

PARAPHRASE SVR LA  
PHARMACOPEE.

Liure premier , Section premiere.

*Des Condits, ou Confitures en general.*

**N**ous auons premis les Condits ou Confitures à tout autre remede cy-apres specifie: pour ce qu'ils sont plaisans au palais, & qu'ils approchent plus à nostre nature, & peuuent seruir d'aliment, comme de medicament. Nous confisons les plantes, ou leurs parties, pour quatre raisons principales. La premiere, pour les rendre plus plaisantes au palais des malades. La seconde, pour longuement conseruer leur vertu. La troisieme, pour augmenter leur force par trop debile, & rendre leur action meilleure par le melange d'autres. La quatrieme, pour refrener, ou du tout oster leur qualite contraire à nos desseins; soit par trituration, ou infusion, ou coction, asiation, ou vstion, ou lotion, en retenant celle qui nous est vtile, ainsi qu'on pourra remarquer par les suiuaus discours.

La partie de la plante se doit confire lors qu'elle est en sa plus grande valeur, & non autrement, ainsi que le descriuent Diosc. en sa preface, & apres luy Gal. *Exemple.* Les racines qui sont d'une substance prime, rare, & legere, se doiuent confire au Printemps, lors qu'elles commencent à pulluler, auparauant que leur vertu principale soit transferee à la tige, & fueilles. Comme sont les racines d'Aspium ou Ache, de Buglose, de Cichoree & plusieurs autres. Au contraire, celles qui sont de substance grosse, dense, pesante,

A

pesante,

pesante, & qui abondent en humidité superflue, se doiuent confire en Automne, & lors que les fueilles commencent à choir, que telle humidité superflue par la chaleur de l'Esté est consumée, y restant seulement la radicale, & principale requise en-ce, pourquoy on les confit. Comme sont celles d'Inule Campané, de Satyrium, Iris, de Scilles & plusieurs autres. Et non seulement faut obseruer la saison, mais aussi que l'air soit clair & serain, & la Lune en sa pleneur, ou proche de là, si faire se peut: car alors telles racines ont plus de vigueur, & en se confisant, se diminuent moins.

### Des Confitures en particulier.

#### *De Radicibus Satyrij, & Cynosorchis.*

Ces deux racines sont peu dissemblables en vertu: aussi se confisent l'une comme l'autre. La difference est au choix du Cynosorchis, ou couillon de chien: pource que de plusieurs especes qu'il en y a, nous prenons celle qui produit deux racines rondes & tubereuses, dont l'une est beaucoup plus grosse que l'autre. Et pource qu'elles sont dissemblables en vertu pour les hectiques & mal adroits au jeu des dames muettes & rabatuës, nous prenons la plus grosse & mieux nourrie: & l'autre (pource qu'elle est contraire à Venus) nous la laissons. Aussi qu'elle est petite, fêstrie, & peu succulente, auteur Dioscoride. Touchant au Satyrium, de deux especes que Diosc. décrit, en ce pays nous n'auons de la premiere, depeinte par Matheole, ains la seconde, surnommée Erythronium, qui se cultiue soigneusement en nos iardins, que le vulgaire appelle Tartoses, de laquelle les fueilles sont fort dissemblables à la premiere espece descrite par Diosc. & non des autres marques. Car sa fleur est petite, de figure approchante au *Volubilis*, terminant en cinq pointes, de couleur blanche, tirant sur le passé, du milieu de laquelle sortent cinq grains jaunes longuets, soustenus chacun de son propre piout, & au milieu d'iceux un petit bouton verd, non autrement qu'en nostre Lis blanc, & vulgaire, auquel elle ressemble encore en odeur, bien qu'elle ne soit si penetrante, ains de beaucoup plus souëfue. So fruit est rond, & plus gros que celui qui contient la graine du

Lin,



Des Condits.

3

Lin, de couleur de verd destrempé; à l'entour duquel sont certains traicts distinguez en forme de croissans pointus, ainsi que la fleur. La semence y enclose (lors de sa maturité) est menue, dure & rouille, comme celle du *Nasturium* domestique. Ses racines sont fibreuses au commencement, & blanches: au bout desquelles viennent des racines rondes, (non dissemblables au petits boutons du *Filipendula*) blanches tant dehors que dedans, & tendrelettes; lesquelles venues à leur perfection, sont couuertes d'une pelure, ou membrane fort menue, & deliée d'une couleur rouge, d'où elles ont prins le nom d'*Erybronium*, & demeurent toujours blanches en toute leur substance: & sont tubereuses comme le *Tubera* de Diosc. appellé en François Truffes, les vnes grosses, les autres moindres, selon leur culture, & la nature du lieu où elles croissent. Leur saueur est fade, & toutesfois d'assez bon goust. Leur temperature flatulente, chaude: & humide au premier degré, les rend vtiles aux coïiards, maleficiéz & non propres au seruice des Dames, lesquels en pourront manger le soir s'allant coucher, & le matin loing du repas, en telle quantité qu'il leur plaira, estans confites comme nous dirons cy-apres. Les Asthmatics, Phthifiques, & Atrophiez, en pourront aussi vser de mesme le matin, & à la fin de leur repas.

Ceste plante est tellement feconde, que si la tige est couchee, ou prouignee en terre (comme la vigne) avec ses fueilles (pour uen que la sommité paroisse dehors) deux & trois fois l'année, d'une, elle en produira plus de cinquante, & pour cela (si on la laisse croistre à sa perfection) ne fairra de produire ses fleurs & fruiçts, comme si cela n'estoit fait. La difference qu'on y trouuera, sera que les dernieres racines, ne seront si grosses que les premieres, pour n'auoir suffisamment sejourné en terre, ny eu le loisir d'atteindre la grosseur des meres racines premieres.

Pour le confire soit au miel de Languedoc ou de Prouence, ou au sucre pour les plus delicats, les faut cueillir lors qu'elles sont en valeur, au plein de la Lune d'Octobre. Ainsi choisies, en se confisant, se flestrissent moins, & ont plus de force.

Celles de *Cynosorchis* se fioient aussi cueillir au plein de la Lune, mais au printemps (auparauant que leur vertu soit

transferée aux fueilles & riges) & non en Automne: l'une & l'autre se confit de meisme. Ainſi prenez-en telle quantité qu'il vous plaira, que lauez, & cuirez en quantité ſuffiſante d'eau, iuſques à ce qu'elles ſoient fort tendres: puis ſeront ſeichees avec linges blancs. La decoction clarifiée fera cuitte avec pareille quantité de miel eſcumé & cuit, ou de ſucce Madere ( que de racines ) en Syrop, puis on y mettra leſdictes racines, ſoit ſatyrium, ou cœuillon de chien (deſſeichees) pour les recuire au Syrop, en forte qu'elles ſe puiſſent garder toute l'annee ſans ſe corrompre, ou moisir. Eſtans refroidies ſeront gardees en des pots de terre verniſſez, qu'on couuira, & gardera au beſoin. Les heſtiques en vſeront le matin, & à la fin de leur repas: & les cœiards, ſoyent hommes ou femmes, en vſeront le matin & le ſoyr ſ'allans coucher, en telle quantité qu'il leur plaira.

*De Rad. Symphyti maioris, Iridis, Acori,  
& Inule Campanæ.*

**C**Es racines (comme pluſieurs autres) ſe confitent comme les precedentes, hormis qu'on ne les confit entieres: ains coupees en roüelles, ou en long, pource qu'elles ſont trop groſſes: auſſi que celles qui ſont ameres, comme l'Inule Campanæ, ſe doiuent tremper quelques iours auparauant en eau claire, & icelle changer chacun iour pour diminuer leur amertume. Celles dont les ſains n'vſent: ains ſeulement les malades, comme de Symphytum, d'Iris, Acore, &c. ie ſerois d'aduis qu'apres qu'elles ſeroient ſuffiſamment cuites en l'eau, elles fuſſent pilees dans vn mortier de maibre, avec vn pilon de bois, & paſſees à trauers le tamis renuerſé, & adioutees au ſucce vn peu plus cuit que Syrop, eſtant encore ſur le feu, pour les recuire enſemble, iuſqu'à ce que leur humidité excrementieufe fuſt conſumee: puis on les reſſerretoit au beſoin. Ainſi ces racines ſeparees de leurs filamens ſont plus plaiſantes au palais des malades, & pour l'Apothicaire plus aiſées à mettre en œuvre. Celles d'Inule Campanæ, ainſi confites ſeroient fort bonnes: mais veu que les ſains ſ'en ſeruent à precaution de peſte, on les confira coupees en long, ou en roüelles, pour les recuire en confiture ſeiche, ou liquide, & contenter vn chacun, ſi faire ſe peut.

De



## De Rad. Bugloss. Borrage. &amp; Cichori.

Les racines se consistent de mesme qu'auons dit celles de Saryrium, Erythronium, & Cynosorchis, ou coüillon de chien, hormis qu'il faut oster le cœur ou matrice qui est au dedans, & les couper en long, ou les laisser entières: puis les lauer, & cuire en l'eau iusqu'à ce qu'elles soient tendres. Apres on les seichera d'un linge blanc, & la decoction sera clarifiée avec le sucre (s'il est impur) & aubins d'œuf, & coulee à trauers le blanchet, pour en cuire vn Syrop à perfection. Cela fait, & la bassine encore sur le feu, on y iettera les racines cuites en l'eau, & seichees, pour ensemble les cuire, iusqu'à la consumption de leur humidité superflüe: à fin qu'elles se puissent garder iusqu'au temps que la necessité le requerra.

## De Radice Eryngij.

L'Eryngium, appellé en François *Panicaut*, est par Syluius, & quelques autres supposé pour le *Secacul* des Arabes. C'estoit vne racine qu'anciennement on apportoit des Indes Orientales, de peu de gens pour le iourd'hy cogneüe, laquelle Rondelet en son officine ou boutique estime que ce soit ce que les Espiciers appellent *Gingembre Mechin*. Qui voudra sçauoir que c'est, qu'il lise ce que Serap. de grande autorité entre les Arabes, & fort ancien, en escrit au liure des simples, chap. 89. & au traicté 7. chap. 55. Et apres luy Auic. au liure 2. chap. 670. & au traicté 7. du liure 5. & en ses Synonymes: aussi Haly fils d'Abbas chap. 21. desquels il pourra sçauoir que c'est. Aux Iardins Comme d'Alep ville de Syrie, on y cultiue vne plante fort semblable ou doit de tige, & feuilles à nostre *Pastinaca*, qu'aucuns estiment confire la estre le vray *Secacul* des Arabes. L'Eryngium ayant presque racine semblable faculté que le *Secacul*, sera confit ainsi (atren-d'Eryngium. ) Prenez-en deux liures mondées par dehors de toute vilenie, & du cœur qu'est au dedans, que couperez par piéces longues, comme d'un doigt, que ferez par l'espace de vingt-quatre heures) infuser en eau sur les cendres chaudes, à fin qu'elles soient plus tendres. Le iour suiuant, & en la mesme eau, on les fera bouillir, iusqu'à ce qu'elles soient fort molles.

A 3 les,

les, & tendres: puis on les essuyera avec vn linge blanc: comme cy-deuant auons dit. Cela fait nous les lardons de Gyroffes, & Gingembre (comme enseigne Mes. en son Grabadin, ou Antidoraire, distinct. 4. ) puis nous clarifions nostre sucre, s'il est impur, avec la decoction, & aubins d'œuf. La couleur passée plusieurs fois à trauers le blanchet, ou chauffe à Hippocras est cuite en Syrop: puis nous-y adioustons nos racines, lesquelles nous aromatisons de Canelle, Gyroffes & Gingembre concassez, mis en vn noët enuiron deux onces de chacun, lequel souuent nous exprimons, à fin d'augmenter leur vertu debile. Aucuns toute l'année laissent tremper le nodule au Syrop: ce qui n'est de besoin faire, attendu que par l'expression la vertu y est transférée. Les racines seront resserrées, & gardées au besoin dans leurs pers bien couuerts, comme dit est à la page 4. Les racines d'Apium, d'Hippose-linum, ou Olusatrum, en François Grande-bâche, faussement appelée aux boutiques *Petrofelinum Macedonicum*, differant du Smyrnum, & Leuisticum. Item le *Bauca* des Arabes, qu'est le *Pastinaca Hortensis*, & le *Sisarum* de Dioscor. nommé en François *Cheruis*, & les *Carottes*, & plusieurs autres aussi (que ie laisse pour briefuareté) se consistent comme l'Eryngium. Touchant aux racines estrangeres: comme le Gingembre Vert: le Secacul ou Gingembre Mechin, ou *Pastinaca Syriaca*: la Zedoaire, &c. se doiuent confire recentes, & aux lieux où elles naissent, & les acheter confites, ainsi qu'on nous les apporte de Leuant en bonne quantité.

### De Corticibus.

*Maniere de confire les escorces.*  
**L**es escorces de Citron, de Limons, d'Oranges, & les sent. blables se consistent de ceste façon. Prenez telle quantité de ces escorces, ou d'autres qui participent d'amertume, qu'il vous plaira: faites les tremper par l'espace de vingt-quatre heures sur les cendres chaudes en lexiue douce (qui se fait d'un nodule de cendres trempé en eau claire) pource qu'elles sont difficiles à cuire par leur substance dure. Apres on les cuira en d'autre eau iusqu'à ce qu'elles soyent tendres: puis on les essuyera avec linges blancs, & cuira avec autant pesant de sucre Madere vn peu plus cuit qu'un Syrop, iusqu'à ce que leur humidité aqueuse se soit consumée:



mees puis on les resserera au besoin dás leurs pots, pour les confire en confiture seche. Ainsi confites, les faut legere- *La maniere de* puis les plonger dans du sucre fin, cuit en electuaire soli- *faire con-* de, & les y laisser prendre 2. ou 3. boiillons, puis les oster *fitures se-* avec vne forchette d'argent, & les disposer sur papier blanc, *ches.* ou ais de bois, vnies, & lissées, pour les tenir dans vne estu- ne, ou au soleil chaud, ou dans vn four temperé en chaleur, l'espace de quelques iours: à fin de consumer peu à peu l'humidité qui y seroit restée: & ayans acquis vne crouste, seront mises en lieu sec, & ainsi se maintiendront long temps claires, & seront fort plaisantes au palais. Toutesfois ie conseille aux ieunes Apothicaires de voir trauailler les maistres confiseurs, pour estre plus asseurez en voyant, qu'en lisant les escrits d'autruy. Pource aussi que tous ne trauaillent de mesme façon les vns que les autres.

*De Caulibus Lactuca & Scolymos.*

ENTRE les tiges communement nous confisons celles des Lactuës & d'Artichaus: icelles pour reprimer la soif des plus alterez, qui pour leur saueur plaisante s'appellent *Gorge d'Ange*. Celles-cy pour rechauffer les poulmons refroidis de quelque matiere que ce soit: en incisant, attenant, & detergeant les matieres crasses, & visqueuses y contenuës. Aussi pour esmouuoir au jeu des Dames muettes les plus coüards & maleficiëz.

Celles des Lactues se doiuent cueillir vn peu apres qu'elles sont montées & tendres: non lors qu'elles produisent leurs fleurs, & semences, pour estre alors trop dures. Apres les conuient peler de leur peau: puis les boüillir en eau iusqu'à ce qu'elles soyent tres-tendres: les secher à l'ombre aëree, entre deux linges, ou avec le linge mesme les essuyer, puis les recuire au sucre cuit en Syrop, ainsi qu'il a esté dit aux racines de Satyrium, & Cynosorchis, pag. 2. pour les garder au besoin. Pour les reduire en confiture seche, faut faire comme auons dit des escorces.

Les Cardes blanches se doiuent confire de mesme que celles des Lactues, excepté qu'au lieu de sucre, faut prendre du miel blanc de Languedoc, ou d'Espagne, ou de Prouen-

ce despumé, & les garder avec leur Syrop, pource que le miel est plus conuenable à ce qu'auons dit, que le sucre.

*De fructuum Conditura in genere.*

Tous fruits en general soient estrangers ou non, communement se confisent au sucre es regions mesmes où ils naissent, recens, & entiers, ou leur partie seulement, estans meurs, ou nō, pour les transporter es regions où ils ne naissent, & s'en aider en toute saison, à deffaut des recens. Comme les Myrobolans, la Muscade, la Casse, & autres. De ceux qui naissent en nostre region, les vns se confisent entiers, & auant leur maturité, au sucre ou miel: comme les Noix, Amandres, Aigras, &c. Les autres estans meurs, comme le Berberis, nommé *Eschine Vinette*: Griottes, Merises, Poires, Abricots, &c. ou leurs parties, comme la poulpe de Coing, de Courges, de Prunes, &c. leur escorce, comme de Citrons, d'Oranges, de Limons.

*De fructuum conditura in specie.*

*De Nucibus.*

Prenez telle quantité de Noix ( au mois de Iuin auant qu'elles soyent dures) qu'il vous plaira, que pelerez, & percerez à trauers, & de long en long, avec vne longue esguille de bois, ou poinçon, que lairrez tremper en eau claire neuf ou dix iours, pour diminuer leur amertume: laquelle eau chacun iour changerez: puis icelles (en d'autre eau) ferez cuire iusqu'à ce qu'elles soyent tendres. Apres les faut essuyer avec vn linge blanc, & les larder avec clous de Girofle, & Canelle incisée en long (auparauant trempée en eau pour la remollir) es trous auparauant faits.

Aucuns, au lieu de Giroffes, y mettent de l'escorce d'Oranges seche, & coupée en long, & prime: & pour le sucre, du miel blanc, pour les pauures. Cela fait, on prend plus pesant de sucre que de Noix, qu'on fait cuire avec eau, en Syrop: puis on y met les Noix ainsi lardées, pour les recuire iusqu'à ce que leur humidité soit consumée, & se puissent garder avec leur Syrop longuement, sans se pouoir gaster.

Aucuns



### Des Condits.

9

Aucuns ( icelles cuites & lardées, comme dit est ) les mettent en leur pot, & ne les font cuire avec le Syrop : ains le versent par dessus estant à demy froid, & iceluy decuit par leur humidité, le recuit & versent. Ainsi continuent autant de fois qu'il se decuit, puis les laissent & gardent au besoin. Ils font cela à fin qu'elles soient plus tendres : telle façon est fort laborieuse, & longue, que ie ne puis approuver, jains la premiere, qui se pratique quasi par tout. Pour faire que les Noix ne soyent noires, ains tousiours blanches, du commencement les faut peler iusqu'à la moyenne escorce, & incontinent les mettre en eau claire, attendant qu'elles soyent toutes pelées: puis sans les percer, ny larder, les cuire en quantité suffisante d'eau & sucre: comme auons dit des precedentes: ainsi sont tousiours blanches.

Pour faire que les Noix soient tousiours blanches, & non noires.

*De prunorum, Pyrorum, malorum Persicorum, armeni-  
niacorum, & pracocium fructuum conditura.*

Tous ces fructs se confisent de mesme, lors qu'ils sont quasi meurs, & non du tout. Premièrement les faut peler de leur prime peau: puis les bouillir avec pareille quantité de sucre fin en eau suffisante, iusqu'à ce qu'ils soyent tendres, & se puissent garder sans se corrompre: apres on les mettra dans leurs pots, qui seront couuerts (estans froids) de papier blanc.

### De Amygdalis.

Les Amandres douces se confisent au sucre, & au miel blanc, mais diuersement.

Premièrement recentes, & avec leur escorce au mois de Iuillet, comme auons dit les Noix, hormis qu'il ne les faut infuser, ny percer, ny larder.

Secoudement sechées, & séparées de leur grosse escorce, & petite peau, au sucre, en forme de Dragée. Declarer comme la Dragée se doit faire, cela se doit plustost apprendre à l'ueil, en voyant trauailler les maistres, qu'à lire les escrits d'autrui.

Tiercement avec le miel blanc, dont on fait des Nogas & Torrons: confitures assez plaisantes ( mesmement les

A 5 Tor

Torrans ) & peculieres en Prouence, & Languedoc, & non ailleurs, que ie sçache.

*De Oliuis.*

**L**es Oliues ne se confisent au sucre, ny au miel: ains à la saumure, ou eau salee, en les y laissant tremper iusqu'à ce qu'elles se soyent despoüillées suffisamment de leur amertume, icelles estans encore verdes & non meures. Ceux qui les confisent pour leur vñage, & non pour les vendre, pour acclereler l'œuure, les incisent auparauant.

*De Cerasis.*

**P**renez deux liures de grosses Griottes, ou Metises bien meures, dont les queuës soient coupees par le milieu, que metrez dans vne bassine sur le feu clair, & non fumex, avec fort peu d'eau, ou avec suc d'autres Griottes, qui voudra qu'elles soient plus aigres ( mais la couleur n'en sera si belle ) & y versez par dessus vne liure de sucre fin grossierement pilé, pour ensemble les cuire iusqu'à sa perfection. Durant la cuire, faut oster l'escume qui nage par dessus avec vne cuilliere d'argent, ou d'autre matiere. Apres on les referera toutes chaudes dans des pots de verre à ce destinez, & du Syrop par dessus, ce qu'il en faudra pour les remplir. Icelles refroidies seront couuertes de papier blanc, & gardees au besoin.

*De Oxyacantha & Vuis immaturis.*

**I**c y ie n'entends parler de l'Oxyacantha des Grecs, amer au goust, qui est le fruiet de nostre Aubespin: ains de celui des Arabes, nommé *Berberis*, d'une saueur aigre: lequel se confit de mesme façon que les Aigras. Ainsi prenez telle quantité qu'il vous plaira, soit de *Berberis* ou des Aigras, avec autant pesant de sucre fin, que ferez cuire dans vne bassine sur vn feu clair, avec petite quantité d'eau, iusqu'à ce qu'ils soient cuits d'une consistance conuenable: comme auons dict des Griottes: car qui sçaura bien confire l'un, aussi sçaura-il l'autre.

*De Pulpa fructuum in genere.*

**L**A poulpe, ou chair des fruiets se confit diuersement selon la volonté d'vn chascun, qui seroit difficile à descrire par le menu, & au long: toutesfois i'en donneray quelques exemples, qui pourront seruir aux autres: comme des



*Des Condit.*

des Pansires ou gros Citrons, & des Courges, qu'on appelle *Carbassat*: nom deriué de l'Espagnol, qui appelle nos Courges *Carbasses* : comme les plus vřiteses, & se confisent de mesme faęon. L'escorce du fruit (soit de Courges, ou Pansires) ostee, la poulpe sera coupee en largeur de deux doigts selon la longueur du fruit, & de l'espeřeur d'un gros dos de couteau. Icelle, pour la rendre plus ferme, infuserez en saumure ou eau salee ( comme les Oliues ) l'espace de quelques iours, & lors qu'on la voudra confir, la faudra tremper en eau douce, vn ou deux iours pour oster la saleure. Apres on la fera cuire en quantite suffisante d'autre eau, iusqu' a ce qu'elle soit tendre, puis (comme desia auons dict) on la seichera avec linges blancs : puis on la recuira avec le sucre cuit en Syrop, comme il a estę dict au rang des racines, ou bien sur icelle plusieurs fois on y versera du sucre cuit en Syrop, & a demy chaud, comme auons dict cy-deuant des Noix : methode que ie ne puis approuuer. Pour les reduire en confiture seiche, on fera de mesme qu'il a estę dict des escorses & tiges.

Pag. 2.

Pag. 8.

Pag. 6.

7.

*De pulpa fructuum in specie.*

*De pulpa Cynodiorum.*

**L**A chair ou poulpe de Coings, se confit en quartiers Lentiers, ou en Cotignat, comme dirons.

Prenez des gros Coings, qui soyent meurs, que diuiserez en 4. ou 6. parties, que pelerez, & nettoyez de leur semence, membrane interne, & tout ce qui apparoitra estre graueleux, deux liures : & vne liure & demie ou deux de sucre Madere, que ferez cuire ensemble, dans vne bassine avec beaucoup d'eau sur le feu clair, & non fumeux, iusqu' a ce que le Syrop soit cuit en electuaire mol, en ostant tousiours l'esume, qui nage dessus avec vne cueilliere. Puis on les agencera sans les rompre dans leurs pots : apres on y versera du Syrop ce qu'il en faudra pour les couvrir. Le tout refroidy, sera couuert de papier blanc, & resserre en lieu sec au besoin.

*Des quartiers de Coings.*

Le Cotignat se fait de mesme, hormis que pour le faire plus beau, faut choisir des Coings qui soyent vn peu plus verds,

*Du Cotignat.*

verts, que pour les quartiers: & durant la cuite ne les guieres remuer: sinon lors qu'ils seront tendres, & quasi cuits, avec vn pilon ou spatule de bois (afin de ne luy faire perdre sa couleur vermeille, & rouge) pour les briser. La cuite se cognoit, quand le Cotignat laisse au tour, & au fonds, la bassine nette: ou si la portion qu'on met sur vne assiette, estant refroidie, demeure ferme, & touchée doucement du doigt n'adhère. Alors & promptement ostée de dessus le feu, se doit mettre dans les boires de sapin à ce destinées, & disposées par rang sur vne banque ou table: quelques heures apres on les peut resserer: comme auons dict des quartiers. Ceux qui mettent deux parts de Coings, & vne de sucre, font leur Cotignat plus astringent, mais moins beau & plaisant au palais: au contraire ceux qui y mettront portion esgale de sucre & de coings l'auront plus beau, plus plaisant, & moins astringent.

*Diacrydium purgans.*

Ceux qui voudront faire vn Cotignat laxatif, au precedent, & lors qu'il est cuit, & la bassine ostée de dessus le feu, sur deux liures de Cotignat on y mettra demy once de Scammonée (pour les plus delicats) ou six dragmes: & deux scrupules de Canelle subtilement puluerisez: que reuiendra à demy scrupule de Scammonée pour chascune once de Cotignat: quantité suffisante pour purger la cholere de ceux qui sont faciles à esmouuoir, & si delicats qu'ils ne peuuent vsfer de pillules, ny medecines purgatiues, ou qui n'en veulent vsfer. Ceux-là faut tromper pour leur profit. S'il est question de purger le flegme, au lieu de la Scammonée on y mettra vne once de fin Turbith, & 4. scrupules de Gingembre, pour deux liures de Cotignat, la bassine estant ostée de dessus le feu. Ou bien si l'on veut purger & la bile, & le flegme espais & visqueux, on prendra la moitié de l'vn & de l'autre, qu'on meslera comme auons dict: ainsi on aura vn remede familier & plaisant. Telles drogues ne changent le goust du Cotignat, & la couleur n'est gueres moindre que sans icelles. La dose doit estre limitée selon l'aage, sexe, saison & temperament des malades, de plus ou moins.

*Diacry*



*Diacynorrhodon.*

**L**A poulpe du fruit de Cynorrhodon, ou Rose Canine, que nostre vulgaire appelle Eglantier & *Gratecul* par antiphrase, se confit de meline qu'adons dict au Corignan, en resserant elle brise le sable aux reins des graueleux.

*De Foliorum Conditura.*

**L**Es herbes qu'on veut confire, ou elles sont de leur nature humides, ou seiches. Si elles sont humides, il en faut tirer le suc, & iceluy cuire avec deux fois autant de sucre en forme de Syrop, on vn peu plus: puis y adiouster le marc ou residence d'iceluy suc, exactement pilé en vn mortier de marbre, avec le pilon de bois, le Syrop estant encore sur le feu & chaud: apres les garder en leur pot.

Si elles sont seiches comme l'Absynthe Pontic, *Capilli Veneris*, & *Ceterach*: faut premierement oster les branchettes & queuës, puis les piler au mortier de marbre fort exactement, & y adiouster deux fois autant de sucre pulverisé. Et derechef le tout estant bien incorporé sera tenu en son pot au soleil quelques iours, & remué par fois, & gardé au besoin.

Aucuns (& fort bien) font vne decoction à part de telles herbes seiches pour supplier le defaut du suc, à laquelle ils font fondre leur sucre fin, & cuire en forme d'electuaire mol: puis y adioustent leur herbe triee & curieusement battue, comme dit est: laquelle incorporee au sucre & refroidie ils gardent au besoin. Ceste methode est meilleure que la premiere.

*De Florum conditura in genere.*

**C**Ombien que de toute fleur se puisse faire Conserue: si est-ce que l'usage en a retenu aucunes, & non les autres. De celles qui sont en usage, les vnes sont humides de leur nature, comme Violes, Buglosse, Borraches, Cichoree, Nenuphar, &c. les autres sont seiches, comme de Tamaris, de Tachas, de Saugé, & de Rosinarin, &c. Les autres tiennent le milieu: comme de Roses, de Betoine, &c. Aucuns sont d'aduis que celles qui sont humides, soyent à demy seiches au soleil entre deux linges (à fin de diminuer vne partie de leur humidité) puis estant pilees au mortier, y adiouster le double de sucre fin grossierement pilé. Et le tout bien incorporé,

corporé, ils gardent au soleil dans vn pot de terre vernissé: & vne fois le iour, avec vne spatule remuent leur Conserue, & bouchent fort bien leur pot d'vn double papier, ou parchemin mouillé, à fin que la vertu aëree des fleurs ne se perde. Pour le iour d'huy la plus part des Conserues se fait quasi de mesme, hormis qu'on ne fait seicher les fleurs, pour humides qu'elles soyent de leur nature: ains toutes secentes (car souuent en les seichant leur naïue couleur se perd, indice certain, ou que leur vertu est du tout perdue, ou vne bonne partie, ainsi que Mes. doctement enseigne au liure des Simples purg. chap. de la Rose. Jon les pile, puis on y adiouste deux fois autant de sucre, & le tout incorporé, on le garde dans des pots couuerts, pour les raisons deduites, qu'on tient vn mois au soleil, ou 40. iours, & les remue-on deux ou trois fois la sepmaine, à fin que la chaleur du soleil les cuise de toutes parts.

Comme  
on fait  
les Con-  
serues.

Erreur  
repro-  
uée.

Ceux-là ne font bien, qui couurent leur pot d'vn simple papier, qu'ils perforent avec vne grosse espingle, durant le temps qu'ils tiennent leur pot au soleil: au contraire, il doit estre bien couuert, à fin que la vertu de la fleur ne se exhale.

### De Florum Conditura in specie.

#### *Conserua Rosarum mollis.*

CE que Mes. distinct. 4. appelle *Zaccharum Rosatum*. Nic. en son Antid. l'appelle *Rhodofaccarum*, & nous *Conserue de Roses*, qui se fait ainsi. Prenez vne partie de Roses rouges, dont les ongles soient coupées avec vn couteau, ou cizeau. Nous appellons ongle la partie blanche qui est au bout des feuilles des fleurs de la Rose: & non ces petits grains jaunes, qui sont au milieu de la Rose, lesquels seichez sont noirs, qu'aucuns ignorâs appellent *Antheram*, nom d'vne composition, dont font mention Dioscorid. & Galien liure 6. des Medic. locaux, vstee de leur temps, & non pour le iour d'huy: car la semence est contenue au fruit, qui estant meurt est rouge.

Donc les Roses ainsi coupées seront curieusement pilees en vn mortier de marbre, avec vn pilon de bois, puis on y adion



adiouffera deux parties de sucre fin, qu'on incorporera ensemble, & gardera en son pot, qui ne soit du tout plein: puis on le mettra au soleil, (bien couuert, comme auons dit); c. ou 40. iours, en les remuant chascun iour avec la spatule, à fin que la chaleur de toutes parts les cuise. Ainsi telle Conserue se garde deux ans belle & plaisante au palais des malades.

Aucuns font fondre le sucre en eau Rose, & le font cuire en electuaire: puis y destrempent leurs Roses curieusement mondees & pilees au mortier, comme dist est: & y adiouffent vn peu de verjus d'Aigras, ou suc d'Oranges, qui luy donne vne belle couleur, laquelle il garde vn an sans changer, pourueu que la Conserue soit mise en son pot vn peu chaude, pour luy donner vne petite crouste par dessus, qui empesche que l'air ambiant ne change sa couleur.

*Conserua Rosarum solida.*

**P**renez vne once de Roses seiches auparauant, mondees de leurs ongles, comme les precedentes, que reduirez en poudre subtile, & icelles arrouferez de trois dragmes, ou demy once suc d'Aigras, ou de Limons: puis prendrez vne liure de sucre fin que ferez fondre en eau rose, & cuire en electuaire solide: apres la bassine, ou cassete ostee de dessus le feu, y dissoudrez la poudre de Roses arroufées, comme dit est. Le tout quasi refroidy, (avec vne spatule de bois large sur le deuant) sera mis par morceaux sur papier blanc, & gardé dans des pots de verre bouchez, ou boites bien couuertes, pour au besoin s'en seruir. Le suc y est seulement mis pour luy donner la couleur vermeille, & non pour changer ou augmenter sa vertu, laquelle il garde demy an, pourueu que l'air ne la touche: passé six mois, telle couleur peu à peu se feftrit, & lors sa vertu est moindre que de la liquide, au contraire estant recente a pareille force. Pource que demy liure de Roses recentes mondees, & seiches, ne revient au plus qu'à vne once, ainsi que chascun peut experimenter.

*De Conseruis Viol. Buglos. Nymphae, Calthae  
& liliij conuallij.*

**L**es Conserues de Violes, de Buglosse, de Borraches, & blanc d'eau nommé *Nymphaea* & *Nenuphar*, de soucy, & de

de muguet, se fôt de mesme que la Cöserue de Roses, soit liquide, ou solide, hormis qu'au lieu des ongles de Roses, faut oster la partie verte, ou herbue, qu'est aux Violes, N enphar, Buglose, & Borraches, qu'on gardera au besoïn.

*Conserua florum Tamaricis.*

Pag. 13. **C**este conserue se fait (comme auons dit) des herbes seiches, ou peu humides de leur nature. Ainsi: Prenez telle quantité de fleurs de Tamaris recentes qu'il vous plaira, que ferez bouillir en eau. La couleur sera clarifiée avec aubins d'œuf, coulée, & avec vne liure de succte fin, cuitte en electuaire mol, puis y destrempez demy liure d'autres fleurs de Tamaris, curieusement mondées de leurs tiges, & branchettes, & pilées au mortier de marbre, & pilon de bois: pour le tout garder en son pot bien couuert à la necessité. Les Conserues de fleur de Beroïne, de Saugé, de Rosmarin, de Stechas, de Primulaueris, &c. se peuent faire comme la Conserue de Roses, ou de Tamaris.

*Conserua Mellis Rosarum.*

**C**e que les Arabes appellent *Geneliabin*, les Grecs, *Rodomel*, les Latins, *Mel Rosatum*, & nous *Miel Rosat*. Du temps de Mesué la Conserue de Miel Rosat se faisoit en trois manieres.

1 La premiere, avec vne partie de Roses recentes, non du tout espanouies & contuses, & trois fois autant de miel despumé qu'on cuisoit ensemble.

2 La seconde, avec esgales portions de suc de Roses rouges, & miel despumé, & s'appelloit miel rosat coulé.

3 La troisieme avec Roses & suc vne partie & demie: & trois parties de miel, qu'ils cuisoient & gardoyent.

Pour le iourd'huy la premiere maniere se pratique ainsi que Mesenfeigne en la dist. 4. hormis qu'on ne fait seicher les Roses à demy, ains recètes & espanouies, & separées de leur bouton, & grains iaunes on les concasse au mortier avec vn pilon de bois: puis mises en vn grand pot de terre vernisée, estroit d'emboucheure, on y verse trois fois autant pesant de miel escumé, tout chaud. Icehuy bouché, on l'expose au soleil 12. ou 15. iours, ou 24. heures sur les cendres chaudes,



chaudes, si la necessité ne le permet. Lors qu'on s'en veut seruir, ou peu auparauant, on en prend vne portion, y adioustât vn peu d'eau rose, qu'on fait bouillir: & qu'on garde au besoin tel miel exprimé, qui s'appelle miel rosat coulé. Au lieu de l'eau ie trouuerois meilleur qu'on y mist pour chascune liure de miel, trois ou quatre onces de suc d'autres roses, & qu'au lieu d'une infusion on en fist trois. Ainsi tel miel Rosat seroit tres-excellent, à ce que Mesue promet.

*Aduis pour faire miel rosat fort excellent.*

## De Melle Anthosato.

Il Açoit qu'Anthos soit vn nom general, & commun à toute fleur, si est-ce que les Medecins par Antonomase le prennent pour espece, & fleur du Rosmarin, & icelle meslée avec trois fois autant de miel despumé, comme auons dit du miel Rosat, ils appellent *Mel Anthosatum*, & les Arabes *Alchihil*, ou *Alkikil*. Quand on le voudra bouillir, au lieu de l'eau ou du suc, il y faut mettre du vin, ou semblable quantité de decoction faicte avec d'autre Rosmarin. Ainsi sera excellent à ce qu'il promet. Le Miel violat se fait de mesme que le Rosat.

*Mel Violatum.*

## De Melle Mercuriali.

Prenez du suc de Mercuriale, appellée des Grecs *Limozofis*, & miel, portions esgales, qu'on purifiera ensemble, & cuira en forme de Syrop, qu'on gardera au besoin: on s'en sert aux Clysteres. L'auteur nous est incertain.

## De Melle Scillitico.

Ce miel est fort peu vité, & se faict ainsi. Prenez vne partie de Scilles préparées (comme il sera dict en la section suiuite, en l'Oxymel Scillitic) & trois parties de miel escumé (le plus vieil sera le meilleur) le tout sera mis dans vn pot de terre vernissé, & tenu au soleil, ou autre lieu chaud, & par fois remué, à fin que la chaleur esgalement donne de toutes parts. Les Scilles ne se doiuent oster du miel, comme dirons en la preparation du Vinaigre Scillitic, sinon lors qu'on s'en voudra seruir. Adonc y adioustant vn peu de vin, on les fera cuire avec leur miel, & exprimera pour s'en seruir.

B De

## De Melle passulato.

SYlius en ses doctes annotations sur Mes. appelle ce Miel, *Sapam uuarum passarum*; pour *Mel passulatum*. Retenant la commune appellation, ie l'ay redigé en la presente Section, plustost qu'en la suyuant: & se fait ainfi. Prenez vne liure de raisins gras, soit Agibis, qu'on apporte d'Espagne ou de Languedoc, ou de ceux de Damas, ville principale de Syrie, dont les grains soient ostez, que infusez en trois liures d'eau chaude enuiron 24. heures: puis les cuirés sur le feu, iusqu'à la consommation de la moitié, ou des deux tiers. Apres on les étraindra fort & ferme avec vne toille neufue. La couleur sera cuitte avec vne liure de miel escumé, en forme de Syrop, qu'on gardera au besoin. Aucuns estiment Matthieu des Degrez en auoir esté l'inuenteur, au conseil qu'il a escrit pour la lepre.

## De Melle Anacardino.

CEux qui habitent aux lieux, où naissent les Anacardes, ou qui ont moyen d'en recouurer de recens, peuent faire le Miel Anacardin, comme enseigne Azaraius. A scauoir qu'il faut piler les Anacardes recens, & les bouillir en eau qu'elle soit d'une couleur rouge obscur: puis avec vne cueillere d'argent amasser ce qui nage dessus, & le garder pour s'en seruir pour Miel Anacardin. Ou prendre la couleur des Anacardes recens, pilez & cuits (comme dict est) & icelle cuire avec miel despumé, en forme que le tout se puisse garder sans se corrompre, à la necessité.

Ceux qui n'auront la commodité de recouurer des Anacardes recens, qu'ils prennent des feces, tels qu'on les apporte des Indes, qu'ils pileront grossierement, & feront tremper sept iours en petite quantité de vinaigre: le huitiesme iour les feront bouillir en eau, iusqu'à la consommation de la moitié: puis les faut exprimer. La couleur sera bouillie avec miel despumé, en consistance qu'ils se puissent garder au besoin, sans se corrompre. Voylà tant en general qu'en particulier la maniere de faire les Conditz & Conferues, tant au miel, qu'avec le sucre. & qui communement sont vitées. De semblable methode d'autres non mentionnez, soit racines, tiges, escorces, fruicts, poulpes ou fleurs, se pourront confire pour en vser de chascun à son besoin.

*Epilogue.*

S E