, grands de tous pays, le consultèrent avec déférence. N'avait-il pas prédit la mort du roi Henri II, telle qu'elle se produisit, « par simple duel » ? Lorsqu'en 1559 ce roi perdit la vie en joutant contre son capitaine des Gardes, le comte de Montgomery, Nostradamus « le Mège de Salon » fut reconnu oracle incontesté.

Catherine de Médicis, ainsi que son fils Charles IX, malgré l'ascendant qu'avait sur eux l'astrologue Ruggieri, s'adressèrent plusieurs fois à Nostradamus. La Reine lui demanda même de venir à Blois pour examiner les Enfants de France, dont la santé s'avérait précaire. Par la suite Charles IX le nomma son médecin ordinaire et vint le voir dans sa retraite.

Michel de Nostredame naquit le 14 décembre 1503 à Saint-Rémy-de-Provence, d'une famille d'origine juive, du côté paternel. On peut voir encore à Saint-Rémy, dans la rue des Barri, une fenêtre renaissance, vestige de sa maison natale, dont la description se trouve dans un acte notarié du XVI^e siècle¹.

Le père de Nostradamus, Jaume, était venu s'établir à Saint-Rémy comme notaire, après avoir exercé le métier de marchand de grains et de céréales dans le Comtat-Venaissin. A Saint-Rémy, il épousa la petite-fille d'un médecin, Renée ou Reynière de Saint-Rémy, dont il eut plusieurs enfants et parmi eux Michel de Nostredame. Ce dernier semble avoir été le seul à continuer la tradition de sa famille maternelle : il suivit les cours de la Faculté de Médecine d'Avignon, qui fonc-

tionnait depuis 1511. Une terrible épidémie de peste, venue du Languedoc, obligea la Faculté à fermer ses portes et les étudiants se dispersèrent ; Nostradamus prit alors son inscription à la Faculté de Médecine de Montpellier, le 25 octobre 1529. Le registre de cette Faculté contient encore, seul manuscrit que nous possédions de lui, la date de son inscription et sa signature.

Ses études finies, il exerça comme médecin itinérant, se déplaçant avec les épidémies de peste, fort nombreuses en ce temps et qu'il désirait étudier. Il s'arrêta à Narbonne, à Toulouse, à Bordeaux, à Lyon, à Poitiers. Dans cette dernière ville, il publia un ouvrage intitulé : « Singulières recettes pour la santé du corps humain. »

Nostradamus s'occupa d'astrologie — il se donnait le titre de "médecin astrophile" — et ses premières prophéties, ou plus exactement, ses premières prévisions, formulées en quatrains, parurent sous la forme d'un petit almanach. Au moment de cette parution il était définitivement installé comme médecin consultant à Salon. Ce premier almanach ne prédisait que les changements atmosphériques ; l'auteur pensait ainsi rendre service à ses patients, la plupart paysans de la région. Le public lui fit aussitôt un succès, ce qui encouragea Nostradamus à en continuer la publication et à augmenter le nombre de quatrains qu'il groupa par centaines (centuries). L'almanach du 1^{er} mars 1555 contenait sept centuries, il ajouta chaque année plusieurs centuries et, chose étonnante, un grand nombre de prédictions paraissaient se vérifier. Est-ce, comme le disait Charles Nodier, parce qu'elles étaient très obscures ? Ce qui est certain, c'est que le mage provençal fut lu, expliqué, commenté jusqu'au XIX^e siècle. Il y eut même un *Napoléon prédit par Nostradamus*, en 1806 !

Nous ignorons si ce fut astuce d'éditeur ou mythe local, mais la croyance subsista longtemps dans le Midi,

que Nostradamus se serait fait enterrer vivant et que du fond de sa tombe, il continue à prédire heurs et malheurs.

Une légende veut que son plus jeune fils, Michel, qui prétendait lui aussi prophétiser, fut tué par d'Espinay-Saint-Luc, pendant que, pour justifier une de ses prédictions, il mettait le feu à la ville de Pouzin, dans le Vivarais. D'après l'éminent chercheur qu'est le Dr Edgar Leroy¹, de Saint-Rémy, cette version est fautive.

Mais ne perdons pas de vue que Nostredame ne cessa jamais d'exercer son métier de médecin et qu'il fut un praticien remarquable pour son temps. C'est d'ailleurs en tant que médecin qu'il écrivit en 1555 cet *Excellent et moult utile opuscule à tous nécessaire qui desirent avoir connoissance de plusieurs exquisés receptes*, plus connu sous le titre : *Traité de fardemens et de confitures*. Il parut en 1555 à Lyon, chez Antoine Volant. Mais nous pouvons nous demander s'il n'y eut pas en 1552 une édition princeps, destinée uniquement à quelques amis. C'est une phrase, à la fin de la préface (Proesme) du *Traité des Fardemens*, qui nous le fait soupçonner : « Toy disant à Dieu, de Saint-Rémy-de-Provence, dite Sextrophea², ce premier jour d'avril, mil cinq cens cinquante deux. » Il se peut aussi que l'auteur n'ait écrit en 1552 que la préface et qu'il ait fait imprimer le *Traité des Fardemens* en 1555 seulement.

L'opuscule est dédié à son frère Jean, procureur au Parlement de Provence, qui publia en 1575, à Lyon : *Vie des plus célèbres poètes provençaux qui ont floury du temps des comtes de Provence*. Il fut lui-même poète.

Une deuxième édition du *Traité de fardemens et de confitures* parut également chez Volant en 1556. Une troisième en 1556, à Paris, chez Olivier de Harsy. En 1557 à Anvers, une quatrième chez Christophe Plantin.

Le livre intéressait le public, puisque dix ans après on imprimait une cinquième édition à Poitiers, chez de Marnef et Bouchetz en 1567. Une sixième à Lyon, chez Benoît Rigaud, en 1572. Cette même année, parut à Paris, chez la Veuve Jean Bonfons, une septième édition. L'opuscule fut traduit en allemand par le Dr Jérémie Martin et publié à Augsbourg, chez Michael Manger en 1589. C'est la dernière en date des éditions de l'opuscule. On comprend donc que ce livre soit rare et que des bibliothèques même importantes en soient dépourvues.

Ce petit volume in-16, de 228 pages (Bibliothèque nationale, Rés. V. 2623), est divisé en deux parties : la première donne des recettes de beauté, la seconde, des recettes de confitures.

La deuxième partie, consacrée aux confitures, donne des recettes que l'on employait dans le Midi de la France il y a à peine une centaine d'années et que l'on continue d'utiliser encore dans de nombreux pays d'Orient. Ces confitures étaient essentiellement différentes de ce que nous appelons aujourd'hui " confitures ". En effet, celles de Nostradamus marquent une transition entre les confitures sèches, c'est-à-dire les fruits confits, et la confiture que nous consommons maintenant. Les confitures de Nostradamus se mangeaient à la cuiller, tandis que celles d'aujourd'hui se tartinent. Cette différence est à signaler, car elle souligne des usages gustatifs totalement différents ; aujourd'hui, les confitures sont considérées comme un aliment, agréable et nourrissant.

Du temps de Nostradamus, l'art de les préparer venait d'Orient, par l'intermédiaire de l'Italie ou de l'Espagne, où elles étaient considérées plutôt comme un " amuse-gueule " bienfaisant parce que contenant du sucre, denrée d'apothicaire.

De plus, elles étaient chez les peuples toujours altérés des pays chauds, comme une introduction à la consommation de l'eau. C'est d'une pratique encore vivante chez les peuples de l'Islam, où la religion interdit les boissons fermentées. C'était aussi une habitude prise pour cacher le goût, souvent mauvais, de l'eau, car jusqu'au XVIII^e siècle, l'humanité n'avait pas de l'eau agréable à boire. Le transport des liquides était malaisé, les outres et les jarres étaient coûteuses et ne pouvaient suffire à la quantité de liquide désirable dans une communauté ; les aqueducs étaient rares. L'humanité dut se contenter de l'eau qu'elle trouvait à proximité des lieux d'habitation. Quand cette eau était bonne et abondante, la cité était bénie de Dieu ! Mais quand l'eau était mauvaise, il fallait s'en contenter et essayer d'en masquer le goût. (Le vin ou le vinaigre étaient l'assaisonnement de l'eau pour les légions romaines.)

La qualité désaltérante du sucre se retrouve encore aujourd'hui dans le verre d'eau sucrée que l'on pose devant le conférencier³.

Bertrand Guégan, dans *Le Cuisinier Français* (Éd. Émile-Paul Frères), pense que Nostradamus s'est inspiré, pour les recettes de confitures, d'un livre italien de Giovanni Batista Cavagioli, traduit en français et publié à Paris vers 1550, chez Jehan Bonfons : *Manière de faire toutes confitures*⁴. Que Nostradamus ait " pratiqué " Cavagioli est vraisemblable, cependant il nous dit clairement : « ... tout ce que j'ai écrit, je l'ai fait ou fait faire, et la plus grande part en ma présence. »

C'est en réalité la généralisation de la fabrication des confitures, qui a introduit l'emploi intensif du sucre. Ainsi, l'opuscule de Nostradamus se sera trouvé être l'instrument de diffusion de cette denrée, qui est maintenant un des fondements de l'économie mondiale.

L'esprit curieux de Nostradamus l'a porté vers l'une

des questions que l'on agitait beaucoup vers les années 1550-1555 : la fabrication du sucre et la manière de l'employer, toutes choses qui étaient gardées secrètes. (Il s'agit, bien entendu, du sucre de canne, puisque le sucre de betterave ne fut découvert qu'en 1747.) Jusqu'au XVI^e siècle en effet, le commerce du sucre, tout comme celui des épices, était entouré d'un mystère voulu et à l'élaboration duquel participaient tous les maillons de la longue chaîne, qui allait du producteur de roseau jusqu'au dernier distributeur européen. Les mystifications, les mensonges étaient d'une pratique commerciale fondamentale et courante. Ce n'est que le XVII^e siècle européen qui a réussi à rendre à la vérité la place exceptionnelle et centrale que nous lui accordons aujourd'hui dans tous les domaines.

Le "sucre de bambou" ou le "miel des roseaux", comme on l'appelait dans l'antiquité, était connu des Grecs et des Romains. Le nom de sucre vient de l'arabe "soukkar", emprunté lui-même au sanscrit "çarkara". On le trouve au 1^{er} siècle après Jésus-Christ en grec : "sakkharon" et en latin "saccharum". Dans l'antiquité on l'employait sous la forme de décoction liquide, brune, ce qu'on appelle aujourd'hui dans les raffineries le "vesou", mot d'origine créole. Vers le XII^e-XIII^e siècle, on avait trouvé — les Arabes vraisemblablement — les moyens de le présenter à peu près sous la forme que nous lui connaissons aujourd'hui, c'est-à-dire blanc et cristallisé. L'origine exacte de la canne à sucre nous est inconnue. Les recherches du botaniste suisse Pyrame de Candolle n'aboutissent à aucune certitude, mais il pense que cette origine serait à situer aux Indes et dans les îles avoisinantes. Les Arabes plantèrent la canne en Andalousie et en Sicile. Frédéric II, roi de Naples et des Deux-Sicules, comprit l'énorme parti que la population sici-

lienne, par ailleurs si pauvre, pouvait tirer de cette culture et il en favorisa le développement. C'est de Sicile que le Prince Henri de Portugal, au début du XV^e siècle, fit apporter des cannes à sucre à Madère, île nouvellement découverte par des marins portugais. L'industrie en devint si florissante que pour utiliser la grande quantité que l'on y produisait, on commença à fabriquer des confitures sèches, c'est-à-dire des fruits confits. D'après Champier, la plupart des bonbons et des fruits confits consommés en France à la fin du XV^e siècle provenaient de Madère. Le sucre cristallisé était d'ailleurs appelé " sucre de Madère " (voir *Maîtres et esclaves* de Gilberto Freyre, éditions Gallimard).

Gui Panciroli, jurisconsulte italien, dans son *De rebus perditis et inventis* pense que c'est un Vénitien, vers 1470, qui trouva la manière d'épurer et de faire cristalliser le sirop de canne. En France on connut cependant du sucre " blanc " au XIV^e siècle, puisqu'en 1333, dans un compte de la Maison d'Humbert, Dauphin du Viennois, on parle de " sucre raffiné " et qu'en 1350 on le trouve nommé dans une ordonnance du roi Jean de Provence. On appelait parfois ce sucre du " cafetin ". Il arrivait en Occident par Alexandrie, d'où les flottes marchandes vénitiennes et génoises le distribuaient dans les ports méditerranéens. Aussi était-il fort cher. On l'employait particulièrement en pharmacie — *saccharum officinarum* — soit pour la composition des médicaments à base de sucre, soit comme sternutatoire ! Dans ce cas, on le broyait très finement. En général, le sucre était indispensable en pharmacie ; de là l'expression " apothicaire sans sucre ", indiquant quelqu'un à qui manque l'essentiel.

Au XVI^e siècle, des Portugais cherchant fortune dans le nouveau monde, s'embarquent pour le Brésil et emportent avec eux, pour les cultiver en Amérique du

Sud, des cannes à sucre, de Madère. Des Espagnols, s'expatriant dans les nouvelles colonies, prennent ces cannes des Canaries, où on les cultivait depuis les XII^e-XIII^e siècles, et les transplantent dans les îles de la mer des Caraïbes. Le gouverneur de Saint-Domingue, Ovando, enrichit les colons de l'île, au XVI^e siècle, en leur faisant cultiver la canne à sucre transplantée des Canaries. Le climat chaud de cette île, avec alternance d'humidité et de sécheresse, était exactement ce qu'il fallait pour la culture de la canne.

Nostradamus, en écrivant ce petit livre de recettes, a pu être guidé aussi par l'intérêt qu'il portait à ses compatriotes. En pratiquant la médecine à Salon et aux environs, il a vu de près la misère dans laquelle vivaient de nombreuses familles de Provence, région extrêmement pauvre avant l'exécution des travaux d'irrigation qui sillonnent aujourd'hui une grande partie du pays. Les fruits poussaient cependant en abondance et faute de savoir les conserver, de grandes quantités se perdaient chaque année. Nostradamus avait le sens des affaires — il fut le premier actionnaire de ce canal de Craponne qui fertilisa la Provence — et il voulut donner à ses compatriotes une source de revenus en leur conseillant la fabrication des confitures. Il est certain que le sucre, qui valait en ce temps-là fort cher, n'était pas à la portée de toutes les bourses. Ses recettes peuvent cependant se confectionner aussi avec du miel ou du "Defrutum", moût de raisin frais : «... une liqueur que les notables et anciens Romains usoient, qu'ils nommoient "Defrutum"...» Il place cependant la confiture à base de sucre bien au-dessus des autres. Le miel était très employé en France non seulement dans la confection des confitures, mais comme assaisonnement de certains ragoûts, de pâtisseries, et même comme aliment. Le sucre, peu à peu, le supplanta.

L'ancienne cuisine française — dite aussi gothique — utilisait le sucre à l'assaisonnement d'à peu près tous les plats et ragoûts, pour ainsi dire à titre d'épices.

Le fait que le sucre était surtout employé en pharmacie, les nouvelles recettes venues d'Espagne, d'Italie, du Portugal, ce parfum d'exotisme mêlé au secret bien gardé de la fabrication du sucre, les vertus médicinales de certaines confitures et le désir de fournir une source de revenus à ses compatriotes, expliquent fort bien l'intérêt de Nostradamus pour les confitures.

Nous publions cette édition un peu à titre de curiosité bibliographique.

Les curieux des choses du passé, les historiens de la vie privée y trouveront leur compte, mais aussi la ménagère et les véritables gourmets. Car les recettes que donne ici Nostradamus permettent effectivement la confection d'exquises confitures.

T. Coppel et Angèle Hahn

1. D^r Edgar Leroy, " Les Origines de Nostradamus ", *Mémoires de l'Institut Historique de Provence*, t. XV, Marseille, 1941.

2. A Saint-Rémy, tout près des fouilles de Glanum, se trouvent " les Antiques ", où l'on peut admirer le Sextropheus, le trophée de Sextus ou mausolée des Jules, avec l'inscription : « Sextus, Lucius et Marcus, fils de Caius Julius l'ont élevé à leurs parents. » C'est d'après le Sextropheus que Nostradamus a appelé Saint-Rémy, Sextrophea.

3. Les services à eau en opaline de l'époque romantique ou second Empire, contiennent presque toujours, s'ils sont com-

plets, à côté des verres et de la carafe, un sucrier et parfois, plus rarement, un confiturier.

4. Le livre fut réimprimé en 1558 par l'éditeur lyonnais Benoît Rigaud, sous le titre : *La Pratique de faire toutes confitures, condiments, distillations d'eaux odoriférantes et plusieurs autres recettes très utiles. Avec la vertu et propriété du vinaigre, approuvé, contre l'opinion de plusieurs, grandement profitable au corps humain.*

La présente édition du TRAITÉ DES CONFITURES a été tirée de l'exemplaire de la Bibliothèque de l'Arsenal à Paris (cote 8°S 12593) avec l'aimable autorisation de son conservateur et de la Conservation de la Bibliothèque nationale. Nous avons reproduit cette édition originale avec un grand souci de fidélité sans corriger les erreurs et imperfections que l'on rencontre quelquefois dans les éditions anciennes. Nous remercions M. Hazan qui nous a autorisés à reproduire la préface à cette œuvre de Nostradamus dans l'édition que lui-même proposa en 1962.

Pour recevoir notre catalogue de réimpressions, écrivez à GUTENBERG REPRINTS, 3 bis, passage de la Petite-Boucherie, 75006 Paris.

93/2206

LE VRAY ET PARFAICT EMBEL

D
C
H

LISSEMENT DE LA FACE,

& conseruation du corps en son

440

entier: ontenant plusieurs Re-
ceptes secretes & desi-
rées non encores
veûes.

Par M. Michael/Nostradamus.

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

A CHA-

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE I.

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

menton

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE II.

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE III.

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

DIVERS LAVEMENS. 5

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE IIII.

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

DIVERS LAVEMENS. 7

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

Et

LA MANIERE DE FAIRE

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

Autre façon pour faire huille de benioin.

CHAPITRE V.

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

DIVERS LAVEMENS. 8

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE VI.

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

Autre

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

CHAPITRE VII.

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE VIII.

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

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

bien peu, vous rendra la bouche tout le iour d'une
 merueilleuse odeur: ou si la bouche estoit puante, ou
 par les dens corrompues, ou pour mauuaisés vapeurs
 sortant de l'estomach, ou qui auroit quelque vlcere
 puante en sa personne, ou bien quelque autre cas e-
 strange, qu'il fut contrainct de fouir la compaignie
 des gens, en tenir vn peu à la bouche, sans le remuer,
 il rendra vne odeur tant bonne, que l'on ne sçaura
 dire d'ou elle prouient: & en temps de peste en porter
 à la bouche souuent, ne se peut trouuer odeur qui plus
 tost deschasse le mauuais & pestifere air, & qu'il
 soit vray, l'an mil cinq cens quarante six, que ie feus
 esleu & stipendié de la cité d'Aix en Prouence, ou
 par le senat & peuple ie fus mis pour la conseruation
 de la cité, ou la peste estoit tant grande, & tant espou-
 uentable, qui commença le dernier de May, & dura
 neuf mois tous entiers, ou mourroit de peuple sans
 comparaison de toutes âges, en mangeant & beu-
 uant, tellemēt que les cimitieres estoient si pleins des
 corps morts, que l'on ne sçauoit plus lieu sacré pour
 les enterrer, & la plus grand part tomboyent en
 phrenesie au second iour, & ceux ausquelz la phre-
 nesie venoit, les taches ne venoient point, & ceux
 à qui les taches venoient, ilz mourroient subitement
 en parlant, sans auoir nulle alteration de bouche,
 mais apres la mort toute la personne estoit couuerte
 de taches noires, & ceux qui mourroyent avec phre-
 nesie leurs vrines estoyent subtiles comme vin blanc,

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

Entre les choses admirables que ie pense d'auoir veu, c'est que i'ay veu vne femme que ce pendant que ie l'allis veoir, & en l'appellant par la fenestre, me respondant & me rendre responce de ce que ie luy disois, sortir à la fenestre, qu'elle mesme toute seule se cousoit le linceul sur sa personne, commençant aux piedz, venir les alarbres q nous disons en nostre langue Prouençale qui portent & ensepuelissent les pestiferes, entrer dedens la maison de ceste femme, & la trouuer morte & couchée au milieu de la maison avec son suere demy consu, & cela fut à trois ou quatre pars à la ville, & de l'une moymesme ie l'ay veu, & eusse volontiers raconté d'auantaige tout le fait de la pestilence qui auint à ladicte ville, mais ce seroit rendre nostre labeur confus.

Pour faire poudre de violette.

CHAPITRE IX.

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

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

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

CHAPITRE X.

Prenez des roses rouges incarnées, desquelles que vous vaudrès, qui soient nettes & mondées,

LA MANIERE DE FAIRE

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

Autre maniere pour composer pommes de senteur.

CHAPITRE XI.

Recipe

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE XII.

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

DIVERS LAVEMENS. 14.

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

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

CHAPITRE XIII.

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE XIII.

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

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

leur

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

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

CHAPITRE XV.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE XVI.

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

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

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

CHAPITRE XVII.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

CHAPITRE XIX.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE XX.

Prenés

Prenés de saupon de Gayette, ou autre le plus blāc
 que pourrés demy liure, rasclés le avec vn cou-
 steau, puis quand il sera tout rasclé, prenés de Iris de
 Florēce mis en poudre bien subtil deux onces & de-
 mie, calami aromatici, sansuci, de chascun six drach-
 mes, de roses seiches demy once, de gyrofles demy once,
 coriandre non preparée vne dragme: de lauende, feuil-
 le de laurier, de chascun vne dragme & demie, de sly-
 rax calamitæ 3. dragmes, de tout soit faitte poudre
 sabrile, & paster avec le saupon rasclé, & ayés de
 musc, & d'ambre gris, de chascun dix grains, & les
 destrempés en eau rose, & ferés des pommes de saupon
 qui sont souuerainement bonnes pour lauer la bar-
 be, si voulés que la face soit lauée, faittes qu'en la pa-
 stant y mettés d'huile d'amandes douces quelque
 peu comme le poix d'vne once ou enuiron, & alors
 s'adoucira miculx, & rendra toute la face plus leni-
 tiue sans tirer, pource que plusieurs seroient curieux
 pour sçauoir la façon du saupon cōmun, pour que c'est
 chose mechanique le lairrons, nonobstant que en plu-
 sieurs contrées ou l'huile est en grand requeste, le sa-
 upon ne se peult faire, car la principale matiere d'ice-
 luy, est huile, & les feces: & du saupon, aussi se fait
 vne matiere, que les orfeures en default de bourrax
 en peuuent vsfer autant facilement comment de la
 miilleure chrysocolle, que eux appellent bourrax. La
 description est inserée plus bas, pource que ledict
 bourrax est vne des matieres principales, pour deco-

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

Pour faire Bourrax artificiel clair comme sucre candy.

CHAPITRE XXI.

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

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE XXII.

PRenés ceruse Venitienne demy liure, du bon lytharge d'argēt quatre onces, le tout meslés ensemble, & le faiētes boüillir avec du vinaigre blanc, qui ne soit guieres fort, dedens vne poelle que la quātité du vinaigre soit quatre liures & demye, & quand il aura boüilly iusques à ce que de quatre pars vne demie soit consumée, vous l'osterēs du feu, & le ferēs distiller par le fultre, & quand il sera tout distillé, prendrés ladicte distillation, & la mettrēs dedens vne fiole de verre, & aurēs de la raclure de nacre, de porcelaines petites blanches conquassées grossement, de chascune le poix d'vne once & demie, de bourrax fin & cristallin vne once, de figues verdes d'un figuier sauvage le nombre de 12. que soyent rompues avec leur laiēt, de racine d'Iris fin de Florence bien puluerisé demie liure, de gersa serpentaria faiēte en forme d'amidon quatre onces, de roses blanches recentes, trois centz, six limons diuisés en quatre parts, fleurs de lys quatre onces, succi semperuiua vne liure & demie, ceruse de Venise bien lauée en eau de rose demy liure, fleurs de febuēs demy liure, le tout soit distillé par alembic de verre, ou en d'effaut d'alembic de verre, soit mis dedens vne fiole de verre, & puis mise dedēs un rosaire de plomb, & puis distillée, & en separer quatre eaux, ou les mettre toutes ensemble.

Mais il faut entendre, que si vous faiētes separa-

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

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE XXIII.

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

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

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

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

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

CHAPITRE XXI III.

PRenés des raments du bois dict fustet, qui soit puluerisé subtilemēt, vne liure du rament, ou rature de buis demy liure, de reguelisse, recente quatre onces, d'escorce d'orange bien iaune & seiche, quatre onces, de racine de chelydonia, & de papauer, cornutum de chascune quatre onces, des feuilles & fleur de glaucion ou guelde deux onces, du safran demie once, de paste de froment, menuement hachée demie liure, le tout soit boüilli dedens de la lexue faite de cendres clauellées iusques à demy, & puis soit coulé le tout.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

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

CHAPITRE XXV.

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

& à

LA MANIERE DE FAIRE

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

Pour administrer ladicte eau.

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE XXVI.

E*Tie vous veulx icy inserer la composition que souuent ay fait faire pour monseigneur le reuerendissime Euesque de Carcassone, monseigneur Ammanien de Foys, de laquelle il se sent la vie au corps, & pource que l'ame quant à la faculte de medecine n'est autre chose qu'vne chaleur naturelle, & defaillant la chaleur, default la vie, par le moyen de ceste composition, la complexion melancholique à esté changée en sang, combien que soyent deux humeurs discrepantes diametralement de tous poinctz, tout ainsi la fumée qui est matiere chaude & humide, si est-ce que de premier instant se conuertist en suye fuligineuse, qui est froide & seiche de la nature de la terre. Ainsi ceste cōposition vient rasieunir le personnaige qui est vjé: s'il est personnaige triste*

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

Sensuyt la composition.

REcipe pul. diamusci dulcis, pul. diamarg. frig. pul. de gemmis, pul. diacoralis magistralis, foliorum auri minutim incisorum, numero 150. lapidis Lazuli loti nouies & preparati, puluerise bien subtilement, & qu'il ne soit pas de ceulx que les apoticaire ont, car cela ne vault rien, mais de ceux que portent les lapidaires, ou les orfeures, & en prendrés le poix de quatre drachmes, si tant en pouués trouuer, quinq. fragmentorum, margaritarum, de chascun¹. dragme: rasuræ eboris¹. dragme: rasuræ vnicornis¹. dragme: ossis de corde cerui numero². ligni aloes, interioris cinnamomi, de chascun demie once: conseruæ rosarū, bu glossæ et violarū, de chacū¹. drag. nuces cōditas num. 6. corticis citri conditi cū saccaro et optimè macerati, demy drag. zinziberis conditi⁶. drag. carniū myrabularorū embulicorū conditorū 3. drag. aranciæ conditæ, lactucæ cōditæ, cucurbitæ conditæ de chascun¹. once: auri subtilissimè limati, & du plus fin or de ducat qui se pourra trouuer le poix de 4. ducas, Ambre occident alis demye once, sennis, musci, 2. dragmes.

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

blanche, que iamais n'aye esté en besongne. le poix de six onces, & les ferés bouillir avec deux onces de fraissjel, qui est la poudre de la greine d'escarlata, de suc de pommes bien redolentes, & de l'eau de rose, & de cardon beneist, de chascun demy liure, de succe fin six onces: ferés ladicte soye bouillir avec le fraissjel, les eaux & le suc iusques que cognoistrés qu'il deviendra toute rouge, & notés que quand la soye bouillira, ne fault pas que le succe y soit, mais quãd la soye aura bien bouilly avec les eaux, les sucz, & le vin, alors le osterés du feu, & le coulerés studieusement, & le presserés le plus fort qu'il sera possible, puis à ce que aura coulè y mettrés le succe susdict, & le ferés bouillir comme syrop, puis quand il sera pres de cuict, ietterés dedens deux onces de bonne maluesie, ou vin blanc, & le ferés encores cuyre vn peu, tant seulement qu'il soit cõme syrop, & le osterés du feu, & y mettrés de l'ambre gris, que s'il est du bon, il se fondra, et le musc mettrés quand sera froid, & puis mettrés la reste de conserucs, confitures, & poudres bien subtilement puluerisees, à la fin quand sera froid, & le remuerés fort, à fin qu'il se mesle bien par l'espace de demie heure, puis prendrés quatre onces de l'escorce de buglosse confite, de doronici Romani vne once fort puluerisé, & meslerés ensemble tout le dernier: lors quand le tout sera biẽ meslé, mettrés les feüilles d'or tout le dernier, & quãd la cõposition sera paracheuée, la mettrés dedès vn vas d'or ou d'argẽt, ou de verre biẽ couuerte.

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE XXVII.

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

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

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

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

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

Et ceste composition n'est pour toutes gens, non-obstant que tous humains sont humains : mais qui voudra preserver sa vie à viure longuement, & en santé, & ioye, qu'il la face faire, mais sur tout auises que tout y soit, ne vous fiés pas à tous apoticairez, ie vous promés, que pour vn qu'il en y a bon, il en y a cent, & mille qui sont meschants, ou les vns sont pures, qu'il n'ont de quoy la faire, les autres sont riches & puissants, mais il sont auares & corrompus, que pour paour de n'estre payé à leur gré, n'y mettront la moitié, n'y possible tiers du contenu de la recepte : les autres sont ignorants, qui rien ne sçauent, ne veulent sçauoir, qui est vn meschant vice à vn homme de tel estat, les autres sont salles, & mal netz, qui font ce qu'ilz font deshonestement. Je ne dis point qu'il n'y en ait qui ont le tout, ilz ont de quoy, ilz ont bonne conscience, ilz ont le sçauoir, mais ilz sont negligentz & commandent de le faire à quelques vns qui le font mal. Je ne veulx pas desnier, qu'il ny en soyent plusieurs que ce qu'ilz font ne soit bien fait, mais cela est bien rare. J'ay suyuy tout le royaulme de France, au moins la plus grand part, & ay banté &

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

CHAPITRE XXVIII.

Pour faire les cheueulx noirs de la teste ou de la barbe teincture prompte qui dure longuement, dont vsoit Medee quād on luy attribuoit qu'elle faisoit deuenir les vieux ieunes en les recuisant, & cestoit

Stoit par ce moyen, dont apres en vsa Gordianus Empereur le plus vieil, qui fust filz de Marius Marullus, qui fust apres Iesuchrist deux cens trente quatre ans, qui estant de soixante trois ans apparoissoit ieu- ne par le moyen de la teincture du poil, que luy fai- soit son cubiculaire ou valet de chambre, d'ou sensuit la description.

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

Et après qu'aurés laué de ceste premiere eau, vous ferés boüillir les galles, les noix de cypres bien pulue- risées, & le létiscle avecques le demeurant, & tour- nerés lauer la barbe qu'elle viendra noire d'une cou- leur comme rousse & noire, & puis derechef aurés du suc de corce de noix, & le laués, ne touchant guie- res la chair, iusques que vous verrés que le poil ac- querra vne couleur toute differente.

LA MANIERE DE FAIRE

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

Pour faire saouon noir qui ennoircist la barbe & subitement.

CHAPITRE XXIX.

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

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

Et notés qu'en le fondant ou liquefiant, que quād il commencera de venir noir, encores que le feu ne si mette, il n'en vaudra pas moins, mais qu'il ne se diminue par trop, qu'il n'eust faite d'humidité vntueuse, que cela defaillant, ne seroit plus sauon, & en deux ou trois fois, & de la premiere mesmes le poil changera de couleur, laquelle il gardera long temps. Aussi il fault noter, que pour occasion que le susdict

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE XXX.

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

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE XXXI.

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

caces

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

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

CHAPITRE XXXII.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

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

CHAPITRE XXXIII.

R Ecipe radic. cucumeris siluatici, radicum lilij, brionia, asphodeli, radicum jari, radic. alphe-
E 3 sera

LA MANIERE DE FAIRE

seræ cum corymbis recentibus, boracis nostræ descriptionis, ossium dactylorum, amygdalarũ amarum nucleorum persicorũ de chacun vi. dragmes corali albi, farine fabarum, farine lupinorum, cristalli, ossis sepia, axungie vitri. salis gemma, vitis arborea, gipsi, marmoris albißimi, sarcocolla, granorum juniperi de chacũ j. dragme cerusæ demyæ once, soit faite pouldre subtile tant que faire se pourra de noi aulx: & du reste qu'il soit aussi tresbien puluerisé: & soit malaxé & pasié fort avec suffisante quantité de fiel de boeuf tout recent: & le malaxerés presque par tout vn jour, & en ferés de petites pilules du poix d'vne dragme.

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

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

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

CHAPITRE XXIIII.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

**FIN DV PREMIER
LIVRE.**

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

Doncques signeurs à qui l'vne des facultés
de

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

La

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

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

Et premierement,

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

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

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

CHAPITRE II.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

ne scauroit estre paracheuée de long temps. Parquoy quand i'lz seront bien essuiez, vous prendrés du suc-
 cre selon la proportion des cartiers, qu'il soit beau suc-
 cre: & le ferez fondre avec d'eau, tant de succe que
 d'eau: cela se fait communement: & ferez cuire le
 succe en forme de syrop bien cuit: & quand il sera
 refroidi, vous mettrez le dit succe mis en syrop dens
 les cartiers qui seront dens quelque vas: & le lende-
 main regarderés vostre confiture, & ferés bouillir
 ledit succe sans les cartiers (car si vous faisies cuire
 les cartiers, ou quelque confiture que ce soit avec le
 succe, ou le miel: la confiture viendroit tant endur-
 cie comme de cuyr) jusques en forme de syrop bien
 cuit: & quand il sera refroidy, vous le remettés
 dès voz cartiers: & à la tierce ou quatre foys quand
 cognoistrez que les cartiers ne rendent plus d'humidi-
 dié: & en les regardant à la clarté l'on les voit clairs
 & dyaphanes, lors vous les osteréz de leur syrop: &
 ferez mettre en pouldre de quelque succe qui soit
 beau: & ferez vn lit de cartiers, & vn autre de suc-
 cre & le laisserez la seicher, lors les cartiers feront
 vne crouste blanche de succe: & le dedens sera hu-
 midé, & au goust sera souefue: & ceste confiture est
 bonne pour manger, en fait que conserne medecine
 refrigeratiue: & pour la suauité d'elle en manger
 pour mitiguer la chaleur exuberante du cœur & du
 foie.

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE III.

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

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

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE IIII.

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

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

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

CHAPITRE V.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAP. VI.

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

fera extrait qu'il soit bouilly.

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

longue saison en son integrité.

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

En d'aucuns pays de France le font tant consumer, qu'il est en forme solide, comme s'il fut cotignac, & le nomme on de la resine, mais il ne sert que pour faire quelques condiments ou sauces seruant aux cuisiniers, mais cestuy cyn'à pas sa decoction 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 rië, hors mis le moust tout seul, & fait des l'heure mesmes, car autrement ne se doit faire.

Pour faire laiçtues confites en sucre.

CHAPITRE VII.

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

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

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

CHAPITRE VIII.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE IX.

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

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

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

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE X.

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

titz vas de verre ou de boys à la mode que se met la gelée coings. Et quand vostre gelée sera refroidée & rasfermée, vous aurés vne façon & mode de gelée que n'est possible pour gelée de guignes d'en auoir de meilleure ny de plus excellēte, en beauté et bonté vray: est que ceste yci est plus delicate & magnifique que n'est la premiere: combien que toutes deux ne sont point à mespriser, que quand vous aurés suiuy tout le monde, & aurés experimenté toutes les modes & façons que vous aurés peu voir ou par rapport d'autruy, ou par continuelle & longue experience, si est ce que vous n'en scauries faire de plus excellente. Et si ce petit traité tōbe entre les mains de quelqu'un qui possible scaura bien faire cecy, s'il n'est coustumier de mal parler, il ne le scauroit vituperer, car cesté mode est la plus souueraine de toutes celles que se font, non tant seulement en cesté cy, mais aussi à toutes les autres receptes que sont icy comprinses. Protestant que de tout ce que j'ay cy escrit de l'auoir le tout fait ou fait faire: et la plus grand part en ma presence, il est biē vray que des huylles qui sont au premier liure, tout la quantité de l'ambre ny estoit pas, mais de toutes les confitures qui sont dessus escrites, & que s'ensuyuent le tout par fois & en plusieurs & diuerses regions les ay fait faire, et à ma presence tesmoing en seront qui de se siecle en tesmoigneront la verité, possible sera quelque bauard, q ne me scauroit imiter, qui est coustumier à mal parler, qui dira q cecy n'est pas

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE XI.

***P**Renés du gyngembre blanc, ou du mecquin, car il est meilleur, & le faites tremper en eau chaude, & luy renouuellés par trois jours l'eau, puis vous prendrés de lexiue faite de sermens qui soit assés forte, & ferés bouillir ledit gyngembre premierement à peu de lexiue, puis jetterés cesté lexiue, & y en mettrez d'autre, & le tasterez en le goustant, pour voir s'il a perdu sa force, car s'il n'est souuent bouilli avec ladite lexiue, la force qu'il a & la cuite ne se peut perdre, si non en bouillant souuent: car de soy mollifier il mollifie facilement. Doncques, quand il aura bouilli*

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

Pour

Pour conseruer l'eau du gyngembre, qui est pour faire bonne pouldre, pour faire louue rain vin hippocras.

CHAP. XII.

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

Pour

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE XIII.

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE XIII.

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

mettre le vas ou sont les amandes, & le laisseres pour deux jours entiers, & au bout de deux jours vous tourneres faire cuire le sucre en forme de sirop: & quand il sera froid, vous le tourneres mettre dans les amandes, & le laisseres pour quatre ou cinq jours: & au bout de cinq jours vous tourneres faire bouillir le sucre, jusqu'à la perfection de sirop: & puis quand il sera froid, vous le tourneres remettre dans son vas: & vous garderes bien que ne fassies nullement bouillir les amandes avec le sucre, pour cause qu'à vne partie des amandes qu'il y a des feuilles verdes de l'amanier qui s'y tiennent & sont primes, foybles, & de subtile substance, que si venoient à bouillir avec le sucre, le sucre les viendroit à la premiere ebullition brusler & seicher: mais tant seulement ne faut bouillir que le sucre tout seul, & ne le luy mettre qu'il ne soit froid: si vous voulez faire vostre confiture que soit bonne, & louable, & plus saoureuse que delicate. Sont d'aucuns que luy veulent changer leur qualité en les faisant de complexion temperée, & plus tost tendent à chaleur du premier degre, que froides, luy mettant à chacune vne piece de canelle, & vn ou deux cloux de gyrosles, que est cause que la confiture est plus excellente, & de meilleure odeur. L'on les peut faire qui veult sans canelle ne gyrosle, ou avec l'vn ou l'autre, tout ainsi que sera la volonte de celuy ou celle qui en voudra auoir.

Et ceste confiture si elle est faite avec espiceries,
lors

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE XV.

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE XVI.

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

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

Ilz sont d'aucuns qui y mettent des muscillages de la greine de coing, pour les faire geler, mais il ny faut rien, car la chair est de mesme nature & qualité que la semence: car il n'y en faut point. Aussi sont quelques vns que pour leur donner couleur y mettent de sandal rouge, ou de bresil avec eau rose. Je vous dy qu'il ny faut ne sandal, ne bresil, car de luy mesme il sera rouge comme vne fine escarlate, ou rubis oriental: car deuers la fin quand il commence à soy consumer, & soy espessir, il deuiet de soy mesme rouge: car souuent pour y auoir adjouste telles réueries deuers la fin, cela se conuertit en noirceur, & se brusle & vous vient à diffamer vostre gelée: mais telles additions ne se font que à gents inexperimentés, qui guieres n'ont pratiqué telz condimentz. Parquoy gardés vous de'y mettre autre chose que le sucre, & les coings, si vous

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE XVIII.

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE XIX.

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE XX.

Prenés

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

CHAPITRE XXI.

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

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

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

CHAPITRE XXII.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

cuirés

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

CHAPITRE XXIII.

PRenés de l'escorce de la buglosse au mois de Decembre, du temps quelle n'à guierés de feilles : car si vous la cueillés du temps qu'elle est fort feillée, ou en fleur, elle ne vaudroit rien: car toute sa vertu est au tige, & aux feilles quand elle sera cueillie, vous prendrés des plus grosses racines & ne prædrés que l'escorce tant seulement, & la nettoierés tresbien, & lauerés sans la racler, le moins que vous pourrés & en ferés de pieces larges, de toute la largeur de l'escorce, & de moyenne longueur & quãd elles seront bien nettes et & mōdifées, vous les ferés cuire avec suffisance d'eau de fontaine & quand elles seront bien cuites de bonne sorte, comme l'on cuit vne autre confiture, vous prendrés les racines avec vne cuillere percée, & les mettrés dedans vn vas qui soit large & bas de deux doigts de trauers & l'eau ou elles auront cuit ne la verses pas car vne partie de la vertu d'icelle y gist: parquoy prendrés du sucre à suffisance, & le ferés fondre, & liquesfier en ladite decoction & le ferés cuire, jusques à perfection de sirop bien cuit. Que si vous voiers que moyennant la decoction le sucre soit noir & que le sirop en soit plus laid, vous ferés clarifier le sucre ou bien si bon vous semble, ny mettrés point la dite decoction vray est, que si le sucre n'est liquesfié à ladite deeoction, que sa vertu est diminuée doncques ferés cuire le sucre en forme de sirop bien cuit
que

que quand il sera bien cuit à sa proportionnée decoction, vous le laisserés bien refroidir du tout froid: et le verserés dans l'escorce, et qu'elle trempe toute dans le sirop: et le laisserés l'espace de 24. heures: & au bout de 24. heures vous osterés le sirop, et le ferés bouillir d'avantaige en l'escumant: & ferés que pour ceste foys il ne cuise que à la forme de syrop simplement: & apres qu'il sera cuit, l'osterés du feu gentilement, & le laisserés refroidir, & quand il sera du tout froid, vous le rémettrés dans l'escorce, & le laisserés par deux ou trois jours, ou quatre, & si au bout du terme prefix vous voyés qu'il soit besoing de le cuire, vous le cuyrés mais donnés vous garde que vous ne mettrés pas le succe qui soit chaud, ne faire bouillir nullement les écorces avec le succe, car elles viēdroint dures comme du cuyr bruslé, parquoy donés vous en garde & quād vous cognoistrés que vostre conditure sera paracheuée, la ferés remettre dans des potz bas pour en prendre mieulx à plaisir; & pour mieulx colloquer les escorces au large, aussi qu'elles se verront mieulx & plus propices pour en vser.

Pour faire poires confites.

CHAP. XXIII.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

Pour faire le sucre candi, qui sera
tresbeau.

CHAPITRE XXV.

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

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

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

Notés que si voulés que presque tout le succe soit cándit que vous y mettrés, ou que peu s'en faille, faites cuire le succe en forme de syrop simplement, & que le pot soit de terre que ne soit guieres cuite & que

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

Pour faire le pignolat en roche.

CHAP. XXVI.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

CHAPITRE XXVII.

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

retournerés la tartre dens le four tant seulement pour prendre couleur : & quand sera cuite, la trouuerés auoir vn goust fort delectable & sauoureux : car quand il y a du succe en plus grande quantité, la rend pasteuse, & facheuse à manger, & en est moins delectable. Et si vous voulés la faire cuire dens la maison & à toutes heures bien facilement, vous ferez chaulfer au feu la palette de fer, que l'on tient au foyer pour le feu : & ferés quelle soit rouge : à lors vous mettrés la tartre, ou les petitz biscuitz faits de ladite paste : & les mettrés dessus vne escabelle ou dessus la table : puis prendrés ladite palette toute rouge, & l'approcherés de ladite tartre, la passant legierement par dessus sans la toucher, jusques à ce que vous verrés quelle prendra couleur : et quand elle sera cuite de ce costé la, lors vous la tornerés del'autre costé, & la ferés cuire ainsi : & quand elle sera cuite, vous luy donnerés sa couleur, comme il est dit au parauant : & en la cuisant de ceste façon, elle est meilleure qu'au four, pource que ne sent point aucune fumée.

Et ceste façon de la cuire ne se fait que en cas de necessite : laquelle est plus tost cuite que formée. Et ceste icy la nommoit Hermolaus Barbarus pains Martiaulx, qui seruent pour medecine, & pour delicatesse à manger à toutes heures : quelques vns possible se mocqueront d'auoir voulu d'escrire chose si exigue, que tous apotichaires scauent : mais plus tost je l'ay voulu mettre par escrit pour le commun populaire,

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

CHAPITRE XXVIII.

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

que

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

CHAPTRE XXIX.

Prenez

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

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

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

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

CHAPITRE XXX.

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

tant

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

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

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

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

LA MANIERE DE FAIRE

mais toute Philosophie Platonique, depuis la venue de Iulius Cesar Squaliger, que je ne sçay si son ame seroit point le pere de l'eloquence Cicero, en la parfaite & supreme poësie vn second Maro, en la doctrine de medecine deux Galiens, de qui je me tiens plus redeuable, que de personnaiges de ce monde, & plus de precepteurs meurs ausquelz perpetuellement ne fais que vacquer. La non pareille cité de Lyon estoit ny à guieres pourueue d'vn notable personnaige de incomparable sçauoir qui est Phil. Sarracenus, qui des miens premiers principes moy ja âgé l'auois instigué, que j'ay ouy dire qu'il s'est retiré à Ville franche: Illi nec inuideo: mais il me semble que veu sa doctrine, qu'il ne deuoit aller la: car leur regne ne sera guieres durable. En passant à Valence Allobrogum vn bien excellent apothicaire de qui ne me souuient du nom, qui en lettres mathematiques je ne sçay si je feus esbais de voir dens son cabinet ce que voyoit Aristipus, qu'il veit au riuage de Syracuse, ou ailleurs, quand il eut tout perdu son bien par mer, qu'il veit des lignes, & des quadratures, ou vne pergula de Archimedes, tant trouuis l'engin subtil: de la sciencz de medecine je n'y congneuz aucun: vray est que à Vienne je veis aucuns personnaiges dignes d'vne supreme collaudation: dont l'vn estoit Hieronymus Montuus home digne de louenge, & Franciscus Marius jeune homme d'vne expectatiue de bonne foy. Deuers nous n'a

uons que *Franciscus Valeriola*, du quel en nostre preface auons fait mention, que pour sa singuliere humanité, & pour son sçauoir prompt & de memoire tenacissime me contrainct de le remorer. Icy ou je fais ma residence je suis logé (pour la faculté de quoy je fais profession) entre bestes brutes, et gès barbares, ennemys mortelz de bonnes lettres, & de memorable erudition. Pour ne prolonger par trop ce petit liure, je seray fin du tout, promettãt que cecy c'est agreable de le locupleter par plusieurs autres choses dignes de commendation.

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

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

LA MAN. DE FAIRE CON.

gnoistre la maistrise de bien & deüement gouverner le succe il mettra tous fruitz en parfaite confiture & par l'opposite, que si tu ne sçais bien cognoistre l'effect du succe, quand il est liquefié, tu mettras tout à perdition, que moiennant nostre doctrine il sera conduit, que le personnaige, qui jamais ne l'auroit mis en besongne l'administrera aussi bien que celuy qui aura paratiqué toute sa vie. Vray est, q̄ celuy qui a versé plus longuement, il fera mieulx son cas par assurance, que le nouveau,

comme il est bien de raison. Donques

il vous plaira de recevoir en gré

ce petit Liure, que je

vous presente par

estrcines

de

nouuelleté.

∴

FIN.

SENSVIT LA TABLE DES choses contenües en ce present Liuret:

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

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

L A T A B L E.

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

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

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

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

Pour faire sauon noir qui ennoircist la barbe subitement. 28

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

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

Pour accoustre le nacre prosopopeye, qui est nommé entre les compositi-ns d'honneur & magnificence, pour embellir & emblanchir la face, l'illustrant d'une couleur blanche & naturelle: qui maintiendra le personnaige longuement en forme d'adolescence. 34

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

Pour emblanchir la face. 39

Pour confire lécorce ou la chair de citron. 40

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

Pour confire lorengeat. 43

Pour confire les orenge qui soient bonnes à manger dans vn jour. 44

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

L A T A B L E.

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

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

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

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

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

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

Pour faire poires confites. 65

Pour faire le sucrose tandi, qui sera tresbeau. 66

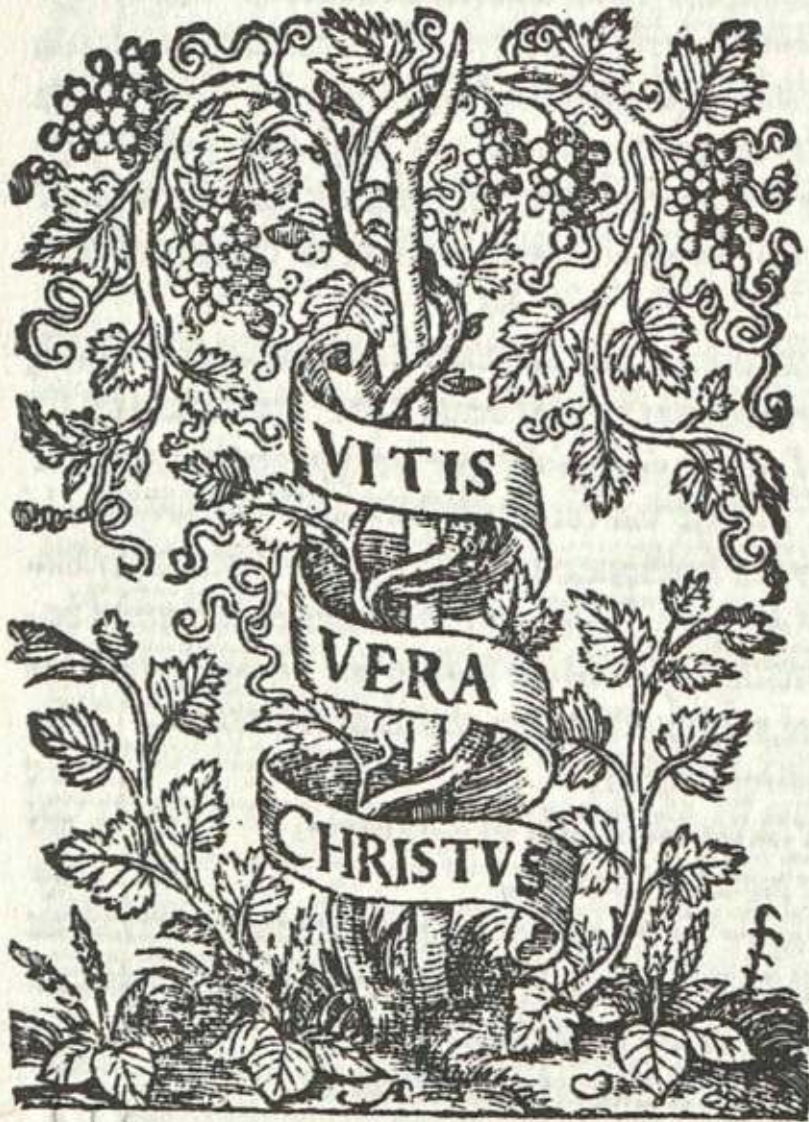
Pour faire le pignolat en roche. 67

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

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

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

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



**ACHEVÉ D'IMPRIMER
LE 15 AOÛT 1979
SUR LES PRESSES DES
IMPRIMERIES RÉUNIES DE SENLIS
POUR LE COMPTE DE
GUTENBERG REPRINT
DÉPÔT LÉGAL N° 917**

