



LIVRE TROISIÈME
 DE L'HISTOIRE
 GÉNÉRALE DES
 PLANTES:

Contenant la description, & les pourtraits des Arbres qui
 croissent dans les Vergers.

Du Pommier, CHAP. I.



PREs estre partis des Forests, & que nous nous sommes depeschés des espi-
 nes & buissons espez, il est temps maintenant de se pourmener parmy le Ver-
 ger, dans lequel nous cōsidererons les Arbres qui portent les *Pommes*, & autres
 fruiçts, qui pour la douceur de leur suc ont seruy à nourrir les hommes du
 commencement, & leur ont appris de mesler du plaisir parmy les viandes ne-
 cessaires à l'entretien de ceste vie, ainsi que dit Pline. Soit qu'ils soient na-
 turellement bons, soit qu'on leur ait acquis ce plaifant goust en les entant, &
 comme par adoption & mariage; desquels on tire aussi de bons & profitables medicamens: car
 si les Forests, & les plus hideuses plantes que nature produise, ne sont pas despourueuës de ver-
 tus medicinales; combien en treuuerons nous en plus grande abondance dans les Vergers, où il y a
 de toutes sortes de plantes cultiuees & entretenues avec grand soin & diligence, qui se peuuent
 à bon droit dire estre faites par l'industrie & entendement humain; plustost que d'estre nees d'el-
 les mesmes? Or est il à noter, que comme il se voit des Plantes, lesquelles estans parmy les Fo-
 rests croissent grandes comme des arbres, & si elles sont parmy les buissons elles demeurent pe-
 tites, & des arbrisseaux, qui ne croissent pas seulement parmy les buissons; mais aussi ailleurs:
 ainsi aussi dans les Forests & parmy les buissons il y a des Plantes, qui y croissent de leur bon gré,
 lesquelles on replante dans les Vergers, avec beaucoup de peine & de trauail, & desquelles on peut
 traiter à propos autant en vn endroit qu'en l'autre. Nous commencerons donc la description de
 nostre Verger par les *Pommiers*, d'autant qu'ils sont cogneus par les femmes mesme & par les petits
 enfans. Cest arbre s'appelle en Latin *Malus*, & *Malum*: en Grec *μηλέα* & *μήλον*: en Arabe *Tufa*,
Tufaba; en Italien *Mele*, & *Pomi*: en Espagnol *Mansanas*: en Allemand *Oepffel*, *Apffel*: en Anglois &
 en Flamand *Appel*. En François pource que le fruiçt de cest arbre est appellé *Pomme*, ils nomment
 l'arbre *Pommier*. Mais le mot *Pomum* en Latin s'estend bien plus loin: toutefois par long vsage il
 est aduenu, que comme on prend le mot *Caulis*, pour le *Chou*, encor qu'autrefois il se print plus ge-
 neralement; ainsi on appelle le *Pommier*, *Pomus*, & le fruiçt *Ponium*. Ce neantmoins Pline appelle
 aussi l'arbre *Pomum* au genre neutre, là où il dit qu'il faut pouër les *Pommiers* comme les Vignes:
 car il vse du mot *Poma*. Selon Hermolaus le mot *Pomum* en Latin comprend tout ce que les
 Grecs entendent par le mot *ἰπώγα*: car en ceste signification les Medecins disent, que toutes les *Pom-
 me*: sont froides & humides, &c. Scaliger dit, que les Grammairiens ont sottement diuisé toutes les
 sortes de fruiçts, les appellans ou *Pommes*, ou *Noix*, voulans que ceux qui ont la poulpe en dedans,
 & l'escorce en dehors, soient appelez *Noix*; & au contraire que ceux qui ont la poulpe en dehors,
 & le noyau en dedans, soient appelez *Pommes*. Car, dit-il, ceux qui ont la poulpe en dehors, &
 le noyau en dedans, ne laissent pas d'auoir vne escorce par dessus: & ne vit on iamais aucun fruiçt
 sans escorce, cuir, ou peau. La *Pomme* n'a que la chair au dedans, & la peau au dehors; mais le
Prunier a la peau au dehors, l'os au dedans & la chair entre-deux. Comme aussi l'*Abricot*, qui a
 la peau en dehors, le noyau au dedans, la chair sous la peau, & vn os à l'entour du noyau, lequel
 est enuironné d'une peau: tellement qu'il a deux choses bonnes à manger, la chair, & le noyau:
 l'os qui ne vaut rien, & les peaux qui sont indifferentes. Pline appelle les *Noix*, *Pommes*, disant;
 Il n'y a que ceste *Pomme*, à qui nature ait donné vne couuerte assemblee. Et les meures aussi, quand il dit;
 Les esprits n'ont guieres auancé à l'entour de cest arbre, ny aux noms, ny à les enter, ny en autre chose, sinon à ren-
 dre grosses ses *Pommes*. Scaliger aussi n'est pas d'accord avec Varro, qui dit, que les *Pommes* ont peut
 estre esté ainsi appellees en Latin, pource qu'il faut boire avec. Car, dit-il, elles auroient plustost

Liure 16. en
 la ptes.

virgo

Les noms:

Liur. 15. c. 17.

Corol. 161.
 sur le liu. 1.
 de Diosc.
 Au liu. 2. des
 Plant.

Liur. 25. c. 22.

Liur. 15. c. 14.

Liur. 1. ch. 35.

esté ainsi appellees, pource que la plus part estanchent la soif seruaus de viande & de breuage tout ensemble. Dioscoride met pour especes de *Pommes* les *Communes*, les *Coings*, les *Peschés*, les *Abricots*, les *Citrons*. Pour les *Communes* il met les *Pommes* du printemps, celles qu'il appelle *Melimeles*, les *Epirotiques*, & les *Sauuages*. Ceux qui sont venus apres en ont bien adiousté dauantage: car en premier lieu, quant aux *Communes*, il y en a quasi vn nombre infini; tellement qu'il n'est possible de les mettre toutes icy, qui sont différentes au goust, & à la forme, & pour raison de ce-
 luy qui a les a treuuees, ou pour plusieurs autres raisons. Pline en met aussi plusieurs especes; assa-
 uoir les *Citrons*, les *Iuibes*, & les *Taberes*, que nous appellons *Pesche-noix*; & les fruiets surnommez *Lanata*, c'est à dire *Bourruis*, ou *Cottonnez*; dont il ne s'en treuue qu'au terroir de Veronne. Adiou-
 stant vn peu apres, qu'il ne faut pas s'ennuyer de les nommer l'vne apres l'autre, puis qu'elles ont
 immortalisé le nom de leurs inuenteurs, comme ayans fait en cela vn acte digne de memoire. Et
 si ie ne me trompe la subtilité d'enter apperra par ce moyen, & verra-on qu'il n'y a chose si petite
 de laquelle on ne puisse acquerir honneur. Les vnes donc ont pris leur nom de *Matius*, & de *Ce-
 stius* (dont aucuns appellent les *Pommes de Capendu*, *Mala Cestiana*) & de *Manlius*, & de *Claudius*.
 Mesme les *Pommes* qui viennent sur vn Coignier enté, sont encor dites *Apiennes*, pour raison d'Ap-
 pius premier autheur d'icelles, qui fut de la maison des *Claudes*. Elles ont l'odeur de Coing, &
 sont de la grosseur des *Claudiennes*, avec vne couleur rougeastre. Et afin que personne ne pense
 que ce nom là leur est demeuré pource que l'inuenteur estoit d'illustre & ancienne maison; il y
 a aussi des *Pommes* appellees *Sceptiennes*, pour raison de *Sceptius* leur inuenteur, qui toutefois estoit
 fils d'vn esclau affranchy. Caton fait aussi mention des *Pommes Quiriennes*, & des *Scantiennes*,
 qu'il commande de garder dans des tonneaux. Les dernières qui ont esté trouuees, sont les *Peti-
 siennes*, qu'on appelle en François *Apioles*, qui toutefois sont fort bonnes; combien qu'elles soient
 petites. Les *Pommes de Camerin*, & les *Grecques* ont donné bruit à leur país. Il y en a aussi qui ont
 pris leur nom de quelque marque qu'elles ont, comme les *Pommes sœurs*, & les *Gemelles*, qui sont
 ainsi appellees, pource qu'elles viennent tousiours à double, & attachees les vnes aux autres. Les
 autres pour raison de leur couleur ont esté appellees *Seriques*, (en François *Sufines*.) Les *Melapien-
 nes* tiennent leur nom pour la ressemblance, (car il ne faut pas dire qu'elles ayent pris leur nom
 d'aucune famille ou maison, comme il y a aux communs exemplaires,) mais de ce qu'elles ressem-
 blent aux *Poires*. On les appelle communement *Giraudettes*, ou *Pomme-poires*. Les *Pommes* appel-
 lees *Musica*, pource qu'elles sont meures des premières, ont aussi esté appellees *Melimela*, *Pommes
 de miel*, pource qu'elles sont douces comme miel: on les appelle en François *Pommes de saint-Jean*.
 Les *Pommes rondes* retiennent leur nom de leur figure: on les appelle en France, *Pomme-Roses*. Les
 Grecs les appellerent *Epirotiques*, en quoy l'on peut voir qu'elles vindrent premierement d'Alba-
 nie. Les *Orthomastiques* furent ainsi nommees, pource qu'elles ressemblent aux mammelles: en
 François *Pommes Taponnées*. Les Flamans appellent certaines *Pommes*, *Châstrees*, à cause que leurs
 grains n'ont point de germe. Ce sont celles que l'on appelle communement *Pommes grillottes*, &
Pommes de Passepomme. Les *Pommes fueilluës* sont ainsi nommees, pource qu'il leur sort quelquefois
 vne fueille & quelquefois deux du milieu des costez. Celles que l'on appelle en Latin *Pannucca*
 en François *Panettes*, flestissent incontinent. Les *Pommes pulmonieres*, ou *Follanes*, sont grosses &
 flacques. Il y en a qui sont rouges comme sang, pource qu'elles ont esté entees sur des Meuriers,
 & sont appellees communement *grosses Pommes rouges*. Toutefois toutes les *Pommes* sont quasi or-
 dinairement rouges du costé qui est tourné deuers le Soleil. Il y en a aussi de *Sauuages*, qui sont
 petites, & sont de fort bon goust & fort odorantes; & toutefois elles sont si aspres qu'elles rebou-
 chent le trenchant du cousteau qui les coupe. Voilà ce qu'en dit Pline. Au reste il n'y a aujour-
 d'huy prouince qui n'ait diuerses sortes de *Pommes*. En France il y en a vn nombre quasi infini.
 Toutefois celles-cy sont les principales; assauoir les *Capendus*, ou *Court-pendus*, qui ont vn goust
 particulier, si bon toutefois que l'on en porte, mesme par dessus mer, en país estranges. Elles en-
 durent d'estre portees plus qu'on ne scauroit croire, attendu qu'elles sont de si bon goust, & du-
 rent long temps. Elles sont de moyenne grosseur, & estant meures elles sont iaunes. Ce peu de
 senteur qu'elles ont, est bon & resiouit le cœur. Leur chair est dure; aussi se gardent elles bien vn
 an. Il s'en voit quelquefois de *Gemeaux*. Les secondes en bonté sont celles que l'on appelle com-
 munement à Amiens *Rambures*, qui sont fort grosses, rondes, & ont la chair si fraile, & tendre,
 qu'estans abbatues par le vent elles s'esclatent en tombant. Et d'abondant sont de si bon goust &
 si tendres, que les morceaux s'en fondent en la bouche. Mais elles se gastent incontinent, & à
 peine les peut on garder iusques à la fin de l'automne. Les *Passepommes* viennent apres, qui sont
 bien aussi bonnes; mesme elles ont ce nom, pource que si elles n'estoient de si peu de duree, elles
 seroient les meilleures de toutes. Elles sont de moyenne grosseur, & en façon de Poire, & ont
 vne chair fort delicate & tendre, & merueilleusement bon goust. Quand elles sont meures, leurs
 grains sonnent dedans: mais d'autant plus qu'elles sont bonnes, elles se gardent aussi tant moins.
 Les *Pommes* qu'on appelle de *Paradis*, sont apres celles-cy; & sont ainsi appellees pour raison de
 leur bonté, comme si la race en estoit venue du ciel. Elles sont petites, douces comme miel, &
 sont

Au liu. 7. des
cauf. ch. 21.
Les especes.
Liu. 1. c. 131.

Liu. 15. c. 14.

Liu. 15. c. 14.
Corn. liu. 8.
ca. ph. par.
chap. 4.

Ruel. liure 1.
chad. 96.

font meures des premières, & si ne font pas de longue duree. Aucuns estiment que ce soient celles que Pline appelle *Daciques*, ou de *Transylvanie*. Les femmes enceintes en font fort friandes, encore qu'il n'y a point d'autre forte qui dure moins. Il y en a aussi d'autres qui sont douces & qui ont la chair dure, & sont rondes. Ceux qui sont un peu délicats ne les aiment pas, pour raison de leur trop grande douceur; peut estre estoient elles appelées *Melimela* anciennement, comme ayans un goût de miel; & *Musca*; d'autant qu'elles sont incontinent meures. Toutefois Martial monstre bien par ce distique:

*Si l'on se sert deuant des Coings confits en miel,
Tu les pourras nommer à bon droit Pommés-miel.*

Cont. Xen.

que l'on peut appeller *Melimela*, non seulement ces *Pommés* qui sont telles de nature: mais aussi les autres qui sont confittes en miel. Or Columelle enseigne la façon de les y confire, & dit que le suc de ceste confiture s'appelle *Melimeli*. On appelle communement *Pommés aigres* celles qui sont aigres au goût, languettes, & qui ont la chair ferme, aigre, qui tient un peu de l'aspre. Elles se gardent ordinairement un an. L'on permet quelquefois d'en manger aux malades pour les mettre en appetit. Outre celles-là il y a les *Pommés-Chastaignes*, qui sont un peu plus aspres, & dures comme la chair d'une Chastagne, de moyenne grosseur, & languettes. Il y en a encor d'autres que l'on appelle communement *Pommés de franchetur*, qui sont rondes & grosses, & ont la chair dure, & une aigreur plaisante, qui se change finalement en douceur. Elles se gardent long temps, & bien souuent iusques au bout de l'an. En outre il y a les *Pommés de Rouveau*, qui ont l'écorce rouge comme sang, & la chair tendre, & de bon goût, tirant sur l'aigre-doux, & se gardent assez long temps. En Dauphiné ils font cas des *Pommés* qu'ils appellent *Girodettes*, qui sont petites, rondes, & un peu larges, & rouges tirant sur le roux, & sont long temps à meurer. Nous pourrions bien adjoûter icy les autres especes nom par nom, comme aussi celles que Cordus a décrit; & d'autres desquelles Athence a traité assez succinctement, là où il dit, que Denys fut le premier inuenteur des *Pommés*; si ce n'estoit que cela retarderoit nostre dessein, qui tend à choses plus utiles & profitables. Dauantage il ne pourroit estre que nous ne fussions quelquefois abusez, attendu la grande variété des noms, qui sont quasi differans en chascun pais, & qu'il s'en fait tous les iours de nouvelles sortes, par le moyen de l'enteure. Mesme il est impossible de les denombrier toutes, & d'en traiter particulièrement, veu la si grande diuersité des noms qui sont en chascun pais: toutefois nous auons dit celles qui sont plus communes en France. Le *Pommier* deuiet assez haut &

Liu. 12. c. 45.

Livre 3.

La forme.

Le Pommier.



grand arbre avec le temps, & n'a qu'un tronc, duquel il jette incontinent ses branches, qui s'espandent au long & au large, couuertes d'une écorce assez espesse, de couleur de gris cendré au dehors, & iaune au dedans, plustost vnie qu'aspre. Ses feuilles sont verdoyantes, languettes, aiguës, dit Pline, & poulpes, un peu dentelees à l'entour, qui tombent au commencement de l'hyuer, & reuiennent au mois de May. Ses fleurs sont fucillues, blanches pour la plus part, quelquefois tirant sur le rouge, desquelles il sort une infinité de sortes de *Pommés*, comme il a esté dit. Il fait peu de racines, qui n'entrent pas fort auant; mais vont courant à fleur de terre. On le plante aux iardins & vergers: aussi il aime les lieux gras & fertiles. Il fleurit à la fin d'Auril ou au commencement de May. Le fruit d'aucuns est meur en Iuillet, & des autres en Aoust, & des autres en Septembre. Quand les grains des *Pommés* sont noirs, c'est signe qu'elles sont meures. Matthiol dit, que les meilleures *Pommés* de Toscane sont celles qu'ils appellent *Appiole*, & *Melerosé*, pource que ces deux sortes sentent fort bon, & ont un bon goût. Parquoy, dit-il, ie pense que celui ne failliroit pas qui diroit, que ces *Pommés* qu'on nomme *Apie*, sont celles que Dioscoride nomme *Melimela*; & les *Pommés roses* sont les *Epirotiques*, qu'on nomme en Latin *Orbiculata*. Cornarius estime que les *Pommés* que les anciens appelloient *Cestiana mala*, & Columelle *Sestiana*, sont les *Oranges*, que tous mettent au nombre des *Citrons*. Et ce qui le persuade de croire cela, c'est que Galien les met souuent au nombre des *Coings*. Mais Pline luy deuoit bien faire perdre ceste opinion,

Liu. 16. c. 14.

Le lieu.

Le temps.

Sur Dioscor
liu. 7. ch. 131

Livre 2. des
medic. des
part.

Liu. 12. c. 45.

Liu. 15. c. 14.

quand il escrit, qu'elles ont esté appelées à Rome *Cestianes*, du nom de l'inuenteur, comme les *Matianes* de Matius; & les autres des noms de ceux qui premierement les ont apportées à Rome: parquoy quand Galien, selon Apollonius, en la douleur de teste qui vient de trop boire dit, que

les *Pommes*, qu'on appelle à Rome *Cestiennes*, y sont bonnes, si on les mange cuites; il ne peut estre qu'il entendit de parler des *Oranges*, tant pource qu'on estime qu'Apollonius ny Galien ne les ont pas cogneuës, & qu'aussi on n'ouit iamais dire que l'on en ordonnast de cuites. Or Galien nous enseigne comment nous pourrons cognoistre le temperament & les vertus des *Pommes*, encor qu'il y en ait si grande diuersité, disant: *Il y a des Pommes qui sont aspres, les autres aigres, & les autres douces; aucunes sont de saueur meslee & sont douces & astringeantes tout ensemble.* En outre il y en a qui ont vne douceur meslee avec vne manifeste aigreur. Les autres sont aspres & aigres: mesme il s'en treuve qui ont ces trois faueurs ensemble, estans douces-aigres, & vn peu aspres. Et vn peu apres. Les *Pommes* astringeantes ont vn suc froid & terrestre: celuy des aigres est bien froid; mais il est de subtiles parties. Les douces sont de mediocre temperature; toutefois elles tiennent plus de la chaleur; comme celles qui sont fades & sans aucune qualité manifeste, & comme aqueuses, tiennent plus de la froideur. Nous vsons donc des *Pommes* selon les qualitez qui surmontent en elles: des aspres quand l'estomac est debile pour raison d'une trop grande chaleur, ou trop d'humidité: des vertes, quand ces deux intemperatures sont fort accreuës: des aigres, quand nous soubçonnerons qu'il y ait des grosses humeurs amassees en l'estomac, qui ne sont pas fort froides: car l'humeur froide ne veut pas des choses aigres; mais plustost des acres. Il est bien vray que tant les choses aigres que les acres, incident les humeurs grosses: mais il y a cecy de difference, que les vnes font cest effect moyennant leur chaleur, comme les acres, & les aigres le font par le moyen de leur froideur. Or la nourriture qui est aux *Pommes* qui sont simplement douces sans aucune acrimonie, ou grosse substance, est incontinent distribuee par le corps, entant qu'est en elles; mais s'il y a de l'acrimonie, ou de substance grosse, elle s'evacue plustost par le bas. Au reste il se faut bien donner garde de manger des *Pommes* de quelque sorte que ce soit deuant qu'elles soient meuries sur l'arbre, pource qu'elles sont de difficile digestion, froides, & de mauuaise nourriture, & demeurent long temps à passer. Outre ce elles ont vn suc froid, & assez grossier. Mais celles que l'on garde estant bien meures pour l'hyuer, ou iusques au printemps, sont bonnes en plusieurs maladies, ou couuertes de paste, ou cuites sous les cendres chaudes, ou bien à la vapeur de l'eau bouillante. Or il les faut bailler incontinent apres le repas, mesme quelquefois avec du pain, pour fortifier le ventre & l'estomac de ceux qui sont degoustez, & digerent tard, & qui sont sujets à vomir, ou qui ont vne diarrhee ou dysenterie. Les vertes sont aussi bonnes pour cest effect: car estans accoustrees comme j'ay dit, elles retiennent vn peu d'astriction. Le mesme Galien en vn autre endroit dit; tous les *Pommiers* ne sont pas d'une nature, ny leur fruct aussi peu. Car il y a des *Pommes* qui sont douces; les autres aspres; d'autres sont aigres; les autres sont du tout fades, & aqueuses, ausquelles l'aquosité surpasse: tellement que leur temperature est froide, & humide: mais celle des vertes est froide & terrestre: celle des aspres est terrestre, aqueuse & froide; comme aux douces il y a vne aquosité temperée. Ainsi aussi le suc, l'escorce, & les fueilles des arbres sont de differente nature. Parquoy si elles sont aspres & aigres, on s'en pourra seruir pour soudre les playes, & pour reprimer la defluxion au commencement des inflammations, ou bien pour conforter l'estomac & le ventre lasché & debile. Et si elles sont aqueuses, elles pourront seruir pour adoucir les inflammations qui commencent. Or il appert que toutes les *Pommes* ont vne humidité froide, pleine d'excrement; pource qu'on ne scauroit garder le suc de pas vne d'icelles: car il aigrit & se corrompt. Selon Dioscoride, les fueilles, les fleurs, & les tendrons des *Pommiers*, spécialement du *Coignier*, sont astringeans. Les *Pommes vertes* sont aussi astringeantes, & les meures au contraire: Celles qui viennent au printemps engendrent la bile, offencent tous les nerfs, & engendrent des ventosités. Les *Pommes saint-Jean* laschent le ventre & en chassent les vers, nuisent à l'estomac, & l'eschauffent par trop. Plusieurs les appellent *Pommes douces*. Les *Epirotiques*, que les Latins appellent *Rondes*; en François *Pommes roses*, sont bonnes à l'estomac, reserrent le ventre, & font vriner; toutefois elles sont de moindre efficace que les *Coings*. Les *Pommes sauvages* sont semblables à celles du printemps, & sont astringeantes, comme aussi sont toutes celles qui ne sont pas meures. Quant aux *Pommes du printemps*, dit Pline, estans vertes elles sont contraires à l'estomac, & reserrent le ventre, & la vessie, & offencent les nerfs: estans cuites elles sont meilleures. Les *Pommes saint-Jean*, & autres *Pommes douces* laschent le ventre & l'estomac; toutefois elles alterent, & eschauffent sans offencer neantmoins les nerfs. Les *Pommes roses*, appellees *Rondes* en Latin, reserrent le ventre, repriment les vomissemens, & prouoquent l'vrine. Les *sauvages* sont semblables à celles du printemps mal meures, & reserrent le ventre, comme aussi sont toutes celles qui sont mal meures. Les *Pommes douces*, dit Matthiol, sont bonnes aux passions melancoliques, & pour les pleuresies, si on en baille à manger aux pleurétiques apres les auoir fait cuire sous les cendres chaudes, en mettant dessus force suc de Reglisse, amydon & sucre fin; & qu'ils en mangent soir & matin deux heures deuant le repas. On fait du vinaigre des *Pommes vertes* ou *sauvages* en ceste façon: il les faut tenir en vn monceau trois iours durant, puis les mettre en vn tonneau, & y mesler de l'eau de fontaine, ou de pluye; puis les couvrir & les laisser ainsi par trente iours, puis apres s'en seruir, & à mesure que l'on en oste, il y faut remettre autant d'eau. Pline dit,

Le tempera-
ment &
les vertus.
Liure 2. des
glio.

Liure 7. des
simpl.

Liure 1. ch. 131.

Liure 1. ch. 132.

Liure 13. ch. 6.

Sur Dioscor.

Liure 1. ch. 131.

Ruel liure 1.

chap. 96.

Liure 14. c. 16.

dit,

dit, que l'on fait du vin des *Pommes*. Aujourd'hui il s'en fait aussi de deux sortes. Le premier que l'on appelle *Cidre*, se fait des *Pommes* pilees sous la meule, & preslees au pressoir. Le second se fait de la grappe, ou marc trempé en eau: tellement qu'on le peut appeller *despence de Pommes*, qui est fort bon pour estancher la soif des païsans. Aux regions septentrionales, où les vignes ne peuvent croistre pour raison du froid, ils vsent du vin de *Pommes*. Les *Pommes* pourries sont bonnes pour nourrir les porceaux. Au demeurant les cheuaux sont fort empeschez quand ils sont chargez de *Pommes*: car ils ployent sous le fais, encor que la charge ne soit pas fort pesante: d'autant que, (comme dit Apulee en son *Asne doré*) l'odeur des *Pommes* les affoiblit tellement, qu'ils ne peuvent soustenir leur charge. Pline dit cecy vn peu d'autre sorte, c'est que les cheuaux sentent incontinent quand ils portent des *Pommes*, & si on ne leur en monstre du commencement, qu'ils suent incontinent, combien qu'ils ne soient guieres chargez. En general pour bien garder les *Pommes*, Pline ordonne, que l'on face des planchers pour les tenir en lieu froid & sec, & que l'on ouure les fenestres qui sont tournees contre la bize, quand le iour sera serain. Sur tout il se faut garder des vents de midy, & mesme de la bize, pource qu'elle fait rider & flestrir les *Pommes*. Au reste il les faut cueillir apres l'Equinoxe d'automne, ou apres la my Septembre: & faut que la Lune ait pour le moins quinze iours; & qu'il soit pour le moins vne heure de iour. Or il faut mettre à part celles qui sont tombees de l'arbre, & les mettre sur de la paille, ou des nattes, en sorte qu'elles ne se touchent point, à fin qu'elles soient mieux esuentees.

Ruel au mes.
lieuLiure 24. en
la pref.

Liu. 25. c. 16.

Des Coings,

CHAP. II.



Les Grecs appellent cest arbre *μηλιά κυδωνία*: & les Latins *Malus Cydonia*, du nom d'une ville de Candie, laquelle s'appelloit *Cydon*, d'où on les apporta premierement. Les Apothicaires l'appellent *Citonia*: en François on l'appelle *Coignier*, & *Coignacier*: en Allemand *Quitten*, & *Kutum*, *Kuttenbaum*, & *Quittenbaum*. Son fruit s'appelle en Grec *μηλον κυδωνιον*: en Latin *Malum Cydonium*, & *Cottonium*: les Apothicaires l'appellent *Citonium*: les Arabes *Saffargel*: les François *Coing*, & *Pomme de Coing*: les Allemands *Kuttenopffel*, & *Quittenopffel*: les Italiens *Melo Cotogno*: les Espagnols *Membrillo*, & *Marmello*: les Anglois *Quintetra*: les Flamans *Que perreboem*. Selon Dioscoride & Galien il y a deux sortes de *Coings*, dont les vrais sont ronds, petits, & odorans: mais ceux qu'on appelle *Struthia*, sont bien gros; mais non pas si bons. Galien escrit qu'entre les *Coings* il y en a qui sont plus doux, plus grands, & moins aspres que les autres; lesquels on appelle en Asie *Struthia*. En vn autre passage il fait difference entre les *Coings* qu'il appelle *Cydonia*, & les autres qui sont appelez *Struthia*, & qu'il appelle aussi *Struthiomela*, disant que le suc des *Cydoniens* est plus mal-plaisant & fort astringeant. Columelle en met trois especes, assauoir ceux qu'il appelle *Struthia*, puis apres *Chrysomelia* (au texte il y a mal *Chrysomeliana*) & *Mustea*. Pline en dit tout autant; mais il en adiouste bien dauantage; assauoir les *dorez*, qui sont compartis par dernes. Ceux qui sont les plus blancs sont appelez *Coings d'Italie*, & sentent fort bon. Ceux de Naples sont aussi fort estimez. Les moindres que les Grecs appellent *Struthea* sentent merueilleusement & sont fort tardifs. Mais les *Mustees* ou *Coings vers* sont incontinent meurs. Au reste si on ente les *Cydonia* ou *Pommes-Coings* sur les *Struthea*, ou *Poire-Coings*, il y croistra vne sorte de *Coings*, qu'on appelle *Muliciens*, ou *Miliciens*, lesquels seuls entre les *Coings* sont bons à manger crus. On en treuve aussi de sauvages parmy les buissons, qui sont les plus odorans apres les *Poires-Coings*. Voilà ce qu'en dit Pline. Vergile met les *Coings dorez* au nombre des *Pommes sauvages*, disant:

*L'ay mandé à l'enfant, ne pouuant dauantage,
Dix Poires d'or cueillis sur vn arbre sauvage,
Et luy en enuoï ray demain encor autant.*

Les noms.

Liu 2. c. 131.

Liu. 6. de la
conseru. de
la saur.Liure 2. des
Alim.

Liu. 5. ch. 10.

Liu. 15. c. 11.

Ecolg. 3.

Or Pline a failly manifestement, quand il a dit que les *Poires-Coings* estoient les plus petits, ou bien il y a de la faute au texte: car Dioscoride & Galien disent en termes exprés, qu'ils sont plus gros, & que les vrais, ou *Poires-Coings*, sont petits, & ronds. Aëce aussi pour la composition du *Cotignac* ordonne de prendre les plus gros *Coings*, & les plus doux, qui sont appelez *Struthia*, comme il dit, c'est à dire *Poires-Coings*. Parquoy il appert qu'il faut lire en Pline, *maiora* au lieu de *minora*. Matthiol dit, qu'il se treuve de trois sortes de *Coings* en Italie, dont les meilleurs sont ceux qu'on appelle proprement *Pommes de Coing*, qui sont applatis, & compartis par dernes, de couleur d'or, velus, & beaucoup plus odorans que les autres. Les seconds apres sont ceux qui sont fort gros, que Dioscoride & Galien appellent *Struthia*. En Toseane ils les appellent *Poires-Coings*, pource qu'ils sont mieux faits en façon de *Poires* que de *Pommes*. Ils ont plus de chair & de suc que les autres; mais ils ne sentent pas si bon, & n'ont pas si belle couleur ne si grande vertu. Les derniers sont ceux que Pline appelle *Miliciana*, qu'aucuns appellent *Coings bastards*, pource qu'ils croissent sur des *Coigniers*, qui ont esté entez sur *Poires-Coings*. En France on en fait aussi tout autant de sortes; dont les vns sont moindres, ronds, & plus odorans, que nous appellons simplement *Coings*: les autres sont plus

Sur Dioscor.
liu. 1. ch. 133.Ruel liure 1.
chap. 72.

Tome premier.

X 3 gros,

gros, de la grosseur des pommes de Pin, couverts de peu de coton, & de couleur d'or, tant dedans que dehors; & ne sentent pas si fort. On les appelle communement *Coignasses*. Les derniers tiennent le milieu entre ces deux especes, & s'appellent *Coings* proprement. Au reste le *Coignier*

La forme.

Le Coignier.



Le lieu.

Le temperament.

Liu. I. c. 131.

est quasi semblable au Pommier commun, sinon qu'il a les feuilles plus estroites, plus lisses, plus pulpues & dures, blancheastres par le dos, & verdés de l'autre costé. Il fait la fleur blanche, ou tirant vn peu sur le rouge, faite comme la Rose sauuage, ayant cinq petites fucilles. L'arbre n'est pas fort grand; d'autant que le fruit fait courber les branches, & empesche son pere de croistre, estant au reste couuert d'vn coton mince. Il croist es lieux cultiuez & aux iardins. Or il s'aime en lieu froid & humide. Que s'il est en lieu chaud, il le faut arrouser continuellement. Toutefois il croist bien es lieux temperez entre chaud & froid. Il s'aime en la plaine & aux coustaux. Son fruit est meur en Septembre & Octobre. Les *Coings* sont d'vne temperature froide & terrestre; & pource qu'ils sont fort astringeans, ils sont aussi moins humides que les autres *Pommes*. Ils sont donc froids au premier degré, & secs au second. Selon Dioscoride, Les *Coings* sont vtiles à l'estomac, & font vriner. Estans cuits ils sont plus doux. Ils sont bons aux cœliques, aux dysenteries, à ceux qui crachent pourry, à la cholérique passion, principalement estans crus. L'infusion des *Coings* sert bien au flux de ventre, & d'estomac. Le suc des *Coings* crus sert grandement à ceux qui ne peuuent respirer sans se tenir droits. La decoction sert pour fomentier la matrice, & le fondement qui tombe. Ceux qui sont confits en miel font vriner. Or le miel attire leur vertu, par laquelle ils sont astringeans, & espessissent. Ceux qui sont cuits avec le miel sont plus agreables à l'estomac, & à la bouche; mais ils ne reserrent

pas tant. On les messe crus aux emplastres pour reserrer le ventre, & pour les deuoyemens de l'estomac, & pour appaiser l'ardeur d'iceluy, & les vomissements, pour l'inflammation des mamelles, pour la durté de la ratelle, & pour les rides & creuasses du fondement. On fait du vin des *Coings* pilez en les pressant: mais à fin qu'il se garde, sur vingt cinq liures de suc il faut mettre deux liures de miel; autrement il s'aigrirait. On en fait aussi de l'huile, qui est appelé *Melinum*, daquel nous vsions quand il est besoin de restraindre. On messe la fleur des *Coings*, ou seche ou verte, aux cataplasmes qui seruent pour restraindre, & pour les inflammations des yeux, & crachement de sang. On en boit dans du vin au flux de ventre; & quand les fleurs coulent en trop grande abondance. Les *Pommes Coings*, selon Galien, ont ie ne sçay quoy d'excellent, qui n'est pas aux autres. Car outre ce qu'ils sont fort astringeans, leur suc se garde long temps, pourueu qu'on le face cuire avec du miel; au lieu que le suc des autres *Pommes* s'aigrir, si on le garde; pource qu'il a beaucoup d'humidité. Le suc des *Poires-Coings* se garde bien aussi estant bien préparé, comme celuy des *Pommes-Coings*; toutefois cestuy-cy est plus mal plaisant, & fort astringeant. Parquoy il est bon d'en vser, pour renforcer l'estomac debile. Selon Pline, Les *Coings* sont meilleurs estans cuits. Toutefois il est bon de les manger crus, pourueu qu'ils soient bien meurs, à ceux qui crachent le sang, aux dysenteriques, à la cholérique passion, & aux cœliques. Estans cuits ils n'ont pas la mesme vertu; pource qu'ils perdent ceste astringtion. On les applique aussi sur la poitrine aux fieures chaudes: neantmoins pour s'en seruir à tout ce que dessus, il les faut faire cuire en eau de pluye. On les applique crus, ou cuits, en façon de cerot, aux douleurs de l'estomac. La bourre qui est par dessus estant cuite en vin & incorporee en cire, est fort bonne aux charbons, & guerit la pelade. Ceux que l'on confit en miel tous crus laschent le ventre; mais ils donnent bon goust au miel, & font qu'il soit meilleur pour l'estomac. Quant à ceux qui sont cuits, & confits en miel, aucuns ordonnent d'en manger estans broyez avec feuilles de Roses cuites, pour les douleurs de l'estomac. Le suc des *Coings* crus est fort bon à la rate, à ceux qui ne peuuent auoir leur haleine sans tenir la teste droite, & aux hydropiques; mesme pour les accidens des mamelles, aux creuasses enflées du fondement, & aux varices. La fleur des *Coigniers* ou verte ou seche, est bonne aux inflammations des yeux, au crachement de sang, & pour reprimer l'abondance des fleurs des femmes. En les pilant avec du vin doux, on en tire vn suc lenitif, qui est bon aux cœliques & au foye. On se sert de leur decoction pour fomentier la matrice, ou le fondement qui deualent. On fait de l'huile des *Coings*, pourueu qu'ils ne soient creus en terroir humide. Les Latins appellent

Liure 4. des
alim.

Liu. 23. ch. 6.

appellent cest huile *Melinum*. Les meilleurs pour ce fait sont ceux qui croissent en Sicile. Les *Poires-Coings* ne sont pas si bons à faire cest huile, encor qu'ils soient de la race des *Coings*. Philarcus a laissé par escrit, que l'odeur des *Coings* diminue la violence des poisons: mesme il s'est veu, Athen. liu. 3. qu'une sorte de poison appelée *Pharicon*, ayant esté mise dans vn panier qui sentoit encor les *Coings*, qui y auoient esté auparauant, perdit tout son venin; tellement qu'ayant esté puis apres donné en breuuage, elle n'auoit point fait de mal à ceux que l'on taschoit de faire mourir par ce moyen. Ce qui fut remarqué puis apres par celuy qui auoit vendu le poison; car il s'apperceut, que cela estoit aduenu, pource qu'il y auoit eu des *Coings* dans le panier. Ceux du Royaume d'Aragon ont prins garde par long vsage, que le suc de l'Ellebore blanc, dont ils empoisonnent leurs fleches pour faire mourir les bestes qui en seront frappees, perd toute sa qualité venimeuse, si on le tient en lieu où il y ait eu des *Coings* auparauant; & au contraire qu'il reprend son venin si on le laisse pendu par quelques iours aux priuez. On a aussi prins garde, que les *Coings* que l'on garde pour l'hyuer, par leur acrimonie font pourrir incontinent les raisins; & que pour ceste cause il les faut garder en vn lieu à part. Aujourd'huy les Apothicaires font beaucoup de compositions des *Coings*: car apres les auoir coupez par morceaux, & fait cuire en l'eau, iusques à tant qu'ils soient entierement cuits, & puis passez par vn linge sans les presser, on fait cuire ce qui a esté ainsi passé avec du sucre iusqu'à ce qu'il soit espez. Et cela s'appelle *Gelee de Coing*. Elle est transparente, foit belle, & de bon goust. De ce qui reste estant bien pressé, on en fait le gros *Cotignac*, en le faisant cuire avec du sucre iusqu'à tant qu'il soit espez comme vn emplastre. Si on passe le clair & l'espez tout ensemble, & qu'on le face cuire avec du sucre, comme dessus, on en fait ce que l'on appelle communement *Cotignac*, dont tout le monde se sert. Si l'on mange vne once de ce *Cotignac* deuant le repas, il reserte le ventre; mais si on en mange apres le repas, il fait auoir bon ventre, & empesche que les fumees de l'estomac ne montent au cerueau: mais cela n'est que *Cotignac simple*. Or il s'en fait aussi de composé avec la chair des *Coings* cuite en vin, a petit feu avec du miel qui ait esté auparauant bien escumé, en y adioustant de la Canelle, des cloux de Giroffle & de la Galanga, & diuerses autres espiceries, selon le dessein de celuy qui en veut vser. Ce *Cotignac* ainsi préparé fortifie l'estomac, aide la digestion, arreste les vomissemens bilieux & phlegmatiques, rend la primitiue chaleur au corps, chasse les ventositez, & autres choses semblables, si le mal est causé par des humeurs froides. Mais si ce sont humeurs chaudes, il faut faire cuire les *Coings* en vinaigre, & y adiouster des choses qui rafraichissent. Aucuns pour faire qu'il purge la bile, y meslent de la Scamonee: & à fin qu'il purge le phlegme, ils y mettent du Turbith & la graine du Saffran bastard. On fait aussi du *Cotignac* avec le suc des *Coings* en y adioustant des espices pour reueiller l'appetit à ceux qui sont degouttez, pour fortifier l'estomac & le foye, pour aider la digestion, & pour conforter la vertu retentiuue de l'un & de l'autre. Il s'en fait aussi ceste composition que les Apothicaires appellent *Mina Cydoniorum*; qui se fait quelquefois simplement du suc des *Coings* cuit en vin, & y adioustant de bon miel bien escumé: quelquefois on la fait aromatique, en y adioustant diuerses espiceries enuolopees en vn linge, cependant que l'on fait cuire le suc, comme dessus. Ceste composition fortifie l'estomac, le foye, & les autres parties interieures; fait reueiller l'appetit, & aide la digestion, appaise les vomissemens, & le flux de ventre. Galien dit, que l'on faisoit du *Cotignac* en Syrie, qui se gardoit si bien, que l'on l'apportoit à Rome tout frais dans des plats. Or on le faisoit avec du miel & de la chair des *Coings* pilez & cuits tout ensemble. Il fait aussi mention d'une composition, où il n'y auoit pas seulement du miel & du suc des *Coings*; mais aussi du Poyure blanc, & du Zinzembre, & du vinaigre. Il appelle ceste composition *Diacydion*; & la décrit à plein en d'autres lieux; & Aëce aussi, disans, qu'elle est bonne pour reueiller l'appetit à ceux qui l'ont perdu, & pour aider la digestion à ceux qui ne la font pas bonne; & qu'elle fortifie le ventre; comme aussi celle qui est faite de la chair des *Coings* avec les mesmes choses. Ces compositions ont presque les mesmes vertus que le *Diacydion* de Mesue, fait du suc des *Coings*, ou bien de la chair d'iceux. Galien appelle celuy qui est fait du suc *Διάγμαλον*, & *Διάγμαλον*, c'est à dire, des *Pommes*; assauoir des *Coings*, qui sont appelez *Pommes* simplement, comme aussi l'huile des *Coings* est appellé *μύλιον*: & les emplastres qui sont de la couleur des *Coings*, à cause du verd de gris, sont appelez *μύλινα*. La composition que Paul appelle *Hydromilon*, qui est faite de trois liures de suc de *Coing*, quatre liures & demie de miel, avec neuf liures d'eau, le tout cuit ensemble, a les mesmes vertus, que celle qui est appelée *Mina Cydoniorum simple*. Les Apothicaires vsent aussi fort du syrop des *Coings*, qui est composé du suc des *Coings* avec du sucre, lequel est fort propre pour la dysenterie prouenant de la debilité du foye: mais il est meilleur estant fait du suc des *petits Coings*, que non pas des gros. L'huile *Melin* rafraichit & restraint: pour ceste cause il fortifie le ventre, & les nerfs qui sont relaschez, & guerit ceux qui suent par trop. C'est merueille de ce que plusieurs disent, que si vne femme enceinte mange souuent des *Coings*, elle fera vn enfant industrieux & de bon esprit. La semence des *Coings* cuite en eau iusqu'à ce qu'elle s'espeussisse, est bonne pour toutes inflammations, & adoucit merueilleusement l'aspreté de la langue. Vne liure de suc de *Coings*, dans lequel on aura fait bouillir iusqu'à la troisieme partie du Coral rouge, de

Athen. liu. 3.

Mesu. liu. 3.
des Antidot.Livre 2. des
alim.Livre 6. de
la conseru.
de la fant. &
liure 8. des
pharm. part.
chap. 4.
Liu. 9 ch. 24.Livre 6. des
pharm. part.Livre 2. des
pharm. ge-
ner.
Livre 7.Marthiol au
med. lieu.

semence de Roses rouges, & de Rheubarbe, de chascun vne dragme, avec deux scrupules d'Hypociste & Acacia, est vn singulier remede contre les vomissemens bilieux & contre la dysenterie. Il en faut donner à boire tous les iours deux fois, au matin & au soir, deux heures deuant le repas. Toutefois il faut que le malade ait esté purgé auparauant.

Du Peschier,

CHAP. III.

Les noms,

Liur. 25. c. 13.

Liur. 16. c. 26.

Liure 3. de
l'hist. ch. 5.Au liur. 2. ch.
des phism.
part. & iij. 1.
de Paul.Liur. 13. chap.
208.
Liure 1.Sur Dioscor.
liur. 1. ch. 131.

Liure 1.

Liur. 14. ch. 3.

Les especes.
Liur. 25. c. 12.Sur le 7. liur.
chap. 131.

Liur. 17. c. 28.



Le Peschier s'appelle en Grec *περικη μηδεια*: en Latin *Malus Persica*: en Allemand *Pfersichbaum*. Le fruit s'appelle en Grec *περικη μηδον*: en Latin *Malum Persicum*: en Arabe *Sauch Chauch*: en François *Pesche*: en Italien *Persiche*: en Allemand *Pfersing*: en Espagnol *Pexegos*. Pline dit, que les *Peschies* en general c'estoit vn fruit estranger tant en Asie qu'en Grece: car il appert mesme par leur nom qu'il a esté apporté de Perse. Et en vn autre lieu: Il y a bien eu à faire d'apruoisier les arbres de Perse aux autres pais; mesme les *Peschiers* sont steriles en l'Isle de Rhodes, où ils furent premierement apportez d'Egypte. Il dit aussi que les *Peschiers* ne portent que les fleurs en l'Isle de Rhodes. A quoy aussi il semble que Theophraste s'accorde, disant; que le *Peschier* porte bien fruit en Egypte, & lieux circonuoisins; mais en l'Isle de Rhodes il ne porte que la fleur simplement. Toutefois il y a de la faute en ce passage au texte Grec, où aucuns lisent l'arbre de *Perseus*; au lieu du *Peschier*. Cornarius dit, que les *Peschiers*, & les *Peschies* aussi sont appellees *Rhodacena*. Et qu'il y a de l'erreur en tous les passages de Pline, de Paul, de Palladius, & en l'Agriculture de Constantin; là où il y a *δορακια*, & *Duracina*; au lieu qu'il y deuroit auoir *ροδακινα*, & *Rhodacena*, comme si le mot Grec ne venoit pas du Latin *Duracina*: mais au contraire que le mot *Duracina* vint du Grec *Rhodacena*. Qui plus est, dit-il, Aëce fait bien mention de l'arbre *Rhodacina*, & traittant des *Peschies* il les appelle *Fructus Rhodacenorum*, disant ouuertement que ce fruit est appelé *Rhodacena*. Ce que toutefois ie ne treuve pas en mon exemplaire. Or Cornarius estime que ce mot là soit venu du mot de *Rhodes*, pource que ce fut à Rhodes, où l'on apporta premierement les *Peschiers* depuis l'Egypte, comme nous auons dit selon Pline: comme aussi on appelle les Prunes *Damascena*, de l'Isle de Damas. Or Matthiol contredit fermement à Cornarius, & dit qu'il n'a pas entendu que signifie *Duracina* en Pline & en Palladius, & *δορακια* en Paul *Aegineta*; & *Rhodacena* en Aëce, & Constantin, & quelques autres auteurs Grecs, pource que ce sont fruits differens entre eux, quant au nom & à la chose mesme. Il est toutefois bien d'accord avec Cornarius, que *Rhodacena* est le *Peschier*, & que les *Peschies* sont appellees *Rhodacena*. Mais il dit, que *δορακια* en Paul se prend pour les *Abricots*; ce qu'il declare par ces mots: *Pracocia, Doracia, & Armenia*, (c'est à dire les *Abricots*) sont meilleurs que les *Peschies*: car ils ne s'aigrissent pas, & ne se corrompent pas comme les *Peschies*. Matthiol donc a bien raison de dire, qu'il faut qu'il y ait icy *Doracia*: car *Rhodacena* se prend seulement pour les *Peschies*, & non pas *Abricots*: car combien qu'aucuns mettent les *Abricots* au nombre des *Peschies*, si est ce que ce ne sont pas *Peschies*; autrement Paulus parleroit bien sottement, s'il disoit, *Les Pesches sont meilleures que les Pesches*, puis que *Rhodacena* signifie les *Peschies*. Quant au mot *Duracina* Pline le prend pour vne sorte de *Peschies*, & non pas pour toute *Pesche* en general: comme aussi il dit *Cerasa Duracina*, pour les *Cerises* qui ont la peau dure; & *vue duracina*, *Raisin* qui a la peau dure, qui sont especes de *Cerises*, & *Raisins* en Pline & Palladius. Ainsi il appert que *Duracina* se prend pour autre chose que *Rhodacena*, parce que *Rhodacena* signifie en general toute sorte de *Pesche*, & non pas vne seule espece. Aussi on n'appelle point *Duracina* vne sorte de *Peschies* qui ont le noyau plus dur que les autres, comme Cornarius veut: mais suyuant les anciens, pource qu'elles ont la chair plus dure, & de meilleur goust, & durent plus long temps, comme Pline a dit ouuertement, que *Vua Duracina*, c'est à dire le *Raisin* à peau dure, se peut garder sans vaisseau en la vigne, tant il est ferme, & resistant contre le froid, le chaud, & les tempestes. Voilà ce qu'en dit Matthiol. Au reste Pline met quelques especes de *Peschies*. Les *Peschies Duracines*, ou les *Presses* sont les plus eslimées de toutes. Les *Gauloises* & *Asiennes* portent le nom de leur pais. Elles sont meures après l'automne: mais les *Abricots* sont bons en esté, qui ont esté treuuez depuis trente ans. Du commencement on les vendoit vn denier Romain la piece. Les *Peschies de Spino* de la campagne de Rome sont communes. C'est vn fruit qui est bon aux malades & ne leur nuit point; de sorte qu'elles valent communement trente nummes la piece; qui est vn pris surpassant celuy de tous les autres fruits. Chose esmerueillable, veu qu'il n'y a point de fruit si tost passé que cestuy-cy: car on ne le scauroit garder plus de deux iours depuis qu'il est cueilly; tellement que l'on est contraint de le vendre. Matthiol dit, qu'il y a plusieurs sortes de *Peschies*; assauoir des rouges, de couleur d'or, de vertes, de blanches, de vermeilles comme sang. Aucunes sont nommees *Duracines*, ou *Presses* en François; les autres *Peschies-coings*. Outre ce il y en a de douces, d'aigres, des vineuses, & d'autres qui sont vn peu ameres, & d'autres qui sont aspres. Les meilleures sont les *Duracines*, qui ont esté ainsi appellees, pource que la chair tient si fort au noyau, qu'elle ne le laisse iamais net. La chair des *Duracines*, dit Pline, tient au noyau & n'en peut estre separée; au lieu qu'aux autres elle est aisée à separer. De ceste

ceste sorte les meilleures sont celles que pour raison de leur couleur d'or, & pour leur bonne senteur on appelle *Pesches-coings*. Les secondes en bonté sont celles, qui estans pelees rendent vn suc vermeil, non pour estre de meilleur goust que les autres; mais pource qu'elles sont plus grosses & de belle couleur. Celles qui s'appellent *Pesches-noix*, pource qu'elles sont semblables aux noix, sont bien aussi bonnes, & ont le mesme goust & couleur que les *Pesches-coings*. Elles ont aussi la chair tellement dure qu'il y a du plaisir à mordre dedans. Outre celles-là il y a en Toscane, & en plusieurs lieux d'Italie vne sorte de *Pesches*, qui sont artificielles, qu'on appelle *Pesches-amandres*, pource qu'elles ont le noyau doux comme les Amandres. En general il y a plusieurs especes de *Pesches*. La premiere est la *Pesche commune*, qui a la chair pleine de suc; toutefois elle est flaque, molle, & ne sent rien, & qui se separe du noyau. On l'appelle communement *Pesche qui laisse le noyau*. De ceste sorte il y en a qui sont petites; les autres sont fort grosses; les autres sont du tout verdes; les autres ont des taches rouges; les autres ont la chair si tres-rouge qu'elle semble de sang. Et de celles-cy les vnes ont le noyau rouge par dehors; les autres l'ont noir; neantmoins elles sont toutes cottonnees. La seconde sorte est de celles qu'on appelle en Latin *Duracina*; & en Grec *Rhodacena*. Or ils les appellent *Duracina*, non pas pour dire qu'elles se puissent garder longtemps; mais pource qu'elles ont la chair plus dure & solide que les autres. Elles sont aussi appelées *Rhodacena*, ou pource qu'elles sentent bon comme les Roses, ou bien pource que le plus souuent elles sont de la couleur des Roses, c'est à dire *rouges d'un costé*. En François quelques vns les appellent *Presses*, & *Perfes*; & d'autres *Auberges*, sur tout si elles ont la chair blanche. Les autres les appellent *Mirecottons*, si elles ont la chair iaune comme les Coings. Toutes celles de ceste sorte ont la chair ferme, dure, & solide, & qui tient fermement au noyau, & la sent on dure en mordant comme celle des Pommes ou des Poires. Pour ceste cause il est bon d'en manger apres le repas; car elle n'esmeut point l'estomac, & ne se corrompt point; au lieu qu'il faut manger les autres à l'entree du repas; autrement elles sont aisées à se gaster & corrompre. La diuersité des *Duracines* se cognoit en la varieté de la couleur de la chair, d'autant que les vnes l'ont blanche, les autres qui sont les plus communes sont iaunes; d'autres sont blanches-rougeastres. Toutes ont merueilleusement bon goust & odeur; mesme si on les trempe au vin apres les auoir pelé, elles donnent bon goust au vin. On les ente; ou bien on plante le noyau. Or il y faut proceder en ceste façon: il faut planter le noyau en terre, & apres qu'il est creu, il faut trans-planter l'arbrisseau au bout de deux ans. Apres qu'il a esté ainsi trans-planté il le faut couper au bout de l'an vn pied par dessus terre, & recourir la coupeure. Ainsi les branches qui sortent puis apres portent leur fruiet plus gros, & plus sauoureux, que si l'arbre estoit enté. En outre l'arbre qui est creu en ceste sorte, dure plus long temps que s'il estoit enté. Or aux liures de Paulus, qui a retenu les mots Latins, il faut lire *De pascua*; au lieu de *De pascua*. Aucuns mettent les *Pesches-noix* au nombre des *Pesches*.

Le Peschier.



Plusieurs sont en doute, s'il y faut mettre les Abricots, & à bon droit. Car l'arbre est tout differant du *Peschier* tant pour raison de la grandeur, que des feuilles. Quant au fruiet il y a bien quelque ressemblance; mais non pas si grande que pour cela on les doive appeller *Pesches*. Au demeurant le *Peschier* est petit au pris des autres *Pommiers*, ayant les feuilles comme l'Amandier, vn peu plus grandes, dentelees legerement à l'entour; la fleur perse, semblable à celle de l'Amandier. Il porte vne Pomme charnue, pleine de suc, & couuerte de cotton, ayant la peau par fois blanche, quelquefois rouge, & quelquefois iaune. De l'vn des costez il y a vne taille ou creuasse, qui va tout du long, & vn os au dedans dur & aspre, dans lequel il y a vn noyau semblable à vne Amande, sinon qu'il est plus petit, & fort amer. Ses racines sont foibles, & ne vont pas fort auant en terre. Aussi il enuieillit incontinent, & se laisse mourir. Son bois est spongieux & foible. Les *Pesches-noix* ont l'arbre petit, de la hauteur d'vn Abricottier. Ses feuilles sont semblables à celles de l'Amandier, plus grandes. Ses fleurs sont perses. Son fruiet est verd, charnu & plein de suc, sans aucun cotton par dessus: au dedans duquel il y a vn os dur & aspre: qui a vn noyau dedans comme celuy des Amandes. Le *Peschier* croist par tout, aux

Le lieu.

Le temps.

plus

plus que celuy des *Peschés*. Selon Dioscoride, les *Peschés meures* sont bonnés à l'estomac, & au ventre : les *verdes* referrent le ventre, & plus encor si elles sont *seches*. La decoction des *Peschés seches* restraint le flux du ventre & de l'estomac. Galien dit, que les fueilles & tendrons du *Peschier* ont vne qualité amere, qui domine en iceux : & que pour ceste cause les fueilles du *Peschier* pilees, & appliquees sur le nombril tuent les vers : & que c'est aussi vn médicament resolutif. Son fruit qui est bon à manger, est d'une temperature froide & humide. En vn autre passage il dit, que le suc ou la chair des *Peschés* est aisee à corrompre, & qu'elle est du tout nuisante. Pour ceste cause qu'il ne les faut pas manger après le repas, comme aucuns font, pource que nageans au dessus des viandes elles se corrompent. Oren general il faut noter, que toutes les viandes qui sont aisees à se corrompre, estans humides & glissantes, & qui passent aisément, doiuent estre mangées à l'entree de table, & deuant toutes autres : car par ce moyen elles passent viste, & font comme le chemin aux autres viandes. Mais si on les prend à la fin du repas, elles font corrompre les autres. Pline Valerien dit, que la *Pesche* estant mangée est inutile à l'estomac, pource que son suc se corrompt incontinent, & sa chair aussi, cependant que la digestion se fait ; toutefois qu'elle ne le charge pas, pourueu qu'elle ne demeure pas longuement dans les intestins ; mais qu'elle passe viste. Les Medecins disent, que les *Peschés* ne nourrissent point : mesme Galien conseille de n'en prendre iamais après le repas, pource qu'elles se corrompent en nageant par dessus les autres viandes. Les fueilles des *Peschiers* pilees, & appliquees tuent & font sortir les vers du ventre. Estans seches & reduites en poudre elles sont bonnes pour consolider les playes fresches. Les noyaux des *Peschés* pilez avec huile & vinaigre, & enduits, sont bons à la douleur de teste. Toutefois aucuns aiment mieux les mesler simplement avec huile rosat. La gomme ou larme qui sort du tronc des *Peschiers* sert au flux de ventre. Estant meslee en vin elle rompt la pierre de la vessie. Broyee en vinaigre elle reprime le feu volage. Cuite en vinaigre elle appaise l'enfleure du gousier, & adoucit le conduit de l'aspre artere. Elle sert grandement à ceux qui crachent le sang ; ouure la concavité de la poitrine ; si elle est oppilee, & nettoye les maladies du poulmon. C'est donc à tort que Pline dit, que les *Peschés* sont bonnes aux malades, & qu'elles leur sont plus profitables que les Prunes, & mesme leur suc estant espraint en vin, ou vinaigre : & qu'il n'y a point de fruit qui soit moins dangereux, ne qui ait moins de framboise ; & neantmoins elles sont pleines d'un suc qui altere ceux qui en mangent. Ses fueilles broyees & appliquees estanchent le flux de sang. Les noyaux de *Pesche* reduits en liniment avec huile & vinaigre sont bons au mal de teste. Les fleurs du *Peschier*, ainsi que dit Fuchse, confittes en sucre en façon de Roses ou de Violettes, laschent le ventre à bon escient. Selon Mathioli, elles en font autant, si on les mange, & font vomir, purgent l'eau des hydropiques, si on les mange fresches en salade : mais ce n'est pas sans tourmenter la personne. La gomme du *Peschier* prinse avec eau de Plantain ou de Pourpier est bonne pour ceux qui crachent le sang. Avec eau miellee, ou avec la decoction du Pas d'Asne, en y adoustant vn peu de Saffran, elle sert à la toux, & à ceux qui ont courte haleine. Elle sert aussi aux enrrouées & empeschemens de l'aspre artere. On l'ordonne aux graueux avec le suc de Limon ou de Raifort, ou avec du vin au poids de deux dragmes. Les fueilles pilees avec vinaigre sont bonnes estant appliquees sur le ventre pour tuer les vers. On en distile aussi du suc dans les oreilles fangeuses, & où il y a des vers. Les noyaux des *Peschés* guerissent les tranchees du ventre, si on en mange. Ils sont merueilleusement bons pour garder d'enyrurer, si on en mange six ou sept deuant que boire. On les pile & les fait cuire en vinaigre iusqu'à ce qu'ils soient deuenus comme de la bouillie, pour la pelade : car c'est merueille comme ils font bien reuenir le poil, si on en applique sur le lieu. Le lait d'iceux tiré avec eau de Verueine après les auoir pilez, est bon pour en frotter le front & les temples, pour guerir la douleur de teste. Autant en fait l'huile qu'on en tire, qui est aussi particulièrement bon à la migraine, & fait dormir ; ce que fait aussi leur lait. Ce mesme huile est bon pour distiler dans les oreilles, quand elles meinent douleur. Prins en breuage ou en clystere il appaise merueilleusement les douleurs de la colique causees par ventositez, ou a cause des excremens trop endurcis. On l'ordonne aussi à boire en l'iliaque passion, & en la grauelle au poids de quatre dragmes. Mais sur tout les noyaux des *Peschés* sont bons pour les graueux en les accoustrant en ceste maniere ; il faut prendre cinquante de ces noyaux, & cent noyaux de Cerises, vne poignée de fleurs de Sureau, trois liures de Maluoisie, & mettre le tout dans vn pot de terre neuf, & l'enseuelir en fumier par l'espace de dix iours ; puis après distiler le tout par vn alembic de verre. Si l'on prend de l'eau qui en sortira au pois de quatre onces deuant le repas, elle a merueilleuse vertu de faire sortir la pierre des reins.

Des Abricots,

CHAP. IV.

Les noms.

Liure 1. c. 131.
 Liure 7. des
 simpl.



ABRICOTTIER se nomme en Grec *μυλία δερμακική* ; en Latin *Malus Armenia*. Le fruit s'appelle en Grec *μύλα δερμακικά*. En Latin *Mala Armeniaca*, ou *Armenia*, & *Præcocia*, selon Dioscoride & Galien. On les nomme aussi *Præcoqua*. Les Grecs prononcent quasi *Bericoca* : en François *Abricots* : en Arabe *Mermex*, ou *Mirmix*, *Mex*, *Mesmes*, *Mismis* :

en

en Italien *Armeniache*, *Bacobe*, *Moniache*, *Grisomele*; & à Rome *Bricocoli*: en Espagnol *Albiricques*, *Albarchigas*, & *Aluaricoques*: en Allemand *S. Ioans Pfersch*. Galien les met au nombre des *Peschés*.
 Il y en a de plusieurs sortes, différentes pour raison du goust; mais principalement pour la grosseur. Ce qui n'adient pas seulement par la douceur de l'air, & bonté du terroir; mais aussi par l'industrie: car tant plus on les ente, plus ils profitent & se font gros. Or il y en a principalement deux especes en France, qui ne different en rien que pour raison de la grosseur. Les plus gros qui sont aussi plus fauoueux, pource qu'ils ont esté entez, sont appellez en François *grès Abricots*. Les petits sont appellez en Languedoc *Armegnes*. Par tout le reste de la France on les appelle *petits Abricots*, pource qu'ils croissent d'eux mesmes. *L'Abricottier* est vn arbre haut, semblable au *Peschier*, sinon qu'il a les fucilles comme celles du *Peuplier noir*, aiguës au bout, & dentelees à l'entour, sortans quatre à

Liure 2. des Alim.

Les especes

Grand Abricottier.

Petit Abricottier.



quatre, ou cinq à cinq ensemble. Ses fleurs sont blanches comme celles du *Cerisier*, apres lesquelles vient le fruiet, qui ressemble aucunement aux *Peschés*, de couleur d'or meslé avec de pourpre. Pource ils les appellent à Rome *Grisomele*, comme qui diroit *Chrysomele*, c'est à dire *Pommes d'or*, & principalement ceux qui croissent là, de la grosseur des *Peschés*. Ils ont vn os au dedans, qui n'est pas rabotteux & aspre, comme celuy des *Peschés*, vn peu enflé de chasque costé, au dedas duquel il y a vn noyau, qui est amer en aucuns comme celuy des *Peschés*; en d'autres il est doux comme vne *Amande*. D'vn costé il fait le dos lisse tout du long, & de l'autre il a comme deux canelures qui font à leur assemblage vne areste cōme le tranchant d'vn cousteau. On les plante aux *Vergers* & *Jardins*. Leur fruiet est meur au commencement de l'esté au mois de Iuin, deuant que les autres fruiets qui ne sont pas de garde, dont aussi les Latins les ont appellé *Precocia*. Galien dit, que les *Abricots* sont meilleurs que les *Peschés*: car ils ne se corrompent pas ainsi & n'aigrissent pas en l'estomac. Or cōmunement ils ont meilleur goust & pour ceste raison ils sont plus plaisans à l'estomac. Luy mesme en vn autre lieu dit, *L'Abricot est froid & humide enuiron le second degré*. Les *Abricots*, dit *Dioscoride*, sont moindres que les *Peschés* & meilleurs pour l'estomac. Toutefois aucuns *Medecins* modernes sont de contraire opinion, assurens qu'ils se corrompent plustost que les *Peschés*. L'huile tiré des noyaux des *Abricots*, selon *Matthiol*, est du tout bon pour en oindre les *hemorroides* qui sont avec inflammation, & aux enfleures des *vleeres*, aux empeschemens de la langue, & à la douleur des oreilles.

Le lieu.
Le temps.

Le sempe-
riment &
les vertus.
Liure 7. des
simpl.
Liu 1. c. 131.
Sur le 1. liu.
de *Dioscor*,
chap. 131.

Des Citrons, Limons, Oranges, & Pommes d'Adam, CHAP. V.

CE que les Grecs appellent *μηρία μηριον*, les Latins l'appellent *Malus Medica*, & *Assyria*, qui sont tous deux noms prins des regions. Ils les appellent aussi *Citria*, ou *Citrea*. Le fruiet s'appelle *Mala Medica*, & *Cedromela*, & *Persica*, selon *Dioscoride* & *Theophraste*, qui dit ainsi: *La region de Perse & de Mede. porte plusieurs autres choses, & ce que l'on appelle, Pomme de Mede & de Perse*. En Latin on les appelle *Citria*, *Citrea* & *Citromela*:

Les noms.
Liu 1. c. 131.
Liu 4. ch. 4.
de l'hist.

en

en François Citrons : en Italien Cedri, & Citroni : en Espagnol Cidras : en Allemand Citrinœpfel Iudenoepffel; & Citro maten : en Anglois Citron tre : en Flamand Citrotuen. Le Citronnier est de la meſme

I.e Citronnier.

Sur Dioſc. li. 1. chap. 131. Liu. & cha. 4.

Au meſ. lieu.

Liu. 13. c. 21. Liu. 12. ch. 3. Liu. 3.



grandeur que l'Oranger, & le Limonnier. Il fait ſes fueilles comme le Laurier, ou comme l'Oranger, toutes pleines de petits pertuis, qui ſont fort mal-aizez à voir. C'eſt donc à bon droit, que Matthiol & d'autres perſonnages doctes eſtimēt que ce paſſage eſt corrompu en Theophrate, & que Gaza l'a mal traduit, diſant que les fueilles du Citronnier ſont ſemblables à celles du Pourpier : car Theophrate dit ainſi; *ἔχει ἢ τὸ δένδρον τὰ τὰ φύλλον μὲν ὁμοίον, καὶ χρομὴν ἴσον τῆς αἰδράχνης, ἀκμῆας ἢ οἷας ἀπὸ, ἢ ἐξυάκανθου, λείας ἢ καὶ ἐξείας σφοδρὰ καὶ ἰσχυρὰς*, ce que Gaza traduit ainſi: *Ceſt arbre à la fueille ſemblable, & quaſi de meſme grandeur que le Pourpier : les eſpines comme le Poirier, ou l'Aubepine ; mais liſſes, fort piquantes & roides.* Matthiol dit qu'aucuns liſent au lieu d'*αἰδράχνης*, *ἀράχνης*, c'eſt à dire, *comme des toiles d'Araigne*, d'autant qu'il leur ſemble que ces fueilles pour eſtre toutes pleines de petits pertuis, en forte que l'on peut voir à trauers comme par vn linge, peuuent aſſez bonnement eſtre comparees aux toiles d'Araigne. Toutefois il eſt de contraire opinion, & ſuyuant Pline il met *αἰδράχνης*, au lieu d'*αἰδράχνης* : car Pline appelle *Adrachne* vn arbre ſauuage, qui ne croiſt pas en la plaine, ſemblable à l'Arbouzier, à la fueille duquel il compare la fueille du Citronnier. Outre ce il y a vn paſſage en Athenee, auquel il allegue ce lieu de Theophrate, & dit ainſi; *Ceſt arbre à la fueille quaſi ſemblable à celle du Laurier, de l'Adrachné & du Noyer; & toutefois il y a aux exemplaires communs αἰδράχνης*, qui ſignifie le Pourpier. Mais ce qu'il met celles du Laurier, & du Noyer, montre euidentement qu'il faut qu'il y ait *αἰδράχνης*. Car autre-

ment quelle proportion y a il des fueilles du Laurier, & du Noyer avec celles du Pourpier? Nous pouuons bien auſſi adiouſter pour defendre Gaza, qu'il ſemble bien qu'il ait leu *αἰδράχνης*, & non *αἰδράχνης*, d'autant qu'il y a ainſi en ſa traduction, *Ceſt arbre à la fueille ſemblable & quaſi eſgale à celle du Pourpier* : car il traduit ainſi *αἰδράχνης*, pour mettre par ce moyen difference avec *αἰδράχνη*, qui eſt le Pourpier. Le Citronnier donc fait les fueilles cōme celles du Laurier, ou *Adrachné*, qui a la fueille ſelon ce qu'en dit Theophrate, comme l'Arbouzier, & le fruiēt auſſi, ſinon que l'un & l'autre eſt plus petit. Ce que les Grecs aſſeurent encor pour le iourd'huy, principalement les Candiot, qui ont grande abondance d'*Adrachne*, laquelle ils appellent *Andrade*, retenans aucunement le mot ancien. Or l'Arbouzier a la fueille moyenne entre le Laurier & l'Yeufe. Pline donc compare les fueilles du Citronnier avec celles de l'Arbouzier. Le Citronnier a les brāches ſouples, couuertes d'une eſcorce verte, & garnies d'eſpines. Ses fleurs ſont blanches, de la façon d'un petit panier avec des petits filers au milieu. *Ceſt arbre*, comme dit Pline, *porte fruiēt en tout temps : car quand les Citrons meurs tombent, il y en a d'autres qui meuriffent, & d'autres qui ne ſont que ſortir.* Par leſquels mots il a interpreté ce paſſage de Theophrate, *Φέρει ἢ τὰ μῆλα πᾶσαν ὥραν. Ἐὰ μὲν γὰρ ἀφῆρη, (il y a ἀφῆρηται en Athenee) τὰ ἡνδῆϊ, τὰ ἢ ἐκροπῆϊ. Or il porte en tout temps des fruiēts : car ceux cy ſ'en vont (ou ſont meurs) ceux-là ſont en fleur, & les autres tombent.* Il y a quelque diuerſité entre les Citrons, tant pour raifon de la groſſeur que du gouſt. Car les vns croiſſent auſſi gros que des Melons, comme ceux de la coſte de Gennes, & des Iſles du goulf de Venize, & de l'Archipelago, qu'on appelle en François *Pomcires*, comme qui diroit *Pommes-citres*. Les autres ſont moindres. Les autres ſont de la groſſeur des Limons, ou vn peu plus gros, comme ceux du lac de Garde, qui ſont les meilleurs pour māger, & plaiſans à la bouche, combien qu'ils ſoient plus petits que les autres : car ces gros là, combien qu'ils ſoient beaux à voir, ſi eſt ce qu'eſtans quaſi fades, ils ne ſont pas ſi bons à manger frais que les petits. Mais pource qu'ils ont beaucoup de chair, ils ſont recherchez par les Apothicaires pour les confire en ſucré ou en miel. Au reſte ils ont tous couleur d'or, & ſont languets, comme Limons; mais ils ont la chair & l'eſcorce plus eſpeſſe, ridee par deſſus, & pleine de petits boutons, & de bonne odeur & plaiſante. Le dedans eſt plein d'une moëlle remplie de ſuc aigre dans laquelle eſt la graine en façon d'un grain d'orge, mais plus groſſe, amere au gouſt, & couuerte d'une peau dure. Athenee introduit les Deipnoſophiſtes diſputans, *Aſſauoir moi ſi les anciens ont fait mentiō des Citrons.* Entre les autres *Æmilianus* dit, que *Iuba Roy de Barbarie* en fait mention aux memoires qu'il a faites touchant la Lybie, ou Afrique, diſant que les Lybiens appellent ce fruiēt *Pommes des Hesperides*, & qu'*Hercules* en transporta en Grece, où pour raifon de la couleur ils les appellent

Pommes

Pommes d'or : & que les fables portent, qu'il fut produit lors que la terre receut les nouvelles du mariage de Iupiter & de Iunon. Tellement qu'ils veulent que ce fruit serue pour les nopces. Mais Democrite dit, que l'on ne treuve point le nom des Citrons aux liures des anciens ; Toutefois, dit-il, il faut confesser que Theophraste a parlé des Citrons au quatriesme liure de son Histoire des plantes, où il dit les mots que nous auons desia dit cy dessus, & que nous dirons cy apres. Du temps de Plin il n'y en auoit point en Italie, comme il tesmoigne disant : On s'est essayé de les transporter, pour raison de leur excellence contre les poisons en les mettant dans des vases de terre, trouez par dessous, à fin que les racines ne fussent estouffees. Mais, dit-il vn peu apres, ils ne veulent point croistre ailleurs qu'en Perse & en Mede. Theophraste dit, On le plante aussi en des pots de terre trouez comme les Palmiers. Maintenant au contraire ils y sont fort communs, & sont si bien accoustumez au terroir d'Italie qu'il y en a force aux Iardins & Vergers, non seulement pres de la mer ; mais aussi bien auant en terre & loin de la mer, & le long des lacs renomez ; despuis que par la diligence & industrie de Palladius (qui fut le premier, comme l'on dit, qui en treuua la science) il est aduenu, qu'estans trasportez de Medie en Italie, ils y ont profité & s'y sont fort peuplez. Despuis la posterité à son exemple en a peuplé la France & l'Espagne. Ils meurissent toute l'annee. On les amasse lors qu'ils sont iaunes comme l'or. Du temps de Theophraste on ne mangeoit pas encor les Citrons : ce qu'il tesmoigne disant : On ne mange pas son fruit ; toutefois il sent bon, comme aussi la fueille de l'arbre. Et si l'on mesle le fruit parmi les vestemens, il les contregarde d'estre interessez. Il est aussi bon si quelqu'un a beu du poison. (Athenee lit, il est utile si quelqu'un par fortune a auale quelque mortel poison : car pris en vin il dilate le ventre, & chasse le poison.) Il fait bonne haleine ; & si quelqu'un boit du suc dans du bonillon où le citron ait cuit, ou bien en quelque autre liqueur, cela fera qu'il aura bone haleine. Le Citronnier, dit Plin, sert contre les poisons. Il a la fueille comme l'Arbouzier avec des espines parmy. On ne mange pas son fruit, & neantmoins il est fort odorant, comme aussi sont les fueilles ; tellement qu'il fait sentir bon les vestemens, si on en mesle parmy, & les garde d'estre mangez de la vermine. Et vn peu apres ; C'est de ce fruit d'ot les Seigneurs de Parthe font cuire la graine parmy les viandes pour se faire auoir bonne haleine. Democrite aussi dit selon Athenee, que le Citron sert de remede contre tous venins. Ce qu'il auoit appris d'un sien combourgeois Gouverneur d'Egypte, lequel ayant condamné quelques malfaieteurs à deuoir estre exposez aux serpens ; ainsi comme on les menoit au suplice, vne rauerniere ayât pitié d'eux leur donna vn Citron qu'elle tenoit d'auanture en sa main & le mangeoit ; lequel ils mangerent. Or vn peu apres estans exposez aux plus dangereux & gros aspics, & mordus asprement, ils ne s'en treuuerent rien plus mal. Dequoy le Iuge fort estonné & pensif, demanda au soldat qui les auoit en garde, s'ils auoient beu ou mangé quelque chose. Ayant sceu qu'on leur auoit donné vn Citron sans y mal penser, il commada que le lendemain on en donnaist derechef à mager à l'un d'eux, & à l'autre nō. Celuy qui n'en magea point mourut incōtinent, & celuy qui en auoit magé ne sentit aucū mal. Par ce moyé l'on cogneut apres plusieurs experiences, que le Citron estoit contraire à toutes sortes de poisons. Celuy qui fera cuire vn Citron tout entier avec la semence dans de bon miel iusqu'à tant qu'il soit tout pourry à force de cuire ; puis qu'il prenne de ceste decoction trois ou quatre doigts tous les matins, il sera assureé contre tous venins. Virgile attribue aussi les mesmes vertus au Citron, descriuant l'arbre en ceste façon :

*En la Medie croist le Citron au suc aigre,
Heureux fruit tout doré d'une saueur allaigne ;
Il n'est point de meilleur remede, si par fois
Les marastres mesloient dans les pots Achelois
Le poison venimeux accompagné des herbes
Qu'elles vont recueillant sur les croupes superbes
Des coustaux, marmottant des propos incognus.
Il vient tost au secours, & des membres perclus
Il chasse le venin. L'arbre est beau & semblable
Au Laurier ; & n'estoit son odeur dissemblable,
Il estoit le Laurier : ses fueilles par les vens
Ne se bongent iamais tant soient ils violens ;
Sa fleur tient bien aussi. Pour adoucir l'haleine,
Et le souffle puant, les Medes par la plaine
Soignex la vont cueillant ; & les vieillards tremblans
Pour appaiser leurs poux qui se vont redoublans
Trop soudain, vont prenant de ceste medecine.*

Selon Dioscoride, le Citron est ridé & raboteux, de couleur d'or, de bonne odeur avec vne fa- cheuse meslee. Il a la graine comme la Poire ; laquelle beuë en vin resiste à tous venins, lasche le ventre, fait bonne haleine si on se laue la bouche de sa decoction ou de son ius. On en dōne à manger aux femmes enceintes qui ont l'appetit depraué. On tient que si on met de ceste graine dans les coffres où l'on tient les habillemens, que cela les empesche d'estre rongez des vers. On boit les Citrons, dit Plin, contre tous venins, & aussi leur semence. Si on se laue la bouche avec leur

leur decoction, ou avec leur suc, cela fait auoir bonne haleine. Leur graine est singuliere aux fem-
mes enceintes qui sont degoustees, & souhaitent des viandes estranges. Les Citrons sont aussi
bons pour la debilitation de l'estomach; toutefois il est mal-aisé d'en manger, si ce n'est avec du
vinaigre. Galien dit, que le fruit du *Pommier de Mede* ne s'appelle plus *Pomme de Mede*; mais *Ci-
tron*. La graine de ce fruit a vne qualite aspre & seche; tellement qu'elle est froide & seche au
troisiesme degre. L'escorce aussi desseche avec grande acrimonie. Par ce moyen elle est desic-
catiuue au second degre; & toutefois elle n'est pas froide; mais temperee ou peu esloignee de la
mediocrite. La chair est de grosse substance, flegmatique & froide. On la mange comme l'es-
corce. Tout le fruit n'est pas bon à manger: car ce suc est aigre, duquel i'ay parle au commence-
ment, ny la graine aussi qui est dedans qui est vrayement la semence, ne se mange pas. Ceste grai-
ne est amere, & est resolutiuue & desiccatiuue quasi au second degre. Les feuilles aussi ont vertu
desiccatiuue & resolutiuue. Voilà ce qu'en dit Galien. Sur quoy il faut noter, dit Matthiol, que
quand Galien dit, *Au fruit la qualite aigre & seche domine*, &c. cela ne se doit pas entendre des
grains qui sont la vraye semence; mais du suc aigre du *Citron*, parmy lequel est encluse la semence.
Ce qui appert parce qu'il adiouste à la fin du chapitre: *Tout le fruit n'est pas bon à manger;*
assauoir ce suc aigre; duquel i'ay desia parle, & le noyau de dedans qui est la vraye semence, &c. Aui-
cenne n'ayant pas bien entendu ce passage de Galien, dit que la graine du *Citron* est chaude &
seche au second degre. Et au traitté *des vertus du cœur*, il dit qu'elle est froide & seche au troi-
siesme degre, sans faire aucune mention du ius aigre du *Citron*, lequel Galien a compris sous le
nom de la semence, comme nous auons monstré. Mais quant à moy i'ay leu au liure d'Ani-
cenne imprimé à Venise, & corrigé par André de Bellune, que l'escorce du *Citron* est chaude
au premier degre, & seche à la fin du second: & que sa chair est chaude & humide au premier
degre; & son suc qui est aigre, & froid & sec au troisieme degre; & la graine est chaude au
premier degre, & seche au second. Et au liure *des vertus du cœur* il dit, que la graine est se-
che au troisieme degre; & en d'autres exemplaires il y a qu'elle est froide & seche au se-
cond degre. Matthiol dit, que si on mange les *Citrons* crus, ils sont de difficile digestion,
& engendrent grosse nourriture. Parquoy il est meilleur de les manger confits en miel ou
sucro: car ainsi ils eschauffent, & fortifient l'estomach. Toutefois auourd'huy tant le mon-
de est subiect à la bouche, on aime mieux les *Citrons* crus pour manger avec le rosti. Les
Citrons sont bons contre la melancholie, & la tristesse prouenant d'icelle. La graine sert
particulierement contre les piqueures des serpens prise en breuuage, & appliquee dessus.
Leur suc aigre reprime fort la cholere, & est bon contre la peste; pour ceste cause les Medec-
ins de nostre temps vsent avec heureux succès du syrop qui en est fait aux fieures pestilentes.

Sur le 1. liu. de Diosc. ch. 131.

Liure 2. des Can. 111. 112.

Liure 1. des Can. ch. 131.

Traict. 1. c. 3.

Au meilieu.

Le Limonnier.

L'Oranger.



Au

Au reste l'industrie des hommes a fait qu'il y a plusieurs especes de Citrons, en les transplantant, & en les entant & cultiuant en diuerfes façons, dont les vns sont plus doux ou plus aigres que les autres, & plus jaunes ou plus blaffards. Comme sont les *Limons*, les *Oranges*, & les *Pommes d'Adam*. Les *Limons* sont appelez en Latin *Limonia*: en Italien *Limone*: en Anglois *Limon tree*. Ils ressemblent les *Citrons* en la forme & aux vertus. Toutefois ils sont plus petits, longuets, & n'ont pas l'escorce si grosse, plus palle, & plus pleins de suc, qui est aussi plus aigre. Leur semence est presque semblable; mais plus petite. Les *Oranges* s'appellent en Latin *Arantia Poma*, ou *Aurantia*, pource qu'elles sont de couleur d'or: tellement qu'on les pourroit à bon droit appeller *Mala aurea*, *Pommes d'or*: en Italien *Aranes*: en Espagnol *Naranzas*: en Allemand *Pomerantzen*: en Anglois *Orange tree*: en Flamand *Arangieoppel*. Elles sont plus rondes que les *Limons*, & ont l'escorce plus espesse, & plus amere; qui est verte au commencement; mais lors qu'elles sont meures, elle est entierement de la couleur de l'or, & toute marquetee de petits poinçts. La chair de dedans est blanche, enclose dans des membranes qui la separent, & abondante en suc, qui en quelques vnes est aigre, en d'autres doux, & en d'autres il est vineux. Sa graine est petite & amere. Les *Orangers* demeurent toujours vers, comme aussi les *Citrons*, ayans les fueilles semblables à celles du Laurier à larges-fueilles, espesses, lisses, odorantes, & finissans en pointe. Or les fueilles des *Orangers* ont cela de particulier, que le commencement de la queuë de toutes les fueilles est comme vne petite fueille faite en façon de cœur, de laquelle la grande fueille sort, & y est iointe. Leurs branches sont aussi souples comme celles des *Citrons*, espineuses, couuertes d'une escorce de couleur de vert-blanchastre. Les fleurs sont blanches, & d'odeur fort exquisite. Les parfumeurs sont fort soigneux de les cueillir, là où il en croist en grande quantité, pour en faire diuers parfums. Mais principalement on en tire de l'eau, qui est excellente non seulement pour raison de l'odeur: mais aussi pour seruir en medecine, singulierement aux fieures pestilentiellees coniointes avec le tac. Car en prenant enuiron six onces de ceste eau elle attire les humeurs pourries du dedans au dehors du corps par le moyen des sueurs; d'autant qu'elle fait fort suer, & soulage grandement le cœur. L'*Oranger* & le *Limon* sont toujours chargez de fruiçts comme les *Citronniers*. Les *Oranges* ont l'escorce plus chaude que les *Limons*, & *Citrons*: car aussi est elle plus acre & amere au goust. Les douces sont chaudes de toutes leurs parties. Le suc des autres est refrigeratif, & resiste à la pourriture: pour ceste cause elles sont bonnes aux fieures, & les douces au contraire. Du ius des *Limons* comme de celuy des *Citrons* on fait vn syrop bon pour esteindre l'ardeur de la bile, & pour les fieures pestilentiellees & contagieuses. L'eau distillee du suc de *Limon* par vn alambic de verre, outre ce qu'elle est

Match. au
mes. liu.
Les noms.
La forme.

La forme
des Oranges.

Pommes d'Adam.



bône aux Dames pour embellir & farder le visage; elle nettoye aussi les vitiligines, & autres taches de tout le corps, efface les boutons du visage, qu'on appelle en Latin *Vari*, & tue les cirons. Elle est fort singuliere pour les fieures chaudes, & contagieuses, si on la mesle avec les syrops. Prinsé en breuuage elle tue les vers du ventre, ce que fait aussi le suc freschement espreint, si l'on en boit vne once & demie. Beuë avec Maluoisie elle fait sortir la grauelle avec grande efficace. Les *Pommes* que l'on appelle communement *Pommes d'Adam*; en Latin *Poma Assyria*, ou *Poma Adami*, ne sont pas beaucoup differentes & de nature & de vertus d'avec les *Limons*. Car l'arbre qui les porte a la fueille comme le *Limonnier*, plus grande & plus large; les branches semblables; les fleurs comme le *Citronnier*: le fruiçt deux ou trois fois plus gros que les *Oranges*, rond, qui n'a pas l'escorce fort espesse, palle, froncie & inegale, avec quelques fentes comme si on l'auoit mordu avec les dents; tellement que les idiots estiment que ce soit la *Pomme* dont Adam mangea au Paradis terrestre. La chair de ce fruiçt est pleine d'un suc aigre, qui a le goust assez semblable à celuy des *limons*; toutefois il n'est pas si plaisant, dans laquelle il y a des grains comme ceux des *Citrons*, ou des *Limons*. Leur suc est bon aux mesmes choses que celuy des *Limons*, sinon qu'il n'est pas de si grande efficace. Specialement ces *Pommes* sont bonnes à la rongne, si les ayant fendues par le milieu, & saupoudrees de soulfre bien puluerisé, puis apres cuites sur les cendres chaudes, on en frotte les parties rongneuses.

La forme
de l'arbre
d'Adam.

Les vertus.

Les noms.
Liu. 13. c. 19.
Li. de la nat.
des fem.
Liure 1. des
mal. des fem.



Le Grenadier s'appelle en Grec *ρῶν* & *ρῶν*, comme aussi le fruit: en Latin *Malum Punicum*, comme dit Pline. Le *Malum Punicum* croist en Afrique aux environs de Carthage. Aucuns l'appellent *Granatum*. Hippocrate appelle les Grenades *σίδας*, disant, *σίδας οἰνώδης, ἀλφειὰ φυρῆσαι τῶν γυλῶν ἔχρανον*, c'est à dire, *Ayant espraint des Grenades vineuses, faut mesler parmy le suc de la griotte seche.* Et vn peu apres il dit *ρῶν γλυκύλιον, vne Grenade douce*, & en vn autre endroit *ρῶν οἰνώδης τὸν γυλῶν, boire le suc d'une Grenade vineuse.* Les Arabes l'appellent

Kuman, Ruman, ou Roman: les Italiens *Melagrano*, & *Pomo granato*: les Espagnols *Granadas*, & *Romanas*: les Allemans *Granatoepffel*: en François on appelle l'arbre *Grenadier*, & le fruit *Pomme de Grenade*, ou *Migraine*: en Anglois, *Pomaranatree*, pource qu'elles sont pleines de grains au dedans. D'autres estiment qu'elles sont appellees *Grenades*, du non de Grenade ville d'Espagne, où il en croist grande quantité. Or il y a plusieurs especes de Grenades. Pline les distingue mesme par genres; dont il dit que les *Appyines* n'ont point de noyau en leurs grains, & qu'elles sont plus blanches, & ont les grains plus doux que les autres, n'estans pas separez par tant de pellicules ameres comme les autres. Peu apres il adioust, *Quant à celles qui ont des noyaux, il s'en treuve de cinq especes; dont les vnes sont douces, les autres acres, ou de goust meslé, ou aigres, ou vineuses.* Veu donc qu'il n'en met icy que cinq especes, il y a de la faute en cest autre passage où il dit: *Il n'est pas besoin de conter icy de rechef les neuf especes de Grenades.* Dioscoride n'en met que trois especes, les douces, les aigres, & les vineuses, qu'il dit estre de moyenne qualité entre les aigres & les douces. Aucuns les appellent *μῆσα*, c'est à dire *moyennes*, qui ne sont ni douces, ny aigres. Les Arabes les appellent *Muzā*, ayans ainsi changé le mot Grec. Ceux de Montpellier les appellent *Mezanās*, retenans en partie le mot Grec. Dioscoride donc comprend sous vne espece les douces, & sous l'autre les aigres, & acres, & sous la troisieme les meslees & les vineuses. En outre il s'en treuve de sauvages & de domestiques qui croissent es lieux cultiuez. Au reste le Grenadier est vn arbre, lequel n'est pas fort

Les especes.
Liu. 13. c. 19.

Liu. 23. ch. 6.
Liu. 1. c. 127.

La forme.
Matth. liu. 1.
ch. 127.

Le Grenadier.



Liu. 16. c. 16.

Pli. liu. 17. c.
21.

Liu. 1. c. 127.
Liu. 13. c. 19.

Liu. 23. ch. 6.

grand, ayant la fueille estroite, & bien verte, comme celle de l'Oliuier ou du Myrte, assez espesse, semee de plusieurs trais rouges, & attachee à vne queuë rouge. Il fait plusieurs branches souples, & garnies d'espines. Ses fleurs sont rouges, longuettes, ouuertes en façon de panier, dont l'entree est decoupee en façon d'estoile, de laquelle il fort des fueilles minces, rouges, semblables à celles du Pavois sauvage, avec des petits grains au milieu dessus des petits filets comme en la Rose. Le fruit qui est la Grenade, est couuert d'un cuir ou d'une peau, qui est rouge par dehors, & jaune par dedans, pleine d'une infinité de grains faits à angles, rouges, & remplis d'un suc comme de vin, avec des petits noyaux dedans. Ces grains sont separez par certaines peaux minces, & jaunes, d'un merueilleux artifice. Le bois du Grenadier est jaune, couuert d'une ecorce grisastre. Pline met les Grenades au nombre des arbres qui perdent aisément leur fruit deuant qu'il soit meur, & desquels les fleurs tombent mesme pour les trop grandes roses. Pour ceste cause on plie leurs branches à fin qu'elles ne recoiuent & ne retiennent pas si bien l'humidité, comme si elles estoient droites. Or si le Grenadier est subiect à perdre sa fleur, il faut mesler de l'urine qui ait esté gardee, avec de l'eau par esgales portions, & verser cela par dessus les racines. Ce qu'il faut faire trois fois en l'an: ou bien enuironner le tronc de l'arbre lors qu'il est en fleur, avec vn cercle de plomb. Aucuns disent que les Grenades ne s'ouuiront pas sur l'arbre, si on paue le terroir dessous les Grenades. Dioscoride appelle *Cytinus* la fleur du Grenadier domestique; & celle du sauvage, *Balaustion*. Pline nomme indifferemment la fleur du Grenadier, *Balaustium*, & dit qu'elle est bonne en medecine, & pour teindre en ceste couleur que l'on appelle pour ceste cause en Latin *Puniceus*. En vn autre endroit il dit, que les Grecs appellent *Cytinus* les premieres Pommies, lors qu'elles commencent à fleurir. En ce *Cytinus* il y a la fleur qui en fort deuant que la Pomme soit formee. On appelle ceste fleur *Balaustion*. Aussi les Apothicaires ignorans que *Cytinus* soit le nom de la fleur du Grenadier domestique, appellent indifferemment la fleur de l'un & l'autre *Balaustion*.

Lés

Les meilleurs *Cytines* sont ceux que l'on apporte aujourdhuy de Candie & de Cypre à Venise, lesquels sont fort rouges & beaux à voir, & ont plus d'efficace que les autres. On en fait venir de semblables en Italie par artifice; toutefois ils sont de moindre vertu. L'escorce aspre de la Grenade s'appelle en Grec *Sidion*: les Apothicaires corrompans ce mot, la nomment *Psidion*: en Latin on l'appelle *Malicorium*; pource, dit Pline, que l'on s'en sert communement à accoustrer les cuirs. Toutes les sortes de Grenades croissent non seulement en Afrique; mais aussi en Italie, en Languedoc, & en Espagne, dans les Verges, iardins & vignes. Le Grenadier aime les lieux argilleux & maigres; toutefois il croist bien aussi en terroir gras. Il s'aime fort aux pais chauds. Toutes sortes de Grenades sont de bonne nourriture, selon Dioscoride, & propres pour l'estomach; mais elles nourrissent peu. Les douces sont meilleures pour l'estomach, mais elles l'eschauffent vn peu, & engendrent des ventositez; & pour ceste cause on les deffend à ceux qui ont la fièvre. Les aigres sont astringeantes. Elles sont bonnes aux ardeurs de l'estomach, & le reserrent fort, & font vriner. Les vineuses sont de moyenne qualité entre les aigres & les douces. Les noyaux des Grenades aigres sochez au Soleil, & cuits avec la viande, ou saupoudrez par dessus, reserrent le ventre. Trempez en eau de pluye ils sont bons pour donner à boire à ceux qui crachent le sang; pour les dysenteries, & aux femmes qui perdent trop de sang par la matrice, si elles en reçoivent la fumee par dessous. Le suc de ces noyaux cuit avec du miel, est bon pour les vlcères de la bouche, du membre viril, & du fondement; aux vlcères qui mangent à l'entour, aux apotumes qui viennent à la racine des ongles, aux excroissances de la chair, aux douleurs des oreilles, & aux accidents du nez, principalement le suc des noyaux aigres. Les fleurs du Grenadier s'appellent *Cytini*. Elles sont astringeantes, & desiccatives, & repoussent aussi. Elles sou dent les playes fresches; & ont les mesmes vertus en tout comme la Grenade. Leur decoction est bonne pour les accidens des genciues causez par humidité, & pour les dents qui branlent, si on s'en laue la bouche. On en fait des cataplasmes pour repousser la rompure, quand les intestins tombent. On dit que quiconque mangera trois fleurs de Grenadier pour petites qu'elles soient, n'aura point les yeux chassieux de toute l'année. On en tire du ius comme de l'Hypociste. *Sidion*, ou *Malicorium* est l'escorce grosse de la Grenade. Elle a vertu de reserrer, & est bonne aux mesmes choses que les fleurs. La decoction de la racine du Grenadier prise en breuvage fait sortir hors du ventre les vers larges. *Balaustion* est la fleur du Grenadier sauvage; elle ressemble au *Cytinus*. Il s'en treuve plusieurs sortes, de blanc, de roux, & de couleur de rose. On en tire le suc comme de l'Hypociste, lequel est astringeant, & fait les mesmes effets que l'Hypociste & le *Cytine*. Voilà ce qu'en dit Dioscoride. Sur quoy est à noter, que là où il y a au texte Grec, *αι εχμαδιουρα αι δυσεντερικων, και ποικων αρροζες*, Ruel le traduit, pour les dysenteries, & pour les femmes qui perdent trop de sang par la matrice, si elles en reçoivent la fumee. Mais Cornarius le traduit autrement: Le noyau, dit-il, est bon pour les dysenteries, & flux de ventre, &c. prenant poivre, pour ceux qui ont le flux de ventre, & non pas pour le flux des femmes. Les Grenades douces, dit Pline, qu'on appelle autrement *Apyrina*, sont fort contraires à l'estomach, engendrent des ventositez, & offensent les dents & les genciues; mais celles qui ont le goust assez approchant des douces, que nous auons appellé *vineuses*, & qui ont les noyaux fort petits, sont vn peu meilleures: car elles reserrent le ventre, & sont bonnes à l'estomach, pourueu qu'on en mange peu, & qu'on ne s'en faoule pas. Les douces sont de peu de nourriture. En general il n'y en a point qui soient bonnes à ceux qui sont en fièvre, ny la poulpe des grains, ny le suc. Toutes sont bonnes aux vomissemens, & à ceux qui rendent la bile par dessus & par dessous. Nature leur fait rendre leur vin du premier coup, sans auoir esté ny en grappe, ny en moult. Les vnes & les autres ont l'escorce aspre. Celle des Grenades brusques est bonne à plusieurs choses. On s'en sert communement pour affaiter les cuirs; à cause de quoy les Medecins l'appellent en Latin *Malicorium*. On dit qu'elle est bonne pour faire vriner: Estant cuite en vinaigre avec des noix galles, elle est fort propre à raffermir les dents qui branlent. Elle sert aussi grandement aux desgoustemens des femmes enceintes, pource qu'elle leur fait auoir faim aussi tost qu'elles en ont gousté. La Grenade estant mise en pieces, & trempée en eau de pluye trois iours durant, rend ceste eau propre pour les cœliques, & pour ceux qui crachent le sang, s'ils la boient froide. On fait vn médicament appellé des Grecs *Stomatice*, des Grenades aigres, lequel est fort bon pour les accidens de la bouche, du nez, des oreilles, aux troublemens de la veüe, & à l'excroissance de la chair sur les ongles, & aussi aux genitoires, & aux vlcères corrosifs, & à toutes excroissances qui viennent es vlcères. On s'en sert en ceste maniere contre le poison du Lieure marin: On pile les grains apres les auoir séparé de l'escorce, & fait on cuire le suc qui en sort iusques à la consommation de la tierce partie, en y adioustant du saffran, d'alum de plume, de myrthe & de bon miel, de chacun demy liure. Les autres sont en ceste sorte: Ils pilent plusieurs Grenades aigres, & en font cuire le suc en vne chaudiere qui n'ait point encoreseruy, iusques à tant qu'il deuienne espez cōme miel. Ce suc ainsi préparé est bon pour les accidens des parties honteuses, & du fondement: & pour tout ce à quoy le Lycion peut seruir. Il est bon aux

Liu. 23. ch. 6.

Le lieu.

Les vertus.

Liu. 1. c. 127.

Liu. 23. ch. 6.

oreilles fangeuses, aux defluxions sur les yeux qui commencent encor, & aux taches rouges. Si on porte vne branche de *Grenadier* en la main, cela chasse les serpens. L'escorce de la *Grenade* cuite en vin, & appliquee guerit les mules aux talons. Vne *Grenade* concassée cuite en deux liures de vin, iusques à la consommation des deux tiers, appaise les tranchees du ventre, & chasse les vers du corps. Les *Grenades* calcinees au four en vn pot de terre neuf, qui soit bien bouché, & lutté estans pilees, & prinſes en breuuage avec du vin, ſont bonnes pour reserrer le ventre, & guerir les tranchees d'iceluy. Ce fruit lors qu'il commence à fleurir est appellé en Grec *Cytinus*. On dit qu'il a de grandes proprietes, qui ont esté bien espreuues: (Dioscoride en dit bien autant, sans y mesler de la superstition.) Car on tient que si vne personne n'ayant aucun lien sur soy, ny chausses, ny souliers, ny mesme des anneaux, vient à cueillir vne de ces fleurs avec le pouce, & le quatrieme doigt de la main gauche, sans la toucher avec les autres doigts, & puis qu'il s'en touche legerement tout à l'entour des yeux; & cela estant fait qu'il l'auale sans la toucher avec les dents, il n'aura aucune debilitation de veuë de toute ceste année là. En outre si on fait secher & pulueriser ces fleurs, ceste poudre est bõne pour toute excroissance de chair, & pour les genciues & les dets. Mesme leur decoction ou suc raffermit les dents qui branlent. Les petits boutons des *Grenades* pilez, & appliquez à mode d'onguent, ſont bons aux vlcères corroifs, & qui tendent à putrefaction. Ils ſont aussi fort propres pour les inflammations des yeux, & des intestins, & generalemēt à tout ce à quoy sert l'escorce des *Grenades*. Mesme ils resistent contre le venin des scorpions. Or on ne ſcauroit assez s'esmerveiller de la diligence des anciens, qui n'ont laiffé aucune chose sans l'esplucher, iusques à prendre garde à certaines petites fleurs qui ſortent deuant que la *Grenade* se forme, lesquelles nous auõs dit qu'on appelloit *Balaustia*. Ils ont donc treuue par experience qu'elles estoient contraires aux scorpions. Prinſes en breuuage elles arrestent les fleurs des femmes, guerissent les vlcères de la bouche, & les accidens des glandes qui ſont sous la langue, ceux de la luette, & le crachement du sang, les deuoyemens du ventre & de l'estomach, & ſont propres aux parties honteuses, & aux vlcères fangeux, en quelque partie qu'ils ſoient du corps. Ils les ont aussi fait secher, & ont treuue que leur poudre peut guerir ceux qui seroient à demy morts de la dysenterie, & qu'elle reserroit le ventre. Ils ont mesme fait l'essay des noyaux des *Grenades* aigres, & ont cogneu qu'ils estoient bons pour l'estomach, estans rostis & pilez, & meslez parmy la viande, ou en breuuage. Il en faut boire avec eau de pluye pour reserrer le vêtre. La racine du *Grenadier* estant cuite rend vn ius, lequel estant pris en breuuage au poids d'vn victoriat fait mourir les vers. Cuite en eau iusques à tant qu'elle s'amatisse, elle fait les mesmes effects que le Lycion. Au demeurant il y a aussi des *Grenades* suuages, qui ont pris ce nom à cause qu'elles ressemblent fort aux *Grenades* prinues. L'escorce de leur racine est rouge. Iceleue prinſe en vin au poids d'vn denier prouoque le dormir. Leur graine prinſe en breuuage desſeche l'eau qui est entre cuir & chair. Les parfums de l'escorce des *Grenades* chassent les serpens. Voilà en ſomme ce que Plin en dit. Galien escrit que toute *Grenade* est de qualité astringeante, toutefois que ceste qualité n'est pas extreme en toutes: car il y en a des aigres, des douces, & des affres. Par ainsi l'operation d'vne chacune d'icelles procede de la qualité qui ſurpasse en elle plus qu'aux autres. Or les grains ſont plus astringeans que le suc, & aussi desſecatifs; & l'escorce plus que les grains, que les Grecs appellent *Sidia*. Les fleurs ont les mesmes facultez que l'escorce. Matthiol dit que l'on fait vne cõserue des ſucilles rouges & minces du dedans des fleurs des *Grenadiers* cultivez avec du ſucce, comme des roses rouges, qui est de merueilleuse vertu pour l'immoderé flux des femmes ou blanc ou rouge, si on en prend au poids de demy once avec du vin rouge brusé, ou avec le suc des *Grenades* aigres, ou en eau ferree; ou à faute de ceux-là dans du bouillon de la chair. Elle est aussi excellente pour les coeliagues, dysenteriques, & pour la chaudépisse. L'escorce des *Grenades* sechee, & pilee avec d'esponge de mer aussi semblablement seche, & avec de l'Aloë par esgales portions avec vn peu d'alum bruslé, guerit en peu de teps les vlcères du membre viril, & de la matrice. Les ſucilles du *Grenadier* bien pilees, ou bien leur suc meslé avec huile roſat, appaise merueilleusement bien les douleurs inueterées de la teste, si on s'en oint ſouuent le front. La *Pomme de Grenade* mise dans vn pot de terre, ayant ſon couuercle biẽ enduit de terre graſſe, & bruslé au four, guerit ſoudainement la dysenterie & les tranchees de ventre, si on en prend vne dragme & demie apres l'auoir puluerisee. Vne once des grains de *Grenade* aigre avec vne dragme d'encens bien puluerisez, ſont fort bonnes pour les femmes qui ont leur flux blanc, si elles prennent tous les iours deux dragmes de ceste poudre en eau roſe. On fait du vin des *Grenades* meures en espreignant les grains de celles qui n'ont point de noyau dedas, qu'on appelle *Appyrena*. On fait cuire ce vin iusques à la consommation de la tierce partie, puis apres on le garde pour s'en ſeruir: car il est bon contre les defluxions interieures, & cõtre la ſieure qui seroit ſuruenue avec vn flux de vêtre. Il est aussi profitable à l'estomach: il reserre le vêtre, & fait vriner. Au iourd'huy on ſepare les grains d'avec l'escorce: puis on les met sur le preſſoir, pour en tirer le vin, lequel on coule avec des ſacs propres à cela; puis on le laiffe iusques à tant qu'il ſoit rallis, & apres en auoir osté la lie, on le ſerre en mettant de l'huile deſſus, de peur qu'il ne ſe corrompe, ou qu'il ne deuiene aigre.

Liure 8. des
ſimpl.

Dioſc. liu. 5.
ch. p. 34.

Du



Le Poirier s'appelle en Grec *ἀμνος* : en Latin *Pyrus* ; plusieurs l'appellent *Pyrus*, à cause que son fruit va en aiguissant en façon de pyramide. Les Allemands l'appellent *Byrbaum*. Le fruit est appelé en Latin *Pyras*; en Grec *ἀμν*; en Arabe *Humeche*, *Cirmetre*, ou *Kemetri*; en Italien *Pere*; en François *Poirés*; en Espagnol *Pivas*; en Allemand *Pyren*, *Byren*, & *Byr*; en Anglois *Pear*; en Bohême *Hrusky*; en Flamand *Perre*. Les anciens ont eu plusieurs sortes de *Poirés* aussi bien que de *Pommes*, lesquelles ont eu le nom de leurs premiers inventeurs, du pays où elles croissoient; de leur couleur, de leur goût, & de quelques marques, & du temps que l'on les amasse. *Les Superbes*, dit Pline, sont petites; toutefois elles sont des premières meures, (nous les appelons *Poirés Muscadelles*) celles de *Crustumino* sont estimées par tout de bon goût (ce sont les *Poirés-perles*. *Les Poirés de Falerne* vont après, qui sont ainsi appelées à cause de l'abondance de leur vin, (on les appelle *Poirés Bergamottes*.) Il y en a qui s'appellent en Latin *Lactea*, pource qu'elles sont blanches, (ce sont les *Poirés Blanchettes*.) Il en croît en Syrie qui sont toutes noires. Les autres changent de nom selon les pays où elles croissent: mais celles qui sont les plus cogneues par Rome ont illustré le nom de leurs inventeurs, comme les *Decimiennes*, desquelles sont venues les *Decimiennes bastardes*. Quant aux *Poirés de Dolabella* elles ont fort longue queue, (ce sont les *Poirés Musettes*.) Les *Pompeiennes* sont aussi appelées *Poirés à tétine*, (ce sont celles de *Bon-chrestien*.) Il y a en outre les *Liceriennes*, (*Poirés d'argent*) les *Seueriennes*, & les *Tyranniennes*, qui sont de la race des *Seueriennes*, sinon qu'elles ont la queue plus longue. Les *Fauoniennes rouges* sont un peu plus grosses que les *Superbes*, (ce sont nos grosses *Muscadelles*.) Les *Lateriennes* sont ainsi nommées pour la couleur qu'elles ont aux costez, (ce sont les *Poirés Preuost*. Les *Antiennes* vont après celles d'*Automne*, & ont un goût aigrelet qui est plaisant. On appelle *Tyberiennes* celles que l'Empereur Tybere aimoit fort, (ce sont nos *Poirés Forest*) le Soleil leur baille couleur & les fait grosses; car autrement elles sont semblables aux *Liceriennes*. Il y a aussi des *Poirés* qui ont le nom du pays où elles croissent, comme les *Poirés d'Amerina*, d'aupres de Viterbe; qui sont les plus tardiues de toutes (on les appelle *Poirés de saint-Martin*.) Les *Picentines*, *Numantines*, *Alexandrines*, *Poirés de Barbarie*, les *Grecques*, qui croissent sur un arbre espineux, que les Grecs cultuient soigneusement & l'appellent *Achras* (ce sont les *Poirés d'Espine*.) Les *Poirés Tarentines*, les *Signines*, qui sont aussi appelées *Testacees* pour raison de leur couleur qui ressemble à celle d'un pot de terre, (ce sont les *Poirés chats*) comme aussi les *Orychines*, qui sont ainsi appelées pource qu'elles ont la couleur des ongles, (ce sont les *Cuisse-madame*.) On les appelle aussi *Purpurines*. Les autres prennent le nom à cause de leur odeur, comme les *Poirés Aromatiques*, qui sentent comme les onguens odorans (*Calvaui rosat*) les *Laurines*, & *Nardines*. Les autres pour le temps auquel elles meurissent, comme les *Poirés d'orge*, qui meurissent quant & l'orge (*Poirés de saint-Jean*.) Ou à cause de la façon de leur col, comme les *Ampullacea*, ou à Bouteille (*Poire d'Angoisse*.) Ou pour raison de leur peau, qui semble estre affaitée, (nous les appelons *Poirés de jalousie*.) Les *Poirés de Brutus* sont faites à mode de cœurge (*Poire Courle*.) Ou à cause de leur suc qui est aigrelet comme celles qu'on appelle *Acidula*, (ce sont les *Poirés-pommes*.) Il y en a aussi dont on ne scauroit rendre cause de leur nom, comme les *Poirés de Barbarie*, *Poirés de Venus*, qu'on appelle aussi *Colorees* (*Poire Acciole*) & les *Royales* qui sont plates & ont la queue courte, (c'est la *Poire Carmagnole*) les *Patriciennes*, les *Voconiennes*, les *verdes*, (ce sont les *Poirés d'hyuer*) & les *longues* (*Poirés de Certau*.) Virgile dit que les *Volemiennes* sont venues de Caton, & sont ainsi appelées, pource qu'elles remplissent la paume de la main, que les Latins appellent *Vola* (ce sont les *Poirés de liure*.) Il les appelle aussi *Sementines*, & *Muïtees*. Et un peu devant Pline luy-mesme auoit écrit; Il y a aussi des *Poirés* qui ont esté appelées *Libralia*, pource qu'elles pesoient vne liure. Or il y a bien aujourd'huy plus de sortes de *Poirés*, voire mesme il y en a un nombre infiny par toute l'Europe; tellement qu'il est impossible de les coter toutes. Toutefois celles-cy sont les plus estimées en France; à sauoir celles de *Bon-Chrestien*, qui sont les plus excellentes de toutes, non seulement pource qu'elles sont fort grosses, iusques à peser vne liure, ayans en outre un merueilleusement bon goût: mais aussi pource qu'elles sont si tendres qu'elles se fondent aussi tost qu'elles sont en la bouche, & qu'aussi elles se gardent long temps, & endurent bien d'estre portées. Le Roy Charles huitiesme en apporta la race à Naples au voyage qu'il y fit, & en peupla la terre de Labeur. Après celles-cy viennent celles qu'on appelle *Poirés nostre Dame*, qui sont quasi aussi grosses que celles-là, & pleines d'une fort bonne eau douce, & sont aussi bien tendres; mais elles ne se gardent pas si long-temps. Les plus petites sont les *Poirés Muscadelles*, qui sont aussi appelées *Poirés de Chio*. Elles ne sont pas plus grosses que des bayes, & forment cinq ou six, & quelquefois dauantage par un mesme endroit, attachées à des longues queues, & sentent comme le musc, dont aussi elles ont pris leur nom. On les confit en sucre, pour les faire durer toute l'année. Les *Poirés de Cailloiau* sont de moyenne grosseur, & ont la chair plaisante, douce, odorante, & tendre. Il semble que leur nom soit tiré du mot Grec, à cause de leur bonté, comme si on les appelloit les *meilleures*. Les *Poirés d'eau Rose* ont pris ce nom de ce qu'elles sentent

Les noms.

Les especes.

Liu & ch 15.

Liu. 15. c. 15.

Ruel liure 1. chap. 15.

sentent comme les Rosés. Les *Poires à deux testes*, ainsi nommées pource qu'elles ont comme deux testes, sont bien estimées, ayant vne chair delicate, & qui n'est rien graueuse, vne eau plaisante, qui contente mesme les plus delicats. Les *Poires de Certeau*, ou *Poires à cloche*, vont en aiguissant en façon de pyramide. Elles endurent bien le froid, & ont la chair ferme, de fort bon goust, & peu d'eau. Estans cuites au feu elles suppleent à la fin du printemps aux *Poires d'Haftineau*. On les confit aussi en sucre, en y adioustant vn peu de Canelle pour manger au dessert. Il y en a aussi qu'on appelle *Poires de saint-Martin*, qui demeurent sur l'arbre iusques à l'entree de l'hyuer, & ont bon goust & la chair assez dure. On ne les mange guieres, sinon cuites. Celles qu'on appelle *Poires de fin or*, pource qu'elles sont entierement de la couleur de l'or, ont la chair aspre, & dure, & ne valent rien à manger qu'elles n'ayent senti la gelee. Au demeurant elles sont de longue duree, combien qu'il s'en treuve de ceste mesme sorte qui sont meures en esté. On fait grand cas des *Bergamottes*, & n'y a pas fort long temps qu'elles croissent en France, d'vne eau & d'vn goust excellent. Il ne faut pas oublier ceste sorte de *Poires*, lesquelles sont fort belles, rouges, ou iaunes, comme si elles estoient meures; & neantmoins quand on vient à mordre dedans, elles sont si mal-plaisantes, & si aspres, qu'il n'est possible d'en aualler, ains il les faut reietter incontinent; aussi les appelle on *Poires d'estrangillon*. Or combien qu'elles soient si mal-plaisantes, neantmoins il s'en fait du vin qui s'adoucit au bout de quelques mois, en sorte que plusieurs ne scachans le recognoistre le boient pour vray vin blanc; d'autant que ceste aspreté là s'esuanouit en peu de temps, se changeant & prennant le goust du vin, ce qui vrayement est esmerueillable. Or nous auons desia dit, qu'il n'est possible de denombrier toutes les sortes de *Poires*, veu qu'il s'en fait tous les iours de nouvelles par le moyen de l'enteure. Ceux de Toscane, dit Matthiol, suyans les anciens ont aussi donné diuers noms à leurs *Poires*, pour diuerses raisons, les appellant *Moscatelle*, *Guignole*, *Ciampoline*, *Roggie*, *Ghiaciuole*, *Spinose*, *Quadrane*, *Caronelle*, *Papali*, *S. Nicolo*, *Durelle*, *Zuccaie*, *Campane*, *Vernareccie*, *Gentili*, *Porcine*, *Sementines*, & plusieurs autres. Il y a aussi en general deux sortes de *Poirier*; l'vn est domestique, & l'autre sauvage, qui s'appelle en Grec *ἀχρεός*, & *ὄξυν*; en Latin *Pyraister*. Toutefois quand Dioscoride escrit: *Achras est vne espece de Poirier sauvage, qui meurt tard*: il met l'*Achras* pour vne espece de *Poires*. Et neantmoins Theophraste & tous les autres appellent *Achras* toute sorte de *Poirier sauvage*, dont il s'en treuve de plusieurs sortes. Or nous auons desia touché cy dessus qu'*Achras* est vn *Poirier*, lequel combien qu'il soit plein d'espines, comme les sauvages, il porte neantmoins vn fort beau & bon fruit. Ce que l'estime estre aduenu par le moyen de l'enteure. Mais *ὄξυν*, qui est aussi plein d'espines, est du tout sauvage, & non cultivé: quelquefois c'est vn arbre de moyenne hauteur; mais le plus souuent ce n'est qu'vn arbrisseau, qui fait vn petit fruit d'vn goust du tout mal-plaisant, & qui n'est pas bon à manger pour les hommes. Quant au *Poirier*, c'est vn arbre de la grandeur d'vn Pommier, & quelquefois plus grand & plus haut. Il a vn tronc gros, ayant plusieurs branches. Le

Le Poirier.



Le temps.

Liu. 1. c. 132.

bois du tronc est luisant & madré. Ses feuilles sont rondes, lisses par dessus, & bien vertes, quelquefois vn peu blancheâtres par dessous. Ses fleurs sont fueilluës. Le fruit va en aiguissant, & y en a plusieurs differences tant en la grandeur, qu'en la forme, couleur, & au goust. Au milieu du fruit la semence est enclose dans vne peau. Le *Poirier* perd aisément son fruit deuant qu'il soit meur, combien qu'il ne pleue pas, pourueu seulement que le vent du midy coure, & que le temps soit couvert: car si le temps est tel lors qu'il commence à defleurir, il perd ses fleurs, & les premiers fruits. Et si ce vent là court lors qu'il commence à fleurir, & qu'il vienne à pleuoir quant & quant, toutes les *Poires* se perdent; mesme si tant seulement le temps est couvert & le vent du midy tire. Le *Poirier sauvage* est vn arbre branchu, qui fait beaucoup de reiettons, ayant l'esforce de son tronc toute creuassée & entr'ouuerte. Sa feuille est ronde. Ses fleurs sont aussi fueilluës, & son fruit va semblablement en aiguissant, & est fort aspre & astringent. Son bois est fort dur. Le *Poirier* fleurit au mois d'Avril & en May. Son fruit meurt en esté, & automne. Le *Poirier sauvage* pour la plus part garde son fruit iusques en hyuer, lequel demeure long temps à mourir. Toutes les *Poires* sont astringentes, selon Dioscoride; pource il est bon d'en mettre aux Cataplasmes repercussifs. La decoction des *Poires* seches, & mesme des *Poires* crues referre le ventre. Elles nuisent à ceux qui en mangent à ieun. *Achras*, c'est à dire la *Poire sauvage* est plus astringente que la domestique

mestique, & est bonne aux mesmes choses. Ses fueilles sont aussi astringeantes. La cendre du bois de *Poirier* est fort bonne pour ceux qui sont en danger d'estre estouffez pour auoir mangé des champignons. On dit que les Champignons ne feront point de mal, si on les fait cuire avec des *Poires sauvages*. Pline dit que les *Poires* sont pesantes, mesme à ceux qui sont en bonne santé, aussi les despend on aux malades comme le vin: neantmoins estant cuites, elles sont saines & de fort bon goust; principalement les *Poires-perles*. Toutes les *Poires* cuites en miel aident à l'estomach. On fait des Cataplasmes de *Poires*, qui sont bons pour dissoudre toutes enfleures. Leur decoction est fort resolutiue. Les *Poires* amortissent la malice des potirons & champignons, & les poussent en bas par leur pesanteur, & par vn naturel qu'elles ont contraire aux champignons. Quant aux *Poires sauvages*, elles sont fort tardiuës à meuir. On les coupe par morceaux, & les enfile on pour les mettre secher, à fin de s'en seruir pour reserrer le ventre; mesme leur decoction en fait tout autant. On fait aussi cuire les fueilles avec le fruit pour le mesme effect. La cendre du *Poirier* est encor plus singuliere que le fruit à ceux qui se treuueront mal pour auoir mangé des champignons. Voilà ce qu'en dit Pline. Au reste les vertus & proprietéz des *Poires* se cognoissent à la saueur & au goust: car les douces sont differentes d'avec les vertes, aigres ou aspres; & au contraire. Galien donc a eu raison de dire; *Ce que nous auons dit des Pomes, si on le raporte tout aux Poires, il ne sera pas besoin d'en dire dauantage: car il y a aussi des Poires qui sont seulement aspres, ou vertes; comme aussi il y en a d'aigres, & de douces; & d'aucunes meslees de diuerses saueurs qui n'ont aucune qualité qui surpasse les autres; parce estans aquenses elles n'ont aucune vertu de fortifier. Il faut donc vser ainsi des Poires, comme i'ay dit des Pomes.* Or il dit en vn autre endroit; *que les fueilles des Poiriers comme aussi les tendrons sont aspres; mais le fruit a vn peu de douceur aquense.* Dont il appert quelle est leur temperature, assauoir inegal, selon la diuersité des parties: car vne partie est terrestre, & l'autre aqueuse; toutefois l'vne & l'autre est froide. Il y en a mesme vne temperée. Parce moyen les *Poires* sont agreables à l'estomach, & empeschent d'auoir soif. Appliquees en liniment elles dessechent, & refroidissent mediocrement; car ie me souuiens d'auoir soudé vne playe en appliquant des *Poires* dessus, pource que ie n'auoy rien de plus propre. Les *Poires sauvages* sont plus astringeantes que les autres, & dessechent; pour ceste cause on en peut guerir les plus grandes playes, & repousser les defluxions. Matthiol dit, que les *Poires*, principalement les grandes qu'ils nomment en Toscane *Menate*, donnent quelque nourriture. Pour ceste raison on les coupe par rouelles, & les fait on secher pour les garder. On les fait cuire pour en manger en hyuer & au printemps à faute d'autre viande. En France on garde des *Poires* sechees au four, & les mangent ainsi; ou bien ils les mettent tremper en quelque liqueur: ou vraiment ils les font cuire au vin avec du sucre iusques à tant qu'elles soient ramollies; & les mangent ainsi; & mesme en donnent aux malades pour les mettre en appetit.

Liu. 23. ch. 7.

Liure 1. des alim.

Liure 6. des simpl.

Sur Dioscor. liu. 1. c. 132.

Du Cerifier, CHAP. VIII.



Es Grecs ont appellé le Cerifier *Κεράσιον*: les Latins *Cerasus*; les Allemans *Kirschbaum*: Le fruit s'appelle en Grec *κεράσια*: en Latin *Cerasia*, & *Cerasa*: en Arabe *Sarasie*: en Italien *Ciregie*: en François *Cerises*, & *Guignes*: en Espagnol *Cerezas*: en Allemand *Kirschen*, & *Chirschen*: en Anglois *Cherish*: en Flamand *kriicken*: en Boheme *Vaisnè*. Athenee a laissé par escrit, que Luculle Chef de l'armee Romaine apres auoir vaincu Mithridates fut le premier qui aporta des Cerifiers en Italie de Cerasus ville de Pont; dont aussi il appella le fruit *Cerasa* du nom de laditte ville. A quoy s'accorde Pline, disant; *Il n'y auoit point de Cerifiers en Italie deuant que Lucullus eust deffait Mithridates, qui fut enuiron l'an de la fondation de Rome six cents huitante. Iceluy fut le premier qui en importa de Pont. Et en moins de six vingts ans on en porta mesme iusques en Angleterre.* Or luy mesme en met les especes; assauoir les *Aproniennes*, qui sont fort rouges: mais les *Aetiennes* sont fort noires, comme aussi les *Ceciliennes*, qui sont rondes. Les *Iuliennes* ont fort bon goust; mais il les faut quasi manger sous l'arbre; car elles tournent seulement en les maniant. Les meilleures sont les *Duracines*. On les appelle *Pliniennes* en la terre de Labeur. On en fait mesme estat en Portugal, & le long du Rhein. Elles sont composees de trois couleurs: car elles sont noires, & rouges, & si semblent estre vertes, combien qu'elles soient meures. Il n'y a que cinq ans que les *Cerises Laurines* sont en estre, ayans vne amertume qui n'est pas mal-plaisante. Elles ont esté entees sur des Lauriers. Il y en a aussi de *Macedoniques*. L'arbre qui les porte est petit, & n'est iamais guieres plus haut que de trois coudées; toutefois les *Cerifiers nains* sont encor plus petits. En France il y en a beaucoup de differences; dont aucunes croissent sur des arbres de moyenne hauteur, qui sont quelquefois comme d'arbrisseaux; & ont la queue courte, le fruit rond, rouge, & avec beaucoup de chair, molle, & pleine de suc, & au dedans vn os qui couure vn noyau doux. Ces *Cerises* sont les plus plaisantes, à cause de leur aigreur, & resouissent mesme les malades qui sont degoustez. Les femmes enceintes en sont fort friandes, mesme deuant qu'elles soient entierement meures. Il n'y a que ceste sorte qui soient appellees *Cerises* en France; mais aux autres prouinces de la France on

Les noms.

Liure 2.

Liu. 15. c. 25.

Au mes. lieu. Les especes.

Liure 1. ch. 64. ce on les appelle *Griottes* & l'arbre *Griottier*. Ruel estime que ce soit le *Chamaecerasus*. Il y en a d'autres, qui sont quasi semblables aux precedentes, sinon qu'elles ont la queuë plus longue, & sont plus aigres & vertes: & l'arbre qui les porte, est plus grand. Au reste elles sont mal-plaisantes, pour raison de leur aigreur: ce qui est cause qu'on n'en tient pas tant de conte, comme aussi de celles qui sont trop douces, desgoustans la personne par ce moyen. En outre il s'en voit d'autres qui croissent sur des grans arbres, estans plus longues, & faites en forme de sabot, avec vne longue queuë, & sortent plusieurs ensemble, en partie rouges, en partie blanches, quelquefois du tout rouges. Leur chair est fort douce & de bon goust, avec vn os tendre au milieu, dans lequel il y a vn noyau, qui n'est pas de mauuais goust. Elles sont bien plustost tournees que les aigres: aussi sont elles des premieres meures. On les appelle communement *Guignes* & *Guindoules*. Il y en a de ceste sorte qui sont grosses, & ont beaucoup de chair ferme, & sont quasi toutes blanches, fort douces. Leur chair est fort attachee au noyau; pour ceste raison Ruel estime, que ce sont celles que les Latins nommoient *Duracina*, mesme à Lyon elles ont vn nom quasi semblable: car ils les appellent *Duraines*. Quant à celles qui sont du tout rouges, elles sont plus molles. Celles qui sont moitié blanches, moitié rouges, tiennent de la nature des vnes & des autres. Celles qui ont la chair tendre sont des premieres meures. Il s'en treuve aussi d'autre forte dans les bois, & forests, quelquefois parmy les buissons, qui sont beaucoup plus petites que les susdittes, & sont plus rondes. Leur chair est fort attachee au noyau, rouge du costé battu du soleil, & blanche de l'autre. Elles sont bien douces; toutefois elles sont fades. Elles croissent d'elles mesme parmy les champs sans qu'on les cultiue. Outre-plus il y en a d'autres fort noires, qui ont vn suc comme de sang, & tachent les mains & les leures comme les meures. On appelle les vnes & les autres *Sesbianes*. Toutefois Ruel estime que ces dernieres sont celles qui estoient appellees *Actianes*; & les autres *Cecilianes*; & que les François mangans la moitié du mot, à leur accoustumee, les appellent *Cesbianes* au lieu de dire *Cecilianes*. Matthiol escrit, qu'il y a aussi plusieurs especes de *Cerifiers* cultiuez en Italie, qui ont aussi diuers noms: mais, dit-il, les meilleures sont celles que l'on appelle en Toscane *Marobiane*, & *Duracine*; dont il y en a de grosses & de petites; & d'autres qui sont du tout rouges, & les autres blanches. Celles que Pline nomme *Iuliana*, & en Toscane *Aquainole*, c'est à dire *aquasces*, ne sont point estimees, pource qu'elles sont si molles, que si on ne les mange sur l'arbre, elles se gastent en les portant, & se pourrissent. En outre elles sont fades, & mal-plaisantes au goust pour l'abondance de l'eau qu'elles ont. Celles qu'ils appellent *Corbines*, à cause qu'elles sont noires comme les Corbeaux, (Pline les appelle *Actiana* & *Ceciliana*), pour estre assez fermes; & douces, sont d'assez bon goust; mais on n'en sert guieres à table, à cause qu'elles noircissent les mains, & les leures. Il y en a aussi qui croissent en façon de grappe de raisin, & d'autres qui sont trois à trois, quatre à quatre, ou cinq à cinq, dependantes d'une queuë. Celles qu'on appelle à Rome *Visciote*, à Siene *Amarine*, & par le demeurant de l'Italie *Marasche*, à cause qu'elles ont vn peu d'amertume qui n'est pas mal plaisante, sont aussi du nombre des Cerises. Or il y en a de plusieurs sortes, & combien que toutes soient aigres, si est-ce que les vnes le sont plus que les autres. A Trente on appelle communement *Marasche* celles qui sont moins aigres; dont il y en a d'aucunes qui ont vne douceur meslee parmy l'aigreur; & pour ceste cause sont plaisantes à la bouche. Les autres sont nommees *Marine*, & *Marinelle*, qui sont bien de mesme goust que les autres; toutefois elles sont moindres, plus rondes, & ont la queuë plus courte. Il y en a encor vne troisieme espece, qu'on appelle communement *Verule*, qui ont la queuë longue, & le fruit plus gros que les autres, de goust fort aspre & aigre, & sont toujours rouges sans iamais se noircir: au lieu que les autres estant meures sont comme rouges-noires. Touchant les *Cerifiers nains*, & *sauuages*, que Matthiol nomme *Chamaecerasus*, nous en auons traitté au *Liure des Buissons*. Il y a bien aussi des *Cerises sauuages*, qui croissent en grande abondance parmy les montagnes, & les bois, qui seruent plustost de nourriture aux oiseaux, qu'aux hommes, à cause de leur aspreté & amertume. Voilà en somme les differences des *Cerises* princes du goust, de leur couleur, & du lieu où elles croissent. Asclepiade Myrle en fait mention d'une autre espece de *Cerifier nain*, ainsi qu'Athenee le recite, lequel croist en Bithynie ayant vne petite racine; aussi n'est-ce pas vn arbre; mais seulement vn arbrisseau, ressemblant assez bien aux *petits Cerifiers*, mesme quant au fruit & toute autre chose. Au reste ce fruit, si on en mange beaucoup, remplit la teste comme si on auoit beu du vin, & fait auoir douleur de teste. Toutefois Athenee estime qu'il faut entendre cela des *Arbouziers*, d'autant qu'ils portent vn tel fruit. Athenee suyuant l'opinion de Theophraste dit, que le *Cerifier* est vn arbre qui a la feuille de Nefflier, fort dure, & plus large, l'escorce semblable à celle du *Tillier*; les fleurs blanches, comme le *Poirier*, ou le *Nefflier*, iointes en façon de grappe, qui sentent comme les rayons de miel; le fruit rouge, comme celui du *Diospyrus*, de la grosseur d'une *Feue*; combien que l'os du *Diospyrus* est tendre, & celui du *Cerifier* est dur. Theophraste adiouste bien d'autres choses à ceste description; c'est, que le *Cerifier* croist à la hauteur de vingt & quatre coudees; & qu'il est fort droit, estant fort gros vers la racine, de l'espaisseur de deux coudees. Pline dit, que le *Cerifier* est branchu, & qu'il s'en est veu de si grands, qu'ils auoient quarante coudees de longueur, & deux coudees d'esquarreur tout du long.

Au mel. liou.

Sur Dioscor.
liu. 1. ch. 129.

Liure 1.

Liure 1.

Liure 3. de
l'hist. ch. 13.
La forme.

Au mel. liou.

Liure 16. c. 30.

long.

Le Cerisier.



long. Dodon dit, qu'il faut entendre cecy seulement de ceste espee de *Cerisier*, qui porte les *Cerises* qu'on nomme en France *Guignes*; d'autant que les autres *Cerisiers* qui portent les *grosses Cerises*, ou aigres, ou douces, sont plus petits en France, & ne croissent iamais si grands. Theophraste en escrit bien plusieurs autres choses, qu'il n'est pas besoin de mettre icy. Au demeurant le *Cerisier*, dont nous auons parlé vn peu deuant, est vn arbre gros & grand, ayant l'escorce lisse, espee, de la couleur du Chastagnier; les fueilles grandes, longues, & dentelees; les fleurs blanches, composees de cinq fueilles petites; le fruiet petit, doux, qui est quelquefois rouge, quelquefois tirant sur le noir avec vn grain dedans, dans lequel il y a vn noyau. Le *Cerisier* qui porte les *grosses Cerises*, est vn petit arbre, tendre, & qui ne dure pas fort long temps. Il a les fueilles semblables au precedent, & toutefois elles sont moindres. Ses fleurs sont aussi semblables: son fruiet est rond, & aigre, quelquefois rouge, & quelquefois noirastre; dans lequel il y a vn noyau plus petit & plus rond. Tous ces arbres font vne gomme ou larme comme le *Peschier* ou le *Prunier*, specialement si on entame leur escorce, ainsi que le tesmoigne Theophraste. Ceux qui portent les *grosses Cerises*, comme aussi les aigres, croissent par les Vergers: les autres croissent parmi les plaines, aux champs & forests. Ils s'aiment es lieux Septentrionaux, & froids. Ils fleurissent en mars & Aueil, & sont les premiers entre tous les arbres à rendre leur fruiet tous les ans. Aucuns tien-

Liu. 6. ch. 50.

Le lieu.

Le temps.

Cerisier portant plusieurs *Cerises* attachees à vne seule queue.



Cerises ameres, de Matthiol.



nent que la plante qui est icy peinte, soit vne espee de *Cerisier*; toutefois d'Alechamp estime que c'est le *Padus* de Theophraste. C'est le plus souuent vn arbrisseau, & quelquefois vn arbre de bonne hauteur. L'escorce de son tronc est de couleur de cendre, & celle des branches tire sur le rouge. Il a les fueilles comme le *Griottier*, pleines de veines dentelees menu tout à l'entour; la fleur blanche, de la longueur d'une paume ou enuiron, semblable à celle de l'*Aubour*, qui sent merueilleusement

*Cerises qui croissent en Grappe
de raisin.*



*Padus de Theophraste,
ou Putier.*



leusement bon, & d'aussi bonne odeur que celles du Citronnier, qui toutefois sont des plus exquisés en cas de senteur. Il porte vn fruit rond, noir, de la grandeur d'un poix, aspre au goust, ayant comme le goust de la nefle. Quand on le mange il a assez mauuaise odeur. Pour ceste cause on le nomme *Putier* en Dauphiné, comme qui diroit *Arbre puant*; dont ie suis fort estonné: car on ne voit pas fort souuent, qu'apres vne fleur sentant tres-bon il vienne vn fruit puant. Les Bourguignons l'appellent *Pudis*, qui vient du mot *Padus* corrompu. Aucuns estiment, comme nous auons desia dit, que c'est vne espece de *Cerisier sauvage*, pource qu'il retire fort aux *Cerisiers*, tant aux feuilles qu'au fruit. Toutefois la fleur est bien differente d'auec celle des *Cerisiers*, au moins à mon aduis, estant fort belle & odorante, en sorte que ie crois fermement que ceste fleur & celle de l'Aubour surpassent toutes les autres en beauté. Il croist es lieux sablonneux le long des hayes & buissons. Or il est temps maintenant de traiter des vertus des *Cerises*. Dioscoride dit, que les *Cerises* fresches sont bonnes pour le ventre; estant seches elles le reserrent. La Gomme des *Cerisiers* beuë en vin trempé guerit la toux inueterée, fait venir bonne couleur, & bonne veuë, aiguise l'appetit. Prise en vin elle sert à la grauelle. Les *Cerises*, selon Pline, laschent le ventre; toutefois elles nuisent à l'estomac. Estans seches elles reserrent le ventre, & font vriner. *Ie treuve*, dit-il, *en certains auteurs, que si on mange des Cerises au matin, tandis que la rosee est dessus, & qu'on auale aussi le noyau, elles laschent tellement le ventre, que ceux qui ont mal mesme aux pieds s'en sentent allegez.* Toutes les *Cerises*, dit Galien, *ne sont pas esgalement astringentes: car comme il y a des Pomes & aussi des Grenades aigres ou douces, ou aspres; ainsi en prend il des Cerises: mesme de celles qui sont douces, aucunes d'icelles deuant qu'estre meures, sont fort aspres; les autres aigres comme les Meures: mais aux Meures vertes l'aigreur surmonte l'aspreté. Ce qui n'est pas tousiours aux Cerises.* Les douces donc laschent plus le ventre; mais elles ne sont pas si bonnes à l'estomac: & les aspres au contraire. Les aigres sont bonnes aux estomacs phlegmatiques, & pleins d'excremens: car elles sont plus deficiatiues, & vn peu incisives. La Gomme du *Cerisier* a la mesme qualité que les medicaments visqueux sans mordication, & est fort propre pour adoucir l'artere aspre. Particulierement elle est bonne, (s'il est vray ce qu'aucuns en escriuent) à ceux qui sont suiets à la grauelle, en la beuuant avec du vin.

Le lieu.

Les vertus.
Liu. 1. c. 129.

Liu. 23. ch. 7.

Liure 7. des
simpl.

Du Prunier,

CHAP. IX.

Les noms.

Liu. 15. c. 13.
Les especes.



PE Prunier se nomme en Grec *πικυμυλιά*: en Latin *Prunus*: en Allemand *Pflaumenbaum*. Les Prunes s'appellent en Grec *κοκκύμυλιά*: en Latin *Pruna*: en Arabe, *Anas*, *Auas*, ou *Hagias*: en Italien *Prune*, & *Succine*: en Espagnol *Prunas*, *Andrinas*, & *Amexcas*: en Allemand *Praumen*, & *Pflaumen*, & *Pflaumenboen*: en Anglois *Plumtree*: en Flamand *Pruymboom*. Il y a, dit Pline, vn grand nombre de Pruniers de diuerses sortes: car il y en a qui sont de diuerses couleurs: d'autres qui sont

sont noires, & d'autres qui sont blanches. Les Prunes d'orge ont pris ce nom de ce qu'elles sont meures au mesme temps que l'orge. Il y en a d'autres qui sont de mesme couleur, qui sont plus tardiues, & plus grosses, & les appelle-on Prunes d'Asne, pource qu'on n'en fait pas grand conte. Il y en a aussi de noires: toutefois on fait plus d'estime de celles qui sont iaunes comme cire, & de celles qui sont purpurines. Il y en a d'autres qui ont pris leur nom des pais estrangers, come celles d'Armenie, & sont prisees entre toutes les autres pour raison de leur odeur. Quant aux Prunes-Noix, elles ont ceste particularité, qu'elles retiennent la forme de leur pere, & neantmoins elles ont le goust des noix; aussi leur no est composé de l'un & de l'autre. Il n'y a pas long tēps que l'on a commencé d'enter les Pruniers sur les Pōmiers en Flandres, & appelle-on ces Prunes qui en prouiennent Melines, come Amādrines celles qui ont esté entees sur des Amādiars. Elles ont le noyau doux comme les Amandes. Et de fait, c'est vne des plus belles inuentions que l'on eust seu treuuer pour conioindre deux fruiçts ensemble. Quant à celles de Damas, nous en auons parlé en traittant des arbres estrangers. Elles portent le nom de Damas ville de Syrie. Or il y a desia long temps qu'il en croist en Italie, combien qu'elles ont le noyau plus gros, & moins de chair, & ne se rident point quand on les seche; d'autant qu'elles n'ont pas le Soleil si propre comme en Syrie. Or il est certain qu'il n'y auoit point de Prunes du temps de Caton. Voila ce qu'en dit Pline. Il y a aussi vne espece de Pruniers qui croissent particulièrement en Egypte, ainsi que Theophraste a laissé par escrit disant: Il y a vn autre arbre, qui est le Prunier, & est d'vne fort grāde hauteur. Il porte vn fruiçt semblable aux Nefles, & pour le plus souuent de mesme grosseur, sinon qu'il a vn os rond. Il comence de fleurir au mois de Iuillet. Il meurt son fruiçt enuiron le solstice d'hyuer. Ses fueilles demeurent tousiours: (car il faut lire αἰσχροῦ, a tousiours ses fueilles, selon Plin & Gaza; & non pas φύλλον ἕσσι, or la fueille, comme il y a aux cōmuns exēplaires.) Or ceux qui habitent autour de Thebes font secher ces fruiçts, pource qu'ils ont grāde abondance de ces arbres, & en ayās osté le noyau, ils les pilent & les mettent en masse. Ce que Plin semble auoir traduit autrement qu'il n'y a aux cōmuns exēplaires, & Gaza aussi. Car Plin dit ainsi; On treuue, dit il, vne espece de Pruniers en Egypte, qui retiret fort à l'espine, dont nous venōs de parler: & sont leur fruiçt comme vne Nefle, qui meurt au comencemēt de l'hyuer, & ne perdent iamais leurs fueilles. Il y a vn gros noyau dās ce fruiçt. Les gēs du lieu tiēnent ce fruiçt pour vne cueillette; car apres l'auoir modé ils le pilent, & le mettent en masse pour le garder. Et Gaza dit en interpretāt ce passage, il y a vn certain autre arbre, qu'on tiēt pour vn Prunier, & est fort grand, portant vn fruiçt qui retire aux Nefles quāt à sa nature, & à sa grosseur, si nō qu'il a vn noyau rōd. Il comence à fleurir au mois de Iuillet; son fruiçt est meur sur l'entree de l'hyuer. Au reste il ne perd point ses fueilles. Les habitās des enuirs de Thebes font secher ce fruiçt, pource qu'ils en ont grāde abondance, & en ayās osté le noyau ils le pilent & le mettēt en pains. Au reste Cornarius dit qu'il n'y a point d'arbre qui ressemble mieux au Prunier d'Egypte, que le Prunier sauuage. Il y en a d'autres qui estiment que ce soit l'arbre qui porte les Sebestes. Quāt aux Pruniers il y en a vne infinité de sortes en Frāce, dōt les plus estimees sont celles de Damas, qui ont la peau noire, & la chair fort bōne, & l'os rōd, dās lequel il y a vn petit noyau. Les Perdigonnes vont apres. Ruel estime que ce sont celles qu'on appelle en Latin Iberica, pource qu'elles sōt venues d'Espagne, come dit Aëce. Elles ont vn suc doux, & la chair ferme & de bō goust. Du costé que le Soleil bat dessus elles sont rouges; & de l'autre elles sont blāches, ou à demy rouges. Le noyau sort de toutes ces deux sortes, quād on les presse avec les doigts. Il y en a d'autres de couleur de cire, qui sont blāches tirant sur le iaune palle, qu'on appelle Cereoles; & d'autres qui sont vn peu plus grosses, molles, purpurines. On les appelle Prunes pouilleuses, pource qu'on n'en fait point de cōte. Les villageois en nourrissent les porceaux. Ce sont peut estre celles qu'on nōmoit anciēnement Prunes d'asnes. On fait aussi grād cas des Prunes dattes, que Ruel dit auoir esté ainsi nōmees, pource qu'elles sōt longues come le doigt. Elles sont de couleur de pourpre, de la forme d'vn ceuf, & croissent par tout estans entees. Il y en a aussi que l'on nōme Noberdiēnes, & d'autres Iuliēnes, qui meurissent tard, estās de couleur perse. Elles croissent par mōceaux sur les branches, & si on tord vn peu la brāche, elles y demeurent iusques à tāt qu'elles soient seches. Quant aux autres differences qui sont prinſes ou pour raison de la couleur, ou du goust, de la grādeur, ou figure, de ce qu'elles sont dures ou molles, il n'est pas besoin de les mettre icy toutes. Les premieres Prunes, en cas de bonté, dit Marthiol, sont celles de Damas que l'on apporte de Syrie à Venize. Les meilleures apres en Allemagne sont celles qu'on apporte d'Hōgrie & de la Transsylvanie, desquelles celles qui sont moindres sont de meilleur goust, si on les fait cuire en vin, en y adioustant du sucre: car estans ainsi aprestees, & māgees à l'entree de table, elles laschèt le vētre, d'autant qu'elles sont douces sans aucune astringion. Au reste le Prunier estant bien entretenu se fait fort grand, & iette ses racines à fleur de terre, & n'en fait pas beaucoup. Sō tronc est assez droit, aspre, & iette plusieurs branches. Sa fueille est iōguette tirāt sur le rond, & dentelee menu tout à l'entour. Ses fleurs sont blanches, ayās cinq ou six fueilles, & sont attachees au bout du fruiçt, lequel est composé de chair & d'vne peau; ayant vn os dur au dedans, assez longuet, dans lequel il y a vn noyau amer. Le Prunier domestique croist par tous les Vergers. Il aime les lieux gras & humides. Il croist bien aux lieux temperez; toutefois il ne laisse pas de venir aux pais froids. S'il est en lieu sablonneux il perdra tout son fruiçt, si on n'y met du fumier; ou bien il le fera tout vermoulu & petit. Il fleurit en Aueil & plustost. Son fruiçt est meur

Liu. 13. ch. 5.

Liure 4. de l'hist. ch. 3.

Liu. 13. c. 10.

Embl. 134. li. 1. de Diosc.

Liu. 7. c. 127.

Au mes. lieu.

Sur Diosc. c. 137. du 1. li

La forme.

La lieu.

Le temps.

Li. 1. c. 137.
Les verius.

Le Prunier.

Li. 23. ch. 7.

Li. 6. ch. des
Pharm. part.

Liure 7. des
simpl.



meur en esté; principalement au mois d'Aoust. Le fruit du Prunier, dit Dioscoride, est bon à manger; mais il est mauvais à l'estomac, & fait bon ventre. Les Prunes de Syrie, nommément celles de Damas estans seches sont bones à l'estomac, & reserrent le ventre. Les fueilles du Prunier cuites en vin arrestent les defluxions qui tombent sur les genciues & sur la luette, si on s'en gargarize. La gomme des Pruniers cōsolide; prise en breuuage elle rompt la pierre, appliquee avec vinaigre elle guerit la gratelle des petits enfans. Les fueilles du Prunier, dit Pline, estans cuites en vin sont bones aux accidens des glandes de dessous la lague, aux genciues, & à la luette, si on s'en laue souuent la bouche. Les Prunes laschent le ventre, & sont bones à l'estomac; mais c'est pour peu de tēps. Apollonius, ainsi que dit Galien, ordonne de cuire les fueilles de Prunier broyees, & mesler du lait parmy ceste decoction pour les vlcres de la bouche des petits enfans, leur ordonnāt l'usage de ce lait avec les fueilles pilees, comme Dioscoride & Pline ordōnent la decoctiō des fueilles avec du vin, pour les personnes plus agees, & aux accidēs plus dāgereux. Galie dit, que les Prunes laschēt le vêtre; ce qu'elles font mieux fresches que seches. Mais ie ne sçay à quelle occasion Dioscoride dit, que les Prunes de Damas seches reserrēt le ventre, veu qu'il est tout certain qu'elles le laschēt, toutefois moins que celles d'Espagne. Celles de Damas sont bien plus astringeantes; mais celles d'Espagne sont plus douces. Mesme les arbres ont les mesmes proprietēz; car ceux d'Espagne ne sont pas si astringeans que ceux de Damas. En somme la decoction des fueilles, ou des tendrons, qui ont quelque astrictiō manifeste, est bonne aux inflammations de la luette, ou des glandes de dessous la langue. Quant à la gomme des Pruniers, aucuns assurent qu'en la beuuant avec du vin, elle rompt la pierre, & estant meslee en vinaigre elle guerit la galle des petits enfans. Que s'il est vray qu'elle face ces effectz, il faut qu'elle ait vne vertu incisive & attenuatiue. Or Galien contredit à Dioscoride, en ce qu'il dit, que les Prunes de Damas seches laschent le ventre; mais Brasauole contredit à Galien, disant qu'il n'a pas pris garde, que Dioscoride parloit des Prunes de Damas seches, lesquelles outre ce qu'elles sont seches, on les sent aussi au goust estre aigres & astringeantes. En quoy, dit Matthiol, Brasauole s'est trompé grandement; car non seulement les Prunes de Damas seches, mais aussi plusieurs autres medicamens simples sont astringeans, & ne laissent pas pour cela de purger, comme sont les Tamarindes, les Mirabolans, & la Rhabarbe, lesquels laschent premierement le ventre, & le reserrent par apres. Laquelle vertu des Prunes Galien a fort bien cogneuē; parquoy ayant dit au lieu cy dessus alleguē, que les Prunes de Damas seches esmouuoient le ventre, il escrit bien en vn autre lieu, qu'elles sont aussi astringeantes, disant; Les Prunes ont cela de bon, comme aussi les Fignes, qu'elles ne laissent pas d'estre bones; combien qu'elles soient seches. Celles de Damas ont le bruit d'estre les meilleures: les secondes en bontē sont celles d'Espagne. Les meilleures de celles de Damas sont celles qui sont grandes & molles, & mediocrement astringeantes. Mais les petites, dures & aspres, sont mauvaises à manger, & si ne sont pas si propres à lascher le ventre, à quoy celles d'Espagne sont fort propres. Estans cuites en eau miellee, en laquelle il y ait assez de miel, elles laschent fort bien le ventre, combien qu'on ne mange que les Prunes, & beaucoup plus si on boit la decoction. Il appert donc par ce que nous venons de dire, que Brasauole a tort de contredire à Galien: & mesme l'experience le montre tous les iours: car il est plus qu'euidant, que les bonnes Prunes de Damas lascent fort le ventre. Que s'il faut deffendre Dioscoride, on ne peut dire autre chose, dit Matthiol, sinon que les Prunes de Damas estans seches sont plus astringeantes que les autres; sans que pour cela il vaille dire qu'elles ne sont pas laxatiues. Or selon Mesue les Prunes laschent le ventre, & esmeuent, mais les blanches, jaunes, & rouges ne sont pas si medicinales que les noires, desquelles celles que les Grecs appellent *meou*, c'est à dire aigres douces; esmeuent dauantage le ventre; mais les douces purgent mieux; toutefois les vnes & les autres esmeuent & purgent, les vnes plus, les autres moins. Celles de Damas, & d'Armenie font l'vn & l'autre mieux que toutes les autres, & plus fresches que seches; neantmoins elles se corrompent plustost en l'estomac estans fresches que seches. Les douces sont temperees entre chaud & froid, ou vn peu tirant plus sur le froid; & humides au second degré. Les aigres-douces sont froides au commencement du second. Toutes neantmoins lauent & sont lenitiues & refrigera

sur Diosc. li.
1. ch. 137.

Liure 1. des
Alim.

Au meslieu.
Liure 2. des
simpl. purg.
ch. 19.

Le tempé-
rément.

refrigera

refrigeratiues, & purgent la bile; & à cause de ces deux dernieres qualitez elles sont propres aux feures & autres maladies bilieuses. Elles nuisent à l'estomac, & font de peu de nourriture. Or pour ce qu'elles purgēt fort doucemēt, on mesle parmy sur tout en les mettant en infusion, des Thamarindes, de la Caffē, de la Māne, des Violettes cōfites. Du suc des Prunes on fait vn syrop, & de leur chair vn electuaire, qui ont les mesmes facultez. En Armenie ils percent le tronc du Prunier en deux ou trois endroits, faisans des petits trous vne pāme loin l'vn de l'autre, & apres auoir remply ces trous de Scammonēe ils les enduisent de terre grasse; par ce moyen les Prunes sont plus purgatiues. On donne iusques à vne liure du suc ou de la decoction des Prunes avec du suere.

De l'Amandier, C H A P. X.



AMANDIER, ou Amandrier se nomme en Grec ἀμυγδαλή: en Latin Amygdalus: en Allemād Mandelbaum. Son fruiēt s'appelle ἀμυγδαλή, & ἀμυγδαλον: en Latin Amygdala, & Amygdalum: en Arabe Iaus, Kaus, Lauzi: en Fraçois Amandes, & Amandres: en Italien Mandole: en Espagnol Almendras: en Allemand Mandelkern: en Anglois Almond tree. Herodian Alexandrin dit, que les Grecs l'appellent Amygdale, pource que deffous son escorce verde il y a plusieurs petits trous & creuassēs, que les Grecs appellent ἀμυγδαί. Les anciens ont mis les Amandes au nombre des Noix; mesme Caton les appelle Noix Grecques. Pline apres auoir traitté des Noix, & des Noisettes adioustē: Quant aux Amādes c'est vne troisiēme espee de Noix, ayās vne couuerture comme les Noix; mais plus mince: & vne autre qui est son escaille. Mais son noyau est different de celuy des Noix; à cause qu'il est plat, & plus dur que celuy des Noix. Il n'est pas certain s'il y auoit des Amandiers en Italie du temps de Caton: car les Noix qu'il appelle Grecques, sont tenuēs d'aucuns pour vne espee de Noix. Cloatius estimoit, que les Amandes estoient les mesmes qu'on appelloit Grecques, & Thasiennes. Athenee dit, que l'on appelloit aussi les Noix Amygdalas. Il semble que Columelle met differēce entre les Noix Grecques, & celles qu'on appelloit Iuglandes, qui sont les vrays Noix, & les Amandes; sinon qu'il ait entendu les Amandes ameres par les Noix Grecques. Les anciens Grecs faisoient grand estat des Amandes de l'isle de Niosia, & puis de celles de Cypre, lesquelles contre la coustume des autres sont larges au bout. Or il y a deux sortes d'Amandes; car les vnes sont douces, & les autres ameres. Celles-cy sont estimees plus faines: mais les douces sont de meilleur goust. On fait deuenir les ameres douces en deschauffant le pied de l'Amandier tout à l'entour; puis le perçant, & nettoyant

Les noms.
Athen. liu. 2.
Liu. 15. c. 22
Hermo. Col. 178. li. 1. Liure 2.
Liu. des Arbres.
Athen. au mesme lieu.
Les especes.

toufiours l'humiditē qui en coule, comme Pline l'escrit selon Theophraste, qui dit en ceste sorte: Si l'on perce le tronc des Amādiērs, & que l'on nettoye l'humour qui en coulera, cōtinuant cela deux ou trois ans, on fera deuenir les Amandes douces, si elles estoient ameres. Au reste l'Amādiēr ne fait le plus souuēt qu'une grosse racine, & forte, qui va fort profond en terre. Il fait son tronc assez haut, gros & droit, au bout duquel il iette plusieurs branches, ayant l'escorce rude. Ses fueilles sont comme celles du Saulx, longues, & du tout semblables à celles du Pefchier, auquel aussi il ressemble quasi en tout & par tout. Sa fleur est fueilluē, blanche, & quelquefois rougeastre. Il porte vn fruiēt de la figure d'un cœur, couuert de deux escorces, comme les Noix, dont celle de dessus est cottonnee, & l'autre est dure comme de bois, dans laquelle il y a vn noyau solide, couuert d'une peau aspre. L'arbre est plein d'un suc gras, & iette vne larme par les creuassēs, qui se prend incontinent comme de Gomme; toutefois on ne s'en fert point en Medecine. Or l'Amandier aime les lieux chauds; & pource il y en a grande quantité en la Pouille, & en Sicile, & aux Isles. Toutesfois il aime vne terre menue, selon Theophraste, & qui soit battue du Soleil, pour corriger sa trop grande auuiditē à tirer sa nourriture, & pour l'empescher de bourgeonner trop tost: car il est si hastif à bourgeonner, que quand Theophraste en parle, il vŕe du mot ἐξέπιζεν, qui signifie faire outrage insolentement, pource que combien qu'on le plante pour auoir le fruiēt, il fait neantmoins tort à son fruiēt: car combien qu'il attire beaucoup de nourriture, il l'ēploie à produire des fueilles,

Liu. 17. c. 27.
Liure 1. des cauf. ch. 22.
La forme.
Le lieu.
Liure 3. des cauf. ch. 7.
Au mes. lieu.

L'Amandier.



consument par ce moyen ce qui deuroit seruir pour nourrir le fruiēt. Et c'est comme i'estime la cause pourquoy il bourgeonne de si bonne heure. Entre les arbres, dit Pline, qui conçoient en hyuer au leuer du signe de l'Aigle enuiron la my-December, les Amandiers fleurissent des premiers, assauoir au mois de Ian-

Liu 16 c. 25.

Liu. 16. c. 26. *uier, & rendent leur fruit meur au mois de Mars.* Il dit aussi que les *Amandiers* perdent aisément leur fruit deuant qu'il soit meur. Aux pais plus froids leur fruit est meur en Iuin, ou en Iuillet, lequel on mange entier deuant qu'il s'endurcisse, principalement les femmes enceintes: car il n'est pas de mauuais goust. On les amasse au mois d'Aoult, quand la premiere escorce s'ouure. La decoction des racines de l'*Amandier amer* pilees, selon Dioscoride, nettoye les taches du visage. Les *Amandes* mesme appliquees en liniment en font autant. Mises au lieu secret des femmes elles prouoquent les menstrues. Emplastrees sur le front, ou sur les temples avec vinaigre, ou huile rosat, elles guerissent la douleur de teste. Avec du vin elles guerissent les vessies rouges qu'on appelle en Grec *Epiniçtides*. Incorporées avec du miel elles guerissent les vlcères pourris, & qui s'auancent tousiours, mesme la morsure des chiens. Estans maschees elles appaisent les douleurs, amolissent le ventre, font dormir, & prouoquent l'vrine. On en vse avec de l'amidon & de mente contre le crachement de sang. On les boit pour le mal des reins, & pour l'inflammation des poulmons, avec de l'eau, ou reduites en looch avec resine de Terebinthe. Beuës avec vin cuit elles seruent aux graueleux, & à la difficulté d'vrine: & mises en looch avec du miel & du lait, elles s'ont fort profitables à ceux qui ont le foye interessé, à la toux, & aux inflammations du gros boyau, prinſes de la grosseur d'une noisette. Les yurongnes ne s'en yureront point s'ils mangent six ou sept *Amandes ameres* deuant que boire. Si les Renards mangent d'*Amandes ameres* avec quelque apast, ils en meurent. La Gomme des *Amandiers* eschauffe & restraint. Prinſe en breuuage elle est bõne à ceux qui crachent le sang. Fondue en vinaigre elle guerit les dettres ou feu volage qui est sur la peau du corps, estant appliquee dessus. Prinſe en breuuage avec du vin trépé elle guerit la toux inueterée. Elle est bõne pour les graueleux s'ils en boient avec du vin cuit. La Gõme des *Amandiers*, cõme aussi celle des Pruniers est bonne pour rõpre la pierre des reins & la faire sortir. Dauantage on s'en sert fort pour donner l'eau aux draps de foye, à fin qu'ils soient plus fermes, & qu'ils ne se gastent pas tant cõme ils feroiēt s'ils prenoient beaucoup de plis. Les *Amādes douces* sont bonnes à manger, mais elles n'ont pas rāt d'efficace en Medecine cõme les *Ameres*, toutefois elles attenuent & font vriner. C'elles qu'on mange vertes avec leur escorce, corrigēt l'humidité de l'estomach. Pline leur attribue les mesmes effectes, & vsage, excepté qu'il adiouste quelque autre chose, ou de luy mesme, ou l'ayāt pris de quelque autheur. La decoctiõ, dit il, des racines de l'*Amāder amer* nettoye la peau du visage, & red la couleur plus naïue. Quāt aux *Amādes ameres* elles font dormir, & reueillent l'appetit: elles prouoquent l'vrine & les mois des femmes. On les applique en liniment pour le mal de teste, nommément quand on est en fièvre: mais si la douleur de teste viēt d'auoir trop beu, il les faut appliquer avec vinaigre, huile rosat, & en vn festier d'eau. Elles sont bõnes pour estācher le sang. Avec amydon & mēte elles sont bõnes cõtre le haut mal, & à ceux qui sont du tout assopis avec fièvres *Lethargiques*, si on les applique sur la teste. Avec du vin vieil elles guerissent les vessies rouges appellees *Epiniçtides*. Incorporées avec miel elles guerissent les vlcères pourris, & la morsure des chiens, & les eschaques ou surfures du visage, pourueu que l'on ait vsé de quelque fõmentation auparauant. Prinſes en breuuage avec de l'eau elles seruent aux douleurs du foye & des reins, & à la toux estans reduites en looch avec de Tourmentine. Prinſes en vin cuit elles sont bonnes pour les graueleux, & pour ceux qui ont difficulté d'vrine. Broyees en eau miellee elles sont propres pour nettoyer & embellir la peau. Prinſes en looch en y adioustant vn peu de Sauge elles seruent au foye, à la toux, & à la colique. Il en faut prendre la grosseur d'une noisette. Galien red raison de ces choses, disant ainsi: *Les Amandes ne sont aucunemēt astringentes; car elles sont rāt seulement attenuatiues & deterſiues, à raison de quoy elles mondifient les parties interieures, & euacuent les humeurs cõtenuës en la poitrine, & aux poulmõs. Or il y en a qui ont si grāde vertu d'incider & attenuër les humeurs grosses & visqueuses, qu'à cause de leur amertume on ne les scauroit mascher. Toutefois elles ont vne qualite huileuse cõme les Noix, par laquelle elles deuiēnt huileuses avec le temps, toutefois nō pas tant que les Noix: tellement qu'elles sont plus long tēps deuant que d'estre huileuses, que les Noix. De quoy il est aisé à cõprendre, qu'elles ne laschent pas le vètre, & ne nourrissent pas beaucoup le corps: mais celles qui sont extremement ameres, sont fort bõnes pour faire sortir & cracher l'apostume, & les humeurs grosses & visqueuses de la poitrine & des poulmõs. Et en vn autre lieu il dit, que les *Amandes ameres* sont attenuatiues, ce que leur qualite mostre, & l'experience aussi: car elles ostent les lentilles du visage, & seruent beaucoup à faire cracher les grosses & visqueuses humeurs de la poitrine, & des poulmõs. Il a esté aussi declaré cy dessus, qu'elles ont par accident vertu de desopiler: car elles purgent le foye des grosses & visqueuses humeurs qui opilent les extremitēz de ses veines: mesme elles guerissent les douleurs de costé, & de la ratelle, des reins, & du gros boyau aduenues pour mesme cause. Or l'arbre a aussi la mesme vertu: car la decoction de ses racines nettoye les lentilles du visage, si on l'en frotte. Quant aux *Amādes douces* elles ont biē aussi vn peu d'amertume: mais elle est cachee par la douceur qui surmõte: & toutefois elle se cognoist avec le tēps. Or nous auõs monstré que la qualite douce est moyēnement chaude. Voila ce qu'en dit Galien. Quant à ce qu'il est dit, que les *Amandes ameres* empeschent d'en yurer, Plutarque en fait aussi mention, disant qu'il y auoit vn Medecin chez Drusus fils de l'Empereur Tybere, lequel beuuoit d'autant contre tous venans, & n'auoit point de pair en cas de boire du vin. Or on se print garde, que deuant que boire il mangeoit cinq ou six *Amandes ameres*, de peur de s'en yurer: parquoy l'ayans vn iour empesché d'en māger, il fut incontinent enyuré sans toutefois auoir beaucoup*

Les vertus.
Liu. 1. c. 193.

Liu. 13. ch. 8.

Liure 1. des
Alim.

Liure 6. des
simpl.

coup

coup ben au pris de ce qu'il faisoit les autres fois. Athenee le recite aussi en ceste mesme façon. Plutarque dit, qu'elles ont ceste vertu, à cause de l'amertume, laquelle desseche & consume les humeurs. L'huile des *Amandes douces* adoucit l'aspreté du gousier, des poulmons, & mesme des parties exterieures; & corrige la durté & les jointures, & autres parties qui sont trop seches. Pour ceste cause il engraisse, & est bon aux hectiques; mesme il augmente la semence genitale. Il sert aux ardeurs de l'amarry & de l'vrine, si on en met dedans. L'huile des *Amandes ameres* ouvre les opilations, resout & dissipe les ventositez; mesme aux oreilles qui cornent, tant que pour ceste raison l'ouye en est plus grosse. Il adoucit les aspretez, appaise la douleur des nerfs, & les amollit s'ils sont endurcis. Il oste les lentilles & taches du visage. Or l'un & l'autre se fait en ceste façon: Apres auoir osté l'escaille des *Amandes*, & la peau dont elles sont couuertes, on les fait bien piler, & les met on par pains, & ainsi on les tient en quelque lieu chaud par l'espace d'environ cinq heures. Ou bien on les fait cuire vne heure durant en double vase. Quoy fait, on les pile derechef, & les ayant mis en vn sac, on les presse. Ou bien, apres les auoir bien emondé de toutes leurs couuertes, on les pile, puis on les met dans vn vase de verre ou d'estain, que l'on met puis apres tremper dans de l'eau chaude; & apres les y auoir laissé enuiron trois heures, il les faut presser à l'instant cependant qu'elles sont encor chaudes.

Liure 2.
Mefu. liu. 3.
des Antidor.

Du Coudrier priué.

CHAP. XI.

Nous auons traité du *Coudrier sauvage* au liure des *Forests*. Il reste à parler maintenant du *Priué*; qui se nomme aussi en Grec *καρύα ποντικη*, & *λεπροκαρύα*, c'est à dire, *Noix Pontique*, & *petite Noix*: en Latin *Nux Pontica*, *Auellana*, *Pranestina*, *Heracleotica*. Le fruit a aussi les mesmes noms: & en Arabe *Agilez*, ou *Bundurh*: en François *Noisettes*, *Noisilles*, & *Auellaines*: en Italien *Nociuole*, *Auellane*, *Nocelle*: en Espagnol *Auellanas*: en Alleman *Hafelnusz*: en Boheme *Vuoredi Lijs konui*: en Anglois *Hazel tree*. Pline dit, que du commencement on appelloit les *Noisettes*, *Auellanas*, du nom d'*Auellina* ville du Royaume de Naples, où il en venoit de fort bonnes. Despuis on les apporta de Pont en Natolie, & en Grece; & pour ceste cause on les appella *Noix Pontiques*. On les appelle aussi *petites Noix*, à comparaison des autres qui sont plus grosses. Theophraste les appelle *Heracleotiques*, pource qu'elles ont esté apportées d'Heraclee ville de Pont. Matthiol dit que des *Noisettes cultiuees* les vnes sont longuettes, les autres rondes. Les *longuettes* sont plus exquises, & de meilleur goust, principalement celles qui ont la coquille rouge, & ne sont pas mal-aisees à casser, comme sont celles de Vicence, qui sont si bonnes qu'elles ne doiuent guieres de retour au Pistaches: car toutes

Chap. 35.
Les noms.

Liur. 15. c. 22.

Sur Diol. ch.
141. liu. 1.
Les especes.

Le Coudrier priué, ou Noix Auellane.



Noisettes n'ont pas vn mesme goust, & ne sont pas si bonnes à manger les vnes que les autres. Les *longues* meurissent plus tard, & les rondes plustost. Aussi les longues ont le noyau mieux nourry, & se gardent plus long temps. Le *Coudrier* a les racines menuës, profondes dans terre, de longue duree & fortes; desquelles il sort plusieurs troncs, qui sont garnis de plusieurs branches au dessus, & de verges courtes, & sans neuds, dont il y en a quelques vnes qui sont grosses. Il a les fueilles comme l'aune, mais plus larges, dentelees à l'entour. Son bois est fort souple: l'escorce de dehors est mince, grasse, & tachetee de blanc. Celle de dessous est iaune, & se peut separer. Il y a ceste difference entre le *Coudrier priué*, & le *sauuagé*, c'est que la fueille du *priué* est plus grande, & qu'il a le tronc plus haut, & le fruit meilleur, dont il y en a vne forte qui est couuert d'une peau rouge. On le plante aux iardins, & vergers, es lieux humides. Il fait des chattos en hyuer, qui s'ouurent au printemps, & se monstrent apres que les fueilles sont tombees. Les *Noisettes* sont meures au mois d'Aoust. Elles sont reuestues d'une couuerte tendre & barbue, ainsi que dit Pline: mais tant l'escorce que le noyau sont ronds & tout d'une piece. Elles ont comme vn nôbril au milieu de leur vêtre. Les *Noisettes*, cōme luy mesme escrit, font douleur de teste, & remplissent l'estomac de ventositez. Au demeurant elles engraisent le corps plus qu'on ne scauroit croire. Estans rosties elles sont bonnes contre les catharres. Pilees & prises en breuuage avec eau miellee, elles sont bonnes à la vicille roux. Aueuns y adioustent des grains de

La forme.

Le lieu.

Le temps.
Liur. 15. c. 12.

Liur. 23. ch. 8.
Les vertus.

Plin. liu. 16.
ch. 18.
liu. 1.

En la Forest
ch. 35.

Poyure; d'autres les boient avec du vin cuit. On se seruoit fort anciennement des *Coudres* pour faire les torches nuptiales. Diocles, ainsi que recite Athenee, dit, que les *Noisettes* nourrissent moins que les *Amandes*, & qu'elles nagent au dessus de la viande; mesme que si on en mange beaucoup elles font auoir mal à la teste: & que les vertes ne sont pas si dangereuses que les seches. Or *Diphilus* adiouste, que les *Noisettes* font mal à la teste; mais qu'elles ne nagent pas tant sur la viande comme les *Noix*; & qu'ayans senti le feu elles en sont plus faines; d'autant que par ce moyen ce qu'elles ont de gras se consume par le feu. Quant à leurs vertus & temperament, nous en auons parlé plus à plein en traittant du *Coudrier saunage*.

Du Noyer,

CHAP. XII.

Les noms.



Plin. liu. 15.
c. 22 & Dioc.
liu. 1.

Li. 15. c. 22.

Li. 43. ch. 8.

Li. 17. c. 12.

Aux iympos.

Les especes.

Li. 15. c. 22.

Li. 3. ch. 28.

Li. 1. des

Plant.

Coroll. 180.

li. 1. de Dioc.

Liure 1. des

serm. saty. 4.

Li. des arb.

ch. 22.

Aux lard.

d'Allemag.

sur Dioc. li.


1. ch. 141.

Coroll. 180. l.

1. de Dioc.

Li. 15. c. 22.

Li. 3. ch. 66.

O V T ainsi que le mot Grec Βάλας , comprend plusieurs sortes de fruiçts; aussi fait le mot Κάριον: car en premier lieu, les Attiques, comme dit Athenee, & d'autres auteurs, appellent en general tous les fruiçts couverts de coquille dure Κάρινα. Aussi on dit en Latin, *Nux Amygdala* pour les *Amandes*; *Nux Euboica*, pour les *Chastagnes*; *Nux Heraclotica* pour les *Noisettes*; *Nux Myrepsica*, *Nux Indica*, *Nux Syriaca*, *Nux Moscata*, *Nux Pinea*, *Nux Cupressi*, & d'autres semblablès. Or nous parlons icy de celle sorte de *Noix*, qui est appelée *Noix Royale*, & *Persique*, pource que les Rois l'apporterent de Perse. Elle s'appelle aussi *Juglans*: aucuns voulans tourner ce nom à honneur, interpretent ce mot, *Noix de Jupiter*. Cloatius, ainsi qu'escrit Macrobe, dit qu'on l'appelloit du commencement *Diuglans*, comme qui diroit *Gland de Jupiter*; despuis en retranchant la premiere lettre, on l'appelle *Juglans*. Les Apothicaires appellent autant le fruiçt que l'arbre simplement *Nux*; comme aussi on les appelle ainsi comunement. L'arbre s'appelle en Grec Κάρινα; & le fruiçt Κάριον, d'autant que par son odeur il fait mal à la teste, comme dit Pline. Et en vn autre lieu: *Les Grecs ont appelé le Noyer ainsi à cause de la pesanteur de la teste*: car, dit-il, *la senteur de l'arbre & de ses fueilles penetre incontinent le cerueau*. Et en vn autre passage: *L'ombre du Noyer, dit-il, apesantit & offense le cerueau des hommes, & porte nuisance à tout ce qui est planté aupres*. Plutarque dit, qu'il a esté appelé *Carya*, pource que par vne odeur forte qu'il a, il fait mal à la teste, faisant endormir ceux qui se reposent dessous. Les Arabes le nomment *Ienz*, ou *Lenz*, ou *Gianzi*: Les Italiens *Noci*: les Espagnols *Nuezes*: les Allemans *Nussen*, *Nuss*, *Vuelchnusz*, & *Vuelschnuszbaum*: les Flamans *Notteten*, *Oikernoetenboon*, & *Nottelaere*: les Anglois *Walnut tree*. Nous appellons le fruiçt *Noix*, & l'arbre *Noyer*. Toute la difference, dit Pline, qui est és noix, gist en ce que les vnes ont l'escaille plus dure & rendre que les autres; ou plus mince, ou plus espaisse, ou plus froicie, ou plus lisse. Celle qui a l'escaille rendre & fraile, s'appelle *Mollusca*. Sueue Poëte ancien & tres-docte, ainsi que dit Macrobe, l'appelle *Persica*. *Juglans*, dit Scaliger, est la mesme chose que *Nux Tarentina*, ou pour le moins de mesme nature; ayant l'escaille fraile, & large: car en nos quartiers on appelle les *Noix* qui serrent fort le noyau *anares*. Hermolaus dit, qu'aucuns ont appelé les *Noix*, *Moracias*, & *Moracillas*, pource qu'on demeure quelque temps à les rompre. Macrobe en prenant ces mots *Molusca*, & *Persica*, pour le *Peschier*, s'est manifestement trompé: car *Malum Persicum*, *Nux Persica*, & *Persca*, sont choses differentes. Or les *Noix tendres* s'appellent *Tarentines*, pource qu'il en croist à Tarente, & aussi des *Pommes de Pin* qui sont tendres: dont aussi aucuns veulent dire qu'est venu le mot *Tarentum*, pource qu'en la langue des Sabins *Tarentum* se prend pour mol: dont Horace appelle aussi ceste ville *Tarentum molle*. Or Columelle enseigne la façon de faire les *Noix Tarentines*, ou *frailes*. Gesnerus dit, qu'il y a des *Noix* en Allemagne qui sont de fort bon goust; & en outre ont l'escaille si tendre, qu'on la rompt en serrant les doigts. Matthiol en dit quasi tout de mesme: Il y a, dit-il, plusieurs sortes de *Noix* differentes de forme, & pour auoir l'escaille tendre, ou dure. Les meilleures sont les longues, qui ont l'escaille blanche, & fraile; le noyau de dedans blanc, qui ne tient comme rien à l'escaille, & qui est doux. Il y en a aussi vne autre sorte, qui pour raison de leur grandeur sont appelées *Cheualines*. Elles sont aussi grosses que des *Pommes*. De leurs escailles on en fait des bourles pour les petits enfans. A Solieu, qui est vne petite ville en Bourgongne, il se fait des gans si deliez, qu'ils en sont cheuir vne paire bien artificiellement pliee dans l'escaille d'vne de ces *Noix*. Hermolaus adiouste encor vne autre espece de *Noyers*, qui portent deux fois; & dit qu'il y en a en vn village aupres de Padouë qu'il appelle *Syluaciano*. Ce que Pline auoit desjà dit deuant que luy. Il n'y a pas long temps, dit-il, que i'ouis dire à vn qui a esté Consul de Rome, qu'il auoit des *Noyers* qui portoient deux fois l'an. Il ne faut aussi oublier ce que Tragus dit, qu'en vn lieu pres du Rhin, qu'il nomme *Vasonia*, il se treuue des *Noyers* qui ne iettent ne fueilles ne *Noix* deuant la Saint-Jean: mais venant ce temps ils sont comme les autres quant au fruiçt & aux fueilles. Ce qu'il attribue à vn grand miracle de nature, adioustant en la marge, qu'il s'en treuue deux tels à Gengembach encor aujourd'huy. Bauhin Medecin tres-docte, & bien experimenté en la cognoissance des simples, dit qu'il a veu de ceste sorte de *Noyers* à l'entour de Zurich.

Dalechamp

Dalechamp assure, qu'il y a plusieurs *Noyers* de ceste sorte à l'entour de Lyon, lesquels semblent estre secs & morts deuant la Sainct-Iean, & le iour de la veille Sainct-Iean, ils bourgeonnent & poussent leurs fueilles: & qu'on les appelle communement *Noix de la Sainct-Iean*. Leur fruiet meurt bien tard, au mois d'Octobre, & lors que l'on ne treuve plus des autres *Noix vertes*, on sert les cerneaux de celles-là sur table. Au reste elles ont l'escaille fort dure, & leur noyau y est fort attaché, tellement qu'il est mal-aisé de les separer; mesme elles ont le gouft plus fade, & douceastre, que les autres. Or il est certain que la force du Soleil les fait ainsi bourgeonner soudainement, lors qu'il commence à s'en retourner; auquel temps, comme dit Columelle; la chaleur est vehemente, & l'air eschauffé, & reueille le naturel froid & tardif de cest arbre. Au demeurant le *Noyer* est vn arbre fort grand, ayant beaucoup de racines, longues; le tronc haut, avec plu-

Le Noyer.



sieurs branches au dessus, qui est souuent de l'espeueur de trois coudées; l'escorce entr'ouuerte, grifastre, & fort creuassée aux vieux arbres. Son bois est beau, noirastre, & martré à ondes. Ses fueilles sont tendres au commencement, rougeastres, odorantes; mais estans creuës, elles sont larges & longues, sortans d'une queuë deçà & delà, sentans assez bon; toutefois leur odeur est vehemente. Elles font vne ombre fort grande, & mal saine, & tombent en automne. A l'entree du printemps, quand il commence à bourgeonner, il fait certains chattons quasi semblables à ceux du Saule: mais ils sont plus longs, composez d'escailles en façon de Pommes de Pin, lesquels en s'ouurant deuiennent, iaunes, & flettris, & tombent dès aussi tost que les fueilles commencent à sortir: & alors sur la queuë de ces chattons il sort des fleurs, & autant de petites coupettes serrees, attachees à des petites queuës, comme il y auoit de fleurs, dont chascune contient vne *Noix* couuerte de double couuerture. La premiere est vne coupette tendre & rabbotteuse; & l'autre est l'escaille qui est dure comme bois. C'est pourquoy, dit Pline, elles seruoient aux Cerimonies nuptiales, à cause que ce fruiet est si bien couuert. Ce qui est plus croyable que non pas de dire, que ce fut pour raison des fauts qu'elles font, ou du bruit qu'elles meinent quand elles tombent en terre. Ainsi donc les *Noix* croissent entre les fueilles cachees de beaucoup de couuertes: premierement d'une escorce verte & aspre, qui s'appelle en Latin *Gulioea*; Fetus la nomme *Culeolum*; puis d'une escaille creuë comme le fonds d'un nauire; en outre d'une peau min-

ce, qu'aucuns nomment en Latin *Nanci*. Son noyau qui est au dedans est tout froncey, & diuisé en quatre, avec vne peau entre-deux dure comme bois. Or Scaliger descriuât la diuersité des couuertes des fruiets dit, que Pline a failly, d'autant qu'il dit, que les *Noix* seules entre tous les fruiets ont l'escaille compartie en deux, & que ce sont comme deux esquifs ioincts ensemble: car combié que ceste iointure soit plus manifeste aux *Noix* qu'aux autres fruiets & aisée à ouurir: toutefois elle est bien aussi manifeste au noyau des *Peschés* de l'un des costés: cōbien qu'il est plus difficile à ouurir. Quant aux *Pignons* elle ne s'apperçoit pas si bien, & encor moins aux *Noissetes*. Elle est assez decouuerte aux *Amandes*, & aux *Pistaches*, qui s'ouurent quelquefois d'elles mesme pour auoir esté long temps gardees: & y en voit on comme les marques. Or les *Noyers* haïssent les eaux, & aiment les montagnes & le froid. Le *Noyer*, ainsi que dit Palladius, aime les lieux montueux, humides & froids; & mesme les lieux pierreux. Toutefois il ne laisse pas de croistre aux lieux temperrez, pourueu qu'il y ait de l'humidité. Il y en a grande quantité en France & en Italie le long des chemins, & aux vergers. Il en croist quasi par tous les iardins en Allemagne. Il en croist à force aux entirons de Zurich. Or ils nuisent aux iardins, tant pour l'ombrage qu'ils meinent estans si grands, qu'aussi pource que par leurs grandes racines ils amaigrissent le terroir, attirant à eux toute la meilleure nourriture. Le *Noyer* commence à bourgeonner apres que le vent fueillu a tiré, & ne commence pas par la cime, comme la plus part des arbres, mais par les costez, en poussant le vicil botton. Mesme le tronc & les grosses branches croissent en ceste façon. Leur fruiet est meur en automne. Les chattons sortent au mois de Mars, ou pour le plus tard en Avril. Les *Noix* sont meures sur la fin du mois d'Aoust. Les Païsans tiennent que si le *Noyer* charge beaucoup de fruiet en defleurissant, que c'est signe de bonne vinee pour ceste année là; pource que les *Noix* & les raisins s'entrefuyuent volontiers: & s'il est saison de l'un, qu'il sera aussi abondance de l'autre. On amasse les *Noix*, dit Matthiol, au commencement d'automne, en les abbatant avec des perches; puis

La forme.

Liu. 15. ca. 2.

Au liu. 1. des Plantes.

Le lieu. Chap. 16. de Ianu.

Gesu. aux iard. d'Allemagne.

Le temps.

Au mes. lieu.

Le tempe-
rament &
les vertus.

Aux annota-
sur Diosc.

Liure 23. ch. 8.

Liure 2. des
antidot.
Liure 15. ch. 2.

Liure 7. des
simpl.

Liure 2. des
Alim.

Liure 8. des
Pharm. part.
chap. 1.

puis on les fait secher à l'ombre apres auoir osté la premiere escorce. Fuchse dit que les *Noix ver-
des* sont seches au premier degré, & chaudes au second. Dodon au contraire dit, que les *noix ver-
tes & fresches* sont froides & humides. La *Noix seche* est chaude & seche, & de parties subtiles. L'e-
scorce desseche & restraint fort: les fueilles aussi ont le mesme temperament. Selon Curce, les
Noix fresches sont chaudes au premier degré; & estans seches elles sont chaudes au second, & sont de
subtiles parties & desiccariues. Les *noix*, dit Dioscoride, sont de difficile digestion, nuisibles à l'e-
stomach, augmentent la bile, & font douleur de teste, & sont ennemies de la toux. Toutefois
elles sont bonnes à ceux qui veulent vomir s'ils en mangent à ieu. Mangees avec de la Rue &
des figues deuant & apres le repas, elles seruent de contrepoison; mesme si on en mange apres
auoir prins le poison. Si on en mange beaucoup elles chassent les vers larges du ventre. On en
fait des liniments avec vn peu de miel & de Rue pour les inflammations des mammelles, aux apo-
stumes & dislocations: & avec des oignons, sel & miel contre la morsure de l'homme, & du chien.
Estant bruslees avec leur escaille, & appliquees sur le nombril, elles appaisent les tranches du
ventre. L'escaille des *Noix* bruslee, & pilee avec huile, & vin, nourrit les cheueux des enfans, si
on leur en frotte la teste, & les font renaistre là où ils sont tombez. Les *Noyaux des Noix* bruslez
arrestent les purgations des femmes, si on les pile avec du vin, & qu'on les applique. Les noyaux
des *Noix vieilles* mis sur les carboncles, gangrenes, & fistules lachrimales les guerissent. Estans
maschez & appliquez dessus les lieux d'où le poil seroit tombé, ils le font tost reuenir. On tire l'hui-
le des *Noix* pilees. Les *Noix fresches* nuisent moins à l'estomac, comme estans plus douces. Estant
meslees avec de l'ail elles perdent leur acrimonie. Elles ostent les meurtrisseures du corps, si on les
en frotte. Lacuna estime qu'il faut autrement traduite ces derniers mots, assauoir: Estans fresches
elles nuisent moins à l'estomac, pource qu'elles sont plus douces. Aussi on mesle des aulx parmy
pour oster leur acrimonie: car il y a ainsi au Grec: *Estans plus douces; & partant on y mesle des ails pour
oster leur acrimonie.* Pline ayant escrit les mesmes choses, adiouste puis apres: les *Noix* sont bonnes
seulement estant mangees à ieu pour faire vomir ceux qui ont à tous coups enuie d'aller à selle,
sans toutefois rien faire: car elles purgent le phlegme. Incorporées avec huile & Rue elles sont
bonnes à la squinancie. Elles sont contraires aux oignons & amortissent leur acrimonie. On les
applique avec vn peu de miel aux inflammations des oreilles. Leurs coquilles seruent à brusler
les dents creuses. L'escorce sert aux dertres & aux dysenteries. Les fueilles pilees avec vinaigre
sont bonnes pour la douleur des oreilles. Cneus Pompeius apres la deffaitte du grand Roy Mithri-
dates treuua en vn cabinet dudit Roy vne recepte escrite de sa propre main: c'estoit, de prendre
deux *Noix seches*, & autant de figues, & vingt fueilles de Rue, & les broyer ensemble avec vn grain de sel; &
estoit adiouste, que quiconque vseroit de ceste composition à ieu, seroit assure de tout venin & poison pour tout
ce iour là. On dit aussi que marchant vne *Noix* à ieu c'est vn souuerain remede contre la morsure
du chien enragé, si on l'applique dessus. Cest antidote, ou contre-poison, combien qu'il soit vraye-
ment de Mithridates, ce neantmoins Galien dit qu'Apollonius Mus en est l'auteur; & Aëce le
descrie en la mesme façon, & dit l'auoir eu de Struthon. Au reste Pline en vn autre passage dit,
que l'on se sert de l'escorce des *Noix* lors qu'elles commencent à fortir, pour taindre les laines, &
iaunir les cheueux. Ce qu'on a appris à voir qu'elles taignent les mains seulement en les maniant.
Au reste tant plus on garde les *Noix*, elles sont tant plus d'huile: Galien dit, que le *Noyer* est astrin-
geant, tant ses fueilles que ses tendrons; mais l'escorce de la *Noix* tant fresche que seche, est bien
plus notoirement astringeante; pource les teinturiers en vsent. Mais nous vsons de son suc com-
me de celui des Meures, & des Ronces, le faisant cuire en miel pour seruir aux accidents de la
bouche; & en vsons à toutes les choses auxquelles lesdits sucs seruent. Or ce qui est bon à man-
ger en la *Noix*, est huileux & subtil, pource on en tire aisément l'huile; & tant plus on garde les *Noix*,
elles rendent tant plus d'huile. Parquoy si on peut tirer de l'huile des *Noix vieilles*, il est fort bon
pour digerer & refoudre par transpiration. Pource aucuns en guerissent les gangrenes, les char-
bons, & les fistules du coin de yeux. En vn autre endroit il dit. La *Noix* a assez de qualité astrin-
geante, laquelle se perd avec le temps; d'autant que toute la substance se conuertit en graisse: tel-
lement qu'elle ne vaut rien à manger; pource qu'elle prend le goust du vieil huile, ou graisse. La
Noix verte & encor humide n'est ny astringeante ny huileuse; au moins qu'il se cognoisse; mais
elle est plustost comme fade, & sans saueur. Elle est de plus facile digestion que la Noisette, & est
meilleure à l'estomac, principalement si on la mange avec des figues. Plusieurs Medecins disent,
que si on mange de ces deux fructs avec de la Rue deuant toute autre viande, que le poison ne
nuira pas grandement. Dauantage, il est certain que les *Noix fresches* font meilleur ventre que les
seches. Plusieurs mangent des *Noix* avec du Garum deuant toute autre viande pour lascher le
ventre; à quoy les vertes sont plus propres que les seches, comme estant moins astringeantes. Or
les seches auront les mesmes facultez que les verdes, si on les met tremper en eau. Et en vn autre
passage il examine par le menu vne composition pour la bouche, qu'il auoit dressée avec grand
iugement, & experimentee par plusieurs fois. Elle est faite du suc de l'escorce exterieure des *Noix
verdes* avec du miel, & est singuliere pour les inflammations de la bouche, à cause qu'elle est
d'vne

d'une essence subtile, de bon goust & aisée à faire. Diphilus, ainsi que recite Athence, dit, que les Noix font mal à la teste, & qu'elles nagent par dessus les autres viandes: & que les Noix seches pe- lees sont plus douces, & meilleures, & qu'elles sont de peu de nourriture, si on les fait secher au four. Les Noix verdes, selon Plin Valerien, comme pleines d'une humeur aqueuse sont astrin- geantes, & froides; toutesfois elles confortent aucunement l'estomac; & prises avec du Garum elles font bon ventre. Si l'on prend cent Noix verdes dessus l'arbre, depuis le premier iour du mois de Iuillet iusques au quinzieme ou environ: & incontinent apres les auoir cueilly qu'on les casse avec leur escorce, puis qu'on y adioulte trois liures d'alun de plume, mettant le tout en vn pot de terre neuf: apres que l'on mette par dessus trois liures de bon huile; puis qu'on mette le tout dili- gemmēt couuert de terre en lieu qui ne soit ne trop humide ne trop sec: l'huile que l'on en tirera au bout de nonante iours est excellent pour faire reuenir les cheueux qui tombent. Simeon Sethi dit que les Noix laschent le ventre: pource aucuns en mangent au commencement du repas avec du vin cuit. Elles sont aussi de meilleure digestion que les Amandes. Les Noix seches font enflammer la bouche, & l'ulcerent. Elles sont plus profitables à l'estomac, si on les mange avec des figues. Les estomacs froids digerent aisement les Noix; mais elles se changent en bile en ceux qui ont l'estomac chaud. Elles sont bonnes pour la demangaïson des dents. On tient pour chose asseu- ree; que si on met des Noix verdes pelees dans du miel sans les trop presser, qu'elles se tiendront verdes toute l'annee; & que ce miel là est par ce moyen bon pour en faire des breuuages pour les accidens du gousier, & de l'artere. Aucuns disent, que les Noyers se peuuent enter sur vn Arbou- zier, & qu'il faut que ce soit au mois de Feurier; toutefois il est meilleur de les enter sur leur tronç, ou sur celuy d'un Prunier. Les Noix verdes cueillies au mois de May, ou au commencement de Iuin, deuant que leur escaille s'endurisse, & confites en sucre ou miel, sont bonnes à l'estomac & de plaissant goust. Les chattons des Noyers secs & puluerisez, & pris en vin blanc au pois d'une dra- gme, sont singulierement bons aux femmes qui endurent suffocation de matrice. Aucuns font secher la grosse escorce des Noix, & l'ayant reduit en poudre, s'en seruent en lieu de poyure pour donner goust aux viandes. Et si on mesle parmy ceste poudre des fueilles de Sauge seches & pi- lees, le goust en sera encor meilleur. On se peut aussi seruir pour le mesme effect des premieres fueilles tendres lors qu'elles sont encor rouges, en les puluerisant comme dessus. Plin dit, que le Noyer se courbe aisement, & neantmoins on en fait des poutres & soliveaux. Il croist ordinaire- ment deuant qu'il rompe, ce qui seruit à ceux de l'Isle d'Antandros, qui se sauuerent oyant croi- sir les poutres des estuues. Toutefois Theophraste dit cecy du Chastagnier. Le Noyer, ainsi que dit Plin, demeure fort long temps auant que d'estre vermoulu ou gasté; aussi on s'en sert à faire des tables, & autres beaux meubles. Or ie ne veux pas oublier de mettre icy ce qui pouuoit estre dit en la description des Chesnes; assauoir, que c'est que Isca. Ce que Paulus Aegineta declare ainsi disant; *Isca sont certaines choses spongieuses croissants sur les Chesnes & Noyers, dont les Barbares se seruent fort.* Luy mesme dit, que les anciens s'en seruoient pour faire des cauteres, quand il parle de cau- terizer l'estomac, disant; *Aux longues defluxions de l'estomac les modernes ont mis en usage le Cautere: car les vns sont trois brusleurs avec des fers chauds pointuz; & l'une pres de l'os que l'on appelle Xiphoides; & les deux autres vn peu plus bas en triangle, si profond que la peau soit toute percee. Les autres n'en sont qu'une grande sur l'orifice de l'estomac. Il y en a aussi qui n'usent point de fer; mais de ce qui est appelé Isca.* Parlant aussi de cauterizer les hydropiques, il dit, qu'aucuns ont appliqué des cauteres sur l'estomac, sur le foye, sur la rattelle, sur le nombril, & sur le ventre, faisans par ce moyen cinq cauteres, & pour ce faire aucuns vsent de fers chauds; & les autres de ce que l'on nomme Isca. Or Cœlius Aurelien enseigne la façon de mettre en œuvre l'Isca, disant: Aucuns aiguifants des pieces de champignons desia dures comme bois, d'un costé & d'autre, les mettent sur le membre malade; & ayant mis le feu à l'un des bouts de ces pieces, ils les laissent brusler iusques à ce qu'elles soient reduites en cendre, & qu'elles tombent d'elles mesme. Ce que les Turcs ensuyuans aujourd'huy appliquent vn sarment bien sec sur la partie dolente, & puis l'allument au bout de dessus. Cornarius a mal traduit ce mot Iscas (au moins à mon aduis) le prennant pour la moëlle de Noyer, encor qu'il a bien traduit les mots d'Aëce τῆ ἐντεριῶν τῆ καρύνωμι ξύλων, ἢ καλῶσι ἰσκάς, ce que Cornarius a ainsi interpreté, *La moëlle du bois de Noyer, qu'on appelle Iscas.* Hermolaus dit aussi, que Iscas est vne moëlle: car il dit qu'Aëce appelle la moëlle du Noyer, Isca. Peut estre, que ce mot a esté pris du mot Latin Esca corrompu comme plusieurs autres, pource que les Medecins s'en seruent pour brusler. Hip- pocrate ou l'auteur du liure des maladies des parties interieures, appelle les Champignons Isca, di- sant, *Il le faut brusler à l'endroit où il y a des os avec des Champignons; mais aux lieux charnus, avec des fers.* En la vieille traduction il y a, *A l'endroit des os avec des champignons, ou Cantharides; mais la chair avec plusieurs ferremens de bois & profond.* Or ie croy qu'il estoit en doute touchant le mot μυκήτων, dont ie n'ay point veu de lieu, où il fut prins pour les Cantharides; mais bien pour les Champignons qui croissent en terre, & sur les arbres, ou au bout des meches des lampes; Et aussi pour vn vermisseau ou petit animal, que celuy qui a commenté Aristophane décrit en ceste façon; *C'est vn fort petit animal semblable aux mouches guësps, lequel pour estre si petit craint fort le froid; & pour ceste cause il va tour- nant*

Athen. liu. 2.

Pallad. Iann. chap. 16.

Matthiol au mesme lieu.

Trog liur. 3. chap. 66.

Liu. 16. c. 42.

Livre 5. de l'hist. ch. 7. Liu. 16. c. 40.

Liu. 6. ch. 49.

Liu 6. ch. 50.

Livre 5. des long. malad. chap. 1.

Liu. 3. sect. 2. chap. 89. Coroll. 180. li. 1. de Diof.

Aux Gues- pes.

nant à l'entour de la flamme des chandelles, ou lampes, & les hurtant il en fait sortir des étincelles, ce qui est signe de pluye. On pile les Noix, & les met on au pressoir pour en tirer l'huile qui est appellé en Grec *Carynon*, lequel Dioscoride dit auoir les mesmes vertus que celui de Ben. Voicy ce que Matthioli en dit; Quant à l'huile de Noix ie ne treuve pas qu'il serue aucunement en Medecine, combien que ceux qui cherchent l'espargne en vsent aux lampes pour la lumiere, pource qu'il ne s'en gaste pas tant que de l'huile d'Oliue. Les Peintres aussi l'aiment mieus que l'huile de Lin. pource que l'huile de Lin estant meslé parmy la Ceruse, chage de couleur avec le tēps: mais celui des Noix ne se change point. Despuis en ses Commentaires sur le chapitre du Noyer ne se souuenant pas de ce que dessus, il dit, qu'on fait de l'huile des Noix, duquel les Lombards vsent pour les lampes; & les Peintres & Menuisiers pour donner lustre à leurs ouurages. Estant beu au poids de cinq ou six onces il chasse avec grande efficace les ventositez; pour ceste cause il est excellent à la colique venteuse. Il resout les enfleures, si on les en oint, & ramollit les nerfs retirez; principalement si on y adiouste de la chaux viue. Il guerit la vieille rongne. Ce qu'il a fort bien dit suyuant l'opinion de Galien, & de Mesue. Or cest huile a cela de particulier, selon Aëce, qu'il est bon pour dorer & embrunir, & fait durer long temps la doreure, & embrunissement. L'eau tiree des Noix enuiron la Saint-Jean est bonne aux playes & vlcères chauds, & au charbon pestilent, estant appliquee dessus. Mesme estant prinse en breuuage au poids de deux ou trois onces, elle rafraichit & resiste à la contagion de la peste. On distille de l'eau de l'escorce verte des Noix, soit qu'elles soient desia meures, & que l'escorce s'ouure abandonnant la Noix, soit qu'elles ne soient pas encor meures; & ce au mois de Septembre; & n'importe pas, encor qu'elle sera desia noire; ains au contraire elle en sera meilleure, pourueu qu'elle ne soit pourrie. Ceste eau ainsi distillee, si on en boit mediocrement, en y adioustant la tierce partie de vinaigre, est vn remede que l'on tient pour tout asseuré contre la peste, si elle commence avec chaleur, pourueu que la personne ait esté saignée auparauant. Elle est aussi bonne aux oreilles qui bruyent, & à la difficulté de l'ouye, & aussi à la squinancie, si on s'en gararize. On fait grand cas de l'eau distillee des fueilles de Noyer au mois de May sur la fin pour dessecher & reserrer les vlcères, & les consolider, si on les en laue soir & matin, & que l'on applique dessus vn linge trempé en ladite eau. Dalechamp a pris garde, que la manne rousse qui tombe du ciel sur les fueilles des arbres durant les grandes chaleurs d'esté, tombe plustost sur les fueilles du Noyer, que des autres arbres, & que ces fueilles ainsi arrousees de ce miel celeste estant mises en la bouche, estanchent la soif au lieu que celles des arbres prochains sont seches & sans suc, comme si cest arbre auoit plus grande affinité avec le ciel que les autres.

Le Meurier noir,

CHAP. XIII.

Les noms.

Les especes.

Liu. 15. c. 14.

La forme.



'ARBRE que les Grecs appellent *μορρα*, & *συκαμιν*, s'appelle en Latin *Morus*: en François *Meurier*: en Italien *Moro*: en Allemand *Maulberbaum*. Son fruit se nomme en Grec, *μωρον*, & *συκαμινον*: en Latin *Morum*: en Arabe *Tut*, ou *Thut*: en François *Meure*: en Italien *Moro*: en Espagnol *Moras del Moral*: en Allemand *Maulbeer*, & *Maulberbaum*: en Anglois *Mulberry tree*: en Flamand *Moerbesienboom*. Il y a deux sortes de Meurier, le noir, & le blanc, qui sont ainsi distinguez pour raison de la couleur de leur fruit. Car il y a des Meures blanches & des noires, lesquelles ne sont pas differentes en la couleur tant seulement, & en la grosseur; mais aussi au goust. On n'a pas treuvé, dit Plin, de grandes inuentions sur les Meuriers, ny es noms ny à les enter. Au reste les Meures de *Frescata* & d'*Ostia* ne sont differentes sinon pour raison de la grosseur. Or le Meurier noir est vn grand arbre iettant des grosses branches au long & au large. Son tronc est le plus souuent tortu, bossu & noueux. Il a l'escorce grosse, souple, & ployable. Son bois est fort, & iauue iusques à la moëlle. Ses racines sont grandes & fortes; toutefois elles ne vont pas fort auant en terre: mais s'estendent bien au long quasi à fleur de terre. Elles sont iaunes, singulierement leur escorce, qui est aussi amere au goust. Ses fueilles sont quasi rondes, sinon qu'elles sont vn peu aiuguës au bout, dentelees à l'entour, larges & espesses: quelquefois il y en a qui semblent celles de vigne. La fleur est petite, cotonnee. Le fruit est composé comme de grains entassez à la façon des

des Meures des Ronces, mais plus grand & plus long. Il est de trois couleurs : car premierement il est blanc, puis apres rouge : mais estant meur il est noir: & alors il est plein d'un suc vineux, lequel estant premierement aspre se fait aigre, dit Theophraste, & puis apres il change ceste aigreur en douceur. Quand il est meur il teint les mains par son suc: mais estant verd, il les nettoye. *Le Meurier blanc* a les fueilles moindres, plus tendres, plus minces, comme celles de l'Aubeau, ou du Su-

Plin. liu. 15. ch. 24.

Liure 6 des cauf. ch. 7.

Plin. au mes lieu.

Le Meurier blanc.



reau de montagne, blancheastres, molles. Son fruiet est aussi moindre, tirant sur le vert deuant qu'il soit meur, d'un goust assez aspre; mais estant meur il est totalement doux comme miel; tellement qu'il fait venir enuie de vomir tant s'en faut qu'il soit bon à manger. En somme l'arbre est en toutes choses plus petit que celuy du noir, combien qu'on l'estime plus pour la soye. *Le Meurier* croist aux iardins & Vergers. En Italie il y a grande quantité de *Meuriers blancs* pour nourrir les vers à soye. Au reste il s'aime en la plaine, aux lieux cultiuez, plaisans, chauds, & sablonneux. Il veut estre cultiue à l'entour & fumé. Il bourgeonne le dernier de tous les arbres. Pline dit qu'il est des premiers à perdre ses fueilles; & en outre, qu'entre tous les arbres domestiques il bourgeonne le plus tard, & ne s'auance point que le froid ne soit tout passé. Pource est il appellé *l'Arbre sage*. Mais dès qu'il commence il pousse tout à vn coup, tellement qu'en vne nuit il bourgeonne tout; si bien que mesme il fait du bruit. Et en vn autre lieu il dit; *Quand tu veras bourgeonner le Meurier il ne te faut plus auoir peur du froid*. Dioscoride traite ainsi des diuerses parties du *Meurier*, & de son fruiet vert ou meur: Le fruiet du *Meurier*, dit-il, lasche le ventre, & est mauuais à l'estomac, & se corrompt aisément. Autant en fait le suc des *Meures*: mais estant cuit en vn vaisseau d'airain, & seché au Soleil, il en est plus astringent. Il est bon aux Catharres, aux vlcères corrosifs, & à l'inflammation des glandes du gousier, en y adioustant vn peu de miel. Il fera de plus grande vertu, si on y adiouste d'alum de plume, des Galles, du Saffran, & de la Myrrhe,

Le lien.

Le temps.

Li. 16. c. 21.

Au mes lieu. chap. 25.

Li. 18. c. 27.

Li. 1. ch. 14.

Les vertus.

& aussi de la graine du Tamarisc. *Les Meures vertes* sechées & puluerizees sont bonnes pour s'en seruir au lieu de la graine de Sumach à mettre sur les viandes des Cœliaques. L'escorce de la racine cuite en eau & prise en breuuage lasche le ventre, & en fait sortir les vers larges. Elle sert aussi à ceux qui ont mangé de l'Aconit. Les fueilles pilees, & appliquees avec vinaigre, sont bonnes aux brusleures du feu, & noircissent les cheveux. Si on les fait cuire avec des fueilles de vigne, & du figuier noir dans l'eau de pluye, le suc qu'on tirera de ces fueilles prins au poids d'une once & demie, guerit la morsure des araignes que l'on nomme *Phalangia*. Il est bon de lauer les dents, quand elles sont mal, de la decoction de l'escorce & des fueilles. Si l'on entame la racine du *Meurier* enuiron le temps des moissons, en faisant vne fosse à l'entour, il en sort vn suc, qui est espessy dès le lendemain. Ce suc est fort bon pour la douleur des dents: il resout les petites apostumes, & purge le ventre. Pline apres auoir traité du *Meurier d'Egypte*, adiouste consequitiuement; Nous nous seruons bien autant du suc. Il est contraire à l'Aconit, & aux Araignes prins en vin. Il lasche le ventre, & purge le phlegme, & fait sortir les vers larges, & autres animaux du ventre. L'escorce pilee en fait tout autant. Ses fueilles sont bonnes à teindre les cheveux estans cuites en eau de pluye avec l'escorce du figuier noir & de la vigne. Le suc des *Meures* lasche le ventre à l'instant. *Les Meures* pour vn peu de temps sont bonnes à l'estomac. Elles rafraichissent & alterent. Si l'on ne mange rien apres elles s'enslent en l'estomac. Le suc des *Meures vertes* reserre le ventre. L'escorce de cest arbre, qui est comme la peau des animaux, a des proprietes miraculeuses dignes d'estre bien remarquees, comme nous auons dit en sa description. On fait vne composition des *Meures*, ditte des Grecs *Panchrestos stomacice*, ou *arteriace*, en la maniere qui s'ensuit. On prend trois sestiers de suc de *Meures*, lesquels on fait cuire à petit feu iusques à ce qu'il soit espessy comme miel: puis faut ietter dessus le poids de deux deniers de verius d'aigrets secs, ou vn denier pesant de Myrrhe, & autant de saffran. Apres qu'on aura pilé ces drogues ensemble, il les faut incorporer en la decoction que dessus. Il n'y a remede plus propre pour la bouche, l'artere, la luette, & l'estomac. C'est ainsi que Cornarius a corrigé ce passage qui estoit fort incorrect, suyuant vn vieil exemplaire. Galien met vne composition faite de *Meures* du tout semblable: Il faut, dit-il, faire cuire du ius de *Meures* tant qu'il s'espessisse comme lie d'huile: puis apres il faut piler vne dragme de saffran, de myrrhe deux dragmes, de ius d'aigrets sec vne dragme, d'alum de plume vn scrupule & demy: & incorporer le tout avec vne he-

Li. 23. ch. 2.

Sur le liu. 6. des ph. part.

Au mes lieu.

mine

mine d'huile. Ceste composition est bonne pour les accidens de la luette, & des glandes du goufier, & pour toutes inflammations de la bouche qui viennent tout à coup. Le meſme Galien met vne autre composition appellee *Stomatice*, ſuyuant la deſcription d'Andromachus. On dit des choſes eſmerueillables de ceſt arbre, dit Pline: car on tient que les petites *Meures*, que les Grecs appellent *Ricinos* (Hermolaus veut qu'il y ait *Cytinos*: car combien que *Cytinus* à proprement parler ſoit la fleur du Grenadier, on s'en ſert bien toutefois en autre ſignification: car Dioſcoride appelle les fleurs du Iuſquame *Cytinos*,) eſtans cueillies avec la main gauche, quand l'arbre commence à ietter, deuant que les feuilles ſoient forties, ſans toucher aucunement terre, eſtanchent le ſang eſtans liees ſur le corps, ſoit que le ſang coule d'une playe, ou de la bouche, ou du nez, ou des hemorroides. On dit qu'une branche de *Meurier* rompue en Lune pleine, quand il commence à ietter ſon fruit, en fait tout autant, pourueu qu'elle n'ait point touché terre. Elle ſert particulièrement aux femmes à qui les fleurs coulent en trop grande abondance, la portant liee au bras. Les feuilles de *Meurier* pilees vertes, ou cuites, ſi elles ſont ſeches, ſont bonnes pour appliquer ſur les morſures des ſerpens, ou priſes en breuage. Le ſuc de l'eſcorce de la racine du *Meurier* prins en vin, ou eau & vinaigre, eſt ſingulier aux piqueures des ſcorpions. Les anciens tiroient du ius des *Meures vertes*, & de celles qui eſtoient meures, & le faiſoient cuire en vn vaiſſeau d'airain iuſques à tant qu'il fut eſpez comme miel. Aucuns y adiouſtoient de myrthe ou de cyprés, ou bien (comme d'autres liſent) du vin cuit, & ayant fait endureir ceſte composition, mettoient le vaſe au Soleil pour la faire cuire, la remuant avec vne ſpatule trois fois le iour. Telle eſtoit la composition qu'ils appelloient *Stomatice*, de laquelle ils ſe ſeruoient pour conſolider les playes. Ils la faiſoient encor en ceſte autre maniere: car ils faiſoient ſecher les *Meures vertes*, & en tiroient par apres le ius, duquel ils ſe ſeruoient en lieu de ſauſſe pour donner gouſt aux viandes. Et pour le fait de la Medecine ils s'en ſeruoient aux vlceres corroſifs, & pour euacuer le phlegme de la poitrine, & par tout là où les parties interieures auoient beſoin d'aſtriction. Ils en lauoient auſſi les dents. On tiroit encor vne troiſieſme ſorte de ſuc en faiſant cuire les feuilles & la racine enſemble, & ſe ſeruoient de ce ſuc avec de l'huile pour les bruſſeures. Les feuilles auſſi ſeules ſont bonnes pour appliquer deſſus. La racine entaillée en temps de moiſſon rend vn ſuc qui eſt fort propre pour la douleur des dents, & pour les apoſtumes qui ſont preſtes à percer. Il purge auſſi le ventre. Les feuilles du *Meurier* detrempees en vrine ſont tomber le poil des peaux que l'on veut affaier. Voilà comme Pline dit quelque choſe d'autre façon que Dioſcoride, y adiouſtant meſme de la ſuperſtition. Mais ſi quelqu'un veut conferer le reſte avec ce qu'en dit Dioſcoride, il treuuera que c'eſt tout vn. Et ſur tout ce qui eſt dit, du ſuc ſortant de la racine du *Meurier* entamee en temps de moiſſon. Ce que Pline repetant en d'autres endroits, il attribue imprudemment au ſuc du *Meurier* ce qui appartient au ſuc du *Sycamore*: Au lieu, dit-il, que les animaux ont la peau, les arbres ont l'eſcorce. Or c'eſt grand cas du *Meurier*, que les Medecins en voulant tirer le ſuc, ne ſont qu'entamer la peau avec vne pierre à deux heures du iour, & en ont ce qu'ils veulent, au lieu que ſi on entamoit plus profond, il n'en ſortiroit non plus que ſ'il eſtoit ſec. En vn autre lieu il ne dit pas cela de nos *Meuriers*; mais de ceux d'Egypte: En Egypte, dit-il, & en Cypre ils ont vne particuliere eſpece de *Meuriers*. Or ils ſont pleins de ſuc, ſi on entame ſeulement l'eſcorce par deſſus; mais ce qui eſt eſmerueillable, ſi on l'entame plus profond, on diroit qu'ils ſont ſecs, & ne rendent aucun ſuc. Mais nous monſtrons en lieu plus à propos que ce cy doit eſtre entendu du *Sycamore*, ſelon Dioſcoride. Galien appelle auſſi ce ſuc ſortant de la racine du *Meurier* entamee, *γὰλα*, c'eſt à dire, *Laiſt*, diſant; Ou bien faut mettre le laiſt du *Meurier* dans du vin, & eſpreindre de la laine ſourge dedans, & faire qu'il ſoit tiede, puis avec de la laine ſourge en mettre dans la dent creuſe. Il euacue le phlegme, & appaiſe la douleur. Or combien que Dioſcoride dit, que le ſuc du *Sycamore* s'appelle *Sycaminus*, ſi eſt-ce que Galien monſtre bien qu'il n'entend pas de parler du *Sycamore*, quand il dit, *Sycaminus* c'eſt le laiſt du *Meurier*. Or il ſemble que Cornelius Celfus n'a pas ſceu que c'eſtoit que ce ſuc, lequel il appelle *Larme*: car en traittant du moyen pour faire dormir les phrenetiques, il dit ainſi: Si non-obſtant ce que deſſus les phrenetiques continuent à veiller, aucuns cherchent de les faire dormir en leur donnant à boire la decoction de pauot, ou de Iuſquame; d'autres mettent des pommes de Mandragore ſous le cheuet du malade; les autres appliquent ſur le front de l'Amome, ou bien la *Larme* du *Sycaminus*. Je treuue ce nom eſ antheurs: mais puis que les Grecs appellent le *Meurier*, *Sycaminus*, le *Meurier* ne fait point de *Larme*: mais il y a vne *Larme* d'un arbre qui croiſt en Egypte, que l'on nomme ainſi, lequel arbre ceux du pais appellent *Morofycon*. Or ces derniers mots ſemblent auoir eſté adiouſtez de la gloſe de quelqu'un qui vouloit oſter ce doute, auquel Celfe auoit eſcrit. Selon Galien, le fruit du *Meurier* eſtant meur laſche le ventre: mais les *Meures vertes* ſeches ſont fort aſtringentes. Pour ceſte cauſe elles ſont fort bonnes aux dyſenteries, aux Cœliaques, & autres ſemblables paſſions. Or il les faut piler & les meſler parmy les viandes: comme la graine du Sumach. Ou bien qui voudra en pourra boire parmy de l'eau ou du vin. Quant au ſuc de celles qui ſont meures, chaſcun ſçait bien qu'il eſt fort bon pour faire les medicaments pour la bouche, à cauſe de ſon aſtriction. Dauantage il eſt bon à pluſieurs autres choſes qui ont beſoin de reſtrindre mediocrement: mais les *Meures vertes*, outre la verdeur ou aſpreté, ont auſſi vne aigreur. Meſme

Au meſ. lieu.

Liu. 23. ch. 7.

Liu. 16. c. 38.

Liu. 23. ch. 7.

Liu. 5. ch. des
ph. part. ch.
de la douleur
des dents.

Liu. 3. ch. 18.

Liure 7. des
ſimpl.

Mesme tout l'arbre en toutes ses parties semble auoir vne vertu meslee, partie astringeante, partie laxatiue. Toutefois la vertu laxatiue surpasse en l'escorce de la racine, avec quelque amertume; tellement qu'elle tue les vers larges du ventre: mais aux autres parties il y a plus de qualite astringeante; & neantmoins les fueilles & les tendrons sont esgalement laxatifs & astringeans. Et en vn autre lieu il dit, que les Meures descendent vistement, & vont deuant les autres viandes, pourueu qu'on les mange deuant toute autre viande, & que l'estomac soit bien sain: mais si on les prend apres d'autres viandes, ou si elles treuuent l'estomac mal habitue, elles se corrompent aisement avec les autres viandes d'une extraordinaire facon de corruption, qu'il n'est possible d'exprimer, comme aussi il en prend des courges. Il en faut vser comme des Melons lors que le corps est en chaleur pour la siccite de l'estomac: car il n'est possible que le foye aussi ne s'en sente de mesme. Or la Courge, & le Cocombre, & mesme les Melons ne sont aucunement astringeans, ny deuant, ny apres qu'ils sont meurs: mais les Meures sont manifestement astringeantes, singulierement deuant qu'elles soient du tout meures: mais estans verdes, elles sont mesme aigres. Parquoy aucuns les font secher pour les garder pour s'en seruir aux dysenteries & flux de ventre qui ont dure long temps. Quant à ce qu'elles passent viste, cela procede de ce qu'elles sont d'une substance humide, qui les fait glisser, & peut estre aussi pource qu'il y a vne acrimonie meslee, laquelle suffit pour les faire euacuer: car quant à la qualite astringeate tant s'en faut qu'elle serue pour faire vider, que mesme elle restraint de sa nature. I'estime donc que la faculte euacuatue est petite aux meures, au lieu qu'elle est grande aux medicamens purgatifs, par le moyen de laquelle non seulement elles passent viste; mais aussi elles se corrompent si elles demeurent long temps au ventre. Que si elles ne se corrompent, il est certain qu'elles humectent: toutefois elles ne rafraichissent pas, sinon qu'on les mange du tout froides. Or elles sont de fort petite nourriture, comme aussi les Melons; toutefois elles ne font pas vomir, & ne nuisent pas à l'estomac comme les Melons.

Liure 2. des
Alim.

Du Cornouillier masle, CHAP. XIV.



Es t arbre s'appelle en Latin *Cornus*: en Grec *κεραία*: en François *Cornouillier*: en Italien *Cornolo*: en Espagnol *Cerezo siluestre*: en Allemand *Cornelbaum*, *Kurberbaum*, *Thierlinbaum*, & *Dierlem*: en Flamand *Corneliebaom*: en Anglois *Cornel tree*: en Boheme *Drinkouy*. Le fruit s'appelle en Latin *Corna*: & en François *Cornouilles*: en Italien *Corniole*: en Allemand *Vuelschkirschen*, & *Cornelein*: en Espagnol *Cornizolos*. Theophraste dit qu'il y en a deux especes, le masle, & la femelle. Quant à la femelle nous en auons desia traitté: tellement qu'il ne reste plus

Les noms.
Liure 9. de
l'hist. ch. 12.
Aux espi-
neux ch. 38.
Matth. sur
Diosc. liu. ch.
35.
La forme.

Le Cornouillier masle.



Tome premier.

à parler que du masle, ou domestique. Le Cornouillier masle est souuent d'assez bonne hauteur comme les arbres communs; quelquefois ce n'est qu'un arbrisseau iettant plusieurs verges, qui sortent d'un tronc court, noueuses, roides, & fortes. Tout l'arbre est couuert d'une escorce aspre ayant un gouft fort astringeant. Il a les fueilles comme la verge sanguine, plus lisses, mediocrement espesses & veineuses. Les fleurs sont moussues, de couleur d'or, dont il sort des grains rouges, loquets come d'oliues, avec un noyau au dedans qui est fort dur. Le Cornouillier, dit Dioscoride, est un arbre dur, portant un fruit longuet comme l'oliue, qui est premierement vert, puis apres estat meur il est rouge, ou de couleur de cire, (selon l'interpretation de Ruel qui a suiui les communs exemplaires.) Or au vicil il y a ainsi: Le Cornouillier est un arbre grand & fort, qui porte un fruit loquet come les Oliues, lequel est premierement vert, puis teint en couleur de cire, en fin apres qu'il est du tout meur il est rouge. Selon Theophraste il y a deux especes de Cornouillier, le masle, & la femelle: l'un & l'autre a les fueilles comme le Pommier commun, ou comme le Coignier, sinon qu'elles sont plus grasses & plus espesses, l'escorce nerueuse, mince; le tronc n'est pas fort gros. L'un & l'autre produit des verges comme l'Agnus castus: mais celles du Cornouillier femelle sont moindres, combien qu'il en porte en plus grand nombre. Tous deux ont des neruds comme l'Agnus castus vis à vis l'un de l'autre. Le bois du masle est sans moelle, & solide ou massif, aussi fort & dur comme de corne: mais le bois de la femelle

Au mes. lieu.
Les especes.

Scorzio

A A a de la

a de la moëlle, & est plus tendre, & se peut creuser: aussi n'est-il pas bon à faire des espieux. Le *masle* n'est quasi jamais plus haut de douze coudees, autant que les plus longues piques: car tout son tronc n'a jamais plus que cela de hauteur. Les habitans du mont Ida pres de Troye disent, que le *masle* est sterile, & que la *femelle* porte fruiët. Le fruiët a vn noyau comme vne Oliue, doux au goust, & de bonne odeur. La fleur est comme celle de l'Oliuier, produisant plusieurs *Cornouilles* pendantes d'une queuë, & quasi au mesme temps que l'Oliuier. Mais les Macedoniens assurent, que l'un & l'autre porte fruiët, & que celui de la *femelle* ne vaut rien à manger. Ses racines sont fortes & de longue duree, comme celles de l'Agnus castus. Il croist aux lieux humides & non aux secs. On le peut semer, ou bien le replanter, ou arracher vne barbe de la racine. Voilà ce qu'en dit Theophraste: sur quoy Matthioli s'estonne, & à bon droit, de ce que Theophraste dit, que le *Cornouillier* a les fueilles comme l'Amandier, veu qu'elles sont bien differentes. Parquoy il estime qu'il y a de la faute en ce passage. Au reste le fruiët du *Cornouillier* est meur enuiron le Solstice, ou la my-Iuin. Il est premierement blanc; puis apres il denient rouge comme sang, ainsi que dit Plin. Les *Cornouilles* du *Cornouillier femelle* sortent apres l'automne, & sont si aspres qu'il n'y a animal qui en puisse gouster. Son bois aussi ne sert à rien, pource qu'il est spongieux; au lieu que celui du *masle* est des plus durs qu'il se treuve, tant est grande la difference en vne mesme espeece d'arbre. Le *Cornouillier domestique* se plante aux Iardins & Vergers. Il fleurit incontinent, & des premiers, aussi tost que le premier vent fueillu commence à souffler, selon le tesmoignage de Plin. Son fruiët est meur au mois d'Aoust. Les *Cornouilles* estans mangees sont fort astringeantes, comme Dioscoride l'a bien dit. Elles sont bonnes aux flux de ventre, & à la dysenterie, soit qu'on les mange seules, ou avec du vin cuit. On les confit en sel comme les Oliues. L'humidité que les fueilles rendent quand on les brusle, est fort bonne pour oindre la gratelle, ou les dettes. La Gomme ou liqueur qui sort des branches du *Cormier*, ainsi que dit Plin, tombant sur vne plaque de fer chaude sans toucher le bois fait vne rouilleure, laquelle est fort propre à guerir les dettes, quand elles commencent à venir. Et de fait, il semble que ce medicament soit de plus grande efficace à cause de la rouilleure, que non pas l'humidité des fueilles, ou la fueur des verges & du bois simplement. Les *Cornouilles*, dit Galien, sont fort aspres, & bonnes à manger. Pource il ne se faut pas esbahir, si elles reserrent fort le ventre, comme les Neffles. Ses fueilles aussi & ses tendrons sont fort aspres & fort dessecatifs; à raison de quoy ils sont bons pour soulder les grandes playes, principalement es corps robustes. Mais ils sont contraires aux petites playes, & aux corps delicats: car ils les reserrent & dessechent par trop. On fait de la chair des *Cornouilles* vne confection semblable au Cotignac. De leur decoction avec du sucre il s'en fait vne gelee, laquelle outre ce qu'elle est de fort bon goust, est aussi profitable aux dysenteries, & aux femmes qui se purgent par trop. Il se faut bien garder de planter des *Cornouilliers* pres les ruches des Abeilles: car les Abeilles ayant tasté de leur fleur prennent vn flux de ventre qui les tue; au lieu qu'elles font vn effect tout contraire aux hommes. Le *Cornouillier masle* n'a point de moëlle, ainsi que dit Plin, adioustant en vn autre lieu: *Tous ceux que nous auons dit, ont le bois fort massif. Apres ceux-là vient celui du Cornouillier; combien que pource qu'il demeure tousiours petit, il ne merite pas d'estre mis au nombre des arbres dont on fait de la fuste: car on ne se sert point de son bois à autre vsage qu'à faire des rayons de roues, ou à faire des coings ou cheuilles, pource qu'elles en sont fortes comme de fer.*

Du Sorbier.

CHAP. XV.

Les noms.

Les especes.
Liure 3. de
l'hist. ch. 12.

Le *Sorbier* est appellé en Grec *ὄνη* & *ἔνη*: en Latin *Sorbus*: en François *Sorbier*, ou *Cormier*: en Allemand *Spernerbaum*: le fruiët s'appelle en Gre *ῥα* & *ῥα*: en Latin *Sorba*: en François *Cormes*, & *Sorbès*: en Italien *Sorbe*: en Espagnol *Sorbas*: en Allemand *Spererling*, *Sporoepffel*, & *Sperbieren*. En Boheme *Kzerbiny*. Theophraste a cogneu quelques differences aux *Sorbiers*, quand il escrit, qu'il y a deux especes de *Sorbier*, dont la *femelle* porte fruiët, & le *masle* est sterile. Au reste ils sont aussi differans quant aux fruiëts, pource que les vns ont le fruiët rond, les autres longuet, & les autres en ouale. Mesme ils sont differens quant au suc: car pour la plus part les *Sorbes rondes* sont plus odorantes, & plus douces: les *Ouales* sont le plus souuent aigres & moins odorantes. L'un & l'autre a la queuë des fueilles loëue, & nerueuse. Les fueilles sont disposees par ordre en façon d'ailes fortas par les costez comme si ce n'estoit qu'une fueille qui fust decoupee à franges iusques à la grosse queuë. Toutefois combien qu'elles sont bien espesies, si sont elles separees l'une de l'autre, & tombent toutes ensemble: & non l'une apres l'autre. Toute ceste queuë ageancee en ailes est plus aspre & plus petite aux vieux arbres, qu'aux ieunes. Toutefois Gaza au lieu de *ὄνη τὰ μὲν ἐπιπλαυότερα*, lit *ὄνη τὰ μὲν παλαιότερα*, c'est à dire aux plus vieux. Tous ont au bout de la grosse queuë vne fueille qui fait le nombre impair, comme aussi elles sont disposees toutes par nombre impair. Au reste elles sont semblables à celles du Laurier aux fueilles

fueilles estroites, excepté qu'elles sont quelque peu dentelees, & ne sont pas si aiguës au bout: mais vôt en arrondissant. Ses fleurs sont en grappe, pendantes cōme d'une masse, & vôt en abou-
tissant au bout comme le fer d'une lance; estans en grand nombre, blanches & petites. Le fruit
aussi quand il en est bōne saison, est entassé en grappe, & y a plusieurs *Sorbes* pendantes d'une mes-
me teste, representant aucunement vn rayon de miel. Les vers mangent ce fruit sur l'arbre, mes-
me deuant qu'il soit meur, plus que ny les Neffles, ny les Poires cultiuees ou sauuages; com-
bien qu'il soit beaucoup plus aspre que ne sont pas ceux là (car il faut ainsi corriger les vieux
exemplaires.) Mesme l'arbre est subiect à estre vermoulu: tellement que cela le fait enuieillir &
secher plustost. Le ver qui a accoustumé de le ronger, est rouge & velu. Cependant que l'ar-
bre est ieune il porte du fruit assez honnestement, & dès qu'il a trois ans, il ne cesse de porter.
En Automne apres que les fueilles sont tombees, il y a comme la monstre de ces boutons que
les Grecs appellent *Cachrys*, qui sont gras & enflés comme s'ils vouloient bourgeonner à l'in-
stant, & durent tout l'hyuer. Au reste le *Sorbier* n'est point espineux comme le Nefflier. Les
Sorbiers ieunes ont l'escorce lisse, iaune tirant sur le blanc: car il faut lire *ἀσπὴ μὴ τὰ γερὰ ἄσπυα*, au
lieu qu'il y a aux commūs exemplaires *ἀσπὴ τὰ γερὰ ἄσπυα*; mais celles des vieux est aspre & noire.

Le Sorbier.



L'arbre est grand, droit, & de beau ramage, fait le plus *La forme.*
souuent quasi en façon d'une Pomme de Pin, pourueu que
rien ne l'empesche de croistre. Son bois est massif, espez,
coloré & fort. Il ne fait pas beaucoup de racines, & ne les
pousse pas fort auant en terre: toutefois elles sont grosses
& fortes, & durent long temps sans se gaster. Il croist estant
semé, ou replanté avec la racine, ou d'un reietton arraché.

Il s'aime en lieu froid & humide: car estant planté en tel *Le lieu.*
lieu il y dure longuement sans se gaster: & toutefois il
croist bien aussi aux montagnes. Voilà que Theophraste
escriit touchant les especes des *Sorbiers* & de leur forme.

Pline dit qu'il se treuve quatre especes de *Sorbes*: car les *Liu. 15. c. 37.*
vnes sont rondes, les autres vont en aiguissant comme vne
Poire; les autres sont faites en ouale, comme l'on voit
aucunes Pomes; celles cy s'aigrissent incontinent. Les

rondes sont les meilleures & plus odorantes; mais les
autres ont le goust du vin. Les plus excellentes de tou-
tes sont celles qui ont des fueilles molles & delicates à
l'entour de leurs queuës. Celles de la quatriesme espece

sont appellees *Trancheres*. Matthiol dit, qu'il y a deux for- *Sur Diosc. li.*
tes de *Sorbiers*, de *domestiques*, & de *sauuages*. Quant aux *1. ch. 136.*
domestiques il y en a deux especes, vn *masle*, & l'autre *semel-*
le. L'un & l'autre, dit-il, est vn arbre ayant le tronc droit, *Le Sorbier*
long, & des branches qui sont toutes esleuees contre- *domestique.*
mont; la fueille comme le Fresnois; mais plus estroite, blan-
cheastre pas dessous, & dentelee à l'entour. Il fait vne fleur
blanche sortant en façon de grappe, de laquelle les fruits
fortent entassés en grappe. Chaque fruit a sa queuë, &

neantmoins sortent toutes d'un mesme endroit; dont l'un les porte ronds, & qui ont vn suc
plus odorant, & plus doux; l'autre les porte faits en ouale comme vne Poire, plus aspres, plus
mal-plaisans, & moins odorans; de couleur palle, & rougeastre d'un costé. On amasse les
Sorbes en automne deuant qu'elles soient meures, & les ayant lié par poignes, on les pend;
ou bien on les estend sur de la paille pour les adoucir: car autrement il ne seroit pas possi-
ble d'en manger ou aualler à cause de leur grande aspreté. Leur bois est ferme & fort massif.
Leur escorce est assez aspre, de couleur iaune-blanchastre. Ils ont peu de racines: mais el-
les sont massiues & fortes. Quant au *Sorbier sauuage*, qui est nommé *Torminalis*, il n'est guieres
different du domestique, sinon pour raison du fruit, qui croist par ombelles comme celuy
du Sureau. Ses grains sont de couleur de Saffran tirant sur le rouge, semblables à ceux de l'Au-
bespin, & quasi de mesme grosseur. Toutefois quant au goust il est fort semblable à celuy du
Sorbier domestique. Les paisans le gardent pour prendre des oiseaux en hyuer; d'autant que les
Griues en sont fort friandes. Or nous en auons traitté au liure des Forests, & du *Cratagus* *Chap. 34. folio 84*
aussy, lequel a la fueille comme la vigne, ou le Plane, lisse, & ferme; les grains longuets,
ronds, & vn peu aspres, entassés en grappe, & attachez à des longues queuës, de couleur d'en-
fumé, verts & aspres. L'arbre est assez haut, ayant l'escorce lisse, le bois dur, & mal-aisé à rom-
pre. Or combien que, comme il a esté dit, nous auons desia mis cy deuant sa description; toute-
fois nous auons bien voulu redire icy ces deux mots pour rafraichir la memoire du lecteur, & quāt

Sorbier sauvage de Matthiol, & le
vray Torminalis.

Cratægus de Theophraste, Sorbier Tor-
minalis de Matthiol.



& quant nous auons adiousté le pourtrait de l'vne & l'autre plante, mieux fait & plus gentil.

Le lieu.

Le temps.

Les vertus.

Liure 3. ch. 7.

Liure 8. des
simpl.

Au reste, on plante le Sorbier aux Jardins & aux Vergers. Il fleurit au mois de Mars: son fruit est meur en Septembre. Les Sorbes, selon Dioscoride, estant coupees en pieces, cependant qu'elles sont jaunes deuant qu'estre meures, & sechées au Soleil, sont bonnes à manger pour reserrer le ventre. Reduites en farine elles font les mesmes effects, si on en mange en lieu de griotte seche. Autant en fait la decoction d'icelles prinse en breuuage. Pline dit, que les Sorbes seches reserrent le ventre: estans fresches elles sont bonnes à l'estomac, & au flux de ventre. Les Sorbes, ainsi que dit Galien, ont vne qualité astringeante: mais beaucoup moindre que les Nefles; aussi sont elles bonnes à manger, & reserrent le ventre, moins toutefois que les Nefles.

Du Neflier.

CHAP. XVI.

Les noms.

Les especes

Liure 3. de

l'Hist. ch. 12.

Lin. 15. c. 10.



Le Neflier, Messlier, ou Messier, s'appelle en Grec *μέσπυλον* & *μέσπυλη*: en Latin *Mespilus*: en langue Arabesque *Zarar*, ou *Zarur*, & *Alzarur*: en Italien *Nespolo*: en Allemand, *Nesselbaum*: en Boheme *Nysspule*: en Anglois *Mederre*, & *Medeler*. Son fruit se nomme en Grec *μέσπυλον*: en Latin *Mespilum*: en François *Nefle*, *Messle* & *Messe*: en Allemand *Nessel*: en Espagnol *Nesperas*. Theophraste met pour especes de Neflier, l'*Anthedon*, & le *Satanios Anthedanoides*. Pline lit *Setanios*, suiuant la diuision qu'en font les Ideens. Le *Satanien* porte le fruit plus gros, plus blanc, plus mol, & a les noyaux plus tendres. Les autres ont le fruit plus petit, plus odorant, & plus aspre: tellement qu'on le peut garder plus long temps. Leur bois aussi est plus solide, & plus jaune; au demeurant il est tout semblable. Tous ont la fleur comme l'Amandier, sinon qu'elle n'est pas rouge comme celle de l'Amandier, mais aucunement palle. Le Neflier *Anthedon* n'a pas l'arbre fort grand, (car il faut lire ainsi *μεγάλης & μεγατὸ δένδρον*, combien que Pline, comme nous dirons tantost, dit que les Nefliers sont mis au rang des grands arbres, & que Gaza mesme traduit ainsi; *cest arbre croist fort grand*) & produit ses branches en rond. Il a la feuille fort fendue (Gaza a mal leu *ἀσχετον*, & l'a traduit, *non fendue*.) En nos exemplaires il y a *ἐπιλοσχεδης*, au lieu qu'il faut qu'il y ait *πολυσχεδης*, *fort fendues*, ou à plusieurs descoupeures, semblable par le bout à celle du Persil: mais avec plus grandes decoupeures: (non pas comme Gaza lit suiuant les exemplaires communs *μείζοσι σχήμασι*, c'est à dire, *plus grandes en figure*, au lieu qu'il faut qu'il y ait *μείζοσι σχήμασι*, à plus grandes descoupeures, comme il a esté dit) ferme & nerueuse, plus aspre & plus longue que celle du Persil.

Il y a

Il y a aussi au texte Grec τῆσανον, ἰσῆδες, λεπτότερον σελίου; ce que Gaza traduit, *longue, nerveuse, & plus mince que celle du Persil*, pource qu'il a leu λεπτότερον σελίου.) & toute decoupee à l'entour. Son fruit est pendant à vne queue longue, & mince, & est fort rouge deuant que les fueilles tombent. Car au lieu qu'aux communs exemplaires il y a ainsi, καὶ τὸ ὅλον κατασχίσματα πῶς κεκαρμύρον ἢ ὅλον. μίσρον δὲ ἔχει λεπτόν μακρόν, il semble qu'il faut lire en ceste maniere, καὶ τὸ ὅλον κατὰ σχίσματα, ou bien κατὰ σχίσματα πῶς κεκαρμύρον μίσρον ἢ ὁ καρπὸς ἔχει λεπτόν, &c. Ce que Gaza traduit ainsi, *Elle est toute coupee à l'entour, & est attachee à vne queue longue & gresle. Deuant que tomber elle est fort rouge.* Plinè aussi dit, *les fueilles deuant que tomber deuiennent rouges.* Cest arbre a beaucoup de racines, & bien profondes en terre; aussi il dure fort long temps, & ne meurt pas aisément. Son bois est massif & solide, & n'est pas subiect à pourriture. On le peut semer, ou bien en planter des barbues. Ces arbres estans vieux sont subiects à estre rongez par des vers, qui sont fort grands, & differents d'avec ceux des autres arbres. Voilà ce qu'en dit Theophraste, duquel Plinè a emprunté tout ce qu'il en dit. *Quant aux Neffles, dit-il, il y en a de trois especes, assauoir l'Anthedon, & le Setanien. Ceux de la troisieme espece sont comme bastards; toutefois ils retirent plus au Nefflier Anthedon. On les appelle Neffliers Galliques. Les Setaniens ont le fruit plus gros, & plus blanc, ayant aussi les grains plus tendres. Mais les Neffles des autres sont plus petites, & plus odorantes, & se gardent plus long temps.* Au reste les Neffliers sont du nombre des plus grands arbres. Leurs fueilles deuant que tomber deuiennent rouges. Ils iettent plusieurs racines, & qui vont fort auant en terre, tant qu'il est quasi impossible de les arracher. Du temps de Caton il n'y auoit point de Neffliers en Italie. Dioscoride n'en met que deux especes. *Le Nefflier, dit-il, qu'aucuns appellent Aronia, est vn arbre, &c. Et puis apres, Il y a vne autre espece de Nefflier en Italie, qu'aucuns appellent Epimelis, & les autres Setanien.* Combien qu'en quelques exemplaires escrits à la main il y ait ainsi, *Il y a vne autre espece de Neffliers en Italie, qu'aucuns appellent Epimelis: & vn autre nommé Setanien.* Tellement que suyuant ceste leçon Dioscoride en met bien aussi trois especes, assauoir l'Aronien, qui est l'Anthedon de Theophraste; l'Epimelis, qui est l'Anthenoides, & le Setanien. Or quasi tous les Simplicistes tiennent, que le Nefflier Italien, que Dioscoride appelle Epimelis, est nostre Nefflier commun: Matthiol aussi est de ceste mesme opinion. Et que Galien sous le nom d'Epimelis a entendu vn autre arbre que le Nefflier commun. Toutefois Dalechamp n'est pas de cest aduis là. Et de fait nous auons desia cy deuant, suyuant son opinion, mis la description d'vn autre Epimelis bien differant du Nefflier, ou de l'Anthedonois de Theophraste. *Le Nefflier Aronien, ou Tricoccus, ou Anthedon de Theophraste est bien differant de nostre Nefflier; car selon l'opinion de Dodon, de Cordus, & de Matthiol, c'est l'arbre que les Neapolitains ap-*

Liu. 15. c. 20.

Au mes. lieu.

Liu. 1. c. 133.

Sur Diosc. li. 1. ch. 133.

Le Nefflier Aronien.

Le Nefflier Aronien.

Le Nefflier Setanien.



Tome premier.

AA 3

pellent

pellent suyuant les Arabes *Azarolo*; d'autant que les Arabes appellent le *Nefflier Zavor*, *Zarur*, & *Alzarur*. Car c'est vn arbre de moyenne hauteur, ressemblant assez au Prunier, quant à la hauteur, en l'escorce, & au bois, garny d'espines, qui toutefois ne sont pas fort piquantes, les fueilles decoupees comme celles du Persil. Ses fleurs sont blanches, entassees en grappe. Son fruit est rond, rouge, semblable aux *Neffles communes*, sinon qu'il a le nombril plus petit, & n'y a que trois petits os au dedans. Au reste Theophraste l'a décrit si diligemment, qu'il n'est pas besoin d'en traiter plus à plein. Dioscoride aussi n'a pas oublié ses principales marques, quand il dit, *Le Nefflier Aronien est vn arbre espineux, ayant les fueilles comme l'Aubespine* (car il faut qu'il y ait ainsi, non pas comme le *Pyracantha*, ou *Pyxacantha*.) Il porte vn fruit assez bon, semblable à vne petite Pomme, ayant au dedans trois petits os, ou noyaux, dont aucuns l'ont nommé *Tricocos*. Le *Nefflier Setanien* est nostre *Nefflier commun*, qui croist aux Forests, buissons, & hayes, & est espineux, plus petit qu'un Pommier. Il a la fueille comme le Laurier: mais plus longue, vn peu dentelée à l'entour. Ses fleurs sont comme celles de l'Amandier, palles. Son fruit n'est pas du tout rond; mais fait en sabot, & blancheastre. Du commencement il est si aspre, qu'il n'est possible d'en manger deuant qu'il soit meuri par le froid. Il a comme vne creste au bout, & vn nombril garni de cimes herbues, & plus grand que celui des autres *Neffles*, plus mol, plus blanc, & avec cinq petits os au dedans. Cest arbre estant souuent enté aux Vergers & Jardins, s'appriouise tellement qu'il ne tient rien du sauuage, & fait son fruit aussi gros que les Pomes, & n'a point d'espines. Quant au *Nefflier Aronien* il y en a abondance à Naples dans les Vergers, Jardins, & dans les Vignes. Le fruit n'est pas meuri deuant le mois de Septembre. Le *Setanien* fleurit en Aueil & en May; son fruit est meuri aussi en Septembre. Dioscoride dit, que le *Nefflier Aronien* meuri tard, & est astringeant au manger; il est bon à l'estomac, & reserre le ventre. Les *Neffles*, selon Plin, excepté les *Setaniennes*, qui approchent plus des Pomes, resstraignent toutes l'estomac & resserrent le ventre. Dodon dit, que le fruit & les fueilles de nos *Neffliers* refroidissent, dessèchent, & resserrent. Selon Galien, les *Neffles* sont fort aspres, tellement qu'à peine en peut on manger, & resserrent fort le ventre: mesme ceste qualité se treuve aussi aux fueilles, & tendrons: & en vn autre passage, *Tous deux*, dit-il, *sont astringeans; mais les Neffles le sont beaucoup plus que les Sorbes*. Pource il est bon d'en donner au flux de ventre; toutefois les Sorbes sont de meilleur goust: car elles ne tiennent rien du verd, comme les *Neffles*: mais leur suc est simplement aspre sans verdeur. Or ie croy qu'un chacun sçait bien qu'il ne faut pas manger de ces fruits icy en grande abondance, comme on fait des Figues, & des Raisins: car nous n'en vsons pas comme de viande; mais pour medecine. Les *Neffles Aroniennes*, ou *Azaroles* sont de plaisant goust: tellement qu'ainsi que dit Matthiol, on ne les mange pas seulement crues; mais aussi confites en sucre, ou en miel; mesme les femmes enceintes les aiment fort, non seulement pource qu'elles les treuvent bonnes, mais aussi pource qu'elles s'en treuvent soulagees en leurs degoustemens. Luy mesme dit, que les *Neffles communes* sont bonnes à manger aux cœliaques, & à ceux qui ont le flux de ventre. Leur decoction arreste les defluxions qui tombent sur la gorge, sur le gousier, sur les dents, & sur les genciues, si on s'en laue la bouche. Si les femmes se tiennent quelque temps assises dans ceste decoction, cela arreste la trop grande abondance des menstrues. Des *Neffles seches* incorporees avec suc de roses, en y adioustant des cloux de Girofle, du Corail rouge, & vn peu de Noix muscade, on fait vn cataplasme fort bon estant appliqué sur l'orifice de l'estomac, pour appaiser les vomissemens; singulierement quand on vomit la viande. Les fueilles seches, & puluerisees soudent les playes fresches, & arrestent le flux de sang. Elles sont bonnes aussi à ceux qui crachent le sang, & par tout là où il faut restraindre, & renforcer, tant les fueilles que le fruit. Les os de dedans les *Neffles* puluerisez chassent la pierre des reins, si l'on en boit vne cueilleree dans du vin, auquel on ait fait premierement cuire des racines de Persil.

Du Figuier,

CHAP. XVII.

Les noms.

Les especes.
Liure 8. des
simpl.

Liure 15. c. 19.

Liure 1. c. 145.



Le *Figuier* s'appelle en Latin *Ficus*: en Grec *συκή*: en Allemand *Feighenbaum*: en Flamand *Frighenbaum*: en Anglois *Figge tree*: en Boheme *Fikstepel*. Son fruit se nomme en Grec *συκα*: en Latin *Fici*, & *Ficus*: en Arabe *Sin*, *Fin*, ou *Tin*: en Italien *Fichi*: en François *Figues*: en Hespagnol *Higos*: en Allemand *Feighen*. Il y a deux especes de *Figuier*; l'un est sauuage, & l'autre domestique. Galien appelle le sauuage *συκή ἀγρία*, & *ἰσπιδός*. On le nomme en Latin *Caprificus*. Les *Figuers sauuaiges*, dit Plin, s'appellent *Caprificus*, qui ne sont iamais leur fruit meuri. Le fruit des sauuaiges se nomme en Grec *συκόν ἰσπιδόν*: le domestique *συκὸν ἡμισπιδόν*; & son fruit *συκόν*. Autant le fruit du sauuage, qui ne meuri iamais, que celui du domestique deuant qu'il soit meuri, se nomme en Grec *ὄλιωβόν*; en Latin *Grossus*. Dioscoride dit qu'on appelle aussi ces *Figues* là *Erines*; Macrobe appelle les *Figues* qui ne meurissent iamais *Grossos*. Toutefois, à proprement parler, *Grossi* sont

font tant les Figues sauvages, que les domestiques n'estans pas meures. Les Figues seches s'appellent en Grec *ισχάδες*: en Latin *Carica*. On ne les appelle pas en Grec *καριγι*, comme aucuns ont pensé: car *Carica* est vne particuliere sorte de Figue qui croist en Syrie, ainsi que dit Pline. Il y a, dit-il, des arbres en Syrie qui ne croissent pas ailleurs; comme entre les autres les Pistaches, qui est vne espece de noix; & ce qu'on appelle *Caricas*, qui est vne espece de Figues petites, de la sorte de celles que l'on appelle *Cottana*. Et toutefois il semble que Paulus a prins le mot *Carici* pour les Figues seches, quand il dit; Des *Carices* huit dragmes, de Sureau vne dragme, faut le tout incorporer en huile, & en faire comme vn Cerot, & en vser. Car il semble que par *Carici* en ce passage on ne peut entendre autre chose, que ce que les Grecs appellent aussi *ισχάς*. En l'Incant des vies de Lucien, quand ce vient à celle d'Epicure l'encherisseur s'enquiert quelles viandes il aime: Et Mercure respond, Il aime les viandes douces, & où il y a du miel: mais, dit-il, *μάλασα τὰς ισχάδας*. c'est à dire, principalement des Figues fresches: Et l'Encherisseur respond: Il n'y a rien de mal-aisé: car ie luy acheterai des grosses masses de *Cariques*. C'est à dire, de Figues seches. Soit donc que ce nom vienne du lieu où elles croissent, ou bien d'ailleurs, il est en vŕage autant en Grec qu'en Latin. On treuve aussi en Hippocrate deux compositions qu'il nomme *Cariques*, dont l'une est seche, & l'autre liquide: & toutefois il n'y va point de Figues, ny en l'une ny en l'autre, & n'a pas pris ce nom pour les Figues; mais du païs des Cariens, auquel ces compositions estoient fort en vŕage. Quant aux Figues domestiques, il y en a de diuerses façons & couleurs: car les vnes sont faites comme des Poires; les autres sont plates, & les autres moyennes entre ces deux sortes. Il y en a aussi qui sont blanches; d'autres noires, d'autres rougeastres, de roussastres, de vertes, de palles, & d'autres qui sont de diuerses couleurs. Nous auons, dit Pline, plusieurs Figues étrangères en Italie, dont aucunes ont esté apportées de Chalcis, & de Chio & sont de diuerses sortes: car elles ressemblent celles de Lydie, qui sont rouges, & aux Figues qui sont faites en façon de tetine. Les Callistruthiennes ne sont pas de guieres meilleur goust que les autres, & sont les plus froides de toutes. Les Figues d'Alexandrie sont noires, & ont des fentes blanches. On les nomme delicates: Ou bien, comme il y a au vieil exemplaire de Parme; Les Therines sont blanches, & sont nommées Delicates. Les Rhodiennes sont aussi noires, & celles de Tyuoli, qui sont des premieres meures. Celles de Rhodes sont aussi noires. Les Liuiennes, & Pompeiennes ont pris ce nom de ceux qui les ont apportées en Italie. Il les faut secher au Soleil, & se peuuent garder tout l'an, avec les Figues folles qui sont tachees comme les fueilles des Roseaux. Les Figues Herculanés, Albicerates, & Aratiennes, ou Aritiennes sont blanches, fort plates, & ont la queuë fort petite. Les Porphyrites viennent des premieres, & ont la queuë fort longue. Apres viennent les Figues qu'on appelle Populaires, qui sont des plus petites. Les Chelidoniennes au contraire sont meures des dernieres à l'entree de l'hyuer. Il y en a aussi de ceste mesme sorte, (combien que ces derniers mots ne sont pas aux exemplaires escripts à la main) qui sont tardiuës & aussi d'habstineau, & portent deux fois l'an, assauoir par moissons, & au temps des vendanges. En outre il y en a de tardiuës que l'on nomme Duracines, pource qu'elles ont la peau dure, qui viennent de certains Figuier de Chalcidie, qui portent trois fois l'an. A Tarente il n'y a qu'une sorte de Figues, qu'on appelle *Oma*, qui sont fort douces, (en l'exemplaire escrit à la main il y a *Oenas*, ce qu'aucuns entendent comme si elles auoient le goust du vin.) Theophraste fait aussi mention des Figues de Cypre, & de celles d'Indie, desquelles Strabon & Pline ont traité, & sont bien differentes des nostres. Quant aux Figues d'Egypte, desquelles Pline fait mention, nous en auons parlé en son lieu: touchant le Figuier Ideen nous en auons desia traité. Il est donc temps maintenant de parler de nos Figuier domestiques. Le Figuier pour la plus part à le pied tortu & court; l'escorce blancheastre, pleine d'un suc blanc comme laiët, d'un goust astringeant, acré & amer; tellement qu'il vlcere. Il iette plusieurs branches, que l'on appelle particulièrement *Cradas*, pleines de moëlle comme les petites branches du Sureau, couuertes d'une escorce lisse. Ses fueilles sont comme celles de la vigne, larges, noirastres, rudes, & fermes, attachées à des queuës rondes & fortes. Le Figuier ne fleurit pas; mais produit son fruiët rond, & de diuerses façons, comme il a esté dit, au bout des branches, aupres de la queuë des fueilles. Son bois est blanc & spongieux comme celuy de la vigne, toutefois il est fort, & propre pour faire des targes & boucliers. Il iette plusieurs racines qui vont courant à fleur de terre, qui est cause qu'il ne peut endurer le froid. Cependant que les Figues ne sont pas meures, elles sont pleines d'un suc comme de laiët; mais estans meures, il est comme de miel. Dauantage elles ont

Le Figuier.



Li. 4. de l'hist. ch. 2. & 5. Liure 15. des Georg. En la Forest, chap. 41. Aux Espineux ch. 40. Marthiol au mesme lieu.

AA 4 vne

Hermol. aux Corol. e. 185. liu. 1. Dodon liu. 6. chap. 46. Liu. 13. ch. 5.

Liu. 4. ch. 13.

Liu. des vlceres.

Les especes. Matthiol. sur Diosc. liu. 1. chap. 145. Liu. 15. c. 18.

Li. 4. de l'hist. ch. 2. & 5. Liure 15. des Georg. En la Forest, chap. 41. Aux Espineux ch. 40. Marthiol au mesme lieu.

Liure III. c. 19. vne chair molle, fort bonne à manger, & pleine de plusieurs grains, que les Grecs appellent *κεράμια*; & Pline *Frumenta*; Car, dit-il, toutes *Figues* sont tendres à manier. Quand elles sont meures elles sont pleines de grains, & vsc de ce mot *Frumenta intus*. Au reste les *Figues* les plus estimees sont celles qui ont la peau creuassée; & qui ont la chair plus grasse, estans plus douces, & de meilleur goust que les autres. Elles sont meures en autompe au mois d'Aoust, & en Septembre: mais les *Primes-rouges*, ou *Figues-fleurs*, sont meures en esté. On les amasse estant meures: puis on les fait secher au Soleil sur des clayes, tant pour manger, que pour seruir en Medecine. Estans seches on les garde dans des tonneaux. Il y a abondance de *Figuier* en Italie, Espagne, en Languedoc, & Prouence. Aux pais froids il n'en croist sinon dans les Iardins, & Vergers, aux lieux qui sont à l'abry, & couuerts de la bize. Il n'y a pas long temps, que l'on a treuue la façon, tant les hommes sont curieux, de planter au printemps les branches des *Figuier* à l'enuers, mettant le bout de

Le lieu.

Chamaesyce, ou petit *Figuier*.



Les vertus.
Liure I. c. 145.

dessus de la branche en terre. Par ce moyen on les peut planter dans des pots de terre pour les transporter cà & là où l'on veut: car la plante demeure tousiours petite & basse, n'ayant iamais de hauteur plus d'une coudee; & neantmoins elle ne laisse pas de porter autant cōme si elle croissoit bien haute. Ce qui est fort beau à voir aux Vergers & Iardins, quand il y en a le long des allees; & qu'il se faut baïsser pour cucillir le fruit; ou bien aux fenestres & aux entrees des grandes maisons, dedans des beaux vases. Et quand ce vient l'hyuer on les peut mettre dans les caues, & lieux chauds; dont par ce moyen ils bourgeonnent, & portent leur fruit plustost que les autres. Les *Figues* meures fresches cucillies nuisent à l'estomac, selon Dioscoride, laschent le ventre; mais ce flux là est bien aisé à guerir. Elles font suer, & font venir des boutons par le corps, appaisent la soif, & amortissent la chaleur. Les seches sont chaudes de leur nature, & nourrissent bien; mais elles alterent, & font bon ventre. Elles sont contraires aux defluxions qui tombent sur l'estomac, & le ventre: mais elles sont fort bonnes au gousier, à l'artere aspre, aux reins, à la vessie, & à ceux qui ont mauuaise couleur pour auoir esté long temps malades, à ceux qui ont l'haleine courte, aux hydropiques, & à ceux qui ont le haut mal. Bouillies avec de l'hyssope, & prinsees en breuuage elles purgent la poitrine, & sont propres à la toux vieille, & aux longues maladies des poulmons. Pilees avec du Nitre, & semence de safran bastard, & mangées elles laschent le ventre. Leur decoction est bonne pour l'inflammation de l'artere, & des glandes de des-

sous la langue, si on s'en gargarise. On les mesle avec farine d'orge pour faire des Cataplasmes. On en vsc avec du Fenugrec pour fomentier les lieux secrets des femmes avec de la phthifanne. La decoction d'icelles avec de la Rue est bonne pour faire des clysteres pour les tranchees du ventre. Estans cuites & appliquees elles font resoudre les durtez. Font mourir les apostumes de dernier l'oreille, & les foroncles; & aussi ces apostumes larges qui viennent aux lieux glanduleux, qu'on appelle *Pani*; Singulierement si l'on y adiouste de la Flamme, du Nitre, ou de la Chaux: mesme si on les mesle toutes crues avec lesdites choses elles font la mesme operation. Avec de l'escorce de Grenade elles nettoient l'excroissance de la chair sur les ongles. Avec du Vitriol elles guerissent les defluxions desesperées des iambes; & les vlcères malins. Mesme elles sont bonnes pour les hydropiques, si on en fait des Cataplasmes, en les faisant cuire avec de l'Absinthe, & farine d'orge parmy du vin. Bruslees, & incorporees avec de la cire elles guerissent les mules aux talons. Pilees crues & incorporees avec Moustarde, & quelque autre liqueur, & distillees dans les oreilles, elles guerissent leur tintement, & les demangaisons. Le lait des *Figues* tant *sauuages* qu'autres fait cailler le lait comme la presure, & fait decailler celuy qui est caillé, comme le vinaigre. Il vlcere le corps, ouure les conduits, lasche le ventre, ouure les conduits de la matrice, beu avec des Amandes pilees. Appliqué avec vn iaune d'œuf, ou cire de Toscane il prouoque les menstrues. Il est bon en Cataplasme avec farine de Senegré, & de vinaigre pour les gouttes des pieds. Meslé avec de griotte seche il nettoye les lepres, les dertes, les vitilignes, les taches du visage, le mal Saint-Main, la tigne de la teste. Il est bon contre les piqueures des scorpiens, & à la morsure des bestes venimeuses & du chien enragé, si on en fait distiler dedans. Il apaise la douleur des dents, si on met dedans de la laine qui en soit abreuee. Il oste les demangaisons des verrues, si on en frotte la peau à l'entour, l'ayant incorporé avec de l'oingt. Autant en fait le suc des branches tendres du *Figuier sauuaige*.

fauuage. Or pour le tirer il les faut cueillir lors qu'ils sont pleins de lait, deuant qu'ils bourgeonnent, & les piler, puis faire secher le suc à l'ombre. On vse du lait, & du suc aux medicaments qui vlcerent. Les petites branches cuites avec de chair de bœuf la rendent tendre. Si en cuisant le lait du *Figuier* on le remue avec vne verge, de *Figuier* au lieu de spatule, il en fera plus laxatif. Les *Figues* n'estans pas meures, qu'aucuns appellent *Erinei*, cuites, & mises en Cataplasme amollissent les escrouelles, & autres neuds estant appliquez dessus. Mellees toutes crues avec du Nitre, & de la farine elles font choir les poireaux, les verrues, & les excroissances qu'on nomme *Thymia*. Les feuilles en font tout autant. Enduites avec sel & vinaigre elles guerissent la tigne de la teste, les vessies qui viennent de suict, & les surfuirs, ou peau morte. On en frotte les boutons ou excroissances qui viennent au fondement, & l'aspresité des paupieres. Les feuilles des *Figuiers noirs*, & les tendrons, sont bons pour frotter les vitilignes. Ils sont aussi bons contre la morsure des chiens, & aux vlceres que l'on appelle *Fauu*. Les *Figues* qui ne meurissent pas meslees avec les feuilles de Pauot fauage, tirent hors les os rompus. Incorporées avec de la cire elles font resoudre les foroncles. Appliquees avec des Ers, & du vin elles sont bonnes aux morsures des Musaraignes, & contre le venin des Scolopendres. Des cendres des ieunes branches du *Figuier* tant cuitié que fauage on en fait de la lexiue, dans laquelle il faut faire souuent tremper ces cendres, iusqu'à tant qu'elle enuieillisse: car elle se fait caustique. Elle sert aux gangrenés, elle nettoye & consume les excroissances. La maniere d'en vse est de tremper vne esponge dans ceste lexiue, & l'appliquer dessus. Quelquefois on en fait des clysters pour les dysenteries; & aux flux de ventre qui durent long temps. On en syringe aussi les vlceres profonds, cauernoux & grands. Car elle mondifie, soude, & fait reuenir la chair, & reioinct les bords des vlceres, ne plus ne moins que les emplastres qu'on met sur les playes fresches & sanglantes. On en boit pour dissoudre le sang caillé. On en donne aussi à boire de toute fresche coulee avec vne once & demie d'eau, & vn peu d'huile, à ceux qui sont tombez d'en haut, aux ruptions, & retiremens des nerfs. On en ordonne aussi vne once & demie de toute pure aux cœliques & dysenteries. Elle est bonne meslee avec d'huile pour oindre les nerfs interessez, & les nerfs retirez: car elle fait suer. On en boit quand on a beu du plastre, ou qu'on a esté mordu des phalanges. Toutes lexiues font les mesmes effets, principalement celle du Chesne; toutes neantmoins sont astringentes. Pline dit, que le suc du *Figuier* qui est comme lait, tient de la nature du vinaigre: aussi fait il cailler le lait comme la presure. Or Dioscoride escrit cela autrement; assauoir, que le suc du *Figuier* autant du priué comme du fauage fait cailler le lait comme la presure; & dissout celuy qui est caillé, comme le vinaigre. Mais reuenons à Pline: Le temps, dit-il, de cueillir ce suc est auant que les *Figues* soient meures; & le faut faire secher à l'ombre. Il est propre pour ouuir les vlceres; & prouoquer les menstrues estant appliqué avec vn iuue d'œuf, on prins en breuuage avec d'amydon. Au lieu que Dioscoride dit; Il vlcere le corps, & desopile; lasche le ventre, & ouure la matrice, prins en breuuage avec des amandes. Appliqué avec vn iuue d'œuf il prouoquer les menstrues, &c. Là où Dioscoride dit; Il fait meurir les apostumes larges des glandes, principalement si on y adiouste de la Flamme, du Nitre, ou de la Chaux: Il y a aux communs exemplaires de Pline: Ce qu'il fera avec plus d'efficace, si on y adiouste de la Chaux ou du Nitre. En l'exemplaire escrit à la main que Cornarius a, il y a: Avec plus d'efficace, en y adioustant de la Chaux, du Nitre, ou de la Moustarde. Là où il y a au Pline vulgaire; On l'applique sur les vlceres des iambes avec grenaille de bronze, & avec des Grenades, à la chair qui croist aux racines des ongles: Il y a au vieil exemplaire: Aux vlceres des playes, avec grenaille de bronze, & aux apostumes de derrier les oreilles, & excroissances de la chair aux racines des ongles, avec des Grenades. Tellement que là où Dioscoride dit; l'Escorce des Grenades; Pline dit, les Grenades; Et là où Dioscoride dit, Avec du Vitriol; il semble que Pline ait leu $\mu\gamma\ \chi\alpha\lambda\kappa\alpha\ \alpha\iota\sigma\tau\epsilon\varsigma$, c'est à dire, la rouilleure ou fleur d'airain, s'estant laissé tromper par l'affinité des mots. Or ce qui s'ensuit apres en Pline; Elles reserrent le ventre si on en mange; Il faut qu'il y ait, Elles laschent. Quant à ce que Dioscoride dit; Estans pilees crues avec de la Moustarde, & quelque liqueur, elles seruent aux demangaisons & aux oreilles qui cornent si on en distile dedans: cela n'est pas en Pline. Ruel en sa traduction a leu $\sigma\upsilon\upsilon\ \nu\alpha\mu\upsilon\ \nu\epsilon\ \nu\gamma\epsilon\phi\ \nu\upsilon$. Cornarius ne lit pas ainsi: car il traduit ainsi ce passage. Pilees crues & meslees avec de Moustarde claire, & mises dans les oreilles elles guerissent, &c. Et de fait, il a raison de dire, qu'il les faut incorporer avec de la Moustarde claire, & ainsi il n'y faudra point d'autre liqueur, & par ainsi il ne faudra pas lire comme Ruel. Ou bien au lieu de $\nu\gamma\epsilon\phi$, il faudra lire $\nu\iota\tau\epsilon\phi$, selon l'opinion de quelques vns. Ce qui est adiouste en Pline: Il n'y a point d'arbre qui face les cendres plus fortes: elles nettoient les vlceres, & ce qui s'ensuit; par les cendres il faut entendre la lexiue, que Dioscoride appelle $\nu\epsilon\ \iota\alpha\upsilon$. Finalement ce que Dioscoride dit, que toutes les lexiues sont astringentes: Galien reprend cela; d'autant que la lexiue acquiert la vertu de la cendre par laquelle elle passe. Et veu que toutes les cendres n'ont pas vn mesme temperament, par consequent la lexiue qui sera passée à trauers d'icelles, ne l'aura pas aussi semblable. Or suyuant l'opinion de Galien, les *Figues* engendrent moins de mauuais suc, que tous les autres fructs d'hasiueau, & mesme que ceux d'automne qui sont de garde. Si ne sont elles pas du tout exemptes de ce vice: toutefois elles ont cela de bon, qu'elles sont tost digerées, & penetrent vistement par tout le corps, pource qu'elles sont absterfiues. Aussi

Au mes. lieu.

Embl. 142.
li. 2. de Dios.Livre 8. des
simples, des
Cend.Livre 2. des
Alim.

les

les graueleux apres en auoir mangé, pissent force menuë grauelle. Et combien que tous les fruiçts d'automne font de peu de nourriture; toutefois il n'en prend pas ainsi des *Figues*. Toutefois elles n'engendrent pas vne chair ferme & massiue, comme la chair de Porceau: mais bouffie & molle, comme les feues. Mesme elles sont semblablement venteuses; dont elles seroient assez facheuses, si ce n'estoit qu'elles passent vistes; au moyen dequoy la ventosité qu'elles engendrent ne dure guieres. Et pour ceste cause elles nuisent moins que tous les autres fruiçts. Au reste les *Figues meures* sont beaucoup meilleures que les vertes: ce qui se voit aussi en tous les autres fruiçts, combien qu'il n'y a pas tant de difference: car les *Figues meures* ne sont comme rien nuisibles. Et au chapitre suyuant où il traite des raisins, il dit ainsi: Tout ainsi que les *Figues* & les raisins tiennent le premier rang entre tous les fruiçts; aussi nourrissent il mieux que tous les fruiçts d'haistieau, & engendrent fort peu de mauuais suc; sur tout quand ils sont bien meurs. Or qu'ils soient de bonne nourriture il appert en ceux qui gardent les vignes: car combien qu'ils demeurent enuiron deux mois sans manger autre chose que *Figues*, & raisins, si ce n'est qu'ils mangent quelque peu de pain parmy, ils ne laissent pour cela de se remplir & engraisser. Toutefois leur chair n'est pas ferme & massiue comme de ceux qui vivent de chair; mais flaque & humide. Aussi elle s'abaisse incontinent, & se retire aussi tost qu'ils ne mangent plus de ces fruiçts. Parlant aussi des *Figues seches* il dit ainsi; Les *Figues seches* sont de grand profit & vtilité; toutefois si on en mange beaucoup, elles nuisent; car elles engendrent vn sang qui n'est pas bon; dont elles font venir force poux. Elles sont incisives & attenuatiues; au moyen dequoy elles esmeuent le ventre, & nettoient les reins: mais elles nuisent à l'inflammation du foye & de la ratelle, comme les *Figues fresches*; non pas que cela vienne de leur propre nature: mais elles ont cela de commun avec toutes les viandes & breuuages doux. Que si ces parties-là sont opilees, les *Figues* seules n'y font ny bien ny mal: mais estans meslees avec des medicamens incisifs, attenuatifs, & deterifs, elles y seruent grandement. Pour ceste cause aucuns Medecins en tels accidents du foye, & de la ratelle ordonnent de manger des *Figues* long temps auant le repas avec du Thim, ou du Poyure, ou du Zinzembre, ou du Poulit, ou de la Sariette, ou du Calament, ou de l'Origan, ou de l'Hyssope. Semblablement, si on mange des *Figues seches* avec quelque chose qui soit de qualité acre, ou incisive, ou attenuatiue, elles seront profitables non seulement à ceux qui ont le foye, ou la ratelle oppilez: mais aussi à ceux qui sont en santé; veu qu'il est bien requis non seulement pour les malades: mais aussi pour les sains, que les conduits du foye par lesquels la nourriture passe, soient ouuerts. Pour ce on a accoustumé de manger les *Figues* avec du sel, qui est extenuatif, & du vinaigre, & du Garum; pource que l'on a cogneu par experience, que cela estoit profitable: mais ceux qui en mangent avec quelque viande grossiere, en sont grandement offencez. Outre plus en vn autre passage traittant de la vertu & temperament des *Figues* il dit ainsi; Les *Figues seches* eschauffent au premier degré complet, ou mesme au commencement du second. Avec ce elles sont de parties aucunement subtiles; & par le moyen de ces deux qualitez elles font mourir les enflures; & font aussi refoudre vistemment. Mesme estant appliquees seules elles font telles operations. Toutefois quand il est question de faire meurir mieux, il les faut mesler avec farine de froment, & avec farine d'orge pour refoudre. Le pain tient le milieu entre ces deux facultez. Or il est à scauoir, que celles qui sont plus grasses, sont plus propres pour faire meurir; mais celles qui sont plus acres, sont aussi plus deterifs & resolutiues. Si on les fait cuire en l'eau long temps, il se fera vne liqueur semblable au miel, non seulement quant à la consistance: mais aussi quant aux facultez. Dauantage les *Figues fresches* à cause de l'humidité qu'elles ont, sont de moindre vertu; toutefois autant les vnes que les autres laschent le ventre. Le *Figuier* est d'vne temperature chaude, & de parties subtiles. Ce qui appert par le suc tant du bois que des fucilles; car l'vn & l'autre est fort chaud. Parquoy il n'est pas seulement mordicatif, ou fort deterif; mais aussi il vlcere, & ouure les veines, & fait tomber les verrues; mesme il est laxatif. Or le suc du *Figuier saunage* que les Grecs appellent, *Erineum*, & les Latins *Caprificus*, est de plus grande efficace en toutes choses, que celui du *domestique*. Mesme ses branches sont d'vn temperament si chaud, & de si subtiles parties, que si l'on en met cuire parmy la chair de bœuf qui soit dure, elles la feront deuenir tendre & friable.

Au meslieu. Matthiol dit, que les Asthmatiques se sentiront merueilleusement soulagez, s'ils mangent tous les matins deux ou trois *Figues*, qui ayent trempé toute vne nuict en eau de vie. Le lait du *Figuier* guerit les oreilles qui sont pleines de vers. On ouure facilement les hemorroïdes en les frottant avec des fucilles de *Figuier*. Les *Figues* cuites avec des racines de Flambe ou de Guimauue, ou bien des oignons de Lis, sont fort propres pour faire meurir les apostumes larges qui viennent aux glanduleuses. Democrite dit, qu'on aura des *Figues d'haistieau*, si on oint le *Figuier* d'huile avec du fumier de pigeons: Et au contraire des tardiues si on oste les premieres *Figues* lors qu'elles sont vn peu plus grosses qu'vne feue. On peut faire des *Figuiers* qui seront si petits par artifice, qu'on les pourra tenir aux fenestres dans des pots de terre en la maniere qui s'ensuit: Il faut couper au printemps vne ieune branche de *Figuier* vn peu deuant qu'il bourgeonne, quand il est desia bottonné: & ayant tordu la cime, la faut planter en vn vase plein de terre, la cime contre bas; & semer à l'en-

tour

Liure 8. des
Simpl.

Au meslieu.

Du Figuier de Cypre, Chap. XVIII. 287

tour vn peu de millet, & d'orge, & la courir de terre, laissant le bout par où elle a esté coupee hors de terre. Par ce moyen elle iettera des petites branches, lesquelles s'espandans à l'entour du vase, produisent en peu de temps des Figues; & neantmoins l'arbre demeure tousiours fort petit; On tient pour asseuré, que le Figuier n'est jamais frappé de la foudre non plus que le Laurier.

Figuier de Cypre, de Rauuolf.

CHAP. XVIII.



A Vx enuirs de la ville de Tripoli, qui est en Syrie, il s'y voit, ainsi qu'escriu Rauuolf, plusieurs sortes d'arbres; comme entre autres de ceux que les Grecs appellent *Sycamores*: & les Arabes *Mumeiz*, desquels Theophraste & Dioscoride établissent deux especes. Dont l'vne est appelée *Figuier d'Egypte*; & l'autre *Figuier de Cypre*; du nom des lieux où ces arbres se treuent en grande abondance. Or ces *Figuiers de Cypre*, qui croissent aussi en grand nombre en Syrie, sont arbres grands & hauts; car il s'en voit d'aussi grands que les Meuriers blancs, ausquels ils retirent aussi quant aux fueilles, sinon que celles-cy sont vn peu plus rondes, & ne sont point dentelees à l'entour. Ils portét leur fruiet quatre fois l'an, non pas par le tronc & par les grosses branches, comme le *Figuier d'Egypte*; mais sur des branchettes ou reicttons qui en sortent. Ce fruiet ressemble à vne *Figue*, sinon qu'il est plus petit, de la grosseur d'vne Prune, & plus doux: tellement qu'il en est plus malplaisant, & par consequent de peu d'estime: & toutefois les pauvres gens en achettent. Cest arbre s'aime aux valees & en la plaine.

Le lieu.

Les especes.

La forme.

Du Sycomore, CHAP. XIX.

Le Sycomore.



E S T arbre est nommé en Grec *συκόμορος*; en Latin *Sycomorus*, & *Ficus Aegyptia*; Pline & Theophraste l'appellent *Morus Aegyptia*: les Arabes *Mumeiz*, *Alimeiz*, ou *Gimeizi*: en Italien *Sycomoro*, & *Fico d'Egitto*: en François *Sycomore*: en Boheme *Moruze*. Aucuns l'appellent aussi *Sycaminon*, suyuant le tesmoignage de Dioscoride. Son fruiet s'appelle aussi en Latin *Sycomorum*. Or les plus doctes Simplicistes tiennent pour tout asseuré, que la plante qui est icy peinte, soit le *vray Sycomore*; d'autant qu'elle a les principales marques que les anciens autheurs ont attribué au *Sycomore*. Car Dioscoride dit, que c'est vn grand arbre comme le Figuier, feuillu, & ayant beaucoup de laiët; & les fueilles comme le Meurier. Il produit son fruiet trois ou quatre fois l'an, & ce non par les branches, comme le Figuier; mais par le tronc, semblable à la Figue sauuage, plus doux que les Figues qui ne sont pas meures, & sans aucuns grains au dedans. Il ne meurit point, si on ne l'esgratigne avec les ongles ou quelque ferrement. Il croist aussi vn arbre en Cypre d'vne autre sorte, comme luy mesme dit: Car estant Orme il a la fueille du *Sycomore*, le fruiet de la grosseur d'vne prune, beaucoup plus doux, & tout semblable aux susdits quant au reste. Theophraste l'appelle *Meurier d'Egypte*, disant; *En Egypte il y a plusieurs arbres* (Pline lit, *des arbres propres*, c'est à dire qui ne sont pas ailleurs,) *comme le Sycomore, & la Persca, &c.* Or le *Sycomore* est pour le plus souuent comme le *Sycomore* qui croist icy: car il a sa fueille semblable, & sa grandeur, & toute sa prospectiue. Or il porte le fruiet en son particulier dissemblable à tous les autres: & partant il est remarquable entre tous: car il ne iette pas son fruiet par ses branches, ny par ses rameaux;

Les noms.

Liu. 23. ch. 7. & liu. 13. c. 7. Liure 4. de l'hist. ch. 2.

La forme.

Liu. 1. c. 144.

Au meillieu.

mais

mais par le tronc, semblable à la Figue en grandeur, & à la monstre; mais au suc & en la douceur aux Figues sauvages, beaucoup plus doux pour le plus souuent, n'ayant pourtant aucun grain, & vient en plus grand nombre. Il ne peut meurir si on ne l'esgratigne: mais ayans des ongles de fer ils l'esgratignent. Et quand ils l'ont esgratigné, il meurit dans quatre iours. Ayant oité celles là il en produit d'autres, & du mesme lieu, sans rien changer: & disent que cela se fait iusques à trois fois, voire iusques à plusieurs. C'est vn arbre qui a beaucoup de laiët, & dont le bois est utile à beaucoup de choses. Or il semble auoir ie ne scay quoy de particulier entre tous les autres; car mis en l'eau estant encor verd, il s'en va incontinent au fonds: car ils le iettent aux fosses & aux estangs, pour le secher. Or estant plongé au profond, il se desseche, & quand il est entierement desseché il vient au dessus, & surnage, & semble qu'il est alors bien desseché: car il deuiet leger, & tendre. Voilà donc les choses particulieres qu'a le Sycomore. Or le naturel du Figuier qu'on nomme Cyprien en Crete, luy semble retirer en quelque façon. Car aussi iceluy porte son fruiët par le tronc, & par les plus grosses branches, si ce n'est que les rameaux en iettent aucuns, qui sont petits, sans fueille, comme si c'estoient des racines, ausquels est le fruiët. Or le tronc est grand, & fort semblable au Pin; & a la fueille comme l'Orme. Il iette son fruiët quatre fois, autant de fois qu'il fait de poussees: mais il n'en meurit point, son fruiët n'ayant point esté fendu, & si on ne fait sortir son laiët. Quant à la douceur, & au dedans il est semblable aux Figues sauvages; la grosseur est comme des Sorbes. Car il faut lire ainsi selon Plinc, & non pas *μυζαβ* & *ήλικου κοκκυμύλου*. Ce que Plinc a emprunté de mot à mot, disant; En Egypte on treuve plusieurs arbres, qui ne sont point ailleurs; singulierement des Figuiers, qui pour ceste cause sont appellez Egyptiens. Cest arbre à la fueille comme le Meurier en grandeur & à la monstre. Il porte son fruiët par le tronc, & non par les branches. Ce fruiët est comme vne Figue fort doux, sans aucuns grains au dedans. L'arbre est fort fructueux: mais le fruiët ne meurit point, si on ne l'esgratigne avec des ongles de fer; quoy fait il est meur dans quatre iours; & apres qu'on l'a cueilly il s'en treuve vn autre dessous; de sorte qu'il porte ainsi iusqu'à sept fois en esté, auquel temps il est plein de laiët. Mesme sans l'esgratigner il ne laisse pas de porter quatre fois en esté, le fruiët nouveau faisant tomber l'autre deuant qu'il soit meur. Son bois est de grand seruice, & si est singulier en son especé: car incontinent apres l'auoir couppé, il le faut plonger en vn estang; parce moyen il se seche. Du commencement il va à fonds, puis apres il nage sur l'eau; de sorte que l'eau, qui a accoustumé d'arrouser tout autre bois, succe naturellement toute l'humour de cestui-cy. Quand il commence à nager sur l'eau c'est signe qu'il est bien assaisonné. Or il se treuve en Candie des arbres quasi semblables aux Sycomores, qu'ils appellent Figuiers de Cypre: car ils ont aussi bien leur fruiët attaché au tronc & es grosses branches. Ils iettent aussi certains bourgeons sans fueilles, qui ressemblent a des petits raifforts. Le tronc de l'arbre est comme celuy du Peuplier, & a la fueille comme l'Orme. Ils portent quatre fois l'an, & bourgeonnent autant de fois. Leur fruiët aussi ne meurit pas, sinon qu'on en face sortir le laiët en esgratignant. Il a le goust & est fait dedans comme vne Figue, & est de la grosseur d'une Sorbe. Voilà ce qu'en dit Plinc. Quant à ce que Dioscoride dit, que le fruiët du Sycomore estoit appelé Sycomore, à cause de son goust fade, & qu'il n'a aucune aigreur: Galien l'en taxe tout notoirement; disant que ceux-là sont ridicules, qui disent qu'on a nommé ainsi les Sycomores, pource qu'ils ont le fruiët comme les Figues-folles: car au contraire ce nom-là est venu de ce que l'arbre tient en partie du Meurier, & en partie du Figuier. Quant à ce aussi qu'il dit, que le Sycomore est vn arbre bien fueillu; cela di-je a esté cause que plusieurs ont douté, s'il y faudroit point lire comme il y a en Theophraste *πλούσιον ή τὸ δένδρον σφόδρα βῆσι*, c'est a dire, Cest arbre est bien plein de suc ou de laiët. Ruel en sa traduction a mis l'un & l'autre, fueillu & plein de laiët, combien que ceste derniere clausule ne se treuve en aucun exemplaire. En outre ce que Dioscoride dit aussi, que le fruiët du Sycomore ne meurit pas, si on ne l'ouure avec l'ongle, ou avec quelque ferrement; Theophraste & Plinc disent qu'il faut que ce soient des ongles de fer. Dont Theophraste en rend la raison: Le Meurier d'Egypte porte son fruiët par le tronc, d'autant qu'il est plein de suc & fertile. Ce qui appert en ce qu'il pousse son fruiët plusieurs fois par vn mesme lieu apres qu'on a oité le premier. Et de fait, il n'y a rien qui l'empesche de meurir son fruiët, sinon que l'on l'esgratigne, & qu'on l'engraisse d'huile, que la trop grande abondance de suc & de nourriture: car en l'esgratignant on en fait sortir quelque peu; ainsi l'huile avec la chaleur du Soleil fait vistement meurir ce fruiët apres qu'il est ouuert. Et en vn autre endroit il dit, que le Meurier d'Egypte ne peut meurir son fruiët pour estre trop abondant en suc & nourriture, sinon qu'on l'esgratigne & qu'on l'engraisse d'huile. Dioscoride est encor differant d'avec Theophraste, quand il escrit; il croist aussi vn arbre d'autre sorte en Cypre, car estant Orme il a la fueille du Sycomore. Au lieu que Theophraste dit, Il se treuve en Candie des arbres quasi semblables, qu'ils appellent Figuiers d'Egypte. Puis apres Il a le tronc semblable au Peuplier, & la fueille de l'Orme. Plinc dit, que le fruiët est gros comme vne Sorbe: mais Theophraste & Dioscoride disent *μυζαβ* & *ήλικου κοκκυμύλου*; le fruiët est gros comme vne Prune. Suyuant donc l'opinion de si braues autheurs il appert ceux-là faillent qui prennent pour le Sycomore, cest arbre que l'on voit souuent aux Couuents, aux places des Temples, & Cimeties, des grains duquel les Moines font des Patenostres, ou Chapelets pour la deuotion des femmes. Sa description est mise cy apres sous le nom de Iuibier blanc. Or le Sycomore est vn arbre qui ne croist point ailleurs qu'en Egypte, au tesmoignage de Theophraste. Toutefois il en croist aussi en Carie & à Rhodes en quelques lieux où le bled ne peut pas croistre, estant de grand profit en temps de cherté, pource qu'il porte beaucoup tous les ans. Il est tousiours verdoyant, & produit a diuerses fois son fruiët en esté. Selon Dioscoride, le fruiët du Sycomore fait bon ventre; mais il nourrit fort peu, & est contraire à l'estomac. On tire du suc de cest arbre

Liure 13. ch. 7.

Liure 1. des Alim.

Liure 5. des cauf. ch. 2.

Liure 1. des cauf. ch. 11.

Au mes. lieu.

Chap. 24.

Le lieu.

Liure 1. c. 144.

Les verus.

arbre

arbre lors qu'il est ieune, & deuant qu'il porte fruit, en entamant le dessus de l'escorce avec vne pierre: car si on l'entamoit plus auant, il n'en fortiroit point de suc. On amasse ceste larme avec vne esponge ou de la laine; & l'ayant fait secher & reduit en trochisques on la garde dans des pots de terre. Ce suc a vertu de remollir, & foudre les playes, de refoudre les apostumes qui ne peuvent venir à maturité. On en boit aussi contre la morsure des serpens; ou bien on l'applique dessus; & pour la durté de la ratelle, pour les douleurs de l'estomac, & pour les frissons des fieures. Au reste il se gaste incontinent. Pline dit, qu'il y a vne particuliere sorte de Meures qui croissent en Egypte, dont l'arbre est plein de suc, si on entame l'escorce par dessus: mais si on l'entame plus auant, il n'en sort point, ce qui est esmerueillable. Ce suc est bon contre le venin des serpens, & à la dysenterie. Il fait refoudre les apostumes larges des parties glanduleuses, & toutes enfleues. Il consolide les playes, appaise la douleur de teste, & des oreilles aussi. On ordonne d'en boire à ceux qui ont la ratelle mal disposee. On l'applique aussi contre les frissons des fieures. Il se gaste incontinent. Or Pline dit ces mesmes choses en vn autre endroit, & mal à propos, de nostre Meurier, & non pas du Sycomore, comme nous l'auons desia remarqué cy deuant. Galien dit auoir veu en Alexandrie vne plante de Sycomore avec le fruit, semblable à vne petite Figue blanche. Ce fruit, dit-il, n'a point d'acrimonie: toutefois il est aucunement doux, & est plus humide & froid que les Meures. Ou bien il faut dire, qu'il est de nature moyenne entre les Meures & les Figues. Et c'est de là, comme ie croy, qu'il a pris son nom: car c'est vne moquerie de dire que ce fruit soit appellé Sycomore, à cause qu'il ressemble aux Figues folles. Or ce fruit croist autrement que les autres: car il ne sort pas des branchettes, ou tendrons; mais des grosses branches & du tronc: car en ce passage sur la fin, le mot Grec ἀκρήμερον est mal mis, au lieu de πρέμωρον, qui signifie le tronc.

Liu. 23. ch. 7.

Liu. 16 c. 18.
Au Chap. du Meurier, 13.
Liure 2. des alim.

De l'Oliuier, CHAP. XX.



L'OLIVIER domestique se nomme en Grec ἰλαία ἡμερῶν: en Latin *Olea sativa*: en Arabe *Zaiton*, ou *Caiton*: en Italien *Oliuo domestico*: en Espagnol *Oliuo*, & *Azeytuno*: en Allemand *Oelbaum*, & *Oliuebaum*: en Flamand *Oliueboom*: en Anglois *Oliuete*. Or nous auons desia traité du sauvage; parquoy nous traiterons icy du domestique. C'est vn arbre grand, haut, & branchu, ayant les fucilles longues quasi comme le Saulx: mais plus estroites & moindres, aigues au bout, espesses, & grasses, attachees à vne queuë fort courte, vertes par dessus, blancheastres par dessous, & qui ne tombent iamais, ayans vn gouft amer & vn peu acre. Il fait des fleurs blanches attachees en grappe, desquelles sortent les fruits, qui sont premierement verds, puis apres palles; puis deuiennent purpures; en fin ils sont noirs. Ils s'appellent en Grec du nom de l'arbre ἰλαίαι: en Latin *Oliua*: en François *Oliues*. Pline dit, que quand les *Oliues* commencent à noircir, on les appelle en Latin *Drupas*, & en Grec *Drypetas*. Et en vn autre lieu il dit, qu'on appelle l'*Oliue Drupa* deuant qu'elle soit bonne à manger, lors qu'elle commence à changer de couleur. Le bois de l'*Oliuier* est beau, massif, veineux, & madré, & brusle aussi bien verd que sec. Virgile met trois especes d'*Oliues*, les *Orchites*, les *Ronguettes*, & celles qu'on nommoit *Pausiennes*. Il dit aussi, qu'elles n'ont point de besoin ny de houë, ny de serpe, ou autre culture, disant:

Les noms.

Aux Espineux, ch. 11.
La forme.

arbores

L'Oliuier domestique.



Tome premier.

L'*Oliuier* a cela, qu'il ne demande point
La sarpe ny la houë, estant planté à point
Depuis qu'il est repris.

Liu. 15. ch. 1.

Liu. 12. c. 27.

Liure 2. des Georg.

Matthiol dit aussi, qu'en la Toscane il n'y a que de trois sortes d'*Oliues*; les premieres sont celles que les petits *Oliuiers* portent, qui toutefois sont belles, & aussi grosses que celles de Bologne. On ne s'en sert que pour manger apres les auoir confites en sel: car elles ne sont pas propres pour faire de l'huile; d'autant qu'elles sont plus de lie que d'huile. La seconde espece est de celles, qui sont fort grosses & de belle couleur; toutefois elles sont moindres que les precedentes, & fort bonnes à faire l'huile

Sur Diosc. li. 1. ch. 118.

BB

l'huile

l'huile : car non seulement elles le font jaune, doux, clair, & meilleur que celui des autres : mais elles en font aussi beaucoup. Elles croissent sur des *grands Oliuiers* hauts comme Noyers, qu'on appelle à Siene *Oliuzfres*. La *troisième* espèce est de celles qui croissent ordinairement par tout, & sont fort communes. Auiourd'huy les plus *grosses Oliues*, & les meilleures, sont celles que l'on apporte d'Espagne confites en sel. Pline en met bien plus de sortes; Les *Licinienes*, qui sont fort bon huile, principalement en vn quartier à l'entour de Venaffri. Or Venaffri est pres de Traiette, & de Fregelle pres de la riuere de Gariglian sur les cōfins de la terre de Labeur, là où Strabon dit qu'il croist de fort bon huile. Puis apres il y a les *Cominies*, *Conties*, *Sergies*. En outre il y a les *Purpures*, les *Superbes*, les *Royales*, qu'on appelle aussi *Maiorines*. Les *Phanlios*; celles de la marque d'Ancone, les *Sidicines*. Il y en a aussi qui estans sechées toutes seules, sont fort douces d'elles mesme, voire plus douces que raisins de cabats; toutefois il s'en treuve peu, & ce en Afrique seulement, & à l'entour de Merida Ciudad. En l'Andalouzie il n'y a point de plus grand arbre que l'*Oliuier*, comme dit le mesme Pline. Mais en Afrique les auteurs font foy qu'il y a des *Oliuiers* qu'on appelle *Miliaires*, pource qu'ils rendent tous les ans vn milier d'huile. P'estime, dit Columelle, que tout ainsi qu'il y a diuerses sortes de Vignes, qu'il en prend de mesme des *Oliuiers*: toutefois ie n'ay peu remarquer que dix sortes d'*Oliues*, les *Pausianes*, *Algianes*, *Licinianes*, *Sergies*, *Neuianes*, *Culminianes*, *Orchites*, *Royales*, *Circites*, *Murtiennes*. Entre lesquelles les *Pausiennes* sont les plus douces; & les *Royales* sont les plus grosses; lesquelles seruent plustost pour manger, que pour faire d'huile. Toutefois l'huile de la *Pausienne* est de tres-bon goust, tandis qu'il est encor verd; mais il se gaste estant gardé quelque temps: les *Orchites* aussi, & les longues sont meilleures pour manger confites en sel, que pour faire huile. Les *Licinienes* sont vn fort bon huile; les *Sergiennes* en font beaucoup. Et quasi toutes les *Oliues* grosses sont meilleures pour manger; & les petites pour faire l'huile. Voilà ce qu'en dit Columelle. Au reste les *Orchites*, & celles que l'on nomme en Latin *Radij*, sont ainsi nommees pour raison de leur figure. Les *Orchites*, pource qu'elles sont faites à mode de genitoires; & les autres *Radij*, pource qu'elles sont longues comme des rais. Les *Pausiennes*, comme aucuns estiment, ont esté ainsi nommees pour raison de leur goust, pource qu'à raison de leur amertume on ne les scauroit manger. Les autres, entre lesquels est Seruius, disent qu'elles sont ainsi appellees, pource qu'on les pile: car autrement elles ne rendroient point d'huile. Quant à la premiere deriuation, Columelle y contredit, veu qu'il dit, que les *Pausiennes* sont fort douces, & que leur huile est d'vn tres-bon goust estant vert, contre l'opinion de Virgile. Quant à l'autre, elle conuient à toutes *Oliues*. Au demeurant, au tesmoignage dudit Columelle, il n'y a point d'*Oliuier* entre tant de sortes, qui s'aime aux regions ny trop chaudes, ny trop froides. Pour ceste cause aux lieux chauds ils veulent estre plantez en lieu exposé à la bise; & aux pais froids en lieu qui soit tourné deuers le midy. Ils ne s'aiment pas aussi aux lieux bas, mais plustost aux petites collines: d'autant qu'il y a toujours quelque peu de vent qui adoucit la grande ardeur du Soleil, & pource y croist il de fort bon huile. Mais en lieu plain & champestre, les *Oliuiers* estans moins battus des vents sentent mieux l'ardeur du Soleil, & ainsi font l'huile plus gros. Les *Oliuiers*, dit Matthiol, s'aiment aux lieux exposez au Soleil, aux collines & pais chauds, & ne peuvent croistre aux lieux froids: pour ceste cause il y en a force en Italie, Espagne, Languedoc, & Pro- uence. Pline dit, que par le tesmoignage de Theophraste l'an apres la fondation de Rome quatre cents quarante il n'y auoit point d'*Oliuiers* qu'à quarante milles pres de la mer. Et en vn autre endroit, Alors, dit-il, on estimoit que l'*Oliuier* ne pouuoit point croistre sinon à trois cents stades pres de la mer. Plusieurs estiment, dit Columelle, que les *Oliuiers* ne peuvent pas croistre plus auant que soixante milles en terre ferme; ou bien qu'ils n'y portent point de fruit. Luy mesme dit, que si on coupe vn Chesne, les racines qui demeurent dans terre nuisent aux *Oliuiers*, & les font mourir. Pline dit, que le Chesne & l'*Oliuier* sont si grands ennemis, que si on plante l'vn d'eux en vne fosse d'où on ait tiré l'autre, cela le fait mourir. Et en vn autre passage il dit qu'il n'est pas bon de mettre vn *Oliuier* là où il y a eu vn Chesne; pource qu'en la racine du Chesne il s'y engendre des vers qu'on appelle *Rauca*, (Theophraste les appelle *Eruca*) lesquels vont puis apres en l'*Oliuier*. Tous *Oliuiers* fleurissent au mois de Juillet. On amasse les *Oliues* en Nouembre & en Decembre. Les premieres que l'on amasse au commencement d'automne sont les *Pausiennes*, non pas qu'elles soient meures, mais pour le profit: car c'est alors qu'elles sont en saison pour saler, parce qu'elles ont beaucoup de chair. Apres viennent les *Orchites*, qui sont fort huileuses, puis apres on amasse les *Longues*: car la chaleur les penetre incontinent pour estre fort tendres, & la lie les fait tomber. Il y en a d'autres qui sont dures, & qui resistent bien à la pluye, à raison de quoy elles sont petites. On ne les amasse point deuant le mois de Mars, comme sont les *Licinienes*, *Cominienes*, *Contiennes*, *Sergiennes*, que les Sabins appellent *Royales*, lesquelles ne noircissent iamais que le vêt fueillu ne commence à tirer, qui est enuiron le huitiesme de Feurier. Au reste c'est vn erreur commun de penser que l'huile croisse quand les *Oliues* s'engrossissent: car les *Oliues*, qu'aucuns appellent *Royales*, & les autres *Maiorines*, ou *Phanlios*; encor qu'elles soient grosses, elles redent fort peu d'huile. Ce qui monstre, que la grosseur du fruit n'est pas cause de l'abondance de l'huile. Mesme celles d'Egy

les d'Egy

les d'Egypte font fort poulpues ; & neantmoins elles rendent fort peu d'huile. Et au contraire celles qui croissent à l'entour de Decapolis de Syrie, encor qu'elles soient petites comme Cappes, font neantmoins beaucoup d'huile. Aussi les *Olines* d'outre-mer sont meilleures à manger : mais celles d'Italie font plus d'huile. On auance les *Olines*, encor qu'elles soient bien verdes, en les mettant tremper en eau chaude. Les *Olines* sont composees d'un noyau, de la chair, de l'huile, & de lie, qui est vne fondree amere. Elle s'engendre d'eau, aussi y en a-il peu en temps sec, & beaucoup en temps de pluye. *L'Oliue iaune & fresche* est bonne à l'estomac, & nuit au ventre : mais celles qui sont noires, & meures, sont aisees à pourrir, nuisent à l'estomac, & aux yeux, & font mal à la teste. Estans sechees elles arrestent les vlcères corrosifs, si on en applique dessus ; & font tomber l'escarre des charbons. On confit les *Olines* en la saumure : aussi sont elles appellees *Colymbades*, pource qu'elles nagent dans la saumure. On les appelle aussi *Halmades*, pour raison de ladite saumure. *On les confit*, dit Pline, *avec le sel, ou bien comme les autres, avec de la saumure & du vin cuit.* Aux communs exemplaires il y a mal, *avec de la lie.* D'autres les laissent tremper en leur huile sans autre façon. Celles qu'on appelle *Colymbades* nagent en la saumure. Il y en a aussi qui les rompent, & les confisent avec des herbes odorantes. Or pource qu'on les entamoit pour les mettre en la saumure, Dioscoride dit qu'il faut vser de la saumure apres qu'elle a pris le goust des *Olines*, en ceste maniere : Les *Olines confites* pilees & appliquees sur les brusleures, empeschent que les vessies n'y viennent, & mondifient les vlcères sales & ords. Leur saumure reserre les genciues, & affermit les dents qui branlent. Il faut maintenant traiter à part de chascune des parties de *L'Oliue*. Et premierement de *L'Huile*. Le sue de *L'Oliue* c'est *L'Huile*. On le tire des *Olines* apres les auoir laissé quelque temps sur le paué, iusques à tant qu'elles se froncissent ; puis on les fait passer sous la meule, & les serre-on au pressoir. Et si les *Olines* ne sont pas meures, on appelle *L'Huile* qui en sort *Omphacin*, & *Omotribes*, c'est à dire *vert & cru*. Cestuy-cy refroidit, & est astringeant. Mais si les *Olines* sont meures, on en tire *L'Huile commun*. L'un & l'autre peut estre salé, ou non ; & laué, ou non. On le laue pour le deffaler, ou pour le rendre plus blanc, & sans acrimonie. Pareillement l'un & l'autre est frais, ou vieil ; & de ce lieu icy, ou de cest autre. Or ces differences sont bien remarquables, à fin qu'on puisse mieux composer les medicamens. Car selon les differences, il a aussi diuerfes facultez, & altere beaucoup le medicament auquel on le met. Selon Galien, *L'Huile d'Olines*, qui est proprement appellé *Huile*, est humectatif, & moyennement chaud. Tel est celuy qui est fort doux, qui est fait des *Olines* que les Grecs nomment *σπυρετός*, & les Latins *Drupas*. Quant à *L'Omphacin*, & *Omotribes*, autant qu'il est astringeant, il est aussi froid ; mais *L'Huile vieil*, qui est fait de *L'Huile doux* gardé long temps, il est plus chaud, & plus propre pour resoudre. Celuy quid est fait d'*Olines vertes*, enuicillit. Cestuy-cy tandis qu'il retient vn peu de son astriction, il est de temperaturé meslee : mais apres qu'il l'a toute perdue, il est semblable à l'autre. Ceux aussi qui en faisant *L'Huile* iettent des tendrons des *Oliuiers* dedans, ils le font semblable à *L'Omphacin*. Or il ne faut pas s'enquerir comme il a esté fait, mais plustost il le faut taster ; & s'il tient quelque peu de l'astringeant, il faudra iuger qu'il est aussi froid, cōme celuy qu'on apporte d'Espagne. Que s'il ne montre point d'astriction au goust, mais qu'il semble estre doux, il faut iuger qu'il est mediocrement chaud. Dauantage, s'il semble estre subtil, (comme est celuy qui est pur & transparent) & qu'en ayant mis vn bien peu sur la main il s'estende largement, sans toutefois se separer, & a incontinent percé dedans, il le faut tenir pour le meilleur, & de plus grand vertu ; comme est celuy qu'on nomme *Sabin*. Quant à *L'Huile laué* il a moins d'acrimonie que tous les autres. *L'Omphacin*, selon Dioscoride, est bon à plusieurs choses. Le meilleur est celuy qui est frais, odorant, & n'est point piquant au goust. Il est bon à l'estomac ; & pource qu'il est astringeant il reserre les genciues, raffermis les dents si on le tient en la bouche, & empesche de suer. Touchant *L'Huile commun*, tant plus il est vieil & gras, il est tant plus propre en Medecine. Or en general tout *Huile* eschauffe, remollit le ventre (les autres lisent il amollit la chair.) Il empesche le corps d'auoir froid, & le rend plus prompt à executer toutes ses actions. Il fait bon ventre. Il affoiblit la force des medecines corrosiues, si on en mesle parmy. Il sert de contrepoison, si on en boit souuent en le vomissant apres. Prins avec orge mondé passé, autant de l'un que de l'autre, il lasche le ventre, ou mesme prins avec de l'eau. Ils chassent les vers du corps. Apres qu'il a esté cuit avec de la rue il est bon de le boire chaud contre les tranches du ventre au poids de quatre liures & demie. Il est aussi bon en clysteres pour les douleurs de l'iliaque passion. *L'Huile* vieil eschauffe mieux, & est plus resolutif. Il rend les yeux clairs si on les en oint. A faute du vieil il en faut faire cuire dans vn vase iusques à tant qu'il soit espez comme miel, & qu'il sente le vieil. Or au texte Grec il y a ainsi, selon que nous le iugeons deuoit estre traduit : *Mais à faute d'Huile qui soit ainsi vieil, il faut prendre du meilleur que l'on pourra treuuer & le mettre dans vn pot, & le faire cuire iusques à ce qu'il soit espez comme miel, & en vser ; car il a les mesmes vertus que le susdit.* Le mesme autheur dit, que les fueilles de *L'Oliuier* cultivé sont astringeantes ; mais vn peu moins que celles du *sauuage* ; & pource qu'elles sont plus propres pour les medecines des yeux : & que l'eau qui sort de *L'Oliuier* verd, quand on le brusle, guerit la gratelle, la peau morte & la rongne, si on les en frotte. Les noyaux de *L'Oliuier* guerissent

Plin. liu. 15.
chap 3.Le tempe-
rament &
les vertus.Diosc. liu. 1.
ch 118.

Liu. 15. ch. 3.

Liu. 1. c. 118.

Liu. 6. des
simpl.

Liu. 1. ch. 18.

Liu. 1. c. 118.

la peau morte, & les vlcères corrosifs, si on les applique dessus: mais ce qui est dedans le noyau estant incorporé avec graisse, & farine, fait tomber les ongles rabotteuses. Il semble aussi qu'Hippocrate se sert dudit noyau, pour quelques medicamens de yeux, & qu'il n'entend pas de parler d'autre noyau, quand il dit, selon que Cornarius l'a interpreté: *Pour les yeux, Du Spodion vne douzième partie, de Saffran la cinquiesme, des noyaux d'Oline vne, de Ceruse vne, de Myrthe vne.* Il faut verser de l'eau froide sur la teste, & donner à manger des auz avec de la bouillie. Toutefois il y en a qui estimēt avec assez bonne raison, que par le mot *πυλὸν* il faut entendre les noyaux de Grenade. Nous auons desia parlé des *Olines*, de leur suc, ou *Huile*, & de leur *Noyau*. Il reste à parler de la *Lie de l'Huile*. Dioscoride dit, qu'estant cuite en vn vase de cuiure iusques à tāt qu'elle soit aussi espesse que miel, elle est astringente, & fait les mesmes effectes que le Lycion. En outre il est bon de l'appliquer avec du vinaigre, ou du vin, ou bien avec du vin miellé aux douleurs des dents & aux playes. On en mesle aux medecines des yeux, & à celles qu'on fait pour reserrer. Or il est certain qu'elle est meilleure estant vieille. Elle est bonne pour syringuer dans les vlcères du fondement, des genitoires, & de la matrice. Et si on la fait recuire avec *Huile Omphacin* iusques à tant qu'elle soit espesse comme miel, elle fait tomber les dents creuses. Elle guerit la rongne des bestes chevalines, estant appliquee dessus avec decoction de Lupins & du Chamæleon. Elle est singuliere estant crue & fresche, pour former les gouttes des pieds, & des iointures. Si on en estend sur vne peau veluë, & qu'on la mette sur le ventre des hydropiques, elle abbaisse & refout l'enfleure. Pline en dit quasi tout de mesme façon touchant l'usage de la *Lie de l'Huile* en medecine; sinon qu'au lieu qu'il y a aux exemplaires Grecs: *Elle fait tomber les dents pourries avec Huile Omphacin.* Ce que Ruel les ayant suiuy a ainsi traduit, comme il a esté dit, *Si on la fait recuire avec de l'Omphacin, &c.* Et Pline dit, *Si on la fait cuire avec de l'Huile Omphacin iusques à tant qu'elle soit espesse comme miel, elle fait tomber les dents qui branlent.* Cornarius approuuant ceste leçon de Pline, a ainsi traduit ce lieu de Dioscoride: *Elle fait aussi tomber les dents gastées estant cuite avec de l'Huile Omphacin iusques à tant qu'elle soit espesse comme miel, & appliquee dessus.* Car l'*Huile Omphacin* reserre les genciues, & renforce les dents, comme nous auons dit, & ne les fait pas tomber. Il corrige aussi ce passage de Pline, lequel est corrompu, suiuant vn exemplaire écrit à la main, & met *Causarios dentes*, c'est à dire *les dents malades*; en lieu de *casuros*, qui sont prestes à tomber: car, dit Cornarius, si elles sont prestes à tomber, elles n'ont point de besoin d'estre arachees. Or on appelle *causarios dentes* en Latin, celles qui sont interessées en quelque façon, comme Dioscoride les appelle *καυαρύδον*, c'est à dire *gastées*. Pline vse du mesme mot, quand il defend de donner de l'Elleboré *causarios*, vel *latere* vel *faucibus*; c'est à dire, à ceux qui ont le gousier, ou les flancs mal disposez. Caton fait grand cas de la *Lie de l'Huile*, auquel le lecteur aura recours, & à Pline aussi, pour voir ce qu'ils en disent. Seulement diray-ie, qu'il est fort bon d'en mesler en bastissant les boutiques & magasins où l'on veut tenir les draps de Laine ou de Soye. Car si on enduit les murailles avec de la chaux, parmy laquelle on ait meslé de la *Lie d'Huile*, avec les voutes & planchers tant dessous que dessus, non seulement la muraille ne rendra point d'humidité: mais aussi il ne s'y engendrera point de teignes, aragnees, cloportes, ny autres tels animaux, qui ne font que mal.

Du Lotus, ou Micocoulier,

CHAP. XXI.

Les noms. Il y a plusieurs plantes qui sont nommees *Lotus*; mais nous traitons icy de l'arbre qui est ainsi nommé; en Grec *λωτός δένδρον*: en Latin *Lotus arbor*: en Arabe *Sadar*, *Sedar*, ou *Alfadar*: en Italien *Loto Albero*: à Trente & en Goritie *Bagolaro*: à l'entour de Verone *Perlaro*: en Espagnol *Almez*: en François *Micocoulier*, & son fruit *Micocoules*, d'un nom deriué de *Lotus*, comme qui diroit *petit fruit de Lotus*. Les auteurs font mention de trois especes de *Lotus arbor*, ou *Micocoulier*. Car il y a celui que Pline appelle *Celtis*, qui est fort commun en Afrique, & en l'isle des Gerbes, qui estoit appelée *Lotophagia*, duquel il a mis la description suiuant ce que Theophraste en a écrit. Et de ceste sorte il y en a deux especes, l'une qui fait son fruit avec vn noyau au dedans, & l'autre qui n'a point de noyau. Le second *Lotus* de Theophraste est differant d'avec celui des *Lotophages*. Le troisieme est appelé aussi *Lotus* par Pline, (cōbien qu'il ne soit pas proprement *Lotus*,) pource qu'il a le fruit aussi doux que les precedens; & aussi *Faba Graca*, & *Diospyros* par Theophraste. Le premier *Lotus* de Dioscoride, & le *Celtis* de Pline est celui qui est icy pourtrait au premier lieu, appelé en François *Micocoulier*; en Italien *Bagolaro*, suiuant l'opinion de Matthiol, de Dodon, de Dalechamp, & d'autres doctes Simplicistes.

Les especes. Theophraste met la description du *Lotus* en ceste maniere: *Or il y a vne espece de vray Lotus, qui est haut, de la grandeur d'un Poirier, ou peu moins, ayant la feuille descoupee comme l'Yeuze.* (Cornarius estime qu'il faut lire *περιωιδές*, c'est à dire *dentelee*.) *Et le bois noir.* Il y en a plusieurs especes qui sont differentes quant au fruit, lequel est gros comme vne Feue, & meurt comme les grains de Raisin, changeant de couleur. Il croist l'un apres l'autre, comme les grains du Meurte, & est fort espez sur les

Liure 4. de l'hist. ch. 4.

Liure 3. de l'hist. ch. 13.

Liure 4. de l'hist. ch. 4. Embl. 13. li. 1. de Diosc.

Micocoulier, ou Lotus Celtis
arbre.



les bourgeons. Ceux que l'on appelle Lotophages en mangent, & est doux, & de bon goust, sans faire aucun mal; mesme il fait bon ventre. Celuy qui n'a point de noyau est plus sauoureux. On en fait aussi du vin. Il y a grande abondance de ces arbres en ce pais là, & qui portent beaucoup de fruiet. Aussi dit on que l'armee d'Opbelle allant à Carthage vesquit à faute d'autre viande plusieurs iours de ce fruiet là. Il y a donc grãde quantité de Micocouliers en l'Isle des Lotophages, qu'on nomme Pharis, (à present l'Isle des Gerbes.) Or ceste Isle est peu esloignee de terre ferme. Au demeurant il n'en croist pas seulement en ceste Isle là; mais aussi en terre ferme, & en plus grande abondance: car en Afrique il y en a force, comme aussi du Paliure. Pline descriuant ces mesmes choses y a adiousté quelque peu du sien. Le Lotus, dit-il, qu'aucuns appellent Celtis, croist en Afrique du costé qui regarde contre l'Italie. Il s'en treuve aussi en Italie; mais il change de nature avec le terroir. Les meilleurs viennent pres les Baxes, ou Secagnes de Barbarie, & en Nafanconee. Il est de la hauteur d'un Poirier, combien que Cornelius Nepos dit qu'il est petit. Ses fueilles sont decoupees fort dru, autrement elles ressemblent assez bien à celles de l'Yeuse. Il y a plusieurs especes de Lotus, qui se cognoissent principalement par les fruiets. Ces fruiets sont de la grosseur d'une Feue, de couleur de Safran; toutefois deuant qu'estre meurs ils changent de beaucoup de couleurs, comme fait le Raisin. Ils sont fort espez parmy les branches, comme les grains de Myrte, non pas comme les Cerises en Italie. Ce fruiet est si doux en ce pais là, que la contree en a prins son nom, estant si graticu-

Liu. 13. c. 17.

se que ceux qui y vont ne se soucient plus de retourner en leur patrie. On dit que ceux qui en mangent n'ont jamais mal au ventre. Le fruiet du Lotus qui est sans noyau, est meilleur que celui qui en a. On en fait aussi du vin qui est comme vin miellé: toutefois il ne se peut pas garder plus de dix iours; ainsi que dit Cornelius Nepos. Il dit aussi qu'on casse les grains du Lotus, & qu'on les garde dans des tonneaux avec de la fourmentee, pour manger puis apres. Mesme nous auons ouy dire, que les armées allant & venant parmy l'Afrique ont vescu de ce seul fruiet. Le bois de cest arbre est noir. On en fait de fort bonnes fleutes. De la racine on fait des manches de cousteaux, & autres petites besongnes. Voilà quant à la nature de cest arbre en ce pais là. Ainsi Pline dit, que le vin qui est fait du fruiet du Lotus sans noyau ne se garde pas plus de dix iours: ce que Theophraste, duquel toutefois il a emprunté tout ce qu'il en dit, a obmis. Vray est, qu'il dit bien; que le vin qui est fait du Lotus de la seconde espece se gaste au bout de deux ou trois iours. Or Pline a ensuiuy Polybe, lequel ainsi qu'escriit Athenee, dit que le vin qu'on fait du Lotus est semblable au vin miellé, & qu'il ne se garde pas passé dix iours. Pline dit, que l'on fait des fleutes du bois du Lotus, & des manches de cousteaux de la racine, & autres petits ouvrages. Et neantmoins Theophraste dit cela du bois & de la racine du Lotus de la seconde espece, ainsi qu'il sera dit. Le mesme Pline nomme avec bonne raison le Lotus arbre Syrtique. Et vn peu apres ne se souvenant pas de ce qu'il en auoit escrit, il l'appelle Faba Graca, & luy attribue les mesmes vertus que Dioscoride escrit de son Lotus, disant, que c'est vn grand arbre, qui porte vn grain plus gros que le Poyure, doux & bon à manger, & profitable à l'estomac. Or qui considerera diligemment nostre Lotus ou Micocoulier, il treuura que toutes ces choses luy conuiennent fort bien: car c'est vn arbre grand & gros, souuent de la grandeur d'un Poirier, & quelquefois plus, ayant le tronc fort gros, l'escorce lisse, la couleur perse-brune, les branches grosses, & fort estendues. Ses fueilles sont larges, aspres & dentelees. Son fruiet est rond, plus gros que du Poyure, pendant d'une longue queuë. Il est premierement verd, puis iaune, en fin il deuiet noir, & de bon goust. Or si quelqu'un vouloit inferer, que ce n'est pas icy le vray Lotus, pource qu'Homere dit, qu'il estoit si doux, que les compagnons d'Ulyse apres en auoir tasté ne s'en voulurent pas retourner, sinon à force de coups; tellement que l'on dit en proverbe, que ceux-là ont tasté du Lotus, lesquels apres auoir gousté quelque chose de plaisant, y sont du tout affectionnez, & ne s'en peuuent distraire. Si, dy-ie, quelqu'un veut dire que nostre Micocoulier n'est pas le vray Lotus, à cause de ceste douceur, qui ne s'y treuve pas; & que le fruiet de nostre Micocoulier n'est pas si delicat; qu'il se souuienne de ce que Pline dit, qu'il croist en Afrique vn arbre remarquable nommé Lotus, & qu'il s'en treuve aussi en Italie: toutefois qu'il change de naturel en changeant de terroir, & perd ceste bonté & douceur. Ce

Liure 14.

Liu. 24. ch. 3.
Liu. 13. c. 17.
Matth. sur
Diose. liu. 1.
ch. 134.

La forme.

Liure 9. de
l'Odyss.

Le lieu. nostre *Micocoulier* croist aussi en plusieurs lieux de Languedoc, singulieremēt autour de Montpelier, aussi haut & grand que quelque autre arbre qui y soit. Son fruit est meur en Septembre : auquel temps ses feuilles commencent à tomber, & reuiennent au printemps avec les fleurs.

Le temps. *Au meillie.* Quant à la seconde espece du *Micocoulier*, Theophraste dit, que c'est vn arbrisseau branchu, qui a le tronc ferme, & la semence enserree dans vn noyau couuert par dehors non pas de chair; mais comme d'une peau, laquelle n'est pas si douce comme elle est plaisante, & de bon goust, dont on fait du vin qui n'est pas de duree, & qui ne se garde que pour deux ou trois iours, & puis apres il aigrit.

Micocoulier de la seconde espece.



Liure 14.

Diospyros, ou Feue Grecque à larges feuilles, faux Micocoulier de Matth.



Micocoulier III.

Son fruit est plus plaisant en la contree des *Lotophages*. Son bois est fort bon en la region de *Cyrene*, qui est plus chaude que celle des *Lotophages*. Sa racine est beaucoup plus noire que l'autre bois de l'arbre; toutefois elle est moins solide, & ne sert de guieres, sinon pour les poignards, pour assembler & conioindre les petites tables, au lieu que le bois de l'arbre est bon pour faire des fleutes & plusieurs autres choses. Dalechamp estime que l'arbre dont nous auons mis icy le pourtraict de l'une de ses branches, soit la seconde espece de *Micocoulier* de Theophraste. Aucuns doctes *Simplicistes* l'ont appellé *Laurocerasus*, pource qu'il a les feuilles comme le *Laurier*, & le noyau comme le *Cerisier*. Il croist à *Genes* au Jardin du Prince *Doria*, où il a esté apporté de *Barbarie*. C'est vn arbrisseau branchu, ayant le tronc ferme, & la semence cachée dans vn noyau, qui est fort tendre, & n'a pas beaucoup de chair par dessus, comme l'*Amande*: mais il est plustost comme vne peau molle, tout ainsi comme aux *Cerises*. Le fruit est longuet, de couleur perse tirant sur le rouge; il n'est pas si doux que le precedent: mais il est plus plaisant & de meilleur goust. *Pline* ny *Matthiol* aussi n'ont pas cogneu ce *Micocoulier*. Quant au *Micocoulier* duquel *Polybe* parle en *Athenes*, les *Simplicistes* sont en different pour sçauoir quel arbre c'est. Dalechamp estime que ce soit vne sorte de la premiere espece de *Micocoulier*, selō Theophraste, qui fait son fruit sans noyau; ou s'il y en a, il est si petit qu'il semble aduis qu'il n'y en ait point du tout, comme la description le monstre. Car il dit, que c'est vn arbre haut, rude, sans espines, ayant les feuilles verdes, semblables à celles de l'*Yeuze*, (car s'uyuant Theophraste il faut qu'il y ait *παραπλήσιον τῆ πέλει*, & non *πάριον*) toutefois elles sont vn peu plus espesses, & plus larges. Le fruit du commencement est de la couleur & grosseur des grains de *Meurte* blanc, lors qu'ils ont toute leur grosseur. Comme il vient à croistre il est de couleur baye, rond, de la grosseur d'une *Oliue*, (Theophraste dit, de la grosseur d'une *Feue*;) & a le noyau fort petit. On l'amasse apres qu'il est meur, & le garde-on avec de la fourmentee dans des vases biē boucheez pour en nourrir les seruiteurs: mais pour les autres qui ne sont pas seruiteurs, on le garde apres en auoir osté le noyau, & le mange-on ainsi. Il a la faueur des *Figues* & des *Dattes*, mais il sent meilleur. On en fait du vin, apres l'auoir mis tremper en l'eau & pilé, lequel est d'un bon & plaisant goust; tellement que l'on iugeroit que c'est du fort bon moust, & le boit on tout pur. Toutefois on ne le sçauoit garder plus de dix iours; & pour ceste cause on n'en fait qu'ainsi que l'on s'en veut seruir. On en fait aussi du vinaigre. Voilà ce qu'en dit *Polybe*. Les feuilles du *Micocoulier* sont aspres à toucher; mais personne n'a escrit qu'elles fussent piquâtes. Theophraste a biē dit, qu'il a les feuilles quasi semblables à l'*Yeuze*, & que le fruit chāge de couleur quād il meurt; qu'il croist comme les grains de *Meurte*, & qu'on en fait du vin. Ce qui se treque au *Micocoulier* susdit. Le *Micocoulier* de la troisieme se voit icy peint, & combien que ce ne soit pas vrayemēt vn *Micocoulier*, si est il mis au nombre d'iceux, & en a retenu le nom. *Pline* l'appelle

*Diospyros, ou Feue Grecque aux
fueilles estroites, ou Lotus
d'Afrique.*



pelle *Lotus*, ou *Faba Græca*. A Rome, dit-il, on l'appelle *Lotus*, pource que combien que son fruit soit sauvage de son naturel, si est il de bon goust, & approche de la nature des Cerises. Cest arbre est fort commun en Italie, & est appelé en Toscane *Vua d'India*, singulierement à Florence, d'où Dalechamp l'a fait venir. Il s'en voit aussi en quelques jardins à Lyon. Il a le tronc court, & plusieurs branches tres longues & puissantes, qu'on diroit que ce sont autant d'arbres. Elles font fort grand ombrage, iusqu'à passer sur les prochaines maisons; toutefois leur ombre n'est pas de durée. Ses fueilles sont quasi semblables à celles du Cornouillier, plus longues, plus estroites, plus palles, & pleines de veines. Sa fleur est rougeastre au milieu, ayant quatre petites fueilles, de couleur d'herbe, & si estendue le long de la branche qu'il semble qu'elle n'ait point de queue. Le fruit est fait comme les Cerises, estant blanc deuant que d'estre meur: mais estant meur il est roux ayant au milieu comme vn petit aiguillon qui s'auance, & attaché aux branches & surjeons sans aucune queue. Au reste il est doux & d'assez plaisant goust à la bouche. Toutes ces marques montrent, comme j'ay desia dit, que c'est la *Feue Grecque* de Plin. Car comme, il dit, elle est branchue au dessus, & a le tronc court, les brauches fort longues à proportion de l'arbre, fortes & bien espesses, & qui n'empeschent point que le Soleil ne passe à trauers apres que les fueilles en sont tombees, pource qu'il y a fort peu de surjeons. Son fruit ressemble assez bien aux Cerises, sinon qu'il a le noyau plus dur que celuy des

Liu. 16. c. 30.

Cerises. Ce que Theophraste a remarqué. L'escorce est de couleur de rouge-blaffard, qui est belle à voir, de laquelle il est bien vray-semblable qu'on pourroit bien teindre les peaux, comme aussi les laines de la racine. Dont c'est merueille que Matthiol dit de l'escorce de son *Lotus* qui est fort laide, ce que Plin auoit dit de cestui-cy, de laquelle il dit en vn autre endroit, qu'on en fait la couleur rouge, & que les coupeaux de ce bois cuits en vin sont bons pour la dysenterie, &c. Puis apres, ils sont aussi les cheueux roux, & les empeschent de tomber. Car c'est ainsi que Ruel a corrigé ce passage suyuant vn exemplaire plus entier, lequel autrement estoit fort corrompu. Aucuns estiment, & non sans quelque raison, que cest arbre soit le *Diospyrus* de Theophraste, qui a le fruit comme le Cerisier, si ce n'est qu'il a vn noyau dur & solide au dedans; au lieu que celuy des Cerises est aisé à rompre; specialement que Plin, qui autrement a accoustumé d'ensuyure par tout Theophraste, apres auoir traité de la *Feue Grecque*, ne fait aucunement mention du *Diospyrus*. Fallope l'appelle *Guaia de Padouë*: Pena & Lobel le prennent pour le *vray Lotus* de Theophraste. C'est l'arbre duquel Belon escrit qu'on l'appelle à Constantinople *Cerisier de Trebizonde*. C'est aussi cestui-là duquel Auger de Busbeck enuoya le pourtrait à Matthiol, sous lequel il estoit escrit, *Dattes de Trebizonde douces, & de plaisant goust*. Matthiol met deux pourtraits de ce *faux Micocoulier*, ou *Feue Grecque*, qui ne sont en rien differentes sinon pour raison de ce que les fueilles sont plus courtes, ou plus longues, & plus larges, ou plus estroites; mais ceste diuersité peut aduenir pour la propriété du terroir, auquel ils croissent, & pour l'age de l'arbre. Au reste Dioscoride dit, que le fruit de son *Micocoulier* reserre le ventre. La decoction des coupeaux du bois sert aux dysenteries ou prinse en breuuage ou en clystere; & qu'elle sert aussi aux femmes qui ont vn flux continu; & iaunit les cheueux, & guerit le cours du ventre. Plin confondant la *Feue Grecque* avec le *Lotus* de la premiere espece, comme nous auons dit cy dessus, en dit les mesmes choses que Dioscoride. Ce *Lotus*, dit-il, que nous appellons en Latin *Faba Græca*, fait vn fruit qui restaure le ventre. La decoction des rabbottenres de son bois cuites en vin (Dioscoride ne dit pas cecy) sert aux dysenteries, & aux menstrues. (Dioscoride dit au flux des femmes) aux tournemens de la teste, & à ceux qui ont le haut mal. (cecy n'est pas en Dioscoride.) Elle empesche aussi les cheueux de tomber. Ce qui s'ensuit n'est pas aussi peu en Dioscoride. C'est vne chose estrange que ces rabbottenres sont si ameres, au lieu que le fruit est si doux. Des seieures de ce bois cuites en eau de Myrthe bien pestries, & reduites en trochisques, on en fait vne medecine, qui est fort propre pour les dysenteries, si on en prend au poids d'vn victoriat avec quatre onces & demie d'eau. Mais Galien descriit bien plus clairement les facultez de cest arbre disant; Le *Micocoulier* n'est pas fort astringeant: mais il est aussi de parties subtiles & dessicatif. Parquoy les racleures de ce bois sont bonnes pour le flux des femmes, pour les dysenteries & caliaques. On les fait cuire quelquefois en vin, & quelquefois en eau, selon qu'il semble estre de besoin. Et s'en sert on non seulement en clysteres: mais aussi en breuuage. Mesme elle garde les cheueux de tomber. Ce

Liure 3. de l'hist. ch. 13.

Sur Diosc. li. 1. ch. 134. Liu. 24. ch. 2.

Liu. 1. ch. 95.

Liure 3. de l'hist. ch. 13.

Sur Diosc. li. ch. 134.

Liu. 1. c. 134. Les vertus.

Liu. 24. ch. 2.

Liure 7. des simpl.

qui montre qu'elle est quelque peu astringente, & moyennement desiccative. Veu donc que Pline & Galien disent, que la decoction des racleurs du bois de *Micocoulier* empesche les cheueux de tomber, il semble que le texte de Dioscoride soit corrompu, où il y a; *Elle iaunit les cheueux & arreste le flux de ventre*: Et qu'il y faut lire ainsi; *Elle iaunit les cheueux, & les empesche de tomber*. Car puis qu'il auoit desia dit auparauant, que son fruit resferroit le ventre, & que la decoction des racleurs estoit bonne pour la dysenterie, à quel propos eust il adioulté vne autre fois, qu'elle resferre le ventre?

Du Laurier,

CHAP. XXII.

Les noms.

Les especes.

La forme.



Le Laurier s'appelle en Latin *Laurus*: en Grec *Δάφνη*: en Arabe *Gaur*, ou *Gar*: en Italien *Lauro*: en Allemand *Lorbeerbaum*, & *Lorbeer*: en Espagnol *Lauuel*, ou *Laureiro*: en Boheme *Bobek*: en Anglois *Laurcorbay tree*: en Flamand *Lauruboom*: en Portugais *Laureiro*. Ses grains s'appellent *δαφνιδας* en Grec. Il y a de deux sortes de Laurier, dont l'un a les fueilles estroites; celles de l'autre sont larges. Tous deux sont fort odorans, & bien cogneus par tout, singulierement en Italie. Car il en croist non seulement aux Iardins & Vergers, & aux vignes:

mais aussi aux Forests: principalement aux lieux maritimes; & mesme aux montagnes, & collines qui sont à l'abry, le long des lacs ou de la mer. Le Laurier a les fueilles longues, larges du commencement, & aiguës au bout, grosses, solides & odorantes. L'un a les fueilles larges, & l'autre les a estroites, & plus minces: & pour raison de ceste diuersité de fueilles, on appelle l'un *Masse*, & l'autre *Femelle*.

Le Laurier.



Le lieu.

Liu. 16. c. 31.

Le temps.

Le temperament & les vertus.

Liu. 1. ch. 90.

Liu. 23. ch. 8.

Il produit des fleurs petites, moussues, quasi semblables à celles de l'Oliuier, blancheastres, tirans sur le iaune, apres lesquelles il fort vn fruit, qui est premierement vert: mais apres estant meur il est noir, ayant vn gros noyau au dedans comme le Brusé. Le Laurier est fort commun en Italie, comme il a esté dit, en Espagne & en Languedoc, & autres pais chauds, ausquels il deuiet fort grand arbre, ayant l'escorce grosse & dure. Mais aux pais froids ont le plante aux iardins, & prend on grand peine pour le contregarder du froid: car il luy est fort contraire. Et toute-fois Pline dit, que c'est l'arbre le plus commun au mont Olympe. Mesme il en croist dans les iardins de Lisieux, & de Bayeux en Normandie, qui sont exposez à l'air de la marine. Au reste les fueilles de Laurier sont tousiours verdoyantes. Il bourgeonne en Mars & Auri. L'on amasse ses grains sur la fin de l'automne, ou au commencement de l'hyuer, comme les Oliues. L'un & l'autre Laurier, selon Dioscoride, a vertu d'eschauffer, & remollir. Les fueilles vertes, (d'autres lisent *le bois vert*) resferrent peu à peu. Broyees & appliquees elles guerissent les piqueures des mouches guespes, & des abeilles. Appliquees avec griotte seche, & du pain elles diminuent toute inflammation; prinées en breuuage elles relaschent l'estomac, & font vomir. Au Grec il y a *ωδύρα ή ωπαύρα ή σούαρον, ή μούλας αυεί*. Cornarius lit au lieu de *ωπαύρα*, c'est à dire *appaissent*, *ωπαύρα* c'est à dire, *nuisent*. Pline dit simplement, qu'elles font vomir estans prinées en breuuage. Les grains du Laurier sont plus chauds que les fueilles. Parquoy estans pilez, & reduites en looch avec du miel, ou du vin cuit, ils sont bons aux phtisiques, à ceux qui ne peuvent respirer sans tenir la teste droite, & à tous catarrhes tombans sur la poitrine. On en boit avec du vin contre les piqueures des scorpions. Ils nettoient les vitilignes. Le suc de ces grains est fort bon mis dans les oreilles avec du vin vieil & huile rosat, contre la douleur d'icelles, & à l'ouye dure: car en Pline il y a ainsi, au lieu qu'il y a au vieil exemplaire, *aux oreilles bryuyantes*. On en met aux medicamens qui seruent pour delasser, & aux onguens qui eschauffent, & sont resolutifs. L'escorce de la racine rompt la pierre, tue l'enfant au ventre de la mere, & est bonne à ceux qui ont le foye gasté prinée au poids de trois oboles avec bon vin odorant. Pline en dit les mesmes choses; adioustant de surplus, que les fueilles du Laurier cuites avec de l'huile sont bonnes pour les purgations des femmes. Celles qui sont tendres estant broyees avec griotte seche sont singulieres aux inflammations; ou bien comme il y a en l'exemplaire escrit à la main, aux enflures des yeux: meslees avec de la Rue elles sont bonnes aux inflammations des genitoires; & avec huile rosat, ou d'Ireos

d'Ireos contre la douleur de teste. Si on en mache trois, & qu'on les aualle trois jours durant l'un apres l'autre, elles guerissent la toux. Incorporées avec du miel elles sont bonnes en la difficulté d'haleine. *L'escorce de la racine* est dangereuse aux femmes enceintes. *La racine* rompt la pierre, & est bonne pour le foye, estant prinse en bon vin odorant au poids de trois oboles. Ses grains pilez & appliquez, ou prins en breuvage prouoquent les fleurs des femmes. Quatre grains de Laurier prins en vin seruent aux picqueures des scorpions. Toutes bestes venimeuses s'enfuyent de ceux qui se feront frottez du suc de ce fruit. Il est bon aussi d'en prendre en breuvage contre les morsures des bestes venimeuses; principalement des grains de Laurier à petites feuilles. Les grains de Laurier prins en vin seruent contre les serpens, scorpions, & aragnes. Reduits en liniment avec huile & vinaigre, ils sont bons pour la ratte & pour le foye. Incorporez en miel ils seruent aux gangrenes. Il est bon aussi de s'en frotter à ceux qui sont las & recreux, en y adioustant du Nitre, & à ceux qui sont falleux. Aucuns estiment que la racine du Laurier est fort bonne pour faire deliurer les femmes qui sont en traual d'enfant, en la prenant avec d'eau au poids de deux onces. Estant fresche elle est meilleure que seche. Trois onces de grains de Laurier, & des feuilles cuites en trois cestiers d'eau iusques à la consommation de la troisieme partie, sont bonnes à ceux qui ont la luerre baissée: si on se gargarize de ladite decoction toute chaude. Item prenant en nombre impair des grains de Laurier, & les pilant avec de l'huile, & les chauffant par apres, ils sont bons aux douleurs de teste. Les feuilles & fruit du Laurier selon Galien, dessechent & eschauffent bien fort; & plus encor le fruit que les feuilles. Mais *l'escorce de la racine* est moins acre, & chaude; & toutefois elle est plus amere. En outre elle est aussi vn peu astringente. Pour ceste cause elle rompt la pierre, & est bonne au foye. On en boit avec du bon vin odorant au poids de trois oboles. Matthiol dit, que les tendrons du Laurier cuits en vin avec du Nard guerissent l'ouye dure, & le bruit des oreilles; si on recoit la fumee de ceste decoction chaude dans les oreilles par vn entonnoir. Les grains du Laurier font redresser la luerre tombee, estans incorporés en miel avec autant de Cumin, d'Hyssope, d'Origan, & d'Euforbe, & appliquez chaudement au dessus de la teste. Ces memes grains pilez avec du son de froment, des grains de geneure, & des aulx, & estans souuent arroufez de vin sur vne tuile chaude, & appliquez sur le penil, font sortir l'vrine qui ne pouuoit sortir: Si les femmes estans prestes à accoucher auallent sept grains de Laurier, quand elles vont dormir, elles enfanteront aisément & sans danger. Les plus tendres cimes du Laurier pilees avec du sel, & du Calament, & prises avec de l'eau tiede, laschent le ventre, & font sortir hors les vers, & le phlegme. Des grains du Laurier estans meurs en les cuisant en l'eau il s'en fait l'huile Laurin, selon Dioscoride: car de l'escorce qui est à l'entour elles rendent vne graisse, qu'on reçoit en vn vaisseau apres l'auoir maniee avec les mains. Mais selon Mesue il faut prendre la graine de Laurier meure, & la piler toute fresche en vn mortier, & la faire cuire en vn chauderon avec de l'eau; apres cela on la presse en vn pressoir plat, & faut receuoir ce qui en sort dans vn vase, & recueillir l'huile qui nagera par dessus l'eau. Le plus simple est le meilleur; & aussi tant plus il est frais & de couleur verde. Il est tres-amer & acre. On l'apporte de Languedoc dans des peaux de cheure, comme l'huile d'oline, & semble mieux son onguent que d'huile. Il est chaud & d'vne essence subtile. Il est remolitif, aperitif & resolutif. Pour ceste cause il guerit toute intemperie froide, soit qu'elle soit simple, ou qu'il y ait du phlegme conioint, ou des ventositez; & est excellent mis en clystere aux douleurs de la colique, qui sont causees par ventositez; comme aussi à toutes les parties du cerueau, si on les en engraisse aux iointures, à l'estomac, à l'espine du dos, à la paralysie, aux tremblemens & frissons qui precedent l'accès des fieures. En somme à toutes maladies de nerfs, aux froidures, à ceux qui sont las & recreux, aux catarrhes, aux douleurs d'oreilles, du foye, de la ratte, des reins, & de la matrice, prouenans du froid. On fait aussi vn emplastre de laditte graine, qu'on appelle aux Boutiques *Emplastrum de Baccis Lauri*, duquel Mesue est l'auteur. Il y entre d'Encens, de Mastich, de Myrthe de chascun vne once; de graine de Laurier deux onces, du Souchet, & du Costus, de chascun demie once; de miel passé tant qu'il en faut pour incorporer le tout. Que si on y mesle vne once & demie de Souchet, & du fien de cheure ou de vache sec autant que tout le reste pese, il sera excellent pour l'hydropisie. Mais sans cela il guerit la douleur de l'estomac, des intestins, du foye, des reins, de la vessie, de la matrice, & autres parties, qui seroit procedee des ventositez ou d'intemperie froide. Parquoy il est bon de l'appliquer tout chaud sur le ventre contre la colique, qui est causee par ventosité ou phlegme, apres auoir premierement saigné le malade. On en mesle aussi dans les clysteres vne once ou vne once & demie avec d'autres choses propres à cela. Par mesme raison il est bon contre toute sorte d'enfleure, quand quelque partie est fort enflée par les ventositez. Il y a en Galien vn emplastre remolitif *Ἰσχυρὸν*, c'est à dire de la graine de Laurier, de Nitre rouge, d'Ammoniac, de Cire, de refine de Pece, & de poix de Calabre. Aucuns font des bastons du bois de Laurier pour les vieilles gens, qui sont fort legers & beaux. Les Poëtes feignent, que Daphné fut vne fille de Ladon, laquelle estoit fort belle, & de laquelle Apollon estant extremement amoureux, & luy courant apres, comme elle s'enfuyoit & l'ayant atteinte, elle pria la Terre qui estoit sa mere, qu'elle ouurit son sein pour la receuoir. La Terre esmeuë par

Liure 6. des
simpl.

Huile Lau-
rin.

ses

ses vœux & prieres, la changea soudainement en Arbre. Quoy voyant Apollon en fut tout estonné; & ayant donné le nom de la Pucelle à l'Arbre, en print vne branche de laquelle il se fit vne Couronne. Or sous ceste fable il y a quelque verité cachee; C'est assauoir, que le *Laurier*, qui signifie la Prophetie, est consacré à Apollon, qui estoit le Dieu des propheties. Ils prennent la fille pour la *Sagesse*, de laquelle vient la science de sçauoir deuiner. En outre le *Laurier* comme estant plein de feu est aimé d'Apollon, ou soit du Soleil qui est le feu. Le Soleil est ennemy des esprits & des fantosmes qui vont de nuict; aussi on les chasse avec du *Laurier*. Le *Laurier* donc, comme les anciens ont dit, est vn arbre qui sert pour deuiner, & est consacré à Apollon. Dont aussi on appelloit le *Laurier*, *Arbor Delphica*. Mesme les Deuins voulans faire leurs deuinations, mangoient du *Laurier*, & s'en coronnoient, afin qu'Apollon qui aime cest arbre, les voyant ainsi accoustrez, & y prennant plaisir, les remplit plus volontiers de son diuin esprit. Ainsi le Poëte Tibulle dit:

Ce que ie dis est vray. Ainsi du saint Laurier

Toujours manger ie puisse, & demeurer Pucelle.

Et Claudian appelle le *Laurier*, *Deuinant*. Aussi pour la mesme raison Lycophron appelle les deuins *Daphnophages*, c'est à dire, *mangeurs de Laurier*. On dit que les Muses donnerent à manger du *Laurier* à Hesiodé, pource qu'il est de telle vertu, que quiconque en mange, il peut deuiner. En l'Isle de Delphos on en coronnoit ceux qui estoient victorieux; comme aussi ceux qui triomphoient à Rome: ainsi que dit Plin. Le *Laurier* est dedié proprement pour les triomphes, & est le plaissant portier des Empereurs & des Pontifes. Car on pare les maisons de ce seul arbre, & le fait on seruir pour garder les portes. Mesme en le portant à descouuert par le milieu d'vne armee, c'est signe de paix & de repos. Il seruoit principalemēt aux Romains pour annoncer les bonnes nouvelles, & les victoires; mesme ils en paroient les missiues, & les lances & corseques des foldats. Les archers aussi de la garde des Empereurs en paroient leurs armes. On en pare aussi le sein de Iupiter pour l'alegresse de quelque nouvelle victoire, suyuant le Poëte:

Liur. 15. c. 30.

Liure 1. des
Metamorph.

Vraiment ie te tiendray pour mon Arbre, à iamais

Mon Luth, & mon Carquois, mon cheueul, ny mes rais

Ne seront despourueux de ton gentil sueillage.

Aux guerriers triomphans tu seras en usage,

Quand ioyeux ils iront monter sur des chariots

Pompeux au Capitole, & que les clairs Echos

Des voix chantans triomphe iront frapper la nuë.

Comme garde assuree aux portes estendue

Des Monarques & Grands tu seras en honneur:

Tu garderas le Chesne heureux sous ta faucur.

Et comme de mon chef la tresse vagabonde

Ne s'enuieillit iamais demeurant toujours blonde;

Toy de mesme ie veux que ta fresche verdure

Se maintienne toujours en son lustre & vigueur.

Or pource qu'il y auoit des *Lauriers* fort beaux sur le mont Parnasse, il estoit agreable à Apollon, plus que pour estre toujours vert, ou pource qu'il signifie la paix. Aussi desia du temps des Rois Romains ils y enuoyoiēt des presens, ainsi que dit Lucius Brutus. Il aduint aussi des choses memorables à l'Empereur Auguste touchant le fait du *Laurier*: car vne Aigle jetta d'enhaut au giron de Liuia Drusilla, (qui fut despuis Imperatrice,) lors qu'elle estoit promise à l'Empereur, vne Poule fort blanche sans l'auoir aucunement blessée: & comme elle regardoit ce miracle sans s'estonner, elle s'aperceut que la Poule tenoit en son bec vne branche de *Laurier* chargee de grains. Surquoy les Aruspices estant interrogez, ils respondirent, qu'il falloit garder la Poule, & la race qu'elle feroit; & qu'il falloit planter ceste branche, & la bien conseruer. Ce qui fut fait en la metairie des Cefars à neuf mille pres de Rome aupres du Tibre sur le pauë de Flaminius; laquelle metairie s'appelle pour ceste cause *la Maison aux Poules*. Le *Laurier* s'y peupla merueilleusement. Despuis l'Empereur Auguste entrant en triomphe à Rome portoit en sa main vne branche de ce *Laurier*, & vn chapeau sur sa teste. Ce que tous les Empereurs ont continué apres luy. Et estoit la coustume de replanter ces branches de *Laurier* qui auoient ainsi seruy en triomphe. Entre tous les arbres cultiuez & qu'on plante dans les maisons, le seul *Laurier* est exempt de la foudre; si ce n'est pour presage d'vn malheur à venir. Mesme on tient, qu'vne maison où il y aura des branches de *Laurier* est assuree de la foudre. Pour ceste cause on dit que Tibere Cesar portoit vn chapeau de *Laurier* quand il tonnoit, craignant fort le foudre. Le *Laurier*, ainsi que dit Plin, pette dans le feu, comme le voulant chasser de foy. C'est pourquoy, peut estre, Virgile dit,

Et fragiles incende bitumine Lauros,

c'est à dire,

Et brusle dans bitum les fragiles Lauriers.

entendant par *fragiles*, qu'ils pettent en bruslant: car il n'y a rien qui face tant de bruit en bruslant
comme

comme

comme le Laurier. Or *fragilis* se prend bien quelquefois en ceste signification là, comme en Lucretie quand il dit,

Et fragiles sonitus chartarum commeditatur.

Car pource que les choses en rompant font du bruit, & ce bruit là s'appelle quelquefois *Fragor*; cela aussi qui fait le bruit s'appelle *Fragilis*. Au reste le Laurier fait du feu de soy-mesme; car si on frotte des branches de Laurier seches l'une contre l'autre, jettant du souffre puluerisé dessus, il en sortira du feu incontinent. Il faut frotter deux pieces de bois l'une contre l'autre, dit Pline, & avoir quelque matiere seche & qui prenne aisément feu, comme des boulets ou des fucilles. Mais il n'y a rien meilleur que de frotter le Lierre avec du Laurier. Parquoy il faut ainsi interpreter les mots de Theophraste, quand il parle de ceste mesme matiere, disant: *ἀπὸ τῆς ἐξ ἀπαι ἐκ τῆς πομ ποιάμ, τὸ ἢ τῆς καρπὸν ἐκ δάφνης*, & non pas *τῆς πομ ποιάμ*, comme il y a aux exemplaires: c'est à dire, de ceste cy il faut faire la matiere seche pour brusler; & ce qui frotte de Laurier; tellement que *τῆς καρπὸν* vient de *τῆς καρπ*, c'est à dire frotter: car on fait sortir le feu en frottant & frappant, & non pas en perçant. Le mot *ἐξ ἀπαι* se prend, selon Pline, pour la matiere seche qui prend incontinent feu; & non pas qui le garde, comme Gaza l'a traduit. La Nielle qui est vne grande peste sur les bleds, ne tombera point sur iceux, si on plante parmi eux vne branche de Laurier; mais tout le mal retournera sur les fucilles du Laurier, ainsi que Pline a laissé par escrit. Les Ramiers, les Geais, les Merles, & les Perdrix se purgent tous les ans avec les fucilles de Laurier. Le Corbeau ayant tué le Chamaleon, qui nuit à celuy qui l'a vaincu, mange du Laurier pour contre-poison. Theophraste recite, qu'au gouffe d'Herode, où descendent les Egyptiens, il y a vn Laurier, vn Oliuier & du Thim, qui ne font point verds; mais comme de pierre en ce qui est hors de la mer. Toutefois ils semblent estre verds, tant aux fucilles qu'aux bourgeons; & que ces arbres là ont trois coudees de longueur.

Liv. 16. c. 40

Liv. 18. c. 17.

Livre 4. de l'hist. ch. 8.

De la Syringue, CHAP. XXIII.



Es r arbre est aujourdhuy commun en plusieurs jardins d'Italie; spécialement à Florence, & à Pise, où il est appellé *Syringa*, peut estre du nom Africain. C'est vn arbre de moyenne hauteur, & grandeur, ayant l'escorce tirant sur le roux, & faisant beaucoup de jettons, & petites branches. Il a la fucille comme le Tillet, mais plus aiguë, & quelquefois plus estroite, fort decoupee à l'entour, sinon lors qu'elle est eneor bien petite. Sa fleur est blanche, & sent fort bon, pour ceste cause aussi on plante cest arbre aux jardins, dans laquelle il y a des petits filets, palles. Son fruit est petit, & noir, dans des coquilles languettes, qui ressemblent à vn grain d'orge, & dentelees par dessus. Plusieurs estiment que ce soit l'*Ostrya* de Theophraste, veu que la description de l'*Ostrya* luy conuient fort bien; & sur tout ceste marque, c'est assavoir, que son fruit ressemble à vn grain d'orge. L'Escluse dit, qu'il n'est possible de sçauoir pour certain, si cest arbre a esté cogneü par les anciens ou nō. Mais communement les Simplicistes l'appellent *Flos Coronarius*, pource que l'on fait des bouquets de sa fleur: & aussi *Syringa*, peut estre pource qu'il a des verges droites & lōgues, & pleines au dedans d'une moëlle spongieuse. Il y a aussi vne autre plante, que les Flamans appellent *Syringa*, qui toutefois est differente de la precedente: car combien qu'elle iette plusieurs verges dès la racine, noüeuses; elles sont neantmoins beaucoup plus petites, & ressemblent mieux les ieunes branchettes du Fresno, que celles de la Syringue; car elles ont moins de petites branches, desquelles il sort decà & delà vne fucille de chascun costé par tous les neuds, & vis à vis l'une de l'autre. Ses fucilles sont plus larges que celles de la precedente, & attachees à vne queue plus longue, plus grosses, plus dures, & plus noires, approchans de la figure des fucilles du Peuplier noir, ou plustost du Lierre. A la cime des branches il y croist comme des petits jettons, desquels il sort plusieurs fleurs, moindres que celles de la Syringue, de couleur perse destainte, qui sent assez bon; toutefois moins que celles de la blanche. Apres les fleurs il y vient vn fruit languet, composé comme de deux quassies, dans lequel il y a deux grains languets & plats, de couleur noire tirant sur le roux. On plante aussi cest arbrisseau aux jardins;

Les noms.

La forme.

Syringue à la fleur blanche, de l'Escluse.



Les noms.
La forme.

Syringue ayant la fleur incarnate,
Lilac de Matthiol.



Liure 3. de
l'hist. ch. 10.
Liu. 13. c. 21.

Liu. 13. c. 21.

iardins; & fleurit au mesme temps que l'autre & plustost. Matthiol a descrit ceste plante sous le nom de *Lilac*; & pense que ce soit le *Gland onguentaire*. Toutefois son fruit est bien differant des Pistaches, attendu que comme il a esté dit, il a mesme la fueille comme le Tillier, plus aiguë, & quelquefois plus estroite, fort descoupee à l'entour, si ce n'est lors qu'elle est encor bien petite. Et que sa fleur est blanche, & sent bon. Pour ceste cause on l'a planté aux Jardins, & Vergers, ayant des petits filets palles dedans. Sa graine est petite, noire, semblable à vn grain d'orge, dans des gouffes languettes, denteles par dessus. Aucuns estiment que ce soit l'*Ostrya* de Theophraste, pource que la description de l'*Ostrya* luy conuient fort bien; sur tout en ce que son fruit resemble à vn grain d'orge. Il n'y a, dit Theophraste, qu'une espeece d'*Ostrya*, qu'aucuns appellent *Ostrya*, qui ressemble à l'*Oxya*. Pline dit au *Fresne* tant en la plante, qu'en l'escorce. Sa fueille n'est guieres plus longue que celle du Poirier, & plus en aiguissant, plus grande, ayant plusieurs filets gros, sortans en façon de costes du dos qui est au milieu de la fueille, froncee à l'endroit de ces filets, & dentelee legerement à l'entour. Son bois est dur, palle, blancheastre. Son fruit est petit, languet, iaine, semblable à vn grain d'orge. Il a les racines hautes. Ceste plante aime les lieux pleins d'eau, & les precipices. On dit qu'elle porte malheur de la porter dans les maisons: car elle fait mourir, & fait que les femmes endurent beaucoup de travail en accouchant, en quelque lieu qu'elle soit plantee. Voila ce qu'en dit Theophraste. Ce que Pline a ainsi translaté; l'*Ostrya* qu'aucuns appellent *Ostrya*, croist en Grece. C'est vn arbre solitaire, croissant parmi les rochers, qui sont bien arrousez. Il est semblable au *Fresne*, quant à l'escorce & aux branches. Ses fueilles ressemblent à celles du Poirier; toutefois elles sont plus longues, & plus espesses, & descoupees tout à l'entour. Sa graine est comme vn grain d'orge, en figure & en la couleur. Son bois est dur & fort. On dit qu'en la maison où il y aura de ce bois, il y cause des morts miserables, & travail aux femmes quand elles enfantent.

Du Iuibier,

CHAP. XXIII.

Les noms.
Liu. 9. ch. 4.

Au mel. lieu.
Les especes.
Math sur
Dioc. l'ur. 1.
ch. 137.

La forme.



Le lieu.

Le lieu.

Au mel. lieu.
Le tempe-
rament, &
les versus.
Liu. 2. c. 369.

OLVMELE appelle le Iuibier *Zizyphus*. Son fruit s'appelle en Grec *Ζίζυφα*, *Ζίζυφα*, & *Ζίζυφα*: en Latin *Zizypha*: en Arabe *Hunen*, *Zusalzef*, ou *Hanab*: les Apothicaires les appellent *Iuibie*: en François *Iuibie*: en Italien *Giuggiole*: en Espagnol *Azucifra*, & *Acofiso*: en Flamand *Rotbusibeerle*, *Brußbeerlin*. Columelle dit, qu'il y a deux especes de Iuibier, dont l'un est baye & l'autre est blanc. Le Iuibier baye est vn arbre vn peu moindre que le Prunier, ayant le tronc tortu, l'escorce rabbotteuse presque comme la vigne. Son bois est fort semblable à celuy de l'Aubespain. Ses racines sont fortes & massives. Il est presque tout garny d'espines, longues, fortes, & tres-aiguës, de couleur noire tirant sur le roux. De ses branches il sort certains seions ou verges de couleur palle, souples, plus longues d'une paume, desquelles il sort des fueilles deçà & delà par certains interualles, comme au *Fresne* & au *Sorbier*; toutefois elles ne sortent pas esgalement. Elles sont languettes, petites, fermes, comme celles de la *Peruèche*, peu denteles à l'entour. Les fleurs sortent par le mesme endroit que les fueilles, palles, & moussues, desquelles il sort vn fruit semblable à l'Oliue: premierement il est vert, puis blancheastre, en apres de couleur d'or: & comme il vient à estre meure, il deuient rougeastre, ou baye. Au dedans d'iceluy il y a vn noyau dur, comme celuy des Oliues. Sa chair est verte deuant que d'estre meure, d'un goust aspre: mais estant meure elle deuient iaine, & est douce, & d'assez bon goust. Le Iuibier croist aux pais chauds, & en Italie & Languedoc. On amasse les Iuibies à la fin de Septembre avec leurs branches qui sont comme Ioncs; & les ayant liees par poignes, & tenu au Soleil par quelques iours, on les pend aux planchers des maisons. Apres on les oste de ces branches, & les met on dans des boëttes pour s'en seruir en medecine. D'autres les cueillent, & les font secher au Soleil sur des clayes & nattes iusques à tant qu'elles se fronceissent. Au reste Matthiol dit; que les Iuibies sont temperees en chaleur & humidité. Voicy ce qu'Auicenne en dit des *Iuibies*, c'est à dire *Serignes*. Les plus grosses *Iuibies* sont les meilleures. Or elles sont froides

Le Iuibier.



des; mais quant à la secheresse & humidité, elles sont temperées, tenans vn peu plus de l'humide. Elles corrigent le sang acré & chaud; pource, comme ie croy, qu'elles le font gros, & visqueux. Car ceux-là se trompent qui disent qu'elles purifient le sang, & le nettoient: & quant à moy ie ne suis pas de cest aduis là. Elles nourrissent peu, & sont de difficile digestion. Ie ne puis pas tesmoigner, dit Galien, Liure 2. des alim. cōbien les *Seriques* seruent à contregarder la santé, & chasser les maladies. Au reste elles sont de peu de nourriture, & de difficile digestion; pour ceste cause elles nuisent à l'estomac, & sont bonnes pour la poitrine & pour les poulmōs. Aucuns estiment qu'elles seruent à la douleur des reins, & de la vessie. Actuaire fait mentiō d'vn *Syrop de Iuibes* pour Setap. ch. 77 les fieures ardentés, qui purge le sang, & sert contre la toux & les catarrhes causez par la chaleur. Simeon Sethi dit, que Liu. 5. meth. les *Iuibes* sont temperées en chaleur & humidité, & qu'elles ont ceste propriété de reprimer l'acrimonie du sang; qu'elles engendrent vn bon suc, & euacuent la serosité du sang: que leur decoction est bonne contre la toux, & à ceux qui ont difficulté d'haleine, & pour la poitrine, les reins, & la vessie: que les plus grosses sont les meilleures, comme celles d'*Edessa*: qu'elles appaisent les vomissemens causez par les humeurs acrés; toutefois qu'elles sont difficiles à digerer, & nuisent à la ratelle. Pour ceste cause il est meilleur de boire leur decoction. Ainsi les auteurs sont de diuerse opinion, & ne s'accordent pas pour le regard des *Iuibes*. Auicenne dit, qu'elles sont froides, & temperées

quant à la secheresse & à la chaleur: Simeon dit, qu'elles sont temperées en l'humidité & en la chaleur: Auicenne dit, qu'elles ne purifient pas le sang. Et toutefois Actuaire dit, que le *Syrop des Seriques* purifie le sang. Simeon dit qu'elles euacuent la serosité du sang, & font vn bon suc. Tous sont d'accord, qu'elles sont de difficile digestion, & qu'elles sont bonnes à la toux, aux maladies de la poitrine, & des poulmons, & qu'elles appaisent l'acrimonie du sang. Aucuns estiment que Galien appelle les *Iuibes Serica*, desquelles il escrit n'auoir point cogneu qu'elles eussent quelque vertu pour cōseruer la santé, ou pour guerir les maladies, & qu'il n'y a que les enfans dissolus, & les femmes qui en mangent. De quoy Fuchse a prins occasiō de reprēdre Auicenne, & tous les autres auteurs Arabes, disant que tout ce qu'ils ont escrit des *Iuibes* est faux. En quoy il ne blasme pas seulement les Arabes; mais aussi les modernes Grecs. Car, comme il a esté dit, Actuaire mesle les *Iuibes* aux medicamens qui sont pour les maladies de la poitrine prouenās des humeurs chaudes: & parmi les medicamens qui seruent à purger la bile, à quoy aussi s'accorde ce que nous auōs allegué de Simeon Sethi cy dessus. Nicolas Alexandrin en mesle aussi souuent parmi ses compositiōs de medecine. En outre on a si bien cogneu cela par experiēce, que l'on est desia tout assure, que ce qu' Auicēne en a dit est vray, assauoir que les *Iuibes* repriment l'ardeur & l'acrimonie du sang: & que pour ceste cause elles seruent aux maladies de la poitrine & des poulmons, prouenans d'humours chaudes, pource qu'elles engrossissent le sang. Que si quelqu'vn condāne ceux qui en vsent à tous propos sans distinction, à la toux, & autres accidens de la poitrine, prouenans de quelque humeur que ce soit, soit chaude ou froide, il fera fort bien, & suyuant l'opinion des Arabes. Or il y a mesme des doctes Medecins, qui doutent, si ce que Galien appelle *Serica* sont les *Iuibes*, veu que Pline semble y mettre de la difference: Les *Iuibiers*, dit il, & les *Tuberes* sont aussi arbres estrangers, qu'on a apporté n'aguières en Italie. Les *Tuberes* sont venus d'Afrique, & les *Iuibiers* de Syrie. Sextus Papinius que nous auōs veu Consul, fut le premier qui en apporta sur la fin de l'Empire d'Auguste, & les fit planter sur les rampars du camp. Leur fruit ressemble plustost à vne baye qu'à vne Pōme: & neātmoins il fait bon voir ces arbres sur les répars; car ils commencent desia à surmonter les maisons. Quant aux *Tuberes* il y en a de deux especes: car il y en a des blancs, & d'autres qu'on appelle *Serica*, à cause de leur couleur. Et en vn autre endroit; Les Abricots, dit-il, fleurissent apres les Aman- Liu. 16. c. 15. diers, puis les *Tuberes*. Quant aux *Tuberes*, c'est vn arbre estranger: mais les Abricots sont venus par contrainte. On plante les grains des *Iuibes* au mois d'Auril. Mais il est meilleur d'enter les *Tuberes* sur vn Prunier sauage & sur vn Coignier, ou en vne sorte d'espine qu'on appelle en Latin *Calabrice*. Mais Columelle ne fait aucune mention des *Tuberes*: il dit seulement qu'il y a deux Liu. 17. c. 10. especes de *Iuibes*, cōme nous auons dit. Parquoy Matthiol soupçōne que le texte de Pline nesoit incorrect, & qu'il faudroit entēdre des *Iuibes* ce qu'il dit des *Tuberes*, pource que nō seulement Columelle, mais aussi Auicēne, & Simeon Sethi entre les Grecs modernes, mettēt deux especes de *Iuibier*, & Pline

Sur le 1. liu.
de Paul. c. 81.

& Pline n'en met qu'une. Finalement, pource que selon Auicenne, Serapion & Galien, *Serica* & *Iuibes* c'est tout une mesme chose; Matthiol est aussi de mesme opinion. A quoy toutefois Cornarius contredit, se faisant accroire, que suyuant ce que Pline en a escrit, il y a deux sortes de *Tuberes*, dont l'un est blanc, & l'autre est appellé *Serique*, pour raison de la couleur, c'est à dire *Iaunastre*, telle qu'est la couleur de la foye crue. Et que ces *Seriques* sont celles mesme que Galien appelle *σφραγα*, que Pline a fait differentes d'avec les *Iuibes*. Quant aux *Tuberes* qu'on appelle communement *Pesche-noix*, il y en a deux especes, qui sont bien cogneuës de tous; dont les unes mesme estans meures sont blanches tirans sur le verd, & toute la pomme est de mesme couleur. Les autres sont toutes rouges, ou bien rougeastres du costé qui est battu du Soleil, & de l'autre costé iaunastres, qui sont tenuës pour les meilleures & plus delicates. Ce sont celles-cy qu'on tient estre les *Seriques* de Pline. Or Petronius le Poëte fait mention de ces *Tuberes* en ces plaisans vers:

Malheureux ! tout aill'heure
Plus beau que n'est Phœbus,
Ny sa Sœur, en parure
De blonds cheueux menus,
Tu brillois sur la troupe:
Maintenant plus rasé
Que la sonante coupe
D'airain iaune-trassé,

Où que la pomme ronde
Que fait la Pesche-noix
Au iardin qui de l'onde
S'arrouse: dont ie vois
Que tu suis ceux qui rient,
Et que mesme tu crains
Les Filles qui te crient.

Or il vsc du mot *Horti Tubere quem riganit vnda.*

Du Iuubier blanc,

CHAP. XXV.

Les noms.

La forme,

Le lieu.



Es Arabes, selon ce qu'escrit André de Bellune en l'exposition des noms Arabes d'Auicenne, ont appellé cest arbre *Azadavacht*: en Damas ils l'appellent *zaiZalacht*. Aucuns en Italie l'appellent *Sycamore*, sans aucune raison: & les femmes *Albero da le paternostri*: les Turcs l'appellent *Theppic*. C'est un arbre d'assez bonne grandeur; ayant les fueilles quasi comme le Fresnois; mais moindres, d'un vert plus brun, la fleur persée, composée de cinq fueilles, au milieu de laquelle il y a un petit filet noir qui s'avance en dehors, fort semblable à nos œillets. Il porte un fruit rond en forme d'une Cerise, qui est doux quand on commence à le gouter; mais puis apres il est tres-amer, & de mal plaisant goust. Les noyaux ont naturellement une canelleure fort belle, & se peuuent percer aisément avec une espingle; aussi les femmes & les Moynes en font des chappelets pour prier par nombre. Il s'en treuve, dit de Bellune, à Venize,

Iuubier blanc, de Dalechamp.

Iuubier blanc de Matthiol, ou faux Sycamore.



& à

De l'Arbre des Sebestes, Chap. XXVI. 303

& à Padoué aux Conuents des Moines. On en plante aussi en quelques Jardins de Montpellier. Auicenne dit, que le fruit & le bois de cest arbre tue les mesmes bestes, que le Rosage fait mourir; & qu'il faut vser des mesmes remedes, dont on vse contre tous poisons, & nommément de ceux qui resistent au venin du Rosage.

Liure 4. sect. 6.
Les vertus.

De l'Arbre des Sebestes,

CHAP. XXVI.

DIOSCORIDE & Galien n'ont fait aucune mention de cest arbre: mais les modernes Grecs, Paul, Aëce, Psellus, & Actuair en font souuent mention. Il commença d'estre planté à Rome du temps de Plin, ayant esté enté sur des Sorbiers. Il s'appelle en Grec *μύξα*; & son fruit *μύξα*, *μύξα*, *μύξαια*. Plin l'appelle *Myxa*; les autres *Myxa*, & *Myxaria*, pour la viscosité de leur fruit. Car les Grecs appellent *μύξαια*, la viscosité. Les Apothicaires suiuan les Arabes, l'appellent *Sebesten*; les Arabes l'appellent aussi *Motheica*, *Mukeita*, & *Mokaita*: les François *Sebestes*. Ruel estime que les Syriens ont nommé ces fruits *Sebastas* en l'honneur de l'Empereur Auguste, d'où est venu le mot *Sebesten* des Arabes & des Apothicaires. Le *Sebeste* est vn arbre assez semblable au Prunier; toutefois il est plus petit. L'escorce de son tronc est blanche. Il fait des branches qui sont fort verdoyantes; les fueilles plus rondes que celles du Prunier, & plus fermes. Ses fleurs sont blancheastres, grappues, desquelles sortent des fruits comme des petites Prunes, attachez par les bas à vne petite coupelle comme les glands, avec vn noyau au dedans fait à triangle, qui est assez bien proportionné au fruit. Ce fruit estant

Liur. 15. c. 13.
Les noms.

Liur. 1. c. 121.

La forme.

Matth. sur Diose. liur. 1. ch. 137.

Prunier Sebesten, de Matthiol.

Myxos arbre, ou nostre Sebesten.



meur est de couleur de vert-brun, d'un goust fort doux, & d'une chair fort lente & visqueuse. On l'amasse apres qu'il est meur, & le met on au Soleil pour le faire secher & le garder apres qu'il est sec. Les *Sebestes*, ainsi que dit Plin, croissoient du commencement en Damas de Syrie, & en Egypte; puis apres on commença d'en planter en Italie. A present il en croist en quelques lieux chauds & en quelques Vergers d'Italie. Les *Sebestes* sont douées d'une temperature esgale, qui n'est ny chaude ny froide. Elles sont laxatiues comme les Prunes, par le tesmoignage tant des Grecs que des Arabes; combien que Fuchse est de contraire opinion, disant qu'elles sont plustost astringeantes. Mais tant les anciens que les modernes Medecins, & mesme l'experience monstre le contraire. Paul dit que les *Sebestes* c'est vn fruit vn peu plus petit que les Prunes, mais ayant les mesmes facultez; & qu'elles laschent le ventre comme les Prunes. Galien aussi dit, que les Prunes laschent le ventre, & plus estant vertes que seches. Actuair mesle les *Sebestes* en plusieurs compositions qui purgent la bile. Si on prend de la chair des *Sebestes* au poids de dix dragmes,

Le lieu.
Liur. 13. ch. 5.
& liur. 15. ch. 13.
Le temperament, & les vertus.
Aux Paradoxes.
Liure 7.
Liure 7. des simpl.

Tome premier.

CC 2 mes,

mes, ou douze au plus, elles feront les mesmes effectz que la Casse. L'opinion donc de Fuchse est à condamner, quand il dit, que l'electuaire des *Sebestes*, que les Apothicaires appellent *Diassebesten*, ne purge pas à raison des *Sebestes*, mais à raison des autres medicamens qui y entrent. Car si les *Sebestes* seules à part soy purgent, comme nous l'auons monstré; elles en feront bien autant estans meslees parmy d'autres. Il est bon aussi, selon l'opinion de Paul, Aëce, Pfellus & Actuaire, d'en donner aux fieures bilieuses. Elles adoucissent aussi merueilleusement l'aspreté de la langue. Elles sont aussi bonnes à la poitrine, & à la toux. Elles chassent les vers du ventre. Elles sont excellentes contre l'ardeur de l'vrine prouenant de la bile ou du phlegme salé, si on en mâge trente ou quarante. Elles laschent commodement le ventre, si on les fait tremper en du bouillon de la chair, & qu'on les mange à l'entree de table. Les meilleures sont les pleines, grasses, charnues, qui ne sentent point le moisé, & ne sont point vermoulues.

De l'arbre des Pistaches.

CHAP. XXVII.

Les noms.

La forme.



Le fruit de l'arbre des Pistaches s'appelle en Grec *πιστάκια*. Nicander le nomme *πιστάκια*; & Possidoine *πιστάκια*: en Latin il s'appelle aussi *Pistacia*, & *Pistacea*, & aussi *Pistacia*: en Arabe *Pustech*, ou *Festich*: les Apothicaires & Barbares l'appellent *Fistici*: en François *Pistaches*: En Italien *Pistacci*: en Espagnol: *Albocigos*: en Allemand *Vuelsch Binpernuszklin*: en Boheme *Pistacya*: en Anglois *Pistakes*, & *Fistikes*. Tout l'arbre est semblable au Terebinthe, ayant les feuilles vertes qui tirent sur le iaune, & qui sortent des branches deçà & delà comme au Terebinthe. Le fruit fort du sommet des branches en façon de grappe, plus petit

L'Arbre des Pistaches.



Sur Diosc. li. 1. ch. 140.

qu'une Amande, un peu plus gros que les Pignons, composé de deux escorces, & d'un noyau longuet, aigu au bout, & retenant en l'autre bout la marque de la queue où il estoit attaché. De l'un des costez il est un peu enflé, & est fait comme à angle, avec une jointure qui va par le milieu tout du long dudit angle, laquelle s'ouure quand le fruit est meur. L'escorce de dehors est charnue, & un peu frocie, de semblable substance, & couleur que l'escorce extérieure des Amandes, laquelle se separe aisément d'avec le fruit quand il est meur, & descouure l'escaille intérieure, unie, blanche, dure, & souple, & mal-aisée à rompre comme d'os; au dedans de laquelle il y a un noyau qui ressemble à celui d'une noisette rouge, tendre, gras, de couleur de iaune-vert, & couuert d'une petite peau rouge; doux & de plaisant goust, & qui fait bonne haleine. Les meilleures Pistaches sont les plus grosses, qui sont bien pesantes, & fort blanches, & qui s'ouurent un peu d'elles mesme par la jointure, estans pleines, fresches, & non rancies, ny frocies, ny moisies. Celles qui n'ont ces qualitez ne sont pas bonnes, & ne les faut mesler aux compositions que l'on prend par la bouche: mais aux medicamens seulement qui seruent à oster les taches & meurtrisseures du corps. Des ces marques si signalees Matthioli conclud, que le Terebinthe d'Indie de Theophraste est sans doute l'arbre des Pistaches. Car Theophraste l'a ainsi descrit: On dit aussi qu'il croist un Terebinthe aux Indes, qui est un arbre ressemblant à nostre Terebinthe aux feuilles, aux branches, & en toute autre chose, si ce n'est quant au fruit qui est semblable aux Amandes. Car ce Terebinthe croist aussi en la region des Bactriens, & porte des fruits de la grosseur des Amandes, non pas du tout, mais de pareille figure, & de meilleur goust, & pour ceste cause les habitans de ce pais-là en mangent plus volontiers que des Amandes. Outre plus il y a le tesmoignage d'Athence. Possidoine Stoiique au troisieme liure de ses Histoires dit ainsi: Le Pistacier croist en Perse, Arabie, & Syrie, ayant son fruit entassé en grappe, couuert d'une escorce blanche, long, semblable aux noix, (non pas aux larmes) qui est couché l'un sur l'autre en façon de raisin. La chair de dedans est verte, & a le suc qui n'est pas si bon que celui du Pignon; mais il est plus odorant. Les Freres qui ont escrit les Georgiques disent ainsi au troisieme liure. Le Fresno, le Terebinthe que les Syriens maintenant appellent Pistacia. C'est ce qu'Athence en escrit. Il y a, dit Plin, plusieurs arbres particuliers en Syrie, comme pour une espece de Noix ils ont des Pistaches qui sont assez cogneues. Lucius Vitellius qui fut Censeur, fut le premier qui les apporta en Italie, ayant esté gouverneur de Syrie

Liure 14.

Liu. 13. ch. 5.

de Syrie sur la fin de l'Empire de Tybere Cesar. Apres Flaccus Pompeius Cheualier Romain, qui auoit esté soldat avec ledit Vitellius en porta en Espagne. Hermolaus dit, qu'il a veu vn Pistachier à Venize en la Iudeque, qui estoit venu de semence. A present il s'en voit à Naples, & à Gayette, & en d'autres Vergers d'Italie. Mesme Ruel dit, qu'il y en a vn à Paris en l'Eglise de nostre Dame, qui estoit venu de semence. Il s'en est aussi veu de bien grands à Lyon, qui ont porté fruit. Celles dont on vse communement aux boutiques, viennent de Syrie. Au reste les Pistaches, qui croissent en Syrie, comme dit Dioscoride, sont semblables aux Pignons, & bonnes à l'estomac. Broyees avec du vin elles sont bonnes contre la morsure des serpens, soit qu'on les mange ou qu'on les boiue. Pline dit, que les Pistaches sont bonnes contre la morsure des serpens, tant en breuuage qu'en viande: & qu'elles sont bonnes aux mesmes choses que les Pignons; & outre cela aux morsures des serpens, ou mangees ou prinsees en breuuage. Galien dit, qu'il en croist en Alexandrie: mais qu'il y en a plus grande abondance en Alep ville de Syrie: qu'elles sont de peu de nourriture: mais qu'elles sont propres pour renforcer le foye, & le desopiler; d'autant qu'elles ont vne qualité aromatique, vn peu amere & astringeante. Or, dit-il, ie ne scaurois dire au vray, si elles nuisent à l'estomac, ou si elles y sont bonnes, & si elles laschent le ventre, ou le reserrent. En vn autre lieu il dit, qu'il croist des Pistaches en Syrie, & en grande abondance, & qu'elles sont d'une essence subtile, ayans vn ie ne scay quoy vn peu amer & odorant: & que pour ceste cause elles desopilent, principalement le foye, en apres aussi la poitrine & les poulmons. Selon Auicenne, les Pistaches sont chaudes & humides à la fin du second degré. Ceux qui pensent qu'elles soient froides, faillent grandement. Elles desopilent le foye par leur qualité amere & aromatique, & tiennent peu de l'astringeant. Elles nourrissent fort peu, & sont bonnes à l'estomac, principalement celles qui croissent en Syrie, semblables aux Pignons, à cause de leur amertume qui est coniointe avec vn peu d'astriction. Vn certain escrit, qu'il n'a point aperceu, si elles nuisent à l'estomac, ou si elles y sont bonnes; mais quant à moy ie dis qu'elles fortifient l'orifice de l'estomac, & ostent l'entree de vomir, & qu'elles ne laschent point le ventre, ny ne le reserrent. Leur decoction avec du bon vin sert contre la morsure des vers venimeux. En quoy Auicenne ne voulant pas reprendre Galien manifestement, a dit ainsi: Vn certain escrit, &c. Et ce avec bonne raison: car il n'y a personne qui ose nier qu'elles ne fortifient l'orifice de l'estomac par ce peu d'amertume & d'astriction qu'elles ont. Pour ceste cause il y a des Medecins, qui ne les ordonnent pas seulement pour desopiler le foye; mais aussi pour le renforcer, & l'estomac aussi, tant en viande, qu'aux medicamens: mesmes pour inciter à luxure, & pour remettre en bon point ceux qui sont amaigris & attenuez.

Corol. 179.
liu. 1.
Le lieu.
Liou. 1. c. 116.

Liou. 1. c. 140.

Les vertus
& le tempe-
rément.
Liou. 13. ch. 5.
Liou. 23. ch. 8.
Liure 2. des
Alim.

Liure 8. des
simpl.

Liou. 1. c. 176.

De la Palme, CHAP. XXVIII.

L'ARBRE que les Grecs appellent φοίνιξ, s'appelle en Latin Palma: en Arabe Machla, ou Nabal: en François Palme, Palmier, & Dattier: en Italien Palma: en Espagnol Palmeira: en Allemand Dattelbaum: en Anglois Daetz tre: en Flamand Dayeboom: en Boheme Dakyle. Son fruit s'appelle en Grec δακτυλοι, & φοίνικες: en Latin Palmula, & Dactyli: en Arabe Thamar: en Italien Dattoli: en François Dattes: en Espagnol Tamaras, & Dattiles. Le Palmier est vn arbre beau & grand, qui a le tronc droit & rond: mais l'escorce est toute raboteuse en façon de degrez, par lesquels les Orientaux montent aisément sur l'arbre. Il ne iette point de branches qu'à la cime, qui ont leur bout tourné contre terre. Ses feuilles sont longues, doubles, en façon d'espee, ou comme celles des Roseaux; lesquelles on fend des aussi tost qu'elles commencent à boutonner pour faire des cordages à lier les vignes, & pour faire des lobies, ou chapeaux legiers, ainsi que dit Pline: car il faut qu'il y ait ainsi: Il croist du tronc mesme entre les premieres branches vne couuerte d'escorce de la longueur enuiron de deux paumes, assez large, comme pourroit estre vne espee des plus larges, qui est appelée selon Dioscoride, Palma, du nom de tout l'arbre & Elaté ou Spatha. Ceste couuerte enuironne la fleur & le fruit du Palmier. Car les Grecs n'appellent pas seulement ceste couuerte Elaté; mais aussi le fruit qui est couuert, ainsi que dit Dioscoride. D'autres l'appellent Borassus. Parquoy quand Galien escrit: Ce qu'ils appellent Elaté, qui est le germe tendre du Palmier, a la mesme vertu, que la moelle du tronc: mais sa couuerture

Les noms.

Sagittarius

La forme.

Liou. 1. c. 116.

Au mes. lieu.

Liure 8. des
simpl.



Tome premier.

semblablement est astringente, &c. Il appelle *Elaté* le germe du fruit de la *Palme*; & sa couverture que Dioscoride appelle *ἐπιλάμυμα*, Galien l'appelle *ἀμφισμα*: car il faut lire ainsi; au lieu de dire *ἀπέψμα*, comme il y a aux communs exemplaires. Ceste couverture qui couvre ainsi la fleur & le fruit, & qui est appelée *Elaté*, venant à s'ouvrir tout du long, il en sort vn grand nombre de fleurs attachees à des filets menus, & entassées à forme d'une grosse grappe de raisins, sembla-

La fleur & le fruit des
Palmiers.



Liure 1. de
l'Hist. ch. 4.

Liure 2. des
Alim.
Liu. 13. ch. 4.

Liure 2. de
l'Hist. ch. 8.
Les especes.

Liu. 13. ch. 4.

bles aux fleurs du Safran, sinon qu'elles sont beaucoup moindres, & blanches. D'icelles viennent les *Dattes* rondes & languettes, ayans au dedans vn noyau tres-dur avec vne canelure, & languet. A la cime du tronc il y a la ceruelle, que Theophraste, Galien & les autres Grecs appellent *ἐγκάρδιον*; & Dioscoride *ἐγκάρδιον τῆ περιμενῆς*, c'est à dire, la moëlle du tronc, & ce mal à propos, veu que Theophraste vse du mot *ἐγκάρδιον*, par tout là où il parle de la moëlle, laquelle il dit aussi estre appelée *καρδία*, *μήτρα* & *μύελον*, disant que c'est ce qui est au milieu, & qui tient le troisieme rang apres l'escorce. Mais Galien appelle la cime & le bout du *Palmier*, *Ceruëlle*, disant, *Comme quelques vns mangent le sommet des Palmiers, qu'ils appellent la Ceruëlle*. Pline l'appelle indifferemment *moëlle*, & *Ceruëlle*: *Leur moëlle*, dit-il, *est douce à la cime: on l'appelle ceruëlle: On la peut ôter sans que l'arbre en meure pour cela, ce qui n'aduiet point en autre arbre quel qu'il soit*. Selon Theophraste, il y a plusieurs especes de *Palmiers*. Car les vns portent fruit, les autres sont steriles. Et entre ceux qui portent fruit, les vns sont *masses*, & les autres *semelles*. Qui sont differens en ce que le *Massé* fait premierement sa fleur en vne couverte qui est appelée *Spatha*: mais la *semelle* fait son fruit long, tout dès le commencement. Quant aux fruits du *Palmier* il y en a de plusieurs sortes: car il se treuve de *Dattes* qui sont sans noyau, & d'autres qui en ont: & de celles-cy les vnes l'ont dur, & les autres tendre. Car Theophraste dit ainsi, au lieu que Pline dit: *Entre ceux qui portent fruit, les vns le font avec le noyau court au dedans, & les autres long. Celles-cy l'ont tendre, & les autres dur*. Il y a aussi difference pour raison de la couleur du fruit: car les vnes sont blanches, les autres noires, & les autres jaunes. En somme il y en a d'autant de couleurs comme aux *Figues*, & autant de sortes. Il y a aussi difference en la grandeur, & en la figure: car les vnes sont rondes comme *Pommes*, & si grosses qu'il n'y en a que quatre par chascue grappe. Les autres sont petites comme des poix *Ciches*. Elles sont aussi differentes pour raison du suc. Toutefois on tient que les meilleures tant des noires que des blanches sont celles qu'on appelle *Royales*, tant pour raison de leur grosseur, qu'aussi de leur propriété. Et de fait, elles sont fort rares: car il ne s'en treuve qu'au Jardin ou Verger de *Bati*: (il y a *βάτι* en nos exemplaires; *Gaza* lit *βατίον*, & Pline *βατίον*, les autres *βήλι*) en *Babylone*. Or il y a vne particuliere espece de *Palmiers* qui croissent en *Cypre*, dont le fruit n'est iamais entierement meur: toutefois il est de fort bon goust à le manger tout cru, ayant vne douceur extraordinaire. Il y a aussi des *Palmiers*, qui sont differens des autres, non seulement pour raison du fruit, mais aussi pour la hauteur de l'arbre, & quant à la forme. Car les vns ne sont ny gros ny grands: mais courts & plus fertiles que les autres: tellement qu'ils commencent à porter à trois ans, comme il s'en voit plusieurs en *Cypre*. En *Syrie* & en *Egypte* il croist des *Palmiers* de la hauteur d'un homme, qui portent fruit au bout de quatre ou cinq ans. Il y en a aussi vne sorte en *Cypre*, qui ont la feuille large, & le fruit fort grand, & fait d'autre façon que celui des autres: car il est aussi gros qu'une *Grenade*, & languet. Son suc n'est pas si doux comme aux autres: mais comme celui des *Grenades* *ὀμρίως τῆς ῥοαῖς*, & non pas *ρίζαις*, c'est à dire, des racines. Aussi on ne l'aualle pas: mais apres l'auoir masché on le reiette. Pline dit, qu'il y a quarante-neuf especes de *Dattes*. Les principales de toutes sont les *Royales*, qui ont esté ainsi appellées, pource qu'on les gardoit pour la bouche des Rois de *Perse*. Elles croissent en *Babylone*, au seul Verger nommé *Bagon*. Car on appelle ainsi les *Chastrez*, qui ont eu la domination sur les *Perfes*. Et estoit ce Jardin tousiours à celui qui commandoit. Mais aux regions Meridionales les plus estimees sont celles qui sont surnommées *Syagres*. Apres lesquelles sont les *Margarides*. Celles-cy sont courtes, blanches, rondes, ressemblants plustost à vn grain qu'à vne *Datte*. Aussi les a on ainsi appellées, pource qu'elles sont faites comme des *Perles*. On dit qu'en la ville de *Chora* il y a vn arbre qui porte les *Dattes* de ceste façon; & vn autre qui porte les *Syagres*. Duquel nous auons entendu des choses admi-

An. mel. lieu.

Liu. 13. ch. 4.

ses admi

ses admirables, dit Pline; C'est assavoir, que cest arbre meurt quand le Phœnix meurt; & que le Phœnix a prins son nom pour raison de cedit arbre; & qu'il revient de soy-mesme. Et du temps que l'escrivain ceste histoire, il portoit fruit. Or il fait son fruit gros, dur, & aspre, d'un goust tout different des autres: car il sent le sauage, comme fait le Sanglier; dont aussi il a prins son nom. Les *Sandalides* tiennent le quatriesme rang en cas de bonté; & sont ainsi appellees, pource qu'elles ressemblent aux *Sandales*. Et dit on, qu'il n'y en a que cinq arbres au bout de l'Ethiopie; qui sont aussi bonnes, comme elles sont rares. Apres celles-là on fait grand estat des *Caryotes*, qui sont fort bonnes à manger; & en outre elles rendent beaucoup de suc, dont les peuples Orientaux font leurs principaux breuvages. Vray est qu'il fait mal à la teste; & delà aussi vient leur nom. Mais sur toutes celles de Judée sont les meilleures, & y en croist en grande abondance; non toutefois par toute la Judée; mais tant seulement autour de Hiericho. Combien qu'il s'en treuve aussi de fort bonnes aux vallons d'Archelais, de Liuias, & de Phafelis, qui sont au mesme pais, lesquelles sont singulierement estimees, pource qu'elles rendent un suc blanc comme lait, qui a le goust du vin, & si est doux comme miel. Les *Dattes* les plus seches sont les *Nicolaites*, qui sont fort grosses; car les quatre font vne coudee de longueur. Aucuns disent, quatre coudees, pour dire qu'elles sont d'une monstrueuse grandeur, quasi comme par miracle. Les *Sauys*, que les Grecs nomment *Adelphides*, ne sont pas si belles; mais elles ont quasi le goust des *Caryotes*; toutefois il s'en faut quelque peu, qu'elles ne soient si bonnes. De celles-cy il y en a vne troisieme sorte, qui sont nommees *Patetes*, qui sont si pleines de suc, qu'elles creuent sur l'arbre, & rendent tant de suc que l'on diroit qu'elles ont esté foulees. Il y en a vne autre espece, qui sont fort longues, grailes & seches, & quelquefois recourbees. Celles qui croissent en la haute Egypte appellee Thebaide, sont du tout seches, comme aussi celles d'Arabie, maigres & petites. Car elles sont si battues du Soleil, qu'on diroit plustost qu'elles sont couuertes de crouste que de peau. Celles d'Ethiopie sont si seches, qu'elles se froissent aisément, & en peut on faire de la farine pour faire du pain. Or elles croissent sur un arbrisseau, qui a les branches de la longueur d'une coudee, & les feuilles fort larges. Elles sont rōdes & plus grosses qu'une Pomme. On les appelle *Cyca*. Theophraste dit *Coica*. Auiourd'huy ceux qui nauigent en Ethiopie les appellent *Cocos*, & les Apothicaires *Noix d'Indie*, de laquelle nous traiterons à part. Ses fruits demeurent trois ans à meurer; tellement que la plante est tousiours chargée de fruit; car deuant que les vns soient meurs, les autres poussent. Quant aux *Dattes* de la haute Egypte, il les faut mettre dans des barils aussi tost qu'elles sont cueillies avec leur chaleur naturelle: car autrement elle s'esuanouiroit incontinent; mesme elles pourriroient, si on ne les sechoit au four. Quant aux autres *Dattes*, on les tient pour la menuiserie. Les Syriens & le Roy Iuba les mettent pour le dessert de table. Touchant celles de Phœnicie & Cilicie, nous les appellons *Balani*, comme au lieu où elles croissent. Or il y en a de plusieurs especes: car il y en a de rondes, de longues, de rougeâtres, & de noires; en sorte qu'on en treuve autant de couleurs comme des Figues. Toutefois les blanches sont les meilleures. Il y a aussi de la difference en la grosseur, selon qu'il en faut plus ou moins pour faire vne coudee. Les autres ne sont pas plus grosses qu'une Feue. Athenec dit, que celles que Pline appelle *Nicolaites*, qui sont de la sorte des *Caryotes*, & fort grosses, furent ainsi nommees par l'Empereur Auguste pour faire honneur à Nicolas Philosophe de la secte des Peripateticiens, qui luy en enuoyoit souuent. Plutarque dit, que l'Empereur Auguste aimoit singulierement ce Philosophe là, qui estoit un excellent personnage, & de bonne vie. Mais au reste il auoit le corps long & graile, & le visage rouge, & pour l'amour d'iceluy il appella les plus grosses & plus belles *Dattes*, *Nicolaites*. Paulus fait aussi mention de ces *Dattes* là, quand il ordonne de mettre dans l'Epitheme fait des Pepins de raisin, dix *Dattes Nicolaites*. Au reste il se treuve des *Palmiers* en plusieurs lieux d'Italie, & de Languedoc dans les Jardins & Vergers, qui sont merueilleusement hauts, & de belle grandeur: mais ils sont steriles, ou bien ils ne meurent pas leur fruit. Car ces arbres ne croissent pas ailleurs qu'en pais chauds: & leur fruit ne meurt point, si ce n'est aux regions qui sont extremement chaudes. Le long de la marine d'Espagne ils portent bien fruit, comme dit Pline: mais il est aspre. Celles d'Afrique sont douces; mais ceste douceur se perd incontinent. Il en croist aussi en Candie, Cypre, Afrique, Egypte, Phœnicie, Syrie; mais les *Dattes* de Judée sont les plus excellentes. Auiourd'huy on apporte les *Dattes* à Venise de Syrie & d'Alexandrie d'Egypte, & aussi de Naples, où elles ont esté premierement apportees du Royaume de Tunis en Barbarie. Cest arbre, ainsi qu'escrit Theophraste, aime le terroir sablonneux, & salé (ce mot *άλυερόν* n'est pas aux communs exemplaires.) Parquoy là où la terre n'est pas telle de nature, on seme du sel à l'entour. Or que les *Palmiers* aiment les lieux sablonneux, il appert, parce que par tout là où il y en a abondance, le terroir est tel. Car on dit, qu'il est tel en Babylone là où il y a abondance de *Palmiers*; comme aussi en Lybie, Phœnicie, & en la basse Syrie, & aux quartiers de l'Indie, ausquels il en croist beaucoup. Il n'y a que les *Dattes* qui croissent en terre sablonneuse, qui se puissent garder: car celles qui croissent ailleurs ne sont pas de garde; mais pourrissent incontinent: car il faut ainsi corriger le texte Grec, Et en Phœnicie, & en Syrie sur-nommee *Creuse*, & aux lieux circonuoisins il y en a plusieurs, qui croissent seulement aux lieux sablonneux, & n'y

Corn. Embl.
122 liu. 1. de
Diose.

Liu. 14.

Aux prop. de
Tabl.

Liure 7.

Le lieu.

Liu. 13. ch. 4.

Liure 1. de
l'hist. ch. 8.

a que celles-là qui se puissent garder ; celles qui croissent autre part ne peuvent estre gardees, mais se pourrissent. Duquel Gaza a oublié vne partie le traduisant ainsi : En la Syrie surnommee Crenze, il n'en croist qu'en trois endroits qui sont sablonneux, lesquelles soient de garde ; mais celles qui croissent ailleurs, ne se gardent pas, mais pourrissent incontinent : & toutefois elles sont bonnes à manger étant verdes. Ils aiment aussi fort d'estre arroufez. Au reste le Palmier est toujours verdoyant ; & fleurit au printemps. Son fruit est meur en automne, au mesme temps que les Figues. On l'amasse étant meur, & aussi deuant qu'il soit meur, comme dit Dioscoride : On amasse, dit-il, son fruit en automne, quand il est à demy meur, qui est semblable au Myrobolan Arabe surnommé Poma, de couleur verte, & ayant l'odeur du Coing. Que si on le laisse du tout meurir, alors on l'appelle Phœnicobalanus. Or là où Ruel a mis en sa traduction, qu'on l'amasse étant à demy meur, il y a au texte Grec, On le cueillit vers le milieu de l'automne : car il faut lire ainsi. Ce que Lacuna a bien obserué, quand il a dit qu'il s'en rapportoit au iugement des hommes doctes, s'il n'estoit pas mieux de traduire ainsi ces mots ; On les amasse au milieu de l'automne. Cornarius les a traduits ainsi, On amasse le fruit des Palmiers au milieu des iours Caniculares : Car, dit-il, ὀπίωξ, est le commencement quand l'estoile du chien commence à se leuer, assavoir la seconde partie de l'Esté. Comme Galien a escrit en ses Commentaires sur les Aphorismes d'Hippocrate, disant, que lon amasse ce fruit des Palmiers en ce temps là, combien qu'il ne soit pas meur. Pline dit quasi les mesmes choses de ces Dattes mal-meures, que fait Dioscoride disant ; Les Dattes d'Egypte, qu'on appelle Adipsos, étant verdes, sont quasi aussi bonnes pour les onguens que le Ben. Elles sentent aussi comme le Coing, & n'ont point de noyau dedans. Car comme il dit ailleurs, Les Dattes du commencement sont sans noyau, puis apres le noyau y vient qui leur sert de graine. Par cela il appert, que sur vn mesme arbre les ieunes Dattes sont sans noyau. Or on les amasse vn peu deuant qu'elles commencent à meurir. Celles que l'on laisse meurir s'appellent Phœnicobalani, & deuiennent noires, & enyurent ceux qui en mangent. Or il auoit dit au precedent chapitre ; que le Ben croissoit aux pais des Troglodytes, en la haute Egypte, & en l'Arabie, qui separe l'Egypte d'auec la Iudee, pour seruir particulièrement aux parfumeurs, comme son nom le monstre. Dont il appert aussi que c'est le fruit d'un arbre qui a la feuille comme l'Heliotropion, de laquelle nous traiterons entre les herbes, qui est de la grosseur d'une Noisette. Or il est tout notoire, que ces choses sont dites du Ben, que Dioscoride appelle βάλανον μυστιμύ, c'est à dire Gland vnguentaire, & Myrobolanus Arabe. Et toutefois il appert que Pline n'a pas sceu que c'estoit, quand il escrit que les Dattes d'Egypte qui sont surnommées Adipsos, sont quasi aussi bonnes pour les onguens que le Ben, &c. Car ces Dattes là ne sont pas aussi bonnes aux onguens que les Myrobolans : mais sont semblables, ainsi que dit Dioscoride, assavoir en la figure, & en la grandeur, qui est comme vne Noisette, comme Pline mesme le tesmoigne, & Dioscoride l'assure au liure quatriesme, où il appelle Balanus Myresica, ce qu'il auoit appelé en ce passage, Myrobolanus Arabica. Toutefois feu mon precepteur Guillaume Rondelet, fort curieux chercheur de ces matieres estime, que Dioscoride comparant les Dattes verdes aux Myrobolans, n'a pas entendu le Gland vnguentaire ; mais les Myrobolans jaunes, qui seruent à purger le corps ; & que les Apothicaires appellent Citrins, qui sont fort communs en ces quartiers d'Egypte où les Dattes croissent. Ceux qui veulent deffendre Pline, disent, que quand il a escrit, que les Dattes d'Egypte sont quasi aussi bonnes pour les parfumeurs, que les Myrobolans, a entendu l'Elaté des Palmiers, dont les parfumeurs se seruent pour espessir leurs onguens. Or si le texte de Pline n'est incorrect, où il y a Myrobolanus, au lieu de Phœnicobalanus, il a grandement failly, confondant ces fruits ; quand il escrit ; Les meilleurs Palmiers, qui portent les Myrobolans, sont ceux qui croissent en Egypte. Ses fruits n'ont point de noyau au dedans, comme il y en a aux autres : car on les amasse deuant qu'ils soient meurs, & que le noyau y soit creu dedans. Ils arrestent le flux de ventre & les mois prins en breuuage avec du vin aspre, & consolident les playes. Car le Palmier ne porte pas les Myrobolans ; mais c'est vn autre arbre, que Dioscoride dit estre semblable au Tamarisc. Theophraste dit au Meurte ; Et Pline dit, qu'il a la feuille comme l'Heliotropion. Et quant aux vertus medicinales que Pline attribue icy aux Myrobolans, Dioscoride les attribue notoirement aux Dattes, qui ne sont pas meures, comme nous dirons. Or Dioscoride appelle ces Dattes verdes πώμα, qui signifie Breuuage : & Pline Adipsos, pource qu'elles estanchent la soif. Au reste ceux qui estiment qu'il y a vne particuliere sorte de Dattes que Pline appelle Adipsos, & que les Apothicaires appellent Myrobolans, sont clairement conuaincus par Dioscoride, qui dit que ce qu'il appelle πώμα, qui est le fruit non meur, & les Dattes aussi croissent sur les Palmiers. Et par Pline mesme, qui dit les mesmes choses de l'Adipsos, que Dioscoride escrit de son Poma vert, adioustant, que le fruit mesme venant à meurir s'appelle Phœnicobalanus, c'est à dire Datte ; Parquoy ces mots de Pline, La Palme qui croist en Egypte, qu'on appelle Adipsos, &c. doiuent estre entendus du fruit, & non pas de l'arbre. Or Pline dit, que les Dattes verdes n'ont point de noyau au dedans ; ce que toutefois Dioscoride a obmis. Toutefois Aristote aux liures des plantes fait mention, ainsi qu'Athenée le recite, des Dattes, qu'il appelle ἀνόπυξος, d'autres lisent ἐνώπυξος, les autres ἀπύπυξος, c'est à dire sans noyau. Comme aussi Theophraste, & mesme Aëce, disant ; Les Dattes Caryotes de la Thebaïde, qui n'ont point d'os, soit qu'elles soient telles naturellement, ou bien artificiellement. Par où il monstre, que toutes les Dattes de celle sorte ne sont pas ainsi naturel

Le temps.

Liu. 1. c. 125.

Embl. 12 y. li. 1. de Diosc.

Liu. 3. aphor. 14. Liu. 12. c. 22.

Liu. 4. c. 154.

Liu. 23. ch. 5.

Liu. 4. c. 154.

Liu. 12. c. 21.

Liu. 12. c. 22.

Liu. 14.

Liure 1. de l'hist. ch. 8.

naturellement; mais par industrie. Or il les appelle *καρυώτις*, comme aussi Varro & Pline les ont appellé *Caryotas*. Au reste, suivant Dioscoride, les *Dattes* deuant qu'elles soient meures, sont aspres & astringeantes. On en ordonne contre le flux de ventre, & au flux immodéré des femmes, avec du gros vin aspre. Elles arrestent les hemorroïdes, & consolident les pluyes, estant appliquees dessus. Les *Dattes meures & fresches* sont plus astringeantes que les seches. Elles font douleur de teste; si on en mange beaucoup elles enyurent. Estans seches elles sont bonnes à ceux qui ont l'estomac defuoyé, aux dysenteries, & à ceux qui crachent le sang. On les met en cataplasme avec des coings & du Cerot Oenanthin pour les accidents de la vessie. Les *Dattes* nommées *Caryotes* guerissent l'aspreté du gousier, si on en mange. La decoction des *Dattes Thebaïques* prise en breuuage appaise la grande chaleur (selon la traduction de Ruel; toutefois veu qu'il y a au texte Grec *πύρ κάρυωτις*, il semble que la traduction de Lacuna est meilleure qui dit, *Elle appaise la fièvre ardente*, que les Grecs appellent *Causus*; comme aussi Cornarius l'a traduit.) Prise avec de l'Hydromel fait des long temps, elle restaure les forces, comme aussi si on en mange. On en fait aussi du vin qui sert à cela mesme. La decoction seule prise en breuuage, ou gargarisee reserre & restraint fort. Les *noyaux des Dattes* bruslez comme les autres en vn pot de terre cru, & estaints avec du vin, puis reduits en cendres bien lauees, seruent en lieu de Spodion. On s'en sert aussi pour noircir les paupieres. Ils sont fort astringeants, & reserrent les pores du corps si on l'en frotte. Ils sont fort bons au mal des yeux nommé *Vua*, aux pustules d'iceux, & au poil des paupieres qui tombe, appliquees avec du Nard. Avec du vin ils repriment, & cicatrisent les vlceres. Apres les Vignes & les Oliuiers, ainsi que dit Pline, les *Dattiers* emportent le dessus. Les *Dattes fresches* enyurent, & font mal à la teste, toutefois quand elles sont seches elles ne sont pas si mauuaises. Au reste elles ne sont pas si bonnes à l'estomac comme on diroit bien: car elles enaigrissent la toux, combien qu'elles soient nutritiues. Les anciens donnoient la decoction des *Dattes* aux malades au lieu d'Hydromel, pour les refaire & remettre en vigueur; & estimoient plus pour cest effect celles de la haute Egypte. Elles sont aussi bonnes à ceux qui crachent le sang, sur tout estant mangees au repas. Les *Dattes* surnommées *Caryotes* sont bonnes appliquees en liniment pour l'estomac, pour la vessie, pour le ventre, & pour les intestins. Incorporées avec des coings, de la cire, & du saffran elles sont singulieres aux meurtrisseures du corps. Quant aux *noyaux des Dattes* estant bruslez, & calcinez en vn pot de terre neuf, & que leurs cendres soient bien lauees, ils peuvent seruir en lieu de Spodion. On en met aussi dans les Collyres des yeux, & pour orner le poil des sourcils, avec du Nard. Puis apres il adiouste: Les *Dattes d'Egypte* reserrent le ventre, & repriment l'abondance des fleurs. (Dioscoride dit *ῥόνη γυναικῶν*, c'est à dire, *le flux des femmes*.) Prises avec du vin rude elles consolident les playes. La couuerture des fleurs des *Dattes* qu'on appelle *Elaté*, ou *Spatha*, sert, ainsi que dit Dioscoride, pour espessir les onguens & leur donner corps. Elle est astringeante. Elle empesche les vlceres qui mangent à l'entour, rejoint les iointures deslouées. On la mesle parmy les cataplasmes & emplastres. Elle est bonne aux parties nobles de dedans le corps, à la debilité de l'estomac, & aux maladies du foye, incorporée en cataplasmes propres à cela. Sa decoction noircit les cheueux, si on les en frotte souuent. Elle est bonne prise en breuuage aux maladies des reins, de la vessie, & des parties interieures du ventre. Elle arreste le flux de ventre, & de la matrice. Incorporée avec resine & cire, tandis qu'elle est verte, elle guerit la rongne en l'appliquant dessus vingt iours durant. Le fruit qui est enuélé dans ceste couuerture qui s'appelle aussi *Elaté*, & par d'autres *Borassus*, est astringeant, & fait les mesmes effects; toutefois il n'est pas si propre aux onguens. La moëlle blanche du tronc mangée fresche en viande, ou cuite fait les mesmes effects que le *Borassus*. En quoy Pline s'est bien trompé: car pource qu'il auoit leu qu'*Elaté* s'appelloit aussi *Palma*, du nom de l'arbre, estant deceu par ce moyen il a estimé qu'il y auoit vn arbre particulier qui s'appelloit *Palma Elaté*, ou bien *Spatha*, & dit que ses tendrons, ses fueilles, & son escorce seruent en medecine; au lieu qu'il n'y a qu'une partie du *Palmier*, assauoir la couuerture du fruit, qui face les effects qu'il dit, comme nous auons dit selon Dioscoride. Toutefois il y en a qui deffendent Pline, disants, qu'il a eu raison de dire que l'*Elaté* ou *Spatha* du *Palmier* porte des tendrons; assauoir les surjeons auxquels les fleurs sont attachees, & le fruit, qui seruent en medecine; & que par les fueilles il entend l'escorce exterieure, qui enuèle les fleurs & le fruit. Pline dit ainsi: *les tendrons, les fueilles, & l'escorce du Palmier, ou Elaté, ou Spatha, seruent en medecine*. On applique les fueilles sur le Diaphragme, sur l'estomac, & sur le foye, aux vlceres corrosifs, & qui sont mal-aisez à consolider. Leur escorce tendre incorporée avec resine & cire guerit la rongne & le mal Saint-main en vingt iours. On la fait cuire pour les maladies des genitoires. Son parfum noircit les cheueux, & fait sortir l'enfant mort au ventre de la mere. On l'ordonne en breuuage aux maladies des reins, & de la vessie, & aux parties interieures. Toutefois elle fait douleur de teste, & offence les nerfs. Sa decoction arreste le flux du ventre, & de la matrice. Sa cendre prise en vin blanc est singuliere aux tranchees du ventre, & aux accidents de l'amarry; ou comme d'autres disent, aux maladies de la luette, d'autant que par sa grande vertu desiccative elle reprime & reserre la luette relaschée, & qui tombe. Luy-mesme audit desia au parauant confondu fort lourdement l'*Elaté* avec le *Sapin*, qui s'appelle aussi *Elaté* en Grec. Il y a, dit-il,

Liu. 7. c. 125.
Le tempe-
rément &
les vertus.

Liu. 14. ch. 4.

Chap. 5.
Liu. 1. c. 126.

Corn. Embl.
123. liu. 1. de
Diof.

Liu. 23. ch. 5.

Liu. 11. chap.
dernier.

dit-il, *vn arbre, qui est aussi propre pour les onguens, qu'aucuns appellent Elaté, & les Latins Abies, & les autres Spatha du Palmier.* Selon Galien, il y a grande difference entre les Dattes: car les vnes sont seches & astringeantes, comme celles d'Egypte; les autres sont molles, humides, & douces, comme celles qu'on appelle *Caryotes*, dont les meilleures & plus exquises croissent en Syrie, & en Palestine, & en Hiericho. Toutes les autres sont moyennes entre ces deux especes. Or elles sont de difficile digestion, & engendrent douleur de teste. Toutefois les vnes sont plus ou moins humides & douces, ou seches & astringeantes. Mais ayant conceu les deux extremités, il sera aisé à cognoistre ce qui est au milieu. Il n'y en a point qui n'ait quelque douceur, & astringtion. Les *Caryotes* ont fort peu d'astringtion, & les *Thebaïques* ont fort peu de douceur. Or nous auons desia monstré, que ce qui est doux est aussi nourrissant; & ce qui est aspre, est agreable à l'estomac, & reserre le ventre. Mais en general toutes Dattes sont de difficile digestion, si on en mange beaucoup, & font auoir mal à la teste: mesme il y en a qui font sentir quelque acrimonie en l'orifice de l'estomac. Au reste la nourriture qu'elles donnent au corps, est grosse, & vn peu visqueuse; sur tout si les Dattes sont grasses, comme sont les *Caryotes*. Or s'il aduient que parmy vn suc ainsi gros il y ait de la douceur meslee il peut incontinent opiler le foye, qui par ce moyen est offencé, si on en mange beaucoup: car cela luy cause vne inflammation ou vn Scirrhe. Apres le foye la rattelle aussi s'opile & en est offencée. Mais sur tout les Dattes vertes sont les plus nuisibles en toutes sortes, si on en mange par trop. Les douces sont plus chaudes; & les astringeantes plus froides. Mesme les Dattes vertes engendrent des ventositez, comme les figues. Es regions qui ne sont pas fort chaudes les Dattes ne viennent pas à parfaite maturité tellement qu'on les puisse garder; d'où vient que les gens du pais estans contraints de les manger vertes, se remplissent de cruditez, & de froideurs, qui sont mal-aisees à rechauffer; & tombent en des oppilations de foye. Ce qui appert par l'exemple d'vn certain, lequel du temps de Galien s'estant saoulé de Dattes mal-meures en Alexandrie par plusieurs iours, en entrant & en sortant des estuues, sentit vn frisson & tremblement par plusieurs fois sans aucune apparence de fièvre. Le mesme Galien dit, que le Palmier est astringeant en toutes ses parties. Le suc des rameaux est aspre, composé d'vne substance aqueuse, tiede, terrestre, & froide. Son Cerueau, qui est bon à manger, est de semblable nature. (Serapion dit, que c'est vne seconde espece de *Bdellion*) mais son fruit, principalement s'il est doux, est fort chaud. Or outre ce qu'il est bon à manger, il est aussi bon à plusieurs choses, non seulement estant appliqué par dehors, quand il est question de fortifier, dessecher, reserrer, espessir & boucher les pores du corps: mais aussi estant mangé seul ou avec d'autres viandes. Au demeurant ce qu'on appelle *Elaté*, qui est le germe tendre du Palmier, a les mesmes vertus que le Cerueau: mais ce qui le couure, est d'vne qualité fort astringeante; & desseche beaucoup plus que tout le demeurant dont nous auons parlé, comme estant de sa nature d'vne substance plus seche, & ayant moins d'humidité. Pource ceux-là ont raison qui en vsent aux vlcères pourris, & en meslent parmy les medicamens, qui reserrent les iointures par trop relaschees; & aux medicamens pour l'estomac, & pour le foye, tant pour appliquer au dehors, que pour prendre par le dedans. Mesme la racine de l'arbre est desiccative sans mordication, ayant aussi quelque peu d'astringtion meslee parmy. Ils estoient desia arriuez, dit Xenophon, en ces villages où il falloit faire prouision de viures. Il y auoit là force froment, & du vin de Dattes, qui estoit plaisant à boire; mais il faisoit mal à la teste: & du vinaigre aussi fait de Dattes cuites. Les seruiteurs mangeoient de plus belles Dattes, qu'il ne s'en voit point en Grece. On mettoit à part pour les maistres les plus grosses, & les plus belles, qui ressembloient du tout à l'ambre; lesquelles ils gardoient apres les auoir fait secher pour manger au dessert. Ce fut là où les soldats commencerent premièrement à manger la Ceruelle des Palmiers, dont tous ceux auxquels on l'ostoit se sechoient; & y en auoit plusieurs qui s'esmerueilloient d'vne telle sorte de viande, & de son bon goust, & delicateffe particuliere, encor qu'elle cause grande douleur de teste. Nicander en ses Georgiques dit ainsi; Ils coupent, dit-il, les bourgeons du Palmier, & en ostent le Cerueau, duquel les ieunes gens font grand cas pour le manger. Diphilus Siphnius dit, que le Cerueau du Palmier remplit, & est de grande nourriture, qui toutefois appesantit, & ne se distribue pas aisément par le corps; & altere, & reserre le ventre. Pline dit, qu'il y eust des soldats d'Alexandre qui furent estranglez pour auoir trop mangé de Dattes vertes. Ce qui aduint au Royaume de Guzerat par vne proprieté des Dattes: & en d'autres endroits pour en trop manger. Car les Dattes vertes sont de si bon goust, qu'on ne s'en peut saouler iusques à ce qu'elles commencent à faire mal. Au reste le Palmier denote la victoire; pource que comme Aristote, & Plutarque l'ont expliqué, il ne plie point sous le fais, quelque pesant qu'il soit, & ne s'ouure point; mais se releue contre la charge. Pour ceste cause anciennement aux ieux on ne donnoit point d'autre recompence que la Palme; ainsi que Pausanias le recite. Pline dit, qu'en Leuant on fait de tresbonnes cordes des feuilles du Palmier, lesquelles durent long temps en l'eau. Le mesme Pline met entre plusieurs especes de Palmiers, ceux qu'il appelle *Chamaropas*, & Theophraste *χαμαρόπις*, dont il y en a abondance en Candie, & plus encor en Sicile, qui ont la feuille large & molle, propre pour seruir en lieu d'osiers, à la cime desquels il y a vne moëlle douce, qu'on appelle Ceruelle. La plante ne meurt point,

Liure 2. des Alim.

Liure 8. des simpl.

Athe liu. 14.

Athe. liu. 14.

Liu. 13. ch. 4.

Liu. 16. c. 24.
Liu. 17. ch. 4.
Chap. 8. liur.
2. de l'hist.

si-11b

point, encor que l'on oste laditte moëlle. Ce qui n'aduiant pas aux autres Palmiers; lesquels encor que l'on les coupe par le pied, ils ne laissent pas de reietter. Dalechamp estime, que la plante qui est icy peinte, en soit vne espece. Elle croist le long de la marine, quasi de la hauteur d'une coudee, quelquefois plus grande, ayant au dedans de son germe comme vn morceau de Ceuille, qui

La forme.

Palmier Chamærops, de Plinè.



Chamæriphe, ou petit Palmier de Matthiol.



est de fort bon goust, enuëllé de plusieurs couertes, dont les vnes sont comme d'escorce ou cuir; & les autres sont comme des cheveux, qui sont en partie rousses, entassées l'une sur l'autre, & bien serrees. Du milieu de cest amas sortent des fueilles de la longueur d'une coudee, estroites, dures, & comme si elles estoient de cuir. Ceste Ceuille est estimee estre de meilleur goust que les Truffes, Cardes, ny Artichaux, & autres telles viandes. Les Grecs l'appellent *εὐκέφαλον*, comme nous auons dit. Serapion le nomme *Cesilio*, qui est vn mot corrompu; les Italiens *Cesaglione*. Des fueilles liees ensemble on en fait des balais pour secouer la poussiere de dessus les tables, banes, ou escabelles. On en fait aussi des cofins & des paniers. Matthiol a aussi mis le pourtrait de ces petits Palmiers, disant qu'il en croist à force en Sicile, & en la marine de Siene, qui ont vn peu plus d'une coudee de hauteur, & les fueilles semblables aux autres, excepté qu'elles sont plus petites, & plus courtes; & produisent la fleur par le costé attachee à vne queuë cheueluë, dont il sort des grains en façon de grappe de raisin. La partie qui est le plus pres de la racine, est pleine d'un gros germe rond, qu'on appelle *Ceuille*, & enuëllé d'une infinité de couertes, fort tendre, fauoreuse, & plaisante à la bouche. On la mange à l'issue de table avec du Poyure & de sel en façon d'Artichaux: & de fait c'est vn plaisant manger. De ceste sorte de Palmiers on en fait des corbeilles, nattes, & balais.

Fin du III. liure de l'Histõire Generale des Plantes.